



Our Flavour Journey Never Ends

OTSUMAMI - Light Bites

		€
Fluer de Sel	Edamame ^F Meersalz Chiliflocken <i>Sea Salt Chili Flakes</i>	6
Golden Garlic	Edamame ^{F,N} Knoblauch-Butter-Creme <i>Garlic Mantequilla Cream</i>	8
Nem „Classic“ (2 Stk.) ^{A,B,N}		8
	Vietnamesische Frühlingsrolle gefüllt mit Garnelen Hähnchen Shiitake Pilze Glasnudeln Kohlrabi Karotten serviert mit Fisch-Vinaigrette <i>Vietnamese spring roll filled with shrimp chicken shiitake mushrooms glass noodles cabbage turnip carrots served with fish vinaigrette</i>	
Veggie Springrolls  3pcs ^{A,F}		8
	Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse Tofu serviert mit Chili-Amazu-Dip <i>Homemade spring roll filled with vegetables tofu served with chili amazu dip</i>	
Yamayaki Spareribs ^{A,F,N}		13
	Whisky-Tare Röstzwiebeln Lauchzwiebeln Sesam <i>Whisky tare Fried onions Spring onions Sesame</i>	
Bao Buns (1pc.)		
- Hähnchen Yakitori ^{A,F,N}	Gurke Koriander Teriyaki Sesam	6
- Ente / Duck ^A	Gurke Basilikum Hoissin	6
Wild Betel Beef ^{A,D,E,F}		9
	Gegrilltes Rindfleisch in Wild-Pfeffer-Blätter Zitronengras serviert mit hausgemachte Erdnussoße <i>Grilled beef in wild pepper leaves lemongrass served with homemade peanut sauce</i>	
Yaki Scallops ^{A,F,R}		10
	Jakobsmuschel Shimeiji Pilze Frühlingszwiebeln leichte Ingwer-Zitronengras-Soße <i>scallop Shimeji mushrooms Spring onions light ginger lemongrass sauce</i>	

€

ZENSAI A,C,D,E,F,N – *Sharing Plates*

36

Vorspeisenplatte für 2 Personen**Spicy Lachs Tatar | Betel Rind | Papaya Salat | Vegetarische Frühlingsrollen | Schweine Teigtaschen***Appetizer platter for 2 people**Spicy Salmon Tartar | Betel Beef | Papaya Salad | Vegetarian Spring Rolls | Pork Gyoza***TSUMETAİ - Cold Bites****Avocado Mango Tatar**  G,N

11

Avocado Guacamole | Knusprige Reis | Trüffeln-Creme-Fraich | Süßkartoffel Chips*Avocado Guacamole | Crispy Rice | Truffle Crème Fraîche | Sweet Potato Chips***Wagyu Tataki** A,F,N

16

Wagyu rosagebraten | CalaMura-Glace | Kresse | Sesam | Knoblauch Chips*Wagyu Carpaccio, lightly seared | CalaMura glaze | Cress | Sesame | garlic chips***Kaisen Tarutaru** D,N

11

Zerlei Spicy Tatar Lachs und Tuna | Nori Cracker | Ikura | Sesam*Two types of spicy tartare: salmon and tuna | nori cracker | ikura | sesame***Lachs Tataki** D,F,N

15

Aburi Lachs Sashimi | Mandarinen-Ingwer-Leche de Tigre | Chili | Süßkartoffel Chips*Aburi Salmon Sashimi | Mandarin Ginger Leche de Tigre | Chili | Sweet Potato Chips***Hamachi Tiradito** A,D,F,N

14

Gelbschwanzmakrele | Orange-Chili-Ponzu | Limetten | Pinke Zwiebeln Pickles*Yellowtail Kingfish | Orange-Chili Ponzu | Limes | Pink Onion Pickles***Cristal Rolls (2 Stk.)** G,N**Vietnamesische Sommerrollen | Frischkäse | Sesam Creme***Vietnamese summer rolls | Cream Cheese | Sesame cream*

- **Lachs Avocado** D 10
- **Tuna Mango** D 10
- **Avocado Philly**  8

DUMPLINGS

	€
Pork Gyoza ^{A,F,N} 4pcs	10
Hausgemachte Kimchi Kokosraspeln Nori Sesam Hot & Sour Sauce <i>Homemade Kimchi Coconut Flakes Nori Sesame Hot & Sour Sauce</i>	
5erlei Dumplings ^{A,B,F,N}	11
Hacao Veggie Schwein Garnelen Siu Mai Sesam-Amazu <i>Hacao Veggie Pork Shrimp Siu Mai Sesame-Amazu</i>	
Veggie Gyoza  ^{A,F,N} 4pcs	8
Gemüse Edamame Tofu Sesam-Amazu <i>Vegetables Edamame Tofu Sesame Amazu</i>	
Hacao & Siu Mai ^{A,B,F,N} 4pcs	10
Garnelen Schwein Lauch-Pesto Sesam-Amazu <i>Shrimp Pork Leek Pesto Sesame Amazu</i>	
Beef BBQ ^N 4pcs	10
Rindfleisch Dumpling Gemüse Sesam-Creme <i>Beef Dumpling Vegetables Sesame Cream</i>	

