

VORSPEISEN

	Euro
Butajiru Suppe	
• vegetarisch	8,50
• mit Schwein	9,50
<small>Inhaltsstoffe: Soja Fisch Sesam Samen Gluten</small>	
Edamame mit Seesalz	6,60
(vegetarisch Glutenfrei)	
<small>Inhaltsstoffe: Soja</small>	
Pimientos (asiatische Paprika) mit Ponzu Sauce	6,90
Tempura	
• vegetarisch	13,90
• mit Riesengarnelen (4 Stk.)	18,50
mit Trüffel Teriyaki Mayo	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Eier Senf Soja</small>	
Hähnchen & Baby-Blattspinat	15,50
• vegetarisch (ohne Hähnchen)	11,90
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Nüsse Sesam Samen Soja</small>	
Dorade Ceviche	17,80
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Laktose</small>	
Wagyu Carpaccio	19,90
mit Trüffel Ponzu Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Laktose</small>	
Frittierter Schweinebauch vom Duroc	14,90
mit Quinoa und Süßkartoffeln	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch</small>	

SASHIMI je 5 Stück

• Lachs	14,90
• Wolfsbarsch	15,90
• Dorade	15,90
• Thunfisch	18,50
• Makrele	18,50

Akaiten Sashimi á la chef

• 12 Stück	38,90
• 18 Stück	54,90

Alle Sashimi werden mit süßer Soja Sauce und eingelegtem Wasabi serviert.

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Senf

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

HOSOMAKI je 6 Stück

	Euro
• Gurke* (vegetarisch)	6,50
• Avocado (vegetarisch)	7,50
• Lachs Avocado	8,40
• Wolfsbarsch* Gurke Shiso	9,50
• Thunfisch Gurke	10,50

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Senf | *Sesam

NIGIRI je 2 Stück

• Lachs Kaviar Zitronen Miso Schnittlauch	9,50
• Thunfisch	10,50
• Dorade Ingwer Schnittlauch	10,50
• Wolfsbarsch Shiso	10,50

Shiso - Perilla Blatt oder auch japanisches Basilikum. Die aromatischen Kräuter gehören zur Familie der Minze

• Gelbschwanzmakrele	11,90
• Wagyu Trüffel Ponzu Sauce	12,90

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja

Akaiten Nigiri á la chef

• 10 Stück	46,50
------------	-------

INSIDE OUT ROLL je 8 Stück

Wagyu Roll	24,90
Riesengarnele Tempura Wagyu Teriyaki Sauce Hollandaise	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch</small>	

Kei FC Roll

Crispy Chicken Avocado Teriyaki Mayo	18,50
------------------------------------------	-------

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Eier

Tai Roll

Dorade Spargel Tempura Trüffel Ponzu	21,50
------------------------------------------	-------

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Eier

Yasai Roll

Spargel Tempura Tofu Algenkavier	15,90
--------------------------------------	-------

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Milch | Eier

Delachs Roll

Tempura Lachs Avocado Lachs Sashimi Teriyaki Mayo	19,50
---------------------------------------------------------	-------

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Eier

California Roll

Riesengarnele Tempura Teriyaki Mayo	20,90
---------------------------------------	-------

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Eier

Spicy Maguro Roll

Scharfer Thunfisch Grüne Huancaína Sauce	20,90
--------------------------------------------	-------

Inhaltsstoffe: Gluten | Soja | Milch

Alle Sushi werden mit Ingwer und Wasabi serviert.

Inhaltsstoffe: Senf

SUSHI

	Euro
Akaiten Sushi á la chef	
• Nigiri 3x, Sashimi 2x, Inside out roll 1x	35,00
• Nigiri 6x, Sashimi 4x, Inside out roll 2x	65,00

EXTRA

Sushi Ingwer	2,20
Teriyaki Sauce	2,30
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Senf</small>	
Wasabi	2,30
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Senf</small>	
Trüffel Teriyaki Mayo	2,80
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Senf Ei</small>	

Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie Sojasauce an.

