

## -Our Flavour Journey Never Ends-

### -Otsumami - Light bites

#### Edamame

-Meersalz | Chiliflocken.....6

-Lime Kokos Ingwer Creme.....7

#### Nem „Classic“.....7

Glasnudeln | Black Pilze | Shrimps | Hähnchen

#### Seafoods Springrolls 3pcs.....11

Karotte | Garnelen | Graben | Tintenfisch |  
Amazu-Süß Sauer-Dip

#### Veggie Spring Rolls 3pcs .....8

Gemüse | Tofu | Chili-Amazu-Dip

#### Yamayaki Spareribs.....12

Whisky-Tare | Schalotten Crunch  
| Lauchzwiebeln | Sesam

#### Kalbs Tataki.....12

Kalbsrücken rosa gebraten | Schalotten-Creme  
Thai Basilikum | Sesam

#### -Crispy Calamari.....10

Wasabi Creme | Limette | Jalapenos

#### Spring Scallops.....10

Jakobsmuscheln | Shimeiji |  
Frühlingszwiebeln | Erdnuss | leichte  
IngwerZitronengras-Limetten soße

#### Wild Betel Beef.....9

gegrilltes Black Angus Rind in  
wild-pfeffer-blätter | zitronengras | hgm  
Peanuts Soße

#### Avocado Mango Tatar.....11

Avocado Guacamole | Crispy Japan Reis |  
Trüffel Creme Fraich | Süßkartoffel Chip

#### Bao Buns 1pc

##### -Hähnchen Yakitori .....6

| Gurke | Teriyaki | Sesam

##### -Crispy Softshell Crab.....8

| Dill | Chili Sauer-Sauce

##### -Rock Ebi Tempura.....14

Mango Creme | teriyaki | Salat mix |  
Jalapenos

##### -Gemüse Tempura.....9

Teriyaki Soße

#### -ZENSAI -Sharing plates

Starter Selection Mix 18 Euro (ab 2 Personen  
– Preis p. Person)

- Kaisen Tatar | Betel Beef |  
Papaya Salat | Veggie Spring Rolls  
| Pork Gyoza.

## -Tsumetai - Cold

### SALADS

#### **Veggie Mango Papaya Salat.....10**

Koriander | Erdnüsse | Peperoni

#### **Grüner Papaya Salat**

Koriander | Erdnüsse | Peperoni

-Gambas.....12

-Rinderstreifen.....12

#### **Tako Pura.....14**

Oktopus Tempura | Wildkräuter Salat Rettich

Kresse | Paprika Miso

#### **Ente Mango .....12**

Mango | knusprige ente | koriander | rote zwiebeln |

peperoni | basilikum

#### **Cristal ROLLS 2pcs**

Vietnamesische Cristal Rolls mit frischen Kräutern und Salat im Reiscrêpe wahlweise mit:

-Lachs Avo.....9

-Tuna Mango.....10

-Avocado...

