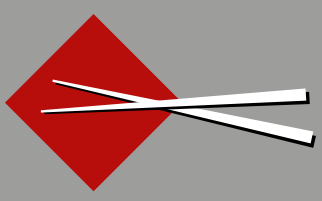
”Versprichst Du als
Küchenchef, die alte
japanische Sushi-Tradition
bei allem, was Du tust,
zu respektieren und
zu ehren?”

Nein!



SUSHI

STICKS'N'SUSHI

STICKS'N'SUSHI ist die Verschmelzung aus japanischer Tradition und dänischer Anarchie.
Wir haben vom Reich der Sonne gelernt – aber wir haben auch die Wichtigkeit von Dingen aus dem Garten und regionalem Wasser verstanden.
Deshalb haben wir viele einheimische Freunde. Wir werden vermutlich niemals japanische Ehrenbürger. Jedoch, ab und an, bekommen wir von der Botschaft Besuch. Wir sehen dies als Zeichen der Vergebung.

À LA CARTE

Eine Mahlzeit nur für Dich

BEEF TATAKI
Rind, räucherkäse, tosazu, frühlingszwiebel,
spicy goma & wurzelgemüsechips € 12

HIRAMASA KATAIFI
Hiramasa, kataifi, shiso, trüffelöl,
schnittlauch & ponzu € 13

SHAKE TATAKI
Lachs, kizami wasabi
& ponzu € 11.20

HALIBUT TATAR
Leicht geräucherter heilbutt, frühlingszwiebeln,
kresse. limetten-sauerrahm & wonton chips € 13

KANI KOROKKE
Krabbenkroketten mit
wasabi caesar € 9.50

EDAMAME BEANS
Gegrillt, spicy oder meersalz
€ 5.80 / 5.60 / 4.60

RICE PAPER
Ente, rote zwiebel, avocado,
koriander & goma € 9.60

CAULIFLOWER
Blumenkohl mit trüffel goma € 4.50

KARAAGE
Hähnchen, marinierte rote zwiebeln
mit wasabi caesar € 9.50

TUNA TATAR
Thunfisch, avocado, sesam,
yuzu-miso & lotuschips € 11

ROSSINI BLACK LABEL
Kaviar [10 gr] € 20

WAGYU TATAR
Japanisches wagyu aus Kyushu mit
kizami wasabi & frühlingszwiebeln € 30

SEAWEED SALAD
Algen, daikon, zuckerschoten,
gurke & sesam € 6
[Auch vegan möglich]

Wir informieren euch gerne über allergene. Bitte fragt eure Bedienung

HOTATE KATAIFI
Jakobsmuscheln, kataifi, forellenrogen
& miso aïoli € 12.60

BROCCOLI
Gegrillter brokkoli mit spicy goma € 5

SHAKE CARPACCIO
Lachs, miso aïoli, daikon, schnittlauch,
forellenrogen & limette € 11.20

EBI BITES
Tempura-garnele, miso aïoli, chili,
limette & koriander € 9.20

HOTATE CEVICHE
Jakobsmuscheln, chili, koriander, rote zwiebel,
sellerie, limette & tiger's milch € 10.70

MISO SOUP
Miso, tofu, frühlingszwiebeln
& wakame € 3

SASHIMI

SHAKE
Lachs € 9.40

MAGURO
Thunfisch € 11.80

HIRAMASA
Gelbschwanzmakrele € 14

Matcha Tee
€ 5.40

SASHIMI MIX
Lachs, thunfisch und hiramasa
€ 18.50

SUSHI SISTER
Tamago mit miso aïoli & forellenrogen, flambierter lachs,
hiramasa mit trüffelöl, daikon mit garnele, tuna tatar, jakobsmuscheln,
thunfisch, leicht geräucherter heilbutt und lachs
€ 40

CHIRASHI

BEAUTIFUL MESS
Lachs, avocado, zuckerschoten, edamame, sushireis,
marinierte rote zwiebeln, sesam & poké sauce
€ 12.50

OSAKA CHAOS
Lachs, thunfisch, garnele, tamago, avocado, shiitake,
zuckerschoten, forellenrogen, kresse & sushireis
€ 20.50

