



JAPANESE FUSION

VORSPEISEN

Blattsalat Umeboshi-Dressing	8
Wakamesalat	5
Edamame-Bohnen Sesamöl	6
3 Stück Enten Gyoza	14
Rauchlachs Tatar Dill Kapern	18

SUPPEN

Thai Curry Suppe	14
• mit grilliertem Pulpo	17
Ramen Udon- oder Sobanudeln	
• mit Ei Shimeji-Pilze	14 26
• mit Schweinebrust	17 32

SUSHI

2 Stück Ura Maki	8
Krevette Lachs Thunfisch oder Avocado	
2 Stück Nigiri	9
Krevette Lachs Thunfisch oder Ei	

SASHIMI

Sashimi-Platte	28 42
Lachs Thunfisch Jakobsmuschel Kingfish	

Alle Preise sind inkl. MwSt.



JAPANESE FUSION

HAUPTGÄNGE VOM BIG GREEN EGG

Riesenkrevetten	36
• mit Sushi Reis Pak Choi Limetten-Dip	46
Iberico Pluma	44
• mit Riso Venere Pimientos de Padrón	54
Rindsfilet-Tataki	48
• mit Sauerrahm-Kartoffelstampf Tomaten	58

VOM MEER

Wolfsbarsch Tomatensalsa	29
• mit geräuchertem Hummus Okra	39

VEGI

Kalte vietnamesische Frühlingsrolle Sushi Reis Koriander	35
---	----

EXTRA BEILAGEN

Sushi-Reis gebraten oder nature	5
Sommergemüse	5
Pak Choi	5

SÜSS

Ananas Basilikum Sorbet Pistazien	9
Schwarze Sesamglace	5
Apfel Yuzu Sorbet	5
“Surprise” für zwei Personen	22

Alle Preise sind inkl. MwSt.

LIQUIDS

SAKE 0.5dl 7

Rojoh-Hana-Ari Tohka Junmai Daiginjo

In der Nase leicht süßliche Fruchtnoten nach Kirschblüten, Pfirsiche, Aprikosen; mild und sehr angenehm nach Lakritze. Im Gaumen am Anfang leicht süßlich nach Pflaumen, dann trocken und lang im Abgang.

Taka Tokubetsu Junmai

Abgerundeter, eleganter Sake mit Blumenduft, Veilchen und Jasmin. Gelbe Pfirsiche und Sambuca riecht man in der Nase. Mandeln, Obst und leicht nach Bananen und Ananas, herb und trocken, schmeckt er nach Lakritze.

Taka Junmai Ginjo Yamadanishiki Sakamai Vintage

Fruchtiger und harmonischer Sake. Trocken und süffig, lang und angenehm.

Hojun Junmai Ginjo Mii

In der Nase exotische Früchte, Mango, Feigen, Holunder, Lavendel, Aprikosen und im Gaumen elegant, weich, samtig; nach Melone und Birne.

Taka Junmai Nojun Karakuchi Vintage

In der Nase weiße Blumen, grüne Trauben, fruchtig und süßlich, Tabak und leicht Vanillenote. Im Gaumen sehr trocken, angenehm, kräftig aber harmonisch und lang.

BIER

Sapporo 0.33l 7.5

WEISSWEIN

Nounat 1dl 9

Prensal blanc | Chardonnay | Binigrau | Mallorca | E

SCHAUMWEIN

Prosecco Althea DOCG 1dl 8.5

Veneto | I

Louis Roederer 3.75dl 45

Brut Premier | F

LIMONADE

Thomas Henry 2dl 4.7

Spicy Ginger

TEE

Hojicha 4.6

Japanischer gerösteter Grüntee | teefrei

Alle Preise sind inkl. MwSt.

KÜCHENLATEIN

Umeboshi: eingelegte japanische Pflaume

Ura Maki: Inside-Out Rolle

Nigiri: bestückte Reisballen

Wakame: Algensalat

Sobanudeln: Buchweizennudeln

Udonnudeln: Weizennudeln

Sashimi: geschnittener roher Fisch oder Meeresfrüchte

Miso: fermentierte Sojabohnen

Shii Take: asiatischer Pilz

Matcha: japanischer gedämpfter Grüntee

Yuzu: japanische Zitrusfrucht

Miso ist eine japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, oder anderem Getreide und Speisesalz besteht.

Iberico Schweine: Sind freilebende Schweine aus Spanien. Das Fleisch hat eine einmalige Maserung, feinste Fettäderchen durchziehen das ganze Fleisch und geben dem Iberico seine unvergleichliche Zartheit, was man bei Schweinefleisch eigentlich nicht erwartet. Der Geschmack nach Nüssen und Butter, die Konsistenz, die fast wegschmilzt im Mund, machen das Iberico Schwein zu einer wahrhaftigen Delikatesse. **Das Pluma** ist ein flaches Rückenstück vom Iberico Schwein nach spanischem Zuschnitt.

Pimientos de Padrón sind kleine geschmorte grüne Peperoni.

DEKLARATION

Lachs «Tatar»: Zucht Norwegen

Lachs «Swiss Alpine»: Zucht Schweiz

Krevette | Riesenkrevette: Zucht Vietnam

Ora King Lachs: Zucht Schottland

Kingfish: Zucht Australien

Wolfsbarsch | Zucht Griechenland

Pulpo | Fao37 Mittelmeer

Thunfisch: Fao 71 | Philippinen

Jakobsmuschel: Fao 21 | Kanada

Iberico Schwein: Spanien

Ente: Frankreich

Schweinebauch: Jurasüdfuss

Rindsfilet: Irland



Alle Preise sind inkl. MwSt.