

HOSOMAKI 細巻き

Die klassischen Sushi-Rollen präsentieren meist eine Zutat, umhüllt von Reis, Noriblatt und mit Wasabi.

- | | |
|---|---|
| Avocado Maki Avocado 9,- 🌿 | Takuan Maki Eingelegter Rettich 8,- 🌿 |
| Kanpyō Maki Eingelegter Kürbis 10,- 🌿 | Tamago Maki Japanischer Eierstich 8,- 🌿 |
| Kappa Maki Gurke 8,- 🌿 | Tekka Maki Thunfisch 11,- |
| Negitoro Maki Thunfischbauch, Lauch 15,- | Toro Chili Maki Thunfischbauch, Chili 15,- |
| Saba Gari Maki Makrele, Ingwer 9,- | Toro Taku Maki Thunfischbauch, Takuan 15,- |
| Shake Maki Lachs 10,- | Umekyū Maki Gurke, Umeboshi 9,- 🌿 |

NIGIRI 握り寿司

Beim in Japan geschätzten Nigiri ruht Fisch auf Reis.

- | | |
|---|---|
| Hamachi Gelbschwanzmakrele 9,- | Shake Zuke Marinierter Lachs 9,- |
| Ika Pfeilkalmar 9,50 | Shime Saba Marinierte Makrele 8,- |
| Madai Japanische Meerbrasse 9,- | Suzuki Loup de Mer 7,50 |
| Maguro Akami Thunfisch 9,- | Tamago Japanischer Eierstich 6,- 🌿 |
| Maguro Chūtoro Mittelfetter Thunfisch 11,- | Tamakai Riesenzackenbarsch 8,- |
| Maguro Toro Thunfischbauch 12,- | Tenshi no Ebi Obsiblu Südseegarnele, roh oder gekocht 10,- |
| Maguro Toro Aburi Angeflammter Thunfischbauch, Yuzu-Koshō 14,- | Unagi Gegrillter Flusaal 9,- |
| Shake Lachs „Label Rouge“ 8,- | Wagyū Aburi Angeflammtes Wagyū 15,- |

GUNKAN 軍艦

Bei Gunkan schmiegt sich ein Noriblatt um Reis und Füllung.

- | | |
|---|--|
| Ikura Gunkan Lachskaviar 12,- | Spicy Tuna Gunkan Thunfisch, Chili 11,- |
| Ikura Toro Gunkan Thunfischbauch, Lachskaviar 14,- | Tsukimi Maguro Gunkan Thunfisch, Wachtelei 12,- |
| Negitoro Gunkan Thunfischbauch, Lauch 10,- | Tsukimi Natto Gunkan Natto, Wachtelei 10,- 🌿 |
| Shake Tatar Gunkan Marinierter Lachs 10,- | Uni Gunkan Seeigel 12,- |

URAMAKI 裏巻き

Das Noriblatt liegt innen, außen umhüllt von Sesam.

- Ebi Tempura Maki** | Garnele im Tempura-Mantel, Kimchi-Mayonnaise, Unagi-Tsume, Gurke 18,-
- Goma Ae Maki** | Spinat, Sesamsauce 11,- 🌿
- Nasu Miso Maki** | Aubergine, Shiro Miso 12,- 🌿
- Shake Kyūri Maki** | Lachs, Gurke 12,-
- Spicy Tuna Roll** | Thunfisch, Chili, Schnittlauch 16,-
- Unakyū Maki** | Flusaal, Gurke 14,-

CHŪMAKI 中巻き

Mittelgroße Rollen mit mehreren Zutaten.

