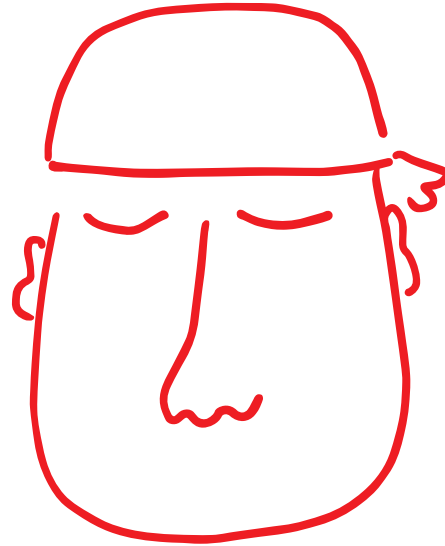


SAM 寿司と肉

K L E I N E N S U P P E N

- 01 **MISOSUPPE** Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln
4 €
- 02 **FISCHSUPPE** klare Suppe, Garnelen, Lachs,
Gelbschwanzfisch, Zuckerschoten
8 €



J A P A N I S C H E

- 03 **SEETANG-SALAT** mit Sesam und Agar-Agar
3 €
- 04 **SESAM-SPINAT** gekochter Blattspinat mit Sesamsauce
4 €
- 05 **EDAMAME** gekochte Sojabohnen, salzig
4.5 €
- 06 **KARTOFFELSALAT** traditionell japanisch zubereitet
3 €
- 07 **SPICY JAKOBSMUSCHELN** nach Sashimi Art
8 €
- 08 **HÄHNCHENSPIESSE** mit Teriyakisauce
7 €
- 09 **FRIED CHICKEN** Sesam-Chili-Majo
6 €
- 10 **GEBACKENER TOFU** Agedashi Tofu, Ingwer, geriebe-
ner Rettich in Bonitosoße
6 €
- 11 **VEGGIE DUMPLINGS** Gyoza gebraten mit Gemüse-
füllung
6 €
- 12 **CHICKEN DUMPLINGS** Gyoza gebraten mit
Hähnchenfleisch
6 €
- 13 **MANGO-VEGGIE ROLL** mit Avocado, Frischkäse,
Babyleave Salat in Reispapier
9 €
- 14 **TUNA-SHRIMPS ROLL** mit Avocado, Babyleave Salat
in Reispapier
12 €
- 15 **SALMON SASHIMI** Lachs
8 €
- 16 **TUNA SASHIMI** Thunfisch
9.5 €
- 17 **YELLOWTAIL SASHIMI** Gelbschwanzfisch
9.5 €
- 18 **MACKEREL SASHIMI** Makrele
8 €
- 19 **SPICY OCTOPUS** mit Kimuchi-Majo
6.5 €
- 20 **SPARGEL IM LACHSMANTEL** grüner Spargel,
flambierter Lachs mit Sesam-Chili-Majo
6.5 €
- 21 **PORK BELLY** geschmort, mit Teriyakisauce
6 €

**R
A
M
E
N
D
I
E
S**

DEIN HUNGER, DEINE RAMEN 12.9 €

Die Basis für unsere Ramen ist eine hausgemachte Hühnerbrühe. Für die vegetarischen Variante kochen wir eine hausgemachte Sojamilchbrühe. Alle unsere Ramen beinhalten: Babyleave Salat, Süßkartoffeln, Sojasprossen, Schnittlauch, Quinoa, Wakame-Seetang, Zuckerschoten, Karotten, Sesam, Kürbiskerne, Gojibeeren, Lotuswurzelchip.

Bitte nimm dir einen Ramen-Zettel am Tisch und kreuze deine Auswahl an.

