



MIKÔTO
SPEISEN

NIGIRI SUSHI

2 STK. 7,50 €



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.

MAKI

6 STK. 7,90 €



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.

GUNKAN MAKI

2 STK. 8,20 €



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.

100.	101.	102.
SAKE zarter Lachs	MAGURO Thunfisch	UNAGI gegrillter Flusssaal
103.	104.	105.
E BI gekochte Garnele	TAKO ^{1.4.} gekochter Oktopus	IKA Tintenfisch
106.	107.	108.
HOTATEGAI Jakobsmuschel	SALMON SKIN ¹ knusprige Lachshaut	AVOCADO 🌱
109.	110.	111.
TAMAGO japanisches Omlett 🌱	OSHINKO ^{1.4.8} eingelegter Rettich 🌱	INARI Tofutasche 🌱
1000.	1001.	1002.
SAKE 2.0 flambiertes Lachsfilet, Lauch, Ruccola, Soja- & Kaviarcrème, schwarzer Reis 1 STK. 5,00 €	MAGURO 2.0 ^{3.} flambiertes Thunfischfilet, Ruccola & Trüffelcrème, schwarzer Reis 1 STK. 5,50 €	DRAGON 2.0 ^{1.} flambierte Tiger Garnelen, Ruccola Kresse & Wasabi Aioli, schwarzer Reis 1 STK. 5,50 €

112.	113.
IKURA zarter Lachskaviar	TOBIKO ^{1.2.4.} 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	E BI RUCOLA gekochte Garnelen & Rucola	TEKKA AVOCADO Thunfisch & Avocado	TEKKA SPICY ² Thunfisch, pikante Sauce & frischer Lauch
	128.	129.	
	E BI NEGI ³ gekochte Garnelen, Mayonnaise & frischer Lauch	MAKI SPECIAL ³ Flusskrebsschwänze, Avocado, Mayonnaise & frischer Lauch	

🌱 = vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel
Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

🌱 = vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker
Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

FUTO MAKI

5 STK. 12,50 €



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

130.

SUMO FUTO VEGI^{1.4.8.}

verschiedenes exotisches Gemüse



131.

SUMO FUTO SAKE^{1.2.4.}

Lachs Tempura, Avocado, Salat, Fischrogen

132.

SUMO FUTO UNAGI^{1.4.}

Flussaal, grüner Spargel, Cream Cheese, Gurke, Sesam & Aal-Sauce & Reiscracker

133.

SUMO FUTO MAKI^{1.4.8.}

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

134.

SUMO FUTO TORI¹

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

135.

SUMO FUTO EBI^{1.2}

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

TEMAKI SUSHI

1 STK. 8,20 €



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.

140.

SAKE AVOCADO

Lachs, Rucola & Avocado

141.

SALMON-SKIN¹

gegrillte Lachshaut

142.

TUNA

Thunfisch, Rucola & frische Gurke

143.

IKURA

Lachskaviar & frische Gurke

144.

UNAGI^{1.4.}

Flussaal, frische Gurke & Avocado

145.

VEGI^{1.4.8.}

verschiedenes exotisches Gemüse



SPECIAL

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



146.

DRAGON ROLL^{1.2.}

panierte Garnele, Gurke & Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flussaal

4 STK. 10,90 € | 8 STK. 20,50 €



147.

HOTATEGAI ROLL^{1.2.3.4.}

Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Fischrogen

4 STK. 10,90 € | 8 STK. 20,50 €

SPECIAL

1401.

TUNA ME ON^{1.3.}

Flambierter Tuna Tatar Topping,
Thunfischfilet, BBQ, Peperoni, Koriander,
Gurken & Kaviar-Crème.

4 STK. 11,90 € | 8 STK. 21,90 €

1402.

SURF & TURF ROLLE.

Schwarze & Weiße Reisrolle, Rosé Angus
Roastbeef, Tempura Scampi, Spargel, Trüffel-
Crème & Shiso, Lauch, Guacamole Salat,
Sweet-Potato Chips

4 STK. 11,90 € | 8 STK. 21,90 €

1403.

