



Willkommen

ようこそ

NIKU MENÜ 肉 (Fleisch Menü)

50,- pro Person

Miso	Miso Suppe
Gyūnikunotataki	Beef tataki (kalt)
Yasai	Gemüse
Gyoza	Gebratener Hähnchenteigtasche
Yakitori	Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße
Ushi maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel
Butaniku	Schweinefilet
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Gurke
Gyuniku	Rinderfilet
Chāhan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

SAKANA MENÜ 魚 (Fisch Menü)

60,- pro Person

Miso	Miso Suppe
Sashimi	Mix von roher Fischeiben
Yasai	Gemüse
Ebi	Garnele
Sake	Lachsfilet
Hotategai	Jakobsmuschel
Ika	Tintenfisch
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi
Shībasu	Viktoriabarsch
Chāhan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

HIBACHI MENU 肉魚 (Fisch & Fleisch Menü)

60,- pro Person

Miso	Miso Suppe
Sushi mix	Mix von Sushi
Yasai	Gemüse
Ushi maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel
Sake	Lachsfilet
Rūdobāru	Rotbarschfilet
Yakitori	Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße
Ebi	Garnele
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi
Gyuniku	Rinderfilet
Chāhan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

ONIKU MENÜ お肉 (Premium Fleisch Menü)

90,- pro Person

Option: A5 Wagyu Ribeye statt Black Angus Ribeye Aufpreis von 25,-.

Gyūnikunotataki	Beef tataki (kalt)
Kamo Gyōza	Gedämpfte Ententeigtasche
Yasai	Gemüse
Ramuchoppu	Lammkotelett
Iberiko sekureto	Ibérico Schweineschulter
Kamo muneniku	Elntenburst
Rokuniku	Hirschfilet
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Gurke
Ribuaisutēki	Black Angus Ribeye
Chāhan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

JASMIN MENÜ 家メ

90,- pro Person

Sushi & Sashimi	Mix von Sushi und roher Fischeiben
Ebi Tempura	Tempura Garnelen (2 Stücke)
Yasai	Gemüse
Hotategai	Jakobsmuschel
Hirame	Heilbutt
Abaraniku	Lammkotelett
Ilse-ebi	Hummerschwanz
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi
Gyuniku	Rinderfilet
Chāhan	Japanische gebratener Reis
White Sakura	White Sakura (Pfannkuchen mit Vanilleeis und Fruchtblambé mit Safari)
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

ODOROKI MENU 驚きのメ (Überraschungsmenü)

70,- pro Person, ab 2 Personen

NIBAN MENU ベジタリアン (Vegetarisch Menü)

45,- pro Person

KODOMO MENU 子どもたち (Kindermenü)

26,50 pro Person

- Japanische Hühnernuggets • Gemüse
- Lachsfilet • Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße • gebratener Reis
- Kindereis

SASHIMI 刺身

Roher Fisch Scheiben

Lachs (6 Scheiben)	10,-
Thunfisch (6 Scheiben)	12,-
Lachs und Thunfisch (6 Scheiben)	11,-
Mix (von fünf Fischarten)	18,-

NIGIRI-SUSHI 握り寿司

Reis mit einem Topping; Preis pro Stück

Tamago (Süße Omelett)	2,-
Sake (Lachs)	2,70
Maguro (Thunfisch)	3,-
Saba (Makrele)	2,20
Suzuki (Wolfsbarsch)	2,40
Hotategai (Jakobsmuschel)	3,10
Unagi (Aal)	3,10

MAKI-SUSHI 巻き寿司

Sushi Rolle in 8-9 Stücke geschnitten

Vega Roll (Avocado, Gurke, Pistazie, Mayonnaise)	8,50
Mango Summer (Mango, Avocado, Gurke)	12,50
Lachs und Avocado	10,-
Spicy Tuna (Würziger Thunfisch, Avocado)	11,-
Fiery Salmon (Lachs, Avocado, Chilipulver und scharfe Soße)	10,-
Futo Maki (Lachs, Thunfisch, Rettich, Gurke)	13,-
Reverse Futo (Lachs, Thunfisch, Rettich, Gurke)	13,50
California (Surimi, süße Omelett, Avocado, Rettich)	13,50
Smokey (Räucherlachs, Gurke, Frischkäse)	14,50
Samurai (Aal, Avocado, süße omelett)	18,-
Avocado Dragon (Avocado, Surimi, Seetang, Gurke)	14,-
Crunchy Crab (Tempura Krabbe, süße omelett, Avocado)	16,-
Rainbow (Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado)	15,50
Beef-Carpaccio (Rinderfilet, Spargel, Carpaccio, Knoblauchchips)	18,-
Crispy Duck (Tempura Ente mit Teriyakisoße)	15,-
Chicken Teriyaki (Knuspriges Huhn mit Teriyakisoße)	14,-
Sesame Chicken (Knuspriges Huhn mit süße Sesamsoße)	14,-
Katsu (extra große Rolle zartes Hühnchen mit süße Sesamsoße)	16,-
Sweet Ribs (süßes Schweinefleisch, Gurke, süße Sesamsoße)	14,-
Tempura Ebi (Tempura Garnele mit Mayonnaise)	16,50
Avocado Ebi (Tempura Garnele mit Avocado)	18,50
Surf 'N Turf (Rinderfilet, Spargel, geflammter Lachs)	18,50
Flamed Ebi (Tempura Garnele, Avocado, geflammter Lachs)	21,50
Triple Threat (Tempura Garnele, Carpaccio, geflammter Lachs)	21,50
Sushi Mix (Mix von 12 Stücke Nigiri und Uramaki Sushi)	16,50

