

KATOMI

ASIAN FUSION CUISINE

アジアンフュージョンリョウリ



Wir sind stolz darauf, Ihnen im Katomi Asian Fusion ein einzigartiges Erlebnis anzubieten, dass das Beste der asiatischen Küche mit modernen Akzenten verbindet.

Unsere Speisekarte umfasst eine köstliche Auswahl an unterschiedlichsten Sushi-Kreationen, frisch zubereiteten Nudelsuppen, Tatar und anderen exquisiten asiatischen Gerichten, die von unseren erfahrenen Köchen perfekt zubereitet werden, um Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Unser Team ist bestrebt, herausragenden Service zu bieten und sicherzustellen, dass Ihr Besuch als außergewöhnlich in Erinnerung bleibt.

Es ist uns eine Ehre Sie als unseren Gast zu bedienen, denn Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

- *das Katomi Team* -

 vegan vegetarisch scharf

Alle Preise verstehen sich in Euro





At Katomi Asian Fusion, we are proud to offer you a unique experience that combines the best of Asian cuisine with modern accents.

Our menu includes a delicious selection of different sushi creations, freshly made noodle soups, steak tartare and other exquisite Asian dishes, perfectly prepared by our experienced chefs to delight your taste buds.

Our team is committed to providing outstanding service and ensuring that your visit is an exceptional one.

It is an honor for us to serve you as our guest, as your satisfaction is a matter close to our hearts.

- the Katomi team -

 vegan

 vegetarian

 spicy

All prices are in Euro

VORSPEISEN

1. **Misoshiru**^m 4,90
Sojabohnensuppe mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln
Classic Japanese miso soup with tofu, seaweed and scallions
2. **Edamame**^m 4,90
Gesalzene gekochte Sojabohnen
Salted boiled soybeans
3. **Yakitori**ⁱ 5,90
2 japanische Hühnerspieße mit Teriyakisoße
2 Japanese chicken skewers with teriyaki sauce
4. **Takoyaki**^{n,i} 5,90
4 gefüllte Teigkugeln mit Oktopus, Spezialsoße, Bonitoflocken und Frühlingszwiebeln
4 stuffed dough balls with octopus, special sauce, bonito flakes and scallions
- 5a. **Sate Gai**^{a,h,i} 6,90
2 gegrillte Hühnerspieße mit Kokos-Erdnusssoße
2 grilled chicken skewers with coconut-peanut sauce
- 5b. **Chicken Popcorn**^a 6,90
Knusprig panierte Hähnchenstücke in geröstetem Reispulver, serviert mit süß-sauren Dips
Crispy breaded chicken pieces in roasted rice powder, served with sweet & sour dips
6. **Sweet Potato Fries**ⁱ 5,90
Süßkartoffelpommes
Sweet potato fries
7. **Cha Gio**ⁱ 5,90
6 knusprige vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Taro, Champignons und Frühlingszwiebeln, serviert mit Süß-Sauer-Dip
6 crispy Vietnamese spring rolls filled with taro, mushrooms and scallions, served with sweet-sour dips
8. **Summer Maki**^b 6,90
Rolle aus Reispapier gefüllt mit Sushireis, Lachs, Avocado, Gurke und Kräutern (6 Stk.)
Rice paper roll filled with sushi rice, salmon, avocado, cucumber and herbs (6 pcs)

- 9a. **Pillow Talk**ⁱ 6,90
4 knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Wasserkastanien, Frühlingszwiebeln, Karotten, dazu Sweet-Chili-Dip
4 crispy dumplings filled with chicken, shrimp, water chestnuts, scallions and carrots, served with sweet chili dip
- 9b. **Gyoza**ⁱ 7,90
Hähnchen oder Gemüse-Füllung (5 Stk.)
Chicken or vegetable filling (5 pcs)
10. **Nem**ⁱ 6,90
2 hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip
2 homemade spring rolls filled with chicken and vegetables, served with sweet and sour dip
11. **Summer Rolls**^{c,h} 6,90
2 Rollen aus Reispapier gefüllt mit Garnelen oder Tofu, Salat, Minze, dazu Limetten- oder Erdnuss-Dip
2 rice paper rolls filled with shrimp or tofu, salad and mint, served with lime or peanut dip
12. **Ha Cao**^c 6,90
4 gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
4 steamed dumplings with shrimp filling
13. **Ebi Tempura**^c 8,90
3 knusprige Garnelen mit Spezialsoße
3 crispy shrimps with special sauce
14. **Beefy Roll**ⁱ 8,90
2 Handrollen aus würzigem Roastbeef, gerösteten Zwiebeln, Lollo Bionda, Rucola, dazu Soja-Lemon-Dip
2 hand rolls with spiced roast beef, crispy onions, green coral lettuce, arugula and soy-lemon dip



15. **Starterplatte**^{i,c} (für 2 Personen) 24,90
Eine Variation aus unseren Vorspeisen: Pillow Talk, Ebi Tempura, Edamame, Sweet Potato Fries und Sommerrollen
A variety of our appetizers: pillow talk, ebi tempura, edamame, sweet potato fries and summer rolls

TATAR

- 16. **Lachstatar** ^{b, m} 7,90
Pikant marinierter Lachs, Avocado, Schnittlauch, hausgemachte Soße
Spicy marinated salmon, avocado, chives and homemade sauce
- 17. **Thunfischstatar** ^{b, m} 8,90
Pikant marinierter Thunfisch, Avocado Schnittlauch, hausgemachte Soße
Spicy marinated tuna, avocado, chives and homemade sauce
- 18. **Sawaganitatar** ^{c, m} 8,90
Marinierter Flusskrebis, Avocado, Schnittlauch & hausgemachte Soße
Marinated crayfish, avocado, chives and homemade sauce



FLAMBÉE

- 19. **Lachs** ^{b, m} 12,90
3 Scheiben flambierter Lachs mit Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße
3 slices of flambéed salmon with bonito flakes, scallions and special sauce
- 20. **Thunfisch** ^{b, m} 13,90
3 Scheiben flambierter Thunfisch mit Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße
3 slices of flambéed tuna with bonito flakes, scallions and special sauce
- 21. **Buttermakrele** ^{b, m} 11,90
3 Scheiben flambierte Buttermakrele mit Bonitoflocken, Frühlingszwiebeln, Spezialsoße
3 slices of flambéed butterfish with bonito flakes, scallions and special sauce



SALATE

- 22. **Mango Salat** ^{c, k} 8,90
Garnelen oder Tofuwürfeln, Mango, Gurke, rote Paprika, Cashewnüsse, Koriander mit Honig-Ingwer Dressing
Shrimp or tofu cubes, mango, cucumber, cashews, cilantro with honey-ginger dressing
- 23. **Wakame Salat** ^{b, f} 6,90
Marinierter Algensalat mit Avocado, Krebsfleisch-Imitat und Sesam
Marinated seaweed salad with avocado, imitation crab meat and sesame

POKE BOWL

Große Schüssel Sushi-Reis mit Toppings und Spezialsoße, dazu Salat
Large bowl of sushi rice with toppings and special sauce, served with salad

-  **B31. Vegetarische Bowl** f, m **14,90**
Avocado, Wakame, Edamame, japanisches Omelett, Paprika, Mais, Inari, saisonaler Salat mit Spezial Spicy Dressing
Avocado, wakame, edamame, Japanese omelette, peppers, corn, inari, seasonal salad with special spicy dressing
-  **B32. Yakitori Teriyaki Bowl** f, m **15,90**
Hühnchen Teriyaki (4 Stk), Avocado, Edamame, Sesam, Paprika, Mais, saisonaler Salat mit Spezial Spicy Dressing
Chicken teriyaki (4 pcs), avocado, edamame, sesame, peppers, corn, seasonal salad with special spicy dressing
-  **B33. Salmon Bowl** a, b, f, m **17,90**
Lachs, Avocado, Edamame, Masago, Wakame, Paprika, Mais, saisonaler Salat mit Spezial Spicy Dressing
Salmon, avocado, edamame, masago, wakame, peppers, corn, seasonal salad with special spicy dressing
-  **B34. Sashimi Bowl** a, b, f, m **19,90**
Mit verschiedenen rohen Fischscheiben (Lachs, Thunfisch, Wolfbarsch, Butterfisch), Avocado, Edamame, Wakame, Paprika, Mais, saisonaler Salat mit Spezial Spicy Dressing
With different raw fish slices (salmon, tuna, sea bass, butterfish), avocado, edamame, wakame, peppers, corn, seasonal salad with special spicy dressing
-  **B35. Gyoza Bowl** a, f, m **17,90**
Gyoza mit Hähnchenfüllung (5 Stk), Avocado, Edamame, Wakame, Paprika, Mais, saisonaler Salat mit Spezial Spicy Dressing
Gyoza with chicken filling (5 pcs), avocado, edamame, wakame, peppers, corn, seasonal salad with special spicy dressing
-  **B36. Ebi Tempura Bowl** c, f, m **17,90**
Garnelen Tempura (4 Stk), Avocado, Edamame, Wakame, Paprika, Mais, saisonaler Salat mit Spezial Spicy Dressing
Shrimp tempura (4 pcs), avocado, edamame, wakame, peppers, corn, seasonal salad with special spicy dressing



NUDEL SUPPEN

30.

PHOlicious

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Frühlingszwiebeln, Koriander, frischen Kräutern, dazu:

Traditional rice noodle soup with spring onions, coriander, fresh herbs, served with:

- A. **Hühnerfleisch** 17,90
Chicken
- B. **Rindfleisch** 17,90
Beef



NUDELGERICHTE

- 40. **Chicken Noodle Bowl** ^{h, i} 16,90
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Reisnudeln, Röstzwiebeln und Erdnüssen mit Ingwer-Honigsoße, dazu frischer Salat
Grilled chicken breast, rice noodles, fried onions and peanuts with ginger-honey sauce, served with fresh salad
- 41. **Beef Balance** ^{h, i} 18,90
Gebratenes Rindfleisch, Reisnudeln, Röstzwiebeln und Erdnüssen mit Limetten-Sojasoße, dazu frischer Salat
Stir-fried beef, rice noodles, fried onions and peanuts with lime-soy sauce, served with fresh salad
- 42. **Flying Noodles** ^{d, h} 18,90
Reisbandnudeln, Erdnüssen mit Kokos-Curry-Soße und Salat
Rice noodles, peanuts with coconut-curry sauce and salad
 - A. **Tofu** Tofu
 - B. **Hühnerfleisch** Chicken
- 43. **Wok Udon** ^{c, m}
Im Wok geschwenkte Udon-Nudeln in würziger Sojasoße mit Pak Choi
Stir-fried udon noodles in savory soy sauce with pak choi
 - A. **Tofu** Tofu 17,90
 - B. **Garnelen** Shrimps 21,90



REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert
All dishes are served with fragrant rice

- | | | | | | |
|-----|--|-------|-----|--|-------|
| 50. | Cashew Duck ^{d, i, m}
Barbarie Ente in Cashewsoße mit Gemüse, Kräutern und Cashewnüssen
Barbarie duck in cashew sauce with vegetables, herbs and cashew nuts | 21,90 | 54. | Sake Teriyaki ^{a, b, m}
Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyakisoße und Gemüse
Grilled salmon fillet with teriyaki sauce and vegetables | 21,90 |
| 51. | Black Tiger Ebi ^{a, c, m}
Riesengarnelen, dazu Wildkräuterbouquet mit Trüffel-Mayonnaise
Tiger prawns served with a bouquet of wild herbs and truffle mayonnaise | 22,90 | 55. | Chicken Fellas ^{d, h, i, m}
Gegrillte Hähnchenbrustfilets, dazu Gemüse mit Erdnusssoße oder Currysoße
Grilled chicken breast fillets, served with vegetables and peanut or curry sauce | 16,90 |
| 52. | Sunrise Chicken ^{d, m}
Zartes Hühnerfleisch mit Gemüse und Kräutern, serviert in feiner Kürbis- oder Mango-Kokossoße
Tender chicken with vegetables and herbs, served in a fine pumpkin or mango coconut sauce | 16,90 | 56. | Lemongrass Fried Beef ^m
Im Wok geschwenktes Rindfleisch in Chili-Lemongrass-Soße mit Pak Choi, Kaiserschoten und grünem Spargel
Stir-fried beef in chili-lemongrass sauce with pak choi, snow peas and green asparagus | 19,90 |
| 53. | Ocean Breeze ^{b, c, m}
Lachs, Thunfisch, Garnelen, Jakobsmuscheln mit Teriyakisoße und Gemüse
Salmon, tuna, shrimp, scallops with teriyaki sauce and vegetables | 27,90 | 57. | Entrecote vom Grill ^m
Steak mit gegrilltem grünem Spargel und Gemüse
Grilled steak with green asparagus and vegetables | 26,90 |
| | | | 58. | Surf & Turf ^m
Gegrilltes Entrecote & 4 Riesengarnelen in würziger BBQ-Soße mit Pak Choi und grünem Spargel
Grilled entrecote and 4 tiger prawns in spicy sauce with pak choi and green asparagus | 36,90 |





