

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.

**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