

NIGIRI SUSHI

2 STK. 6,10 €



BEI DEM IM 19. JHD. IN TOKIO
ENTWICKELTEN „BALLEN-SUSHI“
KOMMEN AUF HANDGEFORMTEN REIS-BÄLLCHEN
FEINSTE KÖSTLICHKEITEN WIE ROHER FISCH,
MEERESFRÜCHTE ODER VEGETARISCHES BESONDERS
AUSDRUCKSSTARK ZUR GELTUNG.

GUNKAN MAKI

2 STK. 5,90 €



DAS IN DEUTSCHLAND WENIGER BEKANNTE
„SCHLACHT-SCHIFF-SUSHI“ PRÄSENTIERT
SEINE KÖSTLICHE FÜLLUNG AUF EINEM
VON NORI ALGENBLÄTTERN UMWICKELTEN
REISBODEN. EIN FORMSCHÖNER OPTISCHER
WIE KULINARISCHER GENUSS.

MAKI

6 STK. 5,90 €



FÜR DIE BEKANNTEN „ROLLEN-SUSHI“ WIRD
DER REIS MITTELS DER MAKISU BAMBUSMATTE
IN NORI ALGENBLÄTTER EINGEROLLT.
IM INNEREN ERWARTEN SIE VERSCHIEDENE
FRISCHE FÜLLUNGEN AUS FISCH UND GEMÜSE.
IN KLASSISCH ASIATISCHER ODER MODERNER
INTERPRETATION.

100.	101.	102.
SAKE zarter Lachs	MAGURO Thunfisch	UNAGI gegrillter Flusaaal
103.	104.	105.
EBI gekochte Garnele	TAKO gekochter Oktopus	IKA Tintenfisch
106.	107.	108.
HOTATEGAI Jakobsmuschel	SALMON SKIN knusprige Lachshaut	AVOCADO 🌱
109.	110.	111.
TAMAGO japanisches Omlett 🌱	OSHINKO 1.4.8 eingelegter Rettich 🌱	INARI Tofutasche 🌱

112.	113.
IKURA zarter Lachskaviar	TOBIKO Fischrogen
114.	115.
MANGO junge Mangos 🌱	GUNKAN SPECIAL Flusskrebsschwänze, Lauch & Mayonnaise

116.	117.	118.	119.
SAKE zarter Lachs	TEKKA schmackhafter Thunfisch	SALMON- SKIN gegrillte knusprige Lachshaut	EDAME Edame Bohnen 🌱
120.	121.	122.	123.
TAMAGO japanisches Omlett 🌱	AVOCADO 🌱	CALIFORNIA 1.4. Surimi & Avocado	SAKE AVOCADO Avocado & Lachs
124.	125.	126.	127.
TEKKA NEGI Thunfisch & frischer Lauch	EBI RUCOLA gekochte Garnelen & Rucola	TEKKA AVOCADO Thunfisch & Avocado	TEKKA SPICY Thunfisch, pikante Sauce & frischer Lauch
128.	129.		
EBI NEGI gekochte Garnelen, Mayonnaise & frischer Lauch	MAKI SPECIAL Flusskrebsschwänze, Avocado, Mayonnaise & frischer Lauch		

FUTO MAKI

5 STK. 9,90 €



DIE „DICKE ROLLE“ WIRD AUS EINEM GANZEN NORI ALGENBLATT GEROLLT UND BIETET SO BESONDERS VIEL RAUM FÜR FRISCHE ZUTATEN IN FEIN AUFEINANDER ABGESTIMMTER KOMBINATION.

TEMAKI SUSHI

1 STK. 5,10 €



DIE „HANDGEROLLTE“ TÜTE AUS EINEM NORI ALGENBLATT IST EINE NEUE SUSHI-VARIANTE AUS DEN 80ER JAHREN. AUCH SIE BIETET VIEL RAUM FÜR FRISCHE FÜLLUNGEN UNTERSCHIEDLICHSTER ART.

SPECIAL

LASSEN SIE SICH VON EINEM ETWAS ANDEREN INSIDE-OUT SUSHI ÜBERRASCHEN. DIE ZUTATEN: „SPECIAL“, DER GESCHMACK: EBENFALLS!



146.

DRAGON ROLL

panierte Garnele, Gurke & Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flusssaal
4 STK. 8,90 € | 8 STK. 16,90 €



147.

HOTATEGAI ROLL

Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Fischrogen
4 STK. 8,90 € | 8 STK. 16,90 €

130.

SUMO FUTO VEGI 1.4.8

verschiedenes exotisches Gemüse


131.

