



# Mari Moto

Getränkekarte

Speisekarte



# The

# SAKE MENU

## DAIJINGO (Poliergrad 40%)

Mit einem Satz – ein sehr eleganter Daiginjo mit reifen Melonen- und Beerenelementen, in einer hellen Flüssigkeit, die vor Geschmack und Spaß strotzt und über den Gaumen strömt!



0,2l

Flasche

28€

99€

## GENSHU (Poliergrad 50%)

Beginnend mit einem dynamisch-trocknen Gaumen hinführend zu einem sanften Umami-Unterton und einem glatten, sauberen Abgang. Es überzeugt mit einem erstaunlich süffigen und raffinierten Geschmack.

Der Sake besitzt einen Hauch von Bosc-Birne, Koji-Reis und frisch gepflückten Pilzen, die sich unter einem wunderschönen Blumenbouquet verbergen.



18€

60€

## JUNMAI (Poliergrad 50%)

Dieser moderne Tanrei-Karakuchi-Sake wurde auf der Suche nach einem brillanten neuen Geschmack gebraut und besitzt ein elegantes Aroma und einen Hauch von Birne und Melone. Blumig und ausdrucksstark, eine ausgezeichnete Harmonie. Der leicht säuerlicher Geschmack verleiht ein angenehmes Mundgefühl.



16€

56€

## OZEKI NIGORI (Poliergrad 70%)

Der Ozeki Nigori verwendet sorgfältig feinstes, glattes Reissediment, um einen erstaunlich cremigen, reichen Sake-Geschmack zu erzeugen. Die Textur ist samtig glatt und weich mit einem tropischen Geschmack, der an Kokosmilch erinnert.



10€

38€



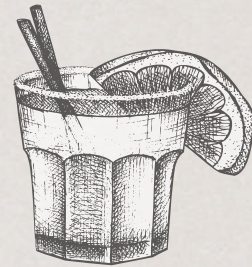
## SAKE TESTING SET

2cl x 4

12€

Je höher der Poliergrad ist, desto fruchtiger und leichter schmeckt der Sake. Je weniger poliert wird, desto herzhafter (Umami) schmeckt der Sake und zunehmend erdige Noten kommen zur Geltung.

# Drinks



## Hot Drinks

Jasmintee	3,50
Frischer Ingwertee	4,20
Frischer Minztee	4,00
Matcha Latte	5,70
Kaffee	2,90
Espresso	2,80
Espresso doppio	3,50
Cappuccino	3,80
Late Macchiato	3,80

## Cold Drinks

Wasser still	0,5l	3,50
	1,0l	5,00
Wasser medium	0,5l	3,50
	1,0l	5,00
Wasser spritzig	0,5l	3,50
	1,0l	5,00

Wasser auf Wunsch wählbar mit Minze,  
Gurke, Limette, Orange, Ingwer

Cola	0,3l	3,50
Cola Light	0,3l	3,50
Fanta	0,3l	3,50
Spezi	0,3l	3,50
Sprite	0,3l	3,50
Ginger Ale	0,3l	3,50
Tonic Water	0,3l	3,50
Bitter Lemon	0,3l	3,50

## Homemade Drinks

Lemon Soda	6,00
Limette, Zitronenlimonade, Soda	
Yuzulicious	7,00
Yuzu (jap.Zitrusfrucht), Maracuja, Orange, Minze, Soda	
Fancy Berry	7,00
rote Beeren, Minze, Johannesbeersaft, Soda	
Ginger Cooler	7,00
Ingwer, Gurke, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda	
Dream Lychee	7,00
Lychee, Limette, Minze, Soda	
Special Icetea	6,90
surprise - geheime Rezeptur (still)	
Powerful Matcha	7,00
Ginger, Tonic, Matcha, Soda	

3,20 +

mit SCHUSS:

wahlweise servieren wir Ihnen unsere  
Homemades auch mit Alkohol:

Vodka, Gin oder Rum

## Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,20
Maracuja	0,2l	3,20
Johannesbeere	0,2l	3,20
Mango	0,2l	3,20
Lychee	0,2l	3,20
Orange	0,2l	3,20
Saftschorle	0,3l	3,50

# Drinks



## Bier

Kirin (leicht säuerlich und süßen Abgang)	0,3l	4,00
Asahi (leicht herb)	0,3l	4,00
Krombacher Pils	0,3l	3,60
	0,5l	4,20
Krombacher Weizen	0,5l	4,20
Krombacher Weizen	0,5l	4,20
Krombacher Pils	0,5l	4,00
Radler	0,5l	4,00
Cola Weizen	0,5l	4,00



## Longdrinks

Roku Gin Tonic	8,50
Monkey 47 Gin Tonic	10,50
Moscow Mule	8,90
Munic Mule	8,50
Skinny Vodka	6,00
Vodka Lemon	6,20

## Aperitifs

Hugo	7,50
Wildberry Lillet	7,00
Aperol Spritz	7,50
Aperol Lemon Spritz	7,50
Belsazar Rose Tonic	7,00

## Spirituosen

Santony Toki 4cl	7,00
Hibiki Hormany 4cl	14,00
Absolut Vodka 2cl	3,00

## Weißwein

0,2l / Fl.

