



Sakura Menü

Amuse-Bouche



Saku Thunfisch „Teriyaki“

Nishiki-Sushi-Reis / Wakame-Salat /
Erbse / Tomate



Fjord Forelle BBQ Style

Dashi / Rettich / Chawanmushi /
Lauch-Öl aus Kyoto



Leicht geräucherte Entenbrust & Confit

Nori-Lauch-Terrine / Topinambur / Erdnusssauce /
Eiskirschen



Komprimierte Wassermelone

Kokosmilch-Reis / grüner Apfel /
Ingwer / Citrus-Infusion

Sakura 4-Gang-Menü 96,00 €

Sakura 3-Gang-Menü 76,00 €

(Wahl zwischen Saku-Thunfisch ODER Fjord Forelle als Vorspeise)

*Wir empfehlen Ihnen zu diesem Menü glasweise eine alkoholfreie
Cocktail-Begleitung für 25,00 € - 34,00 € pro Person.
Alternativ zur alkoholfreien Variante bieten wir Ihnen eine Glas-Weinreise
für 30,00 € - 39,00 € pro Person an.*

Bestellannahme bis 20:00 Uhr



Alkoholfreie Cocktail-Begleitung zum Sakura Menü

Sakura Sunset

zum Saku Thunfisch „Teriyaki“

Eine Kombination aus Passionsfrucht und roter Beete erinnert an einen japanischen Sonnenuntergang, während Sencha-Tee und Holunderblüte die florale Eleganz unterstreichen.

(auf Wunsch auch mit Alkoholzugabe von Agavenbrand + 4,00 € für 2cl)



Gärten Driburgs

zur Fjord Forelle BBQ Style

Die heimischen Zutaten Apfel und Gurke spiegeln die nordische Herkunft der Forelle wider, während Verjus und Martini Florale für Frische sorgen.

(auf Wunsch auch mit Alkoholzugabe von London Nr. 3 Gin + 5,00 € für 2cl)



Earl's Experiment

zur leicht geräucherten Entenbrust & Confit

Der experimentelle Charakter mit English Breakfast-Tea, Sesamöl und exotischen Früchten verdient einen Namen, der Neugier weckt und die Fusion verschiedener Aromen betont.

(auf Wunsch auch mit Alkoholzugabe von Bacardi Rum 10 Years + 5,00 € für 2cl)



Yuzu Vibration

zur komprimierten Wassermelone

Die überraschende Kombination aus süßer Himbeere, exotischer Yuzu und schwarzem Pfeffer verdient einen Namen, der diese spannende Geschmacksreise ankündigt.

(auf Wunsch auch mit Alkoholzugabe von chilenischem Pisco + 4,00 € für 2cl)

Unter der Leitung und Kreation von Michael Elter wünscht das „Oscar´s-Barteam“ viel Vergnügen und guten Appetit. Preis pro Person 25,00 €- 34,00 €.



Weinbegleitung zum Sakura Menü

MANZ Kalkstein Sauvignon Blanc

zum Saku Thunfisch „Teriyaki“

Der frische, mineralische Sauvignon Blanc mit seiner lebendigen Säure harmoniert perfekt mit dem rohen Thunfisch und der Teriyaki-Glasur. Die Kräuternoten des Weins ergänzen den Wakame-Salat wunderbar.

Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs

zur Fjord Forelle BBQ Style

Der elegante Mosel-Riesling mit seiner feinen Mineralität und dezenten Frucht passt hervorragend zur geräucherten Forelle. Die Säure des Weins balanciert die Umami-Noten des Dashi perfekt aus.

Portugieser Rotwein Auslese „Alte Reben“

zur leicht geräucherten Entenbrust & Confit

Dieser außergewöhnliche, im Barrique gereifte Portugieser mit seiner samtigen Struktur und den konzentrierten Aromen alter Reben ist der perfekte Begleiter zur Entenbrust. Die Erdnusssauce und Eiskirschen finden in den komplexen Röstaromen eine wunderbare Ergänzung.

Thomas Hensel „Aufwind“ Chardonnay & Weißburgunder

zur komprimierten Wassermelone

Die cremige Textur und die dezente Frucht dieser Cuvée harmoniert wunderbar mit dem Kokosmilch-Reis. Die frischen Zitrusnoten des Weins ergänzen die Citrus-Infusion des Desserts perfekt.

Diese Weinbegleitung wurde liebevoll von unserem Restaurantleiter Bernd Rüthers ausgesucht, um Sie geschmackvoll durch das gesamte Menü zu begleiten und die asiatisch inspirierten Aromen jedes Gangs herauszukitzeln.

Preis pro Person 30,00 € – 39,00 €.