NIGIRI

Nigiri sind ovale Reisbällchen, die mit einer Scheibe Fisch oder einem anderen Topping belegt werden. Ein Hauch von Wasabi zwischen Reis und Fisch sorgt nicht nur für ein dezentes Aroma, sondern fixiert den Belag sicher. Traditionell wird nur die Fischseite des Nigiri in Sojasauce getaucht.

HAMACHI*	3,50 €
LACHS*	3,50 €
THUNFISCH*	3,80 €
GEKOCHTE ROTE GARNELE	3,80 €
JAKOBSMUSCHEL*	4,70 €
GELBER RETTICH	3,10 €
GURKE · PONZU · ZITRONENGRAS	3,50 €

SASHIMI

Sashimi sind dünn geschnittene Scheiben von hochwertigem Fischfilet, die pur serviert werden, um den unverfälschten Geschmack zu betonen. Ähnlich wie bei Nigiri trägt jede Sashimi-Sorte den Namen der verwendeten Fischart.

HAMACHI*	3,50 €
LACHS*	3,50 €
THUNFISCH*	3,80 €
GEKOCHTE ROTE GARNELE	3,80 €
JAKOBSMUSCHEL*	4,70 €

SASHIMI SPECIAL

Unsere Sashimis verbinden die traditionelle japanische Küche mit dem innovativen Tim-Raue-Twist. Feinster Fisch und überraschende Aromen verschmelzen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis, das Purismus und Kreativität perfekt vereint.

SPICY THUNFISCHTATAR*
Chilisauce · Frühlingslauch · süß-saure rote Zwiebel · Koriander — 8,20 €

GEFLÄMMTER HAMACHI*
Ponzusauce · Frühlingslauchöl · Rettich · Ingwer · Jalapeño — 8,90 €

LACHS-CEVICHE*
Ingwer · Zitrus · Süßkartoffel · Mais · Röstzwiebel · Koriander — 8,90 €

JAKOBSMUSCHEL-TATAKI*
Trüffelmayonnaise · Wasserkastanie · Frühlingslauchöl — 12,50 €

KALTE SOBANUDELN
Wasabi-Crème-fraîche · Apfel · Frühlingslauch · Ingwer — 7,90 €

KALTE SOBANUDELN MIT KAVIAR
Wasabi-Crème-fraîche · Apfel · Frühlingslauch · Ingwer · Kaviar* — 10,90 €

SUSHI
VARIATIONEN VON Tim Raue

Gerne bieten wir Ihnen unsere Sushi-Karte bis 23:00 Uhr an.

INSIDE-OUT-ROLLEN

Die Inside-Out-Rolle, auch bekannt als California Roll oder Ura-Maki, ist eine besondere Sushi-Variante. Hierbei werden Fisch und Gemüse von einem Nori-Blatt umhüllt, während der Sushi-Reis außen liegt. Oft wird der Reis zusätzlich mit Zutaten wie Koriander, Sesam oder Kaviar dekoriert, was der Rolle eine besondere Note verleiht.

TOKIO

Thunfischtatar* · Gurke · Ingwer ·
Wasabimayonnaise · knuspriger Reis 7,90 €

OSAKA

Geflämmter Lachs* ·
Rettich · Frühlingslauch · Ingwer · Frischkäse 8,40 €

SAPPORO

Garnele · Shichimi Togarashi ·
Tomate · Mayonnaise · Ingwer · Koriander 8,40 €

HOKKAIDO

Jakobsmuschel* · Rettich ·
Trüffelmayonnaise · Enoki 12,50 €

KYUSHU

Rote Bete · Ingwer · Wasabifrischkäse 8,40 €

NAGOYA

Frittierter Blumenkohl · Ingwer ·
Misomayonnaise · Limette 8,40 €

HAUSFRAUEN-SUSHI

In Japan wird Sushi nicht nur gerollt, sondern auch anders kreativ serviert. Zu Hause genießt man häufig rohen Fisch auf einem Reisbett, verfeinert mit verschiedenen frischen Zutaten.

LACHS*

Shoyu · Spicy-Mayonnaise · Zitrus ·
Koriander · Ingwer · Tobiko* 8,90 €

HAMACHI*

Wasabi-Crème-fraîche · Apfel ·
Frühlingslauch ·Ingwer · Kaviar* 12,50 €

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

JAPANISCHE PIZZEN

Knusprig gebratener Blätterteigboden mit kalten Zutaten belegt.
Ein Klassiker aus unserem Restaurant Hanami - By Tim Raue.

THUNFISCH*

Wasabimayonnaise · gelber
Rettich · Koriander 11,90 €

LACHS*

Geflämmt · Spicy-Mayonnaise ·
Ingwer · Kürbis · Koriander 11,50 €

TIM RAUES WASABI-GARNELE

Aromatische und texturelle Achterbahnfahrt am Gaumen.
Ein Signature-Dish aus unserem Restaurant Hanami - By Tim Raue.

ROTE GARNELE*

Wasabimayonnaise · Mango· Ingwer ·
Karotte · Koriander · Reis-Crunch 12,50 €