

STARTERS

	€
<u>SMALL BITES / AGEMONO</u>	
S1 GYOZA 5St. (ABG) Maultasche mit Hähnchenfüllung jap. Art & Soja-Dip	5.50
S2 ANCHOBI 🍢 (FDG) Panierte Sardellen mit Hummer-Creme-Dip	6.50
S3 MONSUN SUNSHINE 🍢 (GMN) Zutat nach Wahl in gelber Curry-Soße, Lauchzwiebeln & Lachsrogen	
A - 3St. gegrillte Großgarnelen & 1St. Kammuschel (DK)	7.50
B - Panierter Lachs & Avocado (F)	6.50
S4 EBI TEMPURA 3St. 🍢 (GDKN) Panierte Großgarnelen jap. Art mit Hummer-Creme-Dip	6.00
S5 YAKITORI 2St. (ABGI) Gegrillte Hähnchen-Spieße jap. Art mit jap. Senf	4.50
S6 KARAAKE 5St. (ABGNI) Paniertes Hähnchen jap. Art mit jap. Senf	4.50
<u>VEGGIE BITES</u>	
S7 EDAMAME (C) Jap. Stangenbohnen mit Meersalz	3.50
S8 WAKAME SALAD (H) Verschiedene Algenblätter verfeinert mit Rettich	4.50
S9 KIMCHI 🍢 (AF) Eingelegter Chinakohl korean. Art	3.50
S10 HORENZO GOMAE (ABE) Blanchierter Babyspinat mit Erdnüssen, Tahini & Trüffel-Soße	4.50
S11 VEGGIE TEMPURA (ABCGN) Paniertes Gemüse jap. Art mit Tempura-Soße	5.50
S12 MOZZARELLA STICKS 5St. (GMN) Panierter Mozzarella mit Pesto-Dip	4.50
S13 LOTUS CHIPS (M) Knusprige Lotuswurzel-Chips mit Pesto-Dip	3.50

	€
<u>SUNOMOMO</u>	
S14 KAMO TATAKI (AB) Gegrillte Barbarie-Ente in leichter Kamoyaki-Soße, flambierte Entenleberpastete & Lauchzwiebeln	8.50
S15 BEEF TATAKI (ABI) Rosa gegrilltes Entrecote mit leichter Gyuniku-Soße, eingelegte Zwiebeln, knuspriger Knoblauch, Lauchzwiebeln, jap. Senf & Sesam	8.50
S16 SAKE TATAKI (ABF) Kurz angebratener Lachs im Sesammantel, Ponzu-Soße, Lauchzwiebeln & Avocado-Salsa	9.50
S17 MAGURO TATAKI (ABFM) Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, Ponzu-Soße, Lauchzwiebeln, Mango-Salsa & Pesto	10.50
S18 TARTAR DE SAKE (ABF) In Würfel geschnittener roher Lachs mit Gurke und Avocado verfeinert mit Trüffel-Soße, Lauchzwiebeln, Lachsrogen & Algenkaviar	9.50
S19 TARTAR DE MAGURO (ABF) In Würfel geschnittener roher Thunfisch mit Gurke & Avocado verfeinert mit Trüffel-Soße, Lauchzwiebeln & flambierter Entenleberpastete	10.50
S20 HAMACHI CARPACCIO (ABF) Rohe Königsmakrele in Scheiben geschnitten verfeinert mit Ponzu-Soße, Rucola & Algenkaviar	10.50
<u>SOUP</u>	
S21 MISO SHIRO (A) Jap. Sojabohnensuppe mit Tofu, Algen & Lauchzwiebeln	3.50
S22 SAKANA NO SŪPU (FK) Fischsuppe nach Art des Hauses	4.00
S23 HARUSAME SŪPU (C) Hühnerbrühe mit Hähnchenbrust, Bambus, Zuckerschoten, Babymais & Koriander	3.50

BOWLS

POKE BOWL

€

B1 POKE BOWL DE MONSUN (ABM)

Trüffel-Soße, Feldsalat-Mix, Pesto, Gurke, Avocado, Edamame, Babymais, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln, Enokipilze, Shimejipilze, Sesam & Sushireis, wahlweise mit:

A - Gebackener Tofu & Algenkaviar (A)	11.50
B - Roher Lachs & Flugfischrogen (F)	12.50
C - Roher Thunfisch & Algenkaviar (F)	13.50

DONBURI

B2 SUSHI DONBURI (BF)

