



**H O S H I**  
JAPANESE RESTAURANT

**Ratsfreischulstraße 6  
04109 Leipzig**

**+49 (0) 341 - 248 418 51**

**[info@hoshileipzig.de](mailto:info@hoshileipzig.de)**

**[www.hoshileipzig.de](http://www.hoshileipzig.de)**

## **HOSHI - Japanisches Sushi Restaurant**

Hoshi (...) - Der Name „Hoshi“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet „Stern“. Der Stern ist ein würdiger Träger für die Schwingung der Lichtwesen, denn auch diese weisen uns den Weg. Hier ist der Genuss zu Hause!

Von der Begrüßung bis zum Abschied:

Höchste Priorität hat bei uns die Gastfreundschaft! In unserem stilvoll eingerichteten Restaurant werden Sie sich während ihres Besuchs rundum wohlfühlen. Es erwartet Sie ein fabelhafter Service, der Ihnen immer ein Lächeln schenkt und eine vielfältige Speisekarte, welche die Herzen aller japanischen Feinschmecker höher schlagen lässt.

In unserer Karte finden sie Genusserlebnisse für jeden Geschmack. Angefangen beim Sushi über Robata bis zur Ramensuppe. Die Zutaten werden jeden Tag frisch vom Markt eingekauft und zubereitet. All unsere Speisen werden mit viel Liebe und Professionalität angerichtet.

„Eine Gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

- Georges Auguste Escoffier

**Itadakimasu**

(Guten Appetit)

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

ab 4 Mai 2025

---

# SONNTAGS BRUNCH BUFFET BEI HOSHI

---

Jeden Sonntags verfügbar 12:30 Uhr - 15:00 Uhr

Alle speziellen Gerichte von Hoshi Restaurant  
von Suppen bis Sushi, Salate, Grillgerichte  
und unserer warmen Küche

**29,90€**

pro Person

**16,90€**

Kinder unter 10 Jahren

Gerichte vom Robata-Grill werden  
von Montag bis Freitag erst ab 17 Uhr serviert

*Dishes from the Robata grill are served Monday to Friday from 5 p.m.*

# SUPPEN-SOUPS

## 1. Miso Soup

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln.

Wahlweise mit:

*A traditional Japanese soup with soybean paste, seaweed, and spring onions. Optional:*

a. Tofu - 5,90€

b. Lachs *salmon* - 6,90€

## 2. Coconut Soup

exotische Hühnerbrühe mit Kokosmilch, Tomaten, Champignons und Koriander

*exotic chicken broth with coconut milk, tomatoes, mushrooms and coriander*

a. Tofu - 6,50€

b. Huhn *chicken* - 6,90€

c. Garnelen *prawns* - 7,90€

## 3. Tom Yum Gung (leicht scharf)

Garnelen (ohne Kopf) mit frischen Champignons, Tomaten, Zitronengras in hausgemachter Brühe

*Prawns (headless) with fresh mushrooms, Tomatoes, lemon grass in homemade broth*

7,90€

## 4. Spicy Kimchi Soup

(leicht scharf)

Lachs, Garnelen, Kimchi, Dill und Shiitake Pilze

*Salmon, prawns, kimchi, dill and shiitake mushrooms*

8,90€

## 5. Hoshi Spezial Soup

Verfeinertes Hummerfleisch, grüner Spargel, Seetangalgen

*Refined lobster meat, green asparagus, seaweed algae*

13,90€

# SALATE-SALADS

## 6. Duck in Pancakes

knusprige Entenbrustfilet mit Gurken, Mango, Möhren, Kräutersalat in Reispapier gewickelt,

gefüllt mit Hoisin Soße. Wahlweise zum Selbstrollen

*Crispy duck breast fillet with cucumber, mango, carrots, and herb salad wrapped in rice paper, filled with hoisin sauce.*

*Optionally to roll yourself.*

8,90€

## 8. Wakame Salat <sup>k,12</sup>

Seetang, grüne Algen, Sesam mit Dressing

*Seaweed, green algae, sesame with dressing*

6,90€

## 9. Kimchi Salat <sup>f,1</sup>

scharf eingelegter Chinakohl nach japanischer Art

*hot pickled Chinese cabbage in Japanese style*

7,50€

## 10. Ente Pomelo Salad <sup>d,k,e</sup>

Knusprige Ente, Pomelo, Mango, Kräutersalat in hausgemachter Hoisin-Soße

*Crispy duck, pomelo, mango, and herb salad in homemade hoisin sauce*

14,90€

## 11. Seafood Sashimi Salad <sup>d,k,e</sup>

flammierte Variation vom rohem Fisch, mariniert mit

Wasabi-Miso Sauce, Salat der Saison und hausgemachtem Dressing

*flambeed variations of raw fish, marinated with wasabi miso sauce, seasonal salad and homemade dressing*

16,90€

## 12. Chicken Salat

Wildkräutersalat mit Seetang,

marinierte knusprige Hähnchenkeule,

serviert mit einem hausgemachtem Dressing

*Wild herb salad with seaweed, marinated crispy chicken leg, served with homemade dressing*

14,90€

## 13. Salmon Salad <sup>d,k,e,f</sup>

gegrilltes Lachssteak in Teriyaki-Sauce, dazu

Cherrytomaten, Avocado und Salat der Saison

*Grilled salmon steak in teriyaki sauce, served with cherry tomatoes, avocado, and seasonal salad*

16,90€

## 14. Garnelen Salat <sup>d,k,e</sup>

3 Stk. Garnelen Tempura, Kräutersalat, Avocado,

Tomaten, hausgemachte Miso-Sesame Sauce

*3 tempura prawns, herb salad, avocado, tomatoes, homemade miso-sesame sauce*

16,90€

# STARTER

## 15. Gemischte Vorspeisen Platte

Eine Variation aus unsere Vorspeisen: Frühlingsrolle, Hollo, Ebi Tempura, Gyoza, Karaage, Edamame, Tataki  
*A variation of our starters: Spring roll, Hollo, Ebi Tempura, Gyoza, Karaage, Edamame, Tataki*

für 1 Person (8 Stk. versch. Sorten) - 19,90€

*for 1 person (8 pcs. various variations)*

für 2 Person (16 Stk. versch. Sorten) - 35,90€

*for 2 person (16 pcs. various variations)*

für 3 Person (24 Stk. versch. Sorten) - 45,90€

*for 3 person (24 pcs. various variations)*

## 16. Edamame<sup>f</sup>

gedämpfte junge Sojabohnen, mit Salz verfeinert  
*steamed young soybeans, refined with salt*

6,50€

## 17. Spring Rolls<sup>d,n</sup>

frittierte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Garnelen, Gemüse, Glasnudeln, serviert mit Fisch-Limetten-Sauce

*Fried spring rolls with minced meat, shrimps, vegetables, glass noodles, served with fish and lime sauce*

5,90€

## 18. Ebi Tempura<sup>d</sup>

drei Großgarnelen, knusprig gebacken im japanischen Teigmantel mit Süß-Sauer-Dip

*three prawns, crispy baked in Japanese pastry with sweet and sour dip*

9,90€

## 19. Ebi Gyoza<sup>b,d,n</sup>

frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse

*deep-fried dumplings with shrimp and vegetables*

7,90€

## 20. Fried Eggplant

Aubergine Tempura, Miso-Honig Soße

*Eggplant tempura, miso honey sauce*

6,90€

## 21. Tako Tempura

Octopus Tempura, Chili-Ponzu Soße

*Octopus tempura, chili ponzu sauce*

9,90€

## 22. Tori Karaage

4 Stk. frittiertes mariniertes Hähnchen-Nuggets, Mayonnaise

*4 deep fried marinated chicken nuggets, mayonnaise*

9,90€

## 23. Hollo

3 Stk. frittierte Dumplings gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch, Fisch und Tintenfisch, Zwiebeln, Karotten und Duftpilz

*3 deep-fried dumplings filled with prawns, pork, fish, squid, onions, carrots, and fragrant mushrooms*

