

**SUPPEN** スープ Soups Euro

- 01 Miso Suppe** トウフ <sup>F</sup> 2,3  
 Würzige Sojasuppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln  
*Aromatic soy soup w/ tofu, seaweed and scallions*
- 02 Miso Sake Suppe** サーモン <sup>D,F</sup> 3,2  
 Würzige Sojasuppe mit Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln  
*Aromatic soy soup w/ salmon, seaweed and scallions*
- 03 Ochimoto Suppe** 落ち元 <sup>A,F</sup> 2,9  
 Klare Suppe mit Seetang, Lauchzwiebeln, Champignons und Enoki-Pilzen  
*Soup w/ seaweed, scallions, champignons and enoki-mushrooms*

**04 KUSHIAGE** クシリヨウリ Feiner Spieß über Lavasteinen gegrillt (1 Stück)  
*Delicate skewer grilled over lava rocks (1 skewer)*

- a) **Torikuchi** 鶏肉 <sup>A1,F,G</sup> (Hühnerfleisch/ *chicken*) 2,5
- b) **Gyu Firetto** ギユウニク <sup>A1,F,G</sup> (Rindfleisch/ *beef*) 2,8
- c) **Gyu Chizu** ギユウチズ <sup>A1,F,G</sup> (Rind und Käse/ *beef and cheese*) 2,9
- d) **Ebishinjou** エビノカラアゲ <sup>A1,B,F,G</sup> (Großgarnelen/ *prawns*) 2,5
- e) **Sake** サケ <sup>A1,D,F,G</sup> (Lachs/ *salmon*) 2,7
- f) **Eringi** エリンギ <sup>A1,F,G</sup> (Steinpilz/ *cep mushroom*) 2,4
- g) **Aspara** アスパラ <sup>A1,F,G</sup> (Spargel/ *asparagus*) 2,4
- h) **Negi** ネギ <sup>A1,F,G</sup> (Frühlingszwiebeln/ *scallions*) 2,3
- i) **Shitake** シイタケ <sup>A1,F,G</sup> (Shitake/ *mushroom*) 2,3
- j) **Shishitou** シシトウ <sup>A1,F,G</sup> (Padron/ *pepper*) 2,3
- k) **Yaki Okra** オカラヤキ <sup>A1,F,G</sup> (Okra Spieße/ *okra grill*) 2,5

**05 KUSHIAGE COMBO** リヨウリセット

Gegrillte Spieße-Kombination *Grilled skewers-combo*

- a) **yuki** 雪 <sup>A1,F,G</sup>: Steinpilz, Thaispargel, Pepperoni, Okra, Frühlingszwiebeln & Tofu 9,5  
*cep, asparagus, pepper, okra, scallions & tofu*
- b) **tsuki** 月 <sup>A1,B,D,F,G</sup>: Hühnerfleisch, Großgarnele, Rindfleisch, Thaispargel, Pepperoni, Frühlingszwiebeln und Lachs 13,0  
*chicken,, prawns, beef, asparagus, pepper, scallions and salmon*

## SIDE DISH サイドメニュー Tapas

- 06 **Edamame** エダマメ <sup>F</sup> 3,9  
Gedämpfte junge Sojabohnen  
*steamed soybeans*
- 07 **Grill Onigiri** ヤキオニギリ <sup>A1</sup> 4,2  
gegrillte deftige Reisdreiecke mit saurer Pflaume oder Rindfleisch  
*grilled hearty rice triangles w/ sour plum or beef*
- 08 **Fried Goba** ゴボウヤ <sup>A1,C,F</sup> 4,0  
Gebackene Gobawurzel verfeinert mit Pfeffer, dazu Knoblauchdip  
*fried goba root refined with pepper served with garlic dip*
- 09 **Ebi Tempura** エビノテン普拉 <sup>A1,B</sup> 5,8  
3 Großgarnelen knusprig gebacken im japanischen Teigmantel mit einem süßen Dip  
*3 prawns in a japanese pastry crust served with sweet dip*
- 10 **Gyoza** ギョウザ <sup>A1,F</sup> 4,0  
5 veg. frittierte Teigtaschen  
*5 veg. fried dumplings*
- 11 **Wakame** シオマメ <sup>A1,E,K</sup> 3,9  
Frischer, würziger Seetangsalat  
*fresh aromatic seaweed salad*
- 12 **Kimchi** キムチ <sup>A1,F</sup> 3,8  
Scharf eingelegter Chinakohl nach japanischer Art  
*hot pickled chinese cabbage in the japanese-style*
- 13 **Gesokara** イカノカラアゲ <sup>A1,C,F,N</sup> 4,9  
Gebackene marinierte Tintenfischzöpfe mit Knoblauch-Dip  
*fried marinated squid served w/ garlic dip*
- 14 **Agedashi Tofu** アゲトウフ <sup>A1,F</sup> 4,7  
Gebackener Seidentofu mit Ponzu Soße (Sojasauce verfeinert mit japanischer Zitrone)  
*fried silk tofu w/ ponzu sauce (soy sauce refined with japanese lemon)*
- 15 **Gomae** ゴマアエサラダ <sup>A1,E,F,K</sup> 4,5  
Salat mit jungem Spinat in Miso-Sesam-Dressing  
*baby-spinach salad w/ miso-sesame-dressing*
- 16 **Okra** オクラトミートノサラダ <sup>A1,F</sup> 4,4  
Gegarte Okraschoten mit Ponzu Sojasossen  
*cooked okra w/ Ponzu sojasosse*
- 17 **Takoyaki** タコヤキ <sup>A1,C,D,F,N</sup> 5,2  
Gebratene Oktopus-Teigbällchen mit süßer Unagi-Sauce und geräucherten Fischflocken  
*fried octopusballs w/ sweet unagi-sauce and smoked fish flakes*
- 18 **Gyu Tataki** ニクノタタキ <sup>A1,F</sup> 5,3  
Zart gegrilltes Rind auf einem Zwiebelbett mit Ponzu Soße (Sojasauce verfeinert mit japanischer Zitrone)  
*gently grilled beef on onions w/ ponzu sauce (soy sauce refined with jap. lemon)*
- 19 **Sweet Potato** フライドポテト <sup>C</sup> 3,8  
Gebackene Süßkartoffel-Chips mit Mayonnaise-Dip  
*fried sweet potato chips w/ mayonnaise dip*
- 20 **Tatsuta Age** タツタアゲ <sup>A1</sup> 4,5  
Gebackene würzige Hühnchenstückchen vom Schenkel  
*deep fried aromatic chicken pieces from chicken drumstick*