Sushireis, Lauchzwiebeln, Gurke, Flugfischrogen & Sesam, wahlweise mit:

A - Roher Lachs (F)	11.00
B - Roher Lachs / Thunfisch / Königsmakrele (F)	12.00

B3 KARAI DONBURI 🍣 (ABF)

Gebratener Reis, Gurke, Kimchi, Lotus Chips, pochiertes Ei, Enokipilze, Shimejipilze, Lauchzwiebeln, spicy Teriyaki-Soße & Sesam, wahlweise mit:

A - Gebratener fein gehackter Lachs verfeinert mit Ingwer & gebackenem Lachsflügel (F)	9.00
B - Paniertes Lachsfilet (F)	11.00
C - BBQ Schweinenacken jap. Art (ABF)	11.00
D - Zart geschmortes Rindfleisch (AB)	12.00

B4 GURUME DONBURI (ABF)

Gebratener Reis, Gurke, Shimejipilze, Lotus Chips, pochiertes Ei, Lauchzwiebeln, Teriyaki-Soße & Sesam, wahlweise mit:

A - Paniertes Hähnchen (BG)	11.00
B - Gebackenes Lachsfilet (F)	11.50
C - Rosa gegrilltes Entrecote (AB)	13.00
D - Gegrillte Barbarie-Ente (AB)	13.00
E - Gegrillter Aal jap. Art (ABF)	15.00

HOT DISHES

WOK / GRILL

€

H1 YELLOW CURRY 🍲 (MN)

Cremiges gelbes Curry, Ei, Gemüse, Lauchzwiebeln & Duftreis, wahlweise mit:

A - Tofu (A)	13.00
B - Meeresfrüchte (DK)	15.00
C - Hähnchenbrust	14.00

H2 SPICY BASILIKUM 🍲 🍲 (KM)

Thai-Basilikum, Chili, Knoblauch, Austern-Soße, Gemüse & Duftreis, wahlweise mit:

A - Tofu (A)	13.00
B - Hähnchenbrust	14.00
C - Baby-Oktopus (D)	15.00
D - Panierte Hähnchen-Schenkel (G)	15.00
E - Gegrillte Barbarie-Ente (AB)	16.00

H3 YAKI UDON TAMARIND 🍲 (AEG)

Sojasprossen, Erdnüsse, Lauchzwiebeln, Tamarind-Soße & Udon-Nudeln, wahlweise mit:

A - Tofu (A)	13.00
B - Hühnchenbrust	14.00
C - Panierte Hühnchen-Schenkel (ABGN)	15.00
D - Garnelen (K)	15.00

H4 MONSUN GRILL (AN)

Gebratener Reis, Süßkartoffelpommes, Gemüsepfanne & Limetten-Soße, wahlweise mit:

A - Hähnchen-Schenkel (AB)	17.00
B - Barbarie-Ente (AB)	19.00
C - Entrecote	19.00
D - Baby-Oktopus (D)	18.00
E - Lachs (F)	18.00

RAMEN

€

- H5 GYUNIKU RAMEN SOUP (ABGN)
Ramen-Nudeln, geschmortes Rindfleisch, milde Rinder-Brühe, Bambus, Shimejipilze, Ramen-Ei, Babyspinat, Sesam, Kamaboko & Lauchzwiebeln 11.00
- H6 MISO RAMEN SOUP 🍜 (ABEFGM)
Ramen-Nudeln, kräftige cremige Miso-Brühe, Bambus, Babyspinat, Shimejipilze, Ramen-Ei, Sesam, Erdnussbutter, Kamaboko & Lauchzwiebeln, wahlweise mit:
- A - Tofu (A) 9.50
 - B - Chashu (BBQ Schweinenacken jap. Art) (AB) 10.00
 - C - Karaake (G) 10.00
 - D - Vegetarisches Tempura (CGN) 10.00
 - E - Ebi Tempura (KGN) 11.00
- 12.00
- H7 SHIO RAMEN SOUP (ABFG)
Ramen-Nudeln, milde Umami-Brühe, Bambus, Babyspinat, Ramen-Ei, Enokipilze, Kamaboko & Lauchzwiebeln, wahlweise mit:
- A - Tofu (A) 9.50
 - B - Chashu (BBQ Schweinenacken jap. Art) (AB) 10.00
 - C - Karaake (ABGN) 10.00
 - D - Vegetarisches Tempura (CGN) 11.00
 - E - Ebi Tempura (KGN) 12.00

UDON (ohne Brühe)

