



H O S H I
JAPANESE RESTAURANT

**Ratsfreischulstraße 6
04109 Leipzig**

+49 (0) 341 - 248 418 51

info@hoshileipzig.de

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)

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 ^{k,12}

Seetang, grüne Algen, Sesam mit Dressing

Seaweed, green algae, sesame with dressing

6,90€

9. Kimchi Salat ^{f,1}

scharf eingelegter Chinakohl nach japanischer Art

hot pickled Chinese cabbage in Japanese style

7,50€

10. Ente Pomelo Salad ^{d,k,e}

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 ^{d,k,e}

flammierte Variation vom rohem Fisch, mariniert mit

Wasabi-Miso Sauce, Salat der Saison und

hausgemachtem Dressing

flammiere 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 ^{d,k,e,f}

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 Salad ^{d,k,e}

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^f

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

6,50€

17. Spring Rolls^{d,n}

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^d

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^{b,d,n}

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 ^k

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 ^{d,k}

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 ^{k,c,d}

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 ^d

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

32a. Kingfish Carpaccio ^d

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

33. Avocado Tatar ^d

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** ^{12,f}
Wantan Teigtaschen, Ei, Pak Choi in Miso-Brühe
Wantan dumplings, egg, pak choi in miso broth
17,90€

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

35. **Chicken Ramen** ^{12,f}
gekochtes Hühnerfleisch, Ei, Pak Choi in Hühnerbrühe
cooked chicken, egg, pak choi in chicken broth
17,90€

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

36. **Fisch Ramen** ^{12,f}
versch. Fischarten, halbes Ei, Pakchoi in
hausgemachter scharf Brühe
*bDifferent types of fish, half an egg, pak choi in
homemade spicy broth*
18,90€

39. **Mix Ramen** ^{12,f}
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** ^{f,d}
gegrilltes Hühnerfilet
grilled chicken fillet
18,90€

43. **Maguro-Don** ^{f,d}
gegrillter Thunfisch
grilled tuna
22,90€

41. **White Tuna-Don** ^{f,d}
gegrillter Butterfisch
grilled butterfish
17,90€

44. **Gyu-Don** ^{f,d}
gegrilltes argentinisches Rinderfilet
grilled Argentinian beef fillet
24,90€

42. **Sake-Don** ^{f,d}
gegrillter Lachs
grilled salmon
19,90€

HAUPTGERICHTE - MAINS

Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich

45. **Ente Curry** ^g
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** ^g
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** ^{d,g,n}
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** ^g
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** ^g
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** ^g
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** ^{f,d}
Reisnudeln, gebratenes Rindfleisch,
asiatische Kräutermischung mit Limettensauce
Rice noodles, roast beef, Asian herb mix with lime sauce
19,90€

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

53. **Bun Nem** ^{f,d}
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** ^g
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** ^g
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** ^g
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** ^{f,k}

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** ^{f,d,k}

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** ^{d,n}

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** ^{d,n}

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** ^{f,d}

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 <i>Grilled potatoes</i>	4,00€
65b. Süßkartoffel-Stäbchen <i>Sweet potato sticks</i>	4,00€
65c. Kartoffelpüree <i>mashed potatoes</i>	4,00€
65d. Jasminreis <i>Jasmine rice</i>	3,00€
65e. Sushireis <i>sushi rice</i>	3,00€

Unagi Soße <i>Unagi Sauce</i>	3,00€
Teriyaki Soße <i>Teriyaki Sauce</i>	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

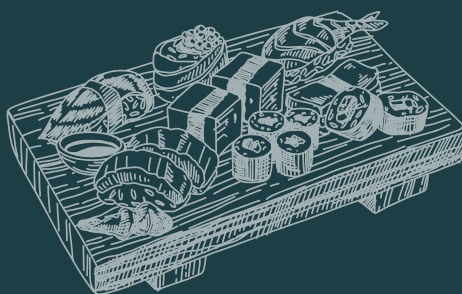
Hoshi Sushi Platten

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** ^{d,c,n}
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** ^{d,c,n}
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** ^{d,c,n,k} (1 Person)
8 Stk./pcs. Special-Roll, 4 Nigiri-Mix
21,90€

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

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

S7. **Hoshi Bento** ^{c,d,g,k,n} (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** ^{c,d,g,k,n} (2 Personen)
Maki, Nigiri, Special-Roll, Sashimi-Mix,
Crunchy Rolls, Futo Maki
(Überraschung vom Sushi-Meister)
65,90€

SASHIMI



S13. **Hoshi Sashimi** ^{d,c,n}
(11 Stk./pcs.)

Lachs, Thunfisch, Weißfisch,
Garnelen, Koriander, Minze, Chili-Soja Soße
salmon, tuna, white fish,
prawns, coriander, mint, chili soy sauce
29,90€

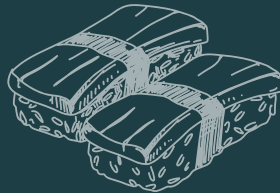
S9. **Salmon Sashimi** ^{d,c} (6 Stk./pcs.)
Lachs aus Schottland, Label Rouge
Salmon from Scotland, Label Rouge
13,90€

S10. **Tuna Sashimi** ^{d,c} (6 Stk./pcs.)
Gelbflossen-Thunfisch
Yellowfin tuna
15,90€

S11. **Kingfish Sashimi** ^{d,c}
(6 Stk./pcs.)
japanische Königsmakrele
Japanese king mackerel
15,90€

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

NIGIRI 2 Stk./pcs.



