

GLUTENFREI

WIE TAUCHST DU IN
UNSERE WELT EIN?

LOS GEHT'S

STELL DIR
DEIN MENÜ
SELBST
ZUSAMMEN
ODER WÄHLE
EINES UNSERER
MENÜS.



FERTIG



KLARE SACHE.

Wenn wir versuchen, dich zu verführen – mit Stäbchen, Sushi, Sashimi, Suppe und Salaten – kann es passieren, dass du und dein Appetit beim Blick in unsere Karte kurz den Überblick verlierst.

Aber keine Sorge:

Zugegeben, die Entscheidung fällt nicht leicht. Doch genau das ist vielleicht das beste Zeichen auf das, was du erwarten kannst.

Und ehrlich gesagt: Es ist einfacher, als du denkst.

Frag dich einfach: Möchte ich ein festes Menü oder lieber à la carte essen?

Die Menüs findest du ganz hinten in der Karte. À la carte steht vorne.

Oder gib dein Vertrauen an unser Team und lass wissen: „Überrasch mich“

Wie auch immer du dich entscheidest, aber am Ende wird es wohl so sein:

Du bist zuerst unsicher und am Schluss völlig begeistert.

À LA CARTE

OKAZU

Kimchi. Fermentierter Kohl mit Chili

Poteto Sarada. Japanischer Kartoffelsalat mit Gurken, roten Zwiebeln, Karotten, Kresse und knusprigen Kartoffeln

Kappa Chili. Gurken mit Mandeln, Chili, Zwiebeln und geröstetem Sesamöl. Vegan | € 7.60



SHAKE TATAKI

Lachs, Sake-Tamari
marinierter Forellenrogen,
Daikon, Miso, Ponzu &
Daikon Kresse € 13.50



TUNA TARTARE BITES

Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln,
Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem
Lotuschips € 14.50



LOBSTER & IKURA TEMAKI

Hummer, Yuzu Mayonnaise & Sake-Tamari marinierter
Forellenrogen mit Reis auf knusprigem Nori € 12.50



HOTATE CEVICHE

Jakobsmuscheln, Limetten-Korianderdressing, Yuzu Miso, rote Zwiebeln, grüner Chili, Kartoffeln und Koriander € 13.40



COME FOR A SWIM

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

Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

Rice Paper. Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

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

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

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

€ 50

**BROCCOLI**

Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma. Vegan | € 7.20

**HIRAMASA KATAIFI**

Hiramasa, knusprigen Kartoffeln, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzo € 16.20

**EDAMAME BEANS** | Vegan

Spicy Miso & Sesam € 6.50. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.50. Meersalz & Zitrone € 6.50

**SEAWEED SALAD**

Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam
Vegan | € 7.20



HIRAMASA KAMA

Delikatessenstück vom Hiramasa mit Meersalz und Limette, dazu gibt es Reis und Misosuppe
[Limitiert verfügbar]
€ 27



MISO SOUP

Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame.
Vegan | € 3.80



CAULIFLOWER

Blumenkohl mit Trüffel Goma
Vegan | € 7.40



RICE PAPER SHAKE

Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma
€ 12



WAGYU BITES

Wagyu Tatar mit Shiso und
Frühlingszwiebeln auf
Lotuschips € 22.50



CAVIAR

Imperial Selection [10 g]
€ 27



BEEF TATAKI

Rinderfilet mit Miso Aioli,
Frühlingszwiebeln, Topinamburchips,
Shiitake & Trüffel Ponzu € 15.80

SASHIMI



MAGURO

Yellowfin Thunfisch € 15



SHAKE

Lachs € 12



HIRAMASA

Hiramasa Kingfisch € 16



SASHIMI DELUXE

Lachs, Yellowfin Thunfisch und
Hiramasa Kingfisch. Schneekrabben-
Daikon-Rolle, Hotate Ceviche und
Tamago Ikura € 43

