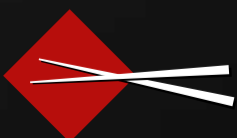


Glutenfrei



COME FOR A SWIM





IN AN OCEAN OF FLAVOUR

À LA CARTE



CAULIFLOWER
Blumenkohl mit Trüffel Goma
€ 6.80



SEAWEED SALAD
Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke & Sesam
€ 7.20



BEEF TATAKI
Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinambur Chips,
Shiitake und Trüffel Ponzu
€ 15.80



SHAKE TATAKI

Geflämmerter Lachs, Daikon & Ponzu

€ 12.40



HOTATE CEVICHE

Jakobsmuscheln, Chili, Koriander, rote Zwiebel, Sellerie, Limette & Tiger's Milch

€ 13.40



HIRAMASA KATAIFI

Hiramasa, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

€ 15.80



SALMON TARTARE

Lachs, Yuzu Miso, Frühlingszwiebel, Kräuter, Forellenrogen und Lotus Chips
€ 14.80



SHAKE CARPACCIO

Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette
€ 12.80



MAGURO TATAKI

Geflämmter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing,
Soja Sesam und Daikon Kresse
€ 13.80



RICE PAPER

Ente, marinierte rote Zwiebel, Avocado, Gurke, Koriander und Goma
€ 11.30



WAGYU TARTARE

Japanisches Wagyu aus Kyushu & Frühlingszwiebel mit Kaviar
[10g] € 42



GREEN TARTARE

Gegrillter Brokkolistrunk, Ingwer, Yuzu, Avocado, Koriander
und Lotus Chips
€ 9.40



TUNA TARTARE BITES
Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam
& Yuzu-Miso auf Lotus Chips
€ 14.50



BROCCOLI
Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma
€ 6.80



HORENSO NO GOMA
Blanchierter Spinat mit Soja Sesam und Goma Dressing
€ 6.80



MISO SOUP
Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame
€ 3.80



WAGYU BITES

Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebel auf Lotus Chips
€ 22.50

Zusätzliche Option: **ROSSINI BLACK LABEL**
Kaviar [10 gr] € 27



KINOKO KATZU

Panko panierte Kräutersaitlinge mit Limetten & Chili-Dip
€ 10.80



EDAMAME BEANS

Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.30
Meersalz & Zitrone € 6. Spicy, Miso & Sesam € 6.30

SASHIMI



SHAKE
Lachs € 10.40



MAGURO
Yellowfin Thunfisch € 13.80



HIRAMASA
Hiramasa Kingfisch € 15.40



SUSHI SISTER

MAGURO TARTARE. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam & Yuzu-Miso mit Lotus Chips

SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette

MAGURO TATAKI. Geflämmtter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing, Soja Sesam & Daikon Kresse

HIRAMASA. Hiramasa, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

HOTATE CEVICHE. Jakobsmuscheln, Limetten, Chili, Koriander, rote Zwiebel, Sellerie & Tiger Milch

SHAKE TATAKI. Geflämmtter Lachs, Daikon & Ponzu

€ 48



SASHIMI MIX

Lachs, Thunfisch und Hiramasa

€ 21

NIGIRI



TOKYO NON-STOP

NIGIRI. Geflämmter Lachs, Avocado, Yellowfin Thunfisch und geflämmter Hiramasa alle mit Rossini Black Label Kaviar [10 gr]

€ 35



KYOTO NON-STOP

NIGIRI. Portobello Pilze, Avocado, gegrillte Aubergine und gegrillter Spitzpaprika

€ 15



TAMAGO. Omelette € 2.90 / 2 Stk € 5.60

EBI. Garnele € 3.80 / 2 Stk € 7.20

ABOKADO. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam € 2.80 / 2 Stk € 5.40

