

The SAKE MENU

KOZAEMON (Poliergrad 40%)

Kozaemon wird von einer kleinen Brauerei in der bergigen Gifu-Präfektur, mitten in Japan, hergestellt. Seit über 300 Jahren wird dort Sake aus dem besten Reis und dem besten Wasser gebraut. Genießen Sie den reichen, anspruchsvollen Geschmack, der völlig unvergleichbar ist!

>> empfehlenswert zu Sushi, besonders Sashimi

MUROKA NAMA (Poliergrad 50%)

Born Muroka Nama Genshu Junmai Daiginjo ist ein nicht pasteurisierter (Nama) und unverdünnter (Genshu) Sake, das heißt, er wird direkt nach der Gärung ohne weitere Verarbeitung in Flaschen abgefüllt. Dies verleiht dem Sake ein vollmundigeres und intensiveres Geschmacksprofil mit einem höheren Alkoholgehalt als die meisten Sakesorten und verleiht ihm außerdem ein leicht fruchtiges und blumiges Aroma mit Noten von Birne, Melone und Geißblatt.

KUBOTA 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.

>> empfehlenswert zu Sushi, besonders Schalentiere

OZEKI NIGORI (Poliergrad 30%)

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.

>> empfehlenswert zum Dessert

SAKE TASTING SET

11€

Wenn Sie frisch in die Welt des Sake eintauchen, empfehlen wir unser Sake Tasting Set! Damit wollen wir Ihnen die Möglichkeit bieten, jeweils 2cl drei verschiedener Sake probieren zu können! (Kozaemon ausgeschlossen)



0,2l

Flasche

28€

99€



19€

69€



18€

58€



10€

38€

Was ist Sake?

Sake ist ein japanisches alkoholisches Getränk, das aus Reis hergestellt wird.

! Verwechslungsgefahr !

Volumenprozent % \neq Poliergrad %

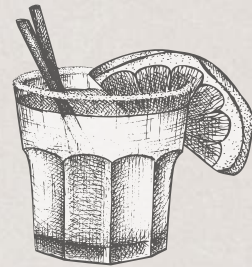
Je höher der Poliergrad ist, desto fruchtiger und leichter schmeckt der Sake.

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

Wir bieten den Sake grundsätzlich gekühlt an. Auf Wunsch bekommen Sie ihn auch erwärmt.



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

Ocean Guave		
Limette, Minze, Guavensaft, Chiasamen, Soda		7,00
Yuzulicious		
Yuzu (jap. Zitrusfrucht), Maracuja, Orange, Minze, Soda		7,00
Fancy Berry		
rote Beeren, Minze, Johannesbeersaft, Soda		7,00
Ginger Cooler		
Ingwer, Gurke, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda		7,00
Dream Lychee		
Lychee, Limette, Minze, Soda		7,00
Special Icetea		
surprise - geheime Rezeptur (still)		7,00
Tangle Mangle		
Mango, Apfel, Limette, Minze (still)		7,00

3,20 +

mit SCHUSS:

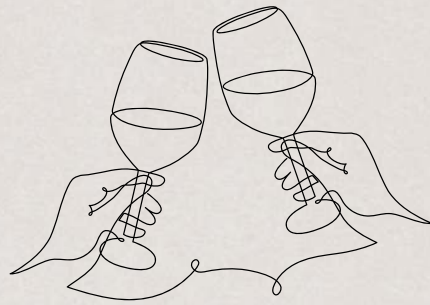
wahlweise servieren wir Ihnen unsere Homemades auch mit Alkohol:

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

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€
Weingut Monte Cicogna, Gardasee, Italien Eleganter Lugana vom Gardasee mit Noten von Apfel, weißem Pfirsich und feiner Zitrusfrische, samtig-würzig mit lebendiger Säure und leichtem Mandel-Finish.	

