



F
O
O
D



SUSHI

NIGIRI

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Maguro € 13.80

Thunfisch / Tuna

Toro € 20.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Sake € 10.80

Lachs / Salmon

Sake no hara € 10.80

Lachsbauch / Salmon belly

Hamachi € 11.40

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu Rind / Wagyu beef

Unagi € 9.20

Geräucherter Aal / Smoked eel

🌿 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / Japanese rolled omelette

🌿🌿 Abokado € 4.80

Avocado / Avocado

🌿🌿 Asupara € 4.20

Spargel / Asparagus

🌿🌿 Inari € 5.20

Tofutaschen / Tofu pockets

Jedes Fischnigiri auch flambiert möglich.

Every fish nigiri can also be flambéed.

HOSOMAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Maguro € 11.10

Thunfisch / Tuna

Samontorauto € 10.80

Leoganger Lachsforelle / Salmon trout

🌿🌿 Abokado € 6.20

Avocado / Avocado

🌿🌿 Kappa € 4.80

Gurke / Cucumber

Daikon € 5.00

Rettich / Radish

Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

For information on allergens and organic products, do not hesitate to ask our staff.

SPECIAL MAKI

JE 8 STK. / 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 19.40

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Osaka Roll € 20.40

Lachs – Gurke – Tobikko

Salmon – cucumber – tobikko

Spicy Tuna Roll € 21.30

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Cesar Roll € 16.20

Hühnerbrust gebacken – Romana – Parmesan

Baked chicken breast – Romana – Parmesan

🌿 Stechaubauer Roll € 15.20

Gemüseallerlei vom Stechaubauer – Bärlauchmayo

Various vegetables from the Stechaubauer – wild garlic mayo

🌿🌿 Crunchy Roll € 13.40 (6 STK. / 6 pcs)

Gurke – Avocado – Rettich – Kürbis – Spargel

Cucumber – avocado – radish – pumpkin – asparagus

SASHIMI

JE 4 STK. / 4 pcs per order

Sake € 14.50

Lachs / Salmon

Maguro € 16.50

Thunfisch / Tuna

Toro € 32.00

Thunfischbauch / Tuna belly

Hamachi € 17.50

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail mackerel

Samontorauto € 14.50

Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

BEILAGE / side dishes

🌿🌿 Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.50

Wasabi root freshly grated

🌿 VEGGIE 🌿🌿 VEGAN



SUSHISETS

FORSTHOFGUT SET € 27.40
JE 2 STK. / 2 pcs per order

- Nigiri Tamago
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*
- Nigiri Unagi
Geräucherter Aal / *Smoked eel*
- Nigiri Wagyu
Rind / *Beef*

- Stechaubauer Roll
Gemüseallerlei vom Stechaubauer – Bärlauchmayo
Various vegetables from the Stechaubauer – wild garlic mayo

Hosomaki Samontorauto
Leoganger Lachsforelle / *Leogang salmon trout*

Sashimi Samontorauto
Leoganger Lachsforelle / *Leogang salmon trout*

CLASSIC SET € 31.90
JE 2 STK. / 2 pcs per order

- Nigiri Maguro
Thunfisch / *Tuna*
- Nigiri Sake
Lachs / *Salmon*
- Nigiri Hamachi
Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

- Nigiri Asupara
Spargel / *Asparagus*

- Hosomaki Daikon
Rettich / *Radish*
- Maki Spicy Tuna Roll
Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*
- Sashimi Sake
Lachs / *Salmon*
- Sashimi Maguro
Thunfisch / *Tuna*

SASHIMI SET € 38.00 p.P.
8 STK. / 8 pcs
Chefs choice

HANDROLLS € 34.00 p.P.
4 STK. / 4 pcs
unserer Sushi Meister / *of our sushi masters*

BEILAGE SIDE DISH

Wasabiwurzel frisch gerieben € 4.50
Wasabi root freshly grated

STARTERS

- EDAMAME - SHIO ODER SPICY
Gekochte Japanische grüne Bohnen / *Boiled japanese soybeans*
Salzig / *salty* € 5.00
Scharf / *spicy* € 6.50

KOUSHI NO ROSUTOBIFU € 22.80
Milchkalbsroastbeef – Spargel – Misoerdbeeren
Milk-fed veal roast beef – asparagus – miso strawberries

HOTATEKAI (2 STK./ 2 pcs) € 35.50
handgetauchte Jakobsmuscheln in der Schale – Edamamesud – Tapioka
hand-dipped scallops in their shells – edamame broth – tapioca