MAGURO. Yellowfin Thunfisch € 4.20 / 2 Stk € 8

SHAKE. Lachs € 3.20 / 2 Stk € 6

SHAKE YAKI. Geflämmter Lachs € 3.30 / 2 Stk € 6.40

KINOKO. Portobello Pilze & Limetten Meersalz € 2.80 / 2 Stk € 5.40

HOTATE YAKI. Geflämmte Jakobsmuschel € 4.60 / 2 Stk € 8.80

NASU ABURI. Gegrillte Aubergine mit Yuzu-Miso € 3 / 2 Stk € 5.60

AKA PIMAN. Gegrillter Spitzpaprika & Yuzu-Kosho € 2.80 / 2 Stk € 5.40

HIRAMASA YAKI. Geflämmter Hiramasa Kingfisch € 4.30 / 2 Stk € 8.40

SHAKE NEW YORK. Lachs mit Knoblauch € 3.30 / 2 Stk € 6.40

HIRAMASA. Hiramasa Kingfisch € 4.20 / 2 Stk € 8

**À LA CARTE IST DIE MÖGLICHKEIT,
DAS BESTE ZU KOMBINIEREN.**

**ABER WENN DU UNS FRAGST,
WAS DIE IDEALE KOMBINATION IST,
DANN ANTWORTEN WIR DAS:**

AS GOOD AS IT GETS

EDAMAME. Sojabohnen gegrillt mit Sesam

CAULIFLOWER. Blumenkohl mit Trüffel Goma

KINOKO KATZU. Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip

WAGYU BITES. Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebeln auf Lotus Chips

MAGURO TARTARE. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam & Yuzu-Miso mit Lotus Chips

SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette

MAGURO TATAKI. Geflammter Thunfisch, Yuzu-Kosho, Wafu Dressing, Soja Sesam und Daikon Kresse

HIRAMASA. Hiramasa, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

HOTATE CEVICHE. Jakobsmuscheln, Limetten, Chili, Koriander, rote Zwiebel, Sellerie & Tiger Milch

SHAKE TATAKI. Geflammter Lachs, Daikon & Ponzu

AKA EBI HOUSE ROLL. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado,

Zuckerschoten, Miso-Aioli & Forellenrogen

HELL'S KITCHEN. Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit

Thunfisch & Barbecue-Sauce

EBI PANKO. Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

GINDARA NO MISO. Black Cod & Miso

AIGAMO TSUKUNE. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

€ 140

[Für 3 Personen € 200]



VERWÖHN DICH

Rossini Black Label Kaviar [10 gr] € 27



MAKI



HOUSE ROLLS *4 Stück von jeder Rolle*

WAGYU. Wagyu Tatar, Tsume Soja & Springonion € 18.50

AKA EBI. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso-Aioli & Forellenrogen € 14.50

RED'N'GREEN. Gegrillter Spitzpaprika, Avocado, Gurke, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja € 11.20

BLACK COD. Gegrillter Miso Black Cod mit Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln € 17.50

MAGURO TEMPURA. Avocado, Thunfisch, scharfe Sauce, Frühlinzwiebeln & Masago € 15.50

FULL HOUSE – Alle 5 House rolls € 74

URAMAKI *8 Stück von jeder Rolle*



NANBAN

Hähnchen, Avocado, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho € 12.80



MAMMA MIA

Avocado, Gurke, Sesam & Schnittlauch € 9.80



CALIFORNIA

Garnele, Avocado, Gurke & Miso-Aioli € 11.80



SPICY TUNA

Thunfisch, Gurke, Chili, scharfe Sauce, Masago & Kresse € 11.80



PINK ALASKA

Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen € 11

KABURIMAKI 8 Stück von jeder Rolle



EBI PANKO

Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado € 16



NEW YORK SUBWAY

Garnele, Avocado, scharfe Sauce, garniert mit Lachs & Knoblauch € 16.50



CEVICHE

Rote Zwiebeln, Avocado & Gurke, getoppt mit Jakobsmuschel, Limetten-Marinade & Koriander € 16.50



