
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

WEIß: VIVIA, LE MORTELLE 34
Toskana/ Italien

ROT: 2015 IL BRUCIATO 58
Guado al Tasso/ Italien



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

WEIß: VIVIA, LE MORTELLE 34
Toskana/ Italien

ROT: 2015 IL BRUCIATO 58
Guado al Tasso/ Italien



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

WEIß: VIVIA, LE MORTELLE 34
Toskana/ Italien

ROT: 2015 IL BRUCIATO 58
Guado al Tasso/ Italien