TEMPURA

	€
Cornpura 	9
Gold Mais Tempura Cheddar Käsepulver <i>Gold Corn Tempura Cheddar Cheese Powder</i>	
Rock Shrimps ^{A,B,C,N}	14
Mango-Mayo Jalapenos Teriyaki Bunter Salat <i>Mango mayo Jalapeños Teriyaki Mixed salad</i>	
Crispy Calamari ^{A,C,N,R}	11
Wasabi Creme Limette Jalapenos <i>Wasabi cream Lime Jalapeños</i>	
Gemüse Tempura  ^{A,F,N}	9
Teriyaki Saison-Gemüse Minze <i>Teriyaki Seasonal vegetables Mint</i>	

SALADS

	€
Rainbow Greens  C,N	8
Gemischte Salat mit Maracuja-Sesam-Dressing <i>Mixed salad with passion fruit sesame dressing</i>	
Grüner Papaya Salat D,E	
Koriander Erdnüsse Peperoni <i>Coriander Peanuts Peppers</i>	
Gambas ^B	12
Rinderstreifen (Beef) ^{A,F,N}	12
Mango	10
Quack & Mango Salat A,D,N	12
Mangosalat mit Ente Koriander Rote Zwiebeln Peperoni Basilikum <i>Crispy Duck Mango Strips Coriander Red Onions Peppers Basil</i>	

JUST FOR ME

PHO BO Consommé D	kl. 9	gr. 18
Rinderstreifen Rinderbrühe VN-Kräuter Sojasprossen Hosin Sauce Thai Basilikum <i>Beef strips Beef broth VN herbs Bean sprouts Hoisin Sauce Thai Basil</i>		
MISO SUPPE F		6
Tofu Algen Frühlingszwiebeln Togarashi <i>Tofu Algae Spring onions Togarashi</i>		
MISO SAKE SUPPE D,F		8
Lachs Tofu Algen Frühlingszwiebeln Togarashi <i>Salmon Tofu Algae Spring onions Togarashi</i>		
HOT & SOUR SOUP B,R		10
Zitronengras Garnelen Jakobsmuschel Ananas Eibisch Koriander <i>Lemongrass Prawn Scallops PineApple Okra Coriander</i>		

LAVASTEIN GRILL

FLAME & SEAR ^{A,F,N} 28

**Black Angus Beef Entrecôte 250 gr | CheeziQue |
Koriander-Teriyaki | Sesam**
*Black Angus Beef Entrecôte 250 gr | CheeziQue |
Coriander Teriyaki | Sesame*

PULPO ^{C,N,R} 26

Paprika Miso | Pinke Zwiebel-Pickles | Katsuobushi | Salat Mix
Paprika Miso | Pink Onion Pickles | Katsuobushi | Salad Mix

YAKI SAKE ^{A,D,F,N} 27

Gegrilltes Lachsfilet | gebratene Gemüse | Teriyaki | Reis Beilage
Grilled salmon fillet | sautéed vegetables | teriyaki | rice side dish

ZEN ZANDER ^{D,N} 27

**Gegrilltes Zanderfilet | Perla Sake | Tamarin-Gemüse |
Wasabi Tobikko | Amazu**
*Grilled Zander Fillet | Perla Sake | Tamarind vegetables |
Wasabi Tobikko | Amazu*


BEILAGE

Gebratener Eier Reis 6 €	Beilagen Salat ^{C,N} 6 €
Fried Egg Rice	Süßkartoffelpommes 6 €
Gedämpfter Reis 3 €	Kimchi ^D 4 €
Steamed rice	Gebratenes Gemüse ^{F,N} 6 €
Reisnudel 4 €	Stir Fried Vegetables
Rice noodle	

NOODLE BOWLS ^{E,F,N}

Reisnudeln | Kräuter | Salat | Erdnüsse | Röstzwiebeln | Frühlingsrolle
Rice noodles | Herbs | Salad | Peanuts | Fried onions | Spring roll

Rindfleisch ^F 19 | **Gambas** ^B 20 | **Hühnchen** ^F 18

Tofu  18 (mit vegetarischen Frühlingsrollen) bei Vegan bitte an unser
Mitarbeiter wenden
(with vegetarian spring rolls) for vegan, please contact our staff

JIRO RED CURRY ^{D,G}

Saisonal Gemüse | Pilze | Kokosmilch
Seasonal vegetables | mushrooms | coconut milk

Gegrilltes Hähnchen 19 | *Gambas*^B 22 | *Ente*^A 20 | *Tofu*^F  18

Gedämpfte Reis als Beilage!