HAUPTGANG

Yurinchi ca. 180g	19,90
Crispy Chicken mit Süß-Sauer Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Sesam Samen</small>	
Salmon Saikyouyaki ca. 150g	29,50
Gegrillter und mit Miso Sauce marinierter Lachs	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Sesam</small>	
Hamachi ca. 150g	39,20
Gegrillte Gelbschwanzmakrele mit Ponzu Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Sesam</small>	
Wagyu Stripes ca. 180g	49,50
Gegrilltes Rinderfleisch mit Teriyaki Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Nüsse</small>	

BEILAGEN

Weißer Reis	4,40
<small>Inhaltsstoffe: Gluten</small>	
Kartoffel Wedges	6,80
<small>Inhaltsstoffe: Gluten</small>	
Brokkoli	8,90
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja</small>	

DESSERT

Matcha Eis	7,30
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Schalenfrucht</small>	
Sesam Eis	7,30
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Sesam</small>	
New York Cheese Cake	12,00
Blaubeeren Vanilleeis Karamellsauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Süßungsmittel</small>	
Champagner Sorbet	
aufgegossen mit Champagner	14,00

APERITIF

	Euro
Déjà-Vu Tonic ^{1,11} Weinlikör Tonic Rosmarin	8,50
Déjà-Vu Spice Root ^{1,11} Weinlikör Limettensaft Ginger Beer	
Déjà-Vu Wild Berry ^{1,11} Weinlikör Wildberry	
Lillet Wild Berry ^{1,2,3}	0,2 1 9,50
Aperol Spritz ^{1,5,11}	0,2 1 9,50
Hugo ³	0,2 1 9,50
Friedrichs Gin & The Basil	9,50
<small>Friedrichs Gin Soda Libre The Basil Basilikum Zitrone</small>	
Friedrichs Gin Tonic	9,50
<small>Friedrichs Gin Tonic</small>	
Champagner PrévotEAU-Perrier ²	0,1 1 14,00

DRIVER APERITIF

The Basil ^{1,3} Basilikum-Zitrone-Limonade	0,33 1 6,80
Sparkling Grape Traubensaft Tonic	7,50

WEINE

● 2022 Kerner & Riesling halbtrocken	0,2 1 8,90
Weingut Manz, Rheinhessen	1 1 36,00
● 2022 Grauburgunder Reserve	0,2 1 8,90
Weingut Full, Molsheim	0,75 1 29,00
● 2018 Rioja Crianza, Tempranillo	0,2 1 11,20
Weingut LAN, Rioja	0,75 1 42,00
Weine vom Château de la Grave Frankreich	
● 2022 VILLA IDA VIN BLANC	0,2 1 9,50
Amphobe	0,75 1 38,00
● 2021 ROUGE TERRE Bio	0,2 1 09,80
	0,75 1 32,00
● 2022 VILLA IDA VIN ROSE	0,75 1 38,00
2022 VILLA IDA VIN ORANGE	0,75 1 59,00

PET NAT vom Château de la Grave | Frankreich

2021 LES CHOSES QUI Pétillant (Schaumwein)	
ROSÉ	0,75 1 36,00

ALKOHOLFREIES BIER

Ü NN IPA „Über Normal Null“ ^a	0,33 1 4,20
„Mit ohne“ Weizen von Tilmans ^a	0,5 1 7,40

SAKE

Das Qualitätssystem besteht aus drei Qualitätsstufen. Innerhalb der Qualitätsstufen wird unterschieden, ob eine geringe und streng reglementierte Menge von Braualkohol zugegeben wird. Die Sake, die frei von jeglichem Zusatz sind, erkennt man daran, dass sie „Junmai“ im Namen enthalten („Purer Reis“).

TIME FOR A BEER

Vom Fass:	Euro
Radeberger Pilsener ^a	0,3 1 4,40
	0,4 1 5,80
Hövels Landbier ^a	0,3 1 4,40
	0,4 1 5,80
Aus der Flasche:	
„Das Helle“ von Tilmans ^a	0,5 1 6,80
„Der Weizen“ von Tilmans ^a	0,5 1 7,40
Aecht Schlenkerla Rauchbier ^a	0,5 1 6,50
Brewdog Punk IPA ^a	0,33 1 4,20
Asahi Bier ^a	0,33 1 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Zero ^{1,5,10}	0,2 1 4,00
Fanta ¹	0,2 1 4,00
Sprite ¹	0,2 1 4,00

Selters Wasser

Selters Medium/Still	0,25 1 3,20
Selters Medium/Still	0,75 1 7,50

Van Nahmen

Apfelsaft	0,25 1 4,80
Apfelschorle	0,33 1 5,40
	0,5 1 7,20
Rhabarbernektar	0,25 1 4,80

Schwepes

Ginger Ale ^{1,5}	0,2 1 4,00
Bitter Lemon ^{3,11}	0,2 1 4,00
Tonic Water ¹¹	0,2 1 4,00

