



Vorspeisen

Butajiru Suppe (vegetarisch/Schwein) 6,00 EUR
Eine japanische Suppe, die aus Gemüse oder Schwein hergestellt und mit **Miso** gewürzt wird. Miso ist ein traditionelles, japanisches Gewürz, das aus fermentierten Sojabohnen mit Salz hergestellt wird.
Inhaltsstoffe: Soja / Fisch / Sesam Samen / Gluten

Edamame mit Seesalz (vegetarisch / Glutenfrei) 5,00 EUR
Sojabohnen, mit Salz oder anderen japanischen Gewürzen serviert. Inhaltsstoffe: Soja

Tempura vegetarisch 10,50 EUR
Tempura mit Riesengarnelen (4 Stk.) 15,50 EUR
Ein frittiertes Gericht bestehend aus angeschlagenem Gemüse oder Meeresfrüchten. Inhaltsstoffe: Gluten / Eier / Senf / Soja

Ente & Baby-Blattspinat mit Sesam Soße 12,00 EUR
Ohne Ente (vegetarisch) 9,50 EUR
Inhaltsstoffe: Gluten / Nüsse / Sesam Samen / Soja

Wolfsbarsch Ceviche 14,00 EUR
(Rettich / **Yuzu Ponzu** Butter / lila Kartoffeln)
Yuzu – eine Zitrusfrucht und Rautengewächs, welche ihren Ursprung in Ostasien hat. Inhaltsstoffe: Gluten / Milch / Soja

Sashimi

Sashimi 5 Stück
Frischer roher Fisch in dünne Streifen geschnitten.
Wird oft mit Wasabi und Soja Soße gegessen.

- Lachs 12,00 EUR
- Thunfisch 15,00 EUR
- Wolfsbarsch 13,50 EUR
- Dorade 13,50 EUR

Akaiten Sashimi á la chef

- 12 Stück 32,00 EUR
- 18 Stück 46,00 EUR

Soja Soße (Inhaltsstoffe: Gluten / Fisch / Soja)

Wasabi (Inhaltsstoffe: Gluten / Senf)

Alle **Sashimi** werden mit **Kizami Wasabi** und knusprigen Meeresalgen serviert. **Kizami Wasabi** besteht aus echtem japanischem Wasabi, welches gehackt und in Soja Soße mariniert wird.
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Sesam Samen

Sushi

Hosomaki 6 Stück
Kleine Sushi Rollen mit beliebiger Füllung. **Hoso** bedeutet auf japansich „klein“ und **Maki** bedeutet auf japansich „Rolle“.

- Lachs / Avocado 6,50 EUR
- Thunfisch / Gurke / Schnittlauch / Bonito 8,00 EUR
- Wolfsbarsch / Gurke / Shiso 7,50 EUR
- Avocado (vegetarisch) 6,00 EUR
- Gurke / weißer Sesam (vegetarisch) 5,50 EUR
Inhaltsstoffe: Sesam Samen

Sushi

Nigiri 2 Stück
Ein traditionell japansiches Gericht bestehend aus eingelegten Reis und einer abgestimmten Version von rohen Meeresfrüchten.

- Lachs* 7,50 EUR
(Lachs / Kaviar / Zitronen Miso / Schnittlauch)
- Thunfisch* 8,00 EUR
- Dorade mit Frühlingszwiebeln & Ingwer* 8,00 EUR
- Wolfsbarsch mit Shiso* 8,00 EUR
Shiso – Perilla Blatt oder auch japanisches Basilikum.
Die aromatischen Kräuter gehören zur Familie der Minze.

* Inhaltsstoffe / Gluten / Soja

Akaiten Nigiri á la chef
• 10 Stück 37,00 EUR

Inside out roll (Uramaki) 6-8 Stück

Uramaki ist in den 60 Jahren in Kalifornien erfunden worden. Zuerst wird der Reis auf einer Bambus-Sushi Matte ausgebreitet. Dann wird das Nori Blatt darauf geschichtet. Anschließend werden die ausgewählten Zutaten zum Uramaki gerollt.

