

À LA CARTE



EDAMAME BEANS | Vegan
Spicy Miso & Sesam € 6.50
Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.50
Meersalz & Zitrone € 6.50



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



KINOKO KOROKKE
Pilzkroketten, dänischer Rød-Krystal-Käse, Miso
Äioli und Trüffelstaub € 9



BIMI TEMPURA
Tempura Tenderstem Broccoli mit
Daikon-Oroshi in Shiitake-Tentsuyu
Sauce. Vegan | € 9.20



TUNA TARTARE BITES
Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln,
Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem
Fladenbrot € 14.50



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



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, knuspriges Kataifi und Koriander € 13.40



COME FOR A SWIM

Hotate Kataifi. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli
 Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
 Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander
 Hiramasa Kataifi. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
 Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse
 Tuna Tartare. Thunfisch, Avocado, Frühlingzwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot
 € 50



BROCCOLI

Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma. Vegan | € 7.20



HOTATE KATAIFI

Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli € 14.80



SEAWEED SALAD

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



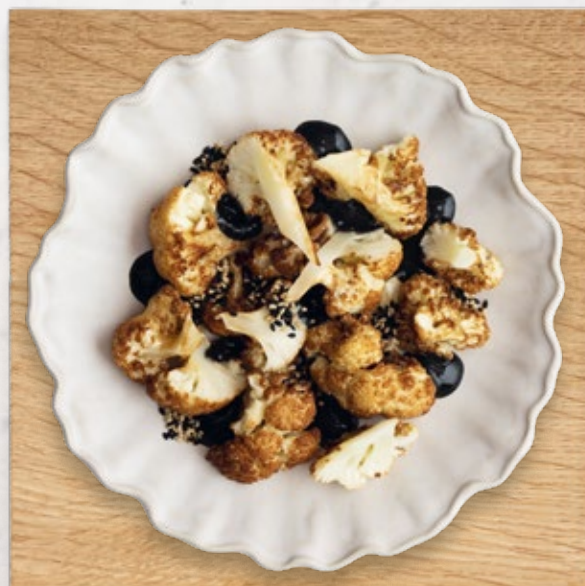
GYOZA

Gyoza mit Hühnerfleisch, garniert mit Okonomiyaki-Sauce,
japanischer Mayonnaise, Schnittlauch und Bonito € 13.50



KANI KOROKKE

Krabbenkroketter mit Wasabi Caesar € 12



CAULIFLOWER

Blumenkohl mit Trüffel Goma. Vegan | € 7.40



HIRAMASA KATAIFI

Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
€ 16.20



KARAAGE

Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar
€ 11.80



HIRAMASA KAMA

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



MISO SOUP

Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame
Vegan | € 3.80



EBI BITES

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



RICE PAPER SHAKE

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



WAGYU BITES

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

BEEF TATAKI

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

CAVIAR

Imperial Selection [10 g]
€ 27

SASHIMI



MAGURO
Yellowfin Thunfisch € 15



SHAKE
Lachs € 12



HIRAMASA
Hiramasa Kingfisch € 16



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

TEMAKI SETTO

Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari
marinierter 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 € 70 / Flasche 30 cl € 34 /
Glas 10 cl € 12

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

Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung

URAMAKI
Inside-out Rolle | 8 Stück von jeder Rolle



NANBAN
Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander
& scharfe Yuzu-Kosho € 13



CALIFORNIA
Garnelen, Avocado, Gurken &
Miso Aioli € 12



MAMMA MIA
Avocado, Gurken, Sesam &
Schnittlauch Vegan | € 10



CRISPY EBI
Tempura-Garnelen, Avocado,
scharfe Sauce & Tsume-Soya € 12



PINK ALASKA
Lachs, Avocado, Frischkäse &
Lumpfischrogen € 12



SPICY TUNA
Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce,
Masago, Kataifi & Kresse € 12

KABURIMAKI
Belegte Rolle | 8 Stück von jeder Rolle



NEW YORK SUBWAY
Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe
Sauce, Lachs & Knoblauch € 17



CHIRASHI MAKI
Geflämmtter Fisch, scharfe Sauce,
Zuckerschoten, Ingwer, Chili &
marinierte rote Zwiebeln € 11

KABURIMAKI | 8 Stück von jeder Rolle

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

HELL'S KITCHEN.Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce € 18

EBI PANKO. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado € 17

SHAKE AÏOLI. Zuckerschoten, Avocado, Gurken & Miso Aioli, geflämmtem Lachs & Forellenrogen € 17



MAKI MAKI | Menu

Je 8 Stücke der oben genannten Kaburimaki-Rollen
€ 64

MINI MAKI MAKI | Menu

4 Stück von jeder Rolle € 32

Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung

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 & Kizami Wasabi | 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



INARI IKURA
Tofu mit Ingwer, Shiitake,
Kresse & Forellenrogen
€ 4 / 2 Stk € 7.80
Ohne Forellenrogen | Vegan
€ 3 / 2 Stk € 5.80

TAMAGO
Omelette
€ 2.90 / 2 Stk € 5.60

EBI
Garnele
€ 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. 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

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

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

TEBASAKI
Hähnchenflügel
& Meersalz
€ 4.20 /
2 Stk € 8

TSUKUNE
Hähnchenfleisch-
bällchen & Teriyaki
€ 4 /
2 Stk € 7.60

TSUKUNE CHILI
Hähnchenfleisch-
bällchen, 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

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-
Ingwer-Sauce
€ 4.20 /
2 Stk € 8

AKA EBI
Argentinische
rote Garnelen,
scharfes
Gochujang und
Knoblauchbutter
€ 7.20 /
2 Stk € 14

HOTATE BACON
Jakobsmuscheln,
Bacon &
Misokräuter-
butter
€ 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

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

GYU KATZU
Gebackene Rinderfilet
mit Okonomiyaki
Sauce, japanische
Mayonnaise &
Daikon Kresse
€ 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





We Wanna Be Better
Hosts Than Most

Sashimi Deluxe € 43

"The Sashimi Deluxe is my all time personal favorite – irresistibly fresh and delicate."

– JACOPO

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, geflämter Lachs und Hummer mit Sushireis, Avocado, Tamago, Shiitake, Zuckerschoten, in Sake-Tamari mariniertem 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