Steamed rice as a side dish!


JIRO FLASHY WOK

Shaken Beef ^{F,N}29
Entrecôte-Bites | Austern Sauce |
Süßkartoffelpommes | Shimeji Pilze
*Entrecôte bites | Oyster sauce | Sweet
potato fries | Shimeji mushrooms*

Angry Chicken 20
Zitronengras | Peperoni | Saisons
Gemüse | HÜHNCHEN gegrillt | Reis
*Lemongrass | Peppers | Seasonal
vegetables | Grilled chicken | Rice*

Zesty Fire Beef 21
Gebratenes Hüftsteak mit scharfe
Zitronengras Sauce und
verschiedene Gemüse | Reis Beilage
*Stir fried sirloin steak with spicy
lemongrass sauce and assorted
vegetables | Rice side dish*

Fried Rice Duck ^{A,C,E}19
Gebratener Reis | Knusprige Ente |
Gemüse | Peanuts-Sauce
*Fried Rice | Crispy Duck | Vegetables |
Peanut Sauce*

Spicy Tofu Basil  ^{F,N}18
Tofu | Gemüse | Hausg. Basilikum-Soße
| Peperoni | Reis
Tofu | Vegetables | Homemade Basil
Sauce | Peppers | Rice


Pepper Gambas ^{D,F}25
Schwarze-Pfeffer-Sauce | Gemüse
Black Pepper Sauce | Vegetables

Fried Spicy Noodles ^{C,D,E,F}
Gebr. Reisbandnudeln | Pakchoi
Gemüse | Hausg. Chilisoße |
Röstzwiebeln
Fried rice noodles | Pak choi vegetables
| Homemade chili sauce | Fried onions
Tofu^F  19
Scallops & Gambas^{B,R} 24
Hähnchen 19

Cashew Chicken ^{F,H,N}19
Cashews-Nüsse | Hähnchen | Gemüse |
Hausg. Soße | Reis
*Cashew nuts | Chicken breast |
Vegetables | Homemade sauce | Rice*

Udon Gambas ^{A,B,F,M,N}25
Gebr. Udon Nudeln | Honig-Senf-Sauce
| Gemüse | Garnelen | Sesam
*Fried Udon Noodles | Honey-Mustard
Sauce | Vegetables | Shrimp | Sesame*

Ginger Roasted Duck ^{A,F,N}21
Knuspr. Ente | Gemüse Mix | Hausg.
Ingwer-Soja-Soße | Reis
*Crispy Duck | Vegetable Mix |
Homemade Ginger Soy Sauce | Rice*

GREEN WOK  ^{F,N}18
Wok-Gemüse mit hausg. Dunkle-Soße |
Reis
*Stir-fried vegetables with homemade
dark sauce | Rice*

JIRO CUSTOM MADE ROLLS

	€
Funky Futo Roll ^{D,F} Lachs Tuna Gelbschwanzmakrele Tobiko Lauch Gurke Yuzu Miso Kizami Wasabi <i>Salmon Tuna Yellowfin Tuna Tobiko Leek Cucumber Yuzu Miso Kizami Wasabi</i>	20
Spider Roll ^{A,B,N} Soft Shell Crab Tempura Grüner Spargel Shisho Lauch Gurke Chilimayo Tobiko Sesam Soy nori <i>Soft Shell Crab Tempura Green Asparagus Shiso Leek Cucumber Chilimayo Tobiko Sesame Soy nori</i>	20
W. T. Fisch Roll ^{D,F,N} Grüner Spargel Tuna Tartar Ikura Flambierte Gelbschwanzmakrele <i>Green Asparagus Tuna Tartare Ikura Flambéed Yellowtail</i>	21
Rolax Roll ^{D,C,G} Lachs Gurke Avocado-Trüffel-Creme Gehobelte Trüffeln Tobiko <i>Salmon Cucumber Avocado-Truffle Cream Shaved Truffles Tobiko</i>	20
Sake & T Roll ^{A,C,G} Ebi Tempura Avocado Mango Trüffel-Creme Frischkäse Flambierte Lachsmantel Fr. Trüffeln <i>Ebi Tempura Avocado Mango Truffle Cream Cream Cheese Flambéed Salmon Fillet With Truffles</i>	20
Avocado Strawberry Roll ^{C,G}  Gr. Spargel Frischkäse Mango Fr. Erdbeer Avocado-Trüffel-Creme Gebh. Trüffeln Himbeermiso <i>Green Asparagus Cream Cheese Mango Fresh Strawberry Avocado Truffle Cream Truffle Paste Raspberry Miso</i>	18
Tora & Umi Roll ^{B,C,G} Ebi Tempura Rucola Gurke Wagyu Mantel CheeziQue Aburi Frischkäse Mango <i>Ebi Tempura Arugula Cucumber Wagyu Blanket CheeziQue Aburi Cream Cheese Mango</i>	25
Red Fuji Roll ^{B,D} Ebi Tempura Avocado Gurke Aburi Tuna Tuna Tartar Topping <i>Ebi Tempura Avocado Cucumber Aburi Tuna Tuna Tartar Topping</i>	20
<u>JIRO OMAKASE</u> Sushiplatte für 2 Personen	90

