

VORSPEISEN

MISO SUPPE / 6

Brühe aus fermentierter Sojabohnenpaste, Tofu, Wakame und Frühlingszwiebeln

KOKOS SUPPE / 8

Garnelen, Zitronengras, Ingwer, Limettenblättern und Champignons

TAPAS

EDAMAME TRÜFFEL / 7

Gedämpfte junge Sojabohnen mit einem fein-aromatischen Trüffelschaum

TEMPURA-MIX / 10

Gemüse und Garnelen, in leichter Tempura-Teighülle, serviert mit einem Dip

TATAKI SALAT / 10

Tataki, aromatischer Koriander, gemischter Salat und Yuzu-Dressing

WAKAME GURKEN SALAT / 7

Fein marinierter Algensalat mit Gurke und Sesam

TORI KARAAGE / 10

Knusprig frittiertes, saftig mariniertes Hähnchen, serviert mit aromatischem Soja-Sesam und Teriyaki-Dip

UNAGI / 14

Zart gegrillter Aal in würziger Teriyaki-Glasur, serviert als Häppchen

JAKOBSMUSCHEL / 14

Sautierte Jakobsmuscheln, gebräunt und serviert mit Yuzu-Ponzu-Sauce

MAKRELE / 10

Saftiges Makrelenfilet, verfeinert mit Mentsuyu-Sauce

MISO AUBERGINE / 8

Knusprig frittierte Auberginenhälfte, abgeflämmt mit Sweet-Miso-Sauce

HAUPTGERICHTE

HÄHNCHEN / 17

Gegrilltes Hähnchen, serviert in einer cremigen Kokosmilch-Sauce mit Gemüse und Reis

ROASTBEEF / 19

Zart gegrilltes Rindfleisch, serviert in einer aromatischen Austern-Basilikum-Sauce mit Gemüse und Reis

TOFU / 16

Knusprig frittierter Tofu, mit einer fein-süßlichen Teriyaki-Sauce, serviert mit Gemüse und Reis

LACHSFILET / 18

Zart gebratenes Lachsfilet, mit einer fein-süßlichen Teriyaki-Sauce, serviert mit Gemüse und Reis

KABELJAU / 19

Sanft gegarter Kabeljau, mit aromatischer Trüffelbutter, serviert mit Gemüse und Reis

BOWLS

HÄHNCHEN / 16

Panko Hähnchen, Avocado-Sashimi, Rote-Bete, Zwiebel-Salsa, Teriyaki und Spicy Mayo auf Sushi-Reis

LACHS / 18

Sashimi vom Lachs, Avocado-Sashimi, Rote-Bete, Zwiebel-Salsa, Nussbutter und Ponzu-Sauce auf Sushi-Reis

GEMISCHTER FISCH / 17

Frittierter Fisch-Mix, Avocado-Sashimi, Rote-Bete, Zwiebel-Salsa, Fischrogen, Teriyaki und Tobiko Mayo auf Sushi-Reis

VEGETARISCH / 15

Frittiertes Gemüse, Avocado-Sashimi, Rote-Bete, Zwiebel-Salsa, Cilan und Spicy Mayo auf Sushi-Reis

SUSHI

PHOENIX ROLL / 16

Gurke, Avocado, Garnelen, Avocado Topping, Sweet Mayo und Zwiebel-Salsa

FANTASY ROLL / 16

Gurke, Avocado, Surimi, Lachs Topping, Teriyaki, Sweet Mayo und Rote Beete

HOT TUNA ROLL / 17

Gurke, Avocado, Spargel, Thunfisch Tatar Topping, spicy Teriyaki und Schnittlauch

AKAI ROLL / 18

Gurke, Avocado, Unagi, Paprika Topping, Cilan Sauce und Sweet Miso

SURF & TURF ROLL / 17

Gurke, Avocado, Garnele, Beef Topping, spicy Teriyaki und Schalotten

GREEN ROLL / 15

Gurke, Avocado, Karotte, Shisoblatt Topping, Cilan Sauce und Wasabi Sesam

MAKI (8 STK.)

Lachs (8€), Tuna (9€), Loup de Mer Tatar (7€), Garnelen (9€), Avocado (7€), Gurke (6€) - Extra Topping + 1€

SASHIMI (6 STK.)

Lachs (15€), Tuna (16€), Unagi (18€), Loup de Mer (14€), Avocado (12€) - Extra Topping + 2€

NIGIRI (2 STK.)

Lachs (7€), Tuna (8€), Unagi (9€), Loup de Mer (7€), Garnelen (8€), Avocado (7€), Gurke (6€) - Extra Topping + 1€

INSIDE OUT ROLL (8 STK.)

Lachs (13€), Tuna (14€), Spicy Tuna (15€), Hähnchen Teriyaki (12€), Knusprige Garnele (13€)

OMAKASE / 42

Traditionelles japanisches Essenskonzept, 4-Gänge-Menü (auch vegetarisch möglich)

SIDES

RETTICH SALAT / 4

WAKAME GURKEN SALAT / 4

AVOCADO TATAR / 4

SUSHI REIS / 4

DESSERT

CHEESECAKE / 9

MOCHI EIS / 7