Wähle deine Brühe

CHICKEN feine hausgemachte, cremige Hühnerbrühe

VEGGIE hausgemachte Sojamilchbrühe

Wähle deinen Nudeln

RAMEN dünne Weizennudeln

UDON dicke Weizennudeln

BIFUN Reissnudeln, glutenfrei

KONJAC glutenfrei, kalorienarm

Wähle deine Beilage

MEAT Japanisch gebratenes Hackfleisch, Nitamago-Ei

VEGGIE Soja Medaillons (wahlweise mit Nitamago-Ei)

MEERESFRÜCHTE + 3 €
Gambas und Fischvariationen, Nitamago-Ei

EXTRAS, bitte unser Servicepersonal fragen: Nudeln 3 €, Ei 1.5 €, Fleisch 3 €, Soja Medaillons 3 €, Meeresfrüchte 5 €



**S
A
L
A
D
B
O
W
L
S**

Unsere Salad Bowls bestehen immer aus Babyleave Salat, Süßkartoffeln, Avocadopüree, Kirschtomaten, Mango, Hokkaido-Kürbis, Gurke, Mais, Quinoa, Gojibeeren, Lotuswurzel, Zuckerschoten, Edamame

40 VEGAN SALAD BOWL Soja Medaillons
11 €

41 SALMON-TUNA SALAD BOWL frischer, marinierter, roher Lachs und Thunfisch
15 €

42 FRESH AVOCADO SALAD BOWL frische Avocado, gewürfelt
13 €

**S
U
P
E
R
F
O
O
D
B
O
W
L
S**

Unsere Superfood Rice Bowls beinhalten immer japanischen Reis mit Hijiki Seetang, Mango, Quinoa, Edamame, Babyleave Salat, Mangoldblätter, Zuckerschoten, Süßkartoffel, Avocadopüree, Hokkaido Kürbis, Kirschtomaten, Lotuswurzel, eingelegter Rettich, geröstete Zwiebeln, Sesam, Kürbiskerne, Gojibeeren

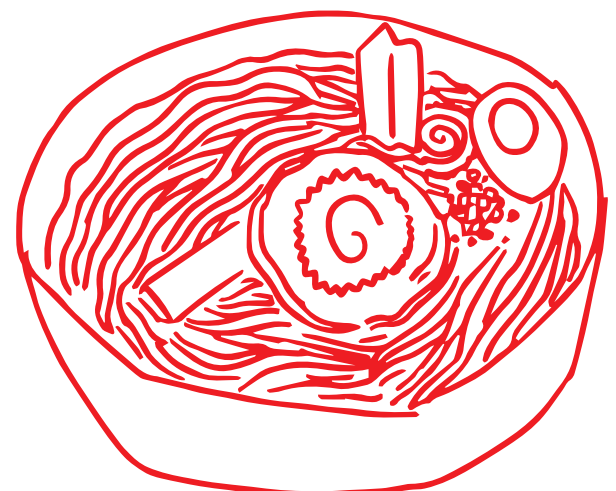
50 SALMON BOWL frischer, marinierter, roher Lachs, Lachs-Kaviar
16 €

51 TUNA BOWL frischer, marinierter, roher Thunfisch
17 €

52 VEGAN BOWL Soja Medaillons
13 €

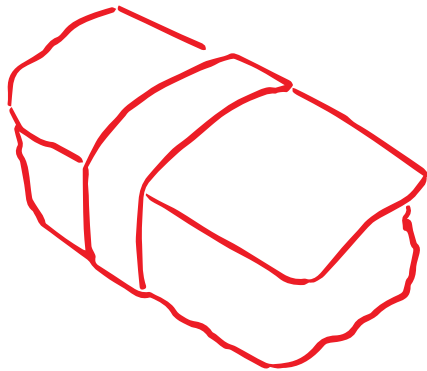
53 CHICKEN BOWL gegrilltes Hähnchenfleisch, gekochtes Ei
14 €

54 PORK BOWL japanisch mariniertes, gebratenes Schweinehackfleisch, gekochtes Ei
14 €



**F
U
R
S
O
L
L
S**

- 60 BEST FRIEND ROLL** Thunfisch, Tempura Garnelen, Avocado (6 Stück)
15 €
- 61 SALMON-TUNA ROLL** Thunfisch, Lachs, Lachs-Kaviar, Garnelen, Avocado, Gurke (6 Stück)
16 €
- 62 FIRE SALMON** Flambierter Lachs, Avocado, Rucola, Frischkäse (6 Stück)
15 €
- 63 DRAGON RIVER** Flambierter Flusaal, Garnelen, Avocado, Gurke (6 Stück)
14 €
- 64 VEGGIE HEAVEN** Avocado, Mangomantel, Gurke, Frischkäse, Mango (6 Stück)
11 €



