appetizer

EDAMAME 6
blanchierte Bohnen mit Meersalz oder süß-scharf blanched beans with sea salt or sweet spicy

SUMMER ROLL
knackige Blattsalate und Mango in Reispapier gerollt salads, mango rolled in rice paper

Hähnchen und Erdnuss-Dip with chicken and peanut dip 7
Rib Eye/ grüner Spargel und Teriyaki-Dip[A, F] with rib eye and green asparagus 9
Entenstreifen und Erdnuss-Dip with grilled duck and peanut dip 8
gegrillter Tofu und Erdnuss-Dip with grilled tofu and peanut dip 6

GRILLED YUZU SCAMPIS 14
2 gegrillte Black Tiger Garnelen in hausgemachter Yuzu-Knoblauch-Butter
2 grilled Black Tiger prawns with homemade yuzu-garlic-butter

YAKITORI CHICKEN [A, F] 10
2 marinierte und gegrillte Hähnchen-Spieße in Sesam-Teriyaki
2 marinated and grilled chicken skewers in sesame-teriyaki

YAKITORI BEEF [A, F] 16
2 Rib-Eye-Spieße medium gegrillt/ grüner Spargel/ Teriyaki
2 medium grilled beef skewers/asparagus/teriyaki

CHICKEN KARAAGE [A, C, J] 11
knusprig fritierte Chicken Bites/ japanische Chilli Mayonnaise
crispy fried chicken bites/ japanese mayonnaise

SCAMPI TEMPURA [A, C, J] 12
3 Tempura-Garnelen/ Tempura Süßkartoffeln/ japanische Mayonnaise
3 tempura Black Tiger prawns/ tempura sweet potatoes/ Japanese mayonnaise

STARTERS FOR 2 [A, D, F, K] 24
Fingerfood aus Scampi Tempura/ Yakitori Chicken/ Chicken Roll/ Tempura Süßkartoffeln
variation of fingerfood for 2

soups

MISO SOUP [F] **6**
Misosuppe mit Seidentofu/ Wakame/ Shitake Pilzen/ Frühlingszwiebeln
silken tofu/ seaweed/ shiitake mushrooms/ spring onions

CHICKEN COCONUT SOUP [G] **8**
Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet/ Buchenpilzen/ Koriander
coconut milk/ chicken breast/ shimeiji mushrooms/ coriander

SCAMPI CURRY SOUP [G] **11**
Currysuppe mit Kokosmilch/ Black Tiger Garnelen/ Bio Hokkaido Kürbis/ Shisokresse
curry/ coconut milk/ black tiger shrimps/ organic Hokkaido pumpkin/s hiso cress

SEAFOOD SOUP **13**
ausgesuchte Fischsorten/ Jakobsmuschel/ Black Tiger Garnele/ Ananas/ Tomate/ Buchenpilze
different kinds of fish/ scallop/ black tiger shrimp / pineapple/ tomatoes/ shimeiji mushrooms

salads

GOMA WAKAME **6**
Seetangsalat mit Sesam seaweed salad with sesame

SPECIAL SALAD [F] **10**
bunter Salatmix/ Avocado/ Cherrytomaten/ Yuzu-Miso-Dressing/ Topping Ihrer Wahl*
herbsalad/avocado/tomatoes/yuzu-misodressing/toppingof your choice

GRILLED MIZU CEASAR [A,F] **10**
gegrillter Romana Salat/ Tomaten-Salsa/ Tempura Crunch/ Sesam-Olivenöl-Dressing/ Topping Ihrer Wahl*
grilled romaine lettuce/ tomatoe salsa/ sesame-olive oil-dressing/ topping of your choice

MANGO SALAD [A,F] **11**
Mangowürfel/ Cherrytomaten/ Yuzu-Miso-Dressing/ Topping ihrer Wahl*
mango/ avocado/ tomatoes/ yuzu-miso dressing/ topping of your choice

