

SUPPEN

MISOSHIRU Alge, Miso, Pilze, Frühlingszwiebeln

1. Seidentofu 6.9

2. Lachs 7.9

3. FISH SOUP 9.9

Verschiedenen Fischarten, Miesmuscheln, Tintenfisch, Tomaten, Schalotte, Kräuter, Fischbrühe

SALAT

4. CHUKA SALAD eingelegte Meerresalgen, Sesam 6.5

5. KIMCHI SALAD Scharf eingelegter Chinakohl, Rettich, Karotten, Frühlingszwiebeln 6.9

6. AVOCADO SALAD Avocado, Mix Salat, Cherry Tomaten, Gurke, Kräuter, Sesam dressing 8.9

OSAKA SALAD mit Salat, Gurke, Wakame, Tomaten, Sesam und Wasabi Citrus Sauce

7. Frische Lachs 11.9

8. Rosa Beef (medium) 9.9

OGI TAPAS

10. EDAMAME 6 **16. SENSO-JI TEMPEL** 8.5

gedämpfte Sojabohnen, Meersalz

Seiden Tofu mit Shimeji-Pilze, Bonito Flocken, hausgemachte Sauce

LUCKY ROLL

frische Sommerrolle in Reispapier mit Avocado, Salat, Kräuter, Gurke, hausgemachte Dip

17. GYOZA 4stk. 6.9

japanische Teigtasche mit Hühnerfleisch

11. Tofu vegan 7.5

18. GYOZA VIRGIN vegan 4stk. 6.9

12. Garnelen in Tempura Mantel 8.9

japanische Teigtasche mit Gemüse

13. Lachs in Tempura Mantel 8.9

19. KANI TEMPURA 9.9

14. PANKO BIMILOTU vegan 10.9

Knuspriger Butterkrebis mit Miso und Wasabi Mayonaise Sauce

Wilder Brokkoli und Lotuswurzeln in Tempura Teig, hausgemachte Dressing

20. YAKITORI 7.9

15. NASU KARAMELL vegan 6.5

Marinierte Hühnerspieße mit Unagi Sauce

Gegrillte 1/2 Aubergine, Sesam, Chilifäden

21. TORI KARAAGE 4stk. 6.9

Knusprige Hähnchen mit hausgemachter Sauce

22. SCAMPI TEMPURA 4stk.	8.9	28. SALMON TATAKI 4stk.	10.9
Wildgarnelen in Tempura Mantel		Flambierte Lachs, Tobiko, Sesam, Kresse mit hausgemachte Orange Ponzu Sauce	
23. TSUBASA STICKS	7.9	29. TUNA TATAKI 4stk.	16.9
Fischbällchen Spieße mit Teriyaki Sauce		Flambierter Bluefin Thunfisch, Sesam, Tobiko, Kresse, mit Orange Ponzu Sauce	
24. PORCO IBERICO	7.9	30. HAMACHI IKEJIME 4stk.	15.9
Marinierte Iberico Nacken mit Teriyaki Sauce		Flambierter Kingfish, Tobiko, mit Orange Ponzu Sauce, Kresse, Sesam	
25. VINPEARL LAND	6.9	31. DRAGONHEART	11.9
Asia-Pfannkuchen mit Garnelen gefüllt		½ Avocado in knusprigem Teigmantel mit Lachstatar, Fischrogen	
26. OCEAN DANCE 4stk.	18.9	32. EBI TATAR	9.9
Gegrillte Jakobsmuscheln, Riesen Garnelen, Sesam, mit blanchiertem Spinat, Guave Miso Vinaigrette		Garnelen-Tatar mit Avocado, Fischrogen, Sesam-Rice-Cracker	
27. GAMBAS 2stk	13.9		
Riesengarnelen aus Wildfang gegrillt, Kimchi Salat, Wasabi Mayo Sauce			

HAUPTGANG

HOKKAIDO CURRY mit Sesam Reis

hausgemachte Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, frische Wildkräutersalat, Zitronengrass,
Galgant, Saison- Gemüse, Basilikum, geröstete Erdnüsse

51. mit Würzigem Tofu	14.9
52. gegrillter Lachsfilet	20.9
53. Gambas	22.9

YAKISOBA

Gebratene japanische Nudeln, Schalotten, Gemüse, geröstete Erdnüsse,
getrocknete Algen, Kräuter, Sesam.