**T
R
R
U
F
F
L
E
D**

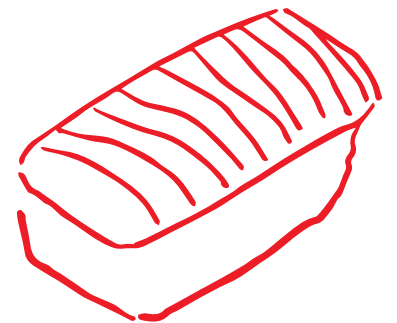
- 66 WESTEND ROLL** Lachs, Tempura Garnelen, Avocado mit frischem Trüffel (6 Stück)
19.5 €
- 67 YELLOWTAIL** Gelbschwanzfisch, Garnelen, Gurken, Avocado mit frischem Trüffel (6 Stück)
21 €
- 68 TRÜFFEL-SPARGEL** Grüner Spargel, Avocado mit frischem Trüffel (6 Stück)
18 €

**C
L
S
A
S
S
I
C**

- 91 MAKI** Gurke (6 Stück)
4.5 €
- 92 MAKI** Avocado (6 Stück)
4.5 €
- 93 ALASKA-ROLL** Lachs, Avocado (6 Stück)
8 €
- 94 BOSTON-ROLL** Tunfisch, Avocado (6 Stück)
8,5 €

**N
I
S
G
U
R
H
I
I**

- 80 THUNFISCH**
4 € pro Stück
- 81 GELBSCHWANZFISCH**
4 € pro Stück
- 82 LACHS**
3.5 € pro Stück
- 83 MAKRELE**
3.5 € pro Stück
- 84 AAL**
4 € pro Stück
- 85 LACHSKAVIAR**
4 € pro Stück
- 86 EIERSTICH**
3 € pro Stück
- 87 AVOCADO**
3 € pro Stück
- 88 TOFUTASCHE**
3 € pro Stück



**B
I
G
R
O
L
L**

- 69 CHICKEN CRISPY** frittiertes Hühnchenfleisch, Gurke, Rucola, geröstete Zwiebeln, Kimuchi-Majo (8 Stück)
16.5 €



- 90 SUSHI&FRIENDS PLATTE**
Unser Küchenchef zaubert eine Platte, gerne nach individuellen Wünschen mit verschiedenen Sashimi, Nigiri, Fusion Rolls, Inside-Out
ab 2 Personen, pro Person 32 €

**J
A
P
A
N
I
S
E
R
T
S
C
H
E**

- 100 MATCHA-EIS** zwei Kugeln hausgemachtes Grüntee Eis
4 €
- 101 MOCHI PRALINEN** werden aus süßem japanischem Klebreismehl hergestellt, verschiedene Sorten; Kokosnuss Eiscreme, Schokolade, Yuzu-Eiscreme gerösteter Sesam-Eiscreme
bestellbar ab 3 Stk. je 2 €
- 102 DAIFUKU KLEBREIS** rote Bohnenpaste und Früchte der Saison
5 €
- 103 HAUSGEMACHTE DESSERTS** aus der Vitrine
4 €
- 104 DESSERTVARIATION GEMISCHT**
hausgemachte Desserts, Mochipralinen, Früchte
ab 2 Personen, pro Person 8 €

**A
L
G
K
E
O
T
H
R
Ä
N
K
E
L
F
R
E
I
E**

VIVA CON AGUA (VcA) ist ein Wasser von Menschen und Organisationen, das sich für einen menschenwürdigen Zugang zu sauberem Trinkwasser einsetzt. laut oder leise	0.33l 0.75l	<u>3.3 €</u> <u>5.9 €</u>
FRITZ-KOLA ^{1,4} , fritz-kola zuckerfrei ^{1,2,4} , mischmasch kola-orangenlimonade ^{3,4} , fritz-limo orangenlimonade ^{4,5} , fritz-limo zitronenlimonade ⁵	0.2l	<u>2.5 €</u>
WOLFRA SÄFTE Orange, Apfel, Rhabarber, Ananas, Johannisbeere	0.2l	<u>3 €</u>
FRUCHTSAFTGETRÄNKE Maracuja, Lychee, Mango	0.2l	<u>3 €</u>
WOLFRA SAFTSCHORLEN	0.4l	<u>3.8 €</u>
VIO BIO LIMO Limette-Gurke ⁵	0.3l	<u>4 €</u>
PROVIANT Bio Ingwer & Zitrone	0.33l	<u>4 €</u>
DIETZ TEAZ Bio Grüner Tee Zitronen-Ingwer, Matchatee Pfefferminze ⁵ , Schwarztee Cranberry	0.33l	<u>4 €</u>
GOLDBERG Tonic, Bitter Lemon ⁵ , Ginger Ale ⁴	0.2l	<u>3.5 €</u>
Japanese Yuzu Tonic	0.2l	<u>4 €</u>