VEGAN

Alle Gerichte werden mit Duftreis serviert
All dishes are served with fragrant rice

-  60. **Wok-Tossing Vegetables** ^{i, m} 15,90
Im Wok geschwenktes Gemüse in würziger Sojasoße
Stir-fried vegetables in savory soy sauce
-  61. **Vegan Tofu Curry** ^{d, m} 15,90
Gebratener Tofu in roter Currysoße mit frischem Gemüse
Pan-fried tofu in red curry sauce with fresh vegetables
-  62. **Vegan Tofu Peanut** ^{h, m} 15,90
Gebratener Tofu in Erdnusssoße mit frischem Gemüse
Pan-fried tofu in peanut sauce with fresh vegetables
-  63. **Vegan Tofu Lemongrass** ^m 15,90
Im Wok geschwenkte Tofuwürfel, Lemongrass, Chili und frische Gemüse
Stir-fried tofu cubes with lemongrass, chili and fresh vegetables



S
U
S
H
I

寿
司



MAKI

In Seetang eingerollter Sushireis (je 6 Stk.) ^{b,c} - Sushi rice rolled in seaweed (6 pcs each) ^{b,c}

70.	Sake	Lachs Salmon	5,90
71.	Tekka	Thunfisch Tuna	5,90
72.	Mutsu	Buttermakrele Butter mackerel	5,50
73.	California	Krebsfleisch-Imitat und Avocado Imitation crab meat and avocado	5,50
74.	Sake Avocado	Lachs und Avocado Salmon and avocado	6,50
75.	Ebi Avocado	Gekochte Garnelen und Avocado Cooked shrimp and avocado	6,50
77.	Spicy Maguro	Marinierter Thunfisch und Frühlingszwiebeln Marinated tuna and spring onions	5,90
78.	Unagi ^f	Gegrillter Flusssaal mit Sesam Grilled river eel with sesame	6,50
79.	Teriyaki ^f	Gegrilltes Hähnchen Teriyaki mit Sesam Grilled chicken teriyaki with sesame	5,50



VEGGIE MAKI

Alle Rollen werden mit Sesam serviert (auf Wunsch auch ohne) (je 6 Stk.) ^{b,c,f}
All rolls are served with sesame seeds (also without if desired) (6 pcs each) ^{b,c,f}

80.	Avocado	Avocado	Avocado	4,90
81.	Kappa	Gurke	Cucumber	4,90
82.	Tamago	Japanisches Omelette	Japanese omelette	4,90
83.	Oshinko	Eingelegter japanischer Rettich Pickled Japanese radish		4,90
84.	Kanpyo	Gekochte Kürbistreifen	Cooked pumpkin strips	4,90
85.	Mango	Mangostreifen	Mango strips	4,90
86.	Futo Maki	Große Rolle mit verschiedenem Gemüse, Salat (5 Stk.) Large roll with various vegetables, salad (5 pcs)		9,90

NIGIRI

Paarweise servierte Reishäppchen (2 Stk.) ^{b,c} - Rice bites served in pairs (2 pcs) ^{b,c}

90.	Sake	Lachs	Salmon	5,50
91.	Maguro	Thunfisch	Tuna	5,90
92.	Mutsu	Buttermakrele	Butter mackerel	5,50
93.	Wolfsbarsche	Wolfsbarsche	Sea bass	5,50
94.	Hotategei	Jakobsmuschel	Scallop	5,90
95.	Ebi	Gekochte großgarnelen	Boiled king prawns	5,90
96.	Unagi	Gegrillter flussaal	Grilled river eel	6,50
97.	Kani	Krebsfleisch-imitat	Imitation crab meat	5,50
98.	Tamago	Japanisches omelette	Japanese omelette	5,50
99.	Avocado	Avocado	Avocado	5,50

NIGIRI FLAMBÉE

Paarweise flambierte Reishäppchen mit Cocktailsoße,
Bonitoflocken und Frühlingszwiebeln ^{b,c}
Pairs of flambéed rice bites with cocktail sauce, bonito flakes and spring onions ^{b,c}

110.	Sake	Lachs	Salmon	6,90
111.	Maguro	Thunfisch	Tuna	6,90
112.	Mutsu	Buttermakrele	Butter mackerel	6,50
113.	Hotategei	Jakobsmuschel	Scallop	6,90

GUNKAN

- G101. **Sake Gunkan** ^{a,b,f} 7,00
Flambierter Lachstatar, Lauchzwiebeln, Fischrogen, Mayonnaise,
umwickelt mit flambiertem Lachs
Flambéed salmon tartare, spring onions, fish roe, mayonnaise,
wrapped in flambeed salmon
- G102. **Maguro Gunkan** ^{a,b,f} 7,50
Flambierter Thunfischstatar, Lauchzwiebeln, Fischrogen, Mayonnaise,
umwickelt mit flambiertem Thunfisch
Flambéed tuna tartare, spring onions, fish roe, mayonnaise,
wrapped in flambeed tuna
- G103. **Sake Ebi Gunkan** ^{a,b,f} 7,50
Flambierter Lachstatar, Lauchzwiebeln, Fischrogen, gekochtem Garnelen,
Mayonnaise umwickelt mit flambiertem Lachs
Flambéed salmon tatar, spring onions, fish roe, cooked shrimps, mayonnaise
wrapped in flambeed salmon
- G104. **Crispy Tofu Gunkan** ^{b,f,m} 6,00
Mashed Avocado, Lauchzwiebeln, Crispy Tofu, umwickelt mit Gurkenstreifen
Mashed avocado, spring onions, crispy tofu, wrapped with cucumber strips





URA - MAKI

Inside-Out, von innen gerollte Reisrollen verziert mit Fischrogen oder Sesam (auf Wunsch auch ohne) (je 8 Stk.)

Inside-out, rice rolls rolled from the inside decorated with fish roe or sesame seeds (also without if desired) (8 pcs each)

120.	Sake ^b	Lachs und Avocado Salmon and avocado	10,50
121.	Philadelphia ^{b, d}	Lachs, Frischkäse, Rucola und Avocado Salmon, cream cheese, arugula and avocado	11,00
122.	California ^b	Krebsfleisch-Imitat und Avocado Imitation crab meat and avocado	9,50
123.	Mutsu ^{b, d}	Frittierte Buttermakrele, Frischkäse, Avocado und Gurke Fried butter mackerel, cream cheese, avocado and cucumber	11,00
124.	Ebi Negi ^{a, c, l}	Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke Frühlingszwiebeln und Mayonnaise Cooked shrimp, avocado, cucumber, spring onions and mayonnaise	11,00
125.	Midori ^{c, l}	Surimi, Avocado, Gurke und pikanter Unagisoße, umwickelt mit mariniertem Wakame Surimi, avocado, cucumber and spicy unagi sauce, wrapped with marinated wakame	10,50
126.	Maguro ^b	Thunfisch, Avocado, Gurke Tuna, avocado, cucumber	11,00
127.	Maguro Spicy ^b	Pikant marinierter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln Spicy marinated tuna, cucumber, spring onions	11,00
128.	Onion ^{b, i}	Lachs, Avocado, Gurke, pikanter Unagisoße, umwickelt mit Röstzwiebeln Salmon, avocado, cucumber, spicy unagi sauce, wrapped with fried onions	10,50
129.	Unagi ^b	Gegrillter Flussaal, Avocado, Gurke Grilled river eel, avocado, cucumber	13,00
130.	Ebi Tempura ^{c, i}	Tempura Garnelen, Avocado, Gurke (Crunchy) Tempura shrimp, avocado, cucumber (crunchy)	13,00
131.	Avotempura ⁱ	Frittierte Avocado, Rucola, Gurke, Mangostreifen Fried avocado, arugula, cucumber, mango strips	11,00
132.	Teriyaki	Gegrilltes Hähnchen Teriyaki und Gurke Grilled chicken teriyaki and cucumber	10,00
133.	Futo Maki ^{b, d}	5 große Stk. mit Frischkäse, Fischrogen, verschiedenem Gemüse und Fischarten 5 large pieces with cream cheese, fish roe, various vegetables and fish	13,50
134.	Sawagani I.O ^c	Marinierte Flusskrebs, Gurke, Avocado und Frühlingszwiebeln Marinated crayfish, cucumber, avocado and spring onions	13,50
135.	Salmon Skin I.O ^{b, d}	Knusprige Lachshaut, Gurke und Frischkäse Crispy salmon skin, cucumber and cream cheese	9,50

FLAMBÉE ROLL

Sushirollen, leicht fambiert, mit hausgemachter Soße, Bonitoflocken und Frühlingszwiebeln (je 8 Stk.)

Sushi rolls, slightly flambéed, with homemade sauce, bonito flakes and spring onions (8 pcs each)

- | | | |
|--|--|-------|
| 140. Avocado Roll ^c | Krebsfleisch-Imitat, Gurke, Avocado belegt mit Avocadostreifen | 12,50 |
| | Imitation crab meat, cucumber, avocado, topped with avocado strips | |
| 141. Sake Roll ^b | Gegrillter Aal, Avocado und Gurke, umwickelt mit Lachs | 18,50 |
| | Grilled eel, avocado and cucumber, wrapped with salmon | |
| 142. Maguro Roll ^{b,c} | Marinierter Flusskrebs, Avocado und Gurke, umwickelt mit Thunfisch | 20,50 |
| | Marinated crayfish, avocado and cucumber, wrapped with tuna | |
| 143. Mutsu Roll ^{b,i} | Frittierter Lachs, Avocado, Gurke, umwickelt mit Buttermakrele | 16,50 |
| | Fried salmon, avocado, cucumber, wrapped with butter mackerel | |
| 144. Unagi Roll ^{b, c, i} | Frittierte Garnelen, Salat, Avocado, Gurke, umwickelt mit Flussaal ^{b,c} | 23,00 |
| | Fried shrimp, lettuce, avocado, cucumber, wrapped with river eel | |
| 145. Rainbow Roll ^{b, c} | Marinierte Flusskrebs, Gurke, Avocado & Frühlingszwiebeln, belegt mit verschiedenen Fischescheiben | 20,50 |
| | Marinated crayfish, cucumber, avocado & spring onions topped with various fish slices | |
| 146. Salmon Skin Roll ^{b, i} | Knusprige Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit Lachs | 16,50 |
| | Crispy salmon skin, avocado, mango, cream cheese, wrapped with salmon | |



CRISPY SUSHI

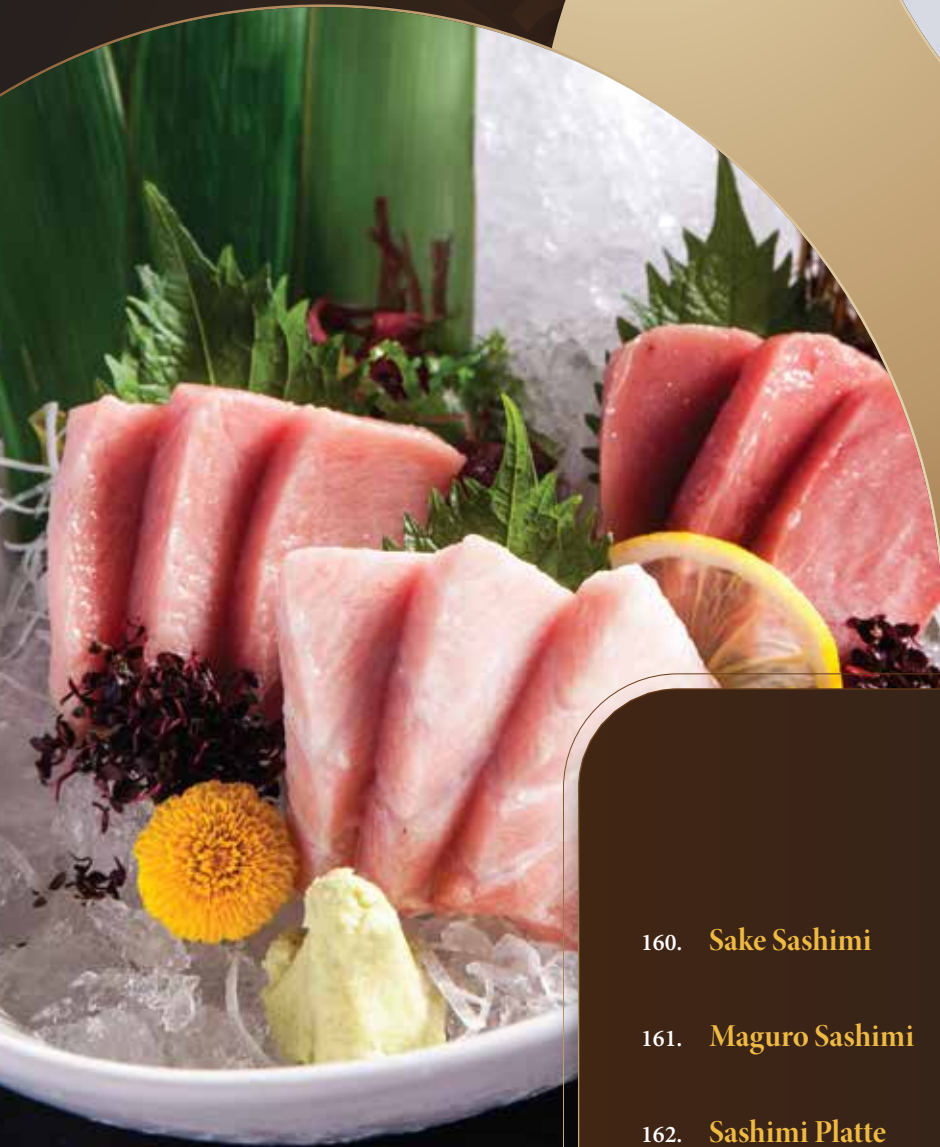
Sushirollen-Paniert, Frühlingszwiebel und Sesam (je 6 Stk.)

Crispy fried sushi rolls, spring onions und sesame seeds (6 each)

- | | | |
|---|---|-------|
| 150. Sake Maki ^{b, d, f, i} | Lachs und Frischkäse | 8,50 |
| | Salmon and cream cheese | |
| 151. Avocado Maki ^{d, f, i} | Avocado und Frischkäse | 7,50 |
| | Avocado and cream cheese | |
| 152. Sake ^{b, d, f, i} | Lachs, Frischkäse, Avocado und Gurke | 12,00 |
| | Salmon, cream cheese, avocado and cucumber | |
| 153. Maguro ^{b, d, f, i} | Pikant marinierter Thunfisch, Avocado und Gurke | 12,50 |
| | Spicy marinated tuna, avocado and cucumber | |
| 154. Ebi Tempura ^{c, d, f, i} | Tempura Garnelen, Frischkäse, Avocado und Gurke | 12,00 |
| | Ebi Tempura, cream cheese, avocado and cucumber | |
| 155. Yasai ^{f, i} | Verschiedenem Gemüse | 11,50 |
| | Various vegetables | |

TEMAKI.

- T104. **SAKE TEMAKI** ^{b, d, f} 6,90
Lachs, Avocado, Gurke, Fischrogen, Salat, Frischkäse
Salmon, avocado, cucumber, fish roe, salad, cream cheese
- T105. **EBI TEMPURA TEMAKI** ^{c, f, m} 7,50
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Salat, Unagi Soße
Ebi tempura, avocado, cucumber, mayonnaise, salad, unagi sauce
- T106. **TAMAGO TEMAKI** ^{a, f} 5,90
Tamago, Mango, Gurke, Avocado, Salat, Sesam
Tamago, mango, cucumber, avocado, salad, sesame



SASHIMI.

Rohe Fischfiletstücke ^b
Raw fish fillet pieces

160. **Sake Sashimi** 8 Scheiben Lachs 22,00
8 slices of salmon
161. **Maguro Sashimi** 8 Scheiben Thunfisch 24,50
8 slices of tuna
162. **Sashimi Platte** Je 2 Stück Thunfisch, Lachs, Buttermakrele 36,50
4 Stück Ebi und
4 Scheiben Jakobsmuscheln
2 pieces each of tuna, salmon, butter mackerel
4 ebi and
4 slices of scallops

KATOMI PLATTE

- S1. **Simple Salmon**^b 12,50
3 Stk. Sake Nigiri
6 Stk. Sake Avocado Maki
3 pcs sake nigiri
6 pcs sake avocado maki
- S2. **Trio Maki Delight**^b 14,50
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Gurke Maki
6 Stk. Lachs Maki
6 pcs avocado maki
6 pcs cucumber maki
6 pcs salmon maki
- S3. **Veggie Voyage**^{a,i} 17,50
3 Stk. Nigiri (Tamago, Mango, Avocado)
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Crispy Yasai
3 pcs nigiri (tamago, mango, avocado)
6 pcs avocado maki
6 pcs crispy yasai
- S4. **Tuna Lover**^b 18,90
6 Stk. Thunfisch Maki
3 Stk. Thunfisch Nigiri
4 Stk. Maguro Spicy Ura-Maki
6 pcs tuna maki
3 pcs tuna nigiri
4 pcs spicy tuna ura maki
- S5. **Tropic Temptation**^{b,c,i,m} 19,90
1 Stk. Crispy Tofu Gunkan
3 Stk. Nigiri (Avocado, Mango, Sake)
4 Stk. California Ura-Maki
6 Stk. Crispy Avocado Maki
1 pc crispy tofu gunkan
3 pcs nigiri (avocado, mango, sake)
4 pcs california ura-maki
6 pcs crispy avocado maki
- S6. **Crunchy Fiery Salmon**^{b,f,i,m} 25,50
3 Stk. Sake Nigiri Flambée
4 Stk. Onion Ura-Maki
4 Stk. Sake Ura-Maki
6 Stk. Crispy Sake
3 pcs sake nigiri flambée
4 pcs onion ura-maki
4 pcs sake ura-maki
6 pcs crispy sake



- S7. **Ocean Symphony**^{b,f,i,m} 35,50
2 Scheiben Sake-Sashimi
2 Scheiben Maguro-Sashimi
6 Stk. Sake Maki
6 Stk. Crispy Spicy Maguro
1 Stk. Sake Temaki
2 slices of sake sashimi
2 slices of maguro sashimi
6 pcs of sake maki
6 pcs of crispy spicy maguro
1 pc of sake temaki
- S8. **Sushi for Two**^{b,c,d,i,m} 44,90
(für 2 Personen)
4 Stk. Nigiri Maguro, Sake, Wolfsbarsche, Ebi
12 Stk. Maki (Tekka, Sake)
8 Stk. California Ura-Maki
6 Stk. Crispy Sake

(for 2 people)
4 pcs nigiri maguro, sake, sea bass, ebi
12 pcs maki (tekka, sake)
8 pcs california ura-maki
6 pcs crispy sake
- S9. **Sharing is Caring**^{b,c,f,i,m} 99,90
(für 4 Personen)
5 Stk. flambierter Fisch
8 Stk. Nigiri
(Maguro, Sake, Buttermakrele, Wolfsbarsche, Unagi, Ebi, Spicy Maguro, Sawagani)
24 Stk. Maki
(Lachs, Sawagani, Avocado und Gurke)
16 Stk. Ura-Maki Philadelphia, Rainbow Roll
6 Stk. Crispy Lachs

(for 4 people)
5 pcs of flambéed fish
8 pcs of nigiri
(maguro, sake, butter mackerel, sea bass, unagi, ebi, spicy maguro, sawagani)
24 pcs of maki
(salmon, sawagani, avocado and cucumber)
16 pcs of ura-maki philadelphia, rainbow roll
6 pcs of crispy salmon



• NACHSPEISEN



DESSERT •



DESSERT

- 190. **Panna Cotta** ^d 6,00
 Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta mit
 Erdbeer- oder Mangopüree
 Homemade coconut panna cotta with
 strawberry or mango puree
- 191. **Sticky Rice Banana** ^{d,k} 6,50
 Bananenstreifen umhüllt von Klebreis
 mit süßer Kokosmilch und gehackten
 Cashewnüssen
 Banana strips covered in sticky rice with
 sweet coconut milk and chopped
 cashews
- 192. **Matcha Eis** ^{d,k} 6,00
 Grüntee Eis serviert mit Erdbeersoße
 Green tea ice cream served with
 strawberry sauce
- 193. **Mochi Eis** ^{d,k} 8,00
 3 verschiedene Mochi Eissorten
 3 different Mochi ice cream flavors

• GETRÄNKE



• DRINKS

HOMEMADES

- | | 0,4l |
|---|------|
| 200. Lemongrass Lovers | 5,90 |
| Zitronengras-Eistee mit Limettensaft & Rohrzucker
Lemongrass iced tea with lime juice and cane sugar | |
| 201. Green Days | 5,90 |
| Grüner Tee mit Limettensaft, Rohrzucker & Holundersirup
Green tea with lime juice, cane sugar & elderberry syrup | |
| 202. Ginger Herbs | 5,90 |
| Ingwerlimonade mit frischem Koriander & Limettensaft
Ginger lemonade with fresh coriander & lime juice | |
| 203. Sweet & Sour Feelings | 5,90 |
| Rhabarberschorle mit frischen Orangen, Limetten, Rohrzucker
Rhubarb spritzer with fresh oranges, limes, cane sugar | |
| 204. Aloe Dream | 5,90 |
| Aloe Vera Nektar mit Limettensaft & Limettenblätter
Aloe vera nectar with lime juice & lime leaves | |
| 205. Bleeding Mango | 5,90 |
| Mangoschorle mit frischen Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker
Mango spritzer with fresh limes, strawberry puree, cane sugar | |
| 206. Summer Greetings^m | 5,90 |
| Ananassaft mit Kokosmilch & frischer Minze
Pineapple juice with coconut milk & fresh mint | |
| 207. Lovey Dovey | 5,90 |
| Erdbeerpüree, Chia-Samen, Limetten mit Sodawasser
Strawberry puree, chia seeds, limes with soda water | |
| 208. Sunrise Surprise | 5,90 |
| Kokosmilch mit Mango- & Rosensirup
Coconut milk with mango and rose syrup | |
| 209. Yasmin Lover | 5,90 |
| Yasmin-Eistee mit
A. Erdbeerpüree und frischen Erdbeeren
Strawberry puree and fresh strawberries
B. Pfirsichpüree und Orangenscheiben
Peach puree and orange slices | |



COCKTAILS LONGDRINKS

- | | 0,4l |
|--|------|
| 210. Da Nang Mule | 8,90 |
| Vollkornreis-Wodka mit Limetten, Ginger Beer & Gurken
Whole grain rice vodka with lime, ginger beer & cucumber | |
| 211. Addicted Watermelon² | 8,90 |
| Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronen- & Orangensaft
Vodka, melon liqueur, grenadine, lemon and orange juice | |
| 212. Cinnamon Colada^d | 8,90 |
| Baileys, brauner Rum, Ananassaft, Zimt & Kokossirup
Baileys, brown rum, pineapple juice, cinnamon & coconut syrup | |
| 213. Green Tea Mojito | 8,90 |
| Grünteesoda, Rum, Minze, Limetten & Rohrzucker
Green tea soda, rum, mint, lime & cane sugar | |
| 214. Raspberry Caipi | 8,90 |
| Rum, brauner Zucker, Himbeeren & Limetten
Rum, brown sugar, raspberries and limes | |
| 215. Gin Tonic⁹ | 8,90 |
| Thomas Henry Tonic & Gordon's Gin | |
| 216. Hugo | 8,90 |
| 217. Aperol Spritz | 8,90 |





SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
220. Coca-Cola ^{2,4,8}	3,50	4,50
221. Coca-Cola Light ^{2,4,8}	3,50	4,50
222. Fanta ^{2,4}	3,50	4,50
223. Sprite ^{2,4}	3,50	4,50
224. Ginger Ale	3,50	4,50

WASSER WATER

	0,25l	0,75l
225. Medium sparkling	3,50	6,50
226. Still still	3,50	6,50



SÄFTE JUICES

	Auch als Schorle - Also as a spritzer	0,2l	0,4l
230. Orange Orange		3,50	4,50
231. Apfel Apple		3,50	4,50
232. Mango Mango		3,50	4,50
233. Ananas Pineapple		3,50	4,50
234. Rhabarber Rhubarb		3,50	4,50
235. Aloe Vera Aloe Vera		3,50	4,50
235. Maracuja Passion fruit		3,50	4,50

MOCKTAILS

Alkoholfreie Cocktails - Alcohol-free Cocktails

- | | | |
|------|---|------|
| 290. | Ipanema | 7,90 |
| | Ginger Ale, Maracujasaft, Limette und Rohrzucker
Ginger ale, passion fruit juice, lime and cane sugar | |
| 291. | Coconut Kiss | 8,90 |
| | Kokossirup, Ananassaft, O-Saft, Sahne & Grenadine
Coconut syrup, pineapple juice, orange juice, cream & grenadin | |
| 292. | Virgin Sunrise | 7,90 |
| | Ananassaft, O-Saft, Grenadine und Zitronensaft
Pineapple juice, orange juice, grenadine and lemon juice | |
| 293. | Octo Pussy | 7,90 |
| | Kirschsaft, Ananassaft, Grenadine und Zitronensaft
Cherry juice, pineapple juice, grenadine and lemon juice | |

JAPANISCHE WEINSPEZIALITÄTEN

JAPANESE WINE SPECIALTIES

300. **Sake** 3cl 1,90 0,2l 7,90
 Klarer Reiswein, mild und elegant im Geschmack. Serviert warm oder im Zimmertemperatur.
 Clear rice wine, mild and elegant in taste. Served warm or at room temperature.
301. **Umeshu** 3cl 1,50 0,2l 6,90
 Süßer Pflaumenlikör mit fruchtigem Aroma.
 Sweet plum liqueur with rich, fruity flavor.



BIER BEER

240. **Bitburger Pils** (vom Fass Draught Beer) ¹² 0,3l 3,70
 0,50l 4,70
241. **Bitburger Herb Pils** (alk.-frei alc.-free) ¹² 0,33l 4,50
242. **Benediktiner Weizen** Wheat beer ¹² 0,50l 5,50
243. **Benediktiner Weizen** (alk.-frei alc.-free) ¹² 0,50l 5,50
244. **Köstritzer Schwarzbier** Dark Ale ¹² 0,33l 4,50
245. **Benediktiner Hell** ¹² 0,33l 4,50
246. **Sapporo** - japanisches Bier ¹² japanese beer 0,33l 4,50





TEE TEA

- | | | |
|------|--|------|
| 250. | Winter Romance | 4,50 |
| | Ingwertee mit Limettenblätter, Lemongrass, Orangen- & Limettenscheiben und Minze
Ginger tea with lime leaves, lemongrass, orange & lime slices and mint | |
| 251. | Sencha Awake | 4,50 |
| | Mischung aus drei Grünteesorten
Blend of three green teas | |
| 252. | Hot Rose | 4,50 |
| | Oolong Tee verfeinert mit Rosenknospen
Oolong tea refined with rosebuds | |
| 253. | Jasmine Flawless | 4,50 |
| | Grüntee verfeinert mit Jasminblüten
Green tea refined with jasmine flowers | |
| 254. | Aloe Vera Tee | 4,50 |
| | Frischer Ingwer, Limettenblätter, Aloe Vera und Limetten
Fresh ginger, lime leaves, aloe vera and limes | |



KAFFEE COFFEE

- | | | |
|------|--|------|
| 260. | Caphê Phin ^{d,8} | 4,50 |
| | Traditioneller kräftiger Trung Nguyen Kaffee, schwarz oder mit Kondensmilch
Traditional strong Trung Nguyen coffe, black or with condensed milk | |
| 261. | Caphê Sua Da ^{d,8} | 5,00 |
| | Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk | |
| 262. | Kaffee ⁸ Coffee | 3,20 |
| 263. | Espresso ⁸ | 2,80 |
| 264. | Capuccino ^{d,8} | 3,50 |

WEISSWEINE

WHITE WINES

270. **Weingut Schreiber Hochheimer Riesling** 0,2l 7,00 0,75l 24,90

feinherb Bio Rheingau halbtrocken - medium dry

Reifer grüner Apfel in der Nase, am Gaumen fruchtig und süffig, mit einer angenehm runden Struktur und einer ausgewogenen Restsüße, ein Wein mit hohem Trinkvergnügen.

A scent of ripe green apple, fruity and smooth on the palate, with a pleasantly rounded structure and balanced residual sweetness-a wine that offers great drinking pleasure.

271. **Weingut Karl May Sauvignon Blanc** 0,2l 6,50 0,75l 22,90

Bio Rheinhessen trocken - dry

Deutliche Nase mit Aromen von Stachelbeere und Zitrus. Am Gaumen dann intensiv, feinwürzig, mineralisch unterlegt mit einer klaren und erfrischenden Struktur. Ein beliebter, dichter Weißwein vom begehrten Karl May aus Osthofen.

Distinct aromas of gooseberry and citrus on the nose. Intensely flavored on the palate, finely spiced, underpinned by minerality, with a clear and refreshing structure. A popular, full-bodied white wine from the renowned Karl May of Osthofen.

272. **Weingut Rings Grauburgunder** 0,1l 3,90 0,2l 7,00 0,75l 29,00

VDP Pfalz trocken - dry

Der VDP Wein präsentiert sich hellgold im Glas. Er duftet intensiv und verführerisch nach einem Potpourri von Birnen, Ananas, Aprikosen, Pfirsich, Stachelbeere und einem Hauch von Honig. Er schmeckt am Gaumen angenehm elegant und fasst seine Frucht mit feiner Mineralität ein. Der Körper ist ungemein kraftvoll und zupackend. Der Nachhall ist dementsprechend lang und klingt harmonisch aus.

The VDP wine shines pale gold in the glass. It offers an intense and seductive bouquet of pears, pineapple, apricots, peach, gooseberry, and a hint of honey. On the palate, it is pleasantly elegant, enveloping its fruitiness with new minerality. The body is remarkably powerful and gripping. The finish is correspondingly long and fades harmoniously.

ROSÉWEINE

ROSÉ WINES

273. **Weingut Ellermann - Spiegel "Windrose"** 0,2l 6,50 0,75l 24,00

Rose Pfalz trocken - dry

Rose Pfalz Sanfter feiner Rosé aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder, er zeigt eine fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen. Am Gaumen saftig frisch, toller Schmelz und lange nachhallend. Einfach lecker.

A gentle, delicate rosé made from Cabernet Sauvignon and Pinot Noir, showcasing a fruit-forward nose with aromas of raspberries, red currants, and cherries. On the palate, it is juicy and fresh, with a delightful creaminess and a lingering finish. Simply delicious.

RED WINES

ROTWEINE

274. **1-2-3 Primitivo Azienda Vinicola**

0,2l 6,50

0,75l 24,00

Mocavero Apulien halbtrocken - medium dry

Mocavero Apulien Ein süffiger Bilderbuch Primitivo! Das typische Rot mit seinen feinen violetten Spuren im Glas macht sofort Lust auf diesen beliebten Rotwein. Sein lebhafter und aromatischer Duft begleitet dann den warmen, harmonischen und fruchtigen Geschmack, untermalt von einem anhaltenden Nachklang.

A smooth, textbook Primitivo! The characteristic red hue with delicate violet streaks in the glass immediately entices you to try this popular red wine. Its lively and aromatic fragrance complements the warm, harmonious, and fruity flavor, underscored by a lingering finish.

275 **Borgo Molino Merlot DOC Delle**

0,2l 6,50

0,75l 24,00

Venezie Italien trocken - dry

Venezie Italien Neben den ausdrucksstarken Weißweinen erzeugt Borgo Molino auch einen wunderbaren fruchtbetonten, saftigen Merlot. Aromen von Beeren und Pflaumen, am Gaumen ist er weich und saftig mit sehr gutem Trinkfluss. Ein charmanter, typischer Merlot mit feiner Säure und weichem Tannin.

In addition to the expressive white wines, Borgo Molino also produces a wonderful, fruity, juicy Merlot. Aromas of berries and plums, on the palate it is soft and juicy with a very good drinkability. A charming, typical Merlot with ne acidity and soft tannins.

SPARKLING WINES

SCHAUMWEINE

276. **Borgo Molino Frizzante**

0,1l 4,50

0,75l 39,00

IGT Veneto halbtrocken - medium dry

IGT Veneto Eleganter Schaumwein, der in heller, beinahe rosa Farbe und mit wundervoller Perlage ins Glas kommt. In die Nase steigt ein fruchtiger Duft nach roten Beeren, wie Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen verspielt, frisch und herrlich belebend

Elegant sparkling wine with a pale, almost pink hue and wonderful effervescence. The nose reveals a fruity aroma of red berries such as strawberries and raspberries. Playful, fresh, and delightfully invigorating on the palate.

WHISKY

280. **Chivas Regal 18** (Scotch) 4cl 13,00
Aroma: Reichhaltig und fruchtig mit etwas Rauch, Butterkaramell und dunkler Schokolade.
Geschmack: Vollmundig und süß mit Schokolade, oralen Aromen und zartem Rauch.
Abgang: Lang, sanft und warm.

Aroma: Rich and fruity with some smoke, butterscotch and dark chocolate.
Taste: Full-bodied and sweet with chocolate, floral aromas and delicate smoke.
Finish: Long, smooth and warm.
281. **The Chita** (Japanischer/ Japanese Whisky) 4cl 14,00
Aroma: leicht, mit Buttergebäck, Honig, Rosenblüten und eine Spur Kardamom
Geschmack: seidenweich und anschniegsam, mit tiefen Honignoten und einem Hauch Minze mittellang
Abgang: mit Eichenholzwürze und delikaten, süßsauren Noten

Aroma: light, with butter biscuits, honey, rose petals and a hint of cardamom
Taste: silky smooth and cuddly, with deep honey notes and a hint of mint medium-long
Finish: with oak spice and delicate, sweet and sour notes
282. **Toki Suntory** (Japanischer/ Japanese Whisky) 4c 9,00
Aroma: Grüner Apfel, Basilikum und Honig.
Geschmack: Fruchtig nach Grapefruit und grünen Trauben. Dazu frisch nach Pfefferminz und Thymian.
Abgang: Süß-würzig mit einem Hauch Vanille und Eiche, weißem Pfeffer und Ingwer.
Aroma: Green apple, basil and honey.
Taste: Fruity with grapefruit and green grapes. Fresh with peppermint and thyme.
Finish: Sweet and spicy with a hint of vanilla and oak, white pepper and ginger.

RUM

283. **Night watch** premium dark Rum 4cl 12,00
Aroma: Würziges Eichenholz trifft auf Trockenfrüchte, Lakritz und Arrak.
Geschmack: Würzig und rund auf der Zunge. Startet süß und fruchtig. Entwickelt eine milde Würze mit getrockneten Feigen, Kakao und Nüssen. Zum Ende Anklänge von Vanille und Arrak.
Abgang: Mittellang und leicht trocken, mit Eindrücken von Arrak und Orangenschalen

Aroma: Spicy oak meets dried fruit, licorice and arrack.
Taste: Spicy and round on the tongue. Starts sweet and fruity. Develops a mild spiciness with dried figs, cocoa and nuts. At the end, hints of vanilla and arrack.
Finish: Medium-long and slightly dry, with impressions of arrack and orange peel
284. **Botucal** 4cl 12,00
Aroma: Vielschichtige Fruchtaromen und Rosinennoten werden von Gewürzen wie Zimt und Nelken begleitet.
Geschmack: Vollmundig und schwer auf der Zunge. Tropische Früchte gehen über in Schokolade und Karamell.
Abgang: Langanhaltend und süß mit Orangen und dunkler Schokolade.

Aroma: Complex fruit aromas and raisin notes are accompanied by spices such as cinnamon and cloves.
Taste: Full-bodied and heavy on the tongue.
Finish: Long-lasting and sweet with oranges and dark chocolate.

KENNZEICHNUNG VON ZUSATZSTOFFEN

1 Phosphat - 2 Farbstoff. - 3 Konservierungsstoff -
4 Antioxidationsmittel-5 Geschmacksverstärker. -
6 geschwefelt -7 geschwärzt - 8 koffeinhaltig -
9 chininhaltig - 10 Phenylalanin -
11 Süßungsmittel - 12 Zuckeraustauschstoffe

ALLERGENKENNZEICHNUNG VON LEBENSMITTELN

a Ei - b Fisch - c Krebstiere - d Milch - e Sellerie -
f Sesam - g Schwefeldioxid - h Erdnüsse - i Getreide (glutenhaltig) -
i2 Weizen - j Lupine -
k Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) -
l Senf - m Soja - n Weichtiere

Surimi - jap. "zermahlenes Fischfleisch", Krebsfleisch-Imitat

LABELLING OF ADDITIVES

1 Phosphate - 2 Colorant. - 3 Preservative -
4 Antioxidant - 5 Flavor enhancer. -
6 Sulfurized - 7 Blackened - 8 Contains caffeine -
9 Contains quinine - 10 Phenylalanine -
11 Sweetener - 12 Sugar substitutes

ALLERGEN LABELLING OF FOOD

a Egg - b Fish - c Crustaceans - d Milk - e Celery -
f Sesame - g Sulphur dioxide - h Peanuts - i Cereals (containing gluten)
- i2 Wheat - j Lupine -
k Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts,
pistachios, macadamia nuts) -
l Mustard - m Soy - n Molluscs

Surimi - Japanese "ground fish meat", imitation crab meat



KATomi

ASIAN FUSION CUISINE

アジアフュージョンリョウリ