

VORSPEISEN

	Euro
Butajiru Suppe	
• vegetarisch	8,5
• mit Schwein	9,5
<small>Inhaltsstoffe: Soja Fisch Sesam Samen Gluten</small>	
Edamame mit Seesalz (vegetarisch Glutenfrei)	6,6
<small>Inhaltsstoffe: Soja</small>	
Pimientos (asiatische Paprika) mit Ponzu Sauce	6,9
Tempura	
• vegetarisch	13,9
• mit Riesengarnelen (4 Stk.) mit Trüffel Teriyaki Mayo	18,5
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Eier Senf Soja</small>	
Hähnchen & Baby-Blattspinat	15,5
• vegetarisch (ohne Hähnchen)	11,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Nüsse Sesam Samen Soja</small>	
Dorade Ceviche	17,8
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Laktose</small>	
Wagyu Carpaccio mit Trüffel Ponzu Sauce	19,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Laktose</small>	
Frittierter Schweinebauch vom Duroc mit Quinoa und Süßkartoffeln	14,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch</small>	

SASHIMI je 5 Stück

• Lachs	14,9
• Wolfsbarsch	15,9
• Dorade	15,9
• Thunfisch	18,5
• Makrele	18,5

Akaiten Sashimi á la chef

• 12 Stück	38,9
• 18 Stück	54,9

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)	6,5
• Avocado (vegetarisch)	7,5
• Lachs Avocado	8,4
• Wolfsbarsch* Gurke Shiso	9,5
• Thunfisch Gurke	10,5
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Senf *Sesam</small>	

NIGIRI je 2 Stück

• Lachs Kaviar Zitronen Miso Schnittlauch	9,5
• Thunfisch	10,5
• Dorade Ingwer Schnittlauch	10,5
• Wolfsbarsch Shiso	10,5

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

• Gelbschwanzmakrelle	11,9
• Wagyu Trüffel Ponzu Sauce	12,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja</small>	

Akaiten Nigiri á la chef

• 10 Stück	46,5
------------	------

INSIDE OUT ROLL je 8 Stück

Wagyu Roll	24,9
Riesengarnele Tempura Wagyu Teriyaki Trüffel Teriyaki Mayo	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch</small>	

Kei FC Roll

Crispy Chicken Avocado Trüffel Teriyaki Mayo	18,5
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier</small>	

Tai Roll

Dorade Spargel Tempura Trüffel Ponzu	21,5
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier</small>	

Yasai Roll

Spargel Tempura Tofu Algenkavier	15,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch Eier</small>	

Delachs Roll

Tempura Lachs Avocado Lachs Sashimi Trüffel Teriyaki Mayo	19,5
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier</small>	

California Roll

Riesengarnele Tempura Trüffel Teriyaki Mayo	19
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier</small>	

Spicy Maguro Roll

Scharfer Thunfisch Grüne Huancaína Sauce	20,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch</small>	

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
• Nigiri 6x, Sashimi 4x, Inside out roll 2x	65

EXTRA

Sushi Ingwer	2,2
Teriyaki Sauce	2,3
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Senf</small>	
Wasabi	2,3
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Senf</small>	
Trüffel Teriyaki Mayo	2,8
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Senf Ei</small>	

Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie Sojasauce an.

HAUPTGANG

Yurinchi ca. 180g	19,9
Crispy Chicken mit Süß-Sauer Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Sesam Samen</small>	
Salmon Saikyouyaki ca. 150g	29,5
Gegrillter und mit Miso Sauce marinierter Lachs	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Sesam</small>	
Hamachi ca. 150g	39,2
Gegrillte Gelbschwanzmakrele mit Ponzu Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Sesam</small>	
Wagyu Stripe ca. 180g	49,5
Gegrilltes Rinderfleisch mit Teriyaki Sauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja Nüsse</small>	

BEILAGEN

Weißer Reis	4,4
<small>Inhaltsstoffe: Gluten</small>	
Kartoffel Wedges	6,8
<small>Inhaltsstoffe: Gluten</small>	
Brokkoli	8,9
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Soja</small>	

DESSERT

Matcha Eis	7,3
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Schalenfrucht</small>	
Sesam Eis	7,3
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Sesam</small>	
New York Cheese Cake	12
Blaubeeren Vanilleeis Karamellsauce	
<small>Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Süßungsmittel</small>	
Champagner Sorbet aufgegossen mit Champagner	14

APERITIF

	Euro
Déjà-Vu Tonic ^{1,11} Weinlikör Tonic Rosmarin	8,5
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 19,5
Aperol Spritz ^{1,5,11}	0,2 19,5
Hugo ³	0,2 19,5
Gō 合 SAKE & Tonic Junmai Ginjo / 50 Polishing Ratio	9,5
Bombay Sapphire Gin & The Basil <small>Gin Soda Libre The Basil Basilikum Zitrone</small>	9,5
Bombay Saphir Gin & Tonic <small>Gin Tonic</small>	9,5
Champagner PrévotEAU-Perrier ²	0,1 14

