

Gemüse & Salat

Gomaae	Spinat eingelegt in Dashi, Sesamsoße	6,90
Edamame	gekochte grüne Sojabohnen	klein 4,90 groß 7,90
Wakame Salat, Seetang, Pflaumen-Dressing		klein 5,90 groß 9,80
Mix-Salat mit Spicy Garnelentempura, House Dressing		18,90
mit frittiertem Softshell Crab, Spicy Sojasoße Dressing		12,90
mit Sashimi Hamachi, Bonito Flocken, Yuzu Dressing		24,90
Kartoffeln Wedges mit Nori-Salz und Wasabi		3,90
mit Trüffel und Parmesan		7,90
ein Schüssel Reis		3,90
Yaki Onigiri	Sushi Reis Bällchen, gegrillt mit spicy garlic miso	4,90

TEMPURA

Tempura Calamari	Sepia – Tintenfisch	klein 7,90 groß 13,90
Tempura Gemüse		klein 8,90 groß 17,90
Tempura Mix	Gemüse und Rotgarnelen	klein 9,80 groß 24,90
Tempura Rotgarnelen		28,90 5 stk.
Tempura Seafood Variation		35,90

Carpaccio – New Style Sashimi

Salmon	klein 10,90 groß 19,80
Label Rouge aus Schottland yuzu soy sauce	
Bonito	klein 12,90 groß 23,90
Skipjack Tuna aus Japan chef's dressing	
Hamachi	klein 13,90 groß 24,90
Gelbschwanzmakrele aus Japan yuzu ponzu sauce	
Hotate	klein 14,90 groß 27,90
Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Japan green crystal sauce	
Maguro Tartare Caviar	klein 18,90 groß 34,90
Blauflossen Thunfisch aus Balfego, Spanien	



Fisch & Meeresfrüchte

Austern aus Irland mit Zitronen	4,90
mit sake sorbet	5,90
mit new style sauce	5,90
 Bouillabaisse Miso Suppe	8,90
Brühe von Fisch und Krustentier	
Lachs Tatar mit spicy miso sauce, Avocado und Nori (Algenblätter)	8,90
 Ebi Gyoza	5,90 2 stk. 12,90 5 stk.
Teigtaschen mit Garnelen	
Ebi Harumaki	5,90 1 stk.
Frühlingsrolle mit Garnelen	
Saba Shio Yaki	8,90
Makrelenfilet, gegrillt mit französischem Meersalz	
Rotgarnelen 2 stk.	9,80
medium rare gegrillt mit Knoblauch-Öl	
Burikama	12,90
gegrillte Backe von Gelbschwanzmakrele, lemon dressing	
Gindara Saikyo Yaki	35,00
Black cod gegrillt mit Süß-Weißmiso aus Kyoto	
Tuna Steak	klein 18,90 groß 36,00
Thunfisch Tataki, Salat House Dressing	



Fleisch & Wagyu

*Zubereitung (sous vide) des Steaks kann ca. 30 min. oder auch länger dauern.

Karaage frittierte Hähnchen japanischer Art	klein 6,90	groß 12,90
Chicken Teriyaki homemade teriyaki sauce	klein 12,90	groß 23,00
Rinder Carpaccio Salad, Zwiebel, spicy soy sauce dressing		10,90
Japanese hamburger steak geschmort in Tomaten-Demi-Glace		12,90
US Black Angus Bavette (Flank Steak) mariniert in Umami-Dashi		35,00
Argentinisches Rinderfilet-Steak sous vide & sautéed		39,00
Wagyu Beef Steak Tataki auf Salat, original onion ponzu sauce und wasabi		29,90
Wagyu Beef Steak *ohne Beilage	A5 Japanese Black, Kagoshima Japan	69,00
	A5 Toriyama Umami, Gunma Japan	89,00



SASHIMI & more

frische Wasabi	original aus Japan	6,00
Sashimi Omakase	chef's choice	59,00
Sashimi Trio	3x drei (Thunfisch, Lachs, Hamachi)	35,00
Sashimi Duett	3x zwei (Thunfisch und Lachs)	25,00
Sashimi Salmon	Lachsfilet	13,90 5 stk. 24,90 9 stk.
Sashimi Maguro	Thunfischfilet	19,80 5 stk. 34,90 9 stk.
Sashimi Toro	Thunfischbauch	25,90 3 stk.
Shime Saba	marinierte Makrele	12,90 5 stk.
Awabi Sakamushi	Seeohren mit Sake gedämpft	18,90



DESSERT

*Bitte fragen Sie unser Personal nach Verfügbarkeit.

beliebt – fondant au chocolat and matcha ice cream	19,00
Mango Sorbet	10,00
Yuzu Sorbet	10,00
Vanilla ice cream	10,00
Chocolate ice cream	10,00
Matcha ice cream	12,00
Sesame ice cream	12,00

today's dessert

vielleicht gibt es spontan eine Kreativität aus der Küche...

Dessert Wine

60ml

Riesling Auslese 2018, Scharzhofberger Mosel, von Hövel	9,50
Chenin Blanc 2017, Quarts de Chaume Grand Cru, Loire	15,00
Port wine, Graham's Tawny Port 30 Years	15,00

Sweet Sake

60ml

Sake of the prince	a recipe from the year 700	15,00
Umeshu	premium plum wine on ice	9,50