7,90€

## 24. Yaki Tori 2 Stk./pcs.

Gegrillte japanische Hähnchenspieße, serviert mit Teriyaki Sauce

*Grilled Japanese chicken skewers, served with teriyaki sauce*

9,90€

## 25. Salmon am Spieß

2 Lachsspieß in Teriyaki Sauce

*2 salmon skewers in teriyaki sauce*

10,90€

## 26. Entrecôte am Spieß

Argentinische Entrecôte in Yakiniku Sauce

*Argentinian Entrecôte in Yakiniku sauce*

11,90€



# TATAKI

## 27. Duck Tataki

Kurz gegrillte Barbarie Entenbrustfilet, asiatischen Kräutern in Limetten-Ponzu-Butter Sauce  
14,90€

## 28. White Tuna Tataki <sup>k</sup>

auf dem Teppanyaki-Grill angebratener Thunfisch mit asiatischen Kräutern und einer speziellen Limetten-Ponzu-Sesam-Sauce  
*grilled tuna roasted on the Teppanyaki with asian herbs and a special lime ponzu sesame sauce*  
13,90€

## 29. Salmon Tataki <sup>d,k</sup>

kurz gebratener Lachs mit asiatischen Kräutern in hausgemachter Sesam-Sauce  
*briefly fried salmon with asian herbs in homemade sesame sauce*  
14,90€

## 30. Tuna Tataki <sup>k,c,d</sup>

kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, asiatischer Kräutermix in hausgemachter Sesam-Sauce  
*short-seared tuna in sesame clod, Asian herbal mix in homemade sesame sauce*  
16,90€

## 31. Beef Tataki

gegrilltes Argentinisches Rinderfilet in Scheiben geschnitten mit Limetten-Ponzu-Sauce  
*Grilled Argentinian beef fillet sliced with lime ponzu sauce*  
16,90€



# CARPACCIO

## 32. Salmon Carpaccio <sup>d</sup>

rohe marinierte Lachsscheiben mit Chili-Ponzu-Nussbutter Sauce  
*Raw marinated salmon slices with chili ponzu nut butter sauce*  
14,90€

## 32a. Kingfisch Carpaccio <sup>d</sup>

rohe Königsmakrele Scheiben mit Chili-Ponzu-Nussbutter Sauce  
*raw king mackerel slices with chili ponzu nut butter sauce*  
14,90€

## 33. Avocado Tatar <sup>d</sup>

Gewürfelte Avocado, gemischt mit einer Wasabi Soße, Wildkräutersalat.

Wahlweise mit:

*Diced avocado mixed with a wasabi sauce and wild herb salad. Optional with:*

a. Ebi Tempura 4 Stk./pcs.

b. Frisch gewürfeltem Lachs  
*fresh diced salmon*

c. Frisch gewürfeltem Thunfisch  
*fresh diced tuna*

9,90€

# RAMEN

Haben Sie schonmal die traditionelle japanische Nudelsuppe probiert? Wenn nicht sind Sie bei uns genau richtig! Ramennudeln werden lediglich aus Weizenmehl, Salz und Wasser hergestellt. Die gelbe Farbe erhaltendie Nudeln aber von einer Zutat namens Kansui. Der Geschmack der Ramennudelsuppe unterscheidet sich aufgrund der verwendeten Brühe.

*Have you ever tried the traditional Japanese noodle soup?  
If not, you are at the right place!  
Ramen noodles are made from wheat flour,  
salt and water only.  
The yellow color, however, the noodles  
get from an ingredient called Kansui.  
The ramen noodle soup differs  
due to the broth used.*

34. **Wantan Ramen** <sup>12,f</sup>  
Wantan Teigtaschen, Ei, Pak Choi in Miso-Brühe  
*Wantan dumplings, egg, pak choi in miso broth*  
17,90€

37. **Beef Filet Ramen** <sup>12,f</sup>  
medium gegrilltes Rindfleisch, Ei,  
Pak Choi in Shoyu-Brühe  
*medium grilled beef, egg, pak Choi in shoyu broth*  
18,90€

35. **Chicken Ramen** <sup>12,f</sup>  
gekochtes Hühnerfleisch, Ei, Pak Choi in Hühnerbrühe  
*cooked chicken, egg, pak choi in chicken broth*  
17,90€

38. **Enten Ramen** <sup>12,f</sup>  
gegrilltes Entenfleisch, Ei, Pak Choi in Shoyu-Miso-Brühe  
*grilled duck meat, egg, pak choi in shoyu miso broth*  
19,90€

36. **Fisch Ramen** <sup>12,f</sup>  
versch. Fischarten, halbes Ei, Pakchoi in  
hausgemachter scharf Brühe  
*Different types of fish, half an egg, pak choi in  
homemade spicy broth*  
18,90€

39. **Mix Ramen** <sup>12,f</sup>  
gegrilltes Rindfleisch, Garnelen, Hühnerfleisch,  
halbes Ei in leckerer hausgemachter Brühe  
*grilled beef, pork belly, chicken, half egg  
in delicious homemade broth*  
19,90€

# DONBURI

Große Schale mit Sushi Reis mit Kimchi,  
Gurken in Teriyaki-Sauce.  
Alle Donburis werden mit  
Ingwer, Kresse und Sesam serviert.

*Large bowl of cooked rice with kimchi,  
cucumber in teriyaki sauce.  
All Donburis will be with you  
Ginger, cress and sesame are served.*

40. **Tori-Don** <sup>f,d</sup>  
gegrilltes Hühnerfilet  
*grilled chicken fillet*  
18,90€

43. **Maguro-Don** <sup>f,d</sup>  
gegrillter Thunfisch  
*grilled tuna*  
22,90€

41. **White Tuna-Don** <sup>f,d</sup>  
gegrillter Butterfisch  
*grilled butterfish*  
17,90€

44. **Gyu-Don** <sup>f,d</sup>  
gegrilltes argentinisches Rinderfilet  
*grilled Argentinian beef fillet*  
24,90€

42. **Sake-Don** <sup>f,d</sup>  
gegrillter Lachs  
*grilled salmon*  
19,90€



# HAUPTGERICHTE - MAINS

Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

45. **Ente Curry** <sup>g</sup>  
knusprig gebackene Ente mit Saison Gemüse in  
roter Koko-Curry-Sauce mit Reis  
*crispy baked duck with seasonal vegetables in  
red coconut curry sauce with rice*  
19,90€

46. **Chicken Curry** <sup>g</sup>  
gegrilltes Hähnchenfilet, Gemüse in  
roter Koko-Curry-Sauce mit Reis  
*grilled chicken fillet, vegetables in  
red coconut curry sauce with rice*  
18,90€

47. **Meeresfrüchte Curry** <sup>d,g,n</sup>  
Tintenfisch, Oktopus, Garnelen, Fisch mit Saison  
Gemüse in roter Kokos-Curry-Sauce mit Reis  
*Squid, octopus, shrimp, fish with season  
Vegetables in red coconut curry sauce with rice*  
21,90€

48. **Chicken Udon** <sup>g</sup>  
gebratene Udon Nudeln mit Ei,  
Hähnchenfilet vom Robata-Grill,  
Gemüse und Soja-Unagi-Sauce  
*fried udon noodles with egg, chicken fillet from  
Robata grill, vegetables and soy unagi sauce*  
19,90€

49. **Ente Udon** <sup>g</sup>  
knusprige Ente, gebratene Udon Nudeln  
mit Ei, Gemüse der Saison und Soja-Unagi-Sauce  
*crispy duck, fried udon noodles  
with egg, seasonal vegetables and soy unagi sauce*  
20,90€

50. **Ente Japan** <sup>g</sup>  
knusprige Ente mit Gemüse in  
Miso-Unagi-Sauce, dazu Reis  
*crispy duck with vegetables in  
Miso-unagi sauce, served with rice*  
19,90€

51. **Bun Bo Nam Bo** <sup>f,d</sup>  
Reisnudeln, gebratenes Rindfleisch,  
asiatische Kräutermischung mit Limettensauce  
*Rice noodles, roast beef, Asian herb mix with lime sauce*  
19,90€

52. **Bun Cha Nuong** <sup>a,f,d</sup>  
gegrilltes Schweinefleisch, asiatische Kräuter,  
Reisnudeln mit Limettensauce  
*grilled pork, Asian herbs, rice noodles with lime sauce*  
19,90€

53. **Bun Nem** <sup>f,d</sup>  
vietnamesische Reisnudeln, Spring-Rolls mit Fleisch,  
Salat, Koriander mit Limettensoße  
*Vietnamese Rice Noodles, spring rolls with meat, salad,  
coriander with lime sauce*  
18,90€

