







# M E N U



	EDAMAME <sup>F</sup> 		7
	MISO SOUP <sup>Aa</sup>   <sup>D</sup>   <sup>F</sup>		8
SASHIMI	<b>SASHIMI ON THE ROCKS</b> <sup>D</sup>		
	Lachs   Akami Bluefin Thunfisch   Hamachi salmon   akami bluefin tuna   hamachi	9 St./pc. 15 St./pc.	36 55
NIGIRI	<b>ALL NIGIRI</b> <sup>B</sup>   <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		
	Akami Bluefin Thunfisch   Lachs   Hamachi   Garnele   Aal   Avocado akami bluefin tuna   salmon   hamachi   prawn   eel   avocado	6 St./pc. 12 St./pc.	26 49
	<b>AVOCADO</b> <sup>V</sup> 	jeweils 2 St. / each 2 pc.	7
	<b>LACHS – SALMON</b> <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		9
	<b>HAMACHI</b> <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		9
	<b>GARNELE – EBI</b> <sup>B</sup>   <sup>L</sup>		9
	<b>AAL – EEL</b> <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		10
	<b>AKAMI BLUEFIN TUNA</b> <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		10
	<b>CHU-TORO</b> (semi fetter Thunfisch – semi fatty tuna, blue fin) <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		16
		mit / with imperial caviar (4 g)	29
	<b>TRIOLOGY OF TUNA</b> akami   chutoro   otoro <sup>D</sup>   <sup>L</sup>		21
INSIDE OUT ROLLS	<b>SPICY TUNA INSIDE OUT</b> <sup>Aa</sup>   <sup>C</sup>   <sup>D</sup>   <sup>F</sup>   <sup>J</sup>   <sup>K</sup>   <sup>L</sup>   <sup>N</sup>   <sup>4</sup>	5 St./pc.	15
	tuna   cucumber   chili mayo   mixed sesame		
	<b>SALMON AVOCADO MAKI</b> <sup>Aa</sup>   <sup>C</sup>   <sup>D</sup>   <sup>F</sup>   <sup>J</sup>   <sup>L</sup>   <sup>4</sup>	5 St./pc.	15
	asparagus   yuzu mayo   wasabi tobiko   lemon zest		
	<b>CRISPY EBI MAKI</b> <sup>Aa</sup>   <sup>B</sup>   <sup>C</sup>   <sup>D</sup>   <sup>K</sup>   <sup>N</sup>	5 St./pc.	16
prawns   avocado   teriyaki   daikon   black and white sesame			
<b>AVOCADO-ASPARAGUS MAKI</b> <sup>Aa</sup>   <sup>C</sup>   <sup>F</sup>   <sup>J</sup>   <sup>L</sup>   <sup>N</sup>   <sup>4</sup>	5 St./pc.	14	
cucumber   yuzu mayo   shisimi pepper <sup>V</sup> 			
<b>KAPPA MAKI</b> <sup>L</sup>   <sup>2</sup>   <sup>4</sup>   <sup>9</sup>	5 St./pc.	12	
cucumber   ginger			
MIX	<b>SOHO SUSHI MIX</b> <sup>Aa</sup>   <sup>B</sup>   <sup>C</sup>   <sup>D</sup>   <sup>L</sup>	14 St./pc.	49
	nigiri: Akami Bluefin Thunfisch   Lachs   Garnele   Hamachi (jeweils 1) nigiri: akami bluefin tuna   salmon   prawn   hamachi-lime (1 each) inside out rolls: Knusprige Garnelen   Avocado-Spargel – crispy ebi   avocado-asparagus		
<b>SASHIMI &amp; SUSHI MORIAWESE</b> <sup>D</sup>   <sup>F</sup>   <sup>L</sup>	13 St./pc.	85	
sashimi: Akami Bluefin Thunfisch   Wildlachs   Hamachi – akami bluefin tuna   salmon   hamachi nigiri: Chu-toro   Hamachi Wildlachs Tartar – salmon tartar			
TASTY	<b>BIO HUHN &amp; GARNELEN GYOZA – ORGANIC CHICKEN &amp; PRAWN GYOZA</b> (5 pc.) <sup>Aa</sup>   <sup>B</sup>   <sup>F</sup>   <sup>K</sup>   <sup>L</sup>   <sup>2</sup>   <sup>4</sup>   <sup>9</sup>		17
	chicken teriyaki sauce		
	<b>KÖNIGSKRABBen GYOZA – KING CRAB GYOZA</b> (5 pc.) <sup>Aa</sup>   <sup>B</sup>   <sup>C</sup>   <sup>D</sup>   <sup>F</sup>   <sup>J</sup>   <sup>L</sup>		19
	orange ponzu		
<b>KNUSPRIGE BABYCALAMARI – CRISPY BABYCALAMARI</b> <sup>Aa</sup>   <sup>C</sup>   <sup>F</sup>   <sup>J</sup>   <sup>L</sup>   <sup>N</sup>   <sup>4</sup>		19	
green chilli   lime aioli			
<b>POPCORN SHRIMPS</b> <sup>Aa</sup>   <sup>B</sup>   <sup>C</sup>   <sup>D</sup>   <sup>J</sup>   <sup>F</sup>   <sup>L</sup>   <sup>4</sup>		19	
cilantro   chilli   ginger			