***TOPPING IHRER WAHL**

gegrilltes Maishähnchen corn chicken ..... **zzgl. 6**
gegrillte Entenbrust duck breast ..... **zzgl. 6**
flambiertes Lachs Sashimi flambéed salmon sashimi ..... **zzgl. 6**
Crunchy Tempura Tofu [A] tempura tofu ..... **zzgl. 5**

special starters

WAGYU TATAKI [F, K] **24**
flambiertes Wagyu Sashimi/ Ponzu/ Daikon Oroshi/ Frühlingszwiebeln
flambéed Wagyu Sahimi/ Ponzu/ Daikon Oroshi/ spring onions

TUNA TATAKI [A, C, F, J] **18**
angegrilltes Thunfisch Sashimi/ Wakame/ Kizami Wasabi [1]
grilled tuna sashimi/ wakame/ kizami wasabi

SALMON TARTAR [F, K] **18**
Lachs-Tartar mit Frühlingszwiebeln/ Avocado/ Yuzu-Ponzu/ Reis Crunch
salmon tartare with spring onions/ avocado/ yuzu-ponzu/ rice crunch

YUZU SCALLOPS [A, C, F, J] **17**
4 gegrillte Jakobsmuscheln/ Kartoffelpüree/ Mango-Apfel-Chutney/ Yuzu-Butter
4 grilled scallops/ mashed potatoes/ mango apple chutney/ Yuzu-Butter

OCTUPUS CEVICHE **15**
gegrillter Oktupus/ rote Zwiebeln/ Cherry Tomaten/ Chili/ Kresse/ Yuzu-Ponzu
grilled octupus/ red onion/ cherry tomatoes/ chili/ cress/ yuzu-ponzu

CARPACCIO MIX [F] **24**
Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele, Lachs, Thunfisch/ Ponzu-Olivenöl/ Kizami Wasabi[1]
carpaccio of yellowtail/ salmon/ tuna/ ponzu-olive oil/ kizami wasabi

ABURI NIGIRI [A, J, F]
2 Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Topping nach Wahl 2 rice balls with flambéed toppinng of your choice

Lachs salmon **7**
Thunfisch tuna **8**
Gelbschwanzmakrele hamachi **8**
Wagyu Rind Wagyu Beef **10**

[1] Farbstoff

for kids

CRISPY CHICKEN AND CHIPS [A] **14**
hausgemachte Chicken-Nuggets mit Tempura Süßkartoffeln/ Ketchup und Mayo
homemade chicken nuggets and tempura sweet potato/ ketchup and mayo

YAKITORI CHICKEN KIDS [A, F] **12**
hausgemachte Hähnchenspieße in Sesam-Teriyaki-Sauce und gedämpften Reis
chicken skewers in sesame-teriyaki-sauce and steamed rice

UDON KIDS [A, F] **14**
mit Gemüse gewokte Udon-Nudeln und gegrilltem Hähnchen
sautéed udon noodles with vegetables and chicken

bowls

Serviert mit Gurke/ Edamame/ Avocado/ Ingwer/ Kizami Wasabi[1]/ Goma Wakame/ Teriyaki/ Wasabi Mayo [A, C, F, J, K]

CHIRASHI **24**
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Tobiko-Surimi salmon, tuna, hamachi, tobiko surimi

TUNA CHIRASHI **24**
flambiertes Thunfisch-Sashimi flambéed tuna sashimi

HOT BEEF TATAKI **23**
angegrilltes Premium Beef Sashimi flambéed premium beef sashimi

VEGGIE CHIRASHI **17**
gegrillter Tofu in Teriyaki-Glasur tofu in teriyaki glaze

CHICKEN CHIRASHI **18**
gegrilltes Teriyaki-Hähnchen grilled teriyaki chicken

[1] Farbstoff

meats from the Robata

TOMAHAWK TO SHARE

ca. 1100 g Master Cut (Creater Omaha, Nebraska, USA) **110**

PREMIUM BEEF

300 g Rib Eye (ARG) **41**
230 g Rinderfilet (ARG) Tenderloin **39**
230 g Roastbeef (ARG) **34**

WAGYU SIRLOIN JACK'S CREEK (AUS) **42**
230 g Cross Beef aus dem buttrigem Wagyu und dem intensivem Angus Beef der höchsten Ausbaustufe.