- 21 **Enoki & Eringi Mushrooms** エノキ エリンギ マッシュルーム <sup>A1,E,G</sup> 5,0  
 Gegrillte marinierte Enoki- und Eringipilze mit Lauchzwiebeln  
*grilled marinated enoki and eringi mushrooms w/ scallions*
- 22 **Kaeru no ashi** カエルノカラアゲ <sup>A1</sup> 5,3  
 Gebackene zarte Froschschenkel  
*fried frog legs*

## 29 Udon noodle soups <sup>A1,F</sup>

Dicke japanische Udonnudeln in einer würzigen Sojabrühre oder Misobrühre mit verschiedenem Gemüse, Seetang und Lauchzwiebeln serviert mit einem weich gekochten Ei nach japanischer Art

*Thick japanese udon noodles in a aromativ soy broth or miso broth w/ vegetables, seaweed and scallions served with a parboiled egg in the japanese-style*

- |                                     |                               |     |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----|
| a) Hühnchenfleisch チキン <sup>C</sup> | <i>chicken</i>                | 9,5 |
| b) Entenfleisch カモノニク <sup>C</sup>  | <i>duck</i>                   | 9,8 |
| c) Ebi Tempura エビ <sup>B,C</sup>    | <i>prawn in crispy batter</i> | 9,8 |
| d) Rindfleisch ニク <sup>C,G</sup>    | <i>beef</i>                   | 9,8 |
| e) Gemüse (ohne Ei) ヤサイ             | <i>vegetables(w/out egg)</i>  | 8,8 |

## MAIN DISH メインリヨウリ Hauptspeisen

- 302 **Bābikyūbīfu** バーベキュービーフ <sup>A1,E,G</sup> 16,9  
 Gegrilltes Rinderfilet mit Aubergine, Zucchini und Champignon in Misosauce dazu japanischer Rundkornreis  
*grilled beef with aubergine, zucchini and champignons in miso sauce served w/ Jap. short-grain rice*
- 303 **Yaki Sake** 焼き鮭 <sup>A1,D,E,G</sup> 13,9  
 Gegrillter Lachs mit Aubergine, Zucchini und Champignon in Misosauce dazu japanischer Rundkornreis  
*grilled salmon with aubergine, zucchini and champignons in miso sauce served w/ Jap. short-grain rice*
- 304 **HiYōshikiKarē** 日様式カレー <sup>A1,F,2</sup> 10,0  
 Japanisches Curry mit Hühnchen, Karotten, Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis dazu japanischer Rundkornreis (auch vegetarisch mit Tofu)  
*Japanese curry with chicken, carrots, potato, hokkaido pumpkin served w/ Jap. short-grain rice (also available in vegetarian version with tofu)*

- 305 Tori Teriyaki** 鶏肉のてっりやき <sup>A1,F,G,K</sup> 12,0  
 Hühnerschenkelfleisch-Stückchen mit Aubergine, Zucchini und Champignon dazu  
 japanischer Rundkornreis verfeinert mit Teriyaki-Soße  
*chicken drumstick slices with aubergine, zucchini and champignons served w/ Jap.  
 short-grain rice and refined with teriyaki sauce*
- 306 Furaido Udon** フライうどん <sup>A1,C,F</sup> 10,0  
 Gebratene dicke Udonnudeln mit Entenfleisch, Ei, Zucchini und Pak-Choi  
*fried thick udon noodles served with duck, egg, zucchini and pak-choi*
- 307 Yama no Tōfu** 山の豆腐 <sup>A1,F</sup> 11,2  
 Gebratener Tofu mit Steinpilz, Enoki-Pilzen und Champignon dazu jap. Rundkornreis  
*fried tofu with cep, enoki-mushrooms and champignons served w/ Jap. short-grain rice*

## SUSHI

### NIGIRI ( 1 Stück / 1 piece )

Handgeformtes Sushi-Reisbällchen belegt mit Zutat nach Wahl  
*handformed sushi-riceball with a topping of your choice*

<b>30 Enoki</b>	Pilz	<i>mushroom</i>	1,2
<b>31 Avocado</b>	Avocado	<i>avocado</i>	1,2
<b>32 Tamago</b> <sup>C</sup>	Jap. Omlette	<i>jap. omelette</i>	1,2
<b>33 Shitake</b> <sup>A1,F</sup>	Shitakepilze	<i>shitake mushrooms</i>	1,2
<b>34 Inari</b> <sup>A1,F</sup>	Tofutasche	<i>tofu</i>	1,2
<b>35 Sake</b> <sup>D</sup>	Lachs	<i>salmon</i>	1,4
<b>36 Maguro</b> <sup>D</sup>	Thunfisch	<i>tuna</i>	1,5
<b>37 Ebi</b> <sup>B</sup>	Großgarnele	<i>prawn</i>	1,5
<b>38 Co Ebi</b> (scharf) <sup>A1,F,C,B</sup>	Flusskrebsschwanz	<i>crabtail (spicy)</i>	2,0
<b>39 Unagi</b> <sup>A1,D,F</sup>	Süßwasseraal	<i>eel</i>	1,5
<b>40 Tobico</b> <sup>A1,D,F</sup>	Flugfischkaviar	<i>flying fish caviar</i>	1,4
<b>41 Ikura</b> <sup>D</sup>	Keta-Kaviar	<i>keta-caviar</i>	2,9
<b>42 Tako</b> <sup>A1,F,N</sup>	Oktopus	<i>octopus</i>	1,4
<b>43 Ika</b> <sup>A1,D,F</sup>	Tintenfisch	<i>squid</i>	1,3
<b>44 Saba</b> <sup>D</sup>	Makrele	<i>mackerel</i>	1,3
<b>45 Tai</b> <sup>D</sup>	Redsnapper	<i>red snapper</i>	1,3
<b>46 Gindara</b> <sup>D</sup>	Butterfisch	<i>butter fish</i>	1,3
<b>47 Hotategai</b> <sup>N</sup>	Jakobsmuschel	<i>scallop</i>	2,1
<b>48 Kani</b> <sup>1,A1,B,D,F</sup>	Surimi	<i>surimi</i>	1,3
<b>49 Spicy Tuna</b> <sup>A1,D,F</sup>	scharfer Thunfisch	<i>spicy tuna</i>	2,0