61. Würziger Tofu	15.9
62. Marinierte Hühnerfleisch	17.9

PHO HANOI WITH LOVE

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe.

Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und für die volle Entfaltung des Aromas 24
Stunden ausgekocht und anschließend mit Frühlingzwiebeln, und Pfeffer serviert.

70. Gegrilltem Beef medium	17.9
----------------------------	------

RAMEN SOUP (if available)

Japanische Nudeln mit Hühnerbrühe aus Knochen und Miso Paste, Gemüse, Ei, getrocknete Alge,
Frühlingzwiebeln, Sesam

71. Marinierte Hühnerfleisch	17.9
72. Marinierte Iberico Nacken	18.9
73. Gambas	22.9

SALMON 4 EVER mit Sesam Reis

74. Gegrilltes Lachsfilet, „Hass“ Avocado, Wilder Brokkoli, Salat, Kräuter	20.9
--	------

BEEF ON FIRE

gegrillte Beefsteak medium, Pakchoi, Saison Gemüse, mit Sesam Reis oder Pommes

75. argentinisches Rummsteak-ca.200g	17.9
76. argentinisches Rinderfilet-ca. 200g (if available)	25.9

77. FLAVOURS BARBARIE DUCK

gegrillte Barbarie Entenbrust (medium), Wilder Brokkoli, Saison Gemüse, Basilikum Pesto, Rosa Pfeffer, mit Sesam Reis oder Pommes 24.9

78. KALMAR LOLIGO

Gegrillter Tintenfisch (Kalmar)-ca.300g aus dem Südwestatlantik, Cherry Tomaten, Knoblauch, Saison Gemüse, Salat, Kräuter, Sesam Reis oder Pommes 23.9

79. MR. PULPO

Gegrillter Oktopus-ca.180g, Kirschtomaten, Saison Gemüse, Salat, Kräuter, mit Sesam Reis oder Pommes 25.9

80. SURF AND TURF

(if available)

Argentinisches Rinderfilet-ca.200g vom Grill (medium), ½ Hummer, Kräuterseitlinge, Wilder Brokkoli, Kräuter, Rosa Pfeffer, Beilage auf Wunsch 39.9

EXTRAS

101. Sesamreis	3.5	110. Guave Miso Sauce	2.9
102. japanische Sushi Reis	4.5	111. Wasabi Mayo Sauce	2.9
103. Eingelegte Ingwer	2.5	112. Wasabi Citrus Sauce	2.9
104. Süßkartoffel Pommes	4.5	113. Orange Ponzu Sauce	2.9
105. Kartoffel Pommes	4	114. Goma Dressing	2.9
106. Reisbandnudeln gekocht	3.5	115. White House Sauce	2.9
107. Ramen Nudeln gekocht	4.5	116. Sushi Ingwer extra	1.5
108. Unagi Sauce	2.9	117. Wasabi extra	1

OGIMI'S SUSHI

- 201. OGI DELUXE** auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich) 20.9
frische Lachs, Thunfisch, japanischer Kingfish, Ebi Tempura, Sesam, mit hausgemachter Sauce, „Hass“ Avocado, Salat, auf Sushi Reis serviert
- 202. UNAGI KABAYAKI** auf Sesam Reis serviert (mit Sushi Reis möglich) 22.9
Gegrillter Aal japanischer Art, Sesam, hausgemachte Sauce, „Hass“ Avocado, Wildkräutersalat, Gurke, Seetang
- 203. OKINAWA** 4stk.knusprige japanische Sushi-Reis mit getrocknete Algen 15.9
Lachs, Tuna, Hamachi, Unagi, Avocado, Seetang, Creamcheese, Sesam, hausgemachte Sauce