2020 Scheurebe, trocken 7,50/ 29€

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland  
Das Bouquet ist dominiert von weißer Johannisbeere und Stachelbeere.  
Insgesamt rund, spritzig und erfrischend, genau das richtige Maß an  
Säure, langer, vielschichtiger Abgang.

2019 Riesling, feinherb 8,10/ 32€

Weingut Molitor Bernkastel-Wehlen (Mosel), Deutschland Geprägt  
durch den Duft nach vollreifen Aprikosen, Pfirsichnektar, Mango,  
getrocknete Früchte, und Karamell.  
Ein weiches Süße-Säurespiel am Gaumen mit einem vollmundigen und  
kraftvollen Abgang.

2020 Lugana, trocken 7,60 / 30€

Weingut Albinoni, Veneto, Italien Perfekter Essensbegleiter aus  
Norditalien.. Voller Körper, reife Frucht mit viel Trinkfluss

## Rotwein

0,2l / Fl.

2020 Lilifi Primitivo, trocken 7,90/ 32€

Weingut Amani, Apulien, Italien  
Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Eine Harmonie in Kombination  
mit einem langen ausbalancierten Nachhall. Empfehlenswert zu Fleischgerichten.

2016 Rioja Crianza, trocken 7,50/ 28€

Kirsche, Heidelbeere, Vanille Ein absoluter Klassiker aus dem berühmten  
Rioja. Ein Wein für Liebhaber von Barriquenoten. Dieser Wein lag 12  
Monate im Barriquefass. Er ist eine gute Begleitung zu leicht würzigen  
Speisen

## Rosewein

0,2l / Fl.

2019 Rosato, trocken 7,80/ 30€

Weingut Sella Mosca, Sardinien Erdbeere, Himbeere, elegant mit einer  
unglaublichen Länge. Endlich auch ein Roséwein, welcher vielen  
Speisen standhält

## Sekt

0,5l

Carte Blanche, trocken 5,20 €

Sektellerei Geldermann, Breisach am Rhein, Deutschland Premiumsekt  
der Extraklasse. Die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in  
traditioneller Flaschengärung und die lange Reife verleihen einen  
wunderbaren Schliff.

# Vorspeisen



**1 Edamame** <sup>L</sup> **5,70**

schonend gedämpfte Sojabohnen verfeinert mit Salz  
steamed soybeans refined with salt

**Gyoza** <sup>A, L</sup> **6,50**

gefüllte Teigtaschen mit zartem Hähnchen und Gemüse  
filled dumplings with tender chicken and vegetables

**2** fein gedämpft / steamed

**3** knusprig frittiert / fried crispy

**Veggie Gyoza** <sup>A, L</sup> **6,50**

gefüllte Teigtaschen mit typischem Gemüse  
filled dumplings with typical vegetables

**4** fein gedämpft / steamed

**5** knusprig frittiert / fried crispy

**6 Ebi Tempura** <sup>A, C</sup> **7,20**

3 Riesengarnele mit Chillimayo  
3 giant shrimps with chili mayo

**7 Ebiniku** <sup>A, C, L</sup> **6,80**

Garnelen in Butter-Knoblauch-Soße mit Zitrone  
Shrimp in butter garlic sauce with lemon



**8 Tomorokoshi** <sup>A</sup> **5,70**

Mais Tempura mit Ponzusofe  
Corn tempura with ponzu sauce

**9 Wakame** <sup>G, L</sup> **6,50**

Seetang, Sesam  
seaweed, sesame

**10 Kaarage** <sup>A, L</sup> **6,50**

frittierte Hähnchenstücke mit Chili- oder Trüffelmayo  
fried chicken pieces with chili or truffle mayo

**11 Tuna Bites** <sup>A, B</sup> **6,50**

Thunfisch im Teigmantel, serviert mit Chili Knoblauchsauce  
Tuna in batter, served with chili garlic sauce

**12 Ika Tempura** <sup>A, I, L</sup> **6,80**

frittierte Tintenfisch mit Chili- oder Trüffelmayo  
Gently steamed soybeans refined with salt

**Tataki** <sup>A, B, L</sup>

Fischfilet, Sesam, Wakame, Ponzu  
Fish fillet, sesame, seaweed, ponzu

**14** Sake (Lachs) - salmon **13,50**

**15** Tuna (Thunfisch) - tuna **13,90**



# Vorspeisen

## Yakitori Spieße <sup>A, B, C, G</sup>

diverse Spieße in einer hausgemachten Teriyakisoße und Garnitur  
various skewers in a homemade teriyaki sauce and garnish

