



P E T I T E C H I N O I S E R I E

Weihnachtsmenü für 25. 26. 27. Dezember 2025

Rosenkohl Creme, Spanferkelspeck, Maronen

Dan Jiao, Egg Dumplings, Wildgeflügel Consumé

White Tiger Garnelen, Kungpao Art

Amerikanisches Tafelspitz in Gewürzsud, Topinambur, Pilze

Süßkartoffelpraline, Taleggio Füllung, Pochierte Birne, Sesam Eiscreme

3 Gang - 65,00 € 4 Gang - 75,00 € 5 Gang - 85,00 €

Reservierung bitte per Mail an die info@hashi-duesseldorf.de

hashi

P E T I T E C H I N O I S E R I E

Silvester Menü

Amuse Bouche

Auster, Pomelo, Lachskaviar

Tartar von Lilakartoffeln, Shitakipilze, Artischocken

Tofu in Weißentee Sud, Kerbelwurzel, Romanesco, Topinambur

Dumplings gefüllt mit Steinpilze, Ei, Soja Jus

Wildes Loup de Mer Filet, Kürbis, Saubohnen

Zweierlei Kalb, Filet vom Grill, Pastete von Kalbsbries, Baby Pak Choy

Quitten Röllchen, Lotuskerne, Mandeln, Kaki Sorbet

€ 120,00 p. P.

Weinbegleitung € 60,00 p. P. inkl. Ein Glas Champagner als Aperitif.

Vorauszahlung für die Silvester Menüs ist erwünscht 😊

Reservierung ab jetzt per Mail an die info@hashi-duesseldorf.de
oder Tel. 0211 68789908

Änderung je nach Einkauf vorbehalten 😊

- Öffnungszeiten Feiertage

Geöffnet: 25.12. - 27.12.2025

Geöffnet: 30.12. - 31.12.2025 (Silvester Menü)

Geschlossen: 01.01. - 14.01. 2026

Bei Fragen gerne anrufen, 0211 68789908 Di. - Sa.

Wir wünschen Euch eine gute Zeit, freuen uns auf Ihren
Besuch und bleiben Sie gesund ☺ ☺

Team Hashi