SUSHI COMBO

- COMBO 1** 15.9
6stk. Sake Maki, 8stk. California I.O, 2stk. Nigiri (Sake, Ebi)
- COMBO 2**
8stk. Salmon Tempura I.O, 4stk. Nigiri (New York, Sake) 16.9
- COMBO 3** 22.5
8stk. Nigiri (Sake, Ebi, Tuna, Hamachi), Kimchi Salat+ Misoshiru Tofu
- COMBO 4**
8stk. Ebi Tempura I.O, 4stk Nigiri (Sake,Tuna) 19.9
- COMBO 5**
5stk. Tokyo Crunch, 4stk. Nigiri (Sake, Ebi) 17.9
- COMBO 6** 22.5
Sake Maki, 5stk. Tuna Tatar on Crunch, 3stk. Nigiri (Sake, Tuna, Hamachi)
- COMBO 7** 15.9
6stk. Kappa Maki, 8stk.Vegie I.O, 3 Nigiri (Avocado, Inari, Bimi)
- COMBO 8** 20.0
6stk. Avo Maki, 5stk. Budha Crunch, 3stk. Nigiri (Avocado, BiMi, King Oyster Mushroom)

CRUNCHY ROLLE

Alle unsere OGIMI Crunch Rolle, werden mit Tomaten Salsa, Salat, Kresse, Sesam, Sushi Ingwer, Wasabi & hausgemachte Sauce serviert

300. TUNA TATAR ON CRUNCH 5stk. 10.9 10stk. 17.9
marinierter Thunfisch auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese)

301. OGI ON CRUNCH 5stk. 13.9 10stk. 19.9
Rohe Thunfisch, Lachs, Hamachi auf Crunchy Roll (innen: Avocado, Surimi, Cream Cheese)

302. TOKYO CRUNCH 5stk. 9.9 10stk. 15.9
Crunchy Roll mit Lachs, Avocado, Cream Cheese im knusprigen Tempura Mantel

303. BUDDHA CRUNCH *vegan* 5stk. 9.9 10stk. 15.9
Crunchy Roll mit Avocado, Oshinko, Inari, Gurke, im knusprigen Tempura Mantel

SPECIAL ROLLE

304. GOLDEN ROLL 8stk. 16.9
Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Lachs umwickelt

305. DRAGON ROLL 20.9
Wildfang Garnelen in Tempura Teig, Avocado, mit Aal umwickelt

306. VULKAN ROLL scharf 18.9
Scharfe marinierte Thunfisch, Gurke, Frühlingzwiebeln, mit Thunfisch umwickelt

307. KANI TEMPURAL ROLL 5stk. 13.9
Knuspriger Butterkrebs, Tobiko, Avocado, Gurke

308. GREANPEACE ROLL 15.9
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit blanchiertem Spinat umwickelt

309. AKIHIKO ROLL *vegan* 15.9
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit marinierten Algen umwickelt

310. HOKKAIDO ROLL *vegan* 15.9
Wilder Brokkoli, Avocado, eingelegte Rettich, mit Hokkaido Kürbis umwickelt

NIGIRI 2stk.

401. AVOCADO „Hass“ Avocado	5
402. KING Oyster Mushroom Kräuterseitlinge	5.9
403. BIMBI Baby-Brokkoli	5.5
404. INARI marinierte Tofu Tasche	5
405. SAKE Lachs	5.5
406. NEWYORK flambierte Lachs	6.5
407. TUNA Bluefin Thunfisch	6.9
408. KINGFISH japanische Königsmakrele	6.5
409. EBI Garnelen aus kontrollierter Zucht	5.9

MAKI 6stk.

