








## SUSHI

### NIGIRI (2 St.) / SASHIMI (3 St.)






<b>Avocado</b> 	6.50	<b>Hotate</b>	8.00
<b>Spargel Tempura</b> 	6.50	<b>Maguro</b>	10.00
<b>Gurke Shiso</b> 	6.50	<b>Unagi</b>	10.50
<b>Tamago</b> 	6.50	<b>Ebi</b>	10.50
<b>Sake</b>	7.50	<b>Toro</b>	14.50
<b>Suzuki</b>	8.00		

## MAKI

### INSIDE-OUT-MAKI (8 St.) / FUTOMAKI (5 St.)

<b>Lachs Avocado Roll</b>	Gurke, Avocado, Mayo, Sesam	9.90
<b>Veggie Roll</b> 	Rote Paprika, Spargel, Shiso, Gurke, Avocado hausgemachte Kräutersauce	9.90
<b>Veggie California Roll</b> 	Gurke, Avocado, Yuzu Mayo, Puffreis	10.90
<b>Tuna Avocado Roll</b>	Tuna, Gurke, Avocado, Mayo, Sesam	10.90
<b>Spicy Lachs Roll</b> 	Lachs, Gurke, Spicy Sauce, Mayo, Lauch	11.90
<b>California Roll</b>	Garnelen, Gurke, Avocado, Yuzu Mayo, Puffreis	12.90
<b>Dragon Roll</b>	Unagi Tamago, Gurken, Avocado, Teriyakisauce	12.90
<b>Spicy Tuna Roll</b> 	Tuna, Chili Sauce, Gurke, Spicy Mayo, Lauch	12.90
<b>Soft Shell Crab Roll</b>	Soft Shell Crab, Chili Mayonnaise, Avocado, Rettich, Tobiko	14.90


## HOSOMAKI (6 St.)

<b>Gurke Roll</b> 	Gurke	4.90
<b>Avocado Roll</b> 	Avocado	4.90
<b>Kanpyo Roll</b> 	Eingelegter Kürbis	4.90
<b>Oshinko Roll</b> 	Eingelegter Rettich	4.90
<b>Tamago Roll</b> 	Eierstich	6.90
<b>Sake Roll</b>	Lachs	6.90
<b>Tekka Roll</b>	Thunfisch	7.90

## BOWL

<b>Chirashi Bowl</b>	Sashimi Variation, Sushi-Reis, Sojasauce	18.90
----------------------	--	-------

 = vegetarisch

 = vegan

 = leicht scharf

## MENÜ

### MENÜ A (1 Person)

**Lachs Box** Sake Nigiri (3 St.), Sake Maki (1 Rolle) | 19.90  
Alaska Maki (1/2 Rolle)

Unsere Sake Empfehlung: KIKUSUI 0.3 l | 15.00

### MENÜ B (1 Person)

**Nigiri Box** Maguro Nigiri (2 St.), Suzuki Nigiri (1 St.) | 22.90  
Sake Nigiri (1 St.), Unagi Nigiri (1 St.)  
Tamago Nigiri (1 St.)

Unsere Sake Empfehlung: DASSAI 45 0.3 l | 36.90

### MENÜ C (1 Person)

**Roll Box** Lachs Avocado Roll (1/2 Rolle) | 24.90  
Spicy Tuna Roll (1/2 Rolle)  
California Roll (1/2 Rolle)  
Veggie California Roll (1/2 Rolle)

Unsere Sake Empfehlung: KUBOTA 0.3 l | 29.50

### MENÜ D (2 Personen)

**Mix Box** Sake Nigiri (2 St.), Maguro Nigiri (2 St.) | 69.90  
Suzuki Nigiri (2 St.) Ebi Nigiri (2 St.)  
Dragon Roll (1 Rolle), California Roll (1 Rolle)  
Avocado Maki (1 Rolle), Gurke Maki (1 Rolle)

Unsere Sake Empfehlung: TAMANO HIKARI 0.3 l | 49.90

### MENÜ E (2 Personen)

**Sashimi Box** Sake (4 St.), Maguro (4 St.), Suzuki (4 St.) | 59.90  
Tamago (4 St.), Avocado (4 St.)  
Meeresalgen-Salat, Edamame mit Meersalz

Unsere Sake Empfehlung: DASSAI 23 0.3 l | 119.00

### MENÜ F (4 Personen)

**Sharing Box  
for 4** Sake Nigiri (4 St.), Maguro Nigiri (4 St.) | 115.90  
Hotate Nigiri (4 St.), Sake Sashimi (4 St.)  
Maguro Sashimi (4 St.), Suzuki Sashimi (4 St.)  
Tamago Sashimi (4 St.), Spicy Tuna Roll (1 Rolle)  
Softshell Crab Roll (1 Rolle), Edamame Meersalz und  
Seetang Salat

Unsere Sake Empfehlung: Rihaku „Caro  
Pink“ 0.72 l | 89.90

 = vegetarisch

 = vegan

 = leicht scharf

## VORSPEISEN

### KALTE VORSPEISEN

Meeresalgen-Salat 	5.90
Spinat Goma-Ae 	5.90
Sommerrollen – Reispapier, Salat, vietnamesische Kräuter mit Spargel-Tempura 	9.90
Garnele	11.90