54. **Chicken Japan** <sup>g</sup>  
2 Stk., gegrilltes Hähnchenfilet,  
Gemüse in Teriyaki Sauce, Jasminreis  
*2 pieces, grilled chicken fillet,  
vegetables in teriyaki sauce, jasmine rice*  
18,90€

55. **Pho Ga** <sup>g</sup>  
Die traditionelle Reisnudelsuppe mit Maishähnchen  
in einer Hühnerbrühe aus Zimt und Anis, serviert mit  
Frühlingszwiebeln, Ingwer und Koriander  
*The traditional rice noodle soup with corn-fed chicken  
in a chicken broth made with cinnamon and anise,  
served with spring onions, ginger and coriander*  
18,90€

56. **Pho Bo** <sup>g</sup>  
Die traditionelle Reisnudelsuppe mit unserer  
kräftig, klaren Brühe aus Rindfleischknochen,  
verfeinert mit Koriander und Kräutern.  
Dazu medium gegrilltes Argentinisches Rinderfilet  
*This traditional rice noodle soup features our rich, clear beef  
bone broth, refined with coriander and herbs.  
With medium-grilled Argentinian beef fillet.*  
19,90€





# GRILL GERICHTE

## gegrillte Spezialität...

### 57. **Barbarie Ente Robata** <sup>f,k</sup>

gegrilltes Entenbrustfilet mit Gemüse der Saison, Teriyaki-Sauce. Dazu gegrillte Kartoffeln  
*grilled duck breast with seasonal vegetables, teriyaki sauce with grilled potatoes*  
25,90€

### 58. **Tuna Robata** <sup>f,d,k</sup>

gegrilltes Thunfischsteak (medium), Gemüse der Saison in Pfeffer-Miso-Sauce. Dazu gegrillte Kartoffeln  
*grilled tuna steak (medium), seasonal vegetables in pepper miso sauce, served with grilled potatoes*  
29,90€

### 59. **Hoshi Salmon** <sup>d,n</sup>

gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, Gemüse der Saison in Teriyaki-Sauce serviert mit Kartoffeln-Püree  
*Grilled salmon fillet from Scotland, seasonal vegetables in teriyaki sauce served with mashed potatoes*  
27,90€

### 60. **Lady Salmon** <sup>d,n</sup>

gegrilltes „Label Rouge“ Lachssteak mit Gemüse der Saison in Passionsfrucht-Sauce. Dazu Süßkartoffel-Stäbchen  
*grilled „Label Rouge“ salmon steak with seasonal vegetables in passion fruit sauce. With sweet potato chopsticks*  
28,90€

### 61. **Ribeye Steak** <sup>f,d</sup>

200g argentinisches Entrecote gegrillt, aromatisches Gemüse, Yuzu-Butter in Rotwein-Soja-Unagi-Sauce. Dazu Wasabi Kartoffelpüree  
*200g grilled Argentinian entrecote, aromatic vegetables, yuzu butter in red wine-soy-unagi sauce. Served with wasabi mashed potatoes*  
32,90€

### 62. **Garnelen Royal**

2 Stk. Groß Sea Tiger Garnelen mit Kopf und Schale, Gemüse der Saison, Tamarinde Butter Sauce, serviert mit Kartoffeln-Püree  
*2 large head-on shell-on sea tiger prawns, seasonal vegetables, tamarind butter sauce, served with mashed potatoes*  
32,90€

### 63. **Rinderfilet**

gegrilltes Argentinisches Rinderfilet mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree, Rotwein-Pfeffer-Sauce  
*Grilled Argentinian beef fillet with seasonal vegetables, mashed potatoes, red wine pepper sauce*  
a. 180gr - 39,90€  
b. 220gr - 45,90€  
c. 300gr - 55,90€

### 64. **Hoshi Plate Royal**

Robata-gegrilltes argentinisches Entrecote, Black Tiger Garnelen, Label Rouge Lachssteak, Oktopus, Gemüse der Saison, Kartoffelpüree, hausgemachte Spezialität Sauce  
*Robata-grilled Argentinian entrecote, Black Tiger prawns, Label Rouge salmon steak, octopus, seasonal vegetables, mashed potatoes, homemade specialty sauce*  
für 1 Person *for 1 person* - 55,90€  
für 2 Personen *for 2 people* - 99,90€  
für 3 Personen *for 3 people* - 145,90€  
für 4 Personen *for 4 people* - 190,90€

## SIDE DISHES

65a. **Gegrillte Kartoffel** *Grilled potatoes* 4,00€

65b. **Süßkartoffel-Stäbchen** *Sweet potato sticks* 4,00€

65c. **Kartoffelpüree** *mashed potatoes* 4,00€

65d. **Jasminreis** *Jasmine rice* 3,00€

65e. **Sushireis** *sushi rice* 3,00€

**Unagi Soße** *Unagi Sauce* 3,00€

**Teriyaki Soße** *Teriyaki Sauce* 3,00€

**Andere Soße auch** 3,00€

# SUSHI

Alles dreht sich um den Reis!

Die Bedeutung von Sushi ist nicht „roher Fisch (der kunstvoll auf Reis angerichtet wird)“:  
Sushi bezeichnet den gesäuerten Reis, der für die Zubereitung der anbetungswürdigen  
und köstlichen kleinen Rollen verwendet wird.

Mit Nori sind die gerösteten Seetangblätter gemeint, in die die Maki Rollen  
eingewickelt sind. Special-Rolls werden von innen nach außen gerollt, Nigiri ist die  
Sushi Sorte, die mit einem Stück Fisch belegt wird und Sashimi sind Stücke rohenFischs.

Everything is about the rice!

The meaning of sushi is not „raw fish (artfully served on rice)“:  
Sushi refers to the leavened rice used for the preparation of the adorable and delicious  
little rolls is used. By nori is meant the roasted seaweed leaves into which the maki rolls  
are wrapped. Special Rolls are rolled inside out, Nigiri is the one  
Sushi made with a piece of fish and sashimi are pieces of raw fish.

# HOSHI MENU

Ab drei Personen empfehlen wir Ihnen das Überraschungsmenü vom Sushimeister.  
Bitte fragen Sie unsere Bedienung

For three or more persons, we recommend the surprise menu from the sushi master.  
Please ask our service

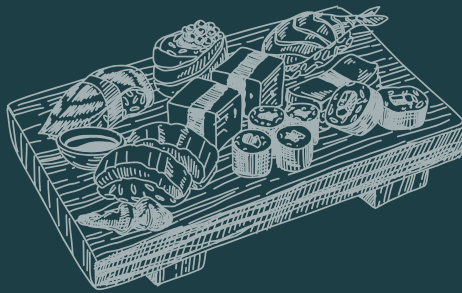
## Hoshi Sushi Platten

Tägliche neue Kreationen  
nach Empfehlung des Chefkochs,  
fantasievoll für Sie angerichtet

- P1. Platte für 1 *Plate for 1* - 50,00€
- P2. Platte für 2 *Plate for 2* - 98,00€
- P3. Platte für 3 *Plate for 3* - 145,00€
- P4. Platte für 4 *Plate for 4* - 180,00€

**S1. Veggie** (1 Person)  
Nigiri + Maki + I.O. Roll  
(Überraschung vom Sushi Meister)  
24,90€

**S2. Sake Deluxe** <sup>d,c,n</sup>  
2 Stk./pcs. Sake Nigiri, 6 Stk./pcs. Sake Maki,  
8 Stk./pcs. Sake Roll, 3 Stk./pcs. Sake Sashimi  
27,90€



**S3. Tuna Deluxe** <sup>d,c,n</sup>  
2 Stk./pcs. Maguro Nigiri, 6 Stk./pcs. Tekka Maki,  
8 Stk./pcs. Tuna Roll, 3 Stk./pcs. Tuna Sashimi  
32,90€