- H8 UDON DE MONSUN (ABEGN)
Udon-Nudeln, Knoblauch-Öl, Shoyu-Dressing, Bambus, Shimejipilze, Enokipilze, Gurke, pochiertes Ei, Feldsalat-Mix, Lotus Chips, Sojasprossen & Lauchzwiebeln, wahlweise mit:
- A - Tofu (A) 8.50
 - B - Chashu (BBQ Schweinenacken jap. Art) (AB) 9.00
 - C - Karaake (ABGN) 9.00
 - D - geschmortes Rind (AB) 10.00
 - E - Vegetarisches Tempura (CGN) 10.00
 - F - Ebi Tempura (KGN) 11.00
 - G - Barbarie Ente (AN) 13.00

€

EXTRAS

X1	DUFTREIS	3.00
X2	SUSHIREIS (G)	3.50
X3	GEBRATENER REIS (FN)	3.50
X4	SÜßKARTOFFELPOMMES	4.00
X5	UDON-NUDELN (G)	3.00
X6	RAMEN-NUDELN (G)	4.00
X7	RAMEN-EI (AN)	2.50

DESSERT

D1	MOCHI EIS (M) 3 verschiedene jap. Reiskuchen mit Eisfüllung	6.00
D2	LAVA CAKE (GMN) Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Sahne	5.50
D3	CHEESECAKE (GMN) Käsekuchen, Vanilleeis, Sahne	5.50
D4	FRUITY ROTI (G) Knuspriger Crêpe mit fruchtiger Soße & Früchten	6.00
D5	MATCHA CRÈME BRULÉE (GM) Creme aus Matcha, Limette, Himbeeren & Karamellkruste	6.00

SUSHI

€

SUSHI MENUS

Von 12-16 Uhr: Alle Sets werden mit einer Miso-Suppe serviert.
Alternativ gibt es 1St. Sake Nigiri mehr.

M1	SALMON WARRIOR (FG) 5St. Sake Maki, 3St. Sake Nigiri	7.50
M2	SALMON KNIGHT (FG) 5St. Sake Maki, 2St. Sake Nigiri, 5St. Sake Ura Maki	10.50
M3	SALMON KING (ABFGN) 5St. Sake Maki, 2St. Sake Nigiri, 2St. Sake Auburi, 5St. Sake Ura Maki, 3St. Big Sake Roll	15.50
M4	TUNA QUEEN (AFG) 5St. Tuna Spicy Ura Maki, 2St. Maguro Nigiri, 2St. Maguro Auburi	11.50
M5	SAMURAI (FGK) 5St. Sake Maki, Maguro Nigiri, Hamachi Nigiri, Ebi Nigiri	8.00
M6	OCEAN CLUB (ABDFGK) 5St. Sake Salsa Roll, Maguro Nigiri, Sake Nigiri, Hamachi Nigiri, Ebi Nigiri, Hotate Nigiri, Unagi Nigiri	14.00
M7	INSIDE POWER (FGK) 5St. Sake Ura Maki, 5St. Tuna Spicy Ura Maki, 4St. Ebi Avo Ura Maki	12.00
M8	NIGIRI LOVER (ABDFGK) Maguro Nigiri, Sake Nigiri, Hamachi Nigiri, Ebi Nigiri, Hotate Nigiri, Geso Nigiri, Unagi Nigiri	11.00
M9	SUPER VEGETA (ABGM) 5St. Kinusaya Maki, 5St. Avo Kappa Maki, Asu Tomato Nigiri, Inari Horenzo Nigiri, Tomorokoshi Nigiri	11.00
M10	ZEN WAY (ABEGM) 3St. Big Avo Roll, 5St. Ishijiku Rucola Maki, 2St. Horenzo Gunkan, 5St. Avo Asu Ura Maki	13.00

SUSHI PLATES

M11 GREAT COUPLE (2P) (ABGKMN)	28.00
5St. Sake Maki, 5St. Tekka Maki, 5St. Sake Ura Maki, 5St. Ebi Ura Maki, 2St. Sake Nigiri, 2St. Maguro Nigiri, 2St. Sake Auburi, 6St. Big Sake Roll	
M12 BEST FRIENDS (3P) (ABGKMN)	45.00
5St. Sake Maki, 5St. Tekka Maki, 5St. Avo Kappa Maki, 5St. Sake Ura Maki, 5St. Ebi Ura Maki, 3St. Sake Nigiri, 3St. Maguro Nigiri, 3St. Ebi Nigiri, 3St. Hamachi Nigiri, 3St. Big Sake Roll, 3St. Big Avo Roll	
M13 MONSUN SUSHI PARTY (4P) (ABGKMN)	62.00
5St. Sake Maki, 5St. Tekka Maki, 5St. Avo Kappa Maki, 5St. Ebi Avo Maki, 5St. Sake Ura Maki, 5St. Ebi Ura Maki, 4St. Sake Nigiri, 4St. Maguro Nigiri, 4St. Hamachi Nigiri, 4St. Unagi Nigiri, 3St. Big Sake Roll, 3St. Big Avo Roll, 4St. Sake Salsa Roll	

MAKI 5St.

