

MENU

TOKIWA

Azazuke - leicht eingelegtes Gemüse der Saison japanischer Art
Azazuke - lightly seasonal pickled vegetables

3 Nigiri Sushi vom Meister
3 Nigiri Sushi

Thunfisch Tataki
Tuna tataki

Hummerschwanz mit Shiokoji-Sauce und saisonalem Gemüse
Lobster tail with Shiokoji sauce and seasonal vegetables

Japanischer Reis und Misosuppe*
Japanese Rice and Miso Soup*

Gebratene Knusperbanane mit Miso-Frischkäse-Eis und Azukibohnen
Fried crispy banana with miso-fresh cheese ice cream and Azuki beans

110 EUR

* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 5 EUR).

* You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 5 EUR) instead.

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.

MENU

YOSHITSUNE

Azazuke - leicht eingelegtes Gemüse der Saison japanischer Art
Azazuke - lightly seasonal pickled vegetables

3 Nigiri Sushi vom Meister
3 Nigiri Sushi

Jacobsmuschel mit Butter-Soja-Sauce, Pimentos und Kürbis
Scallop with butter-soy-sauce, pimentos and pumpkin

150g US Filet oder 180g US Rumpsteak
mit Gemüse der Saison, verschiedenen Soßen,
Japanischem Reis und Miso Suppe *
150g US Fillet or 180g US Rumpsteak
with seasonal vegetables, various sauces,
Japanese rice and miso soup *

Gebratene Knusperbanane mit Miso-Frischkäse-Eis und Azukibohnen
Fried crispy banana with miso-fresh cheese ice cream and Azuki beans

95 EUR

Alternativ bieten wir Ihnen das Menu mit 130 g Wagyu Filet an.
You may choose the menu with 130 g Wagyu Fillet instead.

135 EUR

*Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 5 EUR).
*You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 5 EUR) instead.

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.

MENU

USHIWAKA

Azazuke – leicht eingelegtes Gemüse der Saison japanischer Art
Azazuke – lightly seasonal pickled vegetables

Gurken Sushi
Cucumber sushi

Gegrillte Aubergine mit Nambansoße
Grilled eggplant with Namban Sauce

Gebratene Udonnudeln mit Gemüse der Saison und Shiso Blatt
Fried udon noodles with seasonal vegetables and Shiso

Misosuppe
Miso soup

Gebratene Knusperbanane mit Grünteeeis und Azukibohnen
Fried crispy banana with green tea ice cream and Azuki beans

€ 75

* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit saisonalem Gemüse und Knoblauch an (+ 5 EUR).
* You may choose Fried Rice with seasonal vegetables and garlic (+ 5 EUR) instead.

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.

MENU BENKAY

Azazuke - leicht eingelegtes Gemüse der Saison japanischer Art
Azazuke - lightly seasonal pickled vegetables

Wagyu Sushi
Wagyu sushi

Wagyu Sukiyaki
Wagyu sukiyaki

130g Wagyu Filet oder 150g Wagyu Rumpsteak
mit Gemüse der Saison
*130g Wagyu Fillet or 150g Wagyu rumpsteak
with seasonal vegetables*

Japanischer Reis und Misosuppe*
*Japanese rice and Miso soup**

Gebratene Knusperbanane mit Miso-Frischkäse-Eis und Azukibohnen
Fried crispy banana with miso-fresh cheese ice cream and Azuki beans

135 EUR

ÜBER WAGYU-RINDFLEISCH

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste Hausrind der Welt. Wagyu heißt übersetzt „japanisches Rind“.

Es werden keine künstlichen Wachstumshomone verwendet und zur Vorbeugung gegen Krankheiten kommen keine Antibiotika zum Einsatz. Das Wagyu wächst im Schnitt mindestens doppelt so lange auf wie ein herkömmliches Rind. Das Fett ist in sehr feiner Marmorierung im Fleisch verteilt. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50 % höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren.

In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und der langsamen Mast ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt.

ABOUT WAGYU BEEF

The Wagyu beef is a breed of Japanese origin and the most expensive cattle breed in the world. Translated, Wagyu means „Japanese ox“.

There are no artificial growth hormones used and no antibiotics to prevent diseases. Wagyu are raised on average at least twice as long as a conventional beef. Unlike other cattle, the fat in the meat of Wagyu is spread evenly in a very fine marbling. Wagyu meat has an up to 50 % higher proportion of unsaturated fatty acids in comparison to other cattle breed.

In combination with rare occurrence and the slow mast, meat of the Wagyu cattle is not only a delicacy, but also a sought-after luxury product.

* Alternativ bieten wir Ihnen gebratenen Reis mit Hackfleisch und Knoblauch an (+ 5 EUR).

* *You may choose Fried Rice with chopped Meat and Garlic (+ 5 EUR) instead.*

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case you have any allergies.

A LA CARTE

100g Jakobsmuscheln <i>100g Scallops</i>	23
130 g Garnelen <i>130 g Shrimps</i>	24
150 g Lachs <i>150g Salmon</i>	24
Meeresfrüchte <i>Seafood</i>	34
Hummer <i>Lobster</i>	52
180g US Rinderfilet <i>180g US Beef Filet</i>	35
200g US Rumpsteak <i>200g US Rumpsteak</i>	30
100g Filet vom Wagyu Rind <i>100g Wagyu Prime Filet</i>	60
200g Rumpsteak vom Wagyu Rind <i>200g Wagyu Rumpsteak</i>	100
Reis und Misosuppe <i>Rice and Miso Soup</i>	5
Gemüse der Saison <i>Vegetables of the Season</i>	7
Gemischter Salat der Saison mit wechselnder Beilage <i>Seasonal Mixed Salad with Changing Toppings</i>	9
Gebratener Reis mit Hackfleisch und Knoblauch <i>Fried Rice with Chopped Meat and Garlic</i>	9
Gebratene Knusperbanane mit Miso-Frischkäse-Eis und Azukibohnen <i>Fried crispy banana with miso-fresh cheese ice cream and Azuki beans</i>	12

Gerne hilft das Servicepersonal Ihnen bei bestehenden Unverträglichkeiten.
Our staff is happy to help you in case of any allergies.