HELL'S KITCHEN

Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce € 17



SHAKE AÏOLI

Zuckerschoten, Avocado, Gurke & Miso Aioli, getoppt mit gebläutem Lachs & Forellenrogen € 16.50



CHIRASHI MAKI

Geflämmter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln € 10.80



MAKI MAKI *menu*

KABURIMAKI. Hell's Kitchen, Ceviche, Ebi Panko und Shake Aioli € 64
MINI MAKI MAKI. 4 Stück von jeder Rolle € 32



HOSOMAKI 8 Stück von jeder Rolle

ABOKADO MAKI. Avocado € 7 SHAKE MAKI. Lachs € 7
KAPPA MAKI. Gurke € 7

STICKS

GYU HABU

Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter
€ 9.30 / 2 Stk € 18.50



TSUKUNE CHILI

Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki
& Frühlingszwiebel € 4.40 / 2 Stk € 8.20



TEBASAKI

Hähnchenflügel & Zitrone
€ 4.20 / 2 Stk € 8



TSUKUNE

Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
€ 4 / 2 Stk € 7.60



ERINGI

Kräutersaitlinge & Misokräutersauce
€ 3.50 / 2 Stk € 6.60



MATR CHILLI

MATR Fungi Food, Chili Dip, Teriyaki &
Frühlingszwiebel. € 3.40 / 2 Stk € 6.60



IMO YAKI

Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki
€ 3.20 / 2 Stk € 6



SHISHITO YAKI

Padron Paprika, würziges Gochujang, Tsume
& Limettensauce € 4 / 2 Stk € 7.80



SANBIKI

Drei unserer exklusivsten Fleisch- und Fischsticks vom Grill.

Iberico Secreto, Gindara no Miso und Wagyu Yaki

1 von jedem Stick € 40

2 von jedem Stick € 78



WAGYU YAKI
Japanisches Wagyu aus Kyushu
€ 21 / 2 Stk € 41.60



IBERICO SECRETO
Miso mariniertes Iberico Schwein mit
Zitrone € 8.80 / 2 Stk € 17.40

BUTA YAKI
Schweinebauch & Yuzu-Miso
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60

CHIIZU MAKI
Emmentaler & Bacon
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20

YAKI YAGI
Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken
€ 4.80 / 2 Stk € 9.40

HOTATE BACON
Jakobsmuscheln, Bacon &
Misokräuterbutter € 6.20 / 2 Stk € 12.20

AKA EBI
Argentinische rote Garnelen, scharfes
Gochujang und Knoblauchbutter
€ 7.20 / 2 Stk € 14.20

GINDARA NO MISO
Black Cod & Miso
€ 11 / 2 Stk € 21.50

SHAKE TERIYAKI
Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
€ 4 / 2 Stk € 7.60

REIS. € 3.50
Teriyaki oder
Chili Dip € 4



AIGAMO TSUKUNE
Gegrilltes Entenfleischbällchen
mit Eigelb in Supreme Soja
€ 7 / 2 Stk € 13.80



