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: 28€ | Flasche: 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

Blumiger 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

Yuzulicous 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
Pils	0,3l	3,60
	0,5l	4,20
Erdinger Weizen	0,5l	4,20
Erdinger Weizen	0,5l	4,20
Pils 0% ACL.	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

Santory Toki 4cl	7,00
Hibiki Hormany 4cl	14,00
Absolut Vodka 2cl	3,00
Haku Vodka 2cl	3,50

Weißwein

0,2l / Fl.

2020 Grauburgunder, trocken 7,50/ 29€

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland
Der Groh Grauburgunder wurde im Edelstahltank auf der Feinhefe ausgebaut. Er zeigt eine sehr feine Nase mit Aromen von Apfel, Birne, Quitten, Grapefruit, Honigmelone, Mandeln, etwas Toastbrot, Melisse und Akazienblüten. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, finessenreich, zarter Schmelz, mineralische Akzente, sehr elegant, viel Charme und ein langer Nachhall.

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.

2024 Lugana, trocken 7,60 / 30€

Ein eleganter Weißwein vom südlichen Gardasee, gekeltert aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana (Turbiana). In der Nase zeigt er feine Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und einem Hauch von reifer Birne. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mineralisch mit einer angenehmen, lebendigen Säure. Der Abgang ist klar und harmonisch.

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.

2024 Conde Valdemar Rioja 7,50/ 28€

Conde Valdemar Tempranillo · Rioja DOCa
Ein fruchtiger, eleganter Rotwein aus 100 % Tempranillo. Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren treffen auf eine feine Würze. Am Gaumen weich, ausgewogen und angenehm rund.

Rosewein

0,2l / Fl.

2019 Rosé, trocken 7,80/ 30€

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland
Dreier Rósewein überzeugt mit floralen Noten, die von fruchtigen Aromen nach roten Beerenfrüchten und Kirschen abgerundet werden. Am Gaumen lebendig mit einer frischen, spritzigen Säure. Ein eleganter Begleiter passend zu jedem Gericht.

Sekt

0,2l / Fl.

