

Izakaya

Suppe

Kimchi-Suppe ^{V,O,U,L}	
Kimchi, Lachsstücke, Lauch, scharf	6
Pilzsuppe ^L	
Zartes Saison Gemüse, Enoki, Shimeji Pilze	5
Miso Suppe ^V	
Miso, Seidentofu, Seetang, Lauch	5
Eiersuppe ^{N,L}	
Ei, Tomaten, Seidentofu, Schnittlauch	6



Salate

Eingelegtes Gemüse mit Miso Joghurt ^{L,P}	
Sellerie, Paprika in Miso-Yuzu-Joghurt Dressing eingelegt	6
Mango Salat ^{X, O, U, R, Q}	
Mango, Entenstücke, Salat, Erdnüsse, Koriander, Chili- Limetten-Sauce	8
Morning Glory ^{P,R}	
Babyspinat, Knoblauch, Parmesan, Trüffelöl	7
Gurken Essig Katsuobushi ^{O,L}	
eingelegte Gurken mit Thunfischflocken	6
Edamame-Coleslaw mit Wasabi- Mayonnaise ^{N,U}	
Edamame, Spitzkohl, Wasabi, Zwiebeln, Vegane Miso	6
Wakame ^{A,T}	
Algensalat mit Sesam Dressing	6



Kalt

Beef Tataki ^{U,L}	
Rinderstreifen, Ponzu, Süsskartoffel Chips,	13
Kaara ge in süß- saurem Sud ^{L, N, U}	
Hähnchen Tempura 5 Stück in Süß-saurem Sud	9
Sommerrollen ^{O,U,R}	
Mango, Tofu, Avocado, Salat, Sesam, Reismüden, Limetten-Chili-Sauce, 2 Stk.	7
Salmon Tataki ^{O,P}	
6 Lachscheiben, leicht flambiert mit Trüffel- Ponzu-Sauce und Schnittlauchöl	14
Tuna Yuzu Miso ^{U,L,O,T}	
6 Tunascheiben, leicht flambiert mit Yuzu Miso Sauce	16
Hamachi Ceviche ^{O,L,R}	
Gelbflossenscheibenstücke mit Tigermilch-Sauce, Schnittlauchöl, Yuzu, leicht scharf	17
Scallop Beurre Blanc ^{Y,W,P}	
Jakobsmuscheln mit Butter, Zitronen, Weißwein, Scharlotten, Buttermilch,	14

Warm

Edamame ^U	
Gedämpfte Babysojabohnen mit Salz	6
Garnelen im Netz ^{L,M}	
Süß-saure Chili-Sauce, Knusprige Garnelen umhüllt von Kartoffelstreifen, 4 Stk.	8
Pilze Zitrus ^L	
Gebratene Pilze mit Zitrus-Dressing	7
Indo Volcano ^{L, O, R, U, T}	
Knuspriger Reis, Lachstatar on Top, leicht scharf	10
Gold Flavour ^{L,N}	
Brokkoli-Tempura, Aubergine und Zucchini mit Spicy Mayo	9

997



Osusume

9-Gänge Sushi Menü - 88.-

heißt übersetzt „ Empfehlung des Hauses“. Dabei verlässt man sich auf den Vorschlag des Kochs. Es handelt sich um ein aufwendiges, ritualisiertes, mehrgängiges japanisches Menü.

Mit bestimmten Ablauf servieren wir Ihnen von leichter Vorspeise bis zum üppigeren Hauptgang und Nachtisch. Mit Sushi Kreation, Spezialitäten des Hauses und Qualität des Essen werden Sie überrascht sein. Es geht weniger darum, genau den Geschmack oder die Gewohnheiten des Gastes zu treffen. Vielmehr gibt es dem Koch die Möglichkeit, die besten und hochwertigsten Zutaten zu verwenden und zu zeigen, was er kann. Also lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen. Es wird ein Erlebnis! Das Beste daran ist, dass das Menü sich immer wechselt.

Bitte nur mit Vorbestellung und informieren Sie uns über Allergene!