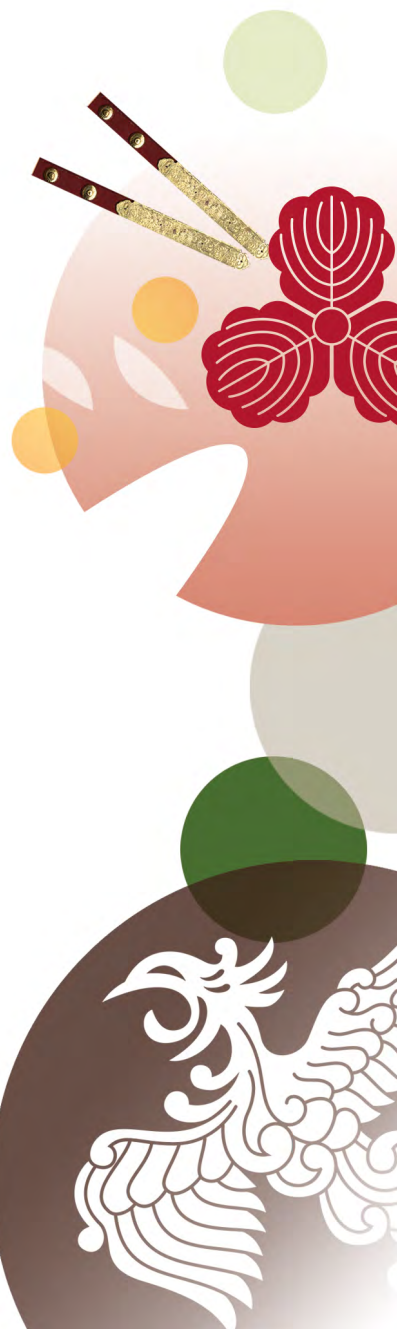
- Mittelmeer** | Thunfisch, Lachs, Olivenöl, Avocado, Schnittlauch, Salat, Wasabi-Sojasauce 18,-
- Shake Avo Maki** | Lachs, Avocado 15,-
- Spider Roll** | Soft Shell Crab in Weizenmehl frittiert, Chili-Mayonnaise, Lauchzwiebel, Gurke, Oliven-Limetten-Sauce 22,-
- Yasai Maki** | Vegetarische Kombination 12,- 🌿

SPEISEN

お品書き

Nigiri & Gunkan = jeweils 1 Stück | Makimono = jeweils 6 Röllchen

Wir bitten um Verständnis, dass manche Sorten nicht immer verfügbar sein können.



VORSPEISEN 前菜

Weitere an den Jahreszeiten orientierte Vorspeisen finden Sie auf unserer saisonalen Menükarte.

Goma Ae

Blattspinat mit Sesamsauce
7,- 🌿

Misoshiru

Klassische Miso-Suppe, wie sie in Japan zu vielen Mahlzeiten gereicht wird
7,-

Edamame

Gesalzene Sojabohnenschoten
8,- 🌿

Crispy Ebi Tempura

Garnelen und Blumenkohl im Tempurateig, mit Kimchi-Mayonnaise
19,-

TEMPURA 天麩羅

Tempura verlangt besondere Sorgfalt, präzise Hitze und gutes Timing.

Yasai Tempura

Gemüse, fein frittiert nach japanischer Art
28,- 🌿

Tempura Moriawase

Garnele, Fisch und Gemüse fein frittiert
36,-

SASHIMI 刺身

Pure Fischfilets ohne Reis: Das fachgerechte Schneiden verleiht dem Fisch den vollendeten Geschmack. Ein wunderbarer Zwischengang.

Shake Sashimi

Filets vom Lachs
19,50

Maguro Sashimi

Filets vom Thunfisch
29,-

Toro Sashimi

Filets vom Thunfischbauch
44,-



Fragen Sie nach frischem Wasabi!

Akebono 曙 3er Mix

Kleines gemischtes Sashimi
35,-

Shinonome 東雲 5er Mix

Mittleres gemischtes Sashimi
44,-

Tenmei 天明 7er Mix

Großes gemischtes Sashimi
58,-

SUSHI MORIAWASE 寿司盛り合わせ

Unsere Omakase-Zusammenstellungen sind die beste Art, japanisches Sushi kennenzulernen.

Shinpū 新風

Drei Nigiri und sechs Stück Hosomaki, eine kleine Auswahl zum Kennenlernen
34,-

Musashi 武蔵

Fünf Nigiri – klassisch zusammengestellt von unserer Sushi-Bar
46,-

Ibuki 息吹

Sieben Nigiri – eine gehobene Auswahl nach Tagesqualität und Empfehlung
62,-

Enmei 円明

Drei exklusive Gunkan und fünf Premium-Nigiri – eine vollendete Auswahl unserer Sushi-Bar
86,-



DESSERT デザート

Auch Desserts sind in Japan eine völlig andere, manchmal vielleicht ungewohnte Welt. Wir bringen japanische Zutaten mit europäischen Vorstellungen zusammen.

Hausgemachtes Eis

Matcha-Eis, Sesam-Eis oder Yuzu-Sorbet
pro Kugel 6,90

Matcha-Pudding

Aus japanischem grünen Tee und Ei, mit Beeren und Ahorn-Matcha-Sirup
9,-

Dessert Moriawase

Dessertteller für zwei Personen mit verschiedenen Kleinigkeiten
22,-

„Die Launen der Köche“

Saisonal wechselnde Desserts nach Inspiration unserer Köche
12,-