## VEG. MAKI <sup>K</sup>

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit Füllung nach Wahl (6 Stück)  
*sushi rice wrapped with seaweed with a filling of your choice (6 pieces)*

<b>50 Rucola Maki</b> <sup>G</sup>		2,4
Rucola, Frischkäse, Sesam	<i>rucola, cream cheese, sesame</i>	
<b>51 Oshinko Maki</b>		2,2
eingelegter Rettich, Sesam	<i>pickled radish, sesame</i>	
<b>52 Avocado Maki</b>		2,2
Avocado, Sesam	<i>avocado, sesame</i>	
<b>53 Kappa Maki</b>		2,2
Gurke, Sesam	<i>cucumber, sesame</i>	
<b>54 Shitake Maki</b>		2,2
Shitakepilz, Sesam	<i>shitake, sesame</i>	
<b>55 Inari Maki</b> <sup>F</sup>		2,2
Tofutasche, Sesam	<i>tofu, sesame</i>	
<b>56 Tamago Maki</b> <sup>C</sup>		2,2
jap. Omelette, Sesam	<i>jap. omelette, sesame</i>	
<b>57 Spargel Maki</b> <sup>G</sup>		2,5
Thaispargel, Frischkäse, Sesam	<i>asparagus, cream cheese, sesame</i>	

## MAKI

Sushi-Reis in Seetang gewickelt mit Füllung nach Wahl (6 Stück)  
*sushi rice wrapped with seaweed with a filling of your choice (6 pieces)*

<b>58 Sake Maki</b> <sup>D</sup>		2,6
Lachs	<i>salmon</i>	
<b>59 Tekka Maki</b> <sup>D</sup>		2,7
Thunfisch	<i>tuna</i>	
<b>60 Ebi Maki</b> <sup>B</sup>		2,7
Großgarnele	<i>prawn</i>	
<b>61 Unagi Maki</b> <sup>1,A1,F,D</sup>		2,8
Süßwasseraal	<i>eel</i>	
<b>62 Salmonskin Maki</b> <sup>A1,D,F</sup>		2,6
Lachshaut	<i>salmonskin</i>	
<b>63 California Maki</b> <sup>1,A1,B,D</sup>		2,6
Surimi, Avocado	<i>surimi, avocado</i>	
<b>64 Ikura Maki</b> <sup>D</sup>		3,9
Keta Kaviar	<i>keta caviar</i>	
<b>65 Negi Saba Maki</b> <sup>D</sup>		2,6
Makrele, Lauchzwiebel	<i>mackerel, scallions</i>	
<b>66 Gekochter Thunfisch Maki</b> <sup>1,C,N</sup>		2,7
gek. Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayonnaise	<i>cooked tuna, scallions, mayonnaise</i>	
<b>67 Co Ebi Maki</b> <sup>A1,B,C,F</sup>		2,9
Flusskrebsschwanz, Lauchzwiebeln, Spicy Soße	<i>crabtail, scallions, spicy sauce</i>	
<b>68 Butterfisch Maki</b> <sup>D</sup>		2,6
Butterfisch	<i>butter fish</i>	

**mit Avocado, Gurke, Spicy Sauce** <sup>A1,C,F</sup>, **Lauchzwiebeln, Philadelphia** <sup>G</sup> **oder Minze + 0,3**  
*with avocado, cucumber, spicy sauce, scallions, philadelphia or mint*

## VEG. INSIDEOUT<sup>K</sup>

Sushi-Reis gefüllt mit Seetang und Füllung ihrer Wahl gerollt in Sesam (8Stück)  
*sushi rice filled with seaweed and a filling of your choice rolled in sesame (8 pieces)*

<b>70 Vegetarische Inside-out<sup>G</sup></b>		4,1
Avocado, Gurke, Frischkäse	<i>avocado, cucumber, cream cheese</i>	
<b>71 Rucola Inside-out<sup>G</sup></b>		4,3
Rucola, Gurke, Frischkäse	<i>rucola, cucumber, cream cheese</i>	
<b>72 Enoki Inside-out<sup>G</sup></b>		4,3
Enoki, Gurke, Frischkäse	<i>enoki, cucumber, cream cheese</i>	
<b>73 Tamago Inside-out<sup>C</sup></b>		4,3
jap. Omlette, Avocado, Gurke	<i>jap.omelette, avocado, cucumber</i>	
<b>74 Spargel Inside-out</b>		5,0
Thaispargel, Gurke, Frischkäse	<i>asparagus, cucumber w/Cream cheese</i>	

## INSIDEOUT<sup>A1,D,F,K</sup>

Sushi-Reis gefüllt mit Seetang und Zutat ihrer Wahl gerollt in Sesam und Flugfischkaviar (8Stück)  
*sushi rice filled with seaweed and a ingredient of your choice rolled in sesame and flying fish caviar (8 pieces)*

