

# SUSHI

## Vorspeisen

SAKE TATAKI, flambierter schottischer Lachs mit Ponzu-Sauce und Algen	26,00
CARPACCIO MAGURO, Carpaccio vom Blauflossen-Thunfisch	28,00
KAISO SARADA, Wakame-Algen Salat mit Seetang und Fischrogen	12,00
MISOSHIRU, traditionelle Miso Suppe (mit Fischfond)	7,00
EDAMAME, gekochte Sojabohnen mit Meersalz	7,00
TAKO KARAGE, gebackener Oktopus	10,00
EBI TEMPURA, Garnelen in knusprigem Tempura-Teigmantel	26,00

## SASHIMI

rohe Scheiben von Fischfilets und Meeresfrüchten

SASHIMI SHO, kleine gemischte Portion	(Vorspeise) 26,00
SAKE SASHIMI, kleine Portion vom schottischen Lachs	(Vorspeise) 25,00
MAGURO SASHIMI, kleine Portion vom Blauflossen-Thunfisch	(Vorspeise) 30,00
SASHIMI DAI, große gemischte Portion	(Hauptspeise) 53,00
+ GOHAN, eine Schale gedämpfter Reis	4,00

## SUSHI-Platten

Sushimeister Takashima stellt für Sie die Sushi-Platten zusammen

TAKE, mittlere Platte (7 Nigiri, 1 Maki Rolle)	42,00
MATSU, große Platte (8 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	52,00
MIYABI, Sushi und Sashimi Platte (6 Nigiri, 1 Maki Rolle, Sashimi)	53,00
FUJI, gemischte Platte für 2 Personen (12 Nigiri, 1 Maki Rolle, 1 Inside-Out Rolle)	80,00
SAKE MORIAWASE, Variation vom Lachs (3 Nigiri, 1 Maki, 1 Inside-Out Rolle, Sashimi)	42,00
CHIRASHI, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Fischfilets und Meeresfrüchten	41,00
UNAGI DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit gegrilltem Aal	43,00
SAKE IKURA DON, eine Schale Sushi-Reis bedeckt mit Lachs und Lachskaviar	42,00
MIDORI, vegetarische Platte (6 Nigiri, 1 Maki)	28,00

# SUSHI

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

SAKE MAKI, Lachs	10,00	SAKE IKURA MAKI, Lachs mit Rogen	13,00
TEKKA MAKI, Thunfisch	11,00	TORO TEKKA, fettiger Thunfisch	14,00
AVOCADO MAKI, Avocado	7,00	OSHINKO MAKI, eingelegter Rettich	7,00
UNAKYU, gegrillter Aal mit Gurke 13,00			
EBIKYU, Steingarnelen, Gurke, Mayonnaise 11,00			
NEGITORO, gehackter fettiger Teil vom Thunfisch mit Lauchzwiebeln 13,00			

## INSIDE-OUT Rollen (1 Rolle = 6 Stück)

ALASKA   Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	14,00
BOSTON   Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	14,00
CALIFORNIA   Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, Mayonnaise	13,00
SPICY TUNA   Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Rogen, scharfe Sauce	14,00

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

SAKE, schottischer Lachs	6,00	BURI, Gelbschwanzmakrele	8,00
MAGURO, Thunfisch Filet	8,00	UNAGI, gegrillter Aal	8,00
CHUTORO, Thunfisch mittelfettig	9,00	HOTATE, Jakobsmuschel	8,00
OTORO, Thunfisch fettig	10,00	EBI, Steingarnele	6,00
SUZUKI, Wolfsbarsch	6,00	AMAEBI, Süßgarnelen	6,00
IKURA, Lachskaviar	6,00	BOTAN EBI, gr. Süßgarnele	10,00
IKA, Tintenfisch	5,00	HOKKI, Trogmuschel	6,00

GARI, extra Ingwer 1,00

## FUTOMAKI, dicke Reisrolle (leicht süßlich)

### FUTOMAKI

Surimi, Shii-Take Pilze, Avocado, Omelette, Garnelenpaste  
4 Stück 21,00 | 8 Stück 36,00

### JO FUTOMAKI

Gegrillter Aal, Shii-Take Pilze, Avocado, Omelette, Garnelenpaste  
4 Stück 26,00 | 8 Stück 42,00