- **Delachs Roll** 16,50 EUR
Tempura Lachs / Avocado / Lachs Sashimi / Mayo Teriyaki
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Eier
- **Spicy Maguro Roll** 17,50 EUR
Scharfer Thunfisch / Grüne Huancaína Soße
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Milch
- **Tai Roll** 18,00 EUR
Dorade / Spargel Tempura / Trüffel Ponzu
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Eier
- **California Roll** 17,00 EUR
Riesengarnelen Tempura / Mayo Teriyaki
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Eier
- **Yasai Roll** 13,50 EUR
Spargel Tempura / Tofu Taschen / Algenkaviar
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Milch / Eier
- **Futomaki Crispy Kamo** 15,00 EUR
Tempura Ente / Miso Soße
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Eier
- **Futomaki Kaisen** 16,50 EUR
Variation von rohem Fisch / Gurke Salsa / Sesam Soße
Inhaltsstoffe: Gluten / Soja / Sesam Samen

Akaiten Sushi á la chef

- Nigiri 3x, Sashimi 2x, Inside out roll 1x 27,00 EUR
- Nigiri 6x, Sashimi 4x, Inside out roll 2x 52,00 EUR

Extra

- Extra Sushi Ingwer 1,50 EUR
- Extra eingelegter Wasabi 2,00 EUR
- Extra Teriyaki Soße 1,50 EUR

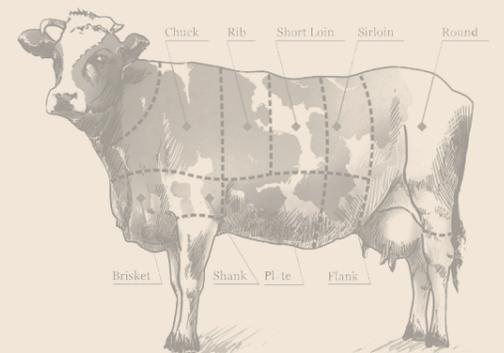
Pharmacy Beef

PW-Dry Aged Burger 19,50 EUR
Gurke | Tomate | Salat | Cheddar
Rotes Zwiebelconfit | Fries nature
mit Bacon + 2,00 EUR

Kotelett vom Duroc Schwein ca. 280g 19,00 EUR
Bratkartoffel | Rahmwürsting

Rumpsteak ca. 200g 26,50 EUR
Kräuterknoblauchbutter | Fries nature
mit Bacon + 7,50 EUR

U.S. Flanksteak ca. 350g 42,00 EUR
Brasserie Spinat | Fries nature
mit Bacon + 4,50 EUR



Beilagen

- Trüffelpommes 8,50 EUR
- Spinat 4,00 EUR
- Würsting 4,00 EUR
- Pilze 5,00 EUR
- Trüffelmajo 2,50 EUR
- Cola Ketchup 2,00 EUR
- Majo 2,00 EUR
- Trüffelsauce 6,00 EUR

Dessert

Macha Eis 5,50 EUR
Sesam Eis 5,50 EUR
Cheesecake 10,00 EUR
Champagner Sorbet 11,00 EUR
Mit Champagner aufgegossen

Liebe Gäste,
wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Getränke

Champagner

PrévotEAU-Perrier Brut
0,1l / 12,00 EUR 0,75 l / 75,00 EUR

Weine

Weisser Burgunder, Weingut Spiess, Rheinhessen
0,2l / 8,40 EUR 0,75 l / 29,00 EUR

Grauburgunder trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz
0,2l / 8,40 EUR 0,75 l / 34,00 EUR

Cuvée Karl Spätburgunder, Cabernet Sauvignon,
Spätburgunder, Merlot, Weingut Geisser Schweigen, Pfalz
0,2l / 9,80 EUR 0,75 l / 34,00 EUR

Sola Fred Negre Celler Masroig, 100% Carignan - Montsant
0,2l / 11,20 EUR 0,75 l / 27,50 EUR

Chateau de la Grave Caractere,
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, Merlot - Bordeaux
0,2l / 9,90 EUR 0,75 l / 36,00 EUR

Aperitif

Deja-Vu Tonic
(Weinlikör-Tonic-Rosmarin) 7,50 EUR

The Sparkling Grape
(Traubensaft-Soda-Minze) alkoholfrei 7,50 EUR

Whiskey Soda mit Suntory 4cl 12,50 EUR
Gin Tonic mit Roku 4cl 12,50 EUR

Bier

Asahi Bier 0,33 l 5,50 EUR
Tilmanns Das Helle 0,5 l 6,30 EUR
Tilmanns Weizen 0,5 l 7,20 EUR
Tilmanns alkoholfreies Weizen 0,5 l 7,00 EUR
Radeberger 0,3 l 3,90 EUR
Radeberger 0,4 l 5,20 EUR
Alster 0,3 l 3,90 EUR
Alster 0,4 l 5,20 EUR

Spirituosen

Suntory Whisky Toki 4cl 9,50 EUR
Roku 4cl 9,50 EUR
Ki No Bi Gin 4cl 9,50 EUR
(aromatisiert mit diversen japanischen Kräutern)
Ki No Bi Tea Gin 4cl 12,50 EUR
(aromatisiert mit grünem Tee)