<b>75 California Inside-out<sup>2,4,B</sup></b>		4,5
Surimi, Avocado	<i>surimi, avocado</i>	
<b>76 Ebi Inside-out<sup>B</sup></b>		5,2
Großgarnelen, Gurke, Avocado	<i>prawns, avocado, cucumber</i>	
<b>77 Spicy Ebi Inside-out<sup>B,C</sup></b>		5,4
Großgarnelen, Lauchzwiebeln, Gurke, Spicy Soße	<i>prawns, scallions, cucumber, spicy sauce</i>	
<b>78 Co Ebi Inside-out<sup>B,C</sup></b>		5,6
Flusskrebsschwanz, Lauchzwiebeln, Gurke, Spicy Soße	<i>crabtail, scallions, cucumber, spicy sauce</i>	
<b>79 Salmon Inside-out</b>		5,2
Lachs, Avocado	<i>salmon, avocado</i>	
<b>80 Ru Salmon Inside-out<sup>G</sup></b>		5,4
Lachs, Rucola, Frischkäse	<i>salmon, rucola, cream cheese</i>	
<b>81 Tuna Inside-out</b>		5,5
Thunfisch, Avocado	<i>tuna, avocado</i>	
<b>82 Spicy Tuna Inside-out</b>		5,7
Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Spicysauce	<i>tuna, cucumber, scallions, spicy sauce</i>	
<b>83 Gekochter Tuna Inside-out<sup>1,C</sup></b>		5,5
gek. Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Mayonnaise	<i>cooked tuna, cucumber, scallions, mayonnaise</i>	
<b>84 Unagi Inside-out</b>		5,9
gegrilltem Süßwasseraal, Gurke	<i>eel, cucumber</i>	
<b>85 Salmonskin Inside-out</b>		5,2
Lachshaut, Gurke	<i>salmonskin, cucumber</i>	

## TEMAKI <sup>A1,D,F,K</sup>

Seetang-Tütchen gefüllt mit Sushireis und Zutaten nach Wahl  
*seaweed sachets filled w/ sushi rice and ingredients of your choice*

- 86 Salmon Temaki** 3,0  
Lachs, Avocado, Flugfischkaviar *salmon, avocado, flying fish caviar*
- 87 California Temaki** <sup>B</sup> 3,0  
Surimi, Avocado, Flugfischkaviar *surimi, avocado, flying fish caviar*
- 88 Spicy Tuna Temaki** <sup>C</sup> 3,4  
Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln, Spicysauce, Flugfischkaviar  
*tuna, cucumber, scallions, spicy sauce, flying fish caviar*

## SPECIALROLLS (8 Stück / 8 pieces)

- 888 Beef Sweet Potato** 9,0  
Rindfleisch, Avocado, Koriandersalat umhüllt mit Süsskartoffel Püree und Unagisosse  
*beef, avocado, coriander, wrapped w/ sweetpotato and unagisauce*
- 89 Spinat Roll** 7,5  
Ruccola, Avocado, Gurke umhüllt mit Babyspinat und Frischkäse  
*ruccola, avocado, cucumber wrapped w/ spinach and cream cheese*
- 90 Salmon Lemon** <sup>D</sup> 7,9  
Avocado, Kaviar, Thaispargel umhüllt mit Lachs und Zitronenscheiben  
*avocado, caviar, asparagus, wrapped w/ salmon and lemon*
- 91 Philadelphia Roll** <sup>D,G</sup> 7,5  
Lachs, Avocado, Frischkäse umhüllt mit Gurke  
*salmon, avocado, cream cheese, wrapped w/ cucumber*
- 92 Rainbow Roll** <sup>A1,B,D,F</sup> 7,9  
Surimi, Gurke, Avocado umhüllt mit Lachs, Thunfisch, Red Snapper  
*surimi, cucumber, avocado, wrapped w/ salmon, tuna, red snapper*
- 93 Tamago Roll** <sup>A,C,F</sup> 7,5  
Hähnchen, Gurke, Lauchzwiebeln, spicy Soße umhüllt mit Omelette  
*chicken, cucumber, scallions, spicy sauce, wrapped w/ omelette*
- 94 Crunchy Roll** <sup>A,F,G,K</sup> 7,0  
Rucola, Avocado, Frischkäse umhüllt Röstzwiebeln und Sesam  
*rucola, avocado, cream cheese, wrapped w/ roasted onions and sesame*
- 95 Tuna Koriander Roll** <sup>A,D,F,K</sup> 7,5  
Thunfisch, Thaispargel, Spicy Sauce umhüllt mit Koriandersalat  
*tuna, asparagus, spicy sauce, wrapped w/ coriander*
- 96 Tiger Roll** <sup>D</sup> 7,9  
Lachs, Avocado, Gurke umhüllt mit Lachs  
*salmon, avocado, cucumber, wrapped w/ salmon*
- 97 Futomaki Roll ( 6Stück/ 6 pieces )** <sup>A1,B,C,D,F,K</sup> 7,8  
Lachs, Surimi, Gurke, Avocado, Rettich, Omelette  
*salmon, surimi, cucumber, avocado, radish, omelette*

## Crispy Rolls <sup>A1,C,F</sup>

- 98 Tempura Roll** <sup>B,D,K</sup> mit scharfer Mayonaise *w/ spicy sauce* 7,5  
gebackene Großgarnelen, Rettich umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam  
*crispy prawns, radish, wrapped w/ flying fish caviar and sesame*
- 99 Dragon Roll** <sup>B,D</sup> mit scharfer Mayonaise und süßer Unagisoße 9,8  
*w/ spicy sauce and sweet unagisauce*  
gebackene Großgarnelen umhüllt mit Süßwasseraal  
*crispy prawns, wrapped w/ eel*
- 100 Aiko Roll** <sup>D,G</sup> mit scharfer Mayonnaise *w/ spicy sauce* 7,8  
gebackener Lachs, Frischkäse umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam  
*crispy salmon, cream cheese, wrapped w/ flying fish and sesame*
- 101 Crispy Big Roll** <sup>B,D,G,K</sup> (6 Stück/ 6 pieces) mit scharfer Mayonaise *w/ spicy sauce* 8.9  
Lachs, Surimi, Gurke, Avocado, Frischkäse, Flugfischkaviar, Sesam  
*salmon, surimi, cucumber, avocado, cream cheese, flying fish caviar, sesame*
- 102 Veg. Crispy Big Roll** <sup>K</sup> (6 Stück/ 6 pieces) mit scharfer Mayonaise *w/ spicy sauce* 8,5  
Gurke, Avocado, Shitake, Rettich, jap. Omelette, Sesam  
*cucumber, avocado, shitake, radish, jap. omelette, sesame*
- 103 Crispy Chicken Roll** <sup>K</sup> (6 Stück/ 6 pieces) mit scharfer Mayonaise und süßer Unagisoße 8,9  
*w/ spicy sauce and unagisauce*  
Hähnchen, Gurke, Lauchzwiebeln, jap. Omelette, Sesam  
*chicken, cucumber, scallions, jap. omelette, sesame*
- 104 Crispy Duck Roll** <sup>K</sup> (6 Stück/ 6 pieces) mit scharfer Mayonaise und süßer Unagisoße 8,9  
*w/ spicy sauce and unagisauce*  
Ente, Gurke, Lauchzwiebeln, Shitake, Sesam  
*duck, cucumber, scallions, shitake, sesame*
- 105 Mini baked Roll** (6 Stück/ 6 pieces) mit scharfer Mayonaise *w/ spicy sauce* 4,0  
einer Makifüllung nach Wunsch außer 64 (gerne auch mit Käse)  
*one maki stuffing as you wish except 64 (for example w/ cheese)*

