

VORSPEISEN

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

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
• Tintenfisch Ingwer Schnittlauch	9,50
• Dorade Ingwer Schnittlauch	10,50
• Wolfsbarsch mit 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	
Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch	

Kei FC Roll	18,50
Crispy Chicken Avocado Teriyaki Mayo	
Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier	

Tai Roll	21,50
Dorade Spargel Tempura Trüffel Ponzu	
Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier	

Yasai Roll	15,90
Spargel Tempura Tofu Algenkavier	
Inhaltsstoffe: Gluten Soja Milch Eier	

Delachs Roll	19,50
Tempura Lachs Avocado Lachs Sashimi Teriyaki Mayo	
Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier	

California Roll	20,90
Riesengarnele Tempura Teriyaki Mayo	
Inhaltsstoffe: Gluten Soja Eier	

Spicy Maguro Roll	20,90
Scharfer Thunfisch Grüne Huancaína Sauce	
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
Inhaltsstoffe: Gluten Senf	
Wasabi	2,30
Inhaltsstoffe: Gluten Senf	
Trüffel Teriyaki Mayo	2,80
Inhaltsstoffe: Gluten Senf Ei	

Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie Sojasauce an.

HAUPTGANG

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

BEILAGEN

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

DESSERT

Matcha Eis	7,30
Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Schalenfrucht	
Sesam Eis	7,30
Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Sesam	
New York Cheese Cake	12,00
Blaubeeren Vanilleeis Karamellsauce	
Inhaltsstoffe: Gluten Milch Ei Süßungsmittel	
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 19,50
Aperol Spritz ^{1,5,11}	0,2 19,50
Hugo ³	0,2 19,50
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	14,00

DRIVER APERITIF

The Basil ^{1,3} Basilikum-Zitrone-Limonade	0,33 16,80
Sparkling Grape Traubensaft Tonic	7,50

WEINE

2022 Weißburgunder & Chardonnay Weingut Manz, Rheinhessen	0,2 18,90 0,75 39,00
2022 Kerner & Riesling Weingut Manz, Rheinhessen	0,2 18,90 1 36,00
2022 Grauburgunder trocken Weingut Geisser, Süd-Pfalz	0,2 18,90 0,75 32,00
2022 Grauburgunder Reserve Weingut Full, Molsheim	0,2 18,90 0,75 29,00
2020 Saigner Rosé Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,2 18,90 0,75 32,00
2018 Rioja Crianza, Tempranillo Weingut LAN, Rioja	0,2 11,20 0,75 42,00
2018 Vestigo Montepulciano d'Abruzzo DOP Weingut Venea, Abruzzen	0,2 19,80 0,75 39,00
Weine vom Château de la Grave Frankreich	
2022 VILLA IDA VIN BLANC Amphobe	0,2 19,50 0,75 38,00
2021 ROUGE TERRE Bio	0,2 19,80 0,75 32,00
2022 VILLA IDA VIN ROSE	0,75 38,00
2022 VILLA IDA VIN ORANGE	0,75 59,00
PET NAT vom Château de la Grave Frankreich	
2021 LES CHOSES QUI Pétillant (Schaumwein) ROSÉ	0,75 36,00

ALKOHOLFREIES BIER

Ü NN IPA „Über Normal Null“ ^a	0,33 14,20
„Mit ohne“ Weizen von Tilmans ^a	0,5 17,40

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 14,40 0,4 15,80
Höves Landbier ^a	0,3 14,40 0,4 15,80
Aus der Flasche:	
„Das Helle“ von Tilmans ^a	0,5 16,80
„Der Weizen“ von Tilmans ^a	0,5 17,40
Aecht Schlenkerla Rauchbier ^a	0,5 16,50
Brewdog Punk IPA ^a	0,33 14,20
Asahi Bier ^a	0,33 15,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Zero ^{1,5,10}	0,2 14,00
Fanta ¹	0,2 14,00
Sprite ¹	0,2 14,00

Selters Wasser

Selters Medium/Still	0,25 13,20
Selters Medium/Still	0,75 17,50

Van Nahmen

Apfelsaft	0,25 14,80
Apfelschorle	0,33 15,40 0,5 17,20
Rhabarbernektar	0,25 14,80

Thomas Henry

Ginger Ale ^{1,5}	0,2 14,00
Bitter Lemon ^{3,11}	0,2 14,00
Tonic Water ¹¹	0,2 14,00

Kaffeespezialitäten & Tee

Espresso-Caffe Allégretto 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 19,50
----------------------	--------------

GIN

Roku	4 cl 19,50
Ki No Bi Gin	4 cl 19,50
<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 bis 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

TARU 40 ml 15,5% VOL 7,50
Der in Fässern gereifte Sake hat eine gelbliche Farbe und ein typisch holziges Aroma.

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)

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

Brauerei Yoshiogawa, Region Niigata

Knackig frisch, 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, Alltagsqualität unter den Premium Sakes, Serviertemperatur kühl bis warm

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