

# S P E I S E N

## VORWEG

<b>Edamame</b> japanische Bohnen   Maldon Meersalz	6 €
<b>Kimchi</b> Kimchi-Kohl   Chili   Ingwer   Knoblauch	3 €

## VORSPEISEN

<b>Spinatsalat</b> Babyspinat   Sesam-Dressing	9,5 €
<b>Crunchy Jalapeños</b> Lachs und Tuna Tatar   Tempura Japanische Butter   Teriyaki	16,5 €
<b>Tempura Garnelen</b> Black Tiger Garnelen Chili-Mayonnaise   Teriyaki	19,5 €
<b>Mixed Tempura</b> Hühnchen   Garnele   Gemüse Chili-Mayonnaise   Teriyaki	16,5 €
<b>Duck Salad „Tamatsu Style“</b> geröstete Ente   rote Zwiebeln Orangenfilets   junger Salat   Hoisin Erdnüsse   Sesam-Dressing	18,5 €
<b>Beef Tatar</b> Rinderfilet   Avocado   Chili Passionsfrucht   Mango   rote Zwiebeln Krabbenchips	19,5 €
<b>Pulpo „Yaki Tako“</b> Oktopus   Avocado   Kirschtomate rote Zwiebel   Soya   Reisessig   Sesam Wasabi-Crunch	22,5 €
<b>Porkbelly „Hong Shao Rou“</b> rot geschmorter Bauch vom Duroc Schwein Sternanis   Zimt   Soya   Reiswein Romanasalat   Mango   Erdnuss	18,5 €

## MOMOS

### „TAMATSU STYLE“

Hausgemachte, gedämpfte Teigtaschen nach klassischem, tibetanischen Rezept, gereicht mit traditionellen Saucen		
<b>Veggi Momo</b> Kartoffel   Spinat	Vorspeise Hauptgang	10,5 € 19 €
<b>Scampi Momo</b> Garnelen   Frühlingslauch	Vorspeise Hauptgang	13,5 € 25 €
<b>Beef Momo</b> Rindfleisch   Schnittlauch	Vorspeise Hauptgang	12 € 21,5 €
<b>Momo-Mix</b>	Vorspeise Hauptgang	12,5 € 23 €

## SUPPEN

<b>Misosuppe</b> Frühlingslauch   Edamame saisonales Gemüse   Shitake Koriander	7,5 €
<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> Kürbis   Ingwer   Kokosmilch Jacobsmuschel   Koriander	9,5 €

## NIGIRI & SASHIMI

<b>Lachs Nigiri</b> (Stück)	3,5 €
<b>Tuna Nigiri</b> (Stück)	4,5 €
<b>Fjordlachs Sashimi</b> (6 Scheiben)	14,5 €
<b>Tuna Sashimi</b> (6 Scheiben)	18,5 €
<b>Mariniertes Fjordlachs Sashimi</b> lauwarme Nussbutter   Ponzusauce Schnittlauch   Tobiko	16,5 €
<b>Tuna Tataki</b> kurz gebratenes Tuna Sashimi Teriyaki   Sauerrahm   Rucola Parmesan	19,5 €
<b>Khampa Beef Sashimi</b> Rinderfilet   braune Butter Ponzusauce   Schnittlauch	18,5 €
<b>Mariniertes Loup de Mer Sashimi</b> Wolfsbarsch   Olivenö   Schnittlauch Tobiko   Meersalz	19,5 €

## SUSHI

SPECIAL ROLL | MODERN STYLE | INSIDE OUT

<b>Smoki Salmon</b> geräucherter Lachs   grüner Spargel Spitzkohl	15,5 €
<b>Crispy Veggi Roll</b> Frühlingslauch   Paprika   Gurke Avocado   Frischkäse   Hoisin-Sauce Mango-Chutney	12,5 €
<b>Super Veggi Roll</b> eingelegter Kürbis   Gurke   Avocado süßer Tofu japanische Buttersauce	11,5 €
<b>Chicken Teriyaki Roll</b> Tempura Hühnchen   Gurke Avocado   Teriyaki	14,5 €
<b>Crazy Duck Roll</b> Tempura Ente   Römersalat   Hoisin Mango-Sauce	15,5 €
<b>Cream Salmon Roll</b> Fjordlachs   Avocado   Frischkäse Teriyaki	15,5 €
<b>Crunchy Tiger Roll</b> Tempura Garnele   Gurke   Avocado Chili-Mayonnaise   Tempura Crisp	14,5 €
<b>Hot Strong Tempura Roll</b> gebackenes Fjordlachs-Tatar gebackenes Tuna Tatar   Quinoa Chili-Mayonnaise   Teriyaki	15,5 €
<b>Tempura Tuna Roll</b> Tempura Garnele mariniertes Tuna Tatar   Gurke Avocado   Chili-Mayonnaise	18,5 €
<b>Spicy Tuna Roll</b> scharf mariniertes Tuna-Tatar Avocado   Gurke   Tobiko Chili-Mayonnaise   Teriyaki	16 €
<b>Surf &amp; Turf Roll</b> geflämmtes Rinderfilet Tempura Garnele   Crème fraîche Trüffel-Teriyaki   Parmesan	18,5 €
<b>Creamy Baked Salmon Roll</b> Tempura Garnele   Lachs Frühlingslauch   Chili Chili-Mayonnaise   Apfel-Chutney	17,5 €
<b>Spicy Beef Roll</b> Beef Tatar   Frühlingslauch   Chili Avocado	18,5 €
<b>Scallop Avocado Roll</b> Tempura Spargel   Avocado gratinierter Jacobsmuschel Chili-Mayonnaise   Teriyaki	19,5 €