DIM SUM (4 STK./ 4 pcs) € 14.80
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Assorted homemade steamed dumplings

TONKUSHI € 15.30
Schweinebauch am Spieß – Takoyakisauce
Pork belly on a skewer – takoyaki sauce

- WAKAME € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

- MISOSHIRU € 8.00
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

MAIN

- YAKI ASUPARAGUSA € 18.50
Gebackener Spargel – Papaya-Erdnuss-Palmenherzsalat
Baked asparagus – papaya-peanut-palm heart salad

YUIITSU € 36.00
Im Ganzen gebratene Dorade – Ponzubutter – Sesambohne
Whole roasted sole – spinach – yuzu butter

ZANDA € 42.00
Gebratener Wildfangzander – Bärlauch – Pak Choi – Radieschen
Fried wild-caught pikeperch – wild garlic – pack choi – radishes

VEGGIE VEGAN



WAGYU ENTRECÔTE € 85.00

Wagyu Entrecôte – Wafusalat
Wagyu entrecote – wafusalat

KOHITSUJI € 38.00

Rosa gebratener Lammrücken – Shiso-Pfefferkruste – Adzukihumus – Stechauerkarotte
Pink roasted saddle of lamb – shiso pepper crust – adzuki humus – carrots

AHIRU NO ASHI € 29.00

Geschmorte Entenkeule – Austernpilze – Honigponzu
Braised duck leg – oyster mushrooms – honey ponzu

RAMEN

YASAI NIN'NIKU SHIO RAMEN € 18.20

Bärlauch – Leoganger Bio Ei – Karotte – Austernpilz – Edamame – Tomate
Wild garlic – Leogang organic egg – carrot – oyster mushroom – edamame – tomato

SPICY CHICKEN RAMEN € 24.90

Tan Tan – Zuckermais – Lotuswurzel – Spinat – Broccoli – Shitake
Tan Tan – sweetcorn – lotus root – spinach – broccoli – shitake

TONKOTSU MISO RAMEN € 22.20

gerollter Schweinebauch – eingelegtes Leoganger Bio Ei – Spargel – Pack Choi – Junglauch – Karotte
rolled pork belly – pickled Leogang organic egg – asparagus – pack choi – young leek – carrot

FONDUE (Auf Vorbestellung / On pre-order)

SHABU SHABU

Ahiru Shabu Shabu mit Fleisch / *Ahiru shabu shabu with meat* € 54.00

Yasai Shabu Shabu mit Tofu / *yasai shabu shabu with tofu* € 42.00

Shabu Shabu ist die japanische Variante des Fondue. Hauchdünn geschnittenes Fleisch und Tofu werden auf einem heißen Topf direkt am Tisch zubereitet und mit einer bunten Vielfalt an saisonalem Gemüse serviert.
The Japanese version of fondue is called Shabu Shabu. Thinly sliced meat and tofu is prepared on a hot pot directly at the table and served with a colorful variety of seasonal vegetables.

KINDER / CHILDREN

BIO PENNE

mit Butter / *with butter* € 6.90

mit Tomatensauce / *with tomato sauce* € 9.60

mit Kalbfleischsugo / *with veal sugo* € 9.60

BEILAGEN / SIDE DISHES

SCHALE REIS € 3.20

Bowl of rice

SCHALE RAMENNUDELN € 3.20

Ramen noodles

SCHALE UDON € 4.50

Bowl of udon

SCHALE WOKGEMÜSE € 4.80

Bowl of wok vegetables

SCHALE KIMCHI € 4.10

Bowl of kimchi

DIPS

Sweet Chili Sauce

Teriyaki Sauce

Chili Mayo

Soja Sauce

DESSERT

MIZUMI ATSUI AI € 12.30

Mizumi „Heiße Liebe“ – Topfen-Rahmeis – Rhababer – Himbeere – Kakaobohne
Mizumi „Hot Love“ – curd cream ice cream – rhubarb – raspberry – cocoa bean

MATCHA YOGAN KEKI € 14.80

Matcha Lavakuchen – Marille
Matcha lava cake – apricot

SEMORINA NO HONO (15 Min. Wartezeit / 15 min waiting time) € 13.00

Grießflammerie – Tonkabohne – Erdbeere – Oxalis
Semolina flummery – Tonka bean – Strawberry – Oxalis

DEZÄTOSAPURAIZU € 18.80 p.P.

Mizumi Dessertüberraschung / *Mizumi dessert surprise*
ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*

VEGGIE VEGAN

