

# MITTAGSKARTE/LUNCH 11:30 - 14:30

## STARTER

Edamame  
Miso Suppe  
Algensalat  
Spinatsalat

4

## SUSHI VEGGIE PLATE *16pcs.*

3x Kappa Hosu Maki, 3x Avocado Hosu Maki, 3x Kampio Hosu Maki  
3x Shinko Hosu Maki, 4x Veggie Ura Maki

13

## SUSHI MAKI PLATE *20pcs.*

3x Sake Hosu Maki, 3x Tekka Hosu Maki, 3x Avocado Hosu Maki  
3x Kappa Hosu Maki, 2x California Ura Maki, 2x Gomaee Ura Maki  
2x Sake Kawa Ura Maki, 2x Koji Ura Maki

16

## SUSHI CLASSIC PLATE *14pcs.*

3x Sake Hosu Maki, 3x Tekka Hosu Maki, 2x California Ura Maki  
2x Alaska Ura Maki, 1x Sake Nigiri, 1x Maguro Nigiri, 1x Ebi Nigiri  
1x Hamachi Nigiri

19

## SUSHI SALMON NIGIRI PLATE *6pcs.*

6x Sake Nigiri

19

## SUSHI SALMON/TUNA NIGIRI PLATE *6pcs.*

3x Sake Nigiri, 3x Maguro Nigiri

20

# MITTAGSKARTE/LUNCH 11:30 - 14:30

## SOUP

Ramen oder Udon Nudeln, Algen, Sprossen, Frühlingszwiebeln & hausgemachter Fond

Veggie	13
Tofu	14
Chicken	15
Beef	16
Shrimp	17

## JAPANESE RICE BOWL

verschiedenes gebratenes Gemüse mit Teriyaki-Sauce & Reis

Veggie	13
Tofu	14
Chicken	15
Beef	16
Shrimp	17

## JAPANESE CURRY

serviert mit Reis, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini

Veggie	13
Tofu	14
Chicken	15
Beef	16
Shrimp	17

# STARTER

<b>EDAMAME</b> gegarte Sojabohnen mit Salz boiled soybeans with salt	6
<b>WAKAME GOMAAE</b> japanischer Algensalat japanese algae salad	6
<b>HORENSO GOMAAE</b> Spinatsalat mit Sesam Erdnussoße spinach salad with sesame peanut sauce	6
<b>GYOZA</b> 3pcs. gebratene japanische Teigtaschen mit Hühnchen oder Gemüse gefüllt fried dumplings filled with either chicken or vegetables	6
<b>YAKITORI</b> 2pcs. gegrillter Hühnerspieß grilled chicken skewers	7
<b>EBI TEMPURA</b> 3pcs. frittierte Garnelen mit Sweet Chili oder Chili Mayo fried shrimp with sweet chili or chili mayo	8
<b>HOTATE FRY</b> 3pcs. Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebel in Knoblauch-Ingwer Öl gebraten scallops fried with scallions in garlic-ginger oil	9

## **TARTAR 2pcs.** + Wachteleigelb / quail egg yolk

<b>SAKE</b> gehacktes Lachsfilet, Frühlingszwiebel, Gurke, Soya-Wasabisauce, Tempura, Tobiko chopped salmon, scallions, cucumber, soy-wasabi sauce, tempura, tobiko	14
<b>MAGURO</b> gehackter Thunfisch, Frühlingszwiebel, Gurke, Soya-Wasabisauce, Tempura, Tobiko chopped tuna, scallions, cucumber, soy-wasabisauce, tempura, tobiko	16
<b>CHU TORO</b> gehackter fetter Thunfisch, Frühlingszwiebel, Gurke, Soya-Wasabisauce, Tempura, Tobiko chopped fatty tuna, scallions, cucumber, soy-wasabisauce, tempura, tobiko	18

# SOUP

## MISO SOUP

*Seetang & Frühlingszwiebeln/ seaweed & scallions*

<b>CLASSIC MISO</b> Tofu/ tofu	<b>6</b>
<b>SAKE MISO</b> Lachs / salmon	<b>8</b>
<b>TEKKA MISO</b> Thunfisch / tuna	<b>9</b>
<b>EBI MISO</b> Garnele / shrimps	<b>9</b>