Omakase – wörtlich „ich überlasse es dir“, wird am häufigsten beim Essen in japanischen Restaurants verwendet, wo der Kunde es dem Koch überlässt, saisonale Spezialitäten auszuwählen und zu servieren.

Omakase – literally # i leave it up to you', is most commonly used when dining at Japanese restaurants where the customer leaves it up to the chef to select and serve seasonal specialties.

CRUNCHY ROLLS

Crunchy Spicy Tuna Tatar ^{A,C,D,F,N} 18

Spicy Tuna Tatar | Mango-Gurke-Salsa | Sesam | Aal Sauce | Wasabi Mayo
Spicy Tuna Tartar | *colorful Mango Pepper Cucumber Salsa* | *Unagi Sauce* | *Sesam* | *Wasabi Creme*

Crunchy Salmon ^{A,C,D,F,N} 18

Lachs Tatar | Avocado | Mango-Gurke-Salsa | Aal Sauce | Wasabi Mayo | Sesam | Frischkäse
Salmon Tartare | *Avocado* | *Cream Cheese* | *Mango Pepper Cucumber Salsa* | *Sesam* | *Unagi Sauce & Wasabi Creme*

Crunchy Veggie ^{C,G} 16

Avocado | Gurke | Paprika | Mango | Schnittlauch | Sisho Kresse
Salsa | Frischkäse | Chilimayo
Avocado | *Cucumber* | *Bell Pepper* | *Mango* | *Chives* | *Shiso Cress*
Salsa | *Cream cheese* | *Chili mayo*

STAY CLASSIC

HOSOMAKI (6 Stk.)

Avocado, Mango, Gurke6
Label Rouge Lachs.....9
Yellowfin Tuna.....10
Hamachi.....10
Gelbschwanzmakrele | *Yellowtail*

Yellowfin Spicy Tuna Tatar.....12
Ebi Maki ^B9
Hosomaki Moriwase (18 Stk.)12

NIGIRI (2 Stk.)

Label Rouge Lachs.....9
Aburi Label Rouge Lachs.....12
Flambiert | *Trüffel-Creme* | *Tobiko*
Yellowfin Tuna.....9
Maguro.....12
Flambiert | *Bonito Flocken* | *Kizami*
Wasabi

SASHIMI (6 Stk.)

Label Rouge Lachs.....18
Yellowfin Tuna.....20
Gelbschwanzmakrele.....20
Sashimi Mix (9 Stk.).....28

INSIDE OUT ROLLS (8 Stk.)

Alaska.....14
Label Rouge Lachs | Avocado | Tobikko

Salmon Philly ^{C,G,N}14
Lachs | Spargel | Mango | Frischkäse | Sesam

Avocado o. Mango Philly ^G12
Avocado o. Mango | Frischkäse | Sesam

Rollzilla Roll.....14
Unagi | Gurke | Sesam

Rainbow Roll.....16
Avocado | Gurke | Schnittlauch | Tuna- + Lachsmantel

Golden Crunch Roll ^{B,G}14
Ebi Tempura | Avocado | Frischkäse | Tobikko

Yellow Finny Spicy ^{G,N}16
Spicy Tuna Tatar | Gurke | Spargel | Sesam

Allergene:

- A** für Gluten haltiges Getreide
- B** für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und –Erzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und –Erzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und –Erzeugnisse
- M** für Senf- und Senferzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und –Erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und –Erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse