

VOM GRILL

STEAK

Rib Eye, Black Angus <i>Jack´s Creek, Australia 300gr</i>	39,8
Roastbeef, Black Angus Reserve <i>Jacks´s Creek, Australia, 300g</i>	38,5
Teres Major, Black Angus Prime Beef <i>Greater Omaha Packers Company (GOP), USA 250g</i>	29,5
Flap Steak, Black Angus Prime Beef <i>Greater Omaha Packers Company (GOP), USA 250g</i>	28

FISH

Thunfisch Steak 100gr <i>Sojazwiebeln Grapefruit-Avocadodip</i>	16,5
Oktopusarm <i>Nori Gurkensalat, Forellenkaviar, Mayo nero</i>	14,8
Teriyaki Lachs <i>Rotkohl-Ingwersalat</i>	15,5
Gegrilltes Doradenfilet <i>Papapayasalat, Erdnüsse & Chili</i>	14,9

VOM GRILL

VEGGIE

Teriyaki Süsskartoffel	6,6
Baba Ganoush- gegrillte Aubergine <i>Zitrone, Tahine</i>	9,8
Spargelspiesse <i>Dip, Ingwerstroh</i>	9,8
Portobello Pilz <i>Trüffelvinaigrette</i>	7,8
Wilder Brokkoli (Brokkolini) <i>Sesam, Sojasauce</i>	10,6
Gegrilltes Maisbrot <i>geminzte- Sour cream</i>	6,8

VOM GRILL

FLEISCH

Marinierter Rindfleischspieß <i>Salatherz, Kimchi Vinaigrette</i>	13,5
Fruchtig marinierter Hähnchenspiess <i>Erdnussdip</i>	10,5
Kalbsfilet 100 gr <i>Wasabi, Seeigelbutter Hijiki-Wakamesalat</i>	18,8
Schweinebauch <i>Ingwer-Schoko-Soja Jus</i>	12
Boneless Chicken <i>sweet Misomarinade</i>	10,9
Spareribs vietnamesischer Art <i>Rum BBQ Sauce</i>	14
Laotische Salsiccia <i>Nam Plaa Prik Sauce</i>	8,8
Iberico Schweinefilet <i>Apfel – Cole Slaw, Pfirsich - Sriracha</i>	18,5

POKE BOWL

<i>Rotkohl, Edamame, Mango, Möhre Rettich, Gurke, Sushi Reis</i>	16
<i>Wahlweise mit</i>	
<i>-mariniertem, frittiertem Tofu</i>	19
<i>-Lachs, Hamachi sashimi</i>	22
<i>-karamellisiertem Schweinebauch</i>	19,5

FRIED AND DEEP FRIED

<i>Nori Pommes</i>	5
<i>Garnelen Popcorn</i> <i>Wasabi Aioli, Chili Mayo</i>	8,5
<i>Spargel-Tempura</i> <i>Soja-Ingwer Sauce</i>	8,8
<i>Pikanter Tofu</i> <i>Ingwer, Frühlingslauch, Chili, Knoblauch, Sojasauce</i>	7
<i>Gyozas</i> <i>Chinakohl- Hackfleischfüllung</i>	8,9
<i>Spring rolls</i> <i>Garnelen, grüner Spargel, Ingwer Soja Sauce</i>	7,5
<i>Spring rolls</i> <i>Gemüse, Tofu, Sesam, sweet Chili Dip</i>	6,8
<i>Hähnchen „Kara Age“</i> <i>Knoblauch-Soja-Majo</i>	8,8
<i>Cauliflower Drums</i> <i>Kross gebackener Blumenkohl, Petersilien Mayo</i>	8,5
<i>Gebratene Jakobsmuscheln</i> <i>Sushi Reis Risotto, Kaiserschoten und Hijiki Algen</i>	13,5

SALADS

<i>Wildkräuter Salat</i> <i>gebackene Black Tiger Garnelen, Orangenvinaigrette</i>	13,5
<i>Hähnchen Papayasalat</i> <i>Laab, Chili, Minze, Koriander, Tomate und Latuga</i>	10,8

KALT

Edamame	6
Oyster shot <i>Frische Auster mit Gewürzen und Wodka</i>	8,6
Frische Austern (pro Stück) <i>mit Yuzu-Ponzu-Schalotten</i>	4,5
Thunfisch-Toastado <i>mit Kapern, Anchovis & Aioli</i>	13,8
Lachs Sashimi <i>mit Wafu-Vinaigrette</i>	15,5
Kurz mariniertes Thunfisch Sashimi <i>mit Sesam-Sojasauce</i>	16,5
Sashimi New Style <i>Gelbschwanzmakrele mit Trüffel-Yuzu Sauce</i>	17
Thunfisch-Tatar <i>Ingwer, Koriander, Paprika, Sojasauce & feiner Frühlauch</i>	16,9
Ceviche von Seebarsch <i>Limette, Chili, Koriander, Sushireis</i>	14
Thunfisch Tataki, kurz gebratener marinierter Thunfisch <i>in cashew-Erdnußmantel, Sellerie-Apfel Salat, Sriracha</i>	16
Vitello Asiatico <i>Kalbsfleisch rosa gebraten, Soja-Sesam, Pak Choi, Kokosdressing</i>	14

SUSHI

Dreierlei Nigiri <i>Thunfisch, Lachs, Hamachi</i>	12,5
<u>California Rolls (je 4 Stück) mit:</u>	
Rindfleischtatar <i>Pilzragout mit Mayo und frischem Trüffel</i>	9,8
Lachs <i>Mango, Labneh</i>	9
Black Tiger Garnelen in Pankokruste <i>Avocado, Gurken, Wasabi, Mayo</i>	9
Fritteusen Rolle Tagesform <i>(warme Sushi)</i>	
-vegetarisch	9,8
-Fish	10,8
-Tandoori Chicken	9,50

DESSERT

<i>Zitronen Tarte</i> <i>Himbeersorbet, Schlagsahne</i>	9,7
<i>Matcha Panna cotta</i> <i>Passionsfruchtschaum</i>	6,7
<i>Crème Brûlée von Zartbitterschokolade</i> <i>Yuzu Eis, Erdbeer-Minze Salat</i>	8,9