**S4. Hoshi Premium I** <sup>d,c,n,k</sup> (1 Person)  
8 Stk./pcs. Special-Roll, 4 Nigiri-Mix  
21,90€

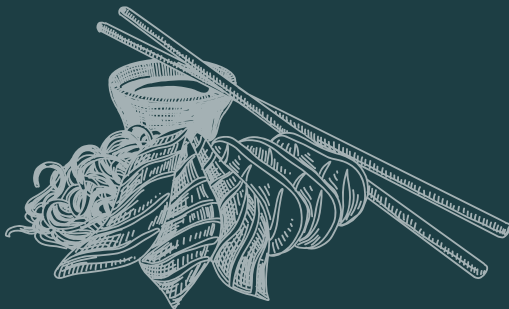
**S5. Hoshi Premium II** <sup>d,c,n,k</sup> (1 Person)  
6 Stk./pcs. Maki-Mix, 3 Stk./pcs. Nigiri-Mix,  
8 Stk./pcs. Special-Roll  
24,90€

**S6. Hoshi Imperial** <sup>d,c,n</sup>  
2 Stk./pcs. Nigiri, 2 Stk./pcs. Sashimi,  
8 Stk./pcs. Special Roll, 6 Stk./pcs. Mini Baked Rolls  
27,90€

**S7. Hoshi Bento** <sup>c,d,g,k,n</sup> (2 Personen)  
6 Stk./pcs. Maki-Mix, 8 Stk./pcs. California I.O.,  
2 Stk./pcs. Nigiri-Mix, 6 Stk./pcs. Futo Maki  
6 Stk./pcs. Mini Baked Rolls  
49,90€

**S8. Hoshi Special** <sup>c,d,g,k,n</sup> (2 Personen)  
Maki, Nigiri, Special-Roll, Sashimi-Mix,  
Crunchy Rolls, Futo Maki  
(Überraschung vom Sushi-Meister)  
65,90€

# SASHIMI



**S13. Hoshi Sashimi** <sup>d,c,n</sup>  
(11 Stk./pcs.)  
Lachs, Thunfisch, Weißfisch,  
Garnelen, Koriander, Minze, Chili-Soja Soße  
*salmon, tuna, white fish,*  
*prawns, coriander, mint, chili soy sauce*  
29,90€

**S9. Salmon Sashimi** <sup>d,c</sup> (6 Stk./pcs.)  
Lachs aus Schottland, Label Rouge  
*Salmon from Scotland, Label Rouge*  
13,90€

**S10. Tuna Sashimi** <sup>d,c</sup> (6 Stk./pcs.)  
Gelbflossen-Thunfisch  
*Yellowfin tuna*  
15,90€

**S11. Kingfish Sashimi** <sup>d,c</sup>  
(6 Stk./pcs.)  
japanische Königsmakrele  
*Japanese king mackerel*  
15,90€

**S12. Sashimi Moriawase** <sup>d,c,n</sup>  
(18 Stk./pcs.)  
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,  
Butterfisch, Kingfish  
*Salmon, tuna, scallops, butterfish, kingfish*  
39,90€

# NIGIRI

2 Stk./pcs.



S15a. **Sake** <sup>d</sup>  
Lachs - *salmon*  
6,90€

S15. **Maguro** <sup>d</sup>  
Thunfisch - *tuna*  
7,90€

S16. **Avocado** <sup>d</sup>  
Avocado - *avocado*  
5,90€

S17. **Ebi** <sup>d</sup>  
Garnelen - *prawns*  
6,90€

S18. **Unagi** <sup>d,f</sup>  
Aal - *eel*  
7,90€

S19. **Mutzu** <sup>d</sup>  
Butterfisch- *salmon*  
6,90€

S20. **Asupara** <sup>d</sup>  
Minispargel - *mini asparagus*  
6,50€

S21. **Hamachi** <sup>d</sup>  
King Fisch - *King fish*  
6,90€

S23. **Tamago** <sup>d</sup>  
gesüßtes Omelette - *sweet omelette*  
5,90€

S24. **Inari**  
frittierte Tofu - *deep-fried tofu*  
5,90€

S25a. **Salmon Aburi** <sup>d</sup>  
flambierter Lachs mit grünem Babyspargel  
*flambéed salmon with green baby asparagus*  
8,50€

S25. **Tuna Aburi** <sup>d</sup>  
flambierter Thunfisch mit grünem Babyspargel  
*flambéed tuna with green baby asparagus*  
9,50€

S26. **Unagi Aburi** <sup>d,f</sup>  
flambierter Aal, grüner Spargel  
*flambéed eel, green asparagus*  
9,90€

S27. **Beef Aburi** <sup>n</sup>  
flambiertes Beef Filet mit grüner Spargel  
*flambéed beef fillet with green asparagus*  
9,90€

S28. **Hotategai Aburi**  
flambierte Jakobsmuscheln mit grüner Spargel  
*flambéed scallops with green asparagus*  
9,90€

S29. **Ikura**  
Ketar-Kaviar - *Ketar caviar*  
8,90€

S30. **Tobico**  
Fischrogen vom fliegendem Fisch  
*flying fish roes*  
7,90€

S31. **Tuna Rose**  
flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar  
*flambéed tuna with tuna tartar*  
8,90€

S32. **Salmon Rose**  
flambierter Lachs mit Lachstatar  
*flambéed salmon with salmon tartar*  
8,90€

S32a. **Scallop Rose**  
flambierter Thunfisch mit  
Jakobsmuscheln und Tobiko  
*flambéed tuna with scallops and tobiko*  
9,90€

# MAKI

6 Stk./pcs.



S33. **Sake Maki** <sup>d</sup>

Lachs - *salmon*

6,90€

S34. **Edo Maki** <sup>d</sup>

Lachs, Avocado - *salmon, avocado*

7,50€

S35. **Tekka Maki** <sup>d</sup>

Thunfisch - *tuna*

7,50€

S36. **Tekka Avocado Maki** <sup>d</sup>

Thunfisch, Avocado - *tuna, avocado*

7,90€

S37. **Spicy Tuna Maki** <sup>d</sup>

leicht scharfer Thunfisch, gehackt

*slightly spicy tuna, chopped*

7,90€

S38. **Spicy Salmon Maki** <sup>d</sup>

leicht scharfer Lachs, gehackt

*slightly spicy salmon, chopped*

7,50€

S39. **Ebi Maki** <sup>d</sup>

Riesengarnelen, Gurke

*King prawn, cucumber*

6,90€

S40. **Hama Maki** <sup>d</sup>

King Fisch, Avocado

*King fish, avocado*

6,90€

S41. **Unagi Maki**

Süßwasser Aal, Gurke

*Freshwater eel, cucumber*

7,90€

S42. **Avocado Maki** <sup>d</sup>

Avocado

6,50€

S43. **Kappa Maki** <sup>d,g</sup>

Gurke - *cucumber*

6,50€

S44. **Asupara Maki**

grüner Spargel - *green asparagus*

6,90€

S45. **Tamago Maki**

Omelette

6,50€

S46. **Futo Maki** <sup>d,c</sup>

Thunfisch, Lachs, Spargel, Avocado,

Gurke, Shinko, Schnittlauch

*Tuna, salmon, asparagus, avocado,*

*Cucumber, shinko, chives*

11,90€

# CRUNCHY ROLL

6 Stk./pcs.

S47. **Crunchy Salmon** <sup>d,c</sup>

Lachs, Dill, Avocado, Shinko, Schmelzkäse, Surimi

*Salmon, dill, avocado, shinko, smoked cheese, surimi*

13,90€

S48. **Crunchy Tuna** <sup>d,c</sup>

Thunfisch, Lauch, Avocado, Shinko, Surimi,

Schmelzkäse, Chilli-Majo-Unagi-Sauce

*Tuna, leek, avocado, shinko, surimi,*

*processed cheese, chilli mayo unagi sauce*

14,90€

S49. **Crunchy Weißfisch** <sup>d,c</sup>

Hamachi, Butterfisch, Avocado, Surimi, Philly-Käse

*Hamachi, butterfish, avocado, surimi, Philly cheese*

13,90€

S50. **Crunchy Ebi** <sup>d,c</sup>

Garnelen Tempura, Lauch, Philly-Cheese,

Avocado, Surimi, Shinko

*Shrimp tempura, leek, philly cheese, avocado, surimi, shinko*

14,90€

S51. **Crunchy Beef** <sup>d,c</sup>

Rinderfilet, Lauch, Avocado, Surimi, Shinko,

Käse, Chilli-Mayo-Unagi-Sauce

*Beef fillet, leek, avocado, surimi, shinko,*

*Cheese, chilli mayo unagi sauce*

14,90€

S52. **Crunchy Veggie Roll**

Spargel Tempura, Gurke, Avocado

Shinko, Philly Käse

*Asparagus tempura, cucumber, avocado*

*shinko, Philly cheese*

13,90€

S52a. **Crunchy Chicken**

Panierte Big Rolls mit Huhn,

Gurke, Avocado, Surimi

*Breaded big rolls with chicken,*

*cucumber, avocado, surimi*

14,90€



# INSIDE OUT ROLL 8 Stk./pcs.

mit Avocado, Gurke und Philly-Cheese  
*with avocado, cucumber and Philly cheese*