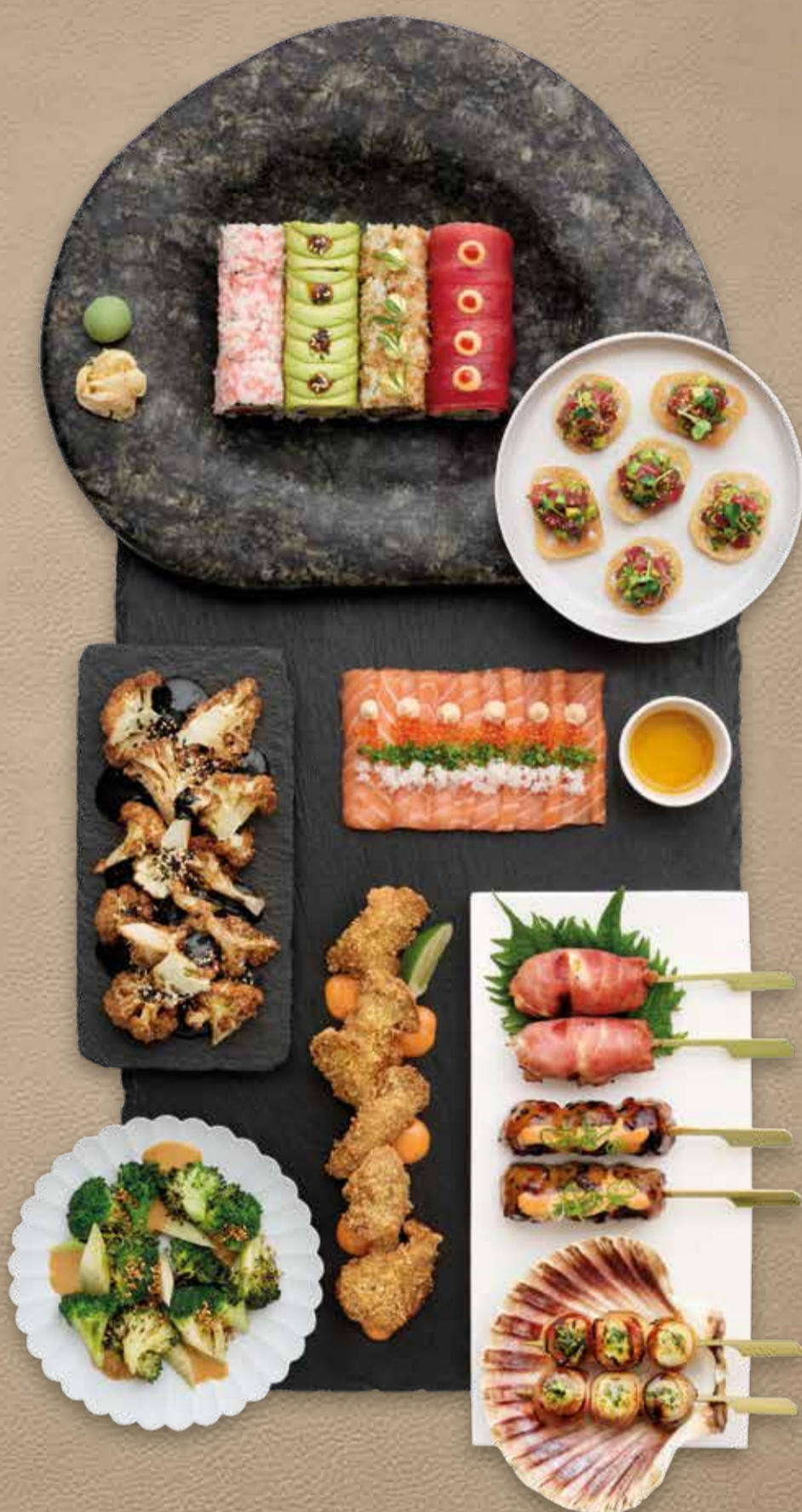
MENUER



GREENKEEPER

- SEAWEED SALAD.** Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke & Sesam
KINOKO KATZU. Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip
GREEN TARTARE. Gegrillter Brokkolistrunk, Ingwer, Yuzu, Avocado,
Koriander und Lotus Chips
MAMMA MIA. Avocado, Gurke, Sesam & Schnittlauch
KINOKO. Portobello Pilze & Limetten Meersalz
AKA PIMAN. Gegrillter Spitzpaprika & Yuzu-Kosho
NASU ABURI. Gegrillte Aubergine mit Yuzu-Miso
IMO YAKI. Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki
MATR CHILLI. MATR Fungi Food, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

€ 29.50



CARPE DIEM

BROCCOLI. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

KINOKO KATZU. Panko panierte Austernpilze mit Limetten & Chili-Dip

CAULIFLOWER. Blumenkohl mit Trüffel Goma

TUNA TARTARE BITES. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebel, Sesam & Yuzu-Miso auf Lotus Chips