Softdrinks

Fentimans Curiosity Cola 0,275 l 4,80 EUR
Fentimans Victorian Lemonade 0,275 l 4,80 EUR
Fentimans Ginger Beer 0,275 l 4,80 EUR
Thomas Henry Tonic 0,2 l 3,00 EUR
Thomas Henry Ginger Ale 0,2 l 3,00 EUR
Van Nahmen Apfelsaft 0,25 l 4,80 EUR
Van Nahmen Rhabarbersaft 0,25 l 4,80 EUR
Van Nahmen Apfelschorle 0,5 l 7,20 EUR
Van Nahmen Rhabarbersaftschorle 0,5 l 7,20 EUR

Wasser

Selters medium 0,25 l 2,90 EUR
Selters medium 0,75 l 7,20 EUR
Selters still 0,25 l 2,90 EUR
Selters still 0,75 l 7,20 EUR

Sake

Das gängige Qualitätssystem für Sake basiert auf Reis-Polierraten und der konsequenterweise automatisch damit verbundenen Sorgfalt bei der Verarbeitung.

Das System besteht aus drei Qualitätsstufen, die nach Polierrate gestaffelt sind.

Innerhalb der Qualitätsstufen wird noch unterschieden, ob eine geringe und streng reglementierte Menge von Braualkohol zugegeben wird.

Die Sake, die frei von jeglichem Zusatz sind, erkennt man daran, dass sie „Junmai“ im Namen enthalten („Purer Reis“).

Sake

Junmai (ohne Zusatz)

UIJIN HIGEBUN 300ml 17%vol 39,00 EUR
720ml 17%vol 89,00 EUR

Brauerei Furuhashi, Region Shimane
Ein sehr süffiger Junmai-Sake, der Dank seiner milden, aber erfrischenden Säure nie langweilig wird.

Junmai Ginjo (ohne Zusatz)

UIJIN JUNMAI GINJO 300ml 16%vol 49,00 EUR
720ml 16%vol 109,00 EUR

Brauerei Furuhashi, Region Shimane
Erfrischender und fruchtiger Sake mit mildem, vollmundigem Charakter und viel Umami.

Junmai Daiginjo (ohne Zusatz)

GEKKEIKAN HORIN 300ml 15,5%vol 49,00 EUR
Brauerei Gekkeikan, Region Kyoto
Meisterstück der Gekkeikan-Brauerei,
Lieferant des japanischen Kaiserhofs.

Honjozo (mit etwas Zusatzalkohol)

KENBISHI KUROMATSU „SCHWARZE KIEFER“
180ml 17,0%vol 24,00 EUR
900ml 17,0%vol 89,00 EUR

Brauerei Kenbishi, Region Hyogo
Über mehr als fünf Jahrhunderte hinweg gilt Kenbishi als „der Sake“. Er hat viele Moden überdauert und fühlt sich für viele Japanerinnen und Japaner an wie Nachhausekommen.

Ginjo (mit etwas Zusatzalkohol)

YOSHINOAWA GINJO GOKUJO
300ml 15,0%vol 35,00 EUR
900ml 15,0%vol 79,00 EUR

Brauerei Yoshinogawa, Region Niigata
Knackig frischer, aromatischer Sake mit Noten von Pfirsich, Nektarine und einem Hauch Fenchel.

Daiginjo (mit etwas Zusatzalkohol)

MASUMI KURO BLACK 300ml 15,0%vol 39,00 EUR
720ml 15,0%vol 89,00 EUR

Brauerei Masumi, Region
Duftig mit Noten von Apfel und Banane, einem Körper mit genug Umami um jede Speise zu unterstützen und klarem, trockenem Abgang.

UNSERE SECHS TYPEN PREMIUM SAKE

Junmai Polierrate frei,
nur aus Wasser + Reis / Reisgeschmack
Serviertemperatur Zimmer bis warm.

Junmai Ginjo Polierrate mindestens 60 %
nur aus Wasser + Reis / duftig, blumig, fruchtig
Wird in der Regel kühl serviert

Junmai Daiginjo Polierrate mindestens 50 %
nur aus Wasser + Reis / High End, filigran, luxuriös /
duftig, blumig, fruchtig. Wird in der Regel kühl serviert.

Honjozo Polierrate mindestens 70 %
mit etwas Zusatzalkohol. Alltagsqualität unter den Premium Sakes.
Serviertemperatur kühl bis warm.

Ginjo Polierrate mindestens 60 %
mit etwas Zusatzalkohol / frisch, klar, aromatisch / blumig, fruchtig
Wird kühl serviert.

Daiginjo Polierrate mindestens 50 % /
mit etwas Zusatzalkohol / High End, filigran, luxuriös /
aromatisch, blumig, fruchtig. Wird kühl serviert.