COLD	BABYTOMATEN CEVICHE – HERITAGE TOMATO CEVICHE <sup>K V</sup> 	12
	fresh cilantro   toasted sesame oil	
	GRÜNER SALAT   AVOCADO & WASABI – LETTUCE AVOCADO WASABI SALAD <sup>Aa   F   J   K   L   1   3 V</sup>	16
	carrot ginger dressing   pumpkin seed oil	
	HAMACHI CARPACCIO – SLICED YELLOWTAIL CARPACCIO <sup>Aa   D   F</sup>	16
	citrus truffle dressing	
	YELLOWFIN THUNFISCH CARPACCIO – THINLY SLICED YELLOWFIN TUNA <sup>D   K</sup>	16
cilantro   chilli   toasted sesame		
DRY AGED RIB EYE TATAKI & BLACK TRUFFLE <sup>Aa   F</sup>	22	
truffle ponzu		
LACHS TARTAR – SALMON TARTARE <sup>D   F</sup>	18	
yuzu den miso   julienne of leek		
TORO THUNFISCH TARTAR – TORO TUNA TARTARE <sup>D   F   J   L   1   3</sup>	23	
wasabi ponzu   negi   shiso cress		
	mit / with imperial caviar (5 g)	39
HUMMER SALAT – LOBSTER SALAD <sup>Aa   B   C   F   J   L</sup>	26	
avocado   edamame   orange yuzu dressing		
ROBATA GRILLED SPECIALS	WILDLACHS – WILD SALMON TERIYAKI <sup>Aa   D   F   L   K</sup>	23
	goma cucumber	
	KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH – CRISPY PORK BELLY <sup>Aa   C   F   I   J   L   4</sup>	22
	spicy miso sauce	
	SPICY RINDSFILET – FILLET OF BEEF (160 g) <sup>Aa   F   K   N   1   2   4</sup>	34
	sesame   red chilli   soy	
	RIB EYE STEAK (230 g) <sup>Aa   C   F   J   1   3   4</sup>	39
	australian grain fed aberdeen black – truffle mayo   yuzu salt   wasabi ponzu	
	JAPANESE WAGYU (100 g)	69
	ROBATA GEGRILLTE LAMMKOTELETTS – GRILLED LAMB CHOPS (3 pc.) <sup>Aa   Ac   C   F   L</sup>	27
aubergine tofu dip		
MISO GLAZED BLACK COD <sup>D   F   L</sup>	39	
½ ATLANTIC HUMMER – LOBSTER (400g) <sup>Aa   B   C   D   F   G   L   4</sup>	47	
truffle baby spinach   ponzu brown butter		
ROBATA VEGETABLES	TENDERSTEM BROCCOLINI <sup>Aa   D   F   I   K   L</sup>	12
	wafu   katsuobushi	
	MISO GLAZED AUBERGINES <sup>Aa   F   L</sup>	9
	GRÜNER SPARGEL – GREEN ASPARAGUS <sup>Aa   F   K   L V</sup> 	12
	sweet soya   sesame	
	MAISKOLBEN – SWEET CORN <sup>G   K   L V</sup>	9
	shiso   shichimi pepper	
ROASTED SWEET POTATO <sup>F   K V</sup> 	12	
sweet chilli   coconut espuma		
GERÖSTETER BLUMENKOHL – ROASTED CAULIFLOWER <sup>Aa   C   F   G   L V</sup>	12	
tofu-miso hollandaise   nori   panko		
MARINIERTER SUSHI REIS – MARINATED SUSHI RICE BOWL <sup>Aa   K   L V</sup> 	6	

Unsere Service-Mitarbeiter geben ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeit. <sup>V</sup> vegetarisch  vegan  
Our service staff will be happy to provide you with information on additives, allergens and food intolerance. <sup>V</sup> vegetarian  vegan

Alle Preise in Euro inklusive Steuern | All prices are in euro, including VAT.

Bitte beachten Sie, dass Trinkgeld nicht inkludiert ist. Vielen Dank | Please note, service charge is not included. Thank you very much.



THE GOURMET ENTERTAINMENT COMPANY

NEW YORK | LOS ANGELES | CHICAGO | DETROIT | LONDON | MILAN | MADRID | BARCELONA  
FRANKFURT | BERLIN | MUNICH | DÜSSELDORF | ISTANBUL | KIEV | WARSAW | SEOUL | VIENNA