

---

## SUSHI

---

---

### INSIDE OUT - 8 Stück

---

CRISPY FRENCH CHICKEN ROLL 16  
Gebackenes Bresse Huhn, Hühnerhaut,  
Japanese Mango Chutney, Avocado,  
Sesam-Dashi

YELLOWFIN TUNA TATAR TEMPURA ROLL 17  
Spicy Tuna Tatar, Kimchi,  
Schwarzer Sesam, Teriyaki, Koriander

FLAMED SALMON PRAWN TEMPURA ROLL 17  
Norwegischer Lachs, Garnelentempura,  
Avocado, eingelegte Gurke

SMOKED GYU TATAKI ROLL 16  
geflämmtes Irisches Beef,  
geräucherter grüner Spargel, Olive,  
schwarzer Knoblauch, Panko

WINTER VEGI ROLL 15  
Bunte eingelegte Beten,  
gebrannte Walnüsse, Trüffelhonig,  
geflämmtter Ziegenkäse

---

### NIGIRI - 4 Stück

---

HOTATE ABURI NIGIRI 20  
gebratene Entenleber,  
geflämmtte Jakobsmuschel, Ponzu-Sud



---

## SUSHI

---

---

### INSIDE OUT - 8 Stück

---

CRISPY FRENCH CHICKEN ROLL 16  
Gebackenes Bresse Huhn, Hühnerhaut,  
Japanese Mango Chutney, Avocado,  
Sesam-Dashi

YELLOWFIN TUNA TATAR TEMPURA ROLL 17  
Spicy Tuna Tatar, Kimchi,  
Schwarzer Sesam, Teriyaki, Koriander

FLAMED SALMON PRAWN TEMPURA ROLL 17  
Norwegischer Lachs, Garnelentempura,  
Avocado, eingelegte Gurke

SMOKED GYU TATAKI ROLL 16  
geflämmtes Irisches Beef,  
geräucherter grüner Spargel, Olive,  
schwarzer Knoblauch, Panko

WINTER VEGI ROLL 15  
Bunte eingelegte Beten,  
gebrannte Walnüsse, Trüffelhonig,  
geflämmtter Ziegenkäse

---

### NIGIRI - 4 Stück

---

HOTATE ABURI NIGIRI 20  
gebratene Entenleber,  
geflämmtte Jakobsmuschel, Ponzu-Sud



---

## SUSHI

---

---

### INSIDE OUT - 8 Stück

---

CRISPY FRENCH CHICKEN ROLL 16  
Gebackenes Bresse Huhn, Hühnerhaut,  
Japanese Mango Chutney, Avocado,  
Sesam-Dashi

YELLOWFIN TUNA TATAR TEMPURA ROLL 17  
Spicy Tuna Tatar, Kimchi,  
Schwarzer Sesam, Teriyaki, Koriander

FLAMED SALMON PRAWN TEMPURA ROLL 17  
Norwegischer Lachs, Garnelentempura,  
Avocado, eingelegte Gurke

SMOKED GYU TATAKI ROLL 16  
geflämmtes Irisches Beef,  
geräucherter grüner Spargel, Olive,  
schwarzer Knoblauch, Panko

WINTER VEGI ROLL 15  
Bunte eingelegte Beten,  
gebrannte Walnüsse, Trüffelhonig,  
geflämmtter Ziegenkäse

---

### NIGIRI - 4 Stück

---

HOTATE ABURI NIGIRI 20  
gebratene Entenleber,  
geflämmtte Jakobsmuschel, Ponzu-Sud



---

## MENÜ

---

€ 39 PRO PERSON FÜR 3 GÄNGE  
€ 49 PRO PERSON FÜR 4 GÄNGE MIT SUPPE  
TISCHWEISE BUCHBAR

---

### VORSPEISE

GEFLÄMMTE TRANCHE VOM NORWEGISCHEN LACHS  
fermentierte Beten, Ponzu, Nussbutter,  
3 Jahre im Eichenfass  
gereifte Soja Sauce

### ZWISCHENGANG

BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE  
MIT GEBRATENER JACOBSMUSCHEL  
Nashibirne, Cashewmilch, Cashewöl

### HAUPTPGANG

OCHSENBACKE -24 h bei 65°-  
geschmort in Sake, Morcheln,  
Sezchuanpfeffer, Topinambur

### DESSERT

DULCE DE LECHE CHOCOLAT BONHEUR  
Original Beans Cru Virunga  
Kuvertüre 70%, Mandarine, Haselnuss

---

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

---

VIVIA, LE MORTELLE 34  
Toskana

2016 BOTROSECCO, LE MORTELLE 49,5  
Toskana



---

## MENÜ

---

€ 39 PRO PERSON FÜR 3 GÄNGE  
€ 49 PRO PERSON FÜR 4 GÄNGE MIT SUPPE  
TISCHWEISE BUCHBAR

---

### VORSPEISE

GEFLÄMMTE TRANCHE VOM NORWEGISCHEN LACHS  
fermentierte Beten, Ponzu, Nussbutter,  
3 Jahre im Eichenfass  
gereifte Soja Sauce

### ZWISCHENGANG

BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE  
MIT GEBRATENER JACOBSMUSCHEL  
Nashibirne, Cashewmilch, Cashewöl

### HAUPTPGANG

OCHSENBACKE -24 h bei 65°-  
geschmort in Sake, Morcheln,  
Sezchuanpfeffer, Topinambur

### DESSERT

DULCE DE LECHE CHOCOLAT BONHEUR  
Original Beans Cru Virunga  
Kuvertüre 70%, Mandarine, Haselnuss

---

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

---

VIVIA, LE MORTELLE 34  
Toskana

2016 BOTROSECCO, LE MORTELLE 49,5  
Toskana



---

## MENÜ

---

€ 39 PRO PERSON FÜR 3 GÄNGE  
€ 49 PRO PERSON FÜR 4 GÄNGE MIT SUPPE  
TISCHWEISE BUCHBAR

---

### VORSPEISE

GEFLÄMMTE TRANCHE VOM NORWEGISCHEN LACHS  
fermentierte Beten, Ponzu, Nussbutter,  
3 Jahre im Eichenfass  
gereifte Soja Sauce

### ZWISCHENGANG

BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE  
MIT GEBRATENER JACOBSMUSCHEL  
Nashibirne, Cashewmilch, Cashewöl

### HAUPTPGANG

OCHSENBACKE -24 h bei 65°-  
geschmort in Sake, Morcheln,  
Sezchuanpfeffer, Topinambur

### DESSERT

DULCE DE LECHE CHOCOLAT BONHEUR  
Original Beans Cru Virunga  
Kuvertüre 70%, Mandarine, Haselnuss

---

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG

---

VIVIA, LE MORTELLE 34  
Toskana

2016 BOTROSECCO, LE MORTELLE 49,5  
Toskana