NIGIRI

KINOKO

Portobello Pilze &
Limetten Meersalz | Vegan
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

HIRAMASA

Hiramasa Kingfisch
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60

NASU ABURI

Gegrillte Aubergine &
Yuzu-Miso | Vegan
€ 3 / 2 Stk € 5.80

AKA PIMAN

Gegrillter Spitzpaprika
& Yuzu-Kosho | Vegan
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

HIRAMASA YAKI

Geflammter Hiramasa
Kingfisch
€ 4.50 / 2 Stk € 8.80

SHAKE NEW YORK

Lachs mit Knoblauch
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

HOTATE YAKI

Geflammte Jakobsmuschel
€ 4.60 / 2 Stk € 9



TAMAGO

Omelette
€ 2.90 / 2 Stk € 5.60

EBI

Garnelen
€ 3.80 / 2 Stk € 7.40

ABOKADO

Avocado, Yuzu-Kosho
& Sesam | Vegan
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

MAGURO

Yellowfin Thunfisch
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20

SHAKE

Lachs
€ 3.20 / 2 Stk € 6.20

SHAKE YAKI

Geflammter Lachs
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

KYOTO NON-STOP

Nigiri. Portobello Pilz, gegrillter Spitzpaprika, gegrillte Aubergine und Avocado
Vegan | € 15

**TOKYO NON-STOP**

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

TEMAKI SETTO

Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari mariniert
Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit Sushireis und knusprigem Nori € 45

Temaki bedeutet Handrolle. Kreiere deine eigenen kleinen Häppchen



VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

Masumi Sanka Sake [17%]. Enorm zarter Schmelz und sehr zurückhaltende Säure. Flasche 72 cl € 65 / Flasche 30 cl € 31 / Glas 10 cl € 10.50

MAKI

HOUSE ROLLS | 4 Stück von jeder Rolle

Wagyu. Wagyu Tatar, Kizami Wasabi & knuspriger Kataifi € 18.50

Aka Ebi. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Forellenrogen € 15

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

Red'n'Green. Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja. Vegan | € 11

Soft Shell. Softshell Krabbe mit Masago & scharfe Sauce € 15

Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurken, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander € 15



FULL HOUSE | Menu

Alle 6 House Rolls € 85

URAMAKI | 8 Stück von jeder Rolle



NANBAN

Hähnchen, Avocado,
knusprigen Kartoffeln, Koriander
& scharfe Yuzu-Kosho € 13



CALIFORNIA

Garnelen, Avocado,
Gurken & Miso Aioli
€ 12



MAMMA MIA

Avocado, Gurken,
Sesam & Schnittlauch
Vegan | € 10



PINK ALASKA

Lachs, Avocado, Frischkäse
& Lumpfischrogen € 12



SPICY TUNA

Thunfisch, Gurken, scharfe
Sauce, Masago, knusprigen
Kartoffeln & Kresse € 12

KABURIMAKI | 8 Stück von jeder Rolle



NEW YORK SUBWAY

Garnelen, Gurken,
Avocado, scharfe Sauce,
Lachs & Knoblauch € 17



EBI PANKO

Garnelen, Gurken,
scharfe Sauce &
Avocado € 17



HELL'S KITCHEN

Garnelen, Gurken, Avocado,
scharfe Sauce, Thunfisch &
Barbecue-Sauce € 18



SHAKE AÏOLI

Zuckerschoten, Avocado,
Gurken & Miso Aioli,
geflammt Lachs &
Forellenrogen € 17



CEVICHE

Rote Zwiebeln, Avocado &
Gurken, Jakobsmuschel,
LimettenMarinade &
Koriander € 17



CHIRASHI MAKI

Geflammter Fisch, scharfe
Sauce, Zuckerschoten,
Ingwer, Chili & marinierte rote
Zwiebeln € 11

MAKI MAKI | Menu

Kaburimaki. Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko und Shake Aioli
8 Stück von jeder Rolle € 64