## RAMEN SOUP

*hausgemachte Ramen Suppe mit Nudeln, Algen, Sprossen, Ei / homemade soup with noodles, alga, sprouts, egg*

<b>VEGGIE RAMEN</b> Gemüse / vegetable	<b>15</b>
<b>YASAI RAMEN</b> Tofu / tofu	<b>16</b>
<b>TORINIKU RAMEN</b> Huhn / chicken	<b>17</b>
<b>GYUNIKU RAMEN</b> Rind / beef	<b>18</b>
<b>EBI RAMEN</b> Garnelen / shrimps	<b>19</b>

## UDON SOUP

*hausgemachte Suppe mit Udon Nudeln, Algen, Sprossen, Ei / homemade soup with udon noodles, alga, sprouts, egg*

<b>VEGGIE UDON</b> Gemüse / vegetable	<b>15</b>
<b>YASAI UDON</b> Tofu / tofu	<b>16</b>
<b>TORINIKU UDON</b> Huhn / chicken	<b>17</b>
<b>GYUNIKU UDON</b> Rind / beef	<b>18</b>
<b>EBI UDON</b> Garnelen / shrimps	<b>19</b>

# MAINCOURSE

## JAPANESE RICE BOWL

*serviert mit gebratenem Gemüse, Zwiebeln, Sojasprossen, Teriyaki-Sauce & Reis*  
*served with roasted vegetables, onions, soy sprouts, teriyaki-sauce*

<b>VEGGIE DON</b>	<b>17</b>
gebratenes Gemüse / roasted vegetable	
<b>YASAI DON</b>	<b>18</b>
gebratener Tofu / roasted tofu	
<b>TORINIKU DON</b>	<b>19</b>
gebratenes Huhn / roasted chicken – 200g	
<b>GYUNIKU DON</b>	<b>22</b>
gebratenes Rind / roasted beef – 200g	
<b>EBI DON</b>	<b>25</b>
gebratene Garnelen / roasted shrimp – 6pcs.	
<b>SAKE TERIYAKI DON</b>	<b>25</b>
gebratenes Lachsfilet / roasted salmonfilet – 200g	
<b>UNAGI DON</b>	<b>25</b>
gebratener Aal / roasted eel – 200g	

## JAPANESE CURRY

*serviert mit Reis, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Zucchini*  
*served with rice, onions, carrots, paprika, zucchini*

<b>VEGGIE CURRY</b>	<b>17</b>
gebratenes Gemüse / roasted vegetable	
<b>YASAI CURRY</b>	<b>18</b>
gebratener Tofu / roasted tofu	
<b>TORINIKU CURRY</b>	<b>19</b>
gebratenes Huhn / roasted chicken – 200g	
<b>GYUNIKU CURRY</b>	<b>22</b>
gebratenes Rind / roasted beef – 200g	
<b>GARNELE</b>	<b>25</b>
gebratene Garnelen / roasted shrimps – 6pcs.	

# SUSHI

## HOSO MAKI 6pcs.

<b>KAPPA</b> Gurke cucumber	<b>5</b>
<b>SHINKO</b> Rettich radish	<b>5</b>
<b>AVOCADO</b> avocado	<b>6</b>
<b>KAMPIO</b> Japanischer eingelegter Kürbis japanese pickled pumpkin	<b>6</b>
<b>SAKE</b> Lachs salmon	<b>7</b>
<b>SAKE AVOCADO</b> Lachs & Avocado salmon & avocado	<b>8</b>
<b>TEKKA</b> Thunfisch tuna	<b>8</b>
<b>SPICY TEKKA</b> gehackter Thunfisch, Chilimayo, Koriander chopped tuna, chilimayo, coriander	<b>9</b>
<b>NEGITORO</b> gehackter fetter Thunfischbauch, Frühlingszwiebel chopped fatty tuna, scallions	<b>10</b> (auf Anfrage)

