

DINNER SET

*nur Dienstag, Mittwoch und Donnerstag

Sushi Salmon	Miso Soup, Amuse, 4 Nigiri, Maki & Sashimi	39,00
Sushi Tuna	Miso Soup, Amuse, 4 Nigiri, Maki & Sashimi	49,00
Sushi Roku	Miso Soup, Amuse, 7 Nigiri, Maki & Sashimi	59,00
Sashimi Set	Miso Soup, Amuse, Sashimi chef' s choice & Reis	59,00
Tempura Set	Miso Soup, Wakame Salad, Mix Tempura & Reis	39,00



VORSPEISE

Maguro Tartare Caviar – Bluefin Tuna aus Balfego, Spanien Thunfischtatar, black imperial caviar, wasabi soy sauce	35,00
Carpaccio Hotate - Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Japan Green Dashi Ponzu Sauce mit Forellenkaviar und Rettich	28,00
Carpaccio Madai Rosé – Dorade aus Japan crystal umami sauce and yuzu oil drops	27,00
Carpaccio Hamachi - Geldschwanz-Makrele aus Japan Knoblauch, grüne Chili-Pfeffer, Koriander, yuzu soy sauce	26,00
New Style Sashimi Bonito - Skipjack Tuna aus Japan flambiertes Filet, Knoblauch, Rettich, Yuzu Soy Sauce	29,00
New Style Sashimi Salmon - Label Rouge aus Schottland Knoblauch, Ingwer, heißes Sesamöl und Yuzu Soy Sauce	23,00
Austern MÓR no.3 aus Irland 3 stk. *begrenzte Verfügbarkeit drei verschiedene originale Saucen	19,00
Salat Sashimi Hamachi – Gelbschwanz-Makrele aus Japan Spinat Salat, Bonito Flocken, Yuzu Dressing	28,00
Spicy Ebi Salad - Rotgarnelen aus Argentinien Garnelen Tempura mit Spicy Cream, Salat House Dressing	24,00
Salat Wakame Mix Salat mit Seetang, Pflaumen-Sauce	12,00
Chicken Karaage Japanese Style frittierte Hähnchen, Mix Salat	15,00
Ebi Gyoza Teigtaschen mit Garnelen, Yuzu Sauce	13,00
Seafood Miso Soup	9,50
Edamame	8,50



TEMPURA

Mix	Garnelen und Gemüse	26,00
Ebi	Garnelen	29,00
Yasai	saisonale Gemüse	24,00

SASHIMI

frische Wasabi – original aus Japan		6,00
Sashimi Omakase	Chef's choice ca. 16 stk.	59,00
Sashimi Mix-3	drei Arten x3	34,00
Sashimi Duo	Lachs x3 und Thunfisch x3	25,00
Sashimi Toro	Thunfischbauch 3 stk.	28,00
Sashimi Maguro	Thunfisch 9 stk.	39,00
Sashimi Salmon	Lachsfilet 9 stk.	29,00
Awabi	Seeohren sake steamed & wasabi butter sauce	19,00

FISCH

Tuna Steak	Thunfisch Tataki (angebraten), Salat House Dressing	42,00
Gindara	Kohlenfisch gegrillt mit weißem süßen Miso aus Kyoto	36,00
today's fish	- Bitte sprechen Sie unser Personal an.	auf Anfrage

FLEISCH

Wagyu Steak A5	original Japanese Black – aus Kagoshima, Japan	89,00
Chicken Teriyaki	frittierte Hähchen, Teriyaki Sauce, Salad House Dressing	28,00
today's meat		auf Anfrage



DESSERT

*Bitte fragen Sie unser Personal nach Verfügbarkeit.

fondant au matcha chocolat and matcha ice cream	19,00
sorbet	
mango and passion fruits	10,00
yuzu (Japanese citrus fruit)	10,00
ice cream	
matcha	12,00
black sesame	12,00
vanilla	10,00
chocolate	10,00
today' s dessert from the menu omakase	13,00
dessert wine	
Riesling Auslese Scharzhofberger, Mosel	14,00 / 6cl
Chenin Blanc, Quarts de Chaume Grand Cru	17,00 / 6cl
Port wine, Graham´s Tawny Port 30 Years	17,00 / 6cl
sweet sake	
sake of the prince - a recipe from 700	15,00 / 6cl
umeshu - premium plum wine on ice	12,00 / 8cl

JAPANESE TEA

5,50 teapot

CAFÉ

Genmai cha	green tea with roasted rice	espresso	3,50
Ryoku cha	green tea	espresso macchiato	4,00
Houji cha	roasted green tea	coffee	4,00
Mugi cha	barley tea (Gersten)	cappuccino	4,50
Soba cha	buckwheat tea (Buchweizen)		