Carte Blanche, trocken 5,20 / 27€

Sektkellerei 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 L 5,7

schonend gedämpfte Sojabohnen verfeinert mit Salz

Gyoza A, L 6,5

gefüllte Teigtaschen mit zartem Hähnchen und Gemüse

2 fein gedämpft
3 knusprig frittiert

Veggie Gyoza A, L 6,5

gefüllte Teigtaschen mit Gemüse

4 fein gedämpft
5 knusprig frittiert

6 Ebi Tempura A, C 7,2

3 Riesengarnelen mit Chillimayo

7 Agadashi Tofu A 5,9

Frittierter Seidentofu mit Dashi Brühe, Rettich und Lauchzwiebeln

8 Tomorokoshi A 5,7

knuspriges Mais-Tempura, dazu Ponzusoße

9 Wakame G, L 6,5

eingelegter Seetangsalat, Sesam

10 Kaarage A, L 6,5

frittierte Hähnchenstücke mit Chili- oder Trüffelmayo

11 Tuna Bites A, B 6,5

Thunfisch im Teigmantel, serviert mit Chili Knoblauchsauce

12 Ika Tempura A, I, L 6,8

frittierter Tintenfisch mit Chilli- oder Trüffelmayo

13 Tuna Tataki A, B, L 11,9

Thunfischfilet, Sesam, Ponzu

14 Sake Rukkora A, B, L RECOMMENDED 8,9

knackiger Rucola ummantelt mit frischemLachs, verfeinert mit Tüffelavocado

vegetarisch

Vorspeisen

Yakitori Spieße A. B. C. G

Diverse Spieße in unserer hausgemachten Teriyakisoße und Garnitur

17	Tofu	6,00
18	Lachs	6,90
19	Hähnchen	6,70
20	Garnele	6,90

Suppen

25 Misosoup 5,5 L. 5

Tofu, Wakame, Sojasprossen, Weißer Miso, Kaiserschoten

26 Gyozasoup A. G. L. 5

Klare Dashibrühe, Gyoza, Lauchzwiebeln, Sesam

A	mit asiatischem Tofu	6
B	mit zartem Hähnchen	6,5
G	mit frischen Garnelen	6,5

27 Dobin Mushi C. G. L. 5

Klare Dashibrühe, Shiitake, Pak Choi, Sesam, Lauchzwiebeln

A	mit asiatischem Tofu	6
B	mit zartem Hähnchen	6,5
G	mit frischen Garnelen	6,5

28 Golden Curry Soup

Currycremesuppe mit frischen Kräutern und Gemüse

A	mit asiatischem Tofu	6
B	mit zartem Hähnchen	6,5
G	mit frischen Garnelen	6,5

Carpaccio

30 Sake Carpaccio 8,9 B. G. L. 5

Zartes Carpaccio vom Lachs
mit Ingwer-Sojasauce, Trüffelmayo
Sesam, Shiso, Ingwer, Paprika

31 Maguro Carpaccio 9,5 B. G. L. 5

Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce,
Sesam, Shiso

32 Gyuniku Carpaccio 12,5 G. L. 5

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

23 Mixed Starter Plate 25

Sharing is caring!

gemischte Vorspeisenplatte aus unserem Vorspeisen-Menü

Hauptspeisen

40 Mori Salat P. G. B. A

gemischter knackigerSalat mit Avocado, Tomaten, Gurke, Sesam abgerundet mit unserem hausgemachten Bärlauchdressing, wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	11
B	zartem Hähnchen	12
D	frischem Lachs	14
G	frischen Garnelen	16

41 Yasai Yaki Udon A. F. L. C

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. Wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	17
B	zartem Hähnchen	19
C	knuspriger Ente	21
D	frischem Lachs	20
G	frischen Garnelen	20

42 Tataki Trüffel Udon F. P. A 20

Udon Nudeln mit zartem Rind-Tataki, Shiitake, Kräuterseitlinge und Parmesanchips in unserer cremigen Trüffel-Sahnesoße

43 Yakisoba

Im Wok geschwenkte dünne Weizen Nudeln und frischem Gemüse der Saison und Tonkatsusoße, wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	13
B	zartem Hähnchen	14
C	knuspriger Ente	16
D	frischem Lachs	14
G	frischen Garnelen	15

Pokebowl A. O. P. C

Unsere Bowl besteht aus Reis als Basis, Gurke, Edamame, Mango, Shinko, Paprika, Sesam dazu unsere spezielle selbstgemachte Pokesoße

44	zart gebratenes Hähnchen	13,5
45	Sake (Lachs)	14,5
46	Maguro (Thunfisch)	15,5
47	Moriawase (gemischter Fisch)	14,5
48	Unagi (Aal)	15,5
49	Crunchy Asian Tofu	12,5

50 Yakiudon A. F. L. C

Im Wok geschwenkte Udon-Nudeln, Karotten, Champignons, Spitzkohl, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen. Wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	13
B	zartem Hähnchen	14
C	knuspriger Ente	16
D	frischem Lachs	14
G	frischen Garnelen	15

51 Curry Udon

im Wok geschwenkte Udon Nudeln in unserer hausgemachten Tonkatsu-Curry mit frischem Gemüse der Saison und, wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	14
B	zartem Hähnchen	16
C	knuspriger Ente	17
D	frischem Lachs	18
G	frischen Garnelen	18

Hauptspeisen

52 Teriyaki A. L. B

Die bekannte japanische Teriyakisoße hat einen intensiv-würzigen Geschmack von Sojasoße und ist gleichzeitig leicht süßlich, wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	14
B	zartem Hähnchen	15
C	knuspriger Ente	17
D	frischem Lachs	18
G	frischen Garnelen	18

Ocean Deep Sea RECOMMENDED 23

gegrillte Riesengarnele, Tuna-Steak und Lachsfilet mit frischen Gemüse und aromatischen Gewürzen

53 A mit Jasmin Duftreis

53 B mit Süßkartoffelpommes und unserer milden Chilimayo

57 Yasai Deluxe A. L. F

Unsere selbstgemachte Shiitakebuttersoße und garniert mit frischem Gemüse
der Saison und Reis. Wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	15
B	zartem Hähnchen	17
C	knuspriger Ente	20
D	frischem Lachs	19
G	frischen Garnelen	18

58 Golden Curry A. O. L. B

Das typisch japanische Curry, fein aromatisch mit frischem Gemüse der Saison, wahlweise mit:

A	crunchy Asian Tofu	14
B	zartem Hähnchen	15
C	knuspriger Ente	19
D	frischem Lachs	18
G	frischen Garnelen	18

54 Bento Gyu A. L. G. P 19

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

55 Bento Sake A. L. G. P 21

Lachsfilet in Teriyaki-Soße, Avocado Hosomaki, 2 Nigiri, Reis, Salat

56 Bento Ahiru A. L. G. P 22

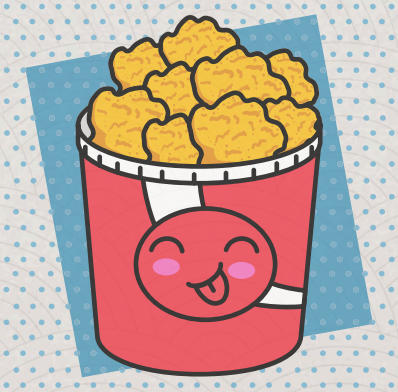
knusprige Ente mit Teriyaki-Soße, Avocado Hosomaki, 2 Nigiris, Reis, Salat

vegetarisch

KIDS MENÜ

200. Chicken Menü [A. L. I. G] 8,90

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



201. Ebi Menü [A. C. I. G] 8,90

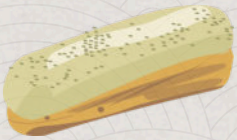
3 Garnelen knusprig frittiert im Tempuramantel, serviert mit Süßkartoffelpommes, wahlweise mit Ketchup oder Trüffelmayo (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

202. Kaarage Bowl [A. L. I. G] 8,90

Unsere Bowl besteht aus frittierten Hähnchenstücken Gurke, Edamame, Mango, Sesam, Unagi Soße, Reis

Dessert

Matcha Eclair [A. F. G] 5



französisches Gebäck aus Brandteig und cremigen Matchafüllung

Mochi Mix [F] 5,5

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

Bananen Tempura [A. F] 6,5

Bananenstücke im Tempuramantel, glasiert in Hongig und dazu cremiges Vanilleeis

Classic Dorayaki [A. F. I] 6,5

japanische Pfannkuchen gefüllt mit einer süßlichen Azukibohnenfüllung, dazu grünes frisches Matcha-Eis

Eiskugel [F. G] 2,5

eine Kugel Eis mit feiner Sahne:
Sie können zwischen
- Vanille,
- Matcha,
- schwarzer Sesam

wählen.

Mori Moto

Sushi

NIGIRI (1 STÜCK)

101. Sake 3,3 A. B
Lachs

102. Flamed Sake 3,4 A. B
flambierter Lachs

103. Ebi 3,5 A. C
Garnele

104. Maguro 3,6 A. B
Thunfisch

105. Flamed Maguro 3,7 A. B
flambierter Thunfisch

106. Akira 3,6 A. B
flambierter
Butterfisch

107. Tai 3,6 A. B
Dorade

108. Ika 2,8 A. M
Tintenfisch

109. Tako 2,6 A. B
Oktopus

110. Kani 2,5 A. C
Krebsfleisch

111. Unagi 4,1 A. B
Süßwasseraal

A. B

114. Avocado 2,6 A
Avocado

115. Tamago 2,7 A. I. F
Japanisches Omlett

116. Shinko 2,6 A
eingelegter Rettich

117. Asupara 2,5 A
Spargel

118. Inari 2,6 A. L
frittierter Tofu

DIE KAISERHAPPEN

NIGIRI (1 STÜCK)

119. Ami 3,6 A. B
flambierte Dorade, Shiso, Tobiko

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

121. Shizuka 4,2 A. B. I
Lachs, grüner Spargel, Chillimayo, Unagi, Tobiko

122. Honoka 4,2 A. B. I
Thunfisch, Avocado, Chilimayo, Unagi, Tobiko

vegetarisch

GUNKAN (1 STÜCK)

131. Ikura 3,7 A. B
Lachskaviar

132. Tobiko 3,2 A. B
Kaviar

133. Mayo Crab 3,2 A. C
Surimi, Tsukimayo, Tobiko

134. Spicy Sake 3,9 A. B
Pikantes Lachstatar mit Schnittlauch

135. Spicy Maguro 3,9 A. B
Pikantes Thunfischtatar mit Frühlingszwiebeln

TEMAKI (1 STÜCK)

