

## VORSPEISE

---

---

<b>Maguro Tatar Caviar</b>	29,00
Thunfisch Tatar, black imperial caviar, wasabi soy sauce	
<b>Carpaccio Hotate</b>	28,00
Jakobsmuscheln aus Hokkaido Japan, Dashi Ponzu Sauce	
<b>Carpaccio Hamachi</b>	24,00
Gelbschwanzmakrele aus Japan, Yuzu Soy Sauce	
<b>New Style Sashimi - Bonito</b>	29,00
Tataki von Skipjack Tuna aus Japan, Yuzu Ponzu Sauce	
<b>New Style Sashimi - Salmon</b>	23,00
Lachs aus Schottland, Sesamöl und Yuzu Sauce	
<b>Spicy Ebi Salad</b>	24,00
Garnelen Tempura Spicy Cream mit Salat House Dressing	
<b>Wakame Salad</b>	12,00
verschiedene Seetange, Salat und Pflaumendressing	
<b>Ebi Gyoza</b>	13,00
hausgemachte Teigtaschen mit Garnelen	
<b>Karaage</b>	15,00
Japanese Style frittierte Hähnchen, Salat House Dressing	
<b>Yakitori Tsukune</b>	14,00
Hähnchen Fleischbällchen mit Teriyaki Sauce	
<b>Miso Soup</b>	8,50
Brühe von Fisch und Krustentier	
<b>Edamame</b>	7,50
gekochte grüne Sojabohnen	
<b>Reis</b>	4,50



## TEMPURA

---

---

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

## SASHIMI

---

---

frische Wasabi – original aus Japan, begrenzte Verfügbarkeit		6,00
Sashimi Omakase	Chef's choice   ca. 15 stk.	57,00
Mix-3	drei Arten   9 stk.	34,00
Mix-2	zwei Arten   6 stk.	25,00
Toro	Thunfischbauch   3 stk.	28,00
Maguro	Thunfisch   5 stk. 9 stk.	24,00 42,00
Suzuki	Wolfsbarsch (Seabass)   6 stk.	23,00

## 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		28,00

## 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		36,00



## DESSERT

\*Bitte fragen Sie unser Personal nach Verfügbarkeit.

---

---

fondant au matcha chocolat and matcha ice cream	17,00
mango sorbet (vegan, lactose free)	10,00
ice cream	
black sesame (vegan, lactose free)	12,00
matcha (vegan, lactose free)	10,00
vanilla	10,00
chocolate	10,00
dessert wine	
Umeshu – Premium Plum Wine	12,00 / 8cl
2019 Beerenauslese, Rosenmuskateller	13,00 / 8cl
2018 Riesling Auslese, Mosel	16,00 / 8cl
2017 Quarts de Chaume Grand Cru	14,00 / 6cl
Graham´s Tawny Port 30 Years, Porto	14,00 / 6cl

## CAFÉ & TEA

---

---

coffee	4,00
espresso	3,50
espresso macchiato	4,00
cappuccino	4,50
goma sesame latte (vegan, no caffeine)	5,50
Japanese rice green tea, hot   caffeine	5,50 teapot
Japanese barley tea, hot   decaffeinated	5,50 teapot
Japanese barley tea, cold   decaffeinated	3,50 gl. 0.3l