- 16 Sake (Lachs) - salmon 6,90
- 17 Tori (Hähnchen) - chicken 6,70
- 18 Ebi (Garnele) - shrimp 6,90



## Suppen



25. Miso soup 4,9 <sup>L, 5</sup>

Tofu, Wakame,  
Sojasprossen,  
Weißer Miso,  
Kaiserschoten



26. Gyoza soup 4,9 <sup>A, G, L, 5</sup>

Klare Dashibrühe,  
Gyoza, Lauchzwiebeln,  
Sesam



27. Dobin Mushi 4,9 <sup>C, G, L, 5</sup>

Klare Dashibrühe,  
Shiitake, Pak Choi,  
Sesam, Garnelen,  
Lauchzwiebeln



28. Tan Tan Kaarage  
oder Tofu 15 <sup>C, G, L, 5</sup>

pikante Brühe, Pak Choi,  
Kaiserschoten, Ei, Mais,  
Sprossen, Lauchzwiebeln

Grosse Hunger?  
Wie wärs mit einer  
Ramen Suppe?

## Carpaccio

30. Sake Carpaccio 8,9 <sup>B, G, L, 5</sup>

Zartes Carpaccio, vom Lachs  
mit Ponzusoße, Sesam, Shiso,  
Basilikumöl

31. Maguro Carpaccio 9,5

Zartes Carpaccio, vom Thunfisch  
mit Ponzusoße, Sesam, Shiso,

32. Gyuniku Carpaccio 12,5 <sup>G, L, 5</sup>

Zartes Carpaccio, vom Rind  
mit Ponzusoße, Sesam,  
Shiso, Unagi und  
Trüffelmayo

33. Kinoku Carpaccio 7,5 <sup>G, L, 5</sup>

gebratener Kräutersaitling mit  
Ponzusoße

34. Tai Carpaccio 9 <sup>G, L, 5</sup>

Zartes Carpaccio vom Dorade  
mit Ponzusoße, Sesam, Shiso


# Hauptspeisen

## Salate P. G. B. A

knackig gemischter Salat ergänzt mit Avocado, Tomaten, Gurke, Sesam und mit unserem hausgemachten Bärlauchdressing abgerundet, wahlweise mit:


crunchy mixed salad complemented with Avocado, tomatoes, cucumber, sesame and with our homemade wild garlic dressing rounded, optionally with:



40 Avocado  9,20

41 Sake (Lachs) - salmon 12,50

42 Tori (Hähnchen) - chicken 11,90

43 Bio Tofu  9,50

## 45 Yasai Yaki Udon A. F. L. C 16,50

Udon sind cremeweiße Weizennudeln, die bei der Erwärmung eine soft-chewy Textur erhalten. Udon, Shiitake, Kräuterseitlinge, Pak Choi, in unserer selbstgemachten Shiitakebuttersoße und garniert mit Nori und Sesam

Udon are creamy white wheat noodles a soft-chewy texture when heated receive. Udon, shiitake, king oyster mushrooms, pak choi, in our self-made Shiitake butter sauce and topped with nori and sesame



Tofu  +3,00

Sate Hähnchen - chicken +3,50

Garnele - shrimps +4,50

Knusprige Ente - duck +5,00

Lachs +4,50

## 46 Tataki Trüffel Udon F. P. A 20,00


Udon Nudeln mit Rindfleisch Tataki, Shiitake, Kräuterseitlinge, Parmesanchips, Trüffel-Sahnesoße

Udon noodles with beef tataki, shiitake, king oyster mushrooms, Parmesan Crisps, truffle cream sauce

## 47 Yakisoba A. I. P. L. C 8,50

Im Wok geschwenkte Weizen Nudeln mit Ei und frischem Gemüse der Saison. Tonkatsusauce wahlweise mit:

Noodles, egg, carrots, mushrooms, pointed cabbage, onions, peppers, bean sprouts, tonkatsu sauce

Tofu  +3,00

Sate Hähnchen - chicken +3,50

Garnele - shrimps +4,50


Knusprige Ente - duck +5,00

Lachs +4,50

## 48 Yakiudon A. F. L. C 8,90

Dicke Weizen Nudeln, Ei, Karotten, Champignons, Spitzkohl, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen

Udon noodles with egg tossed in a wok and fresh seasonal vegetables. optionally with:


Tofu  +3,00

Sate Hähnchen - chicken +3,50

Garnele - shrimps +4,50

Knusprige Ente - duck +5,00

Lachs +4,50

 vegetarisch

# Hauptspeisen



## 50 Bento Gyu <sup>A. L. G. P</sup> 18,50

Feine Rinderfiletstreifen, Teriyaki-Soße, Gemüsetempura, Wakame, Reis, Salat

Fine strips of beef fillet, teriyaki sauce, vegetable tempura, wakame, Rice, salad