NIGIRI

Inari: tofu mit ingwer & forellenrogen € 3.60
/ ohne forellenrogen € 2.70

Tamago: omelette € 2.60

Ebi: garnele € 3.30

Abokado: avocado, miso aïoli & sesam € 2.30

Maguro: thunfisch € 3.60

Shake: lachs € 2.70

Hirame: leicht geräucherter heilbutt € 3.80

Shake Yaki: flambierter lachs € 2.90

Kinoko: pilz mit meersalz € 2.60

Hotate Yaki: flambierte jakobsmuschel € 4.20

Hiramasa Yaki: flambierte gelbschwanzmakrele € 4

Shake New York: lachs mit knoblauch € 2.90

Hiramasa: gelbschwanzmakrele € 3.80

MAKI

HOUSE ROLLS – 4 stk

Wagyu: flambiertes wagyu tatar, kizami wasabi & knuspriger kataifi € 16.50
Hotate: jakobsmuscheln, masago, forellenrogen, zuckerschoten & würziger yuzu-kosho-majo € 14
Black Cod: gegrillter black cod mit wurzelgemüsechips & marinierte roten zwiebeln € 16.20
Sparkling Tuna: thunfisch, masago, scharfe sauce, frühlingszwiebel & sesamsoja € 10.50

HOSOMAKI – 8 stk

Kappa Maki: gurke € 3.20, *Shake Maki:* lachs € 4.60
Abokado Maki: avocado € 3.70

FUTOMAKI – 6 stk

Chirashi: flambierter fisch, avocado, gurke, ingwer, chili & marinierte rote zwiebel € 8.70

Garden Roll: süßkartoffel, zuckerschoten, avocado, chili & marinierte rote zwiebel € 8.20

KABURIMAKI – 8 stk

Ebi Panko: tempura-garnele & scharfe sauce, garniert mit avocado € 13.70

New York Subway: tempura-garnele, avocado, scharfe sauce, garniert mit lachs & knoblauch € 15

Shake Aïoli: zuckerschoten, avocado, gurke & miso aïoli, garniert mit flambiertem lachs € 15.20

Hell's Kitchen: tempura-garnele, avocado, scharfe sauce, garniert mit thunfisch & barbecue-sauce € 15.50

Ceviche: roten zwiebeln, avocado & gurke, garniert mit jakobsmuschel, lime marinade & koriander € 13.70

Rainbow: garnele, zuckerschoten, garniert mit lachs, thunfisch, hiramasa & avocado € 15

URAMAKI – 8 stk

Nanban: karaage hähnchen, avocado, kataifi, koriander & würziger yuzu-kosho-majo € 10.50

Crispy Ebi: tempura-garnele, avocado, scharfe sauce & tsume-soya € 9.70

California: garnele, avocado, gurke & miso-aïoli € 9.70

Mamma Mia: avocado, gurke, sesam & schnittlauch € 7.20

Pink Alaska: lachs, avocado, frischkäse & lumpfischrogen € 9.70

Spicy Tuna: thunfisch, gurke, chili, miso-aïoli, masago, katafi & kräuter € 9.70

STICKS

Imo Yaki
Süßkartoffel, koriander & teriyaki € 2.80

Eringi
Kräutersaitling
& misokräuterbutter € 3.20

Tsukune Chili
Hähnchenfleischbällchen, chili dip,
teriyaki & frühlingszwiebel € 3.70