YING YANG^{1.2.}

Schwarz/weiß Rolle, Guacamole Topping
& Soja-Mantel, süßer Tofu, Sesam, Grill-
paprika, Kanpyo Kürbistreifen, Wild-Salat,
Spinat Salat, Edamame & Trüffelcreme.

4 STK. 11,90 € | 8 STK. 21,90 €



SPECIAL INSIDE-OUT

8 STK. 12,90 €

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^{1.2.3.4.}

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

150.

SAKURA¹

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

152.

MIKÔTO^{1.2.4.}

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

149.

CALEIDO^{1.3.}

Lachs, Mayonnaise,
Gurke & Sesam,
umhüllt mit
Seetangsalat

151.

KANI

SPECIAL³
Flusskrebsschwänze,
Avocado, Mayon-
naise & frischer
Lauch

153.

FIRE TUNA

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

INSIDE-OUT

8 STK. 12,50 €



154.

CALIFORNIA^{1.2.4.}

Surimi & Avocado
angerichtet mit
Fischrogen & Sesam

157.

UNAGI^{1.4.}

Flussaal mit Gurke
& Cream Cheese an-
gerichtet mit Sesam

160.

TORI¹

knuspriges Hühner-
fleisch, Gurke
& Cream Cheese

163.

HOT SPICY

SAKE²

Lachs, Gurke,
frischer Lauch
& pikante Sauce

155.

ALASKA^{1.2.4.}

Lachs & Avocado
angerichtet mit
Fischrogen & Sesam

158.

EBI

gekochte Garnele,
Avocado,
Mayonnaise & Lauch

161.

MAGURO

NEGI

Thunfisch & frischer
Lauch, umhüllt mit
Röstzwiebeln

164.

TAMAGO

japanisches Omlett
& Avocado

166.

VEGI^{1.4.8.}

verschiedenes
exotisches Gemüse

156.

MAGURO

Thunfisch, Gurke &
Cream Cheese an-
gerichtet mit Sesam

159.

SALMON

SKIN¹

gegrillte zarte
Lachshaut mit Gurke
& Cream Cheese

162.

HOT MAGURO

TUNA²

Thunfisch, Gurke,
frischer Lauch
& pikante Sauce

165.

RUCOLA

Rucola, Gurke
& Cream Cheese

CRUNCHY

5 STK. 12,50 €
10 STK. 21,90 €



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.

167. TORONTO CRUNCHY¹ Lachs, Avocado, Gurke & Cream Cheese	168. SPICY CRUNCHY¹⁻² Thunfisch, frischer Lauch & Spicy Sauce	173. EBI^{1.2.4} Garnele & Cream Cheese, umhüllt mit Fischrogen & Sesam
174. TOKYO CRUNCHY^{1.3.4} Unagi, Lachshaut, Gurke, Krebsfleisch & Cream Cheese	175. FUJI CRUNCHY Garnele, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Fischrogen, Lauch & Chili	177. TORI CRUNCHY Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, Gurke & Cream Cheese
178. KANI SPECIAL CRUNCHY^{1.3} Flusskrebsschwänze, Avocado, Mayonnaise, Gurke & frischer Lauch	179. VEGI SPECIAL CRUNCHY^{1.4.8} verschiedenes Gemüse & Cream Cheese	



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. 20,90 € SAKE SASHIMI Lachs	181. 22,90 € MAGURO SASHIMI Thunfisch
182. 22,90 € SAKE MAGURO SASHIMI Lachs & Thunfisch	183. 24,90 € SASHIMI SPECIAL³ Lachs, Thunfisch, Oktopus, Jakobsmuschel & Flusskreb
184. 25,90 € MIKÔTO SASHIMI Flammbierte Thunfisch, Lachs & Jakobsmuschel, Trüffel Ponzu Spiegel.	

SUSHI MENÜ

MENÜ 1

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

PRO PERSON 27,90 €

MENÜ 2

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

PRO PERSON 28,90 €

MENÜ 3

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

PRO PERSON 30,90 €



MENÜ 4^{1.4.8}

Miso-Suppe, 4 Nigiri, 8 Inside-Out Sake, 18 Makis, 5 Toronto Crunchy, 6 Sashimi

AB ZWEI PERSONEN 64,90 €
JEDE WEITERE PERSON 30,90 €



= vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel

Creme Cheese = Frischkäse / Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.



= vegetarisch ¹ mit Farbstoff ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

CLASSIC ENTRÉES

8,50 €

außer 4. Ebi Tempura
10,90 €



1.

EDAMAME

leckere, gekochte,
unreife japanische
grüne Sojabohnen



2.

WAKAME SEETANG SALAT¹

beliebter Seetang
Salat



3.

KIMCHI

ingelegter Chinakohl
Mikôto Style



4.

EBI TEMPURA³

panierte Großgarnelen
mit Sauce / 3 Stk.

ENTRÉES

10,90 €

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. „Homemade Style“



6.

GYOZA^{1.4.}

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

17,90 €



11.

CEVICHE

Barsch Sashimi in Sesamöl mit Koriander

12.

LACHS CARPACCIO

Lachs Sashimi in Special-Sauce
nach traditioneller Art

13.

THUNFISCH TARTAR^{2.3.}

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

14.

LACHS TARTAR^{2.3.}

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

15.

SOFTSHELL CRAB^{1.3.}

Weichschalenkrabbe in Tempurateig
mit Wasabi-Dip

16.

GEMÜSE TEMPURA^{1.3.}

Süßkartoffeln, Aubergine, Brokkoli und
Okraschoten mit Wasabi-Dip



SUPPE

6,50 €

17.

MISO - SUPPE³

Japanische
Nationalsuppe

18.

MISAKE - LACHS - SUPPE^{2.4.}

Pikante Lachssuppe

19.

KOKOS - CURRY - SUPPE^{2.4.}

Hühnerstreifen mit
exotischer Kokosmilch

= vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

= vegetarisch ¹ mit Farbstoff ² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁴ mit Geschmacksverstärker ⁸ mit Süßungsmittel

INGWER: Konservierungsstoffe (E202, E260) / Süßungsmittel (E951, E955, E954) / Säureregulator (E330) /
enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) WASABI: Antioxidationsmittel (E300) und Farbstoffe (E102, E133)

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

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.

ANGUS RINDERSTEAK

26,90 €

21.

HÜHNERFILET

19,90 €

22.

LACHSFILET

22,90 €

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

19,90 €

24.

SCHWEINESCHNITZEL

19,90 €

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

19,90 €

26.

LACHSFILET

22,90 €

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.

ANGUS RINDERSTEAK

26,90 €

28.

HÜHNERFILET

19,90 €



NUDEL GERICHTE

21,90 €

SUPPE

UDON ODER RAMEN NUDELN

Mit saisonalem Gemüse & Mikôto-Special-Brühe

EINLAGE

29.	30.	31.	32.
CHICKEN NANBAN	LACHS	EBI TEMPURA	AGEDASHI TOFU

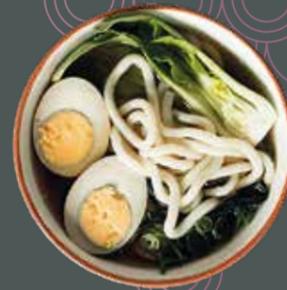
GEBRATENE

UDON ODER SOBA NUDELN

Mit saisonalem Gemüse & Mikôto-Sauce

BEILAGE

33.	34.	35.	36.
CHICKEN NANBAN	LACHS	EBI TEMPURA	AGEDASHI TOFU



UDON NUDEL

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

RAMEN NUDEL¹

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

7,90 €

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

40.

SAKURA REISKUCHEN

42.

CHEESY TEA³

Frischer Cheesecake / Käsekuchen mit Matcha-Grüntee Crème

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.

SESAMBÄLLCHEN³

43.

AFOGATO ARIGATO⁹

Heißer Espresso, Sesam Kokos-Eis-crème & Dash, japanischer Whiskey

WIR BIETEN AUCH WÖCHENTLICH WECHSELNDE DESSERTS AN

 = vegetarisch ¹ mit Farbstoff ³ mit Antioxidationsmittel

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

² konserviert ³ mit Antioxidationsmittel ⁹ koffeinhaltig

Bitte schauen Sie sich unsere beigelegte Allergiekarte an. Vielen Dank.

