

VEGAN MENU

Für den Tisch

EDAMAME BEANS

Spicy Miso & Sesam

CAULIFLOWER

Blumenkohl mit Trüffel Goma

BIMI TEMPURA

Tempura Tenderstem Broccoli mit Daikon-Oroshi
in Shiitake-Tentsuyu Sauce

GREEN TARTARE BITES

Gegrillter Brokkoli, Mark, Ingwer, Yuzu, Avocado,
Koriander auf knusprigem Fladenbrot

Wähle:

Eine Maki [8 Stück] pro Person

RED'N'GREEN

Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken,
Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja

MAMMA MIA

Avocado, Gurken, Sesam & Schnittlauch

GARDEN ROLL

Süßkartoffel, eingelegte rote Zwiebel,
Zuckerschoten, Tsume Soja

Sticks

[Wähle eins, serviert als 2 Stück]

SHISHITO YAKI

Padron Paprika, scharfes Guchujang,
Tsume & Limettensauce

ERINGI YAKI

Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

Dessert

MANGO

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

BOTTOMLESS BRUNCH

*Wenn nicht hier,
wo dann?*

STICKS'N'SUSHI

BOTTOMLESS BRUNCH

BOTTOMLESS BRUNCH MIT GETRÄNKEN 50 €

Kampai

90 Minuten unbegrenzte Getränkeauswahl. Bitte bestelle die ersten Getränke innerhalb von 15 Minuten nach der Reservierungszeit.

Cocktails (15 € extra)

ESPRESSO MARTINI

Wodka, Kahlúa, Vanillesirup und Espresso

MATCHA & PASSION

Passionsfruchtpüree, Zitronensaft, Zuckersirup, Matcha-Pulver und Sprudelwasser

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RESERVE, CAVES DE MARSIGNY, FRANKREICH

Frucht und Saft vom Pinot Noir, Aroma und Finesse vom Chardonnay, umspielt von delikater Würze aus der Aligoté-Traube

PERLENDE AROMEN

Kreiere deinen eigenen Bellini, Rossini oder Mimosa. Wir bringen alle Geschmacksrichtungen – Sie mischen nach Ihrem Geschmack

SAUVIGNON BLANC, JOHANNINGER, RHEINHESSEN

Leiche florale Aromen, gepaart mit Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Leichte Säure untermalen den eleganten Schliff

SPÄTBURGUNDER, ENTWEDER ODER BEIDE, JOHANNINGER, RHEINHESSEN

Klassische Nuancen von Kirsche und süßlichem Kaffee, gepaart mit einer leicht würzigen Pfeffernote

KIRIN ICHIBAN ^[5.5%]

Weltbekannt ist dieses leichte Bier nicht von unserer Karte wegzudenken. Flasche 33 cl

KIRIN FREE ^[0.0%]

Helles, untergäriges alkoholfreies Bier, leicht und süffig. Flasche 33 cl

DAS KLEINGEDRUCKTE.

Die ersten Getränke müssen innerhalb von 15 Minuten nach der Reservierungszeit bestellt werden. Bitte trinke verantwortungsbewusst: Ein Getränk nach dem anderen. Die unbegrenzten Getränkepakete gelten nur für den gesamten Tisch. Keine Ersatzbestellungen erlaubt. Veganes Menü und glutenfreie Optionen sind verfügbar. Der Preis gilt pro Person, und Getränke dürfen nicht geteilt werden. Ein Ausweis kann zum Altersnachweis erforderlich sein. Sticks'n'Sushi fördert verantwortungsbewusstes Trinken und behält sich das Recht vor, den Ausschank zu verweigern, wenn du oder deine Gäste Anzeichen von Trunkenheit zeigen.

Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung

MENU

Für den Tisch

EDAMAME BEANS

Spicy Miso & Sesam. Vegan

KARAAGE

Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar

KINOKO KOROKKE

Pilzkroketten, dänischer Rød-Krystal-Käse, Miso Aioli und Trüffelstaub

CAULIFLOWER

Blumenkohl mit Trüffel Goma. Vegan

Wähle:

Eine Maki [8 Stück] pro Person

PINK ALASKA

Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

CRISPY EBI

Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soya

SPICY TUNA

Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

Sticks

[Wähle Sie eins, serviert als 2 Stück]

SHAKE TERIYAKI

Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

TSUKUNE

Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

Dessert

MANGO

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