

# 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

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	
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 +

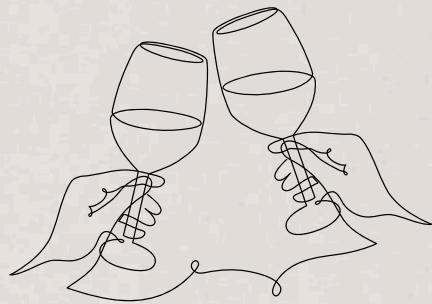
mit SCHUSS:  
wahlweise servieren wir Ihnen unsere  
Homemades auch mit Alkohol:

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)

Asahi (leicht herb)

Pils

Erdinger Weizen

Erdinger Weizen

Pils

Radler

Cola Weizen



0,3l 4,00

0,3l 4,00

0,3l 3,60

0,5l 4,20

0,5l 4,20

0,5l 4,20

0,5l 4,00

0,5l 4,00

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 Rösewein 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 Garnelen

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 Chilli-mayo

## 9 Agadashi Tofu A

5,9

Frittierter Seidentofu mit Dashi Brühe, Rettich und Lauchzwiebeln

## 10 Tomorokoshi A

5,7

knuspriges Mais-Tempura, dazu Ponzusoße

## 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

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	Garnelen		6,90



## Suppen

### 24 Mini Ramen A, P, L 6,90

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

**NEW!**

### 25 Misosoup L, S 5,5

Tofu, Wakame,  
Sojasprossen,  
Weißer Miso,  
Kaiserschoten

### 26 Gyozasoup A, G, L, S 6,5

Dashi brühe, 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

A. F. L. C

## 41 Yasai Yaki Udon

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

F. P. A

## 42 Tataki Trüffel Udon

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

20

## 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



23

gegrillte Riesengarnelen, 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



vegetarisch

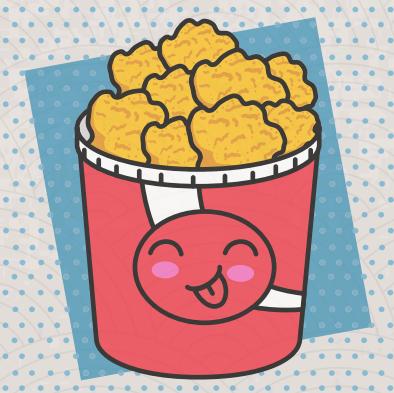
# KIDS MENU

## 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

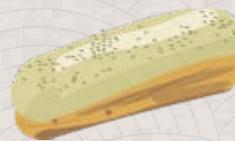


# Dessert

## Matcha Eclair A, F, G

französisches Gebäck aus Brandteig und cremigen Matchafüllung

5



## Mochi Mix F



5,5

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

## Bananen Tempura A, F

Bananenstücke im Tempuramantel, glasiert in Honig und dazu cremiges Vanilleeis

6,5



## Classic Dorayaki A, F, I



6,5

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

## Eiskugel F, G

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

2,5



## Matcha Tiramisu A, F, I, I



6,7

Mascarpone, Grünteeplumper, Sahne und Erdbeersoße