## FISCH

<b>Wolfsbarsch &amp; Nordseekrabben „Fresh Thai“</b> Gemüse Salsa   Thai-Kartoffelstampf Koriander   Krabbensalat	29,5 €
<b>Poké Bowl Fish&amp;Seafood</b> Sushireis   gebackene Meeresfrüchte mariniertes Fischfilet   Edamame Kimchi   Avocado   Frühlingslauch rote Zwiebel   Ingwer Sesam-Dashi-Mayonnaise   Ponzu	26,5 €
<b>Rotes Fischcurry</b> Edelfische   Chili   Ingwer Knoblauch   Zitronengras   Kokos saisonales Gemüse   Koriander Basmatireis	24,4 €

## FLEISCH

<b>Dry Aged Kotelett vom Schwein</b> Kotelett vom Schwein   Gremolata Macadamia   Erbsencreme Rotweinzwiebeln	29 €
<b>Ochsenbäckchen</b> Rindfleisch   Süßkartoffelpüree Spitzkohl   Zitronenöl Süßkartoffel-Crunch	28 €
<b>Rinderfilet</b> Rinderfilet   Teriyakipilze   Maiscreme Chili   Frühlingslauch	34 €
<b>Chicken Tempura &amp; Erdnuss</b> Chicken in Tempura   Ponzu   Teriyaki Erdnuss   Edamame   Chili Frühlingslauch	23 €
<b>Hot Wok Beef</b> Rindfleisch   Keniabohnen Kirschtomaten   Basilikum   Knoblauch Chili	26 €
<b>Rotes Chickencurry</b> marinierte Hähnchenbrust   Chili Ingwer   Knoblauch   Zitronengras Limettenblätter   buntes Gemüse Kokos   Basmatireis	23 €

### EMPFEHLUNG VOM SUSHICHEF TASHI TAMATSU

**Sushi à la Chef** Sushi & Sashimi Variation  
– perfekt für den Einstieg

Vorspeise	27,5 €
Hauptgang	37,5 €

<b>Sushi à la Chef Veggi</b>	
Vorspeise	17,5 €
Hauptgang	27,5 €

## VEGGIE

<b>Veggi Tempura Poké</b> Quinoa   Tempuragemüse   Edamame Kimchi   Avocado   Frühlingslauch rote Zwiebeln   Ingwer   Ponzu Chili-Mayonnaise	16,5 €
<b>Rotes Gemüsecurry</b> Chili   Ingwer   Knoblauch   Zitronengras Limettenblätter   buntes Gemüse Kokos   Basmatireis	16,5 €

## SIDES

<b>Thai-Kartoffelstampf</b>	4 €
<b>Basmatireis</b>	3,5 €
<b>Sushireis</b>	4 €
<b>Quinoa</b>	4 €
<b>Süßkartoffelstampf</b>	4 €
<b>Rustic Fries</b>	4,5 €
<b>Trüffel Pommes frites</b> Rustic Fries   Trüffelöl   Parmesan	5,5 €

## DESSERT

<b>Affogato al Caffè</b> Bourbon Vanilleeis   heißer Espresso Sahne	5,5 €
<b>Crème Brûlée</b> serviert mit passendem Eis	10,5 €
<b>Chocavo – vegan</b> Schokoladen-Avocadocreme kandierte Pinienkerne eingelegte Pflaume	11,5 €
<b>Banana is Beste</b> Frühlingsrolle mit Banane & Schokolade   Ananasragout Piña Colada Espuma	11,5 €
<b>Backenholzer Käse</b> Dreierlei Käse vom Backenholzer Hof Chutney   Brot	16,5 €
<b>Kugel Eis</b> Schokolade   Erdbeere   Vanille	2,5 €
<b>Kugel Sorbet</b> Mango   Cassis	2,5 €

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

**KARTE FÜR UNTERWEGS?** Kein Problem. Einfach den QR-Code mit dem Smartphone scannen und die Speisekarte auf ihrem Gerät anschauen.