## 51 Bento Sake <sup>A. L. G. P</sup> 20,50

Lachsfilet, Teriyaki-Soße, Gemüsetempura, Wakame, Reis, Salat  
salmon, teriyaki sauce, vegetable tempura, wakame, Rice, salad

## 52 Bento Kyoto <sup>A. L. G. P</sup> 20,50

Dorade, Curry-Soße, Gemüsetempura, Wakame, Reis, Salat  
Dorade fillet, curry sauce, vegetable tempura, wakame, Rice, salad

## Pokebowl <sup>A. O. P. C</sup>

Unsere Bowl besteht aus Gurke, Edamame, Mango, Shinko Paprika, Sesam, spezielle Pokesoße, Reis

55	Sake (Lachs) - salmon	14,10
56	Maguro (Thunfisch) - tuna	15,30
57	Moriawase (gemischter Fisch)	14,10
58	Unagi (Aal) - aal	15,30
59	Bio Tofu	12,50



## Teriyaki <sup>A. L. B</sup>

Die bekannte japanische Teriyakisofe hat einen intensiv-würzigen Geschmack von Sojasofe und ist gleichzeitig leicht süßlich. wahlweise mit: The well-known Japanese teriyaki sauce has an intense, spicy taste Soy sauce and is slightly sweet at the same time. optionally with:

60	Bio Tofu	13,90
61	Hähnchen - chicken	14,90
62	Doradefilet	16,90
63	Knusprige Ente - duck	17,90
64	Rinderhüftsteak - Beef steak	15,90
65	Lachs - salmon	17,90



## Golden Curry <sup>A. O. L. B</sup>

Das typisch japanische Curry mit frischem Gemüse der Saison. wahlweise mit:

The typical Japanese curry with fresh, Seasonal vegetables, optionally with:

70	Bio Tofu	13,90
71	Hähnchen - chicken	14,90
72	Doradefilet	16,90
73	Knusprige Ente - duck	17,90
74	Rinderhüftsteak - Beef steak	15,90
75	Lachs - salmon	17,90



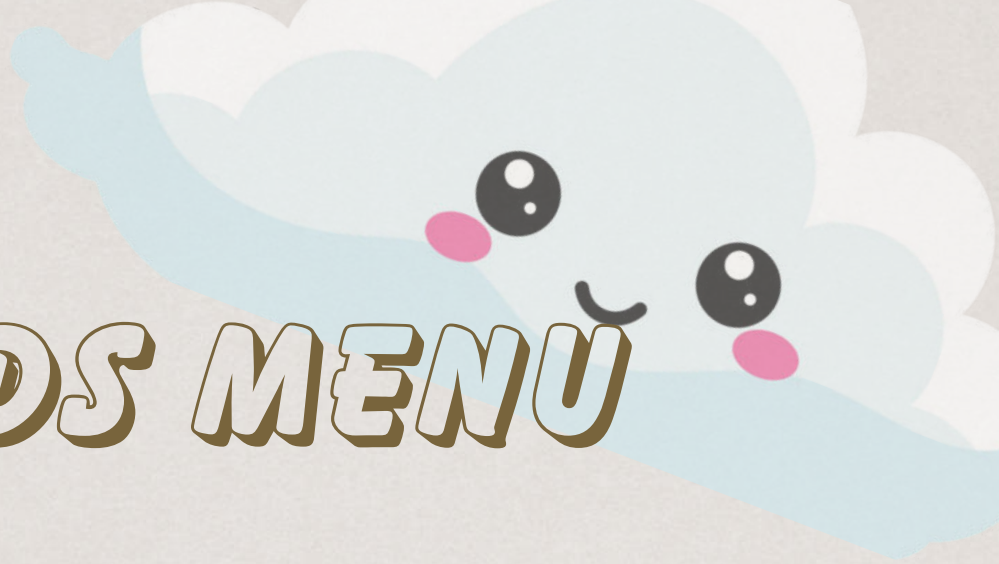
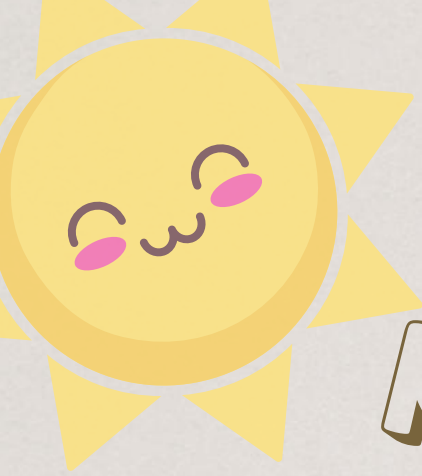
## Yasai Deluxe <sup>A. L. F</sup>

Unsere selbstgemachten Shiitakebuttersoße und garniert mit frischem Gemüse der Saison und Reis wahlweise mit:

our homemade shiitake butter sauce and garnished with fresh vegetables of the season and rice optionally with:

80	Bio Tofu	14,90
81	Hähnchen - chicken	16,90
82	Garnelen - shrimps	17,90
83	Knusprige Ente - duck	18,90
84	Rinderhüftsteak - Beef rump steak	16,90
85	Lachs - salmon	18,90



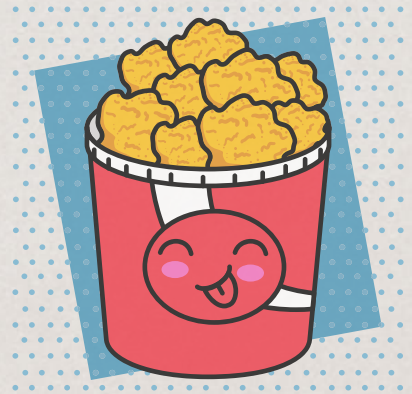


# KIDS MENU

## 200. Chicken Menü <sup>A.L.I.G</sup> 8,90

Karaage (saftig frittiertes Hähnchen), serviert mit Süßkartoffelpommes, wahlweise mit Ketchup oder Trüffelmayo (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

Karaage (juicy fried chicken) served with sweet potato fries, optionally with ketchup or truffle mayo (alternatively with jasmine fragrant rice)



## 201. Ebi Menü <sup>A.C.I.G</sup> 8,90

3 Garnelen knusprig frittiert im Tempuramantel, serviert mit Süßkartoffelpommes, wahlweise mit Ketchup oder Trüffelmayo (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

3 prawns crispy fried in a tempura coating, served with sweet potato fries, optionally with ketchup or truffle mayo (alternatively with jasmine fragrant rice)



## 202. Kaarage Bowl <sup>A.L.I.G</sup> 8,90

Unsere Bowl besteht aus frittierte Hähnchenstücke Gurke, Edamame, Mango, Sesam, Unagi Soße, Reis

Our bowl consists of fried chicken pieces, cucumber, edamame, mango, sesame, unagi sauce, rice



# Dessert



## Matcha Eclair <sup>A. F. G</sup> 5

französisches Gebäck aus Brandteig mit Matchafüllung  
French pastries  
made from choux pastry with matcha filling

## Mochi Mix <sup>F</sup> 5,5

Eiscreme, die von einem zartem Teig aus Reismehl umhüllt ist, serviert mit unserer selbstgemachten Pistaziensahne

Ice cream covered in a delicate rice flour dough, served with our homemade pistachio cream



## Bananen Tempura <sup>A. F</sup> 5,8

Bananenstücke im Tempuramantel, die mit Honig glasiert werden, dazu cremiges Vanilleeis

Banana pieces in a tempura coating, glazed with honey, served with creamy vanilla ice cream

## Hotteok <sup>A. F. G</sup> 6,5

knusprige koreanische Pfannkuchen mit schwarzem Sesam Füllung, dazu cremiges Vanilleeis

Crispy Korean pancakes with black sesame filling, served with creamy vanilla ice cream



## Taiyaki <sup>A. F. I</sup> 6,5

knusprige japanische Pfannkuchen in Form eines Fisches, gefüllt mit einer Azukibohnenfüllung, dazu grünes frisches Matcha Eis

Crispy Japanese pancakes in the shape of a fish, filled with azuki bean filling, served with fresh green matcha ice cream

## Eiskugel <sup>F. G</sup> 2,5

eine Kugel Eis mit feiner Sahne:  
Sie können zwischen  
Vanille,  
Matcha,  
schwarzer Sesam und  
Yuzu (Sorbet) wählen.