MINI MAKI MAKI

4 Stück von jeder Rolle € 32



STICKS

AIGAMO TSUKUNE

Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja
€ 7 / 2 Stk € 13.60

SHISHITO YAKI

Padron Paprika, scharfes Guchujang, Tsume & Limettensauce
Vegan | € 4 / 2 Stk € 7.60

IMO YAKI

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

ERINGI YAKI

Kräutersaitlinge & Misokräutersauce
Vegan | € 3.50 / 2 Stk € 6.60

MOMO NANBAN

Gebackene Hähnchenschenkel, Dashi-Marinade, Kewpie-Mayonnaise, Zwiebeln & Kresse
€ 5 / 2 Stk € 9.60

SHŌYU TEBASAKI

Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja, Mirin & Soja Sesam
€ 4.60 / 2 Stk € 8.80



SHAKE TERIYAKI

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

GINDARA NO MISO

Black Cod & Miso
€ 11 / 2 Stk € 21.60

SABA YAKI

Sake marinierte Makrele mit Frühlingszwiebeln und Shiso- und Ingwer-Sauce
€ 4,20 / 2 Stk € 8

AKA EBI

Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter
€ 7.20 / 2 Stk € 14

HOTATE BACON

Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter
€ 6.30 / 2 Stk € 12.20

YAKI YAGI

Ziegenkäse & luftgetrockneter Schinken
€ 4.80 / 2 Stk € 9.20

CHIIZU MAKI

Emmentaler & Bacon
€ 4.20 / 2 Stk € 8

TEBASAKI
Hähnchenflügel & Meersalz
€ 4.20 /
2 Stk € 8

TSUKUNE
Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
€ 4 /
2 Stk € 7.60

TSUKUNE CHILI
Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
€ 4.40 /
2 Stk € 8.40

RAMU NIKU
Lammfleisch, Frühlingszwiebeln, Yakinikusauce, Knoblauchbutter & Soja Sesam
€ 5.30 /
2 Stk € 10.20

REIS. Vegan | € 3.50
Mit crunchy Chili, Teriyaki oder Chili Dip € 4



BUTA YAKI
Schweinebauch & Yuzu-Miso
€ 4.20 /
2 Stk € 8

IBERICO SECRETO
Miso mariniertes Iberico Schwein
€ 8.80 /
2 Stk € 17.20

GYU HABU
Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter
€ 9.50 /
2 Stk € 18.60



WAGYU YAKI

Unser japanisches Wagyu-Rindfleisch wird artgerecht auf der Hiramatsu Farm in der Präfektur Kagoshima, Kyushu, Japan, aufgezogen, wobei nur die besten Stücke von einem Kobe-Rindfleisch-Spezialisten ausgewählt werden

€ 21 /
2 Stk € 41.60



NOCH UNENTSCHLOSSEN?

KEIN PROBLEM.
DAS TEAM IN DER
KÜCHE HAT SCHON
AN ALLES GEDACHT.

BESTELLE EINFACH
EINE MENUOPTION.
ALLES KOMMT ZU DIR.





MENUS



VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

AS GOOD AS IT GETS

Ab zwei Personen

Edamame. Gegrillte Sojabohnen mit Sesam

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

Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

Rice Paper. Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

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

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

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

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

Ebi Panko. Garnelen, Gurken & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

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

Gindara No Miso. Black Cod & Miso

Hotate Bacon. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

Preis pro Person € 70

Das Bild zeigt das Menü für 2 Personen



SET FOR SUCCESS

Ab zwei Personen

Broccoli. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

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

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

Ebi Panko. Garnelen, Gurken, scharfe Sauce & Avocado

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

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

Nanban. Hähnchen, Avocado, knusprigen Kartoffeln, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

Aka Ebi. Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Iberico Secreto. Miso marinierter Iberico Schwein mit Zitrone

Preis pro Person € 53

Das Bild zeigt das Menü für 2 Personen





PERFECT DAY

Ab zwei Personen

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone

Tuna Tartare Bites. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem Lotuschips

Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

Ricepaper. Soja-Gravad-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

Shake Yaki. Geflämmerter Lachs

Abokado. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse

Tsukune. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

Buta Yaki. Schweinebauch & Yuzu-Miso

Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Preis pro Person € 48

Das Bild zeigt das Menü für 2 Personen





YUZU ZOO
Cocktail € 12



SALMON & FRIENDS

Rice Paper Shake. Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma Shake. Lachs.

