

The SAKE MENU

DAIJINGO (Poliergrad 40%)

Mit einem Satz – ein sehr eleganter Daiginjo mit reifen Melonen- und Beerelementen, 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

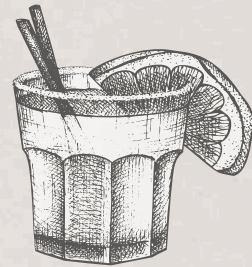
2cl x 4

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

| | |
|---------------------|------|
| Blumiger Jasmin tee | 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 |
| Pils | 0,3l | 3,60 |
| | 0,5l | 4,20 |
| Erdinger Weizen | 0,5l | 4,20 |
| Erdinger Weizen | 0,5l | 4,20 |
| 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

| | |
|--------------------|-------|
| 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



Hausgemachte Gyoza ^{A, L} 6,5

gefüllte Teigtaschen mit Schweinefüllung und Gemüse

- 1 fein gedämpft
- 2 knusprig frittiert

Hausgemachte Gyoza Ebi ^{A, L, C} 8,9

gefüllte Teigtaschen mit Schweinefüllung und Garnele

- 3 fein gedämpft
- 4 knusprig frittiert

Hausgemachte Gyoza Veggie ^{A, L} 6,5

gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Tofu Füllung

- 5 fein gedämpft
- 6 knusprig frittiert

7 Edamame ^L 5,7

schonend gedämpfte Sojabohnen verfeinert mit Salz

8 Ebi Tempura ^{A, C} 7,2

3 Riesengarnelen mit Chillimayo



9 Agadashi Tofu ^A 5,9

Frittierter Seidentofu mit Dashi Brühe, Rettich und Lauchzwiebeln

10 Tomorokoshi ^A 5,7

knuspriges Mais-Tempura, dazu Ponzusofe

11 Wakame ^{G, L} 6,5

eingelegter Seetangsalat, Sesam

12 Kaarage ^{A, L} 6,5

frittierte Hähnchenstücke mit Chili- oder Trüffelmayo

13 Tuna Bites ^{A, B} 6,5

Thunfisch im Teigmantel, serviert mit Chili Knoblauchsauce

14 Ika Tempura ^{A, I, L} 6,8

frittierter Tintenfisch mit Chilli- oder Trüffelmayo

15 Tuna Tataki ^{A, B, L} 11,9

Thunfischfilet, Sesam, Ponzu

16 Sake Rukkora ^{A, B, L} 8,9

knackiger Rucola ummantelt mit frischem Lachs, verfeinert mit Tüffelavocado

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

24 Mini Ramen ^{A, P, L} 6,90

Hühnerbrühe,
Weizennudeln,
Schweine-Chashu,
Mais, Pak Choi,
Sprossen, Bambus und
Lauch

NEW!

25 Miso soup ^{L, S} 5,5

Tofu, Wakame,
Sojasprossen,
Weißer Miso,
Kaiserschoten

26 Gyoza soup ^{A, G, L, S} 6,5

Dashibrühe, Gyoza,
Lauchzwiebeln, Sesam

28 Golden Curry Soup ^{A, G, L, S}

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 ^{B, G, L, S} 8,9

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

31 Maguro Carpaccio ^{B, G, L, S} 9,5

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

32 Gyuniku Carpaccio ^{G, L, S} 12,5

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 knackiger Salat 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 |

57 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 |

Ocean Deep Sea



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

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

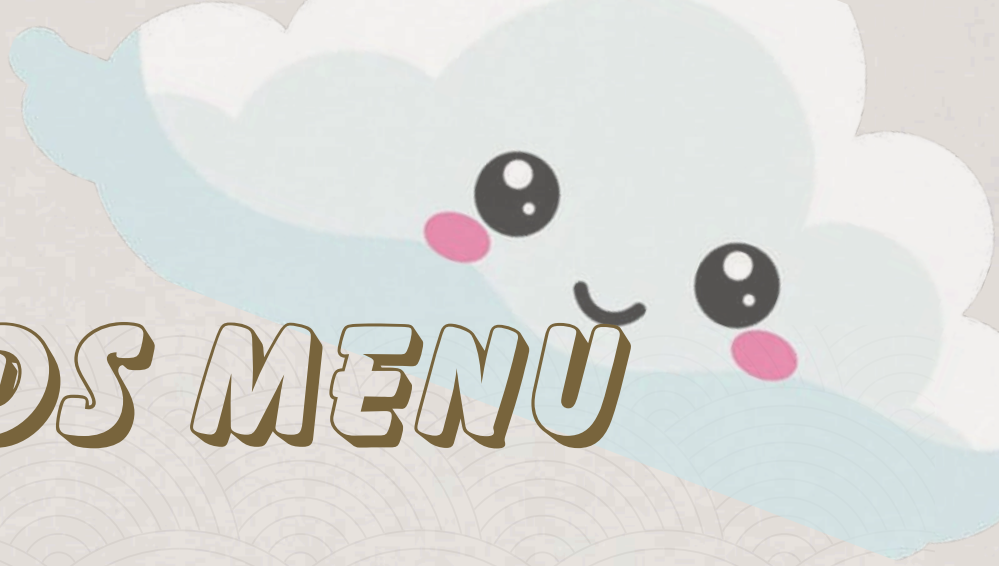
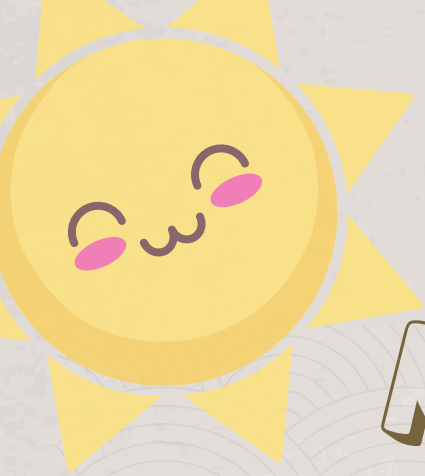
Lachsfilet in Teriyaki-Soße, Avocado Hosomaki, 2 Nigiri, Reis, Salat

