



MODERN JAPANESE CUISINE



SHARING

LAND

WILD DUCK 9 <i>Ente, Apfel, Ingwer, Soja</i>	EST. STEAK 11 <i>Ribeye, Tomate, Trüffelcreme</i>	FRIED CHICKEN 6 <i>Hühnchenkeule, Panko, Tonkatsu Sauce</i>
SESAME SOY TARTAR 10 <i>Rinderfilet, Soja, Sesam, Kaviar, Nori</i>	CHICKEN SUPREME 9 <i>Maispoularde, Teriyaki Sauce, Rettich</i>	FILET N' RADISH 8 <i>Rinderfilet, Ponzu, Chilli, Rettich</i>
TENDERLOIN CUT 13 <i>Rinderfilet, Pilze, Teriyaki Sauce</i>	YAKITORI 7 <i>Hähnchenkeule, Sake, Mirin, Soja, Ingwer</i>	JAPANESE DUCK À L'ORANGE 9 <i>Ente, dunkle soße, Yuzu, Honig</i>

SEA

SAKE MISO 4 <i>Misosuppe, Lachs, Wakame</i>	TUNA TARTAR 10 <i>Tunfisch, Avocado, Kaviar, Bonitoflocken</i>	FRIED CALAMARIE 7 <i>Tempura Calamarie, schwarzer Knoblauch</i>
OCTOPUS SALAD 12 <i>Octopus, Tomate, Soja, Avocado</i>	CRISPY PRAWN 8 <i>Garnelen-Tempura, Yuzu, Trüffel</i>	SASHIMI TAQUITOS 6 <i>Tortilla, Lachs, Tuna, Makrele, Trüffel</i>
CRAB BALLS 7 <i>Krabbenfleisch, Panko, Yuzu Mayonnaise</i>	MUSSELS CHOISE 7 <i>ausgewählte Muscheln, Dashi, Sake</i>	FLAMEND TUNA 6 <i>Tunfisch, Dashi, Rettich, Shichimi</i>

EARTH

SHIRO MISO 3 <i>Misosuppe, Tofu, Wakame</i>	CRUNCHY ASPARAGUS 6 <i>Tempura Spargel, Yuzu Mayonaise</i>	JAPANESE GREENS 3 <i>Rettich, Radieschen, Gurke</i>
EDAMAME 5 <i>Sojabohne, Meersalz</i>	UDON 7 <i>Udon, Pak Choi, Pilze, Sesam</i>	PAK CHOI 3 <i>Pak Choi, japanische Vinaigrette</i>
TOMATO CEVICHE 6 <i>Tomaten, Edamame, Soja, Koriander</i>	JAPANESE MUSHROOMS 4 <i>Pilze, Butter, Sake, Soja</i>	TOFU 3 <i>frittierter Tofu, Panko, Sesam Sauce</i>
GREEN LEAVES 4 <i>Babyspinat, Sesam Soja Dressing</i>	TOMATO DELIGHT 4 <i>Kirschtomaten, Knoblauch, Koriander</i>	REIS 2

DESSERT

KAJI BANANA 6 <i>heiße Banane, Miso Karamell, Vanilleeis</i>	MATCHA POT 4 <i>Mascarpone, Matcha, Vanille</i>	CHEESECAKE OF KYŌTO 5 <i>Biskuit, Cremefüllung, Yuzu topping</i>
---	--	---

TASTING MENU OF ABOVE

VIER AUSGEWÄHLTE SHARING DISHES FÜR DEN PREIS VON 34 EURO PRO PERSON



SUSHI

MAKI

6 pieces

SAKE <i>Lachs</i>	6	UNAGI KAPPA <i>Aal, Gurke</i>	7	SAKE EGGS <i>2 piece</i> <i>Reis, Lachskaviar</i>	8
TUNA <i>Thunfisch</i>	7	TEKKA SPICY <i>scharfer Thunfisch</i>	7	SAKE AVO KAPPA <i>1 piece</i> <i>Lachs, Avocado, Gurke, Kaviar</i>	8
EBI <i>Garnele</i>	6	MANAGATUSO <i>Butterfish, Frühlingszwiebel</i>	6	FUTO VEGGIE <i>5 pieces</i> <i>Gurke, Avocado, Spargel, Rucola</i>	8
KAPPA <i>Gurke</i>	4	AVO <i>Avocado</i>	5	FUTO SPECIAL <i>5 pieces</i> <i>Lachs, Thunfisch, Makrele, Seebrasse</i>	12