Tebasaki
Hähnchenflügel & zitrone € 3.60

Tsukune
Hähnchenfleischbällchen
& teriyaki € 3.40

Tori Katzu
Panko paniertes hähnchen mit
wasabi caesar € 3.70

Buta Yaki
Schweinebauch & yuzu-miso € 3.60

Chiizu Maki
Emmentaler & bacon € 3.60

Yaki Yagi
Ziegenkäse & luftgetrockneter
schinken € 4.20

Gyu Hābu
Rind & misokräuterbutter € 5.20

Gindara No Miso
Black cod & miso € 10

Hotate Bacon
Jakobsmuschel, bacon
& misokräuterbutter € 5.20

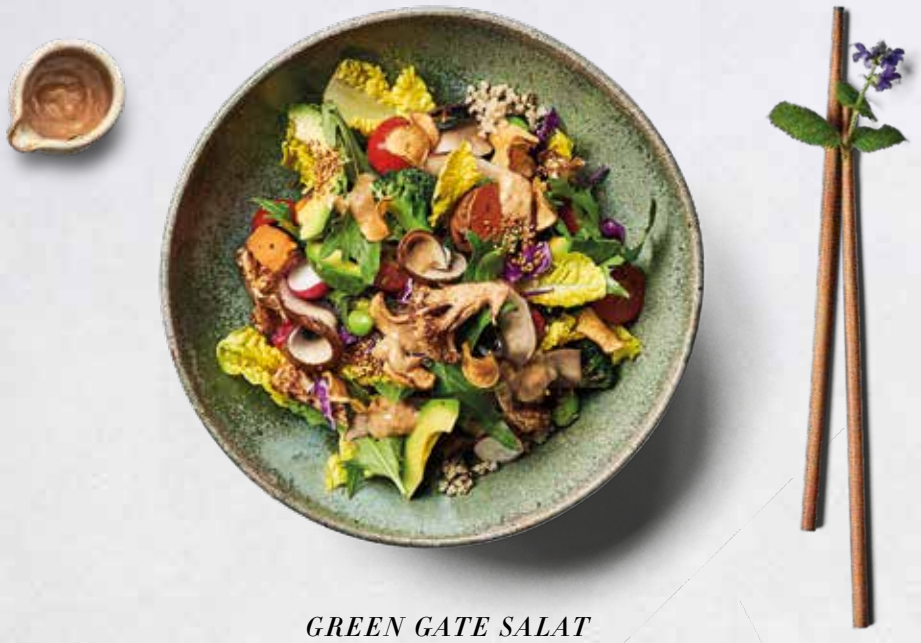
Shake Teriyaki
Lachs & teriyaki € 3.20

Wagyu Yaki
Japanisches wagyu
aus Kyushu € 18

Reis
Mit crunchy chili, teriyaki
oder chili dip € 3.50

Broccoli
Gegrillter brokkoli mit
spicy goma € 5

SALATE



GREEN GATE SALAT

Süßkartoffel, blumenkohl, gegrillter brokkoli & pilz auf einem salat aus kohl, romana, quinoa, avocado, tomaten, edamame, radieschen und sesam – garniert mit wurzelgemüsechips und goma € 17

[Auch vegan möglich]

JUNGLE FISH SALAT

Gegrillter lachs, thunfisch & garnele auf einem salat aus kohl, romana, quinoa, gegrillter brokkoli, avocado, tomaten, edamame, radieschen und sesam – garniert mit lotuschips und miso mustard € 19.80

GREEN BIRD SALAT

Mariniertes hähnchen mit soja marinierten eiern auf einem salat aus kohl, romana, quinoa, gegrillter brokkoli, avocado, tomaten, edamame, radieschen und sesam – garniert mit hühnerhaut und wasabi caesar € 18

MENUS

Eine Mahlzeit, die von uns zusammengestellt wurde

GREENKEEPER

Edamame: bohnen mit meersalz & zitrone
Broccoli: gegrillt mit supreme soja dazu würziges goma
Seaweed Salad: algen, daikon, zuckerschoten, gurke & sesam
Maki: garden roll mit süßkartoffel, zuckerschoten, avocado, chili & marinierte rote zwiebeln
Nigiri: portobello mit limette, avocado mit miso aïoli und inari
Sticks: kräutersaitling mit misokräuterbutter & süßkartoffel mit koriander auf japanischem reis
€ 25

[Auch vegan möglich]

AS GOOD AS IT GETS

Edamame: gegrillte bohnen, mit soja & sesame
Ebi Bites: tempura-garnele mit miso aïoli, chili, limette & koriander
Kani Korokke: krabbenkroketten & wasabi caesar
Hotate Kataifi: jakobsmuscheln, miso aïoli, forellenrogen & kräuter
Shake Tataki: lachs, daikon, kizami wasabi & ponzu
Beef Tataki: rind, geräucherter käse, frühlingszwiebel, tosazu & würziges goma
Nigiri: flambierter lachs und flambierter hiramasa
Maki: black cod maki und sparkling tuna
Sticks: wagyu yaki und hotate bacon
€ 110