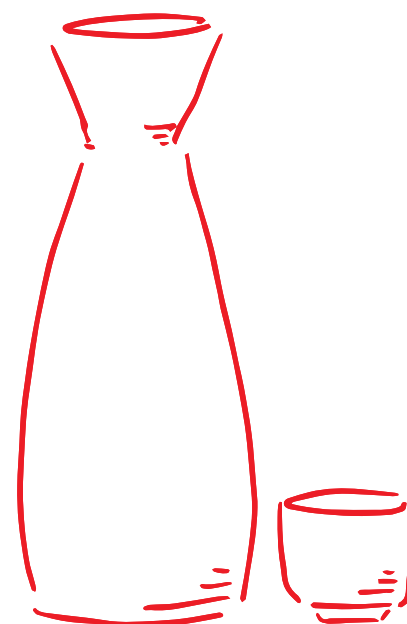
¹ koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml),
² Süßungsmittel (enthält Phenylalaninquelle),
³ koffeinhaltig, ⁴ Farbstoff, ⁵ Antioxidationsmittel
^a glutenhaltiges Getreide, ⁹ Milch und Milcherzeugnisse

**H
E
G
E
I
S
T
R
Ä
N
K
E**

JAPANISCHER GRÜNER TEE, INGWER TEE andere Teesorten auf Anfrage		<u>4 €</u>
MATCHA LATTE grüner Matcha Tee		<u>4.5 €</u>
HEISSE SCHOKOLADE ⁹		<u>3.5 €</u>
CAFE		<u>2.5 €</u>
ESPRESSO		<u>2.2 €</u>
ESPRESSO doppelt		<u>4 €</u>
ESPRESSO macchiato ⁹		<u>2.5 €</u>
ESPRESSO macchiato, doppelt ⁹		<u>4.3 €</u>
CAPPUCCINO ⁹		<u>3.2 €</u>
LATTE MACCHIATO ⁹		<u>4.5 €</u>

**B
I
L
L
O
K
A
L
&
G
L
O
B
A
L**

GIESINGER Helles ^a	0.33L	<u>3.3 €</u>
GIESINGER Lemondrop Triple 7,5 % ^a	0.33l	<u>4.9 €</u>
ASIAN BEER ^a Tiger, Asahi Super Dry, Kirin Ichiban	0.33l	<u>3.8 €</u>
SIXPACK Giesinger Hell ^a	6Pack	<u>18 €</u>
SIXPACK Giesinger Lemondrop Triple 7,5% ^a	6Pack	<u>27 €</u>
SIXPACK ASIAN BEER ^a Tiger, Asahi Super Dry, Kirin Ichiban	6Pack	<u>21 €</u>



**J
A
S
A
K
E
S
E**

SAKE 14,5% aus dem Hause Oseki, kalt oder warm	Kännchen, 0.15l	<u>7 €</u>
KARATANBA 15% sehr trocken Honjozo, Japan	Flasche, 0.3l	<u>14.9 €</u>
HAKKAISAN 15,5% trocken, Junmai Ginjo, Japan	Flasche, 0.3l	<u>17.9 €</u>
KUBOTA SENJU 15%, halb trocken, Ginjo, Japan	Flasche, 0.3l	<u>19.9 €</u>
„DASSAI-50“ 16%, Fruchtig, Junmai Daiginjo, Japan	Flasche, 0.3l	<u>25 €</u>
„DASSAI-23“ 16% Limitiert aus dem Hause DASSAI, fruchtig, Junmai Daiginjo, Japan	Flasche, 0.3l	<u>75 €</u>