DRIVER APERITIF

The Basil ^{1,3} Basilikum-Zitrone-Limonade	0,33 16,8
Martini Vibrante & Wild Berry Beeren	7,5
Martini Florale & Tonic Orange	7,5
Sparkling Rosé « I'm not Full », Weingut Full, Mölsheim, Rheinhessen	0,75 36

WEINE

Weingut Château de la Grave | Frankreich

2022 VILLA IDA VIN BLANC Amphobe	0,2l 9,5
----------------------------------	------------

Weingut Manz / Reinhausen

Kerner & Riesling QbA, halbtrocken	0,2l 8,9
------------------------------------	------------

Weingut Full / Mölsheim / Deutschland

Grauburgunder „Full of Joy“	0,2l 8,9
-----------------------------	------------

Weingut Château La Rose Bellevue / Blaye / Côte de Bordeaux / Frankreich

Sauvignon Blanc et Muscadelle, 85% Sauvignon Blanc, 15% Muscadelle	0,2l 8,9
--	------------

Weingut Lergenmüller | Pfalz | Deutschland

Saigner Rosé	0,2l 8,9
--------------	------------

Weingut Cellar El Masroig | Montsan | Katalonien

2017 Les Sorts "Sycar" Carignan & Syrah, DOP aus der 3l DOPPEL MAGNUM Flasche	0,2l 11,8
---	-------------

Weingut Château La Rose Bellevue / Blaye / Côte de Bordeaux / Frankreich

La petite Rose, 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon	0,2l 8,9
--	------------

PetNat - "Pétillant Naturel" (Schaumwein)

Weingut Château de la Grave | Bourg | Frankreich

Les Choses Qui Petillant, Naturel Rosé, BIO	0,75l 46
---	------------

Für weitere Weine fragt gerne nach unserer großen Weinkarte!

ALKOHOLFREIES BIER

	Euro
Ü NN IPA „Über Normal Null“ ^a	0,33 14,2
„Mit ohne“ Weizen von Tilmans ^a	0,5 17,4

TIME FOR A BEER

Vom Fass:

Radeberger Pilsener ^a	0,3 14,4
	0,4 15,8

Hövels Landbier ^a

	0,3 14,4
	0,4 15,8

Aus der Flasche:

„Das Helle“ von Tilmans ^a	0,5 16,8
„Der Weizen“ von Tilmans ^a	0,5 17,4
Aecht Schlenkerla Rauchbier ^a	0,5 16,5
Brewdog Punk IPA ^a	0,33 14,2
Asahi Bier ^a	0,33 15,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Zero ^{1,5,10}	0,2 14
Fanta ¹	0,2 14
Sprite ¹	0,2 14

Selters Wasser

Selters Medium/Still	0,25 13,2
Selters Medium/Still	0,75 17,5

Van Nahmen

Apfelsaft	0,25 14,8
Apfelschorle	0,33 15,4
Rhabarbernektar	0,25 14,8

Schweppes

Ginger Ale ^{1,5}	0,2 14
Bitter Lemon ^{3,11}	0,2 14
Tonic Water ¹¹	0,2 14

Kaffeespezialitäten & Tee

Espresso-Caffe Joilente ¹⁰	
Café Creme ¹⁰	3,6
Espresso ¹⁰	3,1
Doppelter Espresso ¹⁰	4,2
Cappuccino ^{10,g,p}	4,3

Tee by Ronnefeld

Darjeeling Summer Gold English Breakfast Green Dragon Morgentau Refreshing Mint Cream Orange Fruity Camomile Sweet Berries	4,5
--	-----

WHISKEY

Suntory Toki	4 cl 9,5
--------------	------------

VODKA

Haku Vodka	4 cl 8,5
------------	------------

GIN

Roku	4 cl 9,5
Ki No Bi Gin	4 cl 9,5
<small>aromatisiert mit diversen japanischen Kräutern</small>	
Ki No Bi Tea Gin	4 cl 12,5
<small>aromatisiert mit grünem Tee</small>	

Euro

SAKE zum Kennenlernen

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“).

Gō 合 SAKE

Sake zum probieren 50ml 15% VOL 8,5

Junmai Ginjo / 50 Polishing Ratio

300 ml 15% VOL	32
720 ml 15% VOL	59

Junmai / 60 Polishing Ratio

300 ml 15% VOL	31
720 ml 15% VOL	79

JUNMAI GINJO^a (ohne Zusatz)

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

Brauerei Furuhashi, Region Shimane

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

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

HONJOZO^a (mit etwas Zusatzalkohol)

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

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.

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

DAIGINJO^a (mit etwas Zusatzalkohol)

MASUMI KURO BLACK 300 ml 15% VOL	39
720 ml 15% VOL	89
MASUMI KURO BROWN 300 ml 15% VOL	39
720 ml 15% VOL	89

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.

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