## SASHIMI / DON Fischfilet <sup>A1,D,F</sup>

- 107 Sake Sashimi** (12 Stück/ 12 pieces) 14,5  
Lachsfilet mit Sushi-Reis *salmon fillet w/ sushi rice*
- 108 Maguro Sashimi** (12 Stück/ 12 pieces) 15,0  
Thunfischfilet mit Sushi-Reis *tuna fillet w/ sushi rice*
- 109 Mixed Sashimi** <sup>B,C,N</sup> (13 Stück/ 13 pieces) 16,0  
gem. Fischfilet mit Meeresfrüchten mit Sushi-Reis *mixed fillets and seafood w/ sushi rice*
- 110 Sake Don** <sup>K</sup> 12,0  
Lachsfilet, gebettet auf Sushi-Reis mit gegrillter Lachshaut, Rettich & Avocado  
verfeinert mit Unagi-Sauce und Lauchzwiebeln  
*salmon fillet served on sushi rice w/ grilled salmon skin, radish & avocado refined with unagi sauce and scallions*
- 111 Tekka Don** <sup>K</sup> 13,0  
Thunfischfilet gebettet auf Sushi-Reis mit Rettich & Avocado verfeinert mit Unagi-Sauce  
und Lauchzwiebeln  
*tuna fillet served on sushi rice w/ radish & avocado refined with unagi sauce and scallion*
- 112 Chiraschi** <sup>B,C,N,K</sup> 13,0  
gem. Fischfilets gebettet auf Sushi-Reis *mixed fish fillets served on sushi rice*



- 113 Spicy Sake Tatar**<sup>C</sup> 11,0  
 Lachsfilet-Tatar mit gegrillter Lachshaut, Rettich und Avocado verfeinert mit scharfer Sauce  
*salmon fillet tatar w/ grilled salmon skin, radish and avocado refined with spicy sauce*
- 114 Spicy Tuna Tatar**<sup>C</sup> 12,0  
 Thunfischfilet-Tatar mit Rettich und Avocado verfeinert mit scharfer Sauce  
*tuna fillet tatar w/ radish and avocado refined with spicy sauce*

## KINDERMENÜ ( bis 12 Jahre/ till 12 years old )

- 117 Tatsuta Age**<sup>A1,F</sup> 4,5  
 frittiertes Hühnchenfleisch mit japanischem Rundkornreis  
*deep fried chicken w/ Japanese short-grain rice*
- 118 Sushi Menü**<sup>A1,B,D,F,K,N</sup> 4,9  
 4 California Inside-Out, 6 Avocado Maki, 1 Inari Nigiri  
*4 california inside-out, 6 avovado maki, 1 inari nigiri*

## MENÜ ( mit Misosuppe oder Nigiri, w/ misosoup or nigiri )

- 120 Buddha Menü**<sup>A1,C,F,K</sup> 9,0  
 6 gebackene Maki, 6 Avocado Maki, jap. Omelette, 1 gefüllte Tofutasche  
*baked maki, avocado maki, jap. omelette, filled tofu pocket*
- 121 Sohei Menü**<sup>G,K</sup> 8,5  
 4 vegetarische Inside-out, 4 Rucola Inside-out, 6 Gurke Maki, 1 Avocado Nigiri  
*4 vegetarian insideout, 4 rucola inside-out, 6 cucumber maki, 1 avocado nigiri*
- 122 Sakura Menü**<sup>A1,B,D,F,K</sup> 11,0  
 4 California Inside-out, 4 Salmon Inside-out, 6 Gurke Maki, 1 Großgarnele Nigiri und 1 Butterfisch Nigiri  
*4 california insideout, 4 salmon insideout, 6 cucumber maki, 1 prawn nigiri and 1 butter fish nigiri*
- 123 Aiko Menü**<sup>A1,B,C,D,E,G,K</sup> 14,0  
 Aiko Roll, 6 Großgarnele Maki, 6 Shitakepilze Maki, 1 Thunfisch Nigiri und 1 Tai Nigiri  
*aiko roll, 6 prawn maki, 6 mushroom maki, 1 tuna nigiri and 1 tai nigiri*
- 124 Surprise Menü** pro Person 13,0  
 ab 2 Personen *up 2 people*

**Tauschen gegen 0,50 Aufpreis und die Differenz**

- 133 Extra Soße** *extra sauce* 0,8
- 134 Extra Ingwer**<sup>1,6</sup> *extra ginger* 0,8
- 135 Extra Wasabi** *extra wasabi* 0,8
- 136 Extra Reis** *extra rice* 1,5

## DESSERTS Nachtisch

<b>140 Gebackene Banane</b> <sup>A1,G</sup>		3,3
Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis <i>baked banane w/ honey and vanilla ice cream</i>		
<b>141 Matcha Tiramisu</b> <sup>C,G</sup>		3,5
Biskuit mit leckerer Matchacreme <i>sponge cake w/ a delicious matcha creme</i>		
<b>142 Mochi</b>		3,5
japanischer Reiskuchen gefüllt mit roter Bohnenfüllung <i>japanese rice cake filled w/ red bean filling</i>		
<b>143 Matcha ice</b> <sup>G</sup>		3,3
Grünteeeis <i>green tea ice cream</i>		
<b>144 Gebackenes Eis</b> <sup>A1,C,G,E</sup>		3,3
kaltes Vanilleeis mit heißem Kuchenmantel überbacken <i>cold vanilla ice cream w/ hot baked pie shell</i>		

