

SUSHI KUMAKURA

Vorspeisen

SAKE TATAKI, flambierter schottischer Lachs mit Ponzu-Sauce und Algen	23,00
CARPACCIO MAGURO, Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch	25,00
KAISO SARADA, Wakame-Algen Salat mit Seetang und Fischrogen	10,00
MISOSHIRU, traditionelle Miso Suppe (mit Fischfond)	6,00
EDAMAME, gekochte Sojabohnen mit Meersalz	7,00
TAKO KARAGE, gebackener Oktopus	9,00
EBI TEMPURA, Garnelen in knusprigen Tempura-Teigmantel	23,00

SASHIMI

rohe Scheiben von Fischfilets und Meeresfrüchten

SASHIMI SHO, kleine gemischte Portion	(Vorspeise) 26,00
SAKE SASHIMI, kleine Portion vom schottischen Lachs	(Vorspeise) 24,00
MAGURO SASHIMI, kleine Portion vom Blauflossen-Thunfisch	(Vorspeise) 27,00
SASHIMI DAI, große gemischte Portion	(Hauptspeise) 47,00
+ GOHAN, eine Schale gedämpfter Reis	4,00

SUSHI-Platten

Sushimeister Kumakura stellt für Sie die Sushi-Platten zusammen

UME, kleine Platte (3 Nigiri, 1 Maki Rolle)	(Vorspeise) 23,00
TAKE, mittlere Platte (7 Nigiri, 1 Maki Rolle)	39,00
MATSU, große Platte (8 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	49,00
MIYABI, Sushi und Sashimi Platte (6 Nigiri, 1 Maki Rolle, Sashimi)	50,00
FUJI, gemischte Platte für 2 Personen (12 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	75,00
SAKE MORIAWASE, Variation vom Lachs (3 Nigiri, 1 Maki, 1 Inside-Out Rolle, Sashimi)	39,00
CHIRASHI, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Fischfilets und Meeresfrüchten	39,00
UNAGI DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit gegrilltem Aal	39,00
SAKE IKURA DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Lachs und Lachskaviar	35,00
MIDORI, vegetarische Platte (6 Nigiri, 1 Maki)	25,00

SUSHI KUMAKURA

MAKI-Rollen, in Seetang gegrolltes Sushi (1 Rolle = 6 Stück)

SAKE MAKI, Lachs	9,00	SAKE IKURA MAKI, Lachs mit Rogen	11,00
TEKKA MAKI, Thunfisch	11,00	TORO TEKKA, fettiger Thunfisch	13,00
AVOCADO MAKI, Avocado	6,00	OSHINKO MAKI, eingelegter Rettich	6,00
UNAKYU, gegrillter Aal mit Gurke		13,00	
EBIKYU, Steingarnelen, Gurke, Mayonnaise		10,00	
NEGITORO, gehackter fettiger Teil vom Thunfisch mit Lauchzwiebeln		13,00	

INSIDE-OUT Rollen (1 Rolle = 6 Stück)

ALASKA Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	13,00
BOSTON Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	13,00
CALIFORNIA Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	12,00
SPICY TUNA Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, scharfe Sauce	13,00

NIGIRI, Fischfilets und Meeresfrüchte auf handgeformten Reis (1 Nigiri = 1 Stück)

SAKE, schottischer Lachs	5,00	BURI, Gelbschwanzmarkrele	8,00
MAGURO, Thunfisch Filet	8,00	UNAGI, gegrillter Aal	8,00
CHUTORO, Thunfisch mittelfettig	9,00	HOTATE, Jakobsmuschel	6,00
OTORO, Thunfisch fettig	10,00	EBI, Steingarnele	5,00
SUZUKI, Wolfsbarsch	5,00	AMAEBI, Süßgarnelen	5,00
IKURA, Lachskaviar	5,00	HOKKI, Trogmuschel	6,00
IKA, Tintenfisch	5,00	GARI, extra Ingwer	1,00

FUTOMAKI, dicke Reisrolle (leicht süßlich)

FUTOMAKI

Surimi, Shii-Take Pilze, Avocado, Omlette, Garnelenpaste
4 Stück 19,00 | 8 Stück 34,00

JO FUTOMAKI

gegrillter Aal, Shii-Take Pilze, Avocado, Omlette, Garnelenpaste
4 Stück 24,00 | 8 Stück 40,00