

## VORSPEISEN

<b>Edamame</b> Grüne Sojabohnen, Kalt oder warm / Salz oder scharf	7.2
<b>Hiyashi Wakame</b> Seealgensalat, Sesam	6.5
<b>Chuka Ika Sansai Sarada</b> Marinierter Tintenfisch, japanisches Berggemüse	8.5
<b>Renkon</b> Lotuswurzelsalat, Sesamsauce	7.5
<b>Miso Soup</b> Japanische Miso Suppe, Seetang, Tofu, Frühlingzwiebeln mit Shake / Lachs	8.5 + 2.9

### Empfehlungen unserer Sushi-Meister

<b>Nori-Handrolls</b> Lachs / vegetarisch / Spicy Tuna / Tempura-Garnele / Jakobsmuschel	32
Gyoza mit Soya- Chili dip (Japanische Teigtaschen)	Mit Poulet 15.9   Vegetarisch 13.9

## SOUP BOWLS

<b>Inari Tofu Udon Noodle Soup</b> Udon Nudelsuppe, marinierte Tofu, Frühlingzwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake mit Onsen Tamago (pochiertes Ei)	22.5 + 3.5
<b>Chicken Udon Noodle Soup</b> Udon Nudelsuppe, Poulet, Frühlingzwiebeln, Seetang, Brokkoli, Bambus, Shiitake	22.5
<b>Tantanmen Ramen</b> Scharfe Suppe, scharf mariniertes Schweinshackfleisch, Sesam	26.9

## POKE BOWLS / DONBURI / TARTARE

<b>Barachi Don</b> Gemischter, geschnittener Fisch mariniert mit saisonalem Gemüse (Lachs, Thunfisch, Garnele, Makrele, Jakobsmuschel, Gurke, Avocado, Rettich und Sesam), Sushi Reis	29.5
<b>Shake Don</b> geschnittener Lachs auf Sushi-Reis / mit Onsen Tamago (pochiertes Ei) + 3.5	28.5
<b>Maguro Don</b> geschnittener Thunfisch auf Sushi-Reis / mit Onsen Tamago (pochiertes Ei) + 3.5	28.5
<b>Unagi Don</b> leicht flambierter Aal auf Sushi-Reis	33.5
<b>Vegi Don</b> geschnittenes, saisonales Gemüse auf Sushi-Reis / mit Onsen Tamago (pochiertes Ei) + 3.5	25.5
<b>Beef Tartare 120g</b> Japanese Style mit Shichimi-Mayonnaise / Japanese style with shichimi mayonnaise mit Onsen Tamago (pochiertes Ei) + 3.5	36

## CHAMPAGNER & PROSECCO

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Laurent-Perrier Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	20	130
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Pinot Noir		160
Bisot Crede Brut DOCG Valdobbiadene Bisol	11.5	72
Bruno Paillard Cuvée 72 Extra Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		130

## ROSÉWEIN

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Chateau Minuty Rosé & Or Provence, Grenache, Syrah	12	79

## WEISSWEIN

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Maison Lafleur Lamblin & Fils, Chardonnay, FR	9	66
Riesling Dreissigacker Vintages, Weingut Dreissigacker, 2022, DE	9	66
Grüner Veltliner Goldene Ida Landhaus Meyer, Weinsammlung Candrian, Grüner Veltliner, AT	9	62
Millepetali CH Tenuta Agricola Luigina, Viogner 2020, CH		109
Mâcon Verzé Domaines Leflaive, Chardonnay 2023, FR		98

## ROTWEIN

	<b>10cl</b>	<b>75cl</b>
Mas Agnes Priorat DOC Bodegas y Vinedos da Cal Grau, 2021, ES	9.5	66
Año Cero Malbec La Consulta Mendoza Altocedro 2022, ARG	11	74
Pauillac de Lynch-Bages Cabernet Sauvignon, Merlot 2020		95

## BIER

Asahi Super Dry Japan	33cl 7.5	
Kirin Ichiban Japan	7.5	
Birra Moretti Offenbier	30cl 6.5	50cl 8.5
Birra Moretti alkoholfrei	33cl 6.5	

## SAKE UND MEHR

Sake ShoChiku	4cl 8.5	20cl 22.5
Sake Ginju Premium		30cl 31
Shuzo Nigori Sake		24cl 25.5
Umeshu Takara	4cl 7.5	
Ryoma Japanese Rum	2cl 15	
Shochu Yokaichi	4cl 12	
Yuzu Sake	4cl 10	
Choya Umeshu Dento	4cl 7.5	
Nikka Pure Malt Whiskey	4cl 17.5	

## FRISCHE TEE'S

Frischer Ingwertee / Frischer Pfefferminztee	7.5
--	-----

## UNSERE TEEKÄNNCHEN

Sencha Fuji, Jasmin "1319"	6.9
Darjeeling G.F.O.P. Supérieur	6.9
Verveine, Symphonie de Fruits, Medina, Minze	6.9