101 SAKE MAKI (FG)	3.50
Roher Lachs	
102 SAKE AVO MAKI (FG)	3.70
Roher Lachs, Avocado	
103 SAKE NEGI MAKI (FG)	3.60
Roher Lachs, Frischkäse, Lauchzwiebeln	
104 SAKE SPICY MAKI 🌶️ (FGM)	3.60
Roher Lachs, Chili, Lauchzwiebeln, Pesto	
105 SAKE GARI MAKI (ABFG)	3.50
Gebratener fein gehackter Lachs mit Ingwer, Lauchzwiebeln	
106 SAMONSUKIN MAKI (ABFG)	3.50
Gebackene Lachshaut, Gurke, Teriyaki-Soße, Sesam	
107 TEKKA MAKI (ABFG)	4.00
Roher Thunfisch	
108 TEKKA KAPPA MAKI (ABFG)	4.20
Roher Thunfisch, Gurke	
109 TEKKA SPICY MAKI 🌶️ (ABFGM)	4.20
Roher Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Pesto	

	€
110 EBI AVO MAKI (ABGK) Gekochte Garnele, Avocado	4.20
111 EBI SPICY MAKI 🍣 (ABGKM) Gekochte Garnele, Chili, Lauchzwiebeln, Pesto	4.00
112 HAMACHI NEGI MAKI (ABFG) Rohe Königsmakrele, Lauchzwiebeln	4.00
113 TORI NINNIKU MAKI (ABGM) Gegrilltes Hähnchen, Knoblauch-Creme	3.70
114 UNAGI KAPPA MAKI (ABFG) Gegrillter Aal, Gurke	4.00
<u>VEGGIE MAKI 5St.</u>	
115 AVO KAPPA MAKI (BG) Avocado, Gurke, Sesam	3.30
116 ASUPARAGASU MAKI (BEG) Spargel, Erdnüsse, Sesam	3.50
117 ISHIJIKU RUCOLA MAKI (BGM) Getrocknete Feigen, Rucola, Frischkäse, Sesam	3.50
118 HORENZO TAHIN MAKI (ABGM) Blanchierter Babyspinat, Babymais, Pesto	3.50
119 SUITOPOTETO KABOCHA MAKI (BGM) Panierte Süßkartoffel, Kürbis, Frischkäse, Sesam	3.50
120 KINUSAYA MAKI (BCG) Blanchierte Zuckerschoten, getrocknete Tomaten, Sesam	3.50
121 ENOKI TORYUFU MAKI (ABG) Gekochte Enokipilze, Babymais, Trüffel-Soße, Sesam	3.50
122 KYABETSU AVO MAKI (ABG) Eingelegter Krautsalat, Avocado, Inari-Tofu, Sesam	3.50
123 MANGO AVO MAKI (BG) Mango, Avocado, Sesam	3.50

	€
<u><i>NIGIRI 2St.</i></u>	
124 SAKE NIGIRI (FG) Roher Lachs	3.00
125 SAKE AVO NIGIRI (FG) Roher Lachs, Avocado	3.20
126 MAGURO NIGIRI (FG) Roher Thunfisch	3.50
127 MAGURO KAPPA NIGIRI (FG) Roher Thunfisch, Gurke	3.70
128 HAMACHI NIGIRI (FG) Rohe Königsmakrele, Algenkaviar	3.50
129 EBI NIGIRI (FG) Gekochte Garnele	3.80
130 GESO NIGIRI (ABDG) Flambierter Baby-Oktopus, Teriyaki-Soße	3.50
131 HOTATE NIGIRI (DG) Jakobsmuschel, Flugfischrogen	3.80
132 UNAGI NIGIRI (ABFG) Gegrillter Aal, Teriyaki-Soße, Sesam	3.80
133 IKURA KAPPA GUNKAN (BFG) Gurken-Schiffchen, Lachsrogen, Lauchzwiebeln, Sesam	4.20
134 SAKE TORYUFU GUNKAN (ABFG) Gurken-Schiffchen, Lachs-Tartar in Trüffel-Soße, Chili-Soße, Lauchzwiebeln, Lachsrogen, Sesam	4.20
135 MAGURO TORYUFU GUNKAN (ABFG) Gurken-Schiffchen, Thunfisch-Tartar in Trüffel-Soße, Lauch- zwiebeln, Algenkaviar, Sesam	4.90
<u><i>VEGGIE NIGIRI 2St.</i></u>	
136 AVO NIGIRI (BGM) Avocado, Frischkäse, Sesam	2.50
137 KINUSAYA NIGIRI (BG) Blanchierte Zuckerschoten, Enokipilze, Sesam	2.80