411. AVO MAKI „Hass“ Avocado	5.5
412. KAPPA MAKI frische Gurke	5
413. SAKE MAKI Lachs	5.9
414. TUNA MAKI Thunfisch	7.5
415. EBI MAKI Wildfang Garnelen	6.5

SASHIMI

Für unser Sashimi verwenden wir ausschließlich der besten Stücke des frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung

421. SAKE 5Stk.	14.9
Lachs aus Schottland, Label Rouge	
422. TUNA Bluefin Thunfisch 5Stk.	19.9
423. HAMACHI Kingfish 5Stk	17.9
424. MIX SASHIMI	24.9
3stk. Lachs, 3stk. Thunfisch, 3stk. Kingfish	

INSIDE OUT ROLLS 8Stk.

Die Inside Out Roll werden mit echten Fischrogen und geröstetem Sesam serviert

431. CALIFORNIA I.O Surimi, Avocado	8.9	436. SALMON TEMPURA I.O	12.9
432. SAKE I.O Lachs, Avocado	9.9	Lachs in Tempura Teig, Avocado	
433. MAGURO I.O Thunfisch, Avocado	12.9	437. EBI TEMPURA I.O	13.9
		Garnelen in Tempura Teig, Avocado	
434. EBI I.O Garnelen, Avocado	11.9	438. VEGIE I.O	9.9
435. SPICY TUNA I.O (<i>Schaft</i>) marinierte Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln	12.9	Avocado, Gurke, Rettich, Inari	

Dessert

441. jap. Matcha Eis (Grüntee)	5
442. Mochi Eis (Umhüllung aus Reismehl, Füllung aus Mango & Kokosnuss)	6
443. Sesambällchen (rote Bohnenpaste Füllung) frittiert	6

HOMEMADE DRINK

501. YELLOW PASSION (MIX)	6.1
Mango - Mangosaft Mix, Bio-Vegan Kokosnuss mit Reis Milch, Kokosraspeln	
502. TROUVAILE	6.9
Lychee, Cranberrysaft, Lycheesaft, Chia & Minze	
503. AURORA	6.9
Maracuja, Limette, Minze, Hibiskustee	
504. SOLITUDE	6.5
Cranberrysaft, Holunderblüten, Chia & fresh Orangensaft	
505. MURMURE	6.9
Eigene Teemischung, Limette, brauner Zucker, Minze	
506. KOMOREBI	6.9
jap. Yuzu, Mix-Limette, Anchan-Blüte Tee, Chia, Soda	
507. ARREBOL	6.9
Beeren-Mix, Zitronen, Minze, Erdbeersaft & Soda	

KAFFEE & TEE

511. VIET COFFEE (Heiß)	4.1
mit gezuckert Kondensmilch	
512. VIET COFFEE ON ICE (Kalt)	5.9
Geschüttelt mit Eis & gezuckert Kondensmilch	
513. GINGER & MINT mit Honig	4.5
514. GINGER - LEMONGRASS - LIMES & LIME LEAVES mit Honig	4.9
515. KUMQUAT - ORANGE - INGWER	4.9
516. LEMONGRASS - ORANGE - CHIA	4.9
517. GREEN TEA	3.9
518. PANDAN TEA	4.5
Spezielle Mischung aus asiatischen Pandan's Wurzeln & Blättern	

519. JASMIN TEA - MIX	4.9
Grüntee, Jasmin Tee und Jasmin Blüten	
520. GREY ROSE	3.9
junge Rosenknospen & schwarzer Earl Grey Tee	
521. PEARL OF THE ORIENT	5.9
Goji-Beeren, roter Apfel, Honig, Chrysanthemenblüten, Pandanblätter	

SOFTDRINK

522. COLA & CO.	2.9 0,2L	4.9 0,4L
Coca Cola, Cola Zero, Sprite		
523. SCHWEPPE	2.9 0,2L	4.9 0,4L
Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer		
524. SÄFTE/NEKTAR	3.1 0,2L	5.3 0,4L
Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer		
525. SCHORLE	2.9 0,2L	4.9 0,4L
Mango, Rote Guave, Lychee, Maracuja, Erdbeer		
526. STILL WATER FL.	2.9 0,25L	6.7 0,75L
527. SPARKLING WATER FL.	2.9 0,25L	6.7 0,75L