SHAKE CARPACCIO. Lachs, Miso Aioli, Daikon, Schnittlauch, Forellenrogen & Limette

NANBAN. Hähnchen, Avocado, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

EBI PANKO. Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

HELL'S KITCHEN. Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce

YAKI YAGI. Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken

TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

HOTATE BACON. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

€ 106

[Für 3 Personen € 155]



FOUR MEAL DRIVE

SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs. MAGURO. Thunfisch. EBI. Garnelen. SHAKE. Lachs
NANBAN. Hähnchen, Avocado, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho
PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, Chili, scharfe Sauce, Masago & Kresse
EBI PANKO. Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado
HELL'S KITCHEN. Garnele, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit Thunfisch & Barbecue-Sauce
SHAKE AÏOLI. Zuckerschoten, Avocado, Gurke & Miso Aïoli, getoppt mit
geflämmt Lachs & Forellenrogen
CHIRASHI. Geflämmt Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer,
Chili & marinierte rote Zwiebeln

€ 135



PERFECT DAY

- EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone
SHAKE TATAKI. Geflämmt Lachs, Daikon & Ponzu
KINOKO KATZU. Panko panierte Kräutersaitlinge mit Limetten & Chili-Dip
NIGIRI SHAKE YAKI. Geflämmt Lachs
NIGIRI MAGURO. Yellowfin Thunfisch
NIGIRI ABOKADO. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam
PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, Chili, scharfe Sauce, Masago & Kresse
RICE PAPER. Ente, rote Zwiebel, Avocado, Koriander & Goma
BUTA YAKI. Schweinebauch & Yuzu-Miso
SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

€ 96

[Für 3 Personen € 144]



DUCK, SALMON & FRIENDS

NIGIRI SHAKE. Lachs

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

EBI PANKO. Tempura-Garnele & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

RICE PAPER. Ente, marinierte rote Zwiebel, Avocado, Gurke, Koriander & Goma

€ 26



ROBUST

EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und scharfe Miso

KINOKO KATZU. Panko panierte Kräutersaitlinge mit Limetten & Chili-Dip

BROCCOLI. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

ERINGI. Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

BUTA YAKI. Schweinebauch & Yuzu-Miso

TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

YAKI YAGI. Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken

AIGAMO TSUKUNE. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

€ 36.80



MIXED EMOTIONS

- EDAMAME. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone
KINOKO KATZU. Panko panierte Kräutersaitlinge mit Limetten & Chili-Dip
SHAKE TATAKI. Lachs, Kizami Wasabi & Ponzu
NIGIRI SHAKE. Lachs. NIGIRI MAGURO. Yellowfin Thunfisch
PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
SPICY TUNA. Thunfisch, Gurke, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse
CHIRASHI MAKI. Geflämmtter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer,
Chili & marinierte rote Zwiebeln
TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
€ 36.80



HIRAMASA KAMA

- Delikatessen Stück vom Hiramasa
mit Meersalz und Limette, dazu gibt es Reis und Miso Suppe
[Limitiert verfügbar] € 27

SALATER



GREEN GATE

Süßkartoffel, Blumenkohl, gegrillter Brokkoli & Pilze auf einem Salat aus Kohl, Romana, Quinoa, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam – garniert mit Wurzelgemüsechips & Goma € 17.40



JUNGLE FISH

Gegrillter Lachs, Thunfisch & Garnele auf einem Salat aus Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam – garniert mit Lotuschips & Miso Senf € 21



GREEN BIRD

Mariniertes Hähnchen mit Soja marinierten Eiern auf einem Salat aus Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam – garniert mit Hühnerhaut & Wasabi Caesar € 19.40

CHIRASHI



BEAUTIFUL MESS

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce € 14.50



OSAKA CHAOS

Lachs, Thunfisch, Garnele, Tamago, Avocado, Shiitake, Zuckerschoten, Forellenrogen, Kresse & Sushireis € 23



STICKS | N | SUSHI