# Mari Moto

Sushi



# NIGIRI (1 STÜCK)



101. Sake 3,2<sup>A, B</sup>  
Lachs



102. Flamed Sake 3,4<sup>A, B</sup>  
flambierter Lachs



103. Ebi 3,4<sup>A, C</sup>  
Garnele



104. Maguro 3,4<sup>A, B</sup>  
Thunfisch



105. Flamed Maguro 3,6<sup>A, B</sup>  
flambierter Thunfisch



106. Akira 3,4<sup>A, B</sup>  
flambierter  
Butterfisch



107. Suzuki 3,5<sup>A, B</sup>  
Seewolf



108. Ika 2,6<sup>A, M</sup>  
Tintenfisch



109. Saba 3,2<sup>A, B</sup>  
Makrele



110. Kani 2,5<sup>A, C</sup>  
Krebsfleisch



111. Unagi 4<sup>A, B</sup>  
Süßwasseraal



112. Tai 2,4<sup>A, B</sup>  
Dorade



113. Tako 2,4<sup>A, B</sup>  
Oktopus



114. Avocado <sup>A</sup> 2,5  
Avocado



115. Tamago <sup>A, I, F</sup> 2,7  
Japanisches  
Omlett



116. Shinko <sup>A</sup> 2,5  
eingelegter Rettich



117. Asupara <sup>A</sup> 2,5  
Spargel



118. Inari <sup>A, L</sup> 2,5  
frittierter Tofu

## DIE KAISERHAPPEN NIGIRI (1 STÜCK)



119. Emi <sup>A, B</sup> 3,6  
flambierte Makrele, Shiso,  
Ingwer, Tobiko



120. Sake Toro <sup>A, B</sup> 4,2  
flambierter Lachsbauch, Avocado-  
Trüffelcreme, Shiso, Tobiko



121. Shizuka <sup>A, B, I</sup> 4,2  
Lachs, grüner Spargel,  
Chillimayo, Unagi, Tobiko



122. Honoka <sup>A, B, I</sup> 4,2  
Thunfisch, Avocado,  
Chilimayo, Unagi, Tobiko

# GUNKAN (1 STÜCK)



131. Ikura 3,6<sup>A, B</sup>  
Lachskaviar



132. Tobiko 3<sup>A, B</sup>  
Kaviar



133. Mayo Crab 3<sup>A, C</sup>  
Surimi, Tsukimayo, Tobiko



134. Spicy Sake 3,9<sup>A, B</sup>  
Pikantes Lachstatar mit  
Schnittlauch



135. Spicy Maguro. 3,9<sup>A, B</sup>  
Pikantes Thunfischstatar mit  
Frühlingszwiebeln

# TEMAKI (1 STÜCK)



136. Sake Te-Maki 6,2<sup>A, B, G</sup>  
Lachs, Avocado, Gurke, Salat,  
Sesam




137. Unagi Te-Maki 7,2<sup>A, B, G</sup>  
Süßwasseraal, Salat,  
Mango, Gurke, Avocado, Sesam



138. Ebi Te-Maki 6,4<sup>A, C, G</sup>  
Garnele, Gurke, Avocado, Tobiko



139. Inari Te-Maki 5,8<sup>A, L</sup>  
Frittierter Tofu, Shinko,  
Avocado, Sesam

 vegetarisch

# HOSO-MAKI (8 STÜCK)



141. Sake 5,3<sup>A, B</sup>

Lachs



142. Tuna 5,6<sup>A, B</sup>

Thunfisch



143. Reiko 5,6<sup>A, B</sup>

halb Thunfisch, halb Lachs,  
Ingwer, Schittlauch,  
scharfe Sriracha-Sauce



144. Avocado 4,9<sup>A</sup>

Avocado



145. Kappa 4,1<sup>A, G</sup>

Gurke, Sesam



146. Mango 4,5<sup>A</sup>

Mango



147. Shinko 4,6<sup>A</sup>  
Eingelegter Rettich




148. Suito. 4,9<sup>A</sup>  
Süßkartoffel-Tempura



149. Kani 4,9<sup>A, C</sup>  
Krebsfleisch



150. Ika 5<sup>A, G, M</sup>  
Tintenfisch

Frischkäse +2€  vegetarisch



# URA-MAKI (6 STÜCK)



151. Kuroi <sup>A. F. G</sup> 7,2  
Spargel, Philadelphia,  
Rucola, schwarzer Sesam



152. Philadelphia <sup>A. C. F</sup> 7,4  
Garnele, Rucola,  
Philadelphia



153. Tamago <sup>A. I. F. G</sup> 5,8  
japanisches Omlett,  
Gurke, Sesam



154. Sake Avocado <sup>A. B</sup> 7,1  
Lachs, Avocado



155. Alaska <sup>A. B. G</sup> 7,1  
Lachs, Gurke, Sesam



156. Tempura <sup>A. C. G</sup> 8,2  
Garnele im Tempuramantel  
Kimchisesam



157. Sake Mango <sup>A. B</sup> 6,8  
Lachs, Mango



158. California <sup>A. C</sup> 7,6  
Avocado, Gurke,  
Garnele, Tobiko



159. Sake Kawa <sup>A. B. G</sup> 5,9  
Gebratene Lachshaut,  
Gurke, Kimchisesam



160. Kyo <sup>A. G. K</sup> 6,5  
Aubergine im  
Tempuramantel,  
Schnittlauch, Miso-  
Sauce, Kyo-Mix




161. Shiso <sup>A. B. G</sup> 7,9  
Pikantes Lachstatar  
mit Schnittlauch,  
Gurke, Kimchisesam,  
Shiso



162. Spicy Tuna <sup>A. B. G</sup> 7,8  
Pikantes  
Thunfischstatar mit  
Frühlingszwiebeln,  
Rucola, Kyo-Mix



163. Unakyu <sup>A. B. G</sup> 8,2  
Aal, Gurke,  
Kimchisesam

 vegetarisch  
Frischkäse +2€



# SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)



171. Tsubaki 13,9 <sup>A. B. F</sup>

Aal, knusprige Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Lachs on top, Unagisauce, Shiso



172. Daisuke 12,9 <sup>A. B. C</sup>

Garnele, Spargel, Avocado, flambierter Lachs on top Unagisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Shiso