56 Bento Ahiru A, L, G, P

22

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

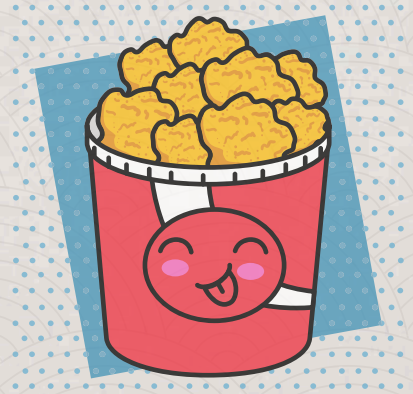




KIDS MENU

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

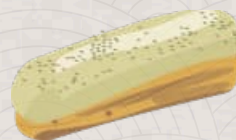


Dessert

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 Honig 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.



Matcha Tiramisu A, F, I, I

6,7

Mascarpone, Grünteepulver, Sahne und Erdbeersöße



Matcha Chia Pudding

4,9

Chiasamen, Matcha, Hafermilch glutenfrei und Erdbeersauce
(Auf Wunsch mit Sahne +0,50)





Mari 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



114. Avocado ^A 2,6
Avocado



115. Tamago ^{A, I, F} 2,7
Japanisches
Omlett



116. Shinko ^A 2,6
eingelegter Rettich



117. Asupara ^A 2,5
Spargel



118. Inari ^{A, L} 2,6
frittierter Tofu

DIE KAISERHAPPEN NIGIRI (1 STÜCK)



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



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



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



122. Honoka ^{A, B, I} 4,2
Thunfisch, Avocado,
Chillimayo, Unagi, Tobiko

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 Thunfischstatar 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}
Frittierte Tofu, Shinko,
Avocado, Sesam

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
Spargel, Philadelphia,
Rucola, schwarzer Sesam

A, F, G



152. Philadelphia 7,6
Garnele, Rucola,
Philadelphia

A, C, F



153. Tamago 6,1
japanisches Omlett,
Gurke, Sesam

A, I, F, G



154. Sake Avocado 7,3
Lachs, Avocado

A, B



155. Alaska 7,3
Lachs, Gurke, Sesam

A, B, G



156. Tempura 8,5
Garnele im Tempuramantel
Kimchisesam

A, C, G



157. Sake Mango 6,8
Lachs, Mango

A, B



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

A, C



159. Sake Kawa 5,9
gebratene Lachshaut,
Gurke, Kimchisesam

A, B, G



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

A, G, K



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

A, B, G




162. Spicy Tuna 7,8
Pikantes
Thunfischstatar mit
Frühlingszwiebeln,
Rucola, Kyo-Mix

A, B, G



163. Unakyu 8,5
Aal, Gurke,
Kimchisesam

A, B, G

 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



175. Kami 12,5^{A. B. F}

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

Lieblings
Sushirolle



176. Nanami 13,2^{A. B. F. I. O}

pikantes Lachstatar Mango, Gurke, flambierter Lachs on top, Unagisauce, milde Chillimayo Tobiko, 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 Chilisauce, Schnittlauch, Röstzwiebeln



vegetarisch

Frischkäse +1€

SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)