	€
138 ASU TOMATO NIGIRI (BG) Spargel, getrocknete Tomaten, Sesam	2.80
139 INARI HORENZO NIGIRI (ABG) Tofutasche, blanchierter Babyspinat, Kürbis, Sesam	3.00
140 TOMOROKOSHI NIGIRI (BGM) Babymais, Frischkäse, Sesam	2.50
141 HORENZO GUNKAN (BEG) Gurken-Schiffchen, blanchierter Babyspinat, Erdnüsse, Tahini, Sesam	2.80
<u>URA MAKI / INSIDE OUT 5St.</u>	
142 SAKE URA MAKI (FG) Lachs, Avocado, Flugfischrogenmantel	4.50
143 SAKE TRÜFFEL URA MAKI (ABFG) Gehackter roher Lachs in Trüffel-Soße, Gurke, Spargel, Knoblauch-Creme, Sesammantel	5.00
144 KAWA URA MAKI 🍣 (ABFG) Gebackener Lachsbauch, Krautsalat, Teriyaki-Soße, Shichimi/Sesammantel	4.50
145 TUNA SPICY TRÜFFEL URA MAKI 🍣 (ABFG) Gehackter roher Thunfisch in Trüffel-Soße, Gurke, Avocado, Chili, Lauchzwiebeln, Flugfischrogenmantel	5.00
146 EBI AVO URA MAKI (ABGKM) Gekochte Garnele, Avocado, Frischkäse, Flugfischrogenmantel	5.00
147 EBI SPICY URA MAKI 🍣 (ABGKM) Gekochte Garnele, Gurke, Chili, Knoblauch-Creme, gebackene Lauchzwiebeln, Shichimi / Sesammantel, Pesto	5.50
148 HAMACHI NEGI URA MAKI 🍣 (ABFG) Rohe Königsmakrele, Gurke, gebackene Lauchzwiebeln, Shichimi/Sesammantel	5.50

€

VEGGIE URA MAKI / INSIDE OUT 5St.

- | | | |
|-----|--|------|
| 149 | NEGI KAPPA URA MAKI 🍣 (BGM) | 4.50 |
| | Gebackene Lauchzwiebeln, Gurke, Babymais, Frischkäse, Shichimi / Sesammantel | |
| 150 | AVO ASU URA MAKI (BGM) | 4.50 |
| | Avocado, gebackener Spargel, Knoblauch-Creme, Sesammantel | |
| 151 | MANGO AVO URA MAKI (BGM) | 4.50 |
| | Mango, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesammantel | |
| 152 | SUITO AVO URA MAKI (BGM) | 4.50 |
| | Gebackene Süßkartoffel, Avocado, Frischkäse, Sesammantel | |
| 153 | HORENZO ENOKI URA MAKI 🍣 (ABGM) | 4.50 |
| | Blanchierter Babyspinat, Enokipilze, Gurke, Pesto, Shichimi/ Sesammantel | |
| 154 | MOZZARELLA ASU URA MAKI (BGM) | 5.00 |
| | Gebackener Mozzarella, Spargel, Knoblauch-Creme, Sesammantel | |