173. Takumi 9,9 <sup>A. G</sup>

Ente im Tempuramantel, Sesam Mix, Schnittlauch, milde Chillsauce



174. Harumi 9,5 <sup>A. F. G</sup>

Spargel im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Kyo-Mix, Unagisauce



Lieblings  
Sushirolle

175. Kami 12,5 <sup>A. B. F</sup>

Lachs, Philadelphia, Avocado, Lachs on top, Miso-Sauce Röstzwiebeln, Bonito-Flocken



176. Nanami 13,2 <sup>A. B. F. I. O</sup>

pikantes Lachstatar Mango, Gurke, flambierter Lachs on top, Unagisauce, milde Chillimayo Tobiko, Shiso

Gerne können unsere Servicekräfte für Sie individuelle Sushi Platten zusammenstellen - einfach fragen



177. Kayoko 10,5 <sup>A</sup>

zartes Hähnchen, Mango, Gurke, Unagisauce

vegetarisch

Frischkäse +2€

# SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)



178. Shiro <sup>A. C</sup> 10,5

Kani, Avocado, flambierter Lachs on top, Miso-Sauce, milde Chillisauce, Schnittlauch, Röstzwiebeln



179. Hikari <sup>A. B</sup> 13,9

Pikantes Thunfischtatar, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch on top, Unagisauce, milde Chillisauce, Shiso



180. Saté <sup>A. N</sup> 10,5

zartes Hähnchen, Avocado, Erdnusssauce, Röstzwiebeln,

all  
the  
best



181. Yoshi <sup>A. C</sup> 12,4

Riesengarnele im Tempuramantel Salat, Avocado on top Tonkatsusauce, Röstzwiebeln, Shiso



182. Enzo <sup>A. B. F</sup> 11,9

Lachsstreifen im Tempuramantel, Philadelphia, pikantes Lachstatar on top, Miso-Sauce, milde Chillimayo, Tobiko, Schnittlauch



183. Chiyo <sup>A. B</sup> 11,5

Thunfisch, Avocado, Räucherlachs on top, Unagisauce, Spargel, Sesam

# SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)



184. Juri <sup>A. F</sup> 12,4

Süßkartoffel im Tempuramantel, Philadelphia, Mango, Avocado on top, Shiitakemayo, Süßkartoffelchips



185. Fukiko <sup>A. B. C. F</sup> 14,5

Riesengarnele im Tempuramantel, Gurke, flambierter Lachs on top, Parmesanchips, Avocado-Trüffelcreme, Unagisauce



186. Kaoru <sup>A. B. F</sup> 11,9

Räucherlachs, Frischkäse, Mango, Thunfisch on top, Trüffelmayo, Unagisauce, Shiso

Favorite  
Sushi  
Rolle



187. Nori <sup>A. K. G</sup> 10,9

Kräuterseitling im Tempura, Shinko, Schnittlauch, Shiitakemayo, Kyo-Mix, Süßkartoffelchips




188. Yumi <sup>A. C. F</sup> 13

Taschenkrebs Tempura, Gurke, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Unagi Sauce



189. Hana <sup>A. B. G</sup> 12,9

Thunfisch frittiert, Mango, Gurke, Kimchi Sesam, Röstzwiebeln, Unagi Sauce, pikantes Thunfischtartar on top

 vegetarisch

Frischkäse +2€

# FUTO-MAKI (6-8 STÜCK)



A. I. G

194. Totori 9,5

zartes Hähnchen, Avocado, Gurke, Unagisauce, milde Chilimayo, Röstzwiebeln, Schnittlauch



A. C. F

195. Nana 7,5

Kani, Avocado, Philadelphia, Shiitakemayo mit Specialsauce



A. F

196. Haru 7,5

Mango, Avocado, Philadelphia, Shiitakemayo, mit Specialsauce



A. C. I. G

197. Aki 9,2

Garnele, Avocado, Gurke, milde Chillisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Schnittlauch



A. B. I. G

198. Sakura 9,5

Lachs, Avocado, Gurke, milde Chillisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Schnittlauch



A. C. F

199. Kani Kimbap 9,2

Mango, Gurke, Avocado, Shinko, Tamago, Philadelphia, Unagi Sauce

# SUSHI MIX VEGGIE

210. Saishoku 13,4

A. F. G

Kuroi, Kappa, Shinko, Avocado

211. Kenko 13,4

A. K

Kyo, Mango, Inari, Avocado

Frischkäse +2€

vegetarisch

# SUSHI MIX

**220. Mori Moto 12,4**

A. B. C. G

4 Nigiri  
1 Ura-Maki (6 Stück)

**221. Ichimori 18,9**

A. B. C. M. G

8 Nigiri  
1 Ura-Maki (6 Stück)

## MASTERS CHOICE // Auswahl erfolgt durch den Sushimeister //

Erlebe die Tradition Japans!

Während in westlichen Ländern Sushi gerne immer aufregender, exotischer, würziger und mit mehr Soßen hergerichtet wird, ist in Japan das genaue Gegenteil die Präferenz.