SUMO FUTO SAKE

Lachs Tempura, Avocado, Salat, Fischrogen
132.

SUMO FUTO UNAGI

Flusssaal, grüner Spargel, Cream Cheese, Gurke, Sesam & Aal-Sauce

133.

SUMO FUTO MAKI 1.4.8

Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, eingel. Rettich & Fischrogen
134.

SUMO FUTO TORI

Hühnerfleisch Tempura, Gurke, Cream Cheese & Sesam mit Unagi-Sauce verfeinert
135.

SUMO FUTO EBI

Ebi Tempura, grüner Spargel, Avocado, Cream Cheese & Fischrogen, serviert mit dreierlei Saucen

140.

SAKE AVOCADO

Lachs, Rucola & Avocado
141.

SALMON-SKIN

gegrillte Lachshaut
142.

TUNA

Thunfisch, Rucola & frische Gurke
143.

IKURA

Lachskaviar & frische Gurke
144.

UNAGI

Flusssaal, frische Gurke & Avocado
145.

VEGI

verschiedenes exotisches Gemüse





SPECIAL
INSIDE-OUT

8 STK. 9,90 €



INSIDE-OUT

8 STK. 8,90 €



HIER WIRD DIE FRISCHE FÜLLUNG AUS FISCH UND ANDEREN
ZUTATEN DIREKT IN NORI ALGENBLÄTTER GEROLLT, DIESE
ANSCHLIESSEND VON REIS UMMANTELT UND DEKORATIV
MIT FISCHROGEN ODER SESAM VERZIERT. EIN ELEGANTER GENUSS.

148.

SUMO

Jakobsmuschel, grüner Spargel & Cream Cheese, umhüllt mit Lachs & Thunfisch. Serviert mit Mikôto-Sauce (pikant)

149.

CALEIDO¹

Lachs, Mayonnaise, Gurke & Sesam, umhüllt mit Seetangsalat

150.

SAKURA¹

Lachs, Cream Cheese, Gurke & Kürbis, umhüllt mit Lachs, Seetang & Sesam

151.

**KANI
SPECIAL**

Flusskrebsschwänze, Avocado, Mayonnaise & frischer Lauch

152.

MIKÔTO^{1.4}

Surimi, Mango, Garnelen, umhüllt mit Lachs & Fischrogen. Serviert mit pikanter Sauce

153.

FIRE TUNA

Rucola, frische Gurke & Cream Cheese, umwickelt mit ge-
flammtem Thunfisch

154.

CALIFORNIA^{1.4}

Surimi & Avocado
angerichtet mit
Fischrogen & Sesam

155.

ALASKA

Lachs & Avocado
angerichtet mit
Fischrogen & Sesam

156.

MAGURO

Thunfisch, Gurke &
Cream Cheese an-
gerichtet mit Sesam

157.

UNAGI

Flussaal mit Gurke
& Cream Cheese an-
gerichtet mit Sesam

158.

EBI

gekochte Garnele,
Avocado,
Mayonnaise & Lauch

159.

SALMON

SKIN
gegrillte zarte
Lachshaut mit Gurke
& Cream Cheese

160.

TORI

knuspriges Hühner-
fleisch, Gurke &
Cream Cheese

161.

**MAGURO
NEGI**

Thunfisch & frischer
Lauch, umhüllt mit
Röstzwiebeln

162.

**HOT MAGURO
TUNA**

Thunfisch, Gurke,
frischer Lauch &
pikante Sauce

163.

**HOT SPICY
SAKE**

Lachs, Gurke,
frischer Lauch &
pikante Sauce

164.

TAMAGO

japanisches Omlett
& Avocado



165.

RUCOLA

Rucola, Gurke &
Cream Cheese

166.

VEGI^{1.4.8}

verschiedenes
exotisches Gemüse



PANIERT

5 STK. 9,40 €
10 STK. 17,10 €



BEI DIESER SPEZIALITÄT WIRD EINE
FUTO MAKI ROLLE IM GANZEN PANIERT UND
ANSCHLIESSEND IN KÖSTLICHEN SCHEIBEN SERVIERT.
EIN WARMES SUSHI ERLEBNIS, DAS FÜR
SPANNENDE ABWECHSLUNG SORGT.

SASHIMI



HIER WERDEN ROHER FISCH UND
MEERESFRÜCHTE IN HAUCHDÜNNEN SCHEIBEN
KUNSTVOLL TRADITIONELL ANGERICHTET.
DIE KONZENTRATION AUF FEINSTE ZUTATEN
VERSPRICHT EIN GANZ BESONDERES
PURES GENUSSERLEBNIS.