- S53. Green Roll**  
Vegetarische Variation, Sesam  
*Vegetarian variation, sesame*  
12,50€
- S54. Rucola Roll**  
Rucola, Philadelphia, Avocado, Mango,  
Minispargel, Schnittlauch  
*Rocket, Philadelphia, Avocado, Mango,  
Mini asparagus, chives*  
12,50€
- S55. Salmon Roll** <sup>d,g,k</sup>  
Lachs, Tobico, Sesam, Mango  
*Salmon, tobico, sesame, mango*  
12,50€
- S56. Tuna Roll** <sup>c,d,g,k</sup>  
Thunfisch, Tobico, Sesam, Mango  
*Tuna, tobico, sesame, mango*  
12,90€
- S57. Spicy Salmon Roll** <sup>d,c,k</sup>  
scharfer Lachs, Tobico, Sesam  
*spicy salmon, tobico, sesame*  
12,90€
- S58. Spicy Tuna Roll** <sup>d,c,k</sup>  
scharfer Thunfisch, Tobico, Sesam  
*hot tuna, Tobicco, sesame*  
13,50€
- S59. Ebi Fried Roll** <sup>d,c</sup>  
Tempura, Garnelen, Mango, Sesam  
*Tempura, shrimp, mango, sesame*  
12,90€
- S60. White Shark Roll** <sup>d,c</sup>  
Butterfisch, Kingfisch, Mango, Sesam  
*Butterfish, kingfish, mango, sesame*  
12,50€
- S61. Gyu Roll** <sup>d,c,g,k</sup>  
Rinderfilet, Spargel, Mango  
*Beef tenderloin, asparagus, mango*  
13,90€
- S62. Chicken Roll** <sup>d,c,g,k</sup>  
Gegrillter Hühnerfleisch, Mango, Sesam  
*Grilled chicken, mango, sesame*  
13,50€
- S62a. Salmon Pizza** <sup>d,c,g,k</sup>  
2 Stk./pcs.  
Frittierte Sushi Reis-Pizza, Frischkäse,  
flambierter Lachs, obendrauf Lachstatar  
*Deep fried sushi rice pizza, cream cheese,  
flambéed salmon, topped with salmon tartare*  
9,90€
- S62b. Tuna Pizza** <sup>d,c,g,k</sup>  
2 Stk./pcs.  
Frittierte Sushi Reis-Pizza, Frischkäse,  
flambierter Thunfisch, obendrauf Thunfisch-Tatar  
*Deep fried sushi rice pizza, cream cheese,  
flambéed tuna, topped with tuna tartare*  
9,90€



# SPECIAL ROLL

8 Stk./pcs.

mit Avocado, Gurke und Philly-Cheese  
*with avocado, cucumber and philly cheese*

**S63. Franzi Roll**  
Spargel Tempura, Wakame, Mango, Shinko, Sesam,  
mit Avocado umwickelt  
*Asparagus tempura, wakame, mango, shinko, sesame,  
wrapped in avocado*  
14,90€

**S64. Kevin Roll**  
gegrillte Chicken Yakitori, Spargel, Mango, Sesam,  
mit Rinderfilet umwickelt & Unagi-Butter Sauce  
*grilled chicken yakitori, asparagus, mango, sesame,  
wrapped with beef fillet & unagi butter sauce*  
18,90€

**S65. Salmon Lover**<sup>d,g,k</sup>  
Lachs, Tobico, Sesam mit Lachs umwickelt  
*Salmon, tobico, sesame wrapped in salmon*  
14,90€

**S66. Tuna Lover**<sup>c,d,g,k</sup>  
Thunfisch, Tobico, Sesam mit Thunfisch umwickelt  
*Tuna, tobico, sesame wrapped in tuna*  
15,90€

**S67. Beef Queen Roll**<sup>d,c</sup>  
Rinderfilet, Schnittlauch, Spargel, Tobico,  
mit Rind umwickelt, Hoshi Special Sauce  
*beef fillet, chives, asparagus, tobico,  
wrapped in beef, Hoshi special sauce*  
18,90€

**S68. Tuna Royal Roll**<sup>d,c,k</sup>  
Thunfisch Tempura, Tobico, Sesam,  
mit Avocado umwickelt, Chili-Mayo Sauce  
*Tuna Tempura, Tobico, Sesame,  
wrapped with avocado, chili mayo sauce*  
15,90€

**S69. Tila Roll**<sup>d,c,k</sup>  
panierte Rolle - Surimi & Avocado, Cream Cheese,  
Schnittlauch in Tempuramehl, mit Aal umwickelt  
*breaded roll - surimi and avocado, cream cheese, chives in  
tempura flour, wrapped with eel*  
17,90€

**S70. Tuti Roll**<sup>d,c</sup>  
Tempura Garnelen, Garnelen, Mango, Sesam,  
mit Avocado umwickelt  
*Ebi Tempura, shrimp, mango, sesame,  
wrapped with avocado*  
15,90€

**S71. Tiger Roll**<sup>d,c</sup>  
Garnelen Tempura, Sesam, Tobico,  
mit Lachs umwickelt  
*Shrimp Tempura, Sesame, Tobico,  
wrapped with salmon*  
15,90€

**S72. Dragon Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
Ebi Tempura, Sesam, Mayo,  
mit Aal umwickelt in Unagi-sauce  
*Ebi tempura, sesame, mayo,  
wrapped in eel & unagi sauce*  
17,90€

**S73. My Best Friend Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
Lachs, Thunfisch, Philadelphia  
Außen: umwickelt mit flambiertem Lachs & Thunfisch,  
verfeinert Lachs- & Thunfischtatar  
*Salmon, Tuna, Philadelphia*  
*Outside: wrapped with flambéed salmon & tuna,  
refined salmon & tuna tartare*  
17,90€

**S74. White Fish Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
frittierte Weißfisch, Avocado, Gurke & Philadelphia,  
umwickelt mit flambiertem Butterfisch  
und Unagisauce  
*fried white fish, avocado, cucumber & Philadelphia,  
wrapped in flambéed butterfish  
and unagi sauce*  
14,90€

**S75. Hotate Gai Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
frittierte Jakobsmuscheln, Schnittlauch,  
Minispargel und mit Avocado umwickelt  
*fried scallops, chives, mini asparagus and  
wrapped with avocado*  
15,90€

**S76. Hoshi Special Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
gegrillter Aal, Spargel mit argentinisches Rindfleisch,  
umwickelt in Unagi, Buttersauce  
*grilled eel, asparagus, wrapped in Argentinian beef  
in unagi, butter sauce*  
18,90€

**S77. Lady Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
frittierte Tofu, Inari, Rettich, Paprika rot,  
Frischkäse, umwickelt mit Omelette  
*fried tofu, inari, radish, red bell peppers,  
cream cheese wrapped with omelet*  
16,90€

**S78. Ryan Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
Knusprige Tempura Avocado, Gurke umwickelt mit  
flambiertem Lachs, Thunfisch & Butterfisch  
*Crispy tempura avocado, cucumber wrapped with flambéed  
salmon, tuna & butterfish*  
17,90€

**S79. Tien Roll**<sup>d,c,g,k</sup>  
8 Stk. frittierte Maki mit Avocado, Gurke, Tobiko  
überdeckt mit Lachs-, Thunfisch-, Flusskrebstatar  
*8 deep-fried maki with avocado, cucumber, and tobiko,  
topped with salmon, tuna, and crayfish tartar*  
18,90€



# DESSERT

## D1. **Gebackene Banane**

mit Honig, Grüntee-Eis und Obst

*Baked banana with honey, green tea ice cream, and fruit*

9,90€

## D2. **Gemischtes Eis** japanisches Eis

1 Kugel japanisches Matcha-Eis

2 Stk. Reiskuchen gefüllt mit Eis (verschiedenen Sorten) und Obst

*Mixed Ice Cream (Japanese ice cream)*

*1 scoop of Japanese matcha ice cream*

*2 rice cakes filled with ice cream (various flavors) and fruit*

10,90€

## D3. **Panna Cotta**

Cremige Panna Cotta aus Pandansaft, Kokosmilch, Sahne und Matcha, verfeinert mit Mangopüree und Früchte

*Creamy panna cotta made from pandan juice, coconut milk, cream and matcha, refined with mango puree and fruits*

8,90€

## D4. **Creme Brulee**

Gedämpfter Süßer Flankuchen aus Eiern, Milch und Kokoscreme, überzogen mit karamellisiertem Zucker. Garniert mit Obst

*A steamed sweet flan made with eggs, milk, and coconut cream, topped with caramelized sugar and garnished with fruit.*

9,90€

## D5. **Hoshi Steig** (für 2 Personen)

Überraschungen von Chefkoch

Frisches saisonales Obst

Creme Brulee

Mochi Eis

*Chef's Surprises*

*Fresh Seasonal Fruit*

*Creme Brulee*

*Mochi Ice Cream*

35,90€

# SOFTDRINKS

		F1. 0,2l	0,3L
G1.	<b>Coca Cola</b> <sup>11,9</sup>	3,70€	4,20€
G2.	<b>Cola Zero</b> <sup>9,11</sup>	3,70€	4,20€
G3.	<b>Fanta</b> <sup>11</sup>	3,70€	4,20€
G4.	<b>Sprite</b> <sup>11</sup>	3,70€	4,20€
G5.	<b>Ginger Ale</b> <sup>11</sup>	3,70€	4,20€
G6.	<b>Bitter Lemon</b> <sup>11</sup>	3,70€	4,20€
G7.	<b>Tonic</b> <sup>11</sup>	3,70€	4,20€
G8.	<b>Mineralwasser</b>	0,25l 3,70€	F1.0,75l 7,90€
	Still oder medium - <i>still or medium</i>		
		0,5l	
G9.	<b>Karaffe Tafelwasser</b>	3,90€	
	Wasser mit Limette und frische Minze - Still- oder Sprudelwasser <i>water with lime and fresh mint - still or soda</i>		

# SÄFTE-JUICES

Alle Säfte auch als Schorle möglich  
*All juices also available as Schorle*

		0,3L	0,3L
G10.	<b>Orangensaft</b> <sup>11</sup> <i>Orange juice</i>	4,50€	G16. <b>Lycheesaft</b> <sup>11</sup> <i>Lychee juice</i> 4,90€
G11.	<b>Apfelsaft</b> <sup>11</sup> <i>Apple juice</i>	4,50€	G17. <b>Maracuja Nektar</b> <sup>11</sup> <i>Passion fruit juice</i> 4,50€
G12.	<b>Kiba Saft</b> <sup>11</sup> <i>Cherry and banana juice</i>	4,50€	G18. <b>Kirschschaft</b> <sup>11</sup> <i>Cherry juice</i> 4,50€
G13.	<b>Bananennektar</b> <sup>11</sup> <i>banana nectar</i>	4,50€	G19. <b>Rhabarbersaft</b> <sup>11</sup> <i>Rhubarb juice</i> 4,50€
G14.	<b>Ananassaft</b> <sup>11</sup> <i>pineapple nectar</i>	4,50€	G19a. <b>Guavensaft</b> <sup>11</sup> <i>Guava juice</i> 4,90€
G15.	<b>Mangonektar</b> <sup>11</sup> <i>Mango nectar</i>	4,50€	G19b. <b>Aloe Vera</b> <sup>11</sup> 4,90€

# KAFFEE

# TEE

## Kännchen

G20a. <b>Vietnamesische Kaffee</b> (kalt/warm) mit Kondensmilch <i>Vietnamese coffee with condensed milk (cold/warm)</i>	5,90€	G26a. <b>Sencha Tee</b>	5,20€
G20. <b>Kaffee Creme</b> <sup>2</sup>	3,50€	G26b. <b>Jasmin Tee</b>	5,20€
G21. <b>Cappuccino Classico</b> <sup>2,G</sup>	4,90€	G26c. <b>Oolong Tee</b>	5,20€
G22. <b>Latte Macchiato</b> <sup>2,G</sup>	5,50€		
G23. <b>Espresso</b> <sup>2</sup>	3,50€	<b>Tasse</b>	
G24. <b>Espresso Doppio</b> <sup>2</sup>	4,50€	G27a. <b>Ingwer Tee</b> <i>ginger tea</i>	4,90€
G25. <b>Espresso Macchiato</b> <sup>2,G</sup>	4,20€	G27b. <b>Pfefferminz</b> <i>mint tea</i>	4,90€
		G27c. <b>Limetten-Zitronengras Tee</b> <i>Lime-lemongrass tea</i>	4,90€
		<b>Tee</b>	
		G28a. <b>Rosen Tee</b> grüner Tee mit getrockneten Rosen	5,20€
		G28b. <b>Kamilltentee</b> Oolong Tee mit getrockneten Kamille	5,20€
		G29. <b>Matcha Grüner Tee</b> <i>matcha green tea</i>	5,20€
		G30. <b>Matcha Latte</b>	6,50€

# HOMEMADES

<b>Eistee</b>	0,3L	0,5L	<b>Mix Drinks</b>	0,3L
G31. <b>Erdbeeren</b> <i>Strawberry</i>	4,70€	6,20€	G39. <b>Kinkan</b> <sup>11</sup> Apfelsaft, Ginger Ale, Holunder, Minze, Kumquats, Ingwer <i>Apple juice, ginger ale, elderberry, mint, kumquats, ginger</i>	6,90€
G32. <b>Mango</b>	4,70€	6,20€	G40. <b>Passion Lime</b> <sup>11</sup> Maracujasaft, frische Passionsfrucht, Limette, Calpis, Soda <i>Passion fruit juice, fresh passion fruit, lime, calpis, soda</i>	6,90€
G33. <b>Pfirsich</b> <i>peach</i>	4,70€	6,20€	G41. <b>Lychee Lime</b> <sup>11</sup> Lycheesaft, Soda, Calpis, frische Limette <i>Lychee juice, soda, calpis, fresh lime</i>	6,90€
G34. <b>Limette</b> <i>Lime</i>	4,70€	6,20€	G42. <b>Hoshi Tropical</b> <sup>11</sup> Limetten, Kokossirup, Soda, Maracuja <i>Limes, coconut syrup, soda, passion fruit</i>	6,90€
			G43. <b>Hoshi Beauty</b> <sup>11</sup> Limetten, Chiasamen, Aloe Vera, Lycheesaft <i>limes, chia seeds, aloe vera, lychee juice</i>	7,50€
<b>Mix Drinks</b>	0,3L			
G35. <b>Ingwer Limonade</b> frischer Ingwer, Rohrzucker, Minze, Limetten <i>fresh ginger, cane sugar, mint, limes</i>	6,90€			
G36. <b>Kumquats Limonade</b> frische Kumquats, Orange, Minze, Limetten <i>fresh kumquats, orange, mint, limes</i>	6,90€			
G37. <b>Limette auf Eis</b> <sup>11</sup> frische Minze, Limette, Rohrzucker <i>fresh mint, lime, cane sugar</i>	6,90€			
G38. <b>Mango Rausch</b> <sup>11</sup> frische Mango, Limette, Capris, Soda <i>fresh mango, lime, capris, soda</i>	6,90€			

# MOCKTAILS

		0,31
G45.	<b>Ipameme</b> <sup>11</sup> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujanektar <i>Lime, cane sugar, ginger ale, passion fruit nectar</i>	7,50€
G46.	<b>Coconut Kiss</b> <sup>11</sup> Orangensaft, Ananassaft, Sahne, Kokossirup <i>Orange juice, pineapple juice, cream, coconut syrup</i>	7,50€
G47.	<b>Tamagolchi</b> <sup>11</sup> Grüntee, Ananassaft, Kokossirup <i>Green tea, pineapple juice, coconut syrup</i>	7,50€

# COCKTAILS

		0,31			0,31
G48a.	<b>Grasmopolitan</b> <sup>11</sup> Zitronengras Wodka, Grand Marnier, Limetten, Cranberrysaft <i>Lemongrass vodka, Grand Marnier, lime, cranberry juice</i>	7,90€	G50.	<b>Pina Colada</b> <sup>11</sup> Rum, Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft <i>Rum, cream of coconut, cream, pineapple juice</i>	7,90€
G48b.	<b>Tokyo Mule</b> <sup>11</sup> Sake, Limette, Ingwer, Ginger Ale <i>Sake, lime, ginger, ginger ale</i>	7,90€	G51.	<b>China Lady</b> <sup>11</sup> Gin, Lychee Likör, Zitronensaft, Grenadine <i>Gin, lychee liqueur, lemon juice, grenadine</i>	7,90€
G48c.	<b>Hugo</b> <sup>11</sup> Limette, Minze, Soda, Holundersirup, Prosecco <i>Lime, mint, soda, elderflower syrup, prosecco</i>	7,90€	G52.	<b>Gin Tonic</b> Gin, Limette, Tonic Wasser <i>Gin, lime, tonic water</i>	7,90€
G48d.	<b>Sweet Ginger</b> <sup>11</sup> Vodka, Ingwer, Zitronensaft, Rosensirup, Soda <i>Vodka, ginger, lemon juice, rose syrup, soda</i>	7,90€	G53.	<b>Daiquin</b> Rum, Limette, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, cane sugar, soda</i>	7,90€
G49.	<b>Gimlet</b> <sup>11</sup> Gin, Grüntee, Minze, Limette <i>Gin, green tea, mint, lime</i>	7,90€	G54.	<b>Cuba Libre</b> <sup>1,2,11</sup> Limette, Rum, Cola <i>Lime, rum, cola</i>	7,90€
			G55.	<b>Aperol Sprizz</b> <sup>1,11</sup> Aperol, Soda, Prosecco, Orange <i>Aperol, soda, prosecco, orange</i>	7,90€
			G55b.	<b>Golden Mojito</b> Rum, Kumquat, Limette, Rohrzucker, Soda <i>Rum, kumquat, lime, cane sugar, soda</i>	7,90€

# BIER - BEER

## Bier vom Fass 0,3l 0,5l

G56.	<b>Warsteiner</b> <sup>1,11</sup> Premium Pilsener	4,70€	5,90€
G57.	<b>König Ludwig</b> <sup>1,11</sup> Weißbier hell - <i>white beer</i>		5,90€
G58.	<b>Radler</b> <sup>1,11</sup>	4,70€	5,90€
G59.	<b>Diesel</b> <sup>1,2,11</sup>	4,70€	5,90€
G60.	<b>Bananen Weizen</b> <sup>1,11</sup> <i>Banana yeast beer</i>		5,90€
G61.	<b>Kirsch Weizen</b> <sup>1,11</sup> <i>Cherry yeast beer</i>		5,90€

## Flaschenbier

		F1. 0,33L
G62.	<b>Kirin</b> (Japan)	4,90€
G63.	<b>Tiger</b> (Singapur)	4,90€
G64.	<b>Warsteiner</b> <sup>1,11</sup> Alkoholfrei - <i>non alcoholic</i>	4,20€
		F1. 0,5L
G65.	<b>König Ludwig</b> <sup>1,11</sup> Weißbier alkoholfrei - <i>white beer non alcoholic</i>	4,90€
G66.	<b>König Ludwig</b> <sup>1,11</sup> dunkel Schwarzbier - <i>dark strong beer</i>	4,90€

# SHOTS

		2cl	4cl		2cl
G67.	<b>Bambusschnaps</b>	4,20€	6,90€	G76.	<b>Glenfiddich 12J.</b> 4,00€
G68.	<b>Reisschnaps</b>	4,20€	6,90€	G77.	<b>Glenfiddich 15J.</b> 5,50€
G69.	<b>Ramazzotti</b> <sup>1</sup>	3,90€	6,50€	G78.	<b>Chivas Regal 12J.</b> 5,50€
G70.	<b>Jägermeister</b>	3,90€	6,50€	G79.	<b>Chivas Regal 18J.</b> 8,50€
G71.	<b>Baileys</b>	3,90€	6,50€	G80.	<b>Chivas Regal 25J.</b> 17,90€
G72.	<b>Long Horn Gin</b>	4,90€	7,90€	G81.	<b>Hibiki Whisky</b> Japan 7,50€
G73.	<b>Vodka Absolut</b>	3,90€	6,50€	G82.	<b>Macallan 12J.</b> 6,90€
G74.	<b>Vodka Belvedere</b>	5,50€	9,90€	G83.	<b>Macallan 15J.</b> 10,90€
G75.	<b>Vodka Beluga</b>	5,50€	9,90€		

# EMPFEHLUNG

G84.	<b>Sake</b> 0,15l Karaffe 7,50€ Japanischer Reiswein <i>warm/kalt</i> <i>Japanese rice wine (warm/cold)</i>	G84d.	<b>Ginjo Gokujo Yoshonoga</b> F1.720ml 39,90€ Knackig frisch leicht aromatisch Empfehlung: Fisch, Meeresfrüchten, Sashimi, Tofu, Salaten <i>Recommendation: Fish, seafood, sashimi, tofu, salads</i>
G84a.	<b>Shochikubai</b> F1.640ml 90,00€ Modern und fruchtig, feine Frucht Empfehlung: Sushi, Sashimi und Robata-Grill <i>Recommendation: Sushi, sashimi and robata grill</i>	G84e.	<b>Muromachi Bizen Maboroshi</b> F1.720ml 49,90€ leicht, fruchtig, frisch Empfehlung: Vorspeisen, vegetarische Gerichte, Tempura oder zum Dessert <i>Recommendation: Appetizers, vegetarian dishes, tempura, or dessert</i>
G84b.	<b>Mare Kasen Futsuu</b> F1.720ml 59,90€ aromatisch, harmonisch, vielschichtig Empfehlung: Seafood, Fischgericht, Fischtatar <i>Recommendation: Seafood, fish dish, fish tartar</i>		
G84c.	<b>Daiginjo Kitano</b> F1.720ml 69,90€ Präfektur: Hokkaido Aromatisch, elegant, fruchtvoll Empfehlung: Salzige Speisen, Barbarie-Ente, Robata Steak <i>Recommendation: Salty dishes, Barbary duck, Robata steak</i>		

# WEINKARTE

## WINE MENU



# WEINKARTE

## Offene Weißweine

GL 0,2L

### G85. Chardonnay Del Veneto IGT - Trocken

7,90€

Italien

Strohgelbe Farbe, feiner Duft, weicher Geschmack

### G86. Grauer Burgunder - Trocken

7,90€

Qualitätswein - Pfalz - Villa Hochdoerffer

In der Nase frischer Apfel, rund, frisch und sanft, schöne Struktur

### G87. Pfaffmann Riesling - Trocken

7,50€

Qualitätswein - Weingut Tina Pfaffmann

Ausgewogene Säure, überzeugt mit Nuancen von reifen Pfirsichen, saftige Grapefruits sowie knackige Äpfeln, tolles Süß-Säure-Spiel gepaart mit kräutriger Würze, langer Nachhall

### G88. Elbkilometer 454 Cuvée weiß - Trocken

8,90€

Sachsen - Weinhaus Prinz zur Lippe

klare Frische und Saftigkeit; die Früchte der Nase werden durch einen wunderbaren Schmelz ergänzt; ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüte, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit.