136. Sake Te-Maki 6,4 A. B. G
Lachs, Avocado, Gurke, Salat, Sesam

137. Unagi Te-Maki 7,4 A. B. G
Süßwasseraal, Salat, Mango, Gurke, Avocado, Sesam

138. Ebi Te-Maki 6,7 A. C. G
Garnele, Gurke, Avocado, Tobiko

139. Inari Te-Maki 6,2 A. L
Frittierter Tofu, Shinko, Avocado, Sesam

vegetarisch

HOSO-MAKI (8 STÜCK)

141. Sake 5,5 A, B
Lachs

142. Tuna 5,7 A, B
Thunfisch

143. Reiko 5,8 A, B
halb Thunfisch, halb Lachs,
Ingwer, Schittlauch,
scharfe Sriracha-Sauce

144. Avocado 5,1 A
Avocado

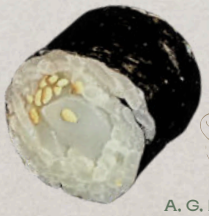
145. Kappa 4,6 A, G
Gurke, Sesam

146. Mango 4,8 A
Mango

147. Shinko 4,8 A
Eingelegter Rettich

148. Suito. 4,9 A
Süßkartoffel-Tempura

149. Kani 5,1 A, C
Krebsfleisch



150. Ika 5 A, G, M
Tintenfisch

Frischkäse +1€ vegetarisch

URA-MAKI (8 STÜCK)

151. Kuroi 7,4 A. F. G
Spargel, Philadelphia, Rucola, schwarzer Sesam

152. Philadelphia 7,6 A. C. F
Garnele, Rucola, Philadelphia

153. Tamago 6,1 A. I. F. G
japanisches Omlett, Gurke, Sesam

154. Sake Avocado 7,3 A. B
Lachs, Avocado

155. Alaska 7,3 A. B. G
Lachs, Gurke, Sesam

156. Tempura 8,5 A. C. G
Garnele im Tempuramantel Kimchisesam

157. Sake Mango 6,8 A. B
Lachs, Mango

158. California 7,8 A. C
Avocado, Gurke, Garnele, Tobiko

159. Sake Kawa 5,9 A. B. G
gebratene Lachshaut, Gurke, Kimchisesam

160. Kyo 6,7 A. G. K
Aubergine im Tempuramantel, Schnittlauch, Miso-Sauce, Kyo-Mix

161. Shiso 7,9 A. B. G
Pikantes Lachstatar mit Schnittlauch, Gurke, Kimchisesam, Shiso

162. Spicy Tuna 7,8 A. B. G
Pikantes Thunfischtatar mit Frühlingszwiebeln, Rucola, Kyo-Mix

163. Unakyu 8,5 A. B. G
Aal, Gurke, Kimchisesam

vegetarisch
Frischkäse +1€

SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)

171. Tsubaki 13,9 A. B. F

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

172. Daisuke 12,9 A. B. C

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

173. Takumi 9,9 A. G

Ente im Tempuramantel, Sesam Mix, Schnittlauch, milde Chilisauce

174. Harumi 9,7 A. F. G

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

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

Lieblings Sushirolle

175. Kami 12,5 A. B. F

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

176. Nanami 13,2 A. B. F. I. 6

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

177. Kayoko 10,5 A

zartes Hähnchen, Mango, Gurke, Unagisauce

178. Shiro 10,7 A. C

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

vegetarisch Frischkäse +1€

SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)

HOT!

179. Hikari 13,9 A. B

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

180. Saté 10,5 A. N

zartes Hähnchen, Avocado, Erdnusssauce, Röstzwiebeln, Shiso

181. Yoshi 12,4 A. C

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

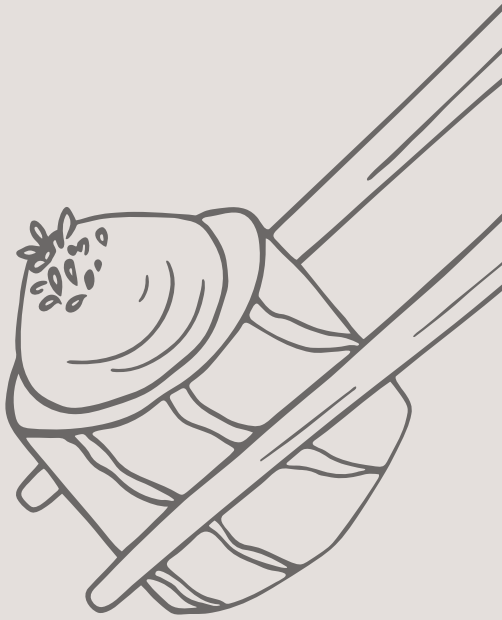
all the best

182. Enzo 11,9 A. B. F

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

183. Chiyo 11,5 A.B

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



vegetarisch Frischkäse +1€

SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)