WAGYU A5 MIYAZAKI (JPN) **72**
130 g preisgekröntes Wagyu Entrecôte aus Miyazaki - butterzart und außergewönlich aromatisch mit dem höchsten Mamorierungsgrad A5.
130g award-winning Wagyu Entrecote from Miyazaki with the highest marbling grade A5.

TERIYAKI LAMB RACKS [A, F] **35**
4 Lammkarrees (IR) mit Teriyaki-Glasur 4 racks of lamb with teriyaki glaze

HOT HONEY VEAL RACK **35**
rosa gegrilltes Kalbskarree mit Honig-Chili-Glasur und Sesam (medium scharf)
grilled veal rack with a honey-chili-glaze and sesame (medium spicy)

Ihr Fleisch wird mit inkl. 2 Beilagen Ihrer Wahl serviert. Jede weitere Beilage berechnen wir gemäß den unten aufgeführten Preise.
Your meat includes 2 sides of your choice. Additional sides will be charged at the prices listed below.

extras

SIDES **6**

Pommes (inkl. Ketchup, Mayo oder Chili Mayo) fries
Tempura Süßkartoffeln fritiert[A] (inkl. Ketchup, Mayo oder Chili Mayo) fried sweet potatoes
Kartoffelpüree[G] mashed potatoes
Udon Nudeln gewokt[A,F] udon noodles stir fried
Süßkartoffeln gegrillt grilled sweet potatoes

DIPS **3**

Teriyaki Dip[A]
Honey Chili
Chili Mayo Dip[C]
Miso[F]
Trüffel Mayo[C]

VEGETABLES **7**

gewoktes Teriyaki-Gemüse [A,F] mixed vegetables
Broccolini in Ingwer-Knoblauch[A]-Vinaigrette Broccolini in ginger-garlic-vinaigrette
Maiskolben in Butter gegrillt grilled corn
grüner Spargel gegrillt grilled green asparagus

sushi sets

Serviert mit Ingwer und Wasabi[1], Sesam-Teriyaki-Sauce[A, F], Wasabi-Mayo [C, J]

SINGLE SUSHI **32**
8 Inside Out Maki mit Lachs und Avocado/ 8 Tuna Hoso Maki/ 4 Nigiri Mix
8 Inside Out Maki with salmon and avocado/ 8 tuna maki/ 4 nigiri

OMAKASE FOR 1 ..... **36**
Variation aus Sashimi, klassischen und kreativen Makis zusammengestellt von unserem Sushimeister
variation of sashimi and makis, selected by our sushi chef

DOUBLE SUSHI & SASHIMI **70**
Edamame/ 6 Sashimi von Lachs, Tuna und Hamachi/ 8 Inside Out Maki mit Lachs und Avocado/ 8 Nigiri/ 8 Mango-Tango-Roll/ 8 Tuna Hoso Maki
edamame/ 6 sashimi of salmon, tuna and hamachi/ 8 Inside Out Maki with Lachs and Avocado/ 8 nigiri/ 8 Mango-Tango-Roll/ 8 tuna hoso maki

CHEF'S CHOICE FOR 2 ..... **79**
Miso Soup oder Edamame/ 6 Sashimi von Lachs, Tuna und Hamachi/ 6 Nigiri mit flambiertem Lachs und Hamachi, Mayo, Lachs- Kaviar-Topping/ 6 Salmon Crunchy Rolls/ 8 Spicy Tuna Supreme Maki
miso soup or edamame/ 6 sashimi of salmon, tuna and hamachi/ 6 nigiri with flambéed salmon and hamachi, salmon caviar topping/ 6 salmon crunchy rolls/ 8 spicy tuna supreme maki

sashimi

Lachs salmon ..... **4 Stück 12 | 8 Stück 21**
Thunfisch tuna ..... **4 Stück 14 | 8 Stück 24**
Gelbschwanzmakrele hamachi ..... **4 Stück 14 | 8 Stück 24**
Sashimi Mix aus Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzmakrele salmon, tuna, hamachi ..... **12 Stück 35**

sushi classic

INSIDE OUT MAKI 8 Stück
mit Teriyaki [A, F] und Wasabi-Mayonaise[1, C]

Lachs und Avocado **13**
salmon and avocado

Tuna und Avocado **14**
tuna and avocado

Surimi/ Avocado/ Frischkäse **12**
surimi/ cucumber/ cream cheese

HOSO MAKI 8 Stück

Lachs **8**
salmon

Tuna oder Spicy Tuna **9**
tuna or spicy tuna

Gurke oder Avocado **6**
cucumber or avocado

NIGIRI 2 Stück

Lachs **6**
salmon

Tuna **7**
tuna

Gelbschwanzmakrele **8**
hamchi

[1] Farbstoff

sushi creative

serviert mit Ingwer, Wasabi [1], Sesam-Teriyaki-Sauce [A, F] Wasabi-Mayo [C, J]

SPICY TUNA CRISPY RICE **20**
6 knusprige Sushi-Reisbällchen serviert mit Spicy Tuna Tartar/ Frühlingszwiebeln
6 crunchy rice balls served with spicy tuna/spring onions

CRUNCHY TEMPURA ROLL
6 Stück Crunchy Sushi-Rolle mit Gurke/Avocado/ grüner Spargel/ gelber Rettich
6 crunchy rolls with cucumber/ avocado/ green asparagus/ raddish
mit flambiertem Tuna Sashimi with flambéed tuna sashimi **23**
mit flambiertem Salmon Sashimi with flambéed salmon sashimi **21**
mit flambiertem Premium Beef with flambéed premium beef **23**
mit gegrilltem Tofu with grilled tofu **16**

TIGER UNAGI MAKI **24**
8 Inside Out Maki mit Tempura Garnelen/ Philadelphia/ Gurke/ grünem Spargel/ Avocado/ ummantelt mit gegrilltem Aal
8 Inside Out with ebi tempura/ Philadelphia/ cucumber/ green asparagus/avocado/covered with grilled eel

TRUFFLE SPECIAL MAKI **24**
8 Inside Out mit Surimi/ Philadelphia/ Gurke/ ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Avocado/ Trüffelsalsa/ Tempura Flakes
8 Inside Out Surimi/Philadelphia/cucumber/covered in salmon, tuna, avocado/ truffle salsa/ tempura flakes

WAGYU MAKI **26**
8 Inside Out mit grünem Spargel/ Philadelphia/ Avocado/ Garlic Crunch/ Trüffelsalsa/ ummantelt mit flambiertem Wagyu Beef Sashimi
8 Inside Out with green asparagus/ Philadelphia/ avocado/garlic crunch/ truffle salsa/ covered with flambéed Wagyu beef sashimi

EBI TEMPURA MAKI **18**
8 Inside Out mit Tempura Garnelen/ Philadelphia/ Gurke/ Avocado/ Rettich/Tobiko Surimi
8 Inside Out with tempura prawns/Philadelphia/cucumber/avocado/ raddish/tobiko surimi

SPICY TUNA SUPREME MAKI **18**
8 Inside Out Spicy Tuna Tartar/ grüner Spargel/ Gurke/ Lauchzwiebeln/ tempura flakes
8 Inside Out with spicy tuna tatar/ green asparagus/ cucumber/ spring onions/ tempura flakes

YAKITORI MAKI **16**
8 Inside Out mit Yakitori-Hähnchen/ grüner Spargel/ avocado/ Rettich/ hausgemachtes Mango-Apfel-Chutney
8 Inside Out with yakitori chicken/green asparagus/avocado/radish/homemade mango apple chutney

[1] Farbstoff

poultry

Serviert mit Duftreis
served with steamed rice

PEPPER TERIYAKI STYLE [A, F]
gewokte Prinzessbohnen/Edamame/grüner Spargel/Blumenkohl/ jungen Karotten
in Ingwer-Pfeffer Sauce
green beans/ green asparagus/ cauliflower/ young carrots in a ginger-pepper sauce
gegrillte Entenbrust grilled duck **24**
gegrilltes Hühnerbrustfilet grilled chicken **20**

THAI CURRY STYLE [G]
Bio Hokkaido Kürbis/ Süßkartoffeln/ jungen Karotten in scharfer Thai Curry-Sauce
organic Hokkaido pumpkin/sweet potatoes/young carrots in spicy Thai Curry sauce
gegrillte Entenbrust grilled duck **24**
gegrilltes Hühnerbrustfilet grilled chicken **20**

FRUITY TAMARIND STYLE
Würfel der Ananas und Mango/ Datterino Tomaten in süßsaurer Tamarindensauce
pineapple/ mango/ Datterino tomatoes in sweet and sour tamarind sauce
gegrillte Entenbrust grilled duck **24**
gegrilltes Hühnerbrustfilet grilled chicken **20**

SWEETY MANGO STYLE
Mangowürfel/ DatterinoTomaten/ Prinzessbohnen in Mango-Sauce
mangocubes/ Datterinotomatoes/ green beans in a mango-sauce
gegrillte Entenbrust grilled duck **24**
gegrilltes Hühnerbrustfilet grilled chicken **20**

udon noodles

Gebratene Udon Nudeln mit jungen Karotten/ Buchenpilzen/ Zucchini/ Spitzkohl/ Pak Choi/ Teriyaki [A, F, K]
udon noodles sautéed with young carrots/ shimeji mushrooms/ courgette/ cabbage/ pak choi/ teriyaki

mit gegrilltem Maishähnchen with grilled corn chicken **23**
mit gegrillter Barbarie-Entenbrust with grilled duck **23**
mit gegrilltem Lachs[C,J] with grilled salmon **26**
mit gegrilltem Premium Roastbeef with premium roastbeef **31**

fish & seafood

MISO HALIBUT [A, F, K] **31**
gegrillter Heilbutt zuvor 24h lang in süß-salziger Misomarinade eingelegt / grüner Spargel/ Kartoffelpüree
grilled halibut glazed in Miso/ green asparagus/ mashed potatoes

HALIBUT TERIYAKI [A, C, F, J, K] **28**
gegrillter Heilbutt/ Prinzessbohnen/ Edamame/ grüner Spargel/ Blumenkohl/ Karotten/ Buchenpilze/ Reis
grilled halibut with green beans/ green asparagus/ cauliflower/ young carrots/ shimeiji mushrooms/ rice

TUNA TERIYAKI [A, C, F, J, K] **28**
medium gegrillter Thunfisch/ Prinzessbohnen/ Edamame/ grüner Spargel/ Blumenkohl/ Karotten/ Buchenpilze/ Reis
grilled tuna with green beans/ green asparagus/ cauliflower/ young carrots/ shimeiji mushrooms/ rice

SALMON TERIYAKI [A, C, F, J, K] **27**
medium gegrillter Lachs/ Prinzessbohnen/ Edamame/ grüner Spargel/ Blumenkohl/ Karotten/ Buchenpilze/ Reis
grilled salmon with green beans/ green asparagus/ cauliflower/ young carrots/ shimeiji mushrooms/ rice

SALMON-SCAMPI [A, C, F, J, K] **30**
medium gegrillter Lachs/ 1 Scampi/ Prinzessbohnen/ Edamame/ grüner Spargel/ Blumenkohl/ junge Karotten/ Buchenpilze/ Reis
grilled salmon and scampi with green beans/ green asparagus/ cauliflower/ young carrots/ shimeiji mushrooms/ rice

SALMON CURRY [G] **26**
medium gegrillter Lachs/ Hokkaido Kürbis/ Süßkartoffeln/ junge Karotten/ scharfe Thai Curry-Sauce/ Reis
grilled salmon/ Hokkaido pumpkin/ sweet potatoes/ young carrots/ spicy Thai curry sauce/ rice

vegetarian

TOFU CURRY [G] **17**

gegrillter Tofu in scharfer Thai Curry Sauce/ Bio Hokkaido Kürbis/ Süßkartoffeln/ jungen Karotten/ Duftreis
grilled tofu in spicy Thai Curry sauce/organic Hokkaido pumpkin/sweet potatoes/young carrots/ rice

VEGGIE UDON (VEGAN) [A, F] **16**

japanische Udon Nudeln gebraten mit Karotten/ Buchenpilzen/ Spitzkohl/ Pak Choi/Sesam-Teriyaki
Japanese udon noodles sautéed with carrots/ shimeji mushrooms/ cabbage/ pak choi/sesame-teriyaki

VEGGIE WOK (VEGAN) [A, F] **16**

Prinzessbohnen/Edamame/Buchenpilzen/Blumenkohl/junge Karotten/Spitzkohl/ Ingwer-Pfeffer/ Duftreis
green beans/ shimeji mushrooms/ cauliflower/ young carrots/ cabbage in a ginger-pepper-sauce/ rice

MISO AUBERGINE (VEGAN) [A, F] **14**

halbe und leicht karamellisierte Aubergine in Miso-Glasur serviert mit Reis
caramelized eggplant in miso glaze served with rice

mit gegrilltem Tofu with grilled tofu ..... **zzgl. 3**

sushi vegan

MANGO TANGO ROLL [F] 8 Stück **12**

Inside Out Rolle mit Rucola/ Mango/ Avocado/ Sesam-Teriyaki-Sauce
Inside Out Roll with arugula/ mango/ avocado/ sesame-teriyaki sauce

CLASSIC VEGGIE ROLL [F] 8 Stück **12**

Inside Out Rolle mit gegrilltem Tofu/ Gurke/ gelber Rettich/ Avocado/ Sesam-Teriyaki-Sauce
Inside Out Roll with grilled tofu/ cucumber/ pickled radish/ avocado/sesame-teriyaki sauce

dessert

SPARKLING SAKE AND SORBET **6**

fruchtig spritziger Sake und einer Kugel Sorbet nach Wahl Fruity sparkling sake with a sorbet of your choice

SÜSSER WILDREIS[A, G] **9**

mit Kokosmilch/ Bourbon-Vanille Eis/ Mango
sticky black rice with coconut milk/vanilla ice cream/mango

KARAMELL-ANANAS[G] **8**

gegrillte Ananas/ Bourbon-Vanille Eis/ Karamellsauce/ Erdnüsse
grilled pineapple/ vanilla ice cream/caramel sauce/ peanuts

LAVA CAKE & SORBET[A] **11**

Schokoküchlein mit flüssigem Kernund Himbeer Sorbet
chocolate cake with a flowing chocolate center and raspberry sorbet

MOCHI ICE[G] **7**

2 japanische Reiskuchen mit Eis gefüllt
2 Japanese rice cakes filled with ice cream

PETIT FOURS TO SHARE [A, G] **14**

4 Komponenten aus Schokomousse, Cheesecake, Mochi , Macaron und Obstgarnierung
4 components chocolate mousse, cheesecake, mochi, macaron, fruit garnish

EIS & SORBET ..... je Kugel **3**

Bourbon Vanille[G] /Chocolate Chips[G]/ Mango Jogurt[G] / Pistazie[G]/ Coconut[G] / Straciatella[G]
Himbeer Sorbet/ Passionsfrucht Sorbet

café & espresso[3]

ESPRESSO **2,50**

ESPRESSO DOPPIO **3,50**

ESPRESSO MACHIATTO **4,00**

CAFÉ CREMA **3,50**

CAPPUCINO **4,50**

LATTE MACCHIATO **5,00**

MATCHA LATTE **5,50**

CA PHE VIETNAM[G] **4,50**

MIT HAFERMILCH OATMILK ..... zzgl. 0,50