CRUNCHY ROLL

- | | | |
|-----|--|------|
| 155 | SAKE SALSA ROLL 5St. (ABGM) | 5.50 |
| | Roher Lachs, Avocado-Salsa, Lauchzwiebeln, Teriyaki-Soße, Sesammantel | |
| 156 | MAGURO SALSA ROLL 5St. (ABGM) | 6.50 |
| | Roher Thunfisch, Mango-Salsa, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Pesto, Sesam | |
| 157 | EBI MOZZARELLA ROLL 5St. (ABGKM) | 7.00 |
| | Gekochte Garnelen, gebackener Mozzarella, Lauchzwiebeln, Knoblauch-Creme, Teriyaki-Soße, Sesam | |
| 158 | CHICKEN ROLL 5St. (ABGM) | 5.00 |
| | Gegrilltes Hähnchen, Avocado, Knoblauch-Creme, Teriyaki-Soße, Sesam | |
| 159 | BIG SAKE ROLL 3St. 🍣 (ABFGMN) | 4.50 |
| | Roher Lachs, Spargel, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Teriyaki-Soße, Hummer-Cocktail-Soße | |

€

- 160 **BIG AVO ROLL 3St. (ABEGMN)** 4.50
 Avocado, Knoblauch-Creme, Lauchzwiebeln, Teriyaki-Soße, Sesam
- 161 **BIG KABOCHA HORENZO ROLL 3St. (ABEG)** 4.50
 Kürbis, blanchierter Babyspinat, Erdnüsse, Tahini, Teriyaki-Soße

MONSUN SPECIAL SUSHI

- 162 **SAKE AUBURI 2St. 🍣 (ABFGN)** 4.00
 Flambiertes Sake Nigiri, Hummer-Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Sesam
- 163 **MAGURO AUBURI 2St. 🍣 (ABFGN)** 4.50
 Flambiertes Maguro Nigiri, Hummer-Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Sesam
- 164 **SAKE CHEESE NIGIRI 2St. (ABFGM)** 4.00
 Flambiertes Sake Nigiri, Gouda, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Sesam
- 165 **MAGURO CHEESE NIGIRI 2St. (ABFGM)** 4.50
 Flambiertes Maguro Nigiri, Gouda, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Sesam
- 166 **MONSUN EBI KING 5St. 🍣 (ABFGN)** 7.00
 Panierte Garnele, Flambierter Lachs, Spargel, Hummer-Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Algenkaviar, Sesam
- 167 **MONSUN QUEEN 5St. (ABFGN)** 8.00
 Gebackener Mozzarella, Flambierter Thunfisch, Spargel, Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße, Lauchzwiebeln, Lachsrogen, Sesam
- 168 **MONSUN RAINBOW 5St. (ABFGKN)** 7.50
 Panierter Spargel, gekochte Garnelen, Lachs, Thunfisch, Hamachi, Unagi, Teriyaki-Soße, Flugfischrogen, Sesam
- 169 **SALMON PREMIUM 1St. (ABFGI)** 5.00
 Flambiertes Lachs-Schiffchen, Lachs-Tartar in Trüffel-Soße, flambierte Enten-leberpastete, Gurke, Chili-Soße, Lauchzwiebeln, Lachsrogen, jap. Senf, Sesam

	€
170 MAGURO PREMIUM 1St. 🍣 (ABFGI) Flambiertes Thunfisch-Schiffchen, Thunfisch-Tartar in Trüffel- Soße, flambierte Entenleberpastete, Gurke, Chili-Soße, Lauchzwiebeln, jap. Senf, Sesam	5.50
171 MOZZARELLA SPECIAL 5St. (ABGMN) Gebackener Mozzarella, Rucola, getrocknete Feigen, Frisch- käse, Avocadomantel, Algenkaviar, Teriyaki-Soße, Sesam	7.00
172 GOLDEN ASPARAGUS 5St. (ABGNI) Paniertes Spargel, Frischkäse, Rucola, Krautsalat, Inari-Mantel, jap. Senf, Sesam	7.00
173 ZEN SPEZIAL 5St. (ABGM) Paniertes Lauch, Babymais, getrocknete Tomaten, flambierter Käsemantel, Pesto, Lotus Chips	7.00

SASHIMI

Jedes Sashimi wird mit Duftreis serviert.

174 SAKE SASHIMI 7St. (F) Roher Lachs	8.00
175 MAGURO SASHIMI 7St. (F) Roher Thunfisch	8.50
176 SAKE MAGURO SASHIMI 6St. (F) Roher Lachs / Thunfisch je 3St.	8.00
177 SANSHOKU SASHIMI. 6St. (F) Roher Lachs / Thunfisch / Königsmakrele je 2St.	8.00
178 SASHIMI MORIAWASE 14St. (DFK) 3St. Lachs, 3St. Thunfisch, 3St. Königsmakrele, 2St. Jakobs- muscheln, 1St. gekochte Garnele	16.00