[Auch für 3 personen möglich € 165]

Zusätzliche option:
Alle nigiris getoppt mit Rossini Black Label kaviar [10 gr] € 20

Für 3 personen [15 gr] € 30

MIXED EMOTIONS

Edamame: bohnen mit meersalz & zitrone
Karaage: hähnchen und marinierte rote zwiebeln mit wasabi caesar
Shake Tataki: lachs, kizami wasabi & ponzu
Maki: pink alaska, spicy tuna und chirashi
Nigiri: lachs und thunfisch
Sticks: hähnchenfleischbällchen, chili dip, teriyaki & frühlingszwiebel auf japanischem reis. Panko paniertes hähnchen mit wasabi caesar
€ 30

CARPE DIEM

Edamame: bohnen mit meersalz & zitrone
Ebi Bites: tempura-garnele mit miso aïoli, chili, limette & koriander
Tuna Tatar: thunfisch, avocado, sesam, yuzu-miso & lotuschips
Shake Carpaccio: lachs, miso aïoli, daikon, schnittlauch, forellenrogen & limette
Maki: shake aïoli, ebi panko, ceviche, hell's kitchen und wagyu maki
Sticks: jakobsmuschel & bacon, ziegenkäse & luftgetrockneter schinken und hähnchenfleischbällchen, chili dip, teriyaki & frühlingszwiebel
€ 90

[Auch für 3 personen möglich € 135]

TOKYO NON-STOP

Nigiri: thunfisch, avocado, flambierter lachs
und flambierter hiramasa, alle mit
Rossini Black Label kaviar [10 gr]
€ 30

PERFECT DAY

Edamame: bohnen mit meersalz & zitrone
Shake Tataki: lachs, kizami wasabi & ponzu
Karaage: hähnchen, marinierte rote zwiebeln mit wasabi caesar
Nigiri: flambierter lachs, thunfisch und avocado mit miso aïoli & sesam
Maki: crispy ebi, spicy tuna und rice paper mit goma
Sticks: schweinebauch mit yuzu-miso, lachs mit teriyaki und
hähnchenfleischbällchen mit teriyaki,
€ 74

[Auch für 3 Personen € 111 mit extra speisen; ebi bites und pink alaska]

FOUR MEAL DRIVE

Nigiri: lachs, flambierter lachs, garnele & thunfisch.
Maki: nanban, pink alaska, spicy tuna, ebi panko, hell's kitchen, shake aïoli und chirashi
€ 104

MAKI MAKI

Kaburimaki: shake aïoli, ebi panko, ceviche und hell's kitchen
€ 54
Mini Maki Maki: 4 stück von jeder rolle € 27

HIRAMASA KAMA

Delikatessenstück vom hiramasa mit meersalz und limette, dazu gibt es reis und misosuppe
€ 21

[Limitierte stücke verfügbar]

DUCK, SALMON & FRIENDS

Nigiri: lachs
Maki: pink alaska, spicy tuna, ebi panko und rice paper mit ente & goma
€ 21