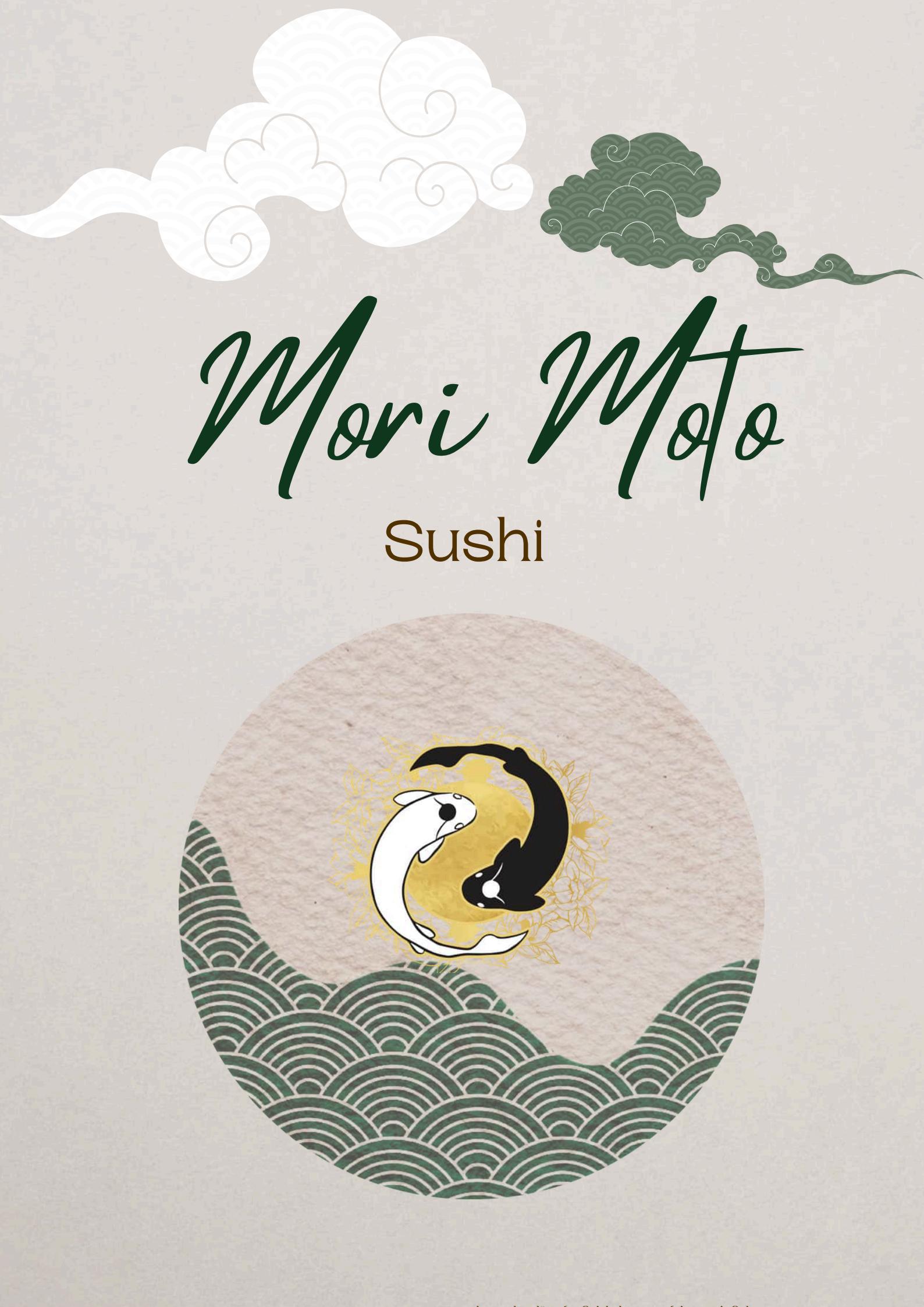
## Matcha Chia Pudding



4,9

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





# Mori Moto

Sushi



# NIGIRI (1 STÜCK)



101. Sake 3,3  
Lachs



102. Flamed Sake 3,4  
flambierter Lachs



103. Ebi 3,5  
Garnelen



104. Maguro 3,6  
Thunfisch



105. Flamed Maguro 3,7  
flambierter Thunfisch



106. Akira 3,6  
flambierter  
Butterfisch



107. Tai 3,6  
Dorado



108. Ika 2,8  
Tintenfisch



109. Tako 2,6  
Oktopus



110. Kani 2,5  
Krebsfleisch



111. Unagi 4,1  
Süßwasseraal



114. Avocado 2,6  
Avocado



115. Tamago 2,7  
Japanisches  
Omlett



116. Shinko 2,6  
eingelegter Rettich



117. Asupara 2,5  
Spargel



118. Inari 2,6  
frittierter Tofu

## DIE KAISERHAPPEN NIGIRI (1 STÜCK)



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



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



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



122. Honoka 4,2  
Thunfisch, Avocado,  
Chillimayo, Unagi, Tobiko

vegetarisch

# GUNKAN (1 STÜCK)



131. Ikura 3,7  
Lachskaviar



132. Tobiko 3,2  
Kaviar



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



134. Spicy Sake 3,9  
Pikantes Lachstatar mit Schnittlauch



135. Spicy Maguro 3,9  
Pikantes Thunfischtatar mit Frühlingszwiebeln

# TEMAKI (1 STÜCK)



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



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



138. Ebi Te-Maki 6,7  
Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko



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

# HOZO-MAKI (8 STÜCK)



141. Sake 5,5  
Lachs



142. Tuna 5,7  
Thunfisch



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



144. Avocado 5,1  
Avocado



145. Kappa 4,6  
Gurke, Sesam



146. Mango 4,8  
Mango



147. Shinko 4,8  
Eingelegter Rettich



148. Suito. 4,9  
Süßkartoffel-Tempura



149. Kani 5,1  
Krebsfleisch



150. Ika 5  
Tintenfisch

Frischkäse +1€ vegetarisch



# URA-MAKI (8 STÜCK)



151. Kuroi 7,4  
Spargel, Philadelphia,  
Rucola, schwarzer Sesam

A, F, G



152. Philadelphia 7,6  
Garnelen, 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  
Garnelen im Tempuramantel  
Kimchisesam

A, C, G



157. Sake Mango 6,8  
Lachs, Mango

A, B



158. California 7,8  
Avocado, Gurke,  
Garnelen, 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

HOT!

