



EN

ZO

SUSHI BAR

OPENING TIMES MON CLOSED TUE - FRI 12 - 15, 18 - 23 SAT 14 - 23 SUN 14 - 22

MITTAGSKARTE

TONKATSU

japanisches Schweineschnitzel, Weißkohl, Tonkatsu-Sauce, Reis
9.50

MISO YAKI

Gegrillte Hühnerschenkel in Miso-Marinade, Salat, Reis
9.50

SALMON TERIYAKI

Gegrilltes Lachsfilet, Teriyaki-Sauce, Salat, Reis
10.50

MAKI-MIX

Shake Maki, Tekka Maki, Avocado Maki
9.00

MAKI-MIX-VEGGIE

Avocado Maki, geschmorter Shitake Maki, eingelegter Kürbis Maki
9.00

NIGIRI-MIX

Shake, Maguro, White Fish, Ika, Avocado, Ebi
9.50

SASHIMI MORIAWASE

Gemischte Sashimi-Platte (9 Stück)
12.00



Zu jedem Gericht wird eine kleine Miso-Suppe gereicht.

x x x x x x x

Alle unsere Gerichte können Sesam enthalten.

STARTER

* Salat aus rohen Brokkoliröschen, Rosinen, Cashew, Joghurt-Reisessig-Dressing
4.30

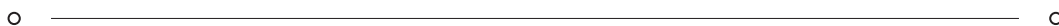
* kräftige Hühnerbrühe, Miso, Rettich, Chinakohl, Lachswürfel
4.50

* gegrillte Edamame, Sesamöl, Chili
4.50

* Seetang Crisp, Ponzu-Sauce
4.80

* Tintenfisch-Kartoffel-Kroketten, Koriander-Zitronen-Pesto, Trüffel-Mayo-Dip
5.80

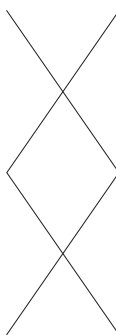
* Frittierte Hühnerschenkel, Zitrone, Mayo
5.80



SUSHI

ENZO'S CHOICE

20.00
30.00
50.00



ENZO'S STEAK

150 gr 19.00
250 gr 27.00

Keine Zeit zum Auswählen? Wir machen ein Menü für Euch. Sogar mit Sachen, die es nicht a la carte gibt!

Steakscheiben auf Nigiri serviert, mit verschiedenen Spezial-Saucen

SASHIMI COMBINATION	×	5 Stk	10.00
	×	9 Stk	16.00
	×	12 Stk	20.00
	×		
	×		

Alle unsere Gerichte können Sesam enthalten.

SIGNATUR

Nigiri mit flambiertem Lachs, hausgemachte

Trüffelcreme (2 Stück)

6.50

Nigiri mit flambiertem Thunfischbauch, Lauchzwiebeln (2 Stück)

7.00

Gunkan mit flambiertem Wachtelei, Trüffelscheiben,

Gurken-Mantel (2 Stück)

8.00

Vegetarische Inside Out, eingelegter Rettich, Kürbis, Gurke,

Shisoblätter-Mantel

8.50

Gunkan mit flambiertem Lachsmantel, Spicy-Seafood-Paste,

Kaviar (2 Stück)

9.00

Ebi-Tempura Inside Out, Avocado, Trüffel-Mayo,

flambierter Lachs

12.00

Inside Out mit Zuckerschoten, Avocado, Gurke, Trüffel-Mayo,

flambierter Lachs

12.00

Inside Out mit Zuckerschoten, grünem Spargel, flambiertem Spicy Tuna

13.00



NIGIRI

Inari Tofutasche	1.80
Ika Tintenfisch	2.00
Tako Oktopus	2.00
Avotruffle Avocado mit Trüffel-Mayo	2.00
Shake Lachs	2.10
Shake Yaki flambierter Lachs	2.30
Maguro magerer Thunfisch	2.40
Ebi Garnele	2.40
Chutoro mittelfetter Thunfischbauch	2.80
Tai Dorade	2.80
Hamachi Gelbschwanzmakrele	3.00
Toro fetter Thunfischbauch	3.20

MAKI

Kanpyo Maki eingelegter Kürbis	3.50
Oschinko Maki eingelegter Rettich	3.50
Avocado Maki Avocado	3.50
Kappa Maki Gurke	3.50
Tai Negi Dorade, Lauch	3.60
Shake Lachs	4.20
Tekka Thunfisch	4.80
Ebi Garnele	4.80
Shake Avocado Lachs, Avocado	4.80
Shake Kappa Lachs, Gurke	4.80
Ebi Avocado Garnele, Avocado	5.00

o

o

INSIDE OUT

Shake Avocado	8.00
Dorade Lauch	8.00
Kani Avocado	8.50
Maguro Kappa	9.00
Spicy Tuna	9.50
Ebi Avocado	9.50
Spicy Ebi	9.50

Alle unsere Gerichte können Sesam enthalten.