# SUSHI

## TEMAKI 1pc.

<b>SAKE</b> Lachs, Avocado, Sesam salmon, avocado, sesame	7
<b>SAKE KAWA</b> Lachs, gebratene Lachshaut, Avocado, Sesam salmon, fried salmon skin, avocado, sesame	7
<b>TEKKA</b> Thunfisch, Avocado, Sesam tuna, avocado, sesame	8
<b>SPICY TEKKA</b> gehackter Thunfisch, Chilimayo, Koriander, Sesam chopped tuna, chilimayo, coriander, sesame	9
<b>UNAGI</b> Flussaal, Avocado, Gurke, Unagi Sauce, Sesam river eel, avocado, cucumber, unagi sauce, sesame	11
<b>SAKE IKURA</b> Lachs, Lachskaviar, Avocado, Sesam salmon, salmon caviar, avocado, sesame	12
<b>NEGITORO</b> gehackter fetter Thunfisch, Frühlingszwiebel, Sesam chopped fatty tuna, scallions, sesame	12

(auf Anfrage)

## FRIED SUSHI 4pcs.

*Wahlweise mit Chilisoße oder Chilimayo*

<b>VEGGIE</b> Gemüse, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Tempura vegetables, cheese, scallions, tempura	8
<b>EBI</b> Garnele, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Tempura shrimp, cheese, scallions, tempura	9
<b>SAKE</b> Lachs, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Tempura salmon, cheese, scallions, tempura	10
<b>TEKKA</b> Thunfisch, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Tempura tuna, cheese, scallions, tempura	11

# SUSHI

## NIGIRI 1pc.

<b>TAMAGO</b> Eierstich egg custard	<b>4</b>	<b>AMAEBI</b> Süßwassergarnele fresh water shrimp	<b>7</b>
<b>EBI</b> gekochte Garnele cooked shrimp	<b>5</b>	<b>HOTATE</b> Jakobsmuschel scallops	<b>7</b>
<b>IKA</b> Tintenfisch squid	<b>5</b>	<b>MAGURO</b> Thunfisch Tuna	<b>7</b>
<b>TAKO</b> Oktopus octopus	<b>5</b>	<b>SAKE TATAKI</b> flambierter Lachs mit Soja flambeed salmon with soy	<b>7</b>
<b>HOKKIGAI</b> große Trogmuschel surf clam	<b>5</b>	<b>IKURA</b> Lachskaviar salmon caviar	<b>7</b>
<b>INARI</b> marinierter Tofu, Frühlingszwiebel, Pilze marinated tofu, scallions, mushrooms	<b>5</b>	<b>HAMACHI</b> Gelbschwanzmakrele yellow tail mackerel	<b>7</b>
<b>MUTSU</b> Butterfisch Butterfish	<b>6</b>	<b>SNOW CRAB</b> Schneekrabbe snow crab	<b>7</b>
<b>SAKE</b> Lachs salmon	<b>6</b>	<b>MAGURO AKAMI</b> (auf Anfrage) magerer Bluefin Thunfisch lean bluefin tuna	<b>8</b>
<b>UNAGI</b> gegrillter Flußaal mit Aalsauce grilled river eel in eel sauce	<b>6</b>	<b>CHU TORO</b> (auf Anfrage) fetter Bluefin Thunfisch fatty bluefin tuna	<b>9</b>
<b>TOBIKO</b> Rogen vom fliegenden Fisch flying fish roe	<b>6</b>	<b>O TORO</b> (auf Anfrage) fetter Thunfisch Bauch fatty bluefin tuna belly	<b>9</b>