### - Dumplings

#### **Pork Gyoza 4pcs.....10**

Hausgemachte Kimchi | Nori | Sesam | Hot & Sour Sauce

#### **Serlei Dumplings.....11**

Black Cod | Veggie | Pork | Garnelen | Siu Mai | Sesam-Amazu

#### **Veggie Gyoza 4pcs.....8**

Gemüse | Edamame | Tofu | Sesam-Amazu

#### **Hacao & Siu Mai 4pcs.....10**

Garnelen | Pork | Lauch Pestro | Sesam -Amazu

#### **Beef BBQ 3pcs.....10**

Rindfleisch | Gemüse | Sesam |

## JUST FOR ME

**24H Pho Bo** Consommé kl. 8 gr. 17  
Rinderstreifen | Rinderbrühe | VN Kräuter | Sojasprossen | Hoisin Sauce

**Hot & Sour Soup** 10  
Zitronengras | Garnelen | Jakobsmuscheln | Ananas | Okra Bohnen | Koriander

**MISO Soup** 6  
Tofu | Wakame | Frühlingszwiebeln

**MISO SAKE Soup** 8  
Lachs | Wakame | shimeji Pilze | Tofu | Frühlingszwiebeln

## ROBATA GRILL Cooked over lava rock

**PULPO** 24  
Paprika Miso | Pinke Zwiebel-Pickles | Katsuobushi | Salat Mix

**ANTICUCHO CERDO** 25  
Iberico Pork | Lauchstroh | Koriander | Wafu

**YAKI SAKE** 25  
Gegrilltes Lachsfilet | gebratene Gemüse | Teriyaki | Reis

**SAMBA STEAK** 26  
Black Angus Rind Entrecôte 250 gr | Salsa Verde | Koriander Chili Tare | Röstzwiebeln

### BEILAGE

Gebratener Eier Reis 6 €

Gedämpfter Reis 3 €

Reisnudel 4 €

Kimchi 4 €

Teriyaki ,Peanuts ,Amazu 2 €

Gebratenes Gemüse 6 €

## FLAVOUR OF SOUTHEAST ASIA

### -NOODLE BOWLS

Reisnudeln Bowls mit frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen und Thai-Schalotten, serviert mit Limetten-Chili-Dressing & Frühlingsrolle

**Rindfleisch 19 | Gambas 20 | Hühnchen 18 |**

**Tofu 17** (mit vegetarischen Frühlingsrollen) bei Vegan bitte an unser Mitarbeiter wenden

### -JIRO CURRY

Vietnamesische roter Currysoße Art mit Gemüse

**Gegrilltes Hähnchen 19 | Gambas 22 | Ente 20 | Tofu 17**

### JIRO FLASHY WOK

**Ginger Roast Duck..... 20**

knusprige Ente | Gemüse | Ingwer  
Soja Soße

**Beef Asparagus.....22**

Black angus Rind | grünem Spargel |  
Ingwer | Koriander | Sesam | Shimeji  
Pilz

**Shaken Beef.....29**

Entrecôte-Bites | Austern Sauce |  
Süßkartoffelpommes | Shimeji Pilze

**Chicken Cashew.....19**

Hühnerfleisch | Cashewnüsse |  
Zwiebeln | Gemüse | Sesam

**Angry Chicken.....19**

Zitronengras | Peperoni | Gemüse  
HÜHNCHEN gegrillt

**Pepper Beef.....20**

Rinderhüftsteak | Schwarzen Pfeffer |  
Basilikum | Knoblauch

**Fried Rice Duck.....18**

Gebratener Reis | Knusprige Ente |  
Gemüse | Peanuts-Sauce

**Fried Spicy Noodles**

Reisbandnudeln | Pakchoi Gemüse |  
Homemade Chilisoße | Röstzwiebeln

**-Chicken Breast 18**

**-Scallops & Gambas 22**

### COZY VEGETARIAN WOK

**Tofu Cashew .....17**

Cashews-Nüsse | Tofu | Gemüse

**Fried Tofu Spicy Noodles.....17**

Reisbandnudeln | Pakchoi Gemüse |  
Homemade Chilisoße | Röstzwiebeln

**Wok Veggie .....17**

Wok Gemüse mix mit Soja Soße

**Spicy Tofu Basil .....17**

Tofu | Gemüse | Sweet Basil | Peperoni |

## JIRAWS

<b>-Kaisen Tarutaru</b>	<b>10</b>
Lachs Tatar   Tuna Tatar   Nori Crunchy   Ikura	
<b>- Sake Tataki</b>	<b>14</b>
Flamed Lachsscheiben   Mandarinen Ingwer Leche de Tigre   Chili   Süß Kartoffeln Chips	
<b>-Hamachi Tiradito</b>	<b>14</b>
Gelbschwanzmakrele   Orange Chili Ponzu   Limette   Pinke Zwiebeln Pickles	