SOFTDRINKS

	LITER	PREIS
Coca Cola ^{1,2}	0.2	2.20
Coca Cola Zero ^{1,2,4}	0.2	2.20
Fanta ^{1,5}	0.2	2.20
Sprite ⁵	0.2	2.20
Fever Tree Tonic Water ³	0.2	3.50
Fever Tree Mediterran Tonic ³	0.2	3.50
Fever Tree Ginger Beer ¹	0.2	3.50
Fever Tree Ginger Ale ¹	0.2	3.50
Rheinsberger Preussenquelle (Still / Medium)	0.2	2.10
Rheinsberger Preussenquelle (Still / Medium)	0.75	4.50
Niehoffs Vaihinger		
× Orangensaft	0.2 / 0.4	2.30 / 4.00
× Ananassaft	0.2 / 0.4	2.30 / 4.00
× Apfelsaft Naturtrüb	0.2 / 0.4	2.30 / 4.00
× Mangonektar	0.2 / 0.4	2.50 / 4.20
× Rhabarbernektar	0.2 / 0.4	2.50 / 4.20
Saftschorle	0.2 / 0.4	2.00 / 3.50

FLASCHENBIER

	LITER	PREIS
Warsteiner	0.25	2.80
Tiger	0.33	3.50
König Ludwig Weissbier	_____	
× Hell	0.5	4.50
× Kristall	0.5	4.50
× Dunkel	0.5	4.50
× Alkoholfrei	0.5	4.50

HOMEMADE LIMONADE

Dark Passion	5.50
Passionsfrucht, Brombeeren, Spicy-Sirup und Rosenblüte	
Rhubarb Cooler	5.50
Rhabarber, Erdbeere, Zitrone und Soda	
No Cheat Day	5.80
Gurkensaft, Apfelsaft, Basilikum, Zitrone, Litschi-Sirup und Soda	
Kumquat Eistee	5.80
Yunnan Blacktea, Kumquat, Spicy-Sirup und Zitrone	

WEIN

Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Brut

MÉTHODE TRADITIONELLE

AIMERY - SIEUR D'ARQUES

die Cuvée aus 70% Chardonnay, 10% Chenin Blanc und 10% Mauzac reift 12 Monate auf der Hefe. Feine Perlage, angenehme Säure und Aromen die an grünen Apfel, weiße Blüten und etwas Honig erinnern. Leicht und erfrischend.

LITER 0.1 / 0.75 PREIS 4.00 / 24.00

Crémant de Limoux Rosé Brut Appellation

CREMANT DE LIMOUX CONTROLÉE

AIMERY - SIEUR D'ARQUES

die Cuvée besteht aus: Chardonnay, Chenin Blanc und Pinot Noir. In der Nase frisch, lebhaft und elegant. Aromen von weißen Blüten, Pfirsich und helle Früchte.

LITER 0.1 / 0.75 PREIS 4.50 / 26.00

JUNG Riesling, trocken

VDP. GUTSWEIN, WEINGUT JAKOB JUNG

Knackige und erfrischende Säurestruktur, mittlerer Körper. Aromen von Pfirsich und Johannisbeere.

LITER 0.2 / 0.75 PREIS 6.50 / 19.00

Nahestein Weissburgunder

VDP. GUTSWEIN. SCHLOSSGUT DIEL

Helles Gelb, feinfruchtige Mirabellennote im Bukett, saftiger und mineralischer Körper, anianimierender Nachhall. Vorzüglich als Aperitif oder als Partner zu Vorspeisen und Fischgerichten, sowie hellem Geflügel.

LITER 0.2 / 0.75 PREIS 7.50 / 24.00

Chardonnay "Collezione Insieme" Tre Venezie

ITALIEN - VENTINI

Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, der Duft erinnert an reife Äpfel und Birnen. Am Gaumen wirkt der Wein voll, harmonisch und anhaltend. Besonders gut geeignet zu Vorspeisen, Reisgerichten und zu gegrilltem Fisch.

LITER 0.2 / 0.75 PREIS 5.00 / 16.00

Pino_ & Co Rosé

GUTSWEIN, TROCKEN, WEINGUT / DREISSIGACKER

RHEINHESSEN - DEUTSCHLAND

Zart rosa leuchtend im Glas, einladend fruchtiger Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren denken lässt und erfrischend leicht sein Geschmack.

LITER 0.2 / 0.75 PREIS 7.00 / 22.00

Raiza Red Wine Crianza Denominación de Origen

sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen Früchten. Dezent würzige Note vom Holz. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen, würzig.

LITER 0.2 / 0.75 PREIS 6.00 / 19.00

SAKE

SAKE TASTING SET

Auswahl aus 4 verschiedenen Sake-Sorten

LITER 0.03 x 4 PREIS 9.00

OZEKI KARANTANBA HONJOZO

leicht, ausgewogen, trocken / Zimmertemperatur, warm

LITER 0.1 PREIS 6.50

TANMANO HIKARI JUNMAI DAIGINJO

trocken, blumig, fruchtig / kalt

LITER 0.1 PREIS 9.00

OZEKI HANA FUGA YUZU SPARKLING SAKE 5% Vol

Yuzu Limonade mit Sake / kalt

LITER 0.1 PREIS 7.50

KUBOTA JUNMAI DAIGINJO

süffig, fruchtig / kalt

LITER 0.1 PREIS 9.50

HAKKAISAN JUNMAI GINJO

trocken, fruchtig, nussig / kalt

LITER 0.1 PREIS 11.50

