

VORSPEISEN

- | | |
|---|---|
| 1. FRESH ROLLS
Salat und Reispapier
• Tempuragarnelen 7
• Tempura Avocado 🌿 6.5 | 10. MANGO SALMON CEVICHE 9
Lachs, Mango, Zwiebeln, Koriander, Limetten-Dressing |
| 2. EDAMAME 🌿 6.5
mit Meersalz | 11. BLACK TIGER 7.5
panierte Garnelen und Guacamole |
| 3. BUDDHA GIFT 🌿 6.5
knuspriger Tofu mit Sauce und Röstzwiebeln | 12. SALMON TATAR 9
Lachstatar, Avocado, Seetang |
| 4. FRÜHLINGSROLLE 6.5
hausgemacht 🌿 mit Gemüse | 13. SPICY SOUR TATAR 10
Tunatatar, Avocado, Seetang |
| 5. GRÜNER SEETANG SALAT 🌿 6.5 | 14. MANGO SALAT 7
Mango, Gurke, Paprika, Minze, Erdnuss, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing |
| 6. DUMPLINGS 6
mit Garnelen | 15. CRISPY TACOS
knusprige Tacos mit Avocado, Rettich, Salsa
• Garnelen 7
• Lachs 7 |
| 7. GYOZA
gedämpfte japanische Teigtaschen,
wahlweise mit:
• Veggie 🌿 6
• Rinderfleisch 6 | 16. TOM YUM SOUP
klare Suppen mit Thai Geschmack
• Tofu 🌿 7
• Garnelen 8 |
| 8. CRISPY MUSHROOM 🌿 7
panierte Portobello Pilz | 17. MIXTAPAS (Veggie möglich)
verschiedene Vorspeisen unseres Menüs
• Für 2 20
• Für 3 28 |
| 9. CHICKEN KARAAGE 7
panierte Hähnchenstücke | |

KINDERMENÜ

- | | |
|---|--|
| TEMPURAGARNELEN
mit Reis 8.5 | |
| KARAAGE
frittierte Hähnchenfleisch mit Reis 8.5 | |

HAUPTSPEISEN

- | | |
|--|---|
| 21. GOLDEN HOUR 🍷
gegrillte Hokkaido Kürbis serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce, Duftreis und gemischter Salat, wahlweise mit:
• Tofu 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Garnelen 18
• Entenbrustfilet 19
• Lachs 21 | 26. ROYAL TUNA 25
Thunfischsteak kurz gegrillt, serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison, Duftreis |
| 22. MAMA MANGO
einer Mango-Kokosmilch-Sauce serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison und Reisbandnudeln, wahlweise mit:
• Tofu 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Garnelen 18
• Entenbrustfilet 19
• Lachs 21 | 27. BEEF JUNKIE 19.5
Rinderfleisch gebraten, Lauchzwiebel, Karotten, Duftreis oder Reismudeln |
| 23. MARKT 8 SOUL 🍷
Chilli-Knoblauch-Sauce, Gemüse der Saison, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:
• Tofu 🌿 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Garnelen 18
• Entenbrustfilet 19
• Lachs 21 | 28. CURRY UDON 🍷
jap. Udonnudeln mit Curry-Sauce und Gemüse, wahlweise mit:
• Tofu 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Garnelen 18
• Barbarie Ente 19
• Lachs 21 |
| 24. GREEN GARDEN 🍷
Dunkle Pilz-Sauce, Gemüse der Saison, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:
• Tofu 🌿 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Garnelen 18
• Entenbrustfilet 19
• Lachs 21 | 29. LEMONGRAS CHICKEN 17
Hühnerfleisch gebraten mit Zitronengras, serviert mit Duftreis oder Reismudeln, gemischtem Salat, Limetten-Dressing |
| 25. CREAMY PEANUT
Sate-Erdnuss-Sauce serviert mit gemischter Salat, Gemüse der Saison und Duftreis, wahlweise mit:
• Tofu 🌿 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Garnelen 18
• Entenbrustfilet 19
• Lachs 21 | 30. PHO HA NOI
Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, Lauch, Koriander, wahlweise mit:
• Tofu 15
• Hühnerbrust 15
• Rinderfleisch 17 |
| | 32. YAKI UDON 🍷
gebraten jap. Udonnudeln mit Shitakepilz-Sauce und Gemüse, wahlweise mit:
• Tofu 🌿 14
• krossem Hähnchenbrust 16.9
• Rinderfleisch 19
• Garnelen 18
• Entenbrustfilet 19
• Lachs 21 |

SUSHI

MAKI 8 Stk.