184. Juri 12,4 A. F

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

185. Fukiko 14,5 A. B. C. F

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

186. Kaoru 11,9 A. B. F

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

Favorite Sushi Rolle

NEW!

187.Taia 12,9 A. K. G

Spargel in Tempuramantel, Rucola. Avocado. Frischkäse, flambierter Dorade on top, Trüffelmayo, Unagi

188. Yumi 13 A. C. F

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

189. Hana 12,9 A. B. G

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

vegetarisch Frischkäse +1€

FUTO-MAKI (6-8 STÜCK)

A. I. 6

194. Totori 9,7

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. 6

197. Aki 9,4

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

A. B. I. 6

198. Sakura 9,7

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

Frischkäse +1€ vegetarisch

SUSHI MIX

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.

220 Mori Moto [A, B, C, G] 12,4

4 Nigiri
1 Ura-Maki (8 Stück)

221 Ichimori [A, B, C, M, G] 18,9

8 Nigiri
1 Ura-Maki (8 Stück)

222 Tokyo [A, B, C, G] 22,4

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

223 Asahi [A, B, C, M, G] 33

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

SUSHI SET

A. B

204 Maki Mix 13,50€

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

A. C. F

205 California Mix 15,90€

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

A. B. C. F

208 Mix für 2P. 43,00€

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

A. B. C. M. F

225 Mix für 5-6P. 129,90-€

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

A. B

206 Sake Mix 16,90€

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

A. K

207 Veggie Mix 14,90€

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

A. B. C. F

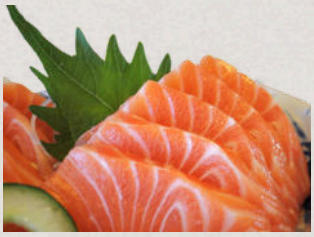
209 Mix - für 2-3P 62,9€

8St. Fukiko
8St. Kami
8St. Kappa Maki
8St. Avocado Maki
8St. California
8.St. Spicy Tuna
6St. Sakura Futomaki
1St. Sake Nigiri
1St. Tuna Nigiri
1St. Ebi Nigiri
1St. Suzuki
4St Sashimi

SASHIMI

Maguro[B] Thunfisch	212	4 Stück	8,5
	213	8 Stück	16

Sake[B] Lachs	214	4 Stück	7,5
	215	8 Stück	15,5



Maguro to Sake[B] Thunfisch und Lachs	216	4 Stück	8
	217	8 Stück	15,9

Tai[B] Dorade	219	8 Stück	13,9

Moriawase[B] gemischter Fisch	218	8 Stück	14,9

EXTRAS

Jasminreis		2,5
Sushireis	[A]	3,5
Ingwer & Wasabi		2
Verpackung		1
Sauce extra		2

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

ALLERGENVERZEICHNIS/ALLERGENS

A - Getreideprodukte/ cereal containing gluten
B - Fisch/ fsh
C - Krebstiere/ crustaceans
D - Schwefeldioxide und Sulfte/ sulfur dioxide and sulftes
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 favoring
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 übermäßigen Verzehr abführend wirken/ excessive consumption has a laxative effetct
12 - mit Antioxidationsmittel/ contains antioxidants
13 - gewachst/ waxed
14 - taurinhaltig/ contains taurin
15 - enhält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt/ contains soy oil

Ihnen hat es geschmeckt und Sie können zufrieden unsere Gaststätte verlassen? Dann würden wir uns auf eine REZENSION riesig freuen!

FOLLOW

(Google unter Mori Moto Restaurant)

FOLLOW US

Vielen lieben Dank!
Euer Mori Moto Team

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergen Reaktionen kommen.
Unser Personal steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.