### WARME VORSPEISEN



Edamame mit Meersalz 	5.50
Edamame mit Chili-Limone 	5.90
Karaage Chicken, Chili-Mayonnaise	10.90

### SUPPEN

Azuki Miso Suppe, Seidentofu	6.00
Pho Bo – Reisbandnudeln, Rinderfilet, frische Kräuter, Ingwer	13.90

## HAUPTGERICHTE


### BUN BOWL

Lauwarme Reisnudelschale mit Kräutern, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Salat und Tofu 	14.90
Frühlingsrollen mit Gemüse 	14.90
Huhn	15.90
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch	15.90

### DON

Lauwarme Reisschale mit Gemüse, Sesam und Yakitori-Spieße	15.90
Karaage-Chicken	16.90
Sesam-Rindfleisch	17.90
Lachs-Teriyaki	17.90

### ROTES CURRY (mit Duftreis)

Tofu, buntes Gemüse 	13.90
Hühnerfleisch, saisonales Gemüse 	15.90

### WOK (mit Duftreis)

Gebratener Reis, Meeresfrüchte, Limette	20.90
---	-------


### BEILAGEN & SAUCEN

Reis	2.00	Sojasauce extra	0.90
Gebr. Reis mit Knoblauch	5.90	Wasabi extra	0.50
Portion Wok-Gemüse	5.90	Currysauce	3.50
Portion Sushi-Reis	3.50		
Süßkartoffelpüree	4.90		

## DESSERT

Mochi-Eis Variation mit (3 Sorten)	5.90
Frische Mango	7.90

 = vegetarisch

 = vegan

 = leicht scharf

## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREI

Apollinaris Spritzig / Vio Still	0.25 l		3.00
Apollinaris Spritzig / Vio Still	0.75 l		5.90
Red Bull	0.2 l		4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	0.2 l		3.50
Paulaner Spezi	0.5 l		3.90

### BIER

Kirin Bier	0.33 l		3.90
Stiftungsbräu Helles	0.5 l		3.90
Hacker Pschorr Radler	0.5 l		3.90

### SAKE

KIKUSUI   Karakuchi Honjozo trocken und leicht herb im Geschmack	0.3 l		15.00
HAKKAISAN   Seishu halbtrocken, leicht, mit edlem Geschmack	0.3 l		20.50
KUBOTA   Junmai Daiginjo süß-saurer und harmonischer Geschmack	0.3 l		29.50
YAMATO SHIZUKU   Junmai Ginjo fruchtig, mit cremiger Textur	0.3 l		30.90
DASSAI 45   Junmai Daiginjo Fruchtaromen und zarte Süße	0.3 l		36.90
TAMANO HIKARI   Junmai Daiginjo vollmundige, natürliche Säure	0.3 l		49.90
DASSAI 23   Junmai Daiginjo aromatisch, sehr komplex, fruchtig	0.3 l		119.00
RIHAKU CARO PINK trockener Rosé, leicht fruchtig, leicht blumig	0.72 l		89.90

## WEINE

### SCHAUMWEINE

Veuve Clicquot Reserve	0.75 l		79.90
Veuve Clicquot Rose	0.75 l		109.90
Krug Grand Cuvée	0.75 l		274.90
Cremant d'Alsace de Blanc   Henri Kieffer Fils	0.75 l		49.90

### WEIßWEINE

RIESLING "VV" feinherb, Van Volxem, Saar	0.75 l		29.90
SAUVIGNON BLANC „Ruppertsberger“ Fusser, Pfalz	0.75 l		29.90

GRÜNER VELTLINER „Am Berg“ Bernhard Ott, Wagram	0.75 l		29.90
LUGANA DOC Famiglia Olivini, Lombardei	0.75 l		29.90
CHARDONNAY „Löwengang“ DOC Alois Lageder, Südtirol	0.75 l		69.90
RIESLING „Felsenberg“ GG, Schäfer-Fröhlich, Nahe	0.75 l		89.90
PULIGNY-MONTRACHET 1er Cru „Champ-Canet“, Etienne Sauzet, Burgund	0.75 l		169.90
CORTON-CHARLEMAGNE Grand Cru, Francois Parent, Burgund	0.75 l		309.90

## ROTWEINE

BLAUFRÄNKISCH „vom Lehm“ Johann Schwarz „The Butcher“, Burgenland	0.75 l		29.90
BLACK PRINT CUVÉE Markus Schneider, Pfalz	0.75 l		34.90
ROSSO DI MONTALCINO DOCG Ciacci Piccolomini d’Aragona, Toskana	0.75 l		34.90
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC Viellies Vignes, Sébastien Magnien, Burgund	0.75 l		34.90
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Ciacci Piccolomini d’Aragona, Toskana	0.75 l		69.90
VOSNE-ROMANÉE AOC „Clos de Reas“ A. F. Gros, Burgund	0.75 l		89.90
DARMAGHI LANGHE DOC Angelo Gaja, Piemont	0.75 l		309.90

## ROSÉ

CLARETTE ROSÉ Weingut Knipser, Pfalz	0.75 l		24.90
„BLEU DE MER“ ROSÉ IGP Bernard Magrez, Languedoc	0.75 l		24.90
SANCERRE ROSÉ AOC Gérard Millet, Loire	0.75 l		24.90