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€
Weingut Michele Chiarlo, Piemont, Italien Klassischer Barbera aus dem Piemont, handgelesen, fruchtbetont und harmonisch ausgebaut mit weicher Struktur.	

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€
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

^{A.L}
Hausgemachte Gyoza 6,50
gefüllte Teigtaschen mit Schweinefüllung und Gemüse

1 fein gedämpft | 2 knusprig frittiert

^{A.L.C}
Hausgemachte Gyoza Ebi 8,90
gefüllte Teigtaschen mit Schweinefüllung und Garnele

3 fein gedämpft | 4 knusprig frittiert

^{A.L}
Hausgemachte Gyoza Veggie 6,50
gefüllte Teigtaschen mit Spinat und Tofu Füllung

5 fein gedämpft | 6 knusprig frittiert

^L
7 Edamame 5,70
schonend gedämpfte Sojabohnen verfeinert mit Salz

^{A.C}
8 Ebi Tempura 7,20
3 Riesengarnelen mit Chillimayo

^A
9 Agadashi Tofu 5,90
Frittierter Seidentofu mit Dashi Brühe, Rettich und Lauchzwiebeln

^A
10 Tomorokoshi 5,70
knuspriges Mais-Tempura, dazu Ponzusoße



11 Nasu Tempura ^{A.L} **NEW!** 5,70
frittierte Aubergine, Dashi Brühe und Lauchzwiebeln

12 Kaarage ^{A.L} 6,50
frittierte Hähnchenstücke mit Chili- oder Trüffelmayo

13 Tuna Bites ^{A.L.L} 6,50
Thunfisch im Teigmantel, serviert mit Chili Knoblauchsauce

14 Ika Tempura ^{A.L.L} 6,80
frittierter Tintenfisch mit Chili- oder Trüffelmayo

15 Tuna Tataki ^{A.B.L} 11,90
Thunfischfilet, Sesam, Ponzu

16 Sake Rukkora ^{A.B.L} 8,90
knackiger Rucola ummantelt mit frischem Lachs, verfeinert mit Tüffelavocado

17 Nori Taco ^{A.B.L} **NEW!** 12,00
3 Stück Seetang-Tacos mit Avocado, Lachstartar und Trüffelmayo

18 Hotate Trio ^{A.C} **NEW!** 13,00
3 Stück leicht angebratene Jakobsmuscheln mit fruchtiger Soja Orangensauce



VORSPEISEN

A. B. C. G

YAKITORI SPIESSE

Diverse Spieße in unserer hausgemachten Teriyakisofße und Garnitur.

19. Tofu	6,00
20. Lachs	6,90
21. Hähnchen	6,50

CARPACCIO

24 Sake Carpaccio ^{B.G.L.5} 8,90

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

25 Maguro Carpaccio ^{B.G.L.5} 9,50

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

SUPPEN

26 Mini Ramen ^{A.P.L} **NEW!** 6,90

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

27 Miso soup ^{L.5} 5,50

Tofu, Wakame, Sojasprossen, Weißer Miso, Kaiserschoten

28 Golden Curry Soup ^{A.G.L.5}

Currycremesuppe mit frischen Kräutern und Gemüse

Tofu 6.00 | Hähnchen 6.50 | Garnelen 6.50



Sharing is caring!

22 Mixed Starter Plate 18
für 2 Personen **NEW!**

23 Mixed Starter Plate 30
für 4 Personen


gemischte Vorspeisenplatte aus unserem Vorspeisen-Menü

HAUPTSPEISE

REIS


40 Teriyaki ^{A. L. B}
^{A. L. B}

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

 Tofu 14,00 | Hähnchen 15,00 | Ente 17,00 | Lachs 18,00 | Black Tiger Garnelen 18,00

41 Golden Curry ^{A. O. L. B}


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

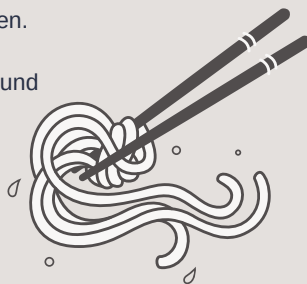
 Tofu 14,00 | Hähnchen 15,00 | Ente 16,00 | Lachs 18,00 | Black Tiger Garnelen 18,00