# SUSHI

## URA MAKI INSIDE OUT 4pcs.

<b>VEGGIE URA MAKI</b> Rettich, Kürbis, Gurke, Avocado, Shiitake, Sesam radish, pumpkin, cucumber, avocado, shiitake, sesame	<b>6</b>	<b>PHILADELPHIA AVOCADO URA MAKI</b> Frischkäse, Avocado cream cheese, avocado	<b>7</b>
<b>PHILADELPHIA KAPPA URA MAKI</b> Frischkäse, Gurke cream cheese, cucumber	<b>6</b>	<b>ALASKA URA MAKI</b> Lachs, Avocado, Sesam salmon, avocado, sesame	<b>8</b>
<b>TOFU URA MAKI</b> eingelegter Tofu, Avocado, Shiitake, Sesam pickled tofu, Avocado, shiitake, sesame	<b>6</b>	<b>UNAGI URA MAKI</b> Flussaal, Avocado, Gurke, Aalsauce, Sesam river eel, avocado, cucumber, eel sauce, sesame	<b>9</b>
<b>CALIFORNIA URA MAKI</b> Surimi, Avocado, Mayo, Massago surimi, avocado, mayo, massago	<b>6</b>	<b>EBI TEMPURA URA MAKI</b> frittierte Garnele, Gurke, Chilimayo, Tempura deep-fried shrimp, cucumber, chilimayo, tempura	<b>9</b>
<b>SAKE-KAWA URA MAKI</b> gebratene Lachshaut, Gurke, Mayo, Sesam fried salmon skin, cucumber, mayo, sesame	<b>6</b>	<b>SAKE TEMPURA URA MAKI</b> Lachs, Frühlingszwiebel, Tempura salmon, scallion, tempura	<b>9</b>
<b>GOMAAE URA MAKI</b> Blattspinat mit Sesam-Erdnussoße spinach with sesame-peanut sauce	<b>6</b>	<b>MAGURO TEMPURA URA MAKI</b> Thunfisch, Frühlingszwiebel, Tempura tuna, scallion, tempura	<b>9</b>
<b>KOJI URA MAKI</b> gekochter Thunfisch mit Zwiebeln, Mayo, Salat, Sesam cooked tuna with onions, mayo, salad, sesame	<b>6</b>	<b>SPICY TUNA URA MAKI</b> Thunfisch mit Frühlingszwiebel & Chilisoße spicy tuna with scallion & chili sauce	<b>9</b>
		<b>HAWAII URA MAKI</b> Thunfisch, Avocado mit Sesam tuna, avocado, sesame	<b>9</b>

# SUSHI

## URA MAKI KAMATO SPECIAL 4pcs.

<b>CALIFORNIA URA MAKI SPECIAL</b>	<b>9</b>
Surimi, Garnele mit Avocado, Mayo, Frühlingszwiebel, ummantelt mit Tobiko und Sesam surimi, shrimp with avocado, mayo, scallion, coated with tobiko and sesame	
<b>MUSTSU URA MAKI SPECIAL</b>	<b>9</b>
Butterfisch, Avocado, Frischkäse, Frühlingszwiebel, Kresse, Sesam butterfish, avocado, cream cheese, scallion, cress, sesame	
<b>CRISPY HAMACHI URA MAKI SPECIAL</b>	<b>10</b>
Gelbschwanzmakrele, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebel, Chilimayo, Tempura, Kresse, Sesam yellowtail mackerel, avocado, scallion, chilimayo, tempura, cress, sesame	
<b>SNOW CRAB URA MAKI SPECIAL</b>	<b>10</b>
Schneekrabbe, Garnele mit Avocado, Gurke, Chilimayo, Frühlingszwiebel, Tobiko, Sesam snow crab, shrimp with avocado, cucumber, chillimayo, scallion, tobiko, sesame	
<b>NORWAY URA MAKI SPECIAL</b>	<b>11</b>
Lachs, Avocado, Massago, Frischkäse, Frühlingszwiebel ummantelt mit flambiertem Lachs und Unagi Soße salmon, avocado, massago, cream cheese, scallion, coated with flambeed salmon and unagi sauce	
<b>TOKYO URA MAKI SPECIAL</b>	<b>12</b>
frittierte Ebi Tempura, Chilimayo, Gurke, Avocado mit flambiertem Chu-Toro und Knoblauch-Ingwer-Öl deep-fired ebi tempura, chillimayo, cucumber, avocado with flambeed chu-toro coating, garlic-ginger-oil	
<b>HAWAII URA MAKI SPECIAL</b>	<b>12</b>
Surimi, Garnele, Avocado, Gurke, Chilimayo, Frühlingszwiebel, ummantelt mit Thunfisch und Unagi Soße surimi, shrimp, avocado, cucumber, chillimayo, scallion coated with tuna and unagi sauce	