Die Natur zu nehmen, wie sie ist. Das Beste aus der typischen Charakteristik und Besonderheit jedes Naturproduktes herauszuholen. Stärken zu betonen, nicht zu verfälschen – darum geht es beim Zubereiten von Sushi und Sashimi-Kompositionen.

Mit unseren Masters Choice Platten möchten wir euch die Tradition und Esskultur Japans näher bringen. Hierbei stellen unsere Meister für euch eine zufällige Auswahl an Nigiris, Makis oder Sashimi zusammen.



**222. Tokyo 22,4**

A. B. C. G

4 Nigiri  
1 Ura-Maki (8 Stück)  
8 Sashimi

**223. Asahi 33**

A. B. C. M. G

10 Nigiri  
2 Ura-Maki (16 Stück)  
8 Sashimi

# SUSHI SET



204 Maki Mix 13,50€

A. B

8St. Sake Maki  
8St. Tuna Maki  
8St. Avocado Maki



205 California Mix 15,90€

A. C. F

8St. California  
8St. Avocado Maki  
1St. Sake Nigiri  
1St. Tuna Nigiri

208 Mix für 2P. 43,00€

A. B. C. F

8St. Kami  
8St. Avocado Maki  
8St. Lachs Maki  
6St. Sakura Futomaki  
4St. Nigiri  
2St. Sake Sashimi

225 Mix für 5-6P. 129,90-€

A. B. C. M. F

Lasst euch gerne überraschen!  
Bunte Kombination unserer „to die  
for hits“ - Auserwählt durch  
unsere Sushi Chefs.

206 Sake Mix 16,90€

A. B

8St. Sake Maki  
4St. Sake Sashimi  
2St. Sake Nigiri

207 Veggie Mix 14,90€

A. K

8St. Kyo  
(Aubergine im Tempuramantel)  
8St. Kappa Maki (Gurke)  
2St. Avocado Nigiri

209 Mix - für 2-3P 62,9€

A. B. C. F

8St. Fukiko  
8St. Kami  
8St. Kappa Maki  
8St. Avocado Maki  
8St. California  
8St. Spicy Tuna  
6St. Sakura Futomaki  
1St. Sake Nigiri  
1St. Tuna Nigiri  
1St. Ebi Nigiri  
1St. Suzuki



# SASHIMI

Maguro<sup>A,B</sup> 212 4 Stück 8,5  
 Thunfisch 213 8 Stück 16



Sake<sup>A,B</sup> 214 4 Stück 7,5  
 Lachs 215 8 Stück 15,5



Maguro to Sake<sup>A,B</sup> 216 4 Stück 8  
 Thunfisch und Lachs 217 8 Stück 15,9



Tai<sup>A,B</sup> 219 8 Stück 13,9  
 Dorade



Moriawase<sup>A,B</sup> 218 8 Stück 14,9  
 gemischter Fisch



# EXTRAS

Jasminreis 2,5

Sushireis<sup>A</sup> 3,5

Ingwer & Wasabi 2,2

Verpackung 1

Sauce extra 2,2

Teriyaki, Miso-Sauce, Unagisauce, milde  
 Chilisauc, Chilimayo, Trüffelmayo,  
 Shiitakemayo, Tonkatsusauce,  
 Glutenfreie Sojasauce





## ALLERGENVERZEICHNIS/ALLERGENS

- A - Getreideprodukte/ cereal containing gluten
- B - Fisch/ fsh
- C - Krebstiere/ crustaceans
- D - Schwefeldioxide und Sulfite/ sulfur dioxide and sulfites
- E - Sellerie/ celery
- F - Milch und Laktose/ milk incl. lactose
- G - Sesamsamen/ sesame seeds
- H - Nüsse/ edible nuts
- I - Eier/ eggs
- J - Lupinen/ lupines
- K - Senf/ mustard
- L - Soja/ soy
- M - Weichtiere/ molluscs
- N - Erdnüsse/ peanuts
- O - Pistazien
- P - Zwiebeln



## ZUSATZSTOFFE/ ADDITIVES

- 1 - koffeinhaltig/ contains caffeine
- 2 - mit Farbstoff/ contains colorings
- 3 - chininhaltig/ contains quinine
- 4 - konserviert/ contains preservatives
- 5 - mit Geschmacksverstärker/ contains flavoring
- 6 - geschwefelt/ sulfured
- 7 - geschwärzt/ blackened
- 8 - mit Phosphat/ contains phosphate
- 9 - enthält eine Phenylalaninquelle/ contains a source of phenylalanine
- 10 - mit Süßungsmittel/ contains sweeteners
- 11 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken/ excessive consumption has a laxative effect
- 12 - mit Antioxidationsmittel/ contains antioxidants
- 13 - gewachst/ waxed
- 14 - taurinhaltig/ contains taurin
- 15 - enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt/ contains soy oil