Sushi-Kurs für Anfänger

Montags · 18:00 Uhr-21 Uhr· 80 € pro Person (inkl. 1 Getränk)

Du liebst Sushi, aber deine Maki rollen sich eher selbst wieder auf und dein Reis klebt überall — nur nicht da, wo er soll?

Dann ist unser Sushi-Kurs für Anfänger genau das Richtige.

Jeden Montag um 18 Uhr zeigen wir dir, wie du:

- Reis zähmst, statt dass er dich zähmt
- Maki rollst, ohne dass sie aussehen wie ein Unfall
- Nigiri formst, die nicht an traurige Schneebälle erinnern
- und warum das Messer scharf sein darf, aber der Humor noch schärfer ist

Preis: 80 € pro Person — 1 Getränk inklusive, damit du beim ersten missglückten Versuch nicht gleich die Fassung verlierst.

Wichtig: Der Kurs findet statt, sobald du vorbestellst.

Also: anmelden, vorbeikommen, Spaß haben, Sushi essen.

Und wer weiß — vielleicht wirst du danach sogar zum Familien-Sushi-Chef befördert.

Hauptgang

Fisch

Tuna This Way ^{U,O,L,T}	
Gegrillter Sesam Thunfisch, Kimchi, Gemüse, Yakimiku Sauce, Reis	25
Zanderfilet Daikon ^{L,U,O}	
Zanderfilet geschmort mit Soja-Karamellsauce, Ingwer, Knoblauch, Reis	22
Lachs- Miso Nobu Style ^{L,U,O}	
In Miso eingelegter Lachs, gegrillt mit Reis, Gemüse	23
Ocean Bowl ^{L,O,A,T}	
Lachs- Thunfischstücke, Wakame, Ebi Tempura, Aal, Sushi Reis, Yuzu Miso Sauce	17



Ramen

O, R, U, L, T

Unsere Ramen sind mit asiatischen Pilzen, Pak Choi, Mais, Schweinebauch, Naruto und halbem Ei (auch vegan erhältlich mit Seidentofu). Bitte wählen Sie die Brühe:

Miso ^{Misobrühe, leicht}	15
Spicy Miso ^{Misobrühe, scharf}	15
Shoyu ^{Sojabrühe, kräftig}	15
Shio ^{Salzbrühe ohne Schweinebauch mit Pulpo, Ebi Tempura}	16

Fleisch

Pog Belly ^{L,U}	
Geschmorter Schweinebauch, Ingwer, Gemüse, Reis	18
Doteni Rinderragout ^{L,U}	
Rindergulasch, Daikon, Miso, Shichimi, Ingwer, Reis	20
Duck Miso ^{L,U}	
Barberie Entenbrust mit Miso Karamell Sauce, Gemüse, Reis	25

Vegetarisch

Veggie Bowl ^{U, L, T, N, A, T}	
Inari, Tamago, Grünspargel, Wakame, Zucchini, Karotten, Mango, Avocado, Gurken, Yuzu Miso Sauce, Sushi Reis, Kimchi	16
Vegetarische Curry ^{L, R, P}	
Rote Curry, Aubergine, Pilze, Zucchini, Möhren, Reis, Tofu	17

Mama Udon

N,W,U,T

Udons gebraten in Wok mit Ei, Pakchoi, Möhren, wahlweise mit:

Chicken	15
Schweinebauchspieß	15
Rinderfiletspieß	17
Tofu	15



Dessert

Wrecking Balls ^{L,P,Q,C,A,E}	
4 Stk. Mochi Eis, Obst 6	6
Sua Chua Nep Cam ^{L,P}	
Schwarzer Klebreis, Kokos, Joghurt, Kondensmilch	5
Matcha Tiramisu ^{N,P}	
Mascarpone, Matcha, Sahne	5
Hausgemachte Sui Din ^T	
esambällchen,Süßes warmes Ingwerwasser, Kokosflocken	6
Matcha Eis ^P	
Matcha Eis mit Obst	6