- | | |
|---|---|
| M1. SALMON 6
Lachs | M2. TUNA 6.5
Thunfisch |
| M3. EBI TEMPURA 7
Tempura Garnelen | M4. MUTSU 6.5
Butterfisch u. Schnittlauch |
| M6. GURKE 🌿 5
Gurke u. Philadelphia | M7. AVOCADO 🌿 5
Avocado u. Philadelphia |

NIGIRI 2 Stk.

- | | |
|---|---|
| N11. SALMON 5.5
Lachs | N12. TUNA 6
Thunfisch |
| N13. EBI 6 | N14. ANAGO 6.5 |
| N17. ABURI SALMON 6
(flambiert) | N18. ABURI TUNA 6.5
(flambiert) |
| N20. JAKOBSMUSCHELN 7 | |

INSIDE OUT

8 Stk.

- | | |
|---|---|
| U21. CALI CALI 12
Kanikama, Avocado, Tobiko | U22. ALASKA 12
Lachs, Avocado, Tobiko |
| U23. PINK TATAR ROLLS 12
Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko | U24. MAGURO I.O 12.5
Tuna, Gurke, Sesam |
| U25. EBI TEMPURA I.O 12.5
Ebi Tempura, Gurke, Sesam | U26. VEGGIE I.O 🌿 11.5
Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch |
| U27. UNAGI I.O 12.5
Aal, Avocado, Gurke | U28. HOTATEGAI I.O 12.5
Jacobsmuscheln, Avocado |

TEMPURA 8 Stk.

- | | |
|---|---|
| T31. SALMON 15.5
Lachs, Avocado, Philadelphia | T32. TUNA 16
Thunfisch, Avocado, Philadelphia |
| T33. EBI 16
Garnelen, Avocado, Philadelphia | T34. VEGGIE 🌿 15.5
Avocado, Gurke, Schnittlauch |

SASHIMI 5 Stk.

- | | |
|----------------------------|---|
| S41. LACHS 13 | S42. THUNFISCH 15 |
| S43. BUTTERFISCH 13 | S44. MIXED SASHIMI 25
(10 Stk.) |

SUSHI SPECIAL 8 Stk.

je 14.9

F51. SAKE SUPREME

Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke, Rucola, Philadelphia, Tobiko

F52. NEKOJITA

Mayo Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, Lachs, Tobiko

F53. MARILYN MONROE

Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Philadelphia, flambierter Lachs

F54. UMAMI

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia, flambierte Jacobsmuscheln, Sesam

F55. TONY MONTANA

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia, Salzwasseraal, Sesam

F56. LADY IN RED

Lachs, Gurke, Avocado, Tuna, Tobiko

F57. SPICY TUNA

Tunatatar, Gurke, Rucola, Tuna, Sesam

F58. NOBU TASTY

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko

F59. VEGAN PRESENT 🌿

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Babyspargel, Shiso

OMAKASE

Omakase – ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: „Ich überlasse es Ihnen.“ Aus dem Japanischen makaseru – „anvertrauen“. Beim Essen heißt das, der Koch entscheidet, was er serviert.