Kaffeespezialitäten & Tee

Espresso-Caffe Joilente ¹⁰	
Café Creme ¹⁰	3,60
Espresso ¹⁰	3,10
Doppelter Espresso ¹⁰	4,20
Cappuccino ^{10,g,p}	4,30

Tee by Ronnefeld	4,50
Darjeeling Summer Gold English Breakfast Green Dragon Morgentau Refreshing Mint Cream Orange Fruity Camomile Sweet Berries	

WHISKEY

Suntory Whiskey Toki	4 cl 9,50
----------------------	-------------

VODKA

Haku Vodka	4 cl 8,50
------------	-------------

GIN

Roku	4 cl 9,50
Ki No Bi Gin	4 cl 9,50
<small>aromatisiert mit diversen japanischen Kräutern</small>	
Ki No Bi Tea Gin	4 cl 12,50
<small>aromatisiert mit grünem Tee</small>	

UNSERE 6 TYPEN PREMIUM SAKE

Junmai Polierrate frei, nur aus Wasser + Reis / Reisgeschmack, Serviertemperatur Zimmer / warm.

Junmai Ginjo Polierrate mindestens 60 % nur aus Wasser + Reis / duftig, blumig, fruchtig - wird kühl serviert.

Junmai Daiginjo Polierrate mindestens 50% nur aus Wasser + Reis / High End, filigran, luxuriös / duftig, blumig, fruchtig – wird kühl serviert

Euro

SAKE zum Kennenlernen

Gō 合 SAKE

Junmai Ginjo / 50 Polishing Ratio	
300 ml 15% VOL	26,00
Junmai / 60 Polishing Ratio	
720 ml 15% VOL	59,00

JUNMAI^a (ohne Zusatz)

UIJIN HIGEBU	300 ml 17% VOL	39,00
	720 ml 17% VOL	89,00

Brauerei Furuhashi, Region Shimane

Ein sehr süffiger Junmai-Sake, der dank seiner milden, aber erfrischenden Säure nie langweilig wird.

JUNMAI GINJO^a (ohne Zusatz)

UIJIN JUNMAI GINJO	300 ml 16% VOL	49,00
	720 ml 16% VOL	109,00

Brauerei Furuhashi, Region Shimane

Erfrischender und fruchtiger Sake mit mildem, vollmundigem Charakter und viel Umami.

JUNMAI DAIGINJO^a (ohne Zusatz)

GEKKEIKAN HORIN	300 ml 15,5% VOL	49,00
-----------------	------------------	-------

Brauerei Gekkeikan, Region Kyoto

Meisterstück der Gekkeikan-Brauerei und Lieferant des japanischen Kaiserhofs.

HONJOZO^a (mit etwas Zusatzalkohol)

KENBISHI KUROMATSU „SCHWARZER KIEFER“	180 ml 17% VOL	24,00
	900 ml 17% VOL	89,00

Brauerei Kenbishi, Region Hyogo

Über mehr als fünf Jahrhunderte hinweg gilt Kenbishi als „der Sake“. Er hat viele Moden überdauert und fühlt sich für viele Japaner/-innen an wie Nachhausekommen.

GINJO^a (mit etwas Zusatzalkohol)

YOSHINO GAWA GINJO GOKUJO	300 ml 15% VOL	35,00
	900 ml 15% VOL	79,00

Brauerei Yoshiogawa, Region Niigata

Knackig frischer, aromatischer Sake mit Noten von Pfirsich, Nektarine und einem Hauch Fenchel.

DAIGINJO^a (mit etwas Zusatzalkohol)

MASUMI KURO BLACK	300 ml 15% VOL	39,00
	720 ml 15% VOL	89,00

Brauerei Masumi, Region Nagano

Duftig mit Noten von Apfel und Banane, einen Körper mit genug Umami um jede Speise zu unterstützen und klarem, trockenem Abgang.

Daiginjo Polierrate mindestens 50% mit etwas Zusatzalkohol / High End, filigran, luxuriös / aromatisch, blumig fruchtig – wird kühl serviert

Honjozo Polierrate mindestens 70%, mit etwas Zusatzalkohol, Alltagqualität unter den Premium Sakes, Serviertemperatur kühl bis warm

Ginjo Polierrate mindestens 60%, mit etwas Zusatzalkohol / frisch, klar aromatisch / blumig, fruchtig – wird kühl serviert.