

VORSPEISEN

Austern drei Styles	12
Ponzu, Yuzu, Miso	
Edamame	7
Sojabohnen, Knoblauchchiliöl, Meersalz	
Caesar Salat Teriyaki	16
Romana, Caesar Dressing, Croûtons, Parmesan, Teriyaki-Hähnchen	
Thunfisch „Pizza“	18
Thunfisch, Kalamata Oliven, Anchovi-Aioli, Unagisauce	
Thunfischtatar vom Bauch	19
Caviar, 10 g	+ 20
Crispy Schweinebauch	16
Römersalat, Koriander, Sesam, Teriyaki	
Soft Shell Crab	17
Chili-Mayonnaise	
Jakobsmuscheltatar	19
Lotus Chips, Micro-Blutampfer	

SUPPEN

Suimono Suppe	8
Muscheln, Wakame, Frühlingslauch	
Udon Nudeln	9
Tempuragarnele, Sojasud, Frühlingslauch, Shichimi togarashi	

SASHIMI

Sashimi Variation	
Tagesfrischer Fisch	
Klein	20
Groß	28
Thunfisch Sashimi	
Klein	18
Groß	27
Lachs Sashimi	
Klein	16
Groß	24



NEW STYLE SASHIMI

Hamachi 22
Marinierter Hamachi, Ponzu, Jalapeño,
Koriander

Usuzukuri 19
Marinierter Lachs, Knoblauch, Ingwer, Sesamöl

NIGIRI

Zwei Stück

Avocado	6	Jakobsmuscheln	7
Thunfischbauch	10	Ikura	7
Thunfisch	7	Tobiko	6
Lachs	6	Unagi	7
Wolfsbarsch	6	Hamachi	8

ABURI

Geflämmte Nigiri, zwei Stück

Wachtelspiegelei, Trüffelpaste	8
Jakobsmuschel in zwei Temperaturen	8
Lachs, Spicy Mayonnaise	8
Wolfsbarsch, Koriandersauce, Momiji Oroshi	8
Thunfischbauch, geriebene Tomate	12

DIM SUMS

3 Stück 10 Euro

5 Stück 16 Euro

Duck Delight

Ente, Hoisin-Sauce, Koriander

Ginger Chicken

Huhn, Shiitake, Sesamöl, Ingwer

Vegan Tofu

Glasnudeln, Chinakohl, Tofu, Shiitake

Thai Curry

Süßkartoffel, Kokos-Curry, Lauchzwiebel, Koriander

FLEISCH

Zu jedem Fleischgericht reichen wir Ihnen Spicy
Süßkartoffelstampf oder Basmati-Reis.

Rinderfilet (ca. 200 g) 33

Entrecôte (ca. 350 g) 35

Gebackene Thai Ente 27

Rinderrippe 24

Yakitori Chicken 24

FISCH

Zu jedem Fischgericht reichen wir Ihnen Spicy
Süßkartoffelstampf oder Basmati-Reis.

Black Cod 35

Tempura Garnelen 27

Thunfischsteak 27

BEILAGEN

Shiitake 5

Grüner Spargel 6

Pak Choi 4

Soja-Karotten 4

Chili-Koriander-Tomatensalat 5

Gebackener Tofu 5

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine
Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und
Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise
verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche
Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

URAMAKI

Spider Roll 15
Soft Shell Crab, Avocado, Gurke,
Furikake Noritama, Tobiko

Ebi Tem Roll 15
Lollo Rosso, Lachs, Wolfsbarsch, Teriyaki-Sauce

Special California 12
Ebi, Avocado, Gurke, Tobiko

Futomaki 17
Gurke, Kürbis, Spinat, Unagi

Dragon Roll 19
Aal, Avocado, Unagi, Frischkäse, Tobiko

Spicy Tatar Roll 14
Spicy Thunfischtatar, Avocado, Teriyaki

Duck Roll 15
Romana, Ente, Mango

Chicken Chili Roll 13
Hähnchen, Avocado, Jalapeño, Sesam

Crispy Veggie Roll 12
Karotte, Spargel, Paprika, Avocado, Frischkäse

Mushroom Roll 12
Shiitake, Kräuterseitlinge, Masago Arare

HOSO-MAKI

California 9
Avocado, Ebi, Gurke

Negui Toro 14
Thunfischbauch, Frühlingslauch

DESSERT

Grüne Milchschnitte 10
Yuzu Marshmallows, Mango, Maracuja

Urkarotte Guave Sorbet 10
Champagner, Minze

Mousse au Chocolat Törtchen 10
Tonkabohnen-Kokoseis, Mascarpone