## CHIRASHI

<b>SAKE</b>	<b>20</b>
Lachsfilet, Frühlingszwiebel, Avocado, Sesam auf Reis salmon, scallion, avocado, sesame on rice	
<b>MAGURO SAKE</b>	<b>23</b>
magerer Thunfisch, Lachsfilet, Frühlingszwiebel, Avocado, Sesam auf Reis lean tuna, salmon, scallion, avocado, sesame on rice	
<b>MAGURO</b>	<b>25</b>
magerer Thunfisch, Frühlingszwiebel, Avocado, Sesam auf Reis lean tuna, scallion, avocado, sesame on rice	
<b>CHIRASHI OMAKASE</b>	<b>28</b>
Küchenchef wählt aus verschiedenen Fischarten, Frühlingszwiebel, Avocado, Sesam auf Reis chef's selection of fish, scallion, avocado, sesame on rice	

# SUSHI

## SASHIMI 4pcs.

<b>IKA</b> 6pcs. junger Tintenfisch baby squid	<b>9</b>	<b>HAMACHI</b> Gelbschwanzmakrele yellowtail mackerel	<b>15</b>
<b>TAKO</b> 6pcs. Oktopus octopus	<b>9</b>	<b>HOTATE</b> Jakobsmuschel scallops	<b>15</b>
<b>MUTSU</b> Butterfisch butterfish	<b>9</b>	<b>MAGURO TATAKI</b> Thunfisch flambiert flambeed tuna	<b>15</b>
<b>AMAEBI</b> Süßwassergarnele freshwater shrimp	<b>9</b>	<b>MAGURO AKAMI</b> (auf Anfrage) magerer Bluefin Thunfisch lean Bluefin tuna	<b>15</b>
<b>SAKE</b> Lachs salmon	<b>10</b>	<b>CHU TORO</b> (auf Anfrage) fetter Thunfisch fatty tuna	<b>16</b>
<b>SAKE TATAKI</b> Lachs flambiert flambeed salmon	<b>11</b>	<b>O TORO</b> (auf Anfrage) fetter Thunfischbauch fatty tunabelly	<b>18</b>

## SASHIMI MIX

<b>OMAKASE FOR ONE</b> Chef's selection of fish 15pcs.			<b>35</b>
<b>OMAKASE FOR TWO</b> chef's selection of fish 30pcs.			<b>68</b>

# SUSHI PLATES

<b>SAKE MORIAWASE</b> 20pcs. 6x Sake Hosho Maki, 5x Sake Nigiri ,4x Alaska Ura Maki, 5x Sake Sashimi	<b>35</b>
<b>TUNA MORIAWASE</b> 20pcs. 6x Tuna Hosho Maki, 5x Maguro Nigiri, 4x Hawaii Ura Maki, 5x Maguro Sashimi	<b>39</b>
<b>SAKE TUNA MORIAWASE</b> 20pcs. 3x Sake Hosho Maki, 3x Tekka Hosho Maki, 3x Sake Nigiri, 2x Maguro Nigiri 4x Hawaii Ura Maki, 3x Sake Sashimi, 2x Maguro Sashimi	<b>40</b>
<b>MORIAWASE FOR TWO</b> 34pcs. 6x Avocado Hosho Maki, 6x Negitoro Hosho Maki, 6x Sake Hosho Maki,2x Sake Nigiri 2x Tako Nigiri, 2x Maguro Nigiri, 2x Ebi Nigiri, 4x Koji Ura Maki, 4x Philadelphia Avocado Ura Maki	<b>58</b>
<b>LOVER'S MORIAWASE</b> 32pcs. 6x Spicy Tekka Hosho Maki, 6x Avocado Hosho Maki, 4x Norway Ura Maki, 4x Hawaii Ura Maki 2x Maguro Nigiri, 2x Ebi Nigiri, 2x Chu-Toro Nigiri, 2x Snow-Crab Nigiri, 2x Ikura Nigiri, 2x Mutso Nigiri	<b>65</b>
<b>KAMATO LUXURY MORIAWASE</b> 50pcs. 3x Sake Hosho Maki, 3x Tekka Hosho Maki, 4x Tokyo Ura Maki, 4x Snow Crab Ura Maki, 4x Sake Sashimi, 4x Maguro Sashimi, 4x Mutsu Sashimi, 2x Maguro Nigiri, 2x O-Toro Nigiri, 2x Sake Nigiri, 2x Amaebi Nigiri, 2x Unagi Nigiri, 2x Hokkigai Nigiri 2x Ika Nigiri, 2x Hotate Nigiri, 2x Hamachi Nigiri, 2x Ikura Nigiri, 2x Sake Tataki Nigiri, 2x Tamaro Nigiri	<b>120</b>

# SUSHI CAKE

Frühlingszwiebeln, leicht scharfe Chilimayo, Sesam & Sashimi bedeckt  
scallions, spicy chili mayo, sesame & covered with sashimi

<b>Salmon 15 / 20 cm</b> ∅	<b>80 / 110</b>
<b>Tuna 15 / 20 cm</b> ∅	<b>90 / 120</b>

*\*bitte 4h im Voraus bestellen & für Extrawünsche sprechen Sie unseren Küchenchef an / \*please order 4h in advance  
& ask our Chef for extra requests*

# DESSERT

**MOCHI EIS** - *Traditionell japanische Eiscreme, von zartem Reismehlteig umhüllt - 2pcs.*

**7**

Kokos  
Yuzu -Lemon-  
Schokolade  
Mango  
Matcha

**MOCHI DAIFUKU** - *Mochi gefüllt mit Paste aus gemahlenden Azukibohnen - 2pcs.*

**7**

Kokos  
Schokolade  
Mango  
Matcha

*- Falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Allergenenliste -  
- If You have any food intolerances, please ask our service for the list of allergens -*

*- Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung -  
- All prices include VAT and service charge -*

# Getränke

<b>WASSER</b>	0,25L	<b>3</b>
Aqua Morelli sparkling or natural	0,75L	<b>7</b>
<b>SAFT &amp; SCHORLEN</b>	0,33 L	<b>4</b>
Apfel, Orange, Mango, Ananas, Maracuja, Lychee, Guave	0,50 L	<b>6</b>
<b>SOFT DRINK</b>	0,33 L	<b>5</b>
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Spezi		
<b>JAPANESE TEA POT</b>		<b>6</b>
Genmaicha Bio Japanischer Grüntee Spezialität mit geröstetem Reis		
Matcha Bio Japan type, antioxidativ & belebend		
Grüntee Bio Kabuse Nr. 2		
Jasmin Bio Grüntee verfeinert mit Jasminblüten		
<b>KAFFEE</b>		
Espresso		<b>3</b>
Cafe Crema		<b>4</b>
<b>MOCKTAILS</b> (alkoholfrei)		
Kamato Dream Mangosaft, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine		<b>7</b>
Mr. Phung Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao		<b>7</b>
Summer Breeze brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Apfelsaft		<b>7</b>

# Alkoholische Getränke

## BIER

Augustiner Hell	0,50 L	5
Unertl Weißbier	0,50 L	5
Gösser Naturradler	0,50 L	5
Kirin (japanisches Bier)	0,33 L	4
Asahi Super Dry (japanisches Bier)	0,33 L	4
Lammsbräu (alkoholfrei)	0,33 L	4

## APERITIF

Lillet Wildberry		7
Aperol Spritz		
Hugo Spritz		

## LONGDRINK & COCKTAIL

Gin Tonic		9
Kamato Paradise		
Mango, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Vodka		
Mr. Thang		
Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Blue Curacao, Rum		
Summer Vibe		
brauner Zucker, Minze, Holunder Sirup, Apfelsaft, Gin		

## Wein

	Glas 0,2 L	7
	Flasche 0,75 L	24
Sake Choya		
Weißwein Kroiss Grüner Veltliner		
Rotwein Asima Primitivo		
Rose Trashumante		
Prosecco Contarini		