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



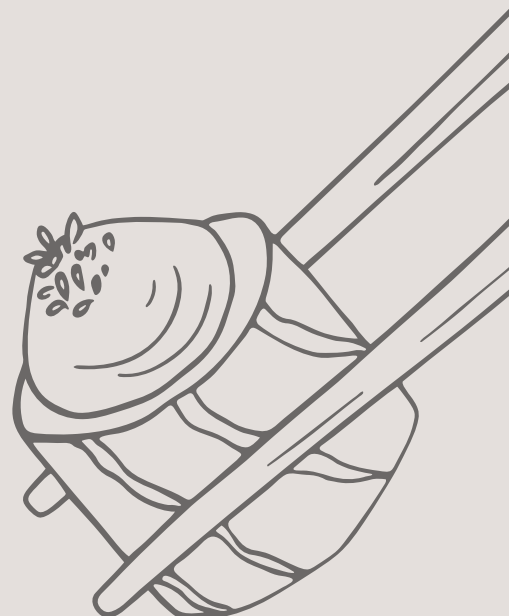
182. Enzo 11,9^{A, B, F}

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



SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)



184. Juri ^{A, F} 12,4

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



185. Fukiko ^{A, B, C, F} 14,5

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



186. Kaoru ^{A, B, F} 11,9

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

Favorite
Sushi
Rolle



187. Taia ^{A, K, G} 12,9

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



188. Yumi ^{A, C, F} 13

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



189. Hana ^{A, B, G} 12,9

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

FUTO-MAKI (6-8 STÜCK)



194. Totori 9,7

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

A. I. 6



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



197. Aki 9,4

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

A. C. I. 6



198. Sakura 9,7

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

A. B. I. 6



A. C. F

199. Kani Kimbap 9,2

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

Frischkäse +1€

vegetarisch

SUSHI MIX

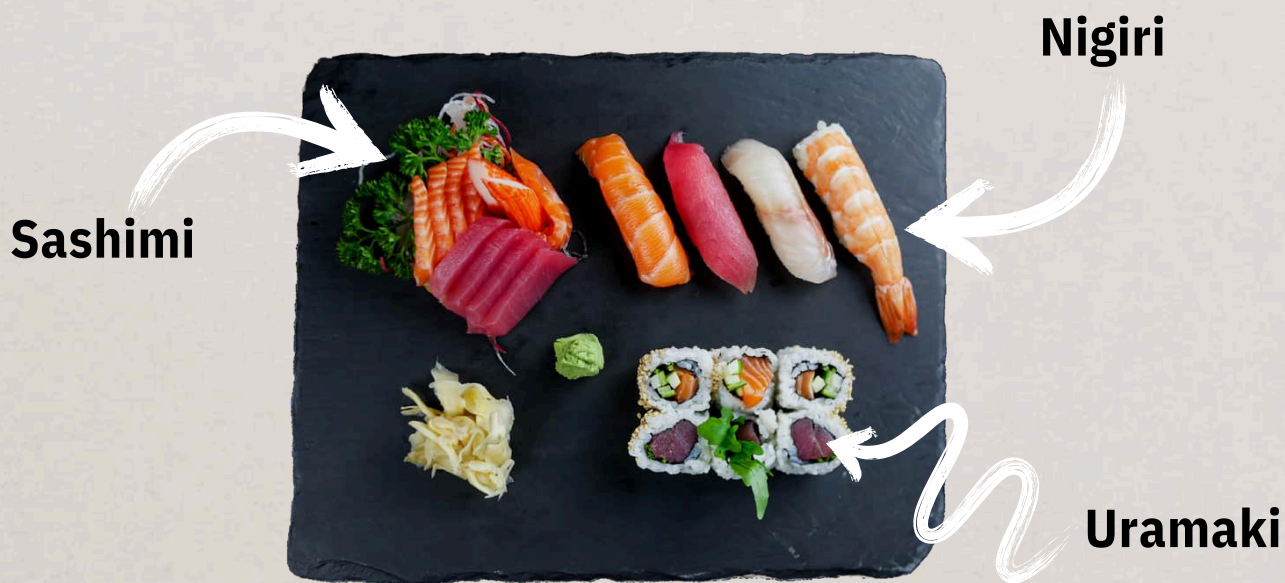
MASTERS CHOICE // Auswahl erfolgt durch den Sushimeister //

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.



^{A, B, C, G}
220 Mori Moto 12,4

4 Nigiri
1 Ura-Maki (8 Stück)

^{A, B, C, M, G}
221 Ichimori 18,9

8 Nigiri
1 Ura-Maki (8 Stück)

^{A, B, C, G}
222 Tokyo 22,4

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

^{A, B, C, M, G}
223 Asahi 33

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
4St Sashimi



SASHIMI

Maguro^B 212 4 Stück 8,5
Thunfisch 213 8 Stück 16



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



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



Tai^B 219 8 Stück 13,9
Dorade



Moriawase^B 218 8 Stück 14,9
gemischter Fisch



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 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 übermäßigen Verzehr abführend wirken/ excessive consumption has a laxative effect
- 12 - mit Antioxidationsmittel/ contains antioxidants
- 13 - gewachst/ waxed
- 14 - taurinhaltig/ contains taurine
- 15 - enthält 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



FOLLOW US 

(Google unter Mori Moto Restaurant)

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.