

KAMPAI

YUZU SPRITZ

Yuzu Sake, Vanille, Sekt

12 €

NINKI SPARKLING J-GINJO [7%]

Dieser Junmai Ginjo aus Flaschengärung hat ein fruchtiges Aroma und charmanten süß-sauren Geschmack. Zum Aperitif oder fruchtigen Desserts

Flasche 30 cl 38 €

TURTLE RED, IKEKAME, FUKUOKA [15%]

Kräftiger Junmai Daiginjo mit Aromen von Mandarine, Erdbeeren und Sendelholz

Flasche 72cl 71 € / Glas 10 cl 11 €

VEUVE FOURNY, PREMIER CRU, BRUT, CHAMPAGNE, FRANKREICH

Handverlesene Chardonnay & Pinot Noir-Trauben aus Premier-Cru-Lagen, kreieren einen hervorragend eleganten und frischen Champagner

Flasche 75 cl 89 € / Glas 10 cl 14.50 €

sticksnsushi.com

DIE LETZTE MAHLZEIT
DES JAHRES 2025



VORSPEISE UND KLEINE GERICHTE

CAVIAR. Imperial Selection [10g]. 27 €

WAGYU BITES. Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebeln & Kizami Wasabi auf Toast 22.50 €

HOTATE KATAIFI. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli 14.80 €

EBI BITES. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander 10.80 €

KINOKO KOROKKE. Pilzkroketten, Parmigiano-Reggiano Käse, Miso Aioli und Trüffelstaub 9 €

KANI KOROKKE. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar 12 €

STICKS

WAGYU YAKI. Japanisches Wagyu-Rindfleisch aus Kyushu 21 € / 2 pcs 41.60 €

GINDARA NO MISO. Black Cod & Miso 11 € / 2 pcs 21.60 €



Yoi Otoshi o
FROHES NEUES JAHR

Ein neues Jahr verändert nichts – aber du schon. Wir erinnern uns an ein Jahr wegen der Menschen, die es geprägt haben.

Für uns sind das Menschen wie du. Wir sind nur hier, solange du und andere glückliche Gäste unsere Restaurants besuchen wollen.



FIREWORKS MENU

STARTERS

Edamame. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam
Lobster Bisque. Gochujang, Udon Nudeln, Miso mariniert
Black Cod und Daikon Kresse

Hotate Carpaccio. Jakobsmuscheln, helle Soja-Yuzu-Ponzu,
schwarzer Pfeffer, Oliven- und Trüffelöl, Daikon und Shiso

Kaki Fry. Panko Austern, Kizami Tartare Sauce, Kresse

Caviar & Lobster Bites. Hummer, Yuzu Mayonnaise, Toast, Imperial Selection Caviar

ABURI

Wagyu Aburi. Geflammtes japanisches Wagyu, Shiitake & Soja-Sesam,
Reiskroketten, Miso-Aïoli, Tsume & Kizami-Wasabi

HOUSEROLLS

Sparkling Tuna. Thunfisch, Masago, Frühlingszwiebeln, scharfe Sauce & Soja Sesam

Soy Shake & Ikura. Soja gebeizter Lachs, Zuckerschoten, Avocado,
Miso Aïoli, mariniert Forellenrogen, Shiso

STICKS

Wagyu Yaki. Japanisches Wagyu-Rindfleisch aus Kyushu

Aka Ebi. Garnelen, scharfes Gochujang & Knoblauchbutter

DESSERT

Gateau Marcel. Schokoladenkuchen mit Himbeeren

Goma. Vanille Crème-Brûlée mit schwarzem Sesam-Crumble

Mango. Reis in Kokoscreme, Passionsfrucht-Coulis mit frischer
Mango und Basilikumsamen

Preis pro Person 98 €

SET FOR SUCCESS

STARTERS

Broccoli. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Beef Tataki. Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinambur Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu

SUSHI

Ebi Panko. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

Hell's Kitchen. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

Nanban. Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

STICKS

Aka Ebi. Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Gyu Katzu. Gebackene Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse

Preis pro Person 53 €





AS GOOD AS IT GETS

STARTERS

Edamame. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam

Hotate Kataifi. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Äioli

Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Äioli, Chili, Limette & Koriander

Tuna Tartare. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot

Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari mariniert Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

SUSHI

Temaki Setto. Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari mariniert Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit Sushireis und knusprige Nori

Ebi Panko. Tempura-Garnelen & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

New York Subway. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Lachs & Knoblauch

STICKS

Gindara No Miso. Black Cod & Miso

Hotate Bacon. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

Preis pro Person 70 €

VERWÖHN DICH

Caviar. Imperial Selection [10g]. 27 €



GREENKEEPER

STARTERS

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und spicy Miso

Seaweed Salad. Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam

Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

NIGIRI

Kinoko. Portobello Pilze & Limetten Meersalz

Abokado. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

Nasu Aburi. Gegrillte Aubergine, Yuzu-Miso & Kizami Wasabi

SUSHI

Red'n'Green. Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja

STICKS

Eringi. Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

Imo Yaki. Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki

Vegan | 29.50 €

KYOTO NON-STOP

Nigiri. Tofu mit Ingwer & Shiitake, gegrillter Spitzpaprika, gegrillte Aubergine, Avocado und Portobello Pilz
Vegan | 15 €



TOKYO NON-STOP

Nigiri. Geflammter Lachs, Avocado, Yellowfin Thunfisch und geflammter Hiramasa, alle mit Imperial Selection Caviar [10 gr]
35 €