NIGIRI

2 pieces

SAKE <i>Lachs</i>	4	HAMACHI <i>Makrele</i>	5	UNAGI <i>Aal</i>	5
MAGURO <i>Thunfisch</i>	5	TAI <i>Dorado</i>	5	IKA <i>Tintenfisch</i>	5
MANAGATUSO <i>Butterfish</i>	4	EBI <i>Garnele</i>	5	AVO <i>Avocado</i>	4

SASHIMI

8 pieces

SAKE <i>Lachs</i>	10	HAMACHI <i>Makrele</i>	14	MORIAWASE <i>15 pieces</i> <i>Lachs, Thunfisch, Makrele, Dorade, Butterfish</i>	20
MAGURO <i>Thunfisch</i>	13	TAI LEMON TRUFFLE <i>Dorado, Trüffel Ponzu, Shizo</i>	10	MORIAWASE <i>25 pieces</i> <i>Lachs, Thunfisch, Makrele, Dorade, Butterfish</i>	30
MANAGATUSO <i>Butterfish</i>	10				

INSIDE OUT

8 pieces

SAKE AVOCADO <i>Lachs, Avocado</i>	8	EBI AVOCADO <i>Garnele, Avocado</i>	8	CRAB AVOCADO <i>Krabbenfleisch, Avocado</i>	11
MAGURO KAPPA <i>Thunfisch, Gurke</i>	8	UNAGI KAPPA <i>Aal, Gurke</i>	8	CRUNCHY SALMON <i>Philadelphia, Lachs, Avocado</i>	8
TAIFUN <i>Philadelphia, Gurke, Lachs, Chilli, Kaviar, flambiert mit Lachs</i>	12	FLAMED <i>Philadelphia, Avocado, Lachs, Kaviar, flambiert mit Lachs</i>	12	CRUNCHY TUNA <i>Philadelphia, Tunfisch, Gurke</i>	9
TASUNA <i>Philadelphia, Gurke, Avocado, Lachs, bedeckt mit Avocado</i>	12	RAINBOW <i>Philadelphia, Gurke, Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfish</i>	13	CRUNCHY EBI <i>Philadelphia, Garnele, Gurke</i>	8
DRAGON <i>Philadelphia, Garnele, bedeckt mit Aal</i>	12	VEGI <i>Philadelphia, Gurke, Avo, bedeckt mit Avo</i>	9	CRUNCHY VEGI <i>Philadelphia, Spargel, Yuzu</i>	7



WINE

SPARKLING

0,1l / 0,75l

Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Brut - Méthode Traditionelle	6 / 38
Perrier Jouet Champagner - Grand Brut	92

ROSE

0,1l / 0,75l

Nittnaus Rosé Zweigelt / trocken - 2018, Burgenland AT	5 / 35
---	--------

WHITE

0,1l / 0,75l

LA COUR DES DAMES Chardonnay / trocken - 2017, Languedoc-Roussillon, FR	4 / 25
ORTEGA Ortega / feinherb - 2017, Franken, DE	5 / 27
GOLDMUND Riesling / feinherb - 2018, Bio, Mosel, DE	6 / 33
STETTENER Scheurebe / halbtrocken - 2018, Bio, Franken, DE	6 / 33
LE BOUQUET Sauvignon blanc / trocken - 2016, Bio, Loire, FR	7 / 35
NAIA Verdejo / trocken - 2018, Rueda, ES	35
ASKOS Verdeca / trocken - 2018, Salento, IT	35
QUERTERONS Sauvignon blanc / halbtrocken - 2017, Bio, Loire, FR	42
NOUNAT Cuvee / trocken - 2018, Mallorca, ES	45

RED

0,1l / 0,75l

SPIESS Dornfelder - 2017, Rheinhessen, DE	3 / 22
LA PRADE Merlot - 2017, Languedoc-Roussillon, FR	4 / 26
YOU FUCK MY WINE?! Malbec - 2017, Bio, Cahors, FR	5 / 39
BLACK PRINT Merlot - 2017, Pfalz, DE	6 / 48
MANILA Blafränkisch - 2016, Natur Wein, Neusiedlersee, AT	49

AUSGEWÄHLTE WEINE FÜR EIN VOLLES ERLEBNIS

Zu den Aromen und Texturen unserer Küche, empfehlen wir einen unserer Weine zu genießen. Diese sind nach mineralischen Böden, selektierten Rebsorten und namenhaften Winzern ausgewählt - für ein volles Geschmackserlebnis der modernen japanischen Küche.