A, B, G



162. Spicy Tuna 7,8  
Pikantes  
Thunfischtatar 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

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

A, B, F



172. Daisuke 12,9

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

HOT!

A, B, C



173. Takumi 9,9

Ente im Tempuramantel, Sesam Mix, Schnittlauch, milde Chilisauce

HOT!

A, G



174. Harumi 9,7

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

A, F, G



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



176. Nanami 13,2

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

HOT!

A, B, F, I, 6



177. Kayoko 10,5

zartes Hähnchen, Mango, Gurke, Unagisauce

A



178. Shiro 10,7

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

A, C

HOT!



vegetarisch

Frischkäse +1€

# SPECIAL ROLLS (8 STÜCK)



179. Hikari 13,9 A. B

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



180. Saté 10,5 A. N

zartes Hähnchen, Avocado, Erdnussauce, Röstzwiebeln, Shiso



181. Yoshi 12,4 A. C

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

*all  
the  
best*



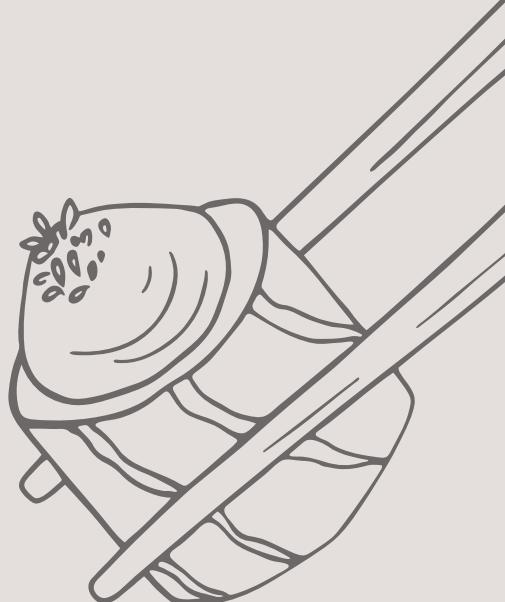
182. Enzo 11,9 A. B. F

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

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

A, F



185. Fukiko 14,5

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

A, B, C, F



186. Kaoru 11,9

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

A, B, F

Favorite  
Sushi  
Rolle

*NEW!*



187. Taia 12,9

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

A, K, G



188. Yumi 13

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

A, C, F



189. Hana 12,9

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

A, B, G

vegetarisch

Frischkäse +1€

# FUTO-MAKI (6-8 STÜCK)



194. Totori 9,7

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

A. I. 6



195. Nana 7,5

Kani, Avocado, Philadelphia, Shiitakemayo mit Specialsauce

A. C. F



196. Haru 7,5

Mango, Avocado, Philadelphia, Shiitakemayo mit Specialsauce

A. F



197. Aki 9,4

Garnelen, Avocado, Gurke, milde Chilisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Schnittlauch

A. C. I. 6



198. Sakura 9,7

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

A. B. I. 6



199. Kani Kimbap 9,2

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

A. C. F

# 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 12,4 A, B, C, G

4 Nigiri  
1 Ura-Maki (8 Stück)

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

8 Nigiri  
1 Ura-Maki (8 Stück)

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€

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



205 California Mix 15,90€

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

208 Mix für 2P. 43,00€

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

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

A. B

A. K

A. C. F

206 Sake Mix 16,90€

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

209 Mix - für 2-3P 62,9€

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

A. B. C. M. F



# SASHIMI

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



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



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



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



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



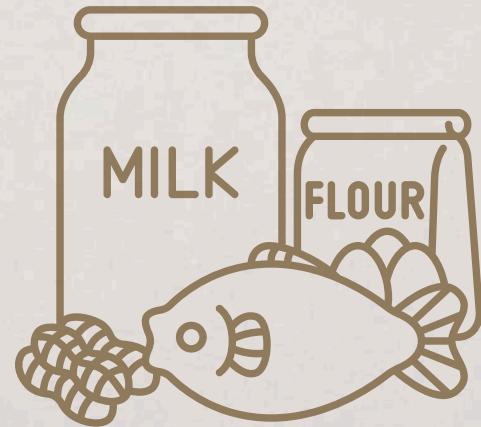
## EXTRAS

Jasminreis	2,5
Sushireis <sup>A</sup>	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.