## - JIRO CUSTOM MADE ROLLS-

<b>-Funky Futo Roll</b>	<b>20</b>
Lachs   Tuna   Gelbschwanzmakrele   Tobiko   lauch   Gurke   yuzu Miso   Kizami Wasabi	
<b>-Spider Roll</b>	<b>20</b>
Soft Shell Crab Tempura   Spargel   Shisho   Lauch   Gurke   Chilimayo   Tobiko   Sesam Soja nori	
<b>-W.T.Fisch Roll</b>	<b>21</b>
Spargel   Tuna tatar   Ikura   Limettenschale   Aburi Gelbschwanzmakrele	
<b>- Rolax Roll</b>	<b>20</b>
Lachs   Gurke   Avocado Trüffel Creme   Frisch Gehobelte Trüffel   Tobiko	
<b>- Sake &amp; T Roll</b>	<b>20</b>
Ebi Tempura   Avocado   Mango   Trüffel Creme   Frischkäse   flambierte Lachs & geriebene Trüffel	
<b>-Avocado Strawberry Roll</b>	<b>18</b>
Spargel   Frischkäse   Mango   Erdbeeren   Avocado Trüffel Creme   gehobelte Trüffel   Himbeeren Miso soße	
<b>-Phoenix Roll</b>	<b>20</b>
Ebi Tempura   Gurke   Aal Sauce   Sesam   flambierte Unagi & Lachs ummantelt Chilimayo	
<b>-Red Fuji</b>	<b>20</b>
Ebi Tempura   Avocado   Gurke   Flambierte Thunfisch   Tuna Tatar Topping	

## **Crunchy ROLL**

- Crunchy Spicy Tuna Tatar** **17**  
pikant Tuna tatar | bunte Mango Paprika Gurke Salsa | Sesam |  
hgm. Teriyaki & Wasabi Yuzu Creme
- Crunchy Salmon** **17**  
Lachstatar | Avocado | Frischkäse | Mango Paprika Gurke Salsa | Sesam |  
hgm. Teriyaki & Wasabi Yuzu Creme
- Crunchy Veggie** **15**  
Gurke | Mango | Avocado | Paprika | Frischkäse | Schnittlauch

## **Jiro Omakase**

**Omakase – eine alte japanische Essen Tradition und bedeutet übersetzt: „Ich überlasse es Ihnen.“ Aus dem Japanischen 任せる makaseru – „anvertrauen“. der Koch entscheidet, was er serviert.**

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung unserer Head Sushi Chef C.Dinh  
Mindest Wartezeit 30 Min

**Omakase Menü Platte ab 2 Pers**

**40 Eur/Pers**

## Stay Classic

### **-Maki**

<b>-Sake Maki</b>	<b>7</b>
Label rouge Lachs	
<b>-Tekka Maki</b>	<b>8</b>
yellowfin Tuna	
<b>-Yellowfin Spicy Maki</b>	<b>10</b>
Tuna Tatar   schnittlauch	
<b>-Ebi Maki</b>	<b>9</b>
Ebi Tempura	
<b>-Avocado Maki</b>	<b>6</b>
<b>-Kappa Maki</b>	<b>5</b>
<b>-Mango Maki</b>	<b>6</b>

### **-Sashimi ( 6 pcs )**

Lachs Sashimi	<b>16</b>
Tuna Sashimi	<b>18</b>
Hamachi Sashimi	<b>18</b>
<b>Moriawase 9pcs</b>	<b>23</b>

### **Inside out Roll-**

<b>-Alaska</b>	<b>12</b>
Lachs   Avocado   Tobiko	
<b>-Salmon Philly</b>	<b>14</b>
Lachs   Spargel   Mango   Frischkäse   Sesam	
<b>-Maguro</b>	<b>13</b>
Tuna   Gurke   Black Tobiko	
<b>-Yellow Finny Spicy</b>	<b>15</b>
Pikante Thunfisch tatar   gurke   Spargel   sesam	
<b>-Rainbow Roll</b>	<b>16</b>
Avocado   Gurke   Lauch   Lachs und Tuna ummantelt	
<b>-Ebi Tempura</b>	<b>13</b>
Avocado   Frischkäse   Tobiko	
<b>-Avo Philly</b>	<b>11</b>
Avocado   Frischkäse   Sesam	
<b>-Mango Philly</b>	<b>11</b>
Mango   Frischkäse   Sesam	
<b>-Green Natural</b>	<b>15</b>
Avocado   Gurke   Mango   Paprika   Frischkäse   Spargel   Sesam	

### **Nigiri ( 2pcs )**

<b>-Label Rouge Sake</b>	<b>8</b>	<b>-Unagi</b>	<b>9</b>
*flammbierte   Trüffelcreme   tobiko*	<b>11</b>	<b>-Ikura</b>	<b>8</b>
<b>-Maguro</b>	<b>9</b>	Salmon Caviar	
*flammbierte   bonitoflocken   Kizami*	<b>12</b>	<b>-Avocado</b>	<b>7</b>
<b>-Hamachi</b>	<b>9</b>	<b>-Gurke</b>	<b>7</b>