Ebi Panko. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

€ 27

GREENKEEPER

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und spicy Miso

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

Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

Kinoko. Portobello Pilze & Limetten Meersalz

Abokado. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

Nasu Aburi. Gegrillte Aubergine & Yuzu-Miso

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

Eringi. Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

Imo Yaki. Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki

Vegan | € 29.50



MIXED EMOTIONS

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone
Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma
Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse
Shake. Lachs
Maguro. Yellowfin Thunfisch
Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse
Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
Chirashi. Geflammter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln
Tsukune. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
€ 36.80





SAPPORO SILVER
[5%] Dose 65 cl. € 9.50

ROBUST

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

Broccoli. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma.

Okazu. Kappa Chili, Poteto Sarada & Kimchi

Aigamo Tsukune. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

Shōyu Tebasaki. Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja & Mirin, getoppt mit Soja Sesam

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

Gyu Habu. Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

€ 36.80

**STICKS**

Shake Teriyaki, Gindara No Miso & Tsukune

OKAZU

Kappa Chili, Poteto Sarada & Kimchi. Vegan | € 7.60

Chef Song



FOUR MEAL DRIVE

Shake Yaki. Geflämpter Lachs. **Ebi.** Garnelen. **Maguro.** Thunfisch. **Shake.** Lachs
Chirashi. Geflämpter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln

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

Nanban. Hähnchen, Avokado, knusprigen Kartoffeln, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

Shake Aïoli. Zuckerschoten, Avocado, Gurken & Miso Aïoli, geflämpter Lachs & Forellenrogen

Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

Ebi Panko. Garnelen, Gurken, scharfe Sauce & Avocado

€ 135

SAKE EMPFEHLUNG

Masumi Karakuchi Gold [17%]. Frisch mit belebendem Säurespiel

Flasche 72 cl € 42 / Flasche 18 cl € 11 / Glas 10 cl € 6.50

SALATE



JUNGLE FISH

Gegrillter Lachs, Thunfisch & Garnelen, Rotkohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Lotuschips & Miso Senf
€ 21



GREEN GATE

Süßkartoffel, Blumenkohl, gegrillter Brokkoli & Pilze, Kohl, Romana, Quinoa, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Wurzelgemüsechips & Goma
Vegan | € 17.40



GREEN BIRD

Mariniertes Hähnchen mit Soja marinierten Eiern, Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Hühnerhaut & Wasabi Caesar
€ 19.40

CHIRASHI



CHIRASHI DELUXE

Gegrillter Miso Black Cod, Tempura-Garnelen, Yellowfin Thunfisch, geflammter Lachs und Hummer mit Sushireis, Avocado, Tamago, Shiitake, Zuckerschoten, in Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Shiso und Soja Sesam, serviert mit Tsume-Soja € 27



BEAUTIFUL MESS

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

BIST DU EIN FLEISSIGER FISCHER?

Lade dir unsere Sticks'n'Sushi Loyalty-App herunter, sammle Punkte bei jeder Bestellung und sichere dir Belohnungen.

Die gesammelten Punkte kannst du beim nächsten Besuch oder bei einer Takeaway-Bestellung einlösen.

Melde dich noch heute an und hol dir deinen Willkommensbonus.



STICKS | N | SUSHI

DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND



Scan die Informationen
über Allergene und weitere
Spezialmenüs.

sticksnsushi.com