À LA CARTE

Sie können sich aus den folgenden Gerichten Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

(Bitte geben Sie mindestens 5 Gerichte pro Person an)

Miso	Miso Suppe	5,-
Gyōza	3 Gedämpfte Hähnchenteigtasche	4,50
Karaage	Knusprige japanische Hühnernuggets	7,50
Tempura wakadori	Zarte japanische panierte Hähnchenschenkel	7,50
Ebi Tempura	Tempura Garnelen (2 Stücke)	10,-
Gyūnikunotataki	Beef Tataki (kalt)	7,-
Gyūniku-maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel	5,-
Yakitori	Hähnchen-Spieß mit teriyaki Soße	5,50
Butaniku	Schweinefilet	6,-
Ramuchoppu	Lammkotelett	7,-
Kamo niku	Elntenburst	10,-
Iberiko sekureto	Ibérico Schweineschulter	11,-
Gyūniku	Rinderfilet	12,-
Ribuaisutēki	Black Angus Ribeye	22,50
Wagyū	A5 Wagyu Ribeye (100g)	50,-
Hotategai	Jakobsmuschel	6,50
Sake	Lachsfilet	7,50
Ika	Tintenfisch	8,50
Ebi	Garnele	7,50
Ohyō	Heilbutt	8,50
Shībasu	Seebarsch	11,50
Ushinoshita	Seezunge	13,50
Isēbi	Hummerschwanz	37,50
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi	7,-
Chāhan	Japanische gebratener Reis	5,50

DESSERT

Kindereis	5,-
Lychee-Eis mit Lychees / Dame Blanche (Coupe Dänemark)	7,-
Petit Gâteau mit Vanilleeis	7,-
White Sakura (Pfannkuchen mit Vanilleeis und Fruchtflambé)	8,-
Yellow Dragon (Teppanyaki Banane mit Vanilleeis und Bananensirup)	8,-
Mochi Mix (3 Stücke Mochi)	8,50
Mochi pro Stück:	3,-
<i>Himbeere, Karamell, Kokosnuss, Mango, Matcha, Schokolade, Tropical, Vanille</i>	
Cookie Dough Mochi pro Stück:	3,-
<i>Black Cookie, Brownie, Cheese Cake, Lemon Pie, Tiramisu</i>	
Pro Kugel Eis:	2,50
<i>Erdbeere, Grüner Tee, Joghurt-Waldfrüchte, Litchi, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitrone</i>	

KAFFEE SPECIALS

Espresso Martini (Wodka, Bébo en Kahlúa (kalt))	10,50
Amarula Coffee	7,-
Baileys Coffee	7,-
D.O.M Coffee	8,20
French Coffee (Grand-Marnier)	7,80
Irish Coffee (Jameson)	7,50
Italian Coffee (Amaretto)	7,-
Kahlúa Coffee	7,30
Portuguese Coffee (Licor Beirão)	7,-
Spanish Coffee (Licor 43)	7,-
Tia Maria Coffee	7,-

SPIRITUOSEN

Ardbeg '10	Islay	9,-
Dalwhinnie '15	Highland	7,50
Glenfiddich '12	Speyside	6,-
Glenkinchie '12	Lowland	6,-
Lagavulin '16	Islay	15,-
Laphroaig '10	Islay	7,-
Maker's Mark	Bourbon	5,-
Monkey Shoulder	Scotch Blend	5,-
Suntory Toki	Japanischer Blend	6,50
Talisker '10	Islands	6,50
Frapin V.S.O.P.	Cognac	8,-
Montifaud V.S.O.P.	Cognac	6,-
Remy Martin V.S.O.P.	Cognac	8,-
Remy Martin X.O.	Cognac	22,50
Tariquet Armagnac Folle Blanche '12	Französischer Brandy	7,-
Boulard Calvados X.O.	Französischer Brandy	8,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezolanischer Rum	6,50
Zacapa Centenario '23	Guatemaltekiischer Rum	7,50
Verschiedene Liköre – Amaretto, D.O.M, Drambuie, Liqor 43, etc.		4,50

Online Bier-, Wein- und Cocktailkarte



BIERE

	ABV %	IBU	
Hertog Jan Pilsner (Fass)	5,1	19	3,50
Franziskaner Hefe-Weissbier (Fass)	5,0	12	5,10
Fragen Sie nach unseren Fassbieren oder scannen Sie den QR-Code			
Tsingtao [Chinese pilsner]	4,7	20	4,30
Asahi [Japanse pilsner]	5,2	25	5,00
Hertog Jan Bockbier	6,5	23	4,20
Leffe Blond	6,6	21,5	4,70
Tripel Karmeliet	8,4	18,6	5,30
Leffe Ruby [Fruchtbieren]	5,0	16,3	4,90
Hertog Jan 0,0	0,0	22	3,60
Leffe Blond 0,0%	0,0	18	4,30
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei	< 0,5	15	4,20
Franziskaner Alkoholfrei Zitrone	< 0,5	–	4,20

WEINE

Fragen Sie nach unsere Weinkarte oder scannen Sie den QR-Code

Porta Leone Prosecco Piccolo	Italien	9,50
Cassagnoles Colombard	Frankreich	4,80
Porta Leone Pinot Grigio	Italien	5,50
Saint-Peyre Chardonnay	Frankreich	5,50
Passerel Rouge	Frankreich	4,80
Boyer Rouge	Frankreich	5,50
La Colombette Grenache Rosé	Frankreich	4,80
Sake (120mL (heiß))	Japan	5,10
Junmai Sake (Flasche 180mL)	Japan	8,10