**L
O
N
G
D
R
I
N
K
S**

APEROLSPRITZ¹ / HUGO		<u>6.5 €</u>
LADY KILLER Sake, Yuzu Lemon, Eiweiss, Zucker, Orangensaft		<u>10.9 €</u>
MIKEY MIKE Jap. Roku Gin, Yuzu Lemon, Yuzu Tonic		<u>12.9 €</u>
WEINSCHORLE^m	0.3l	<u>5 €</u>

**W
E
I
N
E
S**

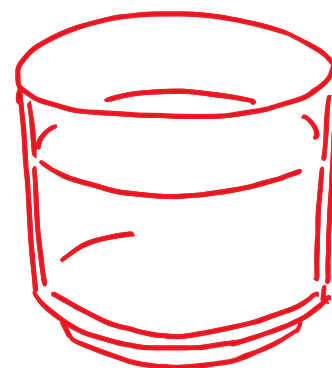
REGUTA CHARDONNAY IGP^m fruchtig, frisch, harmonisch, Friaul, Italien	0.1L 0.2L 0.75L	<u>3.9 €</u> <u>5.9 €</u> <u>21 €</u>
RIESLING „DREI STERNE“ QW vom Weingut Egon Schmitt, fruchtig, mine- ralisch, feinherb, dezente Restsüße, Pfalz, Deutschland ^m	0.1l 0.2l 0.75l	<u>3.9 €</u> <u>5.9 €</u> <u>21 €</u>
SAUVIGNON IGP^m von Di Lenardo, feinwürzig, frisch, elegant Friaul, Italien	0.1l 0.2l 0.75l	<u>4.2 €</u> <u>6.9 €</u> <u>23 €</u>
„ALLZWECKWAFFE“ QW^m vom Weingut Weltner, frische Frucht, filigran, harmonisch Franken, Deutschland	0.75l	<u>23 €</u>
RUEDA VERDEJO „SAPIENTIA“ von El Lager de Moha, aromatisch, ^m feinwürzig, zarter Schmelz, Rueda, Spanien	0.75l	<u>25 €</u>
SCHEUREBE QW^m vom Weingut Kopp, feinfruchtig, harmonisch, floraler Nachhall, Baden, Deutschland	0.75l	<u>27 €</u>
CUVÉE „SHIRO“ QW^m (Sushi-Wein) vom Weingut Martin Pasler, fruchtig, cremig, dezente Süße, Neusiedlersee, Österreich	0.75l	<u>27 €</u>
CONTE D`ATTIMIS MANIAGO SAUVIGNON DOC^m aromatisch, würzig, weich, harmonisch, Friaul, Italien	0.75l	<u>29 €</u>
CHARDONNAY WO^m vom Jordan Wine Estate Im Holzfass vergoren und gereift. fruchtig, cremig, vollmundig, Stellenbosch, Südafrika	0.75l	<u>33 €</u>
SANCERRE AOP^m von der Domaine Paul Prieur, frische Frucht, feinwürzig, elegant Loire, Frankreich	0.75l	<u>36 €</u>
GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED „MÜHLPOINT“ QW^m vom Weingut Leo Alzinger, intensive Frucht, komplex, sehr mineralisch Wachau, Öster- reich	0.75l	<u>41 €</u>
PRATELLO LUGANA CATULLIA- NO DOC^m fruchtig, frisch, zartbitter, sauer, süß, ein exzellenter Bio-Lugana mit vielen tollen Facetten, Pratiello, Italien	3l	<u>120 €</u>

**W
E
R
I
O
S
É**

SYRAH/MERLOT ROSE` „CHA- MELEON“ WO^m vom Jordan Wine Estate, erfrischend, pikant, anregend	0.1L 0.2L 0.75L	<u>4.2 €</u> <u>6.9 €</u> <u>23 €</u>
CUVÉE „MOMO“ QW^m (Su- shi-Wein) von Martin Pasler, saftig, würzig, dezente Süße, Neusiedlersee, Österreich	0.1l 0.2l 0.75l	<u>4.9 €</u> <u>7.9 €</u> <u>27 €</u>

**W
E
R
I
O
T**

NERO D`AVOLA IGP^m von Viticul- tori Associati, Canicattì, fruchtig, rund, harmonisch, Sizilien, Italien	0.1L 0.2L 0.75L	<u>3.6 €</u> <u>5.5 €</u> <u>19 €</u>
SYRAH WO^m vom Bradgate Wines, saftige Frucht, vollmundig, harmonisch Stellenbosch, Südafrika	0.1l 0.2l 0.75l	<u>4.2 €</u> <u>6.9 €</u> <u>23 €</u>
MERLOT „AMAI“ QW^m (Su- shi-Wein) von Martin Pasler, saftige Kirschfrucht, zarter Schmelz, harmonisch Neusiedlersee, Österreich	0.75l	<u>27 €</u>
CABERNET FRANC „DOLOMITE“ WO^m von der Rats Family - Südafrikas Weingut des Jahres 2018, würzige Frucht, vollmundig, animierender Nachhall, Stellenbosch, Südafrika	0.75l	<u>33 €</u>
RIOJA RESERVA DOP^m von Bode- gas Amèzola de la Mora, kraftvoll, elegant, nachhaltig, Rioja, Spanien	0.75l	<u>35 €</u>
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO^m von Paolo Cottini, dichte Frucht, seidig, balsamisch, Valpolicella, Italien	0.75l	<u>45 €</u>



**P
R
O
S
E
C
C
O
C
H
A
M
P
A
G
N
E
R**

VALDO Origine Spumante Brut ^m	0.1L	<u>4.5 €</u>
VALDO Cuvée di Boj Prosecco Superiore DOCG ^m	0.75l	<u>26 €</u>
VALDO Rosé Brut Floral Edition 4.0 ^m	0.75l	<u>26 €</u>
TAITTINGER Brut Réserve ^m	0,75l	<u>80 €</u>
TAITTINGER Prestige Rosé ^m	0,75l	<u>99 €</u>

**J
A
W
P
A
N
I
S
E
K
Y
E**

AKASHI Blended 40%	2cl	<u>4.9 €</u>
	4cl	<u>7.9 €</u>
AKASHI Single Malt 46%	2cl	<u>8.9 €</u>
	4cl	<u>16.9 €</u>
TOGOUCHI Blended 40%	2cl	<u>4.9 €</u>
	4cl	<u>7.9 €</u>
TOGOUCHI 18 Y. 43,8%	2cl	<u>9.9 €</u>
	4cl	<u>17.9 €</u>
NIKKA From the Barrel 51,4%	2cl	<u>5.9 €</u>
	4cl	<u>10.9 €</u>
NIKKA Miyagikyo 45%	2cl	<u>7.9 €</u>
	4cl	<u>14.9 €</u>
SUNTORY Hakushu 12Y. 43%	2cl	<u>9.9 €</u>
	4cl	<u>17.9 €</u>
SUNTORY Hibiki 12Y. 43%	2cl	<u>7.9 €</u>
	4cl	<u>14.9 €</u>
SUNTORY The Chita, 43%, Single Grain	2cl	<u>5.9 €</u>
	4cl	<u>9.9 €</u>
SUNTORY Yamasaki 12Y. 43%	2cl	<u>9.9 €</u>
	4cl	<u>17.9 €</u>

**J
A
R
U
M
P
A
M
E
S
E
G
I
N**

RYOMA Rum Aged 7 Y. 40%	2cl	<u>6.9 €</u>
	4cl	<u>12.9 €</u>
ROKU Japanese Craft Gin 43%	2cl	<u>3.9 €</u>
	4cl	<u>6.9 €</u>
JINZU GIN 41,3%	2cl	<u>3.9 €</u>
	4cl	<u>6.9 €</u>
NIKKA COFFEY Gin Japan 47%	2cl	<u>4.9 €</u>
	4cl	<u>7.9 €</u>

Bitte frage uns nach weiteren Gin-, Vodka- und Whiskysorten.

¹ koffeinhaltig, erhöhter Koffeingehalt (25mg/100ml),

² Süßungsmittel (enthält Phenylalaninquelle),

³ koffeinhaltig, ⁴ Farbstoff, ⁵ Antioxidationsmittel

^a glutenhaltiges Getreide, ⁹ Milch und Milcherzeugnisse,

^m Schwefeldioxid und Sulphite