ROBUST

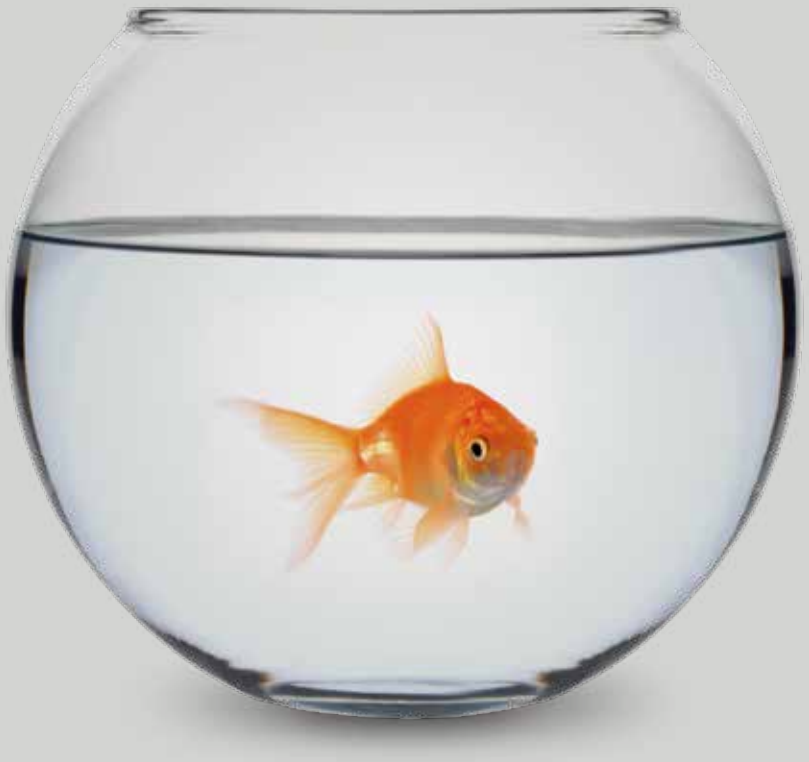
Karaage: hähnchen, marinierte rote zwiebeln mit wasabi caesar
Broccoli: gegrillt mit supreme soja, dazu würzige goma
Sticks: rind & misokräuterbutter, ziegenkäse mit luftgetrocknetem schinken, emmentaler käse in speck gerollt, schweinebauch mit yuzu-miso, panko paniertes hähnchen & wasabi caesar und hähnchenfleischbällchen & chili dip auf japanischem reis
€ 32

TABLE FOR TWO | SUSHI

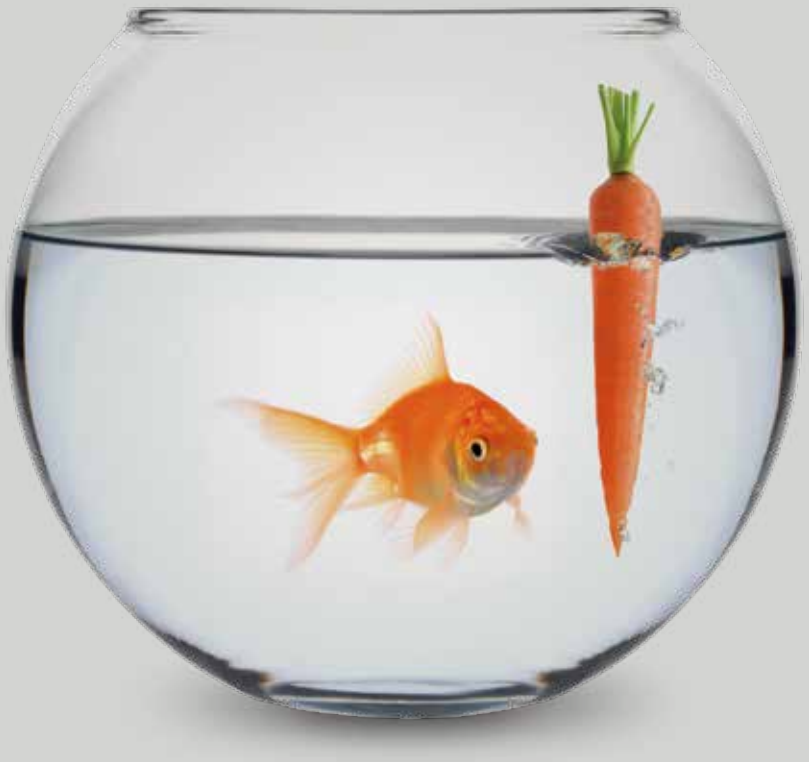
Nigiri: thunfisch, lachs ny, lachs, inari, garnele und hiramasa
Maki: pink alaska, spicy tuna und chirashi
€ 49

EBI KIT

Kaburimaki: hell's kitchen, ebi panko und new york subway
€ 40



SUSHI



STICKS’N’SUSHI

Breche nicht die Regeln.
Biege sie.
Vielen Dank für Euren Besuch.

Gedruckt auf von Nordic Swan EcoLabel & FSC (verantwortungsvolle Forstwirtschaft) zertifiziertem Papier. 2020.07

STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com