RICE N' HOP

SAKE

4cl / 0,72l

KUBOTA GINJO GENSHU dry allrounder, perfect balanced, creamy soft	4 / 39
DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO dry, taste of apple and roasted nuts	5 / 43

4cl / 0,3l

ASAHI SHUZO DASSAI full tasty and soft, taste of rice, nougat and caramel	4 / 19
--	--------

BEER

ASAHI ^{0,33l}	4
TIGER BEER ^{0,33l}	4
ERDINGER WHEAT BEER ^{0,5l}	4
ERDINGER ALC. FREE ^{0,33l}	4

DRINKS

MIXED N' INFUSED

YUZU SPRITZ <i>Crémant, Sake, Yuzu, Limette, Minze</i>	7	SPRING IN TOKYO <i>Hendricks Gin, Fever-Tree Aromatic Tonic, frische Beeren</i>	8
OSAKA MULE <i>Sake, Fever-Tree Ginger Beer, Gurke, Limette</i>	7	IMPORT OF THE SOUTH <i>Havana 7, Angostura Bitter, Orangenzeste, Fever-Tree Ginger Ale</i>	7
JASMINE SPLASH <i>Tanqueray Gin, Jasmine, Holunderblüte, Fever-Tree Indian Tonic, Minze</i>	8	MIKAN HARVEST <i>Roko Gin, Weißwein, Mandarinensaft, Limettensaft, Fever-Tree Indian Tonic</i>	9
RUSSIAN TRAVELER <i>Belvedere Vodka, Ginger, Sake, Fever-Tree Indian Tonic, Zitrone</i>	9	EASTERN SOUR <i>Akashi White Oak Whiskey, Zucker, Bitter, Zitrone</i>	7
CONNY'S SECRET <i>Hendricks Gin, Litchi, Fentiman's Rose Lemonade, Limette</i>	9	LEMON OF JAPAN <i>Belvedere Vodka, Zitronensaft, Yuzu, Fever-Tree Bitter Lemon</i>	8

LEMONADE

HAUSGEMACHTE YUZU LIMONADE <small>0,3l</small>	4
HAUSGEMACHTER GRÜNTEE ICED TEA <small>0,3l</small>	4
COCA-COLA / ZERO <small>0,2l</small>	3,5
APFELSCHORLE <small>0,2l</small>	3,5
FENTIMAN'S CURIOSITY COLA <small>0,275l</small> <i>Koffein, fermentiertes Ingwerwurzelextrakt</i>	4
FENTIMAN'S ROSE LIMONADE <small>0,275l</small> <i>Limonade, Zitronensaft, Rosenaroma</i>	4
FENTIMAN'S WILD ELDERFLOWER <small>0,275l</small> <i>Limonade mit Holunderblütenextrakt</i>	4
FENTIMAN'S MANDARIN & SEVILLE ORANGE <small>0,275l</small> <i>Mandarinensaft, Kräuterextrakte</i>	4
INDIAN TONIC / GINGER ALE / BITTER LEMON <small>0,200l</small> <i>by Fever-Tree</i>	3

WATER

L'EAU SANS SOUCCI NATURELLE / MEDIUM <small>0,25l</small>	2,5
L'EAU SANS SOUCCI NATURELLE / MEDIUM <small>0,75l</small>	6

TEA

GREEN <small>1 pot</small>	4
JASMINE <small>1 pot</small>	4
MINT <small>1 pot</small>	4
GINGER-HONEY <small>1 pot</small>	4

COFFEE

ESPRESSO SINGLE	3
ESPRESSO DOUBLE	4
ESPRESSO MACCHIATTO	3,5
AMERICANO	3,5
CAPPUCCINO	3,5

Produkte enthalten Allergene.
Bitte fragen sie ihren Kellner nach ausführlichen Informationen.
Die Preise sind in Euro angegeben