180. 17,90 € 181. 19,90 €

SAKE
SASHIMI
Lachs

182. 18,90 € 183. 20,90 €

SAKE
MAGURO
SASHIMI
Lachs & Thunfisch

SASHIMI
SPECIAL
Lachs, Thunfisch,
Oktopus, Jakobsmu-
schel & Flusskreb

SUSHI MENÜ

MENÜ 1

Miso-Suppe, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
6 Avocado Maki, 8 Inside-Out Maguro Negi

PRO PERSON 23,90 €

MENÜ 2

Miso-Suppe, 2 Sake Nigiri, 6 Sake Maki,
4 Inside-Out Alaska, 3 Sake Sashimi

PRO PERSON 24,90 €

MENÜ 3

Miso-Suppe, 2 Maguro Nigiri, 6 Tekka Maki,
4 Inside-Out Maguro, 3 Maguro Sashimi

PRO PERSON 26,90 €



MENÜ 4 1.4.8

Miso-Suppe, 4 Nigiri, 8 Inside-Out Sake,
Avocado, 5 Toronto Crunchy, 6 Sashimi

AB ZWEI PERSONEN 54,90 €
JEDE WEITERE PERSON 28,90 €



167.

TORONTO
CRUNCHY

Lachs, Avocado,
Gurke & Cream
Cheese

174.

TOKYO
CRUNCHY

Unagi, Lachshaut,
Gurke, Krebsfleisch &
Cream Cheese

178.

KANI
SPECIAL
CRUNCHY

Flusskrebsschwänze,
Avocado, Mayon-
naise, Gurke &
frischer Lauch

168.

SPICY
CRUNCHY

Thunfisch, frischer
Lauch & Spicy
Sauce

175.

FUJI
CRUNCHY

Garnele, Avocado,
Gurke, Mayonnaise,
Fischrogen, Lauch
& Chili

179.

VEGI
SPECIAL
CRUNCHY 1.4.8

verschiedenes
Gemüse & Cream
Cheese



CLASSIC ENTRÉES

6,10 €



ENTRÉES

7,90 €

1.

EDAMAME

leckere, gekochte,
unreife japanische
grüne Sojabohnen



2.

WAKAME SEETANG SALAT¹

beliebter Seetang
Salat



3.

KIMCHI

eingeleger Chinakohl
Mikôto Style



4.

EBI TEMPURA

panierte Großgarnelen
mit Sauce
3 Stk.

5.

SALAT MIT SEIDENTOFU

mit Süßkartoffel, in hausge-
machtem Sesam-Dressing,
mit Seidentofu



7.

IKA KARA AGE

frittierter Tintenfisch in Teriyaki,
mariniert mit Frühlingszwiebeln
und Algen

9.

HORENSO GOMAAE

gekochter Spinat, mariniert
mit Sesam-Paste und Soja-
sauce. Serviert mit geröstetem
Sesam. „Homamade Style“



6.

GYOZA⁴

beliebte japanisch gebratene
Teigtasche serviert mit Unagi-
Sauce gefüllt mit Hühnerfleisch
oder vegetarisch



8.

AGEDASHI TOFU

frittierte Tofu Tempura in
Teriyaki, mariniert mit
Frühlingszwiebeln & Algen



10.

MIKÔTO ROLL

Reispapier-Rolle gefüllt mit
Noriblätter, Gurke, Avocado,
Kresse und Lachs. Verfeinert
mit Miso Sauce.

SPECIAL ENTRÉES

12,10 €



11.

CEVICHE

Barsch Sashimi in Sesamöl mit Koriander

12.

LACHS CARPACCIO

Lachs Sashimi in Special-Sauce
nach traditioneller Art

13.

THUNFISCH TARTAR

Gehackter Thunfisch mit Chilli, Mayonnaise,
Avocado und Shiso Kräutern.
Verfeinert mit Soja-Ingwer Dressing

14.

LACHS TARTAR

Gehackter Lachs mit Chilli, Mayonnaise,
Avocado und Shiso Kräutern.
Verfeinert mit Soja-Ingwer Dressing

15.

SOFTSHELL CRAB

Weichschalenkrabbe in Tempurateig
mit Wasabi-Dip

16.

GEMÜSE TEMPURA

Süßkartoffeln, Aubergine, Brokkoli und
Okraschoten mit Wasabi-Dip



SUPPE

4,50 €

17.

MISO- SUPPE

Japanische
Nationalsuppe

18.

MISKAE- LACHS- SUPPE

Pikante Lachssuppe

19.

KOKOS- CURRY- SUPPE

Hühnerstreifen mit
exotischer Kokosmilch

HAUPTGERICHTE

TERIYAKI

Die pikante Marinade und besondere Grill-Methode garantieren den weltweit bekannten, authentisch japanischen Genuss. Wir kombinieren die traditionellen Teriyaki Speisen mit gedämpftem saisonalen Gemüse aus der Region und Reis.

20.

RINDERSTEAK

19,90 €

21.

HÜHNERFILET

15,90 €

22.

LACHSFILET

17,90 €

TONKATSU

Das knusprig panierte und innen saftige Schweineschnitzel japanischer Art, serviert mit der beliebten Tonkatsu-Sauce, ist ein überraschend unkomplizierter fernöstlicher Genuss mit Reis.

23.

HÜHNERFILET

15,90 €

24.

SCHWEIN

15,90 €

NANBAN

Das besonders ausgewogene süß-sauer Aroma der Nanban-Sauce verleiht gebratenem Fisch und Fleisch einen fruchtig leichten, harmonischen Geschmack – japanischer Küche aus einem ganz neuen Blickwinkel. Als Beilage reichen wir Reis.

25.

HÜHNERFILET

15,90 €

26.

LACHSFILET

17,90 €

KARE

JAPANISCHES CURRY
Das „japanische Curry“ wurde im 19. Jhd. von den Briten eingeführt und zeichnet sich durch seinen im Vergleich milden, süß-pikanten Geschmack aus. Wir kombinieren unsere hausgemachte Kare-Sauce mit hochwertigem Fleisch und Reis.

27.

RINDERSTEAK

19,90 €

24.

HÜHNERFILET

15,90 €



NUDEL GERICHTE

14,10 €

SUPPE

UDON ODER RAMEN NUDELN

Mit saisonalem Gemüse & Mikôto-Special-Brühe

EINLAGE

29.

CHICKEN
NANBAN

30.

LACHS

31.

EBI
TEMPURA

32.

AGEDASHI
TOFU

GEBRATENE

UDON ODER SOBA NUDELN

Mit saisonalem Gemüse & Mikôto-Sauce

BEILAGE

33.

CHICKEN
NANBAN

34.

LACHS

35.

EBI
TEMPURA

36.

AGEDASHI
TOFU



UDON NUDEL

Diese dicken cremefarbenen Nudeln von weicher bis elastischer Konsistenz sind Tradition in der japanischen Küche – ein üppig wohlschmeckender Genuss.

RAMEN NUDEL^{1.3}

Ursprünglich aus China übernommen, sind diese Nudeln längst zum japanischen Klassiker avanciert. In Kombination mit frischen Zutaten bietet die nach ihnen benannte Suppe ein nachhaltig sättigendes Geschmackserlebnis – Schlürfen erlaubt!

SOBA NUDEL

Die dünnen bräunlichen Nudeln aus Buchweizen sind eine Spezialität der japanischen Küche. Eine gesunde Köstlichkeit, die traditionell für „ein langes Leben“ steht.

DESSERTS

5,90 €

GEBACKENE BANANE

Das beliebte asiatische „Street-Food“ wird in seiner Heimat morgens oder mittags als Snack gegessen. Außen knusprig, innen weich – ein himmlisch süßer Nachgang zu unseren Menüs.

37.

GEBACKENE BANANE MIT HONIG

SAKURA

Unsere ästhetische Nachtsch-Komposition aus süßem rosa Mochi, roter Anko Bohnenpaste, gekrönt von einem Blatt essbarer Sakura Kirschblüte. Eine zarte süße Versuchung.

40.

SAKURA REISKUCHEN

WIR BIETEN AUCH WÖCHENTLICH WECHSELNDE DESSERTS AN

6,90 €

MOCHI

Köstliche kleine Reiskuchen aus süßem Klebreis, die traditionell vor allem zu Neujahr gegessen werden. Gefüllt mit der Anko Bohnenpaste, Grüner Tee Paste oder Sesam Paste – eine klassisch japanische Süßigkeit.

38.

MOCHI²

39.

MOCHI EIS³

SESAMBÄLLCHEN

Ein chinesisches Gebäck aus süßem Reismehl, dessen äußere Sesambeschichtung namensgebend ist. Die Ausdehnung des Teiges mit dem Loch in der Mitte ist typisch für diese beliebte asiatische Spezialität – eine runde Sache zum Abschluss!

41.

SESAMBÄLLCHEN²

