

# CEVICHEs AND TIRADITOS

## MAGURO CEVICHE

Ceviche vom roten Thunfisch – Sesam, Shiso 39  
Red tuna ceviche – sesame, shiso

## SUZUKI CEVICHE

Wolfsbarsch Ceviche – Soyasauce, Limette, Koriander 39  
Seabass ceviche – soy sauce, lime, coriander

## SALMON TIRADITO

Lachs, Ponzu-Sauce, roter Tobiko, Koriander, Aji amarillo, Yuzukosho 36  
Salmon, Ponzu sauce, red tobiko, cilantro, Aji amarillo, Yuzukosho

# GREEN TOUCH

## VEGAN CEVICHE <sup>VG</sup>

Veganes Ceviche – Shimeji, Edamame, peruanische Wurzelgemüse 25  
Vegan Ceviche – Shimeji, edamame, avocado, peruvian roots

## KAPPA WAKAME <sup>VG</sup>

Meeresalgen Salat – Sesam, Ingwer 18  
Seaweed salad – sesame, ginger

## BABY HORENSO <sup>V</sup>

Babyblattspinat – Trüffelöl, Parmesan, Miso 28  
Baby spinach – truffle oil, parmesan, miso

## NASU AGEBITASHI <sup>VG</sup>

Marinierte japanische Aubergine, Süsser Soja sauce 24  
Marinated japanese eggplant, sweet soy sauce

# SUSHI

## SALMON ROLL

Lachs, Mango, Gurke, Lachs-Tataki, 39  
gebratener Reis, Karashi-Senf Sauce  
Salmon, mango, cucumber, salmon tataki,  
crispy rice, karashi-mustard sauce

## SPICY TUNA

Thunfisch, Avocado, Tempura-Flocken 42  
Tuna, avocado, tempura flakes

# SOUPS

## MISO SOUP <sup>VG</sup> 29

Tofu, Wakame, Takuan, Schnittlauch, Sesam, Aonori Öl  
Tofu, wakame, Takuan, chives, sesame, Aonori oil

## UDON SOUP 49

Tempura Shrimp, Onsen Ei, Shitake, Süsskartoffel,  
Pak-Choi, Frühlingszwiebeln  
Tempura Shrimp, Onsen egg, shitake, sweetpotato,  
pak-choi, spring onion

## CALIENTE

### CRISPY RICE O'TORO 85

Frittierter Reis, O'Toro Tataki, Judias Vierdes, Tempura Flocken, mariniertes Ingwer, Jalapeños  
Fried Rice, O'Toro Tataki, Judias Vierdes, tempura flakes, marinated ginger, Jalapeños

### HOMEMADE GYOZA VG

Grillierte vegane Gyoza 35  
Grilled vegan gyoza

Gyoza mit Poulet und Trüffel 39  
Gyoza with chicken and truffle

### PICANTE DE VIEIRA

Jakobsmuschel, Shiso, Yuzu, Kizamiyuzu, Pimentos 39  
Scallops, shiso, yuzu, kizamiyuzu, pimento

### CRISPY SHAKE

Cremig-würziges Tatar vom Lachs – Tobiko, 34  
Jalapeño, gebratener Reis  
Creamy spicy salmon tartar – tobiko,  
jalapeño, fried rice

### CRISPY MAGURO

Cremig-würziges Tatar vom Thunfisch - Jalapeño, 36  
Frühlingszwiebel, gebratener Reis  
Creamy spicy tuna tartar – jalapeño, spring onion, fried rice

### GYUNIKU FILET

Rindsfilet – Pak-Choi, Eringi Pilze, Radieschen, Criolla Sauce, Reis 125  
Beef filet – pak-choi, eringi mushrooms, red radish, rice

## DULZOR

### BANANA CAKE

Bananen-Kuchen, Toffée Sauce, Matcha Glace 16  
Banana-Cake, toffee sauce, matcha ice cream

### CHAWANMUSHI

Coconut Chawanmushi, Frucht Ceviche, Shiso & Biskuit-Rolle 18  
Coconut Chawanmushi, fruit ceviche, shiso and egg roll biscuit

### OPERA

Pekannüsse, Caranoa-Schokolade, Kalamansi 20  
Pecannuts, Caranoa-Chocolate, Kalamansi

### MOCHI SELECTION

Variation von traditionell handgemachten Mochis 22  
Traditional hand-made mochi selection

V vegetarisch VG vegan

Gerne geben wir Ihnen detaillierte A  
Bitte informier  
Unsere Preise sind  
We will gladly provide you with in  
Please let us know if you ha  
Net prices in



Herkunftsort von Fisch und Fleisch.  
fällige Allergien.  
Service inkludiert.  
g the origin of the fish and meat.  
ies or special dietary needs.  
ice included.