## SOFT DRINKS Alkoholfreie Getränke

<b>147 Cola</b> <sup>4,7</sup>	0,2l	2,3
<b>148 Cola light</b> <sup>4,6,7,10</sup>	0,2l	2,3
<b>149 Sprite</b>	0,2l	2,3
<b>150 Apfelsaftschorle</b> <i>apple juice spritzer</i>	0,2l	2,3
<b>151 Ginger Ale</b> <sup>4,8</sup>	0,2l	2,6
<b>152 Wasser mit Kohlensäure</b> <i>sparkling water</i>	0,25l	2,1
<b>153 Wasser ohne Kohlensäure</b> <i>still water</i>	0,25l	2,1
<b>154 Wasser mit Kohlensäure</b> <i>sparkling water</i>	0,75l	5,5
<b>155 Wasser ohne Kohlensäure</b> <i>still water</i>	0,75l	5,5
<b>156 Calpico still/mit Kohlensäure</b> <i>still or sparkling</i>	0,2l	2,9
<b>157 Apfelsaft</b> <i>applejuice</i>	0,2l	2,6
<b>158 Orangensaft</b> <sup>3</sup> <i>orange juice</i>	0,2l	2,6

## HOT DRINKS Heiße Getränke

<b>159 Genmaicha Sencha</b> Grüntee mit geröstetem Reis <i>green tea w/ roasted rice</i>		2,0
<b>160 Jasumincha</b> Jasmintee <i>jasmine tea</i>		2,0
<b>161 Sencha Yamamotoyama</b> Grüntee <i>green tea</i>		2,0
<b>162 Matcha</b> Grüntee <i>green tea</i>		2,5
<b>163 Jinja Cha</b> frischer Ingwertee <i>fresh ginger tea</i>		2,0
<b>164 Minto Cha</b> frischer Pfefferminztee <i>fresh peppermint tea</i>		2,0
<b>165 Schwarzer Tee</b> <i>black tea</i>		2,0
<b>166 Uroncha</b> Oolongtee <i>oolong tea</i>		2,3
<b>167 Kacha Blütentee</b> mit Jasmingeschmack <i>kacha blossom tea w/ jasmin flavour</i>		2,9
<b>168 Latte Matcha</b> <sup>G</sup> Latte Macchiato mit Grüntee <i>latte macchiato w/ green tea</i>		2,9
<b>169 Ko hi</b> <sup>7</sup> Kaffee <i>coffee</i>		2,0
<b>170 Kapuchino</b> <sup>7,G</sup> Cappuccino <i>cappuccino</i>		2,3
<b>171 Esupresso</b> <sup>7</sup> Espresso <i>espresso</i>		2,0
<b>172 Esupresso Macchiatto</b> <sup>7,G</sup> Espresso Macchiatto <i>espresso macchiatto</i>		2,3
<b>173 Rate Macchiatto</b> <sup>7,G</sup> Latte Macchiato <i>latte macchiatto</i>		2,9

## BEERS Biere

<b>175 Iki Bier</b>	jap. Bier mit yuzu und Grünteegeschmack <i>jap. beer w/ yuzu and green tea flavour</i>	0,31	3,5
<b>176 Alster</b> <sup>A1,A3</sup>	<i>beer w/ sprite</i>	0,41	3,3
<b>177 Bier</b> <sup>A1,A3</sup>	<i>beer</i>	0,41	3,3
<b>178 Asahi</b> <sup>A3</sup>	jap. Biere <i>jap. Beer</i>	0,3	3,3
<b>179 Hefe Weizen</b> <sup>A1,A3</sup>	<i>wheat beer with yeast</i>	0,51	3,3
<b>180 Kristall Weizen</b> <sup>A1,A3</sup>	<i>clear wheat beer</i>	0,51	3,3
<b>181 Weizenbier</b> alkoholfrei <sup>A1</sup>	<i>w/out alcohol</i>	0,51	3,3
<b>182 Gingerbeer</b> <sup>1</sup> alkoholfreies Ingwerbier	<i>w/out alcohol</i>	0,331	3,3
<b>183 Clausthaler alkoholfreies Bier</b> <sup>A3</sup>	<i>w/out alcohol</i>	0,331	3,3

## SAKE ( 100 ml )

<b>185 OZEKI</b> ( kalt / warm <i>cold / hot</i> )			4,0
	Duftig, feiner Reisgeschmack. Klare Vollendung mit einem Hauch von Cassis <i>fragrant, fine rice taste. Clean finish w/ hints of cassis</i>		
<b>186 JUNMAI KIKU-MASAMUNE</b> ( kalt <i>cold</i> )			6,0
	Ein leichter süffiger Junmai-Sake, der Appetit auf mehr macht. <i>A slight palatable Junmai - Sake, the appetite for more.</i>		
<b>187 DAIGINJO TAMANO HIKARI</b> ( kalt <i>cold</i> )			10,0
	Eleganter, duftig-vollmundiger fruchtiger Sake mit Aromen von gelben Früchten und Trauben, einem Hauch von Lilie und Vanille. <i>Elegant , fragrant, full-bodied fruity sake with aromas of yellow fruits and grapes, a touch of lily and vanilla.</i>		
<b>188 NIGORI SHIRAKAWAGO</b> ( kalt <i>cold</i> )			8,0
	Trüb-weißer Low Alkohol-sake, der durch ein grobmaschigen Sieb aus der Maische ausgepresst wurde, mit frischem Duft und Fruchtigkeit, belebend und sehr süffig <i>a dull - white low - alcohol sake , which was pressed through a coarse sieve from the mash , invigorating fresh fragrance and fruitiness, and very drinkable</i>		
<b>189 TARUZAKE TOKUSEN</b> ( kalt / warm <i>cold / hot</i> )			7,0
	im Sugi-Holzfass gelagerter Sake mit balsamischen Noten der japanischen Zeder, vollmundig mit weicher Textur <i>bearing in Sugi - Barrel sake with balsamic notes of Japanese cedar, full-bodied and soft texture</i>		

## SHOCHU ( 20 ml )

- 195 Kuru kirishima** aus Sake 3,5  
( kalt/ mit warmen Wasser verdünnt *cold / diluted w/ hot water*)  
Der Hersteller produziert seit 1765 Sake. Seine Shochus werden langsam und bei niedrigen Temperatur aus kostbarem Ginjo-Sake destilliert  
*The manufacturer has been producing 1765 Sake. His Shochus be distilled slowly and at low temperature of precious Ginjo - Sake*
- 196 Kuru kirishima „Schwarze Nebelinsel“** aus Süsskartoffel 4,0  
(kalt/ mit warmen Wasser verdünnt *cold / diluted w/ hot water*)  
Süßkartoffel-Shochu aus dem Süden Japans, von der Insel Kyushu. Schönes tiefes Aroma mit Noten von Schokolade und Rosine, kontrastiert von frischer Säure  
*Sweet potato shochu from the southern part of Japan, from the island of Kyushu. Beautiful deep aroma with notes of chocolate and raisin, contrasted by crisp acidity*

## UMESHU ( 50ml )

- 197 Choyo** ( kalt / warm *cold / hot* ) 3,0  
fruchtige Wildpflaume mit süßigen Geschmack und einer Karamelnote  
*Fruity wild plum w/ light and sweet taste w/ a caramel finish*
- 198 Choyo** (extra lange gereift) ( kalt / warm *cold / hot* ) 4,0  
jap. Pflaumen mit kostbarem Premium-Sake, fruchtig, herben Geschmack, einem Hauch von Dominostein, Marzipan und Schokolade  
*Jap . plums with precious premium sake, fruity tart taste, a touch of dominoes, marzipan and chocolate*

## JAP. WHISKEY

- 200 Yamazaki Single malt** 8,0  
Gewinner von 2013 laut Jim Murray`s Whisky Bible“ dicht, trocken und abgerundet wie eine Billardkugel“  
Fruchtig nach Erdbeeren, Himbeeren und Pfirsichen mit einem Hauch von Holz und Gewürzen, langer und süßer Abgang mit einem Hauch von Vanille  
*Winner of 2013 , according to Jim Murray's Whisky Bible " dense, dry and rounded like a billiard ball "*  
*Fruity, strawberry, raspberry and peach with a hint of wood and spices, long and sweet finish with a hint of vanilla*
- 201 Nikka Yoiche** 5,0  
Duft nach Banane, Aprikosen und eine Note Vanille, am Gaumen frisch und belebend mit einer leichten Nuss note, langer Abgang nach Eiche  
*Aromas of banana, apricot and a touch of vanilla, fresh and invigorating notes on the palate with a light walnut, long finish after oak*

## HAUSGEMACHTE ERFRISCHENDE GETRÄNKE

<b>210 Aisuti</b>	4,0
Aromatischer Jasmin Tee mit Passionfruit <i>jasmine tea w/ passionfruit</i>	
<b>211 Yuzu</b>	4,0
Japanische Zitronen, Cranberrysaft, Honig <i>jap. lemon, cranberryjuice, honey</i>	
<b>212 Ipanema</b>	4,0
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale <i>limes, cane sugar, ginger ale</i>	
<b>213 Ojo</b> <sup>G</sup>	4,0
Orangensaft, Ananassaft, Kokosnusssirup, cream, Grenadine <i>orange juice, pineapple juice, coconut syrup, cream, grenadine</i>	
<b>214 Ringo</b>	4,0
Apfel, Minze, Holundersirup <i>apple, mint, elder syrup</i>	
<b>215 Mangorasshi</b> <sup>G</sup>	4,0
Mango, Milch, Joghurt, Zuckersirup <i>mango, milk, yoghurt, sugar syrup</i>	

## COCKTAILS

<b>216 Saketini</b>	4,5
Reiswein, Vermouth <i>sake, vermouth</i>	
<b>217 Umeshu Politan</b>	4,5
Plaugenwein, Cointreau, Cranberrysaft, Zitronensaft <i>plum, cointreau, cranberryjuice, lemon</i>	
<b>218 Tokyo Mule</b>	6,5
Reiswein, Limetten, Gingerbiere <i>sake, limes, ginger beer</i>	
<b>219 Sudachi Mojito</b>	7,0
Shochu, Limetten, Rohrzucker, Minze <i>shochu, limes, cane sugar, mint</i>	
<b>220 Shiroku no Matcha</b>	6,5
Shochu, Matcha, Zuckersirup <i>shochu, matcha, sugar syrup</i>	
<b>221 Pinakorada</b> <sup>G</sup>	7,0
Shochu, Kokosnusssirup, Cream, Ananassaft <i>shochu, cocosnuts syrup, cream, pineapplejuice</i>	
<b>222 Bichi de Sekkusu</b>	7,0
Shucho, Melonenlikör, Peachtree, Ananassaft, Cranberrysaft <i>shucho, melonenlikör, peachtree, pineapplejuice, cranberryjuice</i>	

## Offener Weißwein

- 224 Sauvignon Blanc**<sup>L</sup> 4,0  
Hersteller/Kellerei: **Bodegas Lozano, La Mancha**  
Anbaugebiet: **Spanien**  
Trocken, Grapefruit- und Wiesenaromen, mittelkräftig mit schönem fruchtigen Abgang  
*Dry, w/ grapefruit- and meadowaromas, medium strong w/ a nice aftertaste*
- 225 Chardonnay Moulin Montarels**<sup>L</sup> 4,4  
Hersteller/Kellerei: **Cave d'Alignon**  
Anbaugebiet: **France**  
Trocken, gehaltvoll und harmonisch, sehr typische Chardonnay-Aromatik. Ein kräftiger Frucht und samtig weichem Nachhall  
*Dry, substantial, harmonious, w/ a typical chardonnay aroma*
- 226 Bio-Riesling**<sup>L</sup> 4,6  
Hersteller/Kellerei: **Isegrimmhof**  
Anbaugebiet: **Germany**  
Kabinett, trockener Bioland-Riesling mit Aromen von Zitrus und Pfirsich, pfälzisch ausdrucksstark  
*Dry ecological wine from bioland, w/ citrus and peach aromas, expressive character*
- 227 Grillo "Cento Cavalli"**<sup>L</sup> 4,5  
Hersteller/Kellerei: **Alpha-Zeta Wines**  
Anbaugebiet: **Italien**  
Trocken, leichte Honig- und Kräuternoten und frische Frucht. Am Gaumen sehr klar, cremige Struktur. Der dezente Anklang an Zitrusfrüchten gibt dem Wein im Nachhall eine schöne Lebendigkeit  
*Dry, soft honey and bail and fresh fruit. On palate very clear, creamy structure*
- 228 Weinschorle**<sup>L</sup> *wine spritzer* 3,5