BEER

531. RADERBERGER PILSNER	3.5 / 0,3L
aus Zapfhahn	5.5 / 0,5L
Auf Wunsch als RADLER / DIESDEL	
532. BÜBLE HELLES FL.	5.5 / 0,5L
533. BÜBLE HEFE WEIZEN FL.	5.5 / 0,5L
534. BÜBLE ALKOHOL FREI FL.	5.5 / 0,5L
535. JAPAN KIRIN BEER FL.	4.7 / 0,33L

WEISSWEIN

Weingut Jan Ulrich Deutschland / Sachsen

541. Seußlitzer Heinrichsburg GRAUBURGUNDER Qualitätswein	0,20l	8.9
"Sonderedition Blaues Wunder"	0,75l	31.5

Helles Gelb, begleitet von einem feinen Duft nach Mandel und weißem Pfeffer, dazu ein Hauch von frischer Ananas, am Gaumen noch intensiviert durch eine schöne mineralische Säure.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

Weingut Tobias Rickes Deutschland / Nahe

542. Tobias Rickes RIESLING Qualitätswein	0,20l	7.7
Ein richtiger Spaßmacher! Fruchtbetont, kristallklar und mineralisch. Die Nase wird dominiert von grünen Apfel und Zitrusfrüchten.	0,75l	25.5

Alkohol: **13,0% vol** Geschmack: **Trocken**

Weingut Jung & Knobloch Deutschland / Rheinhessen

543. Albiger Scheurebe GUTSWEIN feinherb	0,20l	7.3
In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere kombiniert mit gelbem Pfirsich. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu.	0,75l	28.5

Alkohol: **11,0% vol** Geschmack: **Halbtrocken**

Segura Viudas Spanien / Vino de la Tierra de Castilla

544. Oroya BLANCO VdT (Created for Sushi)	0,20l	6.9
Ein Wein nur für Sushi-Speisen wurde von der japanischen Önologin Yoko Sato aus dem berühmten Weingut Segura Viudas gestellt.	0,75l	24.9

Sie komponierte mit dem OROYA einen spanischen Wein aus Airen, Macabeo und Moscatel, der perfekt auf die verschiedenen Geschmackskomponenten der Sushi-Speisen abgestimmt ist. Der Oroya ist ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Fruchtaromen nach Apfel und Zitrus und einer spürbaren Auftaktsüße und Aromatik, die ihm der Moscatel verleiht.

Alkohol: **12,0% vol** Geschmack: **Trocken**

Domaine de la Baume Frankreich / Languedoc Roussillon

545. Les Vignes de Madame CHARDONNAY Vin de Pays d'Oc	0,20l	7.9
Helle, goldgelbe Farbe. Duftet zart nach Mandarine und frische Mandarinen. Im Mund ist er frisch und harmonisch, viel Volumen auf Vanillenoten.	0,75l	29.9

Alkohol: **14,0% vol** Geschmack: **Trocken**

ROSEWEIN

Miguel Torres Chile / D.O. Valle Central

546. Santa Digna ROSE Cabernet Sauvignon Reserva	0,20l	8.5
Hell glänzendes Kirschrot, verführerisches Bouquet von duftigen Erdbeeren und saftig gereiften Pflaumen vor herbfrischen Noten von Zitrusfrüchten (Grapefruit) Geschmack: am Gaumen kraftvoll, erfrischend mit saftiger Frucht und delikatem Säurespiel, im Finale elegant und sinnlich zugleich mit langem fruchtig-aromatischem Nachhall.	0,75l	29.0
Alkohol: 13,0% vol	Geschmack: Trocken	

Dom Brial Frankreich / Côtes du Roussillon

547. Dom ICI Grenache ROSE IGP Côtes Catalanes	0,20l	7.1
Ein fruchtiger und erfrischender blasser Rosé mit duftenden Noten von zerdrückten Beeren, pikanten Zitrusfrüchten und Grapefruit bis hin zu einem perfekt ausgewogenen Gaumen und einem langen, eleganten Abgang	0,75l	27.5
Alkohol: 11,5% vol	Geschmack: Trocken	

ROTWEIN

Bodegas Murviedro Spanien / Valencia D.O.

