



*by*

STEFFEN HENSSLER



# STARTERS

Misosuppe	3,50 €
Edamame	5,00 €
Tempura vom Gemüse <i>mit zwei Saucen</i>	8,00 €
Kokossuppe „Spicy“ <i>mit Zitronengras und Garnelen</i>	8,00 €
Hähnchenspieß	8,50 €
Tempura von Garnelen <i>mit drei Saucen</i>	9,50 €
Tempura von der Riesengarnele <i>mit Marschländer Gemüse, Yuzu vinaigrette, Miso schaum</i>	14,50 €
Mariniertes Sashimi von der Dorade <i>Wildkräutersalat, Tomatenbutter</i>	12,50 €
Shabu Shabu „Ono Style“ <i>Iberico, Peperoni-Ponzu, Enoki</i>	12,00 €
Sashimi vom Hamachi <i>Kapernäpfel, ligurische Oliven, Sudachi-Ponzu</i>	13,00 €
Gebackenes Sashimi vom Premium Norwegian Lachs <i>Wasabi Crème fraîche, Shiitake, Tomatensalsa</i>	13,00 €
Tatar vom Loup de mer <i>mit dreierlei von der Tomate</i>	12,50 €
Carpaccio vom Tuna „Blackend“	13,00 €
Sashimi Salat	14,00 €

# MAIN

**Hähnchenbrust „Tandori Style“** 13,50 €  
*mit Jasminreis, Wokgemüse und Joghurtdip*

**Teriyaki** 14,50 €  
*vom Zander mit Kartoffel-Avocado-Püree*

**„Black Cod“** 21,00 €  
*marinierter Kabeljau, sweet Miso*

*Folgende Speisen inklusive einer Kartoffelbeilage, Gemüse oder Salat und einer Sauce.*

**Filet von der Dorade** 18,50 €  
*vom Grill*

**Entrecôte vom Friesisch Ochs** 21,50 €  
*vom Grill*

**Filet vom Premium Norwegian Lachs „Rare“** 19,50 €  
*mit Ponzu, Wakame, Tobikko*

**Tunasteak „Rare“** 22,50 €  
*vom Grill*

## BEILAGEN

*Soba mit Moritsuyu672, Frühlingsrolle vom Vierländer Drillingsstampf,  
Peperoni-Nussbutterpüree, Schnittlauchpüree*

## SAUCE

*Trüffel-Ponzu, Teriyaki, Miso, Togarashi, Shisobutter*

## GEMÜSE/SALAT

*Asia Ratatouille, Gurken-Rettichsalat, grünes Currygemüse,  
gegrillter Babymais mit Shisobutter, Gartensalat*

# DESSERTS

**Sauerrahm Tarte** 8,00 €  
*mit weißem Pfirsich-Sakesorbet*

**Gebratenes Milkschokoladeneis** 8,00 €  
*mit Hamburger Rote Grütze*

**Schokoladenmalheur** 8,50 €  
*mit Vanillesauce*

**Hausgemachtes Eis** 6,00 €

# SUSHI

## SASHIMI

Lachs 18,00 €

Tuna 20,00 €

Hamachi 20,00 €

Sashimi Mix  
normal 18,00 €  
groß 21,00 €

## MAKI

Kappa Maki 3,50 €

Kampyo Maki 3,50 €

California Maki 4,00 €

Avocado Maki 4,00 €

Spargel Maki 4,50 €

Sake Maki 4,50 €  
*Lachsrolle*

Teka Maki 5,00 €  
*Tunarolle*

## NIGIRI JE 2 STÜCK

Lachs 5,00 €

Tuna 6,00 €

Unagi 6,50 €

Pfeffertuna 6,50 €

Tobikko 6,50 €

Ebi 5,50 €

Tempura Shrimp 7,00 €

Ika 5,50 €

Hamachi 5,50 €

Tempura Spargel 4,50 €

Kaiserspargel 4,00 €

Avocado 4,00 €

# SUSHI

## SPECIAL ROLLS

### Chicken Teriyaki Roll

Huhn,, Avocado, Gurke, Sesam

8,50 €

Handrolle

4,00 €

### California Roll

Crabmeat, Avocado, Gurke, Sesam

8,00 €

Handrolle

4,00 €

### Spicy Tuna Roll

Scharf gewürzter Tuna, Gurke,

Sesam

8,50 €

Handrolle

4,50 €

### Lachs Roll

Lachs, Gurke, Avocado, Tobikko

8,00 €

Handrolle

4,00 €

### Tuna Roll

Gurke, Avocado, Haussauce, Tobikko

8,00 €

Handrolle

4,00 €

### White man

Hamachi, Loup de mer, Tempuralauch,

Kaiserspargel, TNT

10,00 €

### Pancho Roll

Tuna, Tempura Pimiento, Gurke,

Avocado, Teriyaki

10,50 €

### Hulk Roll

Tempura Paprika, Avocado,

Peperoni, Kaiserspargel

8,50 €

### Surf & Turf Roll

Tempura Garnelle, Roastbeef, Gurke,

Avocado

13,00 €

### Spicy Girl

Tempura Garnele, Avocado,

Spicy Tuna, Tatar, Gurke

9,50 €

### Herb 'n' Roll

Tempura Crabmeat, Kräuter,

Gurke, Creamy Tobikko

9,00 €

### Slippy Roll

Tempura Spargel, Unagi, Lachs,

Gurke, Avocado

11,00 €

### Spicy Tuna Tempura

9,50 €

## MIXED

### ONO-Mix I

1 Special Roll, Tempura-Garnele,

Sashimi

17,00 €

### ONO-Mix II

1 Maki-Rolle, 2 Special Rolls,

Tempura-Garnele, Nigiri,

Sashimi

42,50 €

### ONO-Mix III

2 Maki-Rollen, 4 Special Rolls,

Tempura-Seafood, Nigiri, Sashimi

76,50 €

# GETRÄNKE

## APERITIF

**Martini** 5 cl 4,50 €  
*Dry, Bianco, Rosso*

**Sherry Dry** 5 cl 6,50 €  
*Williams und Humbert*

**Campari Orange** 4 cl 7,00 €

**Campari Soda** 4 cl 6,00 €

**Gin Tonic** 4 cl 8,00 €

**Wodka Lemon** 4 cl 8,00 €

**Prosecco Spumante** 0,1l 5,60 €  
*Extra dry, San Guseppe* 0,7l 38,00 €

**Prosecco mit Aperol** 0,1l 7,00 €

**Aperol Spritz** 0,2l 7,50 €

**Champagner** 0,1l 9,50 €  
*Duval Leroy* 0,7l 60,00 €

**Champagner Rosé** 0,1l 10,50 €  
*Duval Leroy* 0,7l 65,00 €



**Ruinart Champagner** 0,7l 80,00 €  
*„R“, Brut*

**Ruinart Champagner** 0,7l 95,00 €  
*Brut Rosé*

## BIER

**Becks** 0,33l 3,50 €  
*Pils, Gold, Lemon*

**Alkoholfrei** 0,33l 3,50 €

## SAKE

**Sake, warm** 0,2l 6,00 €

**Premium-Sake, kalt** 0,2l 8,00 €

## SOFT DRINKS

**Coca-Cola** 0,2l 3,00 €

**Coca-Cola light** 0,2l 3,00 €

**Fanta** 0,2l 3,00 €

**Sprite** 0,2l 3,00 €

**Schweppes** 0,2l 3,00 €  
*Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale*

**Kombucha** 0,25l 3,50 €

# GETRÄNKE

## SÄFTE UND SCHORLEN

Apfel	0,2 l	3,00 €
Orange	0,2 l	3,00 €
Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
Cranberryschorle	0,2 l	3,00 €
Rhabarberschorle	0,2 l	3,00 €
Tomate	0,2 l	3,00 €

## KAFFEE UND TEE

Espresso		2,50 €
Kaffee		2,50 €
Doppelter Espresso		4,00 €
Cappuccino		3,40 €
Latte macchiato		4,00 €
Grüner Tee		2,50 €
Schwarzer Tee		2,50 €
Ingwertee		3,50 €

## WASSER

Mit/Ohne Kohlensäure	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	3,90 €

## DIGESTIF

Fernet-Branca	4 cl	5,50 €
Averna	4 cl	6,00 €
Sambuca <i>Molinari</i>	4 cl	6,00 €
Amaretto <i>Disaronno</i>	4 cl	6,00 €
Wodka <i>Absolut</i>	4 cl	6,50 €
Gin <i>Bombay Sapphire</i>	4 cl	6,50 €
Grappa <i>Nonino Chardonnay</i>	2 cl	6,00 €
Obstbrand <i>Etter, diverse</i>	2 cl	7,50 €
Cognac <i>Rémy Martin</i>	2 cl	9,00 €
Brandy <i>Cardenal Mendoza</i>	2 cl	6,00 €
Whisky <i>Johnny Walker Red Label</i>	2 cl	8,00 €
Ingwer Geist <i>Gansloser</i>	2 cl	8,00 €
Haselnuss Geist <i>Gansloser</i>	2 cl	8,00 €

# WEINKARTE

## OFFENE WEISSWEINE

### 2009 Riesling trocken

*Hans Lang, Rheingau, Deutschland*

0,2l 4,90 €

### 2009 Grüner Veltliner trocken

*Bründlmeyer, Kamptal, Österreich*

0,2l 5,40 €

### 2010 Grauburgunder

*Weinhaus Joachim Heger, Baden, Deutschland*

0,2l 5,60 €

### 2009 Chardonnay

*Ochagavia, Valle de Casablanca*

0,2l 6,50 €  
0,75l 24,00 €

## OFFENE ROTWEINE

### 2007 Chianti Riserva

*Cantina di Monalcino, Toscana, Italien*

0,2l 6,30 €  
0,75l 23,00 €

### 2009 Blason de San Juan

*Bodegas O. Fournier, Ribera del Duero, Spanien*

0,2l 6,50 €  
0,75l 24,00 €

# WEINKARTE

## WEISSWEINE

<b>2010 Riesling trocken</b> <i>Dr. Loosen, Mosel, Deutschland</i>	0,75 l	24,00 €
<b>2010 Bio Riesling</b> <i>Peter Jacob Kühn, Rheingau, Deutschland</i>	0,75 l	26,00 €
<b>2010 Riesling Ono</b> <i>Gunderloch, Rheinhessen, Deutschland</i>	0,75 l	26,00 €
<b>2010 Weissburgunder Qba trocken</b> <i>Christmann, Pfalz, Deutschland</i>	0,75 l	27,00 €
<b>2010 Grauburgunder oktav</b> <i>Kabinett trocken</i> <i>Weinhaus Joachim Heger, Baden, Deutschland</i>	0,75 l	32,50 €
<b>2010 Sancerre le Chene du Roy AC</b> <i>Domaine Patrick Girault, Loire, Frankreich</i>	0,75 l	32,00 €
<b>2009 Sauvignon Blanc-Gladstone</b> <i>Johner Estate, Neuseeland</i>	0,75 l	33,50 €
<b>2010 Weißer Burgunder &amp; Chardonnay</b> <i>Karl H. Johner, Baden, Deutschland</i>	0,75 l	36,50 €
<b>2009 Riesling Hochheimer Stielweg</b> <i>„Alten Reben“, Künstler, Rheingau</i>	0,75 l	42,50 €
<b>2009 Jermann Pinot Grigio</b> <i>Silvio Jermann, Venetien, Italien</i>	0,75 l	42,50 €

# WEINKARTE

## ROSÉWEIN

### 2010 Spätburgunder rosé

*Kabinett trocken,  
Bergdolt, Pfalz, Deutschland*

0,2l 6,20 €  
0,75l 23,50 €

### 2010 Blanc de noirs

*Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland*

0,75l 28,00 €

## ROTWEINE

### 2006 Rioja Crianza

*Sierra Cantabria Spanien*

0,75l 28,50 €

### 2006 Château Fabre Gasparets

*Corbières, Frankreich*

0,75l 36,50 €

### 2008 Rosso di Montalcino D.O.C.

*Capanna, Toskana, Italien*

0,75l 37,50 €

### 2006 Hawequas, Mont du Toit

*Paarl, Südafrika*

0,75l 42,50 €

### 2000 Chateau Arnauld Cru Bourgeois

*Haut Medoc, Frankreich*

0,75l 54,00 €

