

## VORSPEISE

---

---

<b>Maguro Tatar Caviar</b>	35,00
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>Seafood Miso Soup</b>	9,50
<b>Edamame</b>	8,50
<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   9 stk.	39,00
Suzuki	Wolfsbarsch (Seabass)   5 stk. Ikejime & Kobujime / Salz-Kombu und Sudachi	18,00
Awabi	Seeohren (Abalones)   4 stk. langsam gedämpft mit Sake / 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		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

matcha (vegan, lactose free)	12,00
------------------------------	-------

vanilla	10,00
---------	-------

chocolate	10,00
-----------	-------

### dessert wine

Umeshu – Premium Plum Wine	12,00 / 8cl
----------------------------	-------------

2018 Riesling Auslese, Mosel	16,00 / 8cl
------------------------------	-------------

2017 Quarts de Chaume Grand Cru	17,00 / 6cl
---------------------------------	-------------

Graham´s Tawny Port 30 Years, Porto	16,00 / 6cl
-------------------------------------	-------------

---

---

## CAFÉ & TEA

coffee	4,00
--------	------

espresso	3,50
----------	------

espresso macchiato	4,00
--------------------	------

cappuccino	4,50
------------	------

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
---	---------------

