



PETITE CHINOISERIE

Weihnachtsmenü für 25. 26. 27. Dezember 2025

Rosenkohl Creme, Spanferkelspeck, Maronen

\*\*\*

Dan Jiao, Egg Dumplings, Wildgeflügel Consomé

\*\*\*

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](mailto:info@hashi-duesseldorf.de)



PETITE CHINOISERIE

## 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](mailto: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