NUDELN


42 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:

 Tofu 16,00 | Hähnchen 18,00 | Ente 20,00
Lachs 18,00 | Black Tiger Garnelen 20,00

43 Yakiudon ^{A. F. L. C}

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

 Tofu 13,00 | Hähnchen 14,00 | Ente 16,00
Lachs 14,00 | Black Tiger Garnelen 15,00


44 Curry Udon ^{A. O. L. B}

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

 Tofu 14,00 | Hähnchen 16,00 | Ente 17,00 | Lachs 16,00 | Black Tiger Garnelen 18,00


45 Mori Salat ^{P. G. B. A}

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

 Tofu 11,00 | Hähnchen 12,00
Lachs 14,00 | Garnelen 16,00

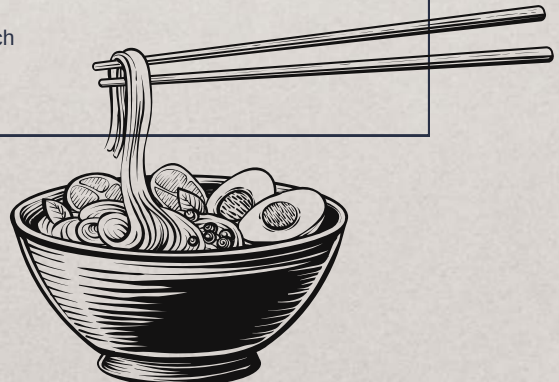
46 Pokebowl ^{A. O. P. C}

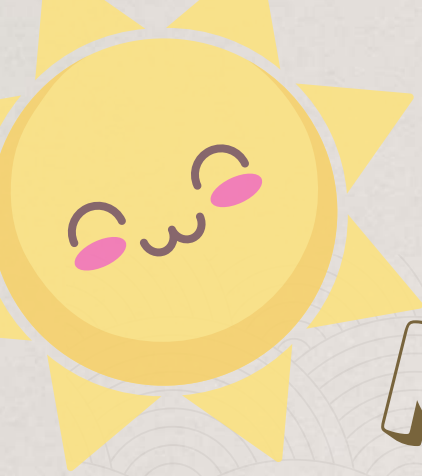
Unsere Bowl besteht aus Reis als Basis, Gurke, Edamame, Mango, Shinko, Paprika, Sesam dazu unsere spezielle selbstgemachte Pokesoße:

 Tofu 12,50 | Hähnchen 13,50 | Lachs 14,50
Tuna 15,50 | gemischter Fisch 14,50
Unagi (Aal) 15,50

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 47 Surf and Turf ^{A. L. B.}  24
 Garnelenspieß auf argentinischem inderhüftsteak vom Grill, dazu angebratenes Grillgemüse und Mori Moto's Deluxe Soße, serviert mit Süsskartoffeln & Wildkräutersalat 
- 48 Mori's Duck Plate ^{A. H. N. P.} New! 20
 frisch geröstete Knusper-Ente auf lauwarmen Reismudeln, serviert mit frischem Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstschalotten, dazu Mori's Limetten-Vinaigrette
- 49 Cochin Beef Plate ^{A. H. N. P.} New! 17
 Ein traditionelles Gericht aus dem Süden Vietnams. Zartes Rinderhüftsteak in aromatischen Gewürzen und Zitronengras mariniert, serviert mit lauwarmen Reismudeln, frischem Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstschalotten und Mori-Limetten-Vinaigrette
- 50 Sake x Tuna Lover ^{A. L. B.} New! 22
 gegrilltes Lachsfilet und Tuna-Steak aus Schottland mit frischem Gemüse, mitunter Babymais, mit unserer hausgemachten süßlich-pikanten Soße, wahlweise mit:
 Jasminreis | Süßkartoffelpommes mit Chillimayo
- 51 Ocean Deep Sea ^{A. L. B.}  27
 gegrillte Riesengarnele, Jakobsmuscheln und Lachsfilet mit frischen Gemüse und aromatischen Gewürzen
 Jasminreis | Süßkartoffelpommes mit Chillimayo
- 52 Shoyu Ramen ^{A. I. P.} 15
 Traditioneller Shoyu Ramen mit aromatischer Hühnerbrühe und feinem Shoyu Tare, dazu Weizennudeln, Schweine-Chashu, Mais, Ei, Sprossen, Bambus und Lauch
- 53 Miso Ramen ^{A. I. P.} 15
 Aromatische Miso-Hühnerbrühe, dazu Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Sprossen, Mais, Bambus und Lauch

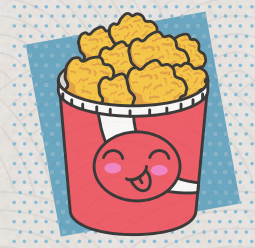




KIDS MENU

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



NEW! 203. Kare x Pommes ^{A.L.I.G} 10,90

Kare Hähnchen Schnitzel mit Pankomehl und dazu Süßkartoffel Pommes und Ketchup



Dessert



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.



Hotteok

6,5

knusprige koreanische Pfannkuchen mit schwarzem Sesam und einer süßen Füllung, dazu cremiges Vanilleeis und fruchtige Erdbeersöße

Matcha Tiramisu



7

Mascarpone, Grünteepulver, Sahne und Erdbeersöße ^{A, F, I, I}



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



112. Avo Sake 4,2^{A, B}
Lachs und Avocado

NEW!



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,
Chilimayo, 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}
Frittierter 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

HOT!



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



164. Riku. 4,2^A
Dorade, Schnittlauch und Unagi


NEW!



149. Kani 5,1^{A, C}
Krebsfleisch



150. Ika 5^{A, G, M}
Tintenfisch

Frischkäse +1€  vegetarisch



URA-MAKI (8 STÜCK)



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



152. Philadelphia ^{A. C. F} 7,6
Garnele, Rucola,
Philadelphia



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



154. Sake Avocado ^{A. B} 7,3
Lachs, Avocado



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



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



157. Sake Mango ^{A. B} 6,8
Lachs, Mango



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



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



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




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



162. Spicy Tuna ^{A. B. G} 7,8
Pikantes
Thunfischstatar mit
Frühlingszwiebeln,
Rucola, Kyo-Mix



163. Unakyu ^{A. B. G} 8,5
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



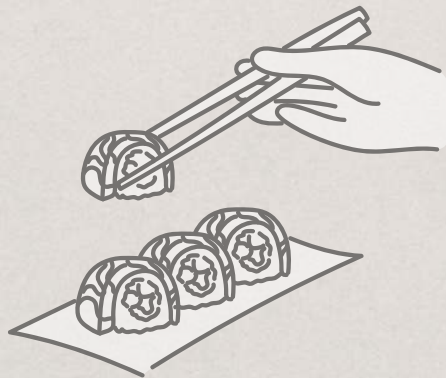
173. Takumi 9,9 ^{A. G}

Ente im Tempuramantel, Sesam Mix, Schnittlauch, milde Chilisauce



174. Harumi 9,7 ^{A. F. G}

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



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. 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 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, Erdnussauce, Röstzwiebeln, Shiso



181. Yoshi 12,4^{A, C}

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



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



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



NEW!

190 Tanaka 11,5^{A, B}

Avocado, Rucula, Frischkäse, Inari on top, Kyo Sauce und Trüffel Mayo

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



NEW!


188. Yumi ^{A. C} 13

Dorade, Avocado, Lachs, grüne Shiso on Top und Unagi Sauce



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

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.



^{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 taurin
- 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.