### G89. Weißburgunder - Nahe Trocken 2022er

7,90€

Weingut Hahnmühle

frisch, gehaltvoll, mineralisch

anerkannt ökologischer Anbau-Bio Wein

### G90. Freyburger Müller-Thurgau Q.b.A - Saale Unstrut Trocken

7,50€

Weingut Deckert

zarte Muskat-Note, Duft von Passionfrüchten und Ananas

### G91. Bacchus Q.b.A - Halbtrocken

7,50€

Winzervereinigung Freyburg - Saale - Unstrut

hellgelb, fruchtig-frisch, zarter Schmelz, feine Säure





# WEINKARTE

## Flaschen Weißweine

FL 0,75L

G92. **Hole in the Water - Sauvignon Blanc - Trocken**

37,90€

Marlborough - Neuseeland

besitzt eine wundervolle Harmonie zwischen den frischen Aromen und der lebhaften Säure, Nase und Gaumen werden von Noten wie Stachelbeeren, Cassis, Guave, Mango sowie Hibiskus und Holunder verwöhnt, die Trauben für diesen Sauvignon Blanc stammen aus dem Waihopai Tal, dies bedeutet auf Maori Loch im Wasser

G93. **Riesling Q.b.A - Trocken**

35,90€

Rheingau - Weingut Robert Weil

feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper, spritzig, rassig, Pfirsich-Aromen, ein belebender Wein

G94. **Chablis AOC - Trocken**

49,90€

Frankreich - Domaine Lorot

Aromen von frischen Äpfeln und Mirabelle, feine Mineralik und Säure, filigraner und verführerischer Schmelz

G95. **Pouilly Fumé AOC - Trocken**

45,90€

Frankreich - Loire - Guy Saget

Frisch und saftig, elegant zart und rauchig duftend mit ausgewogenen Süß-Säure-Verhältnis

G96. **Sancerre Blanc AOC - Trocken**

49,90€

Frankreich - Loire - Domaine Michel Girard

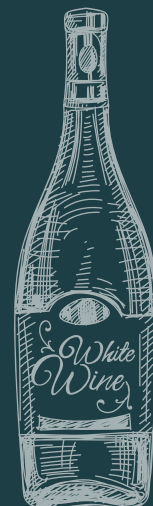
Besticht mit Aromen von Zitrusfrüchten, Akazien und Minze, mit frischen mineralischen Noten, komplex

G97. **Pawis Bacchus Q.b.A - Trocken**

32,90€

Saale - Unstrut - Weingut Pawis

vollmundig, frische Zitrusaromen, Anklänge von Grapefruit, vielfältige Aromen



# WEINKARTE

## Offene Rotweine

GL 0,2L

### G98. Pfalz-Weingut Schneider - Trocken

8,50€

ein Cuvee aus Carbernet Sauvignon, Merlot, Portugieser, dunkelrote Farbe, am Anfang leicht verschlossen, entfaltet sich dieser Wein nach wenigen Minuten zu einer wahren Gaumenfreude an reifen roten Früchten, einem Hauch Lakritz und Bitterschokolade mit einem wunderbar langem Nachhalt.

### G99. Ghost Pines Cabernet Sauvignon - Trocken

8,90€

Louis M. Martini Winery, Kalifornien - 2012  
trockene Aromen von Himbeeren, Cassis, Leder, Minze, weißem Pfeffer und mediterranen Gewürzen,  
weich, mild, cremig, konzentriert milder Abgang

### G100. Merlot -Refosco iGT BIO - Trocken

6,90€

Italien - Veneto Montalbano  
Rubinrot mit guter Struktur, reizvolles Bukett  
mit Anklängen von Waldbeeren, langer Nachhall

### G101. Adelseck Spätburgunder - Halbtrocken

6,90€

Qualitätswein - Weingut Adelseck  
Frisch und jugendlich mit Fruchtaromen, die an Kirschen und rote Beeren erinnern, schlanke Art, mit feiner Beerenfrucht und Würze

### G102. Primitivo Salento IGT - Trocken

7,50€

Italien - Apulien  
große Fruchtfülle, Schwarzkirsche und Kardamom in der Nase,  
saftes, sehr langes Finale



# WEINKARTE

## Flaschen Rotweine

FL 0,75L

G103. **Edel & Stark - Trocken**

27,90€

Rheinhessen, Weingut Schittler und Becker

Cuvee aus Dornfelder und Spätburgunder in Barrique, vielfältige Aromen, Waldbeeren, schwarzen Kirschen, Mokka feine Würzigkeit

G104. **Poggio Delle Faine IGT - Trocken**

34,90€

Italien - Toskana / Cantine Minini

in der Nase Schwarzkirsche, Kaffee und Vanille, herrlich-vollmundig, saftig und sehr ausgewogen, dezente Noten von Pfeffer und Tabak, Langes Finale mit rundem Abgang

G105. **Rioja Gran Reserva D.O.C - Trocken**

45,90€

Spanien - Rioja - Bodegas Ramon Bilbao

reife Früchte in der Nase nach Pflaumen und Apfelkompott, sehr feine Holzaromen, trocken dunkles Rot mit hellen Reflexen am Rand

G106. **Brindisi Riserva DOP „Since 1952“ - Trocken**

29,90€

Italien - Apulien Cantina Sampietrana

Intensiv schmeichelnder Wein, sehr gehaltvoll mit reifer Fruchtigkeit, lebendig, fast fleischig, gut abgestimmte Säure und klarem Tannin, 80% Negroamaro und 20% Montepulciano, 12 Monate in Barriques, 24 Monate Flaschenreifung

G107. **Le Volte IGT - Trocken**

69,90€

Italien - Toskana

Tenuta dell' Ornellaia

mediterrane Ausdruckskraft mit einer opulenten großzügigen Fülle mit Struktur und Komplexität, kräftige Aromen

G107a. **Leggenda Vigne Vecchie Gold Primitivo - Halbtrocken**

89,90€

Italien - Apulien

Viel üppige Frucht von Pflaumen und Kirschen, dazu sanfte Röstaromen, ein wenig Veilchen, etwas Kräuter. Am Gaumen dominiert die Frucht ebenfalls, wird aber unterlegt von einer schönen Würze



# WEINKARTE

## Offene Roséweine

GL 0,2L

G108a. **Canyon Road White Zinfandel - Halbtrocken**

6,90€

California Rosé Wine

Verführerisch duftender Rosé, frisch würziges Aroma,  
erinnert an frischen Beeren

G108. **Château Bellevue La Fôret Rosé - Trocken**

6,90€

Frankreich - Fronton A.C. - Côtes de Frontonnais A.C.

Fruchtig, frischer Rosé

G109. **Spätburgunder Rosé - Feinfruchtig**

6,90€

Weingut Köhler-Wölbling - Saale - Unstrut

Dezente Töne von Erdbeeren und Himbeeren, lebhaft, elegant,  
harmonisch, feine Säure, süffiger Sommerwein

## Flaschen Roséweine

FL 0,75L

G110. **Château Bellevue La Fôret Rosé - Trocken**

29,90€

Frankreich - Fronton A.C. - Côtes de Frontonnais A.C.

fruchtig, frischer Rosé - der ideale Sommerwein

G111. **Minuty Rosé Prestige - Trocken**

49,90€

Südfrankreich - Château Minuty - Provence

glänzendes Lachsrosa, feines, blumiges Bouquet mit frischen Fruchtaromen,  
fruchtig mit wunderschöner Balance von saftiger Frische, Kraft und Finesse

## Prosecco

GL 0,1L FL 0,75L

G112. **Prosecco Serena Frizzante**

4,90€

34,90€

Veneto - Italien

feine Verlage gibt Prosecco das schöne prickeln, feine Apfelfrucht und Zitrusnoten

## Champagner

FL 0,75L

G108. **Moët & Chandon Brut „Impérial“**

89,90€

leichte Fruchtigkeit, überzeugende Reife, vollmundig im Geschmack und dezent im Abgang

G109. **Moët & Chandon Ice Impérial**

94,90€

kräftige Fruchtaromen von tropischen Früchten wie Mango und Guave,  
fleischig, mächtige Aromen eines frischen Obstsalates  
mit Säure der Stachelbeere eingebettet in Ingwernote





# H O S H I

JAPANESE RESTAURANT

## Allergene

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| a) Gluten/ gluten,          | i) Sellerie,            |
| b) Schalentiere/ shellfish, | j) Senf/ mustard,       |
| c) Ei/ egg,                 | k) Sesam/ sesame,       |
| d) Fisch/ fish,             | l) Sulfit/ sulfite,     |
| e) Erdnüsse/ peanuts,       | m) Lupine/ lupine,      |
| f) Soja/ soy,               | n) Weichtiere/ univalve |
| g) Milch/milk,              |                         |
| h) Schalenfrüchte,          |                         |

## Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoffen, 2 = mit Farbstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Süßungsmitteln Saccharin, 5 = mit Süßungsmitteln Cyclamat,  
6 = mit Süßungsmitteln Aspartam, 7 = mit Süßungsmitteln Acesuljam, 8 = mit Phosphat,  
9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärkern,  
13 = geschwärzt, 14 = gewachst