## Prosecco

- 229 Prosecco**<sup>L</sup> 3,5  
Spritzig, frischer Prosecco mit eleganter Frucht und angenehmer Perlage  
*pleasant sparkling fresh prosecco w/ with elegant fruit*
- 230 Hugo**<sup>3</sup> 6,0  
Prosecco, Holundersirup, Soda  
*prosecco, holunder syrup, sparkling water*
- 231 Prosecco Aperol**<sup>L</sup> 6,0  
Prosecco, Aperol, Soda  
*prosecco, aperol, sparkling water*
- 232 Prosecco Yuzu**<sup>L</sup> 6,5  
Prosecco, jap. Zitrone, Rohrzuckersirup  
*prosecco, jap. Lemon, sugar syrup*

## Offene Rotweine

- 235 Merlot, Vin de Pays d'Oc**<sup>L</sup> 4,0  
Hersteller/Kellerei: **Domaine de Donjon, Languedoc**

Anbaugebiet: **Frankreich**

Vollfruchtiger, trockener Wein mit tiefen Aromen von roten Früchten. Leichte Gewürznoten, weich und samtig, mit reifen Tanninen.

*Dry wine, dark berry aroma, mellow with light notes of spices, mature tannines.*

**236 Nero d'Avola "Cento Cavalli"** <sup>L</sup>

4,3

Hersteller/Kellerei: **Alpha-Zeta Wines**

Anbaugebiet: **Italien**

Gehaltvoller robuster Wein mit Aromen von Gewürzen und Waldfrüchten.

Am Gaumen sehr ausgeglichen mit schmeichelnder Textur und langem Nachhall.

*Full content robust wine with aromas of spices and wild berries .On the palate, well balanced with a long finish and flattering texture*

## Rosé

**238 Rive Haute Rosé** <sup>L</sup>

4,0

Hersteller/Kellerei: **Producteurs Plaimont**

Anbaugebiet: **Frankreich**

Leichter duftiger Rose, mit lebendigen Frucht- und Kräuternoten. Feines, zartes Mundgefühl und delikater, fruchtiger Ausklang

*Light fragrant rose, notes with vibrant fruit and herbs. Fine, soft mouthfeel and delicate, fruity finale.*

## Flaschenweine Weisswein

**240 Grüner Veltiner** <sup>L</sup>

34,0

Hersteller/Kellerei: **Weingut Proidl**

Anbaugebiet: **Austria**

Dieser sehr schöne Wein besticht durch sein opulentes Fruchtaroma. Am Gaumen hat eine cremige Textur, sehr klar, mit fester, feiner Struktur und deutlichen mineralischen Anklängen.

*This lovely wine stands out for its opulent fruit flavor. The palate has a creamy texture, very clearly, with solid, fine structure and distinct mineral notes*

**241 Grauburgunder** <sup>L</sup>

32,0

Hersteller/Kellerei: **Weingut Hochdörffer**

Anbaugebiet: **Germany**

Sehr klarer Wein mit guter Frucht und schöner Tiefe.

Samtige Textur am Gaumen begleitet von dezenter Säure.

*Very clear wine with good fruit and nice depth.*

*Velvety texture accompanied on the palate of subtle acidity.*

**242 Tamaral Verdejo** <sup>L</sup>

30,0

Hersteller/Kellerei: **Bodegas Tamaral, Rueda**

Anbaugebiet: **Spanien**

Voll, weiche duftige Frucht, klar, ausdrucksvoll und sehr harmonisch, mit milder Säure.

Einer der besten Weine dieses einzigartigen Anbaugebietes Spaniens.

*Full of elegance, with smooth fruit taste. Crips, expressive and very harmonic, with mild acid. One of the best wines from this region.*

**243 Sancerre La Chardoisie**<sup>L</sup> 45,0

Hersteller/Kellerei: **Maison Villebois**

Anbaugebiet: **Frankreich**

Brillante Farbe mit grünen Reflexen. Ein delikater Duft nach Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Anklänge von Feuerstein. Auf der Zunge saftige Fruchtfülle und prägnante mineralische Säure.

*Brilliant color with green hues. A delicate aroma of gooseberries, citrus fruits and hints of flint. On the palate juicy fruit filling and concise mineral acid.*

## Flaschenweine rot

**245 Cuvee Rot**<sup>L</sup> 35,0

Hersteller/Kellerei: **Weingut Knewitz**

Anbaugebiet: **Germany**

Rote Früchte, schwarze Johannisbeere und Brombeere mit feinen rauchigen Kakao- und Ledernoten. Angenehme Tannine und ein langer seidiger Abgang

*Red fruits, black currant and blackberry with delicate smoky cocoa and leather notes.*

*Pleasant tannins and a long silky finish*

**246 Bordeaux „Lafite“**<sup>L</sup> 55,0

Hersteller/Kellerei: **Les domaines barons de rothschild**

Anbaugebiet: **Frankreich**

Wundervoll dezentes und doch üppiges Potpourri von kleinen reifen Waldbeeren und ganz leichten Blütentönen, die auf Trauben von sehr alten Rebstöcken schliessen lassen. Am Gaumen körperreich, harmonisch, mit sehr feinen Tanninen und angenehmen langen Nachhall.

*Wonderfully subtle yet rich potpourri of small ripe berries and flowers very light tones , suggesting grapes from very old vines. Palate full-bodied, harmonious, with very fine tannins and pleasant long finish.*

**Keine Kreditkarten möglich !**

**No creditcard !**

### Zusatzstoffe

- 1= mit Konservierungsstoff
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= koffeinhaltig
- 8= chininhaltig
- 9= geschwärzt
- 10= enthält Phenylalaninquelle

### Allergene

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

- H= Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite
- M= Lupinen
- N= Weichtiere