WASSER

€

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	Fl. 0,25l	2.50
	Fl. 0,75l	6.00
Gerolsteiner Mineralwasser Sprudel	Fl. 0,25l	2.50
	Fl. 0,75l	6.00

SOFTDRINKS

Coca Cola (2,3,9)	Fl. 0,2l	2.50
Coke Zero (2,3,9,11)	Fl. 0,2l	2.50
Fanta (2,7,9,10)	Fl. 0,2l	2.50
Sprite (9)	Fl. 0,2l	2.50
Thomas Henry Ginger Ale (2,9)	Fl. 0,2l	3.00
Thomas Henry Spicy Ginger (9)	Fl. 0,2l	3.00
Thomas Henry Tonic Water (9)	Fl. 0,2l	3.00
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic (9)	Fl. 0,2l	3.00
Thomas Henry Bitter Lemon (4,7,9,10)	Fl. 0,2l	3.00

SÄFTE / NEKTARE

Apple, Orange, Mango, Cranberry, Cherry, Grapefruit	0,2l	2.50
	0,4l	4.50
Sparkling Juice	0,2l	2.50
	0,4l	4.50

HOMEMADE EISTEES & LIMONADEN

Eistee Zitrone	5.50
Eistee Mango	5.50
Eistee Wild Berry	5.50
Citrus Lemonade	6.00
Orange, Yuzu, Limette, Soda	
Himbeer Lemonade	6.00
Himbeere, Minze, Limette, Soda	
Hibiskus Lemonade	6.00
Hibiscus, Cranberry, Limette, Soda	
Ingwer Lemonade	6.00
Ingwer, Gurke, Minze, Limette, Soda	
Lychee Lemonade	6.00
Lychee, Zitronengras, Limette, Soda	

BIER

€

König Pilsener vom Fass	0,25l	3.00
	0,4l	4.00
Radler (9)	0,25l	3.00
	0,4l	4.00
Diesel (2,3,9)	0,25l	3.00
	0,4l	4.00
Bitburger 0,0%	Fl. 0,3l	3.50
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,3l	3.50
Benediktiner Weißbier	Fl. 0,5l	4.50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	Fl. 0,5l	4.50
Asahi <i>jap. Bier</i>	Fl. 0,33l	3.50

KAFFEE

Espresso (3)	2.20
Espresso Doppio (3)	3.50
Espresso Macchiato (3,12)	2.70
Café Americano (3)	2.80
Café au Lait (3,12)	4.00
Cappuccino (3,12)	3.20
Latte Macchiato (3,12)	3.50
+ FLAVOUR	0.50
Vanille, Kocos, Karamell, Zimt, Haselnuss	
+ SHOT 2cl	2.50
Baileys(2,3,12), Amaretto, Whisky, Rum, Batida de Coco	

TEE

2.50

Dammann Frères Thé
Earl Grey "Yin Zhen", The Vert "Sencha Fukuyu",
Rooibos Vanilla, Carcadet Samba (fruity), Tisane
du Berger (herbal), Camomille

FRISCHER TEA

	2.50
Pfefferminze	3.00
Ingwer, Zitrone & Honig	3.00
Zitronengras, Orange & Honig	

OFFENE WEINE

€

Weiswein	0,1l	3.00
Riesling <i>Pfalz</i>	0,2l	5.50
Chardonnay <i>Italy</i>		
Grauburgunder <i>Pfalz</i>		
Rotwein	0,1l	3.00
Primitivo <i>Italien</i>	0,2l	5.50
Cabernet Sauvignon <i>France</i>		
Rosewein	0,1l	3.00
Fado <i>Portugal</i>	0,2l	5.50

FLASCHENWEINE

Grauburgunder <i>Pfalz</i>	0,75l	26.00
Riesling <i>Rheingau</i>	0,75l	24.00
Pinot Grigio <i>Südtirol</i>	0,75l	30.00
Merlot <i>Bordeaux</i>	0,75l	24.00
Lagrein <i>Südtirol</i>	0,75l	34.00
Rose „Triennes“ <i>France</i>	0,75l	24.00

PRICKELNDES

Weisweinschorle	0,2l	4.50
Scavi & Ray Prosecco Piccolo	0,2l	6.00
Scavi & Ray Prosecco	0,75l	20.00

APERITIFS

Hugo		
Aperol Spritz		9.00
Lychee Spritz		9.00
<i>Lychee, Mango, Prosecco</i>		9.00
Lillet Vive (9)		
<i>Lillet Blanc, Gurke, Tonic Water</i>		10.00
Lillet Cherry (9)		
<i>Lillet Blanc, Minze, Cherry Blossom Tonic</i>		10.00
Lillet Buck (2,9)		
<i>Lillet Blanc, Mango, Ginger Ale</i>		10.00
Lillet Lemon (4,7,9,10)		
<i>Lillet Blanc, Zitrone, Bitter Lemon</i>		10.00

LONGDRINKS & COCKTAILS

€

Gin Tonic (9)	
Bombay Sapphire	9.00
Tanqueray	9.00
Hendricks	10.00
Gin Mare	10.00
Cuba Libre (2,3,9)	8.00
Havanna Club 3Y, Limette, Cola	
Caipirinha	8.00
Cachaca, Limettette, Rohrzucker	
wahlweise: Classic, Himbeer, Lychee	
Mojito	8.00
Havanna Club 3Y, Minze, Limette, Cane Sugar, Soda	
Bacardi Razz	9.00
Bacardi Razz, Minze, Limette, Himbeere, Sprite	
Whisky Cola (2,3,9)	8.00
Jack Daniels, Cola	
Vodka Lemon (4,7,9,10)	8.00
Absolut Vodka, Bitter Lemon	
Watermelon Sparkler (9)	8.00
Sierra Tequila Silver, Wassermelone, Minze, Sprite	
Blossom Kiss (9)	10.00
Bombay Sapphire, Hibiskus, Limette, Tonic	
Pink Ink (9)	10.00
Bombay Sapphire, Minze, Cherry Blossom Tonic	
Mango Breeze (9)	10.00
Havanna Club 3Y, Mango, Minze, Tonic	
Tropical Cooler (9)	10.00
Havanna Club 3Y, Lychee, Grapefruit, Tonic	
Ginger Lemon (4,7,9,10)	10.00
Absolut Vodka, Ingwer, Minze, Bitter Lemon	
Moscow Mule (2,9)	10.00
Absolut Vodka, Gurke, Limette, Spicy Ginger	
Spicy Minze (2,9)	10.00
Havanna Club 3Y, Minze, Limette, Spicy Ginger	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

€

Virgin Mojito	6.00
Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
Fresh Melon (9)	6.50
Wassermelone, Gurke, Minze, Sprite	
Berry Splash (2,9)	7.00
Wild Berry, Minze, Ginger Ale	
Cherry Berry (9)	7.00
Cranberry, Limette, Cherry Blossom Tonic	
Exotic Cooler (9)	7.00
Grapefruit, Hibiskus, Minze, Tonic	
Spicy Lemon (2,9)	7.00
Zitronengras, Ingwer, Limette, Spicy Ginger	

SPIRITUOSEN

Baileys (2,3,12)	4cl	5.00
Ramazotti (2)	4cl	5.00
Sambuca	2cl	3.00
Jägermeister (2)	2cl	3.00
Plum Liqueur	2cl	3.00
Cherry Liqueur	2cl	3.00
Tequila Silver	2cl	3.00
Tequila Gold	2cl	3.00
Fernet Branca (2)	2cl	3.00
Linie Aquavit	2cl	3.00
Grappa Prosecco	2cl	3.50
Sake	4cl	5.50
Ron Botucal Reserva	4cl	7.00
Ron Don Papa	4cl	7.00
Ron Zachapa Centenario	4cl	9.00
Absolut Vodka	4cl	5.00
Belvedere Vodka	4cl	7.00
Grey Goose Vodka	4cl	7.00
Jack Daniels	4cl	5.00
Jim Beam	4cl	5.00
Makers Mark	4cl	5.50
Laphroig 10Y	4cl	7.50
Glenmorangie 12Y	4cl	8.50
Lagavulin 16Y	4cl	9.50

ALLERGENE

- A Soja
- B Sesam
- C Schalenfrüchte
- D Weichtiere
- E Erdnüsse
- F Fisch
- G Gluten
- H Schwefeldioxid & Sulfite
- I Senf
- J Sellerie
- K Krebstiere
- L Lupinen
- M Milchprodukte
- N Eier

ZUSATZSTOFFE

- 1 Konservierungsstoffe
- 2 Farbstoff
- 3 Koffeinhaltig
- 4 Chininhaltig
- 5 Taurinhaltig
- 6 Aromastoffe
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Geschmacksverstärker
- 9 Säuerungsmittel
- 10 Stabilisatoren
- 11 Süßungsmittel
- 12 Laktose
- 13 Sulfite