548. Audentia Petit Verdot Valencia DOP	0,20l	6.9
Intensives Rot mit granatroten Reflexen. Hohe Intensität, mit einem Hauch von balsamischen roten Früchten und einem minzigen Abgang. Im Geschmack ist es wenig, mit elegantem Gaumen, gutem Körper und frischer Säure.	0,75l	25.5
Alkohol: 13,0% vol	Geschmack: Trocken	

Casa Vinicola Botter SpA Italien / Apulien

549. Doppio Passo Primitivo Salento IGT Blue Label	0,20l	9.5
Ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind dennoch Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort.	0,75l	34.9
Alkohol: 13,0% vol	Geschmack: Halbtrocken	

PROSECCO

Azienda Agricola 'La Jara' Italien / Venetien

551. "La Jara" Bio Prosecco Frizzante DOC	0,10l	4.7
Feiner Perlage und eleganter Dosage. Nase nach Heu und Sommerwiese, im Mund feine Birnenaromen und cremige Fülle.	0,75l	31.5
Alkohol: 10,5% vol	Geschmack: Trocken	

JAPANISCHE WEIN

561. SAKE OZEKI JUNMAI 0,2L 6.5
trocken, vollmundig & sanftes Aroma, 14,5 %
vol.

**Premium Sake FL. für besondere
Anlässe** 0,72L

562. KIKUSUI KARAKUCHI 51.0
563. HONJOZO TOKUBETSU 49.0
564. URAKASUMI JUNMAI 53.0
565. HANAKIZAKURA GINJO 39.0

LONGDRINK & COCKTAIL

571. APEROL SPRITZ 7.9
Aperol, Prosecco, frische Orangensaft
572. KWAI FEH SPRITZ 8.9
Kwai Feh, Prosecco, Lycheesaft, Minze
573. ROKU (6) TONIC 8.9
Roku Gin, Kumquats, Zitrone, Tonic Water,
Minze
574. ASIAN MULE 8.5
Rote Klebreiswodka, Ingwerbier, Gurke, Ingwer

575. MOJITO NOT CLASSIC 8.9
Havana Rum, Kumquats, Limetten, brauner
Zucker, Minze, Sprite

576. THE BERRIES MOJITO 8.9
Barcardi Razz, Beeren Mix, Limette, brauner
Zucker, Minze, Sprite

577. KAREINA NATSU 10.9
jap. Yuzu, Rote Klebreis Vodka, Zitronen,
Limetten, Maracuja, Maracuja Saft,
Hibiskusblüte Tee

578. FUJIMI SOUR 10.5
Whiskey, Limette, Zuckersirup, Anchan-Blüte
Tee, Pandan Blatt & Blaue Zucker

SHOTS 2CL

581. VIET ROTE- KLEBREISVODKA 3.5
37,5 % vol. Rote Schwarze vietnamesische
Klebreis Vodka

582. KWAI FEH LIKÖR 3.5
14,7 % vol. Lychee Früchten Likör, fruchtig

583. YAMAZAKURA 4.5
40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, mild

584. FUJIMI 4.9
40,0 % vol. Blended Japanese Whisky, spicy

585. YAMAZAKI 9.9
43,0 % vol. Single Malt Japanese Whisky
Distillers Reserve, from the House of SUNTORY
WHISKY

Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. enthält Phenylalaninquelle
8. geschwefelt
9. geschwärzt
10. gewachst
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig