

## SUPPEN | SOUP

### S1. Miso Shiru

Sojapaste mit Seetang, Frühlingslauch und Seidentofu  
*miso, seaweed, spring onions and silken tofu*  
3,80

### S2. Kakitama Shiru

Eier- Blumen Suppe mit Shiitake Pilzen, Frühlingslauch und Seetang  
*egg, shiitake mushrooms, spring onions and seaweed*  
3,80

### S3. Tori No Osuimono

Hähnchen mit Shiitake Pilzen, Zitrone und Wasabi  
*chicken, shiitake mushrooms, lemon and wasabi*  
4,20

### S4. Kaisen No Osuimono

Garnelen, Muscheln, Oktopus, Krebsfleisch und Shiitake Pilzen  
*shrimps, mussels, octopus and shiitake mushrooms*  
4,80



## SALAT | SALAD

### SA1. Gyuniku

flambiertes Rindfleisch auf Wildkräutern dazu eine Ingwer-Soja Dressing  
*flambe beef with wild herbs and ginger soja sauce*  
13,90

### SA2. Maguro

marinierter Thunfisch mit einer Sesamkruste auf Wildkräutern dazu eine Zitronen-Wasabi Dressing  
*Tuna marinated in sesame with wild herbs and lemon wasabi sauce*  
15,80

### SA3. Ebi

Riesengarnelen in Teigmantel auf Wildkräutern dazu ein Sesam Dressing  
*King prawns in Pastry with mixed wild herbs and sesame sauce*  
15,20

### SA4. Tofu

Tofu mit eingelegten Gurken auf Wildkräutern dazu eine Ingwer-Zwiebel dressing  
*tofu with mixed salad and ginger-lemon sauce*  
16,50



## J1. Hiyayakko

Tofu mit Fischflocken, Frühlingslauch mit einer Sake-Sojasoße  
*cold silk tofu with fish flakes, spring onion and sake soy sauce*  
4,60

## J2. Wakame

Algen Salat nach Art des Hauses  
*weeweed salad*  
6,60

## J3. Tebasaki

frittierte Hähnchenflügel mit Chilliflocken und einer Süß-Sojasoße  
*fried chicken wings with sweet soy sauce and chili flakes*  
6,80

## J4. Kani

Krebsfleisch, Gurken und Kaviar mit einer jap. Mayonnaise verfeinert  
*crab meat, cucumber with caviar and jap. mayonnaise*  
9,80

## J5. Yakitori

gegrillte Hähnchen-Lauch-Spieße mit einer hausgemachten Teriyaki-Soße  
*grilled chicken skewers with homemade teriyaki sauce*  
7,90

## J6. Hijiki

gekochte Hijiki-Algen mit Shiitake-Pilzen und Lotuswurzeln  
*Hijiki seaweed with shiitake mushrooms and lotus root*  
5,80

## J7. Edamame

Jap. grüne Sojabohnen  
*green soybeans*  
6,60

## J8. Tori No Karaage

grittriertes Hähnchen mit Jap. Mayonnaise und Matchasalz  
*fried chicken with mayonnaise and matcha salt*  
7,80

## J9. Gyoza

jap. Teigtaschen mit Hähnchen- oder Gemüsefüllung  
*Jap. dumplings with chicken or vegetable*  
6,90

## J10. Shake Tartar

marinierte Lachswürfel mit Avocado und Gurken, verfeinert mit Sesamsoße  
*Marinated salmon cubes with avocado, cucumber and sesame sauce*  
9,80

## J11. Shake Tataki

Lachs Carpaccio mit Avocadowürfeln und einer hausgemachten Wasabi-Zitronen-Dressing  
*Salmon carpaccio with avocado and homemade wasabi-lemon dressing*  
9,90

## J12. Aburi Maguru

Thunfisch mit einer Sesamkruste dazu eine hausgemachte Zitronen-Dressing  
*Tuna in sesame crust with homemade lemon dressing*  
11,90

## J13. Takoyaki

Oktopus-Teigbällchen mit einer hausgemachten Teriyaki-Soße und Fischflocken  
*Octopus in little dough balls with homemade teriyaki sauce and fish flakes*  
7,60

## J14. Kani No Karaage

Jap. Softkrabben mit einer Pfeffer-Mayonnaise  
*Jap. soft crab with pepper mayonnaise*  
15,80

## J15. Gyuniku Tataki

Roh. Rindfleisch mit Zwiebel und hausgemacht. Ingwer-Knoblauch-Zitronensoße  
*Raw beef with onion and ginger-garlic-lemon sauce*  
16,80



## TEMPURA

Eine Zubereitungsart in der Japanischen Küche. Mit einem Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser versehen werden die Zutaten in heißem Öl schnell ausgebacken, dazu wird eine hausgemachte Tempura-Soße serviert.

*Traditional Japanese food: deep-fried in dough with flour, egg and paired with homemade tempura sauce.*

### T1. Yasai No Tempura

Zucchini, Aubergine, Pilze, Süßkartoffel, Paprika, Oba-Blatt und Lotuswurzel

*Zucchini, eggplant, mushroom, sweet potato, paprika, oba leaf and lotus root*

11,80

### T2. Ebi No Tempura

Riesengarnelen

*King Praws*

15,00

## NABE

\*Nur bei Vorbestellung

Fondue am Tisch wird mit Reis und verschiedenen Dips serviert. Dazu als Beilage dünn geschnittenes Rindfleisch, Tofu und Gemüse.  
*Fondue with dips and rice*

### N1. Shabushabu

ab 2 Person. bestellbar

Shabushabu wird mit einer milden klaren Brühe zubereitet  
*Shabushabu made with a mild clear brew*

32,00 pro Person

### N2. Sukiyak

ab 2 Person. bestellbar

Sukiyaki wird mit einer süßlich würzigen Brühe zubereitet  
*Sweet and spicy brew with beef slices, vegetable and tofu*

35,00 pro Person



# TEPPANYAKI

frische Zutaten auf heißen Stahlplatten gegrillt. Dazu gebratenes Gemüse und Reis, serviert mit einer Sesam-/Zitrone-/Ingwer-Soße  
*fresh seafood, meat and vegetable cooked on hot steel plate. Paired with sesame/lemon/ginger sauce and rice*



Jumbo-Lobster ½ 38,00  
*jumbo lobster ½*

Lachsfilet 18,00  
*salmon filet*

Jacobsmuscheln 28,00  
*scallops*

Tintenfisch 22,00  
*octopus*

Hühnerfleisch 16,00  
*chicken*

Rinderfilet 32,00  
*beef fillet*

Lammkotelett 26,00  
*lamb chop*

Heilbuttfilet 22,00  
*halibut fillet*

Hummerkrabben 29,00  
*king prawns*

Ente 25,00  
*duck*

Sir Loin Rolle mit einer Pilzfüllung 23,00  
*sirloin roll filled with mushrooms*

Sir Loin Steak 25,00  
*sirloin steak*

Seezunge 32,00  
*sole*

Tofu 13,50  
*tofu*

## BEILAGE | SIDE DISH

**B1. Satsumaimo** 4,50  
 Süßkartoffelpommes mit jap. Mayonnaise  
*Sweet potato fries with jap. mayonnaise*

**B2. Gohan** 1,50  
 gekocht Reis  
*rice*

**B3. Yakisoba** 4,50  
 gebratene Nudel mit Gemüse  
*fried noodles with vegetable*

**B4. Cha-Han** 4,00  
 gebratene Reis mit Gemüse und Ei  
*fried rice with vegetable and egg*

# RAMEN

japanische Nudelsuppe mit Pak-Choi, Mais, Wakame und in Scheiben  
geschnittenes Schweinefleisch oder Seiden-Tofu  
*Japanese. noodle soup with Pak-Choi, corn, wakame and pork or silk tofu*

## R1. Miso

fermentierten Sojabohnenpaste  
*fermented soy bean paste*  
13,50

## R2. Tonkotsu

Schweinefleischbrühe  
*pork stew*  
14,50

## R3. Sho-yu

jap. Sojasoßbrühe  
*jap. soy sauce brew*  
13,50

## R4. TanTan-Men

scharfe Brühe  
*spicy brew*  
13,80



# DESSERT

## DS1. Matcha-Eis

mit Rotbohnen und Früchte  
*with red beans and fruits*  
7,80

## DS2. Mochi-Eis

jap. Reiskuchen mit Vanilla, Schokolade und  
Erdbeer- Käsekuchen Eis Füllung mit Früchte  
*Jap. rice cake filled with vanilla, chocolate and  
strawberry cheesecake, paired with fruits*  
8,60

## DS3. Mango Sorbet

Mango Sorbet in Champagne  
*Mango sorbet in champagne*  
5,80

Überraschungsdessert  
*Surprise Dessert*

Bitte beim Servicekraft nachfragen  
*Please ask the waitress*



# DONBURI

Reis serviert in einer Schüssel mit verschiedenen Zutaten  
*rice in a bowl covered with cooked food*

## D1. Shake-Don

medium gebratener Lachs auf Reis mit einer hausgemachten Süß-  
Sojasoße, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Chilli-Sesamflocken  
*medium fried salmon on rice with homemade sweet soy sauce, spring  
leek and chili sesame flakes*

14,80

## D2. Kaisen-Don

Sashimusalat mit Ei auf Reis, verfeinert mit Wasabi und Sojasoße  
*Sashimi salad on rice with egg, wasabi and soy sauce*

18,60

## D4. Gyu-Don

mariniertes und gebratenes Rindfleisch mit Zwiebel auf Reis,  
verfeinert mit Ingwer  
*marinated and fried beef with onion and red ginger on rice*

14,60

## D6. Unagi-Don

gegrillte Aal mit Ei auf Reis, verfeinert mit Algenstreifen und Sesam  
*grilled eel on rice with egg, seaweed stripes and sesame*

24,80