61. **OMAKASE 1** 25.5
8 Special, 8 Maki, 3 SSM

62. **OMAKASE 2** 27
8 Tempura, 2 Nigiri, 3 SSM

63. **OMAKASE 3** 27
8 Tempura, 8 Maki, 3 SSM

64. **OMAKASE 4** (für 2) 58
8 Maki, 8 Special, 8 Tempura, 4 Nigiri, 4 SSM

65. **OMAKASE 5** (für 3) 80
16 Maki, 8 Insideout, 8 Special, 8 Tempura, 3 Nigiri, 6 SSM

EXTRA

EXTRAREIS 2

SUSHI REIS 3

SCHÄLCHEN
UNAGI SAUCE 2

SCHÄLCHEN
SESAM SAUCE 2

DESSERT

GRÜNTEE EIS 4

SESAMBÄLLCHEN 5

SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI
Sparkling or non Sparkling
0,25l 3 | 0,75l 7

**COCA COLA, COCA COLA
ZERO, MEZZO MIX**
0,33l 4

SPRITE
0,5l 5

TONIC WATER ^{1,3,7,12},
GINGER ALE ¹⁷
3

HOMEMADE LEMONADES

je 6.5

LYCHEE LIME
(Refresh Your Mind)
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda

SPICY GINGER
Frische Limetten, Ingwer, Minze,
Ginger Beer, Soda

REFRESHER
Frische Limetten, Wildberry,
Soda, Beeren

SAFT

**APFELSAFT NATURTRÜB,
MARACUJASAFT,
MANGOSAFT,
JOHANNISBEERSAFT,
LYCHEESAFT**
0,5l 6

SAFTSCHORLE
0,5l 5

TROPICAL

Frische Limetten, Soda,
Maracujasaft, Beeren, Minze

YUZU ICE TEA

Hausgemachte Eistee
mit Jasmintee und
Yuzu-Frucht auf den
Inseln Kyushu und Shikoku

WARM

KAFFEE 2.9

ESPRESSO 2.5

CAPPUCHINO 3.5

LATTE MACHIATO 4

ESPRESSO MACHIATO 3

SENSA GRÜNTEE 3.5

JASMINTEE 3.5

INGWERTEE 4

ZITRONENGRASTEE 4

MINZTEE 4

BIER

FÜRSTENBERG PILS vom Fass 0,33l 3.5 | 0,5l 5

RADLER 0,33l 3.5 | 0,5l 5

PAULANER HEFE vom Fass 0,5l 5

PAULANER HEFE 0,5l 5

ALKOHOLFREI < 0,5% vol

COCKTAILS

je 12

JAPANESE SUMMER CUP
Roku Gin, Yuzu, Limetten,
Ginger Ale

MOSCOW MULE
9 Mile Vodka, Kalamansi,
Ginger Beer

GIN TONIC
Hendrick´s Gin, Thomas Henry
Tonic, Rosmarin, Limetten

SHENLONG
Monkey Shoulder,
Karamell, Yuzu, Zitrone

PORNSTAR FRIZZ
9 Miles Body, Limettensaft, Eiweiß,
Maracuja, Vanille, Prosecco

WHISKEY SOUR
Japanese Whiskey, Limettensaft,
Eiweiß

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER
0,2l 7 | Fl. 0,75l 25
Weingut Stefan Winter
zartfruchtig & frisch

**SAUVINON BLANC
DREISATZ**
0,2l 7 | Fl. 0,75l 25
QbA trocken, aromatische
Holunderblüten und
reife Stachelbeeren

RIESLING halb trocken
Fl. 0,75l 25

WEINSCHORLE

WEISSWEIN 5.5 | **ROSE** 6

SEKT

KESSLER BRUT Fl. 0,75l 33 | **KESSLER BRUT
ROSE** Fl. 0,75l 33

SPARKLING WEIN

0,3l je 7

VERY BERRY ⁸
Lillet Blanc, Wildberry,
Minzstange

LILLET VIVE ⁸
Lillet Blanc, Tonic,
Gurke, Minzstange

HUGO ⁸
Processco, Limetten,
Holundersirup, Minzstange

APEROL SPRITZ ^{1,8}
Processco,
Orangen-Minzstange

CUCUMBER SPRITZ ^{1,8}
Processco, Gurke,
Minzstange

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO
0,2l 7.5 | Fl. 0,75l 27
„Prodigio Del Sole“ -
vollmundig, seidig, Vanille

MERLOT
Fl. 0,75l 27

ROSÉ

STEITZ ROSÉ

0,2l 7.5 | Fl. 0,75l 27
Weingut Steitz
frisch & spitzig mit rotfruchtigem
Aroma und blumigen Akzenten