S15a. **Sake** ^d
Lachs - *salmon*
6,90€

S15. **Maguro** ^d
Thunfisch - *tuna*
7,90€

S16. **Avocado** ^d
Avocado - *avocado*
5,90€

S17. **Ebi** ^d
Garnelen - *prawns*
6,90€

S18. **Unagi** ^{d,f}
Aal - *eel*
7,90€

S19. **Mutzu** ^d
Butterfisch- *salmon*
6,90€

S20. **Asupara** ^d
Minispargel - *mini asparagus*
6,50€

S21. **Hamachi** ^d
King Fisch - *King fish*
6,90€

S23. **Tamago** ^d
gesüßtes Omelette - *sweet omelette*
5,90€

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

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

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

S26. **Unagi Aburi** ^{d,f}
flambierter Aal, grüner Spargel
flambéed eel, green asparagus
9,90€

S27. **Beef Aburi** ⁿ
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 ^d

Lachs - salmon

6,90€

S34. Edo Maki ^d

Lachs, Avocado - salmon, avocado

7,50€

S35. Tekka Maki ^d

Thunfisch - tuna

7,50€

S36. Tekka Avocado Maki ^d

Thunfisch, Avocado - tuna, avocado

7,90€

S37. Spicy Tuna Maki ^d

leicht scharfer Thunfisch, gehackt

slightly spicy tuna, chopped

7,90€

S38. Spicy Salmon Maki ^d

leicht scharfer Lachs, gehackt

slightly spicy salmon, chopped

7,50€

S39. Ebi Maki ^d

Riesengarnelen, Gurke

King prawn, cucumber

6,90€

S40. Hama Maki ^d

King Fisch, Avocado

King fish, avocado

6,90€

S41. Unagi Maki

Süßwasser Aal, Gurke

Freshwater eel, cucumber

7,90€

S42. Avocado Maki ^d

Avocado

6,50€

S43. Kappa Maki ^{d,g}

Gurke - cucumber

6,50€

S44. Asupara Maki

grüner Spargel - green asparagus

6,90€

S45. Tamago Maki

Omelette

6,50€

S46. Futo Maki ^{d,c}

Thunfisch, Lachs, Spargel, Avocado,

Gurke, Shinko, Schnittlauch

Tuna, salmon, asparagus, avocado,

Cucumber, shinko, chives

11,90€

CRUNCHY ROLL 6 Stk./pcs.

S47. Crunchy Salmon ^{d,c}

Lachs, Dill, Avocado, Shinko, Schmelzkäse, Surimi

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

13,90€

S48. Crunchy Tuna ^{d,c}

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 ^{d,c}

Hamachi, Butterfisch, Avocado, Surimi, Philly-Käse

Hamachi, butterfish, avocado, surimi, Philly cheese

13,90€

S50. Crunchy Ebi ^{d,c}

Garnelen Tempura, Lauch, Philly-Cheese,

Avocado, Surimi, Shinko

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

14,90€

S51. Crunchy Beef ^{d,c}

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 ^{d,g,k}

Lachs, Tobico, Sesam, Mango

Salmon, tobico, sesame, mango

12,50€

S56. Tuna Roll ^{c,d,g,k}

Thunfisch, Tobico, Sesam, Mango

Tuna, tobico, sesame, mango

12,90€

S57. Spicy Salmon Roll ^{d,c,k}

scharfer Lachs, Tobico, Sesam

spicy salmon, tobico, sesame

12,90€

S58. Spicy Tuna Roll ^{d,c,k}

scharfer Thunfisch, Tobico, Sesam

hot tuna, Tobicó, sesame

13,50€

S59. Ebi Fried Roll ^{d,c}

Tempura, Garnelen, Mango, Sesam

Tempura, shrimp, mango, sesame

12,90€

S60. White Shark Roll ^{d,c}

Butterfisch, Kingfisch, Mango, Sesam

Butterfish, kingfish, mango, sesame

12,50€

S61. Gyu Roll ^{d,c,g,k}

Rinderfilet, Spargel, Mango

Beef tenderloin, asparagus, mango

13,90€

S62. Chicken Roll ^{d,c,g,k}

Gegrillter Hühnerfleisch, Mango, Sesam

Grilled chicken, mango, sesame

13,50€

S62a. Salmon Pizza ^{d,c,g,k}

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 ^{d,c,g,k}

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** ^{d,g,k}

Lachs, Tobico, Sesam mit Lachs umwickelt

Salmon, tobico, sesame wrapped in salmon

14,90€

S66. **Tuna Lover** ^{c,d,g,k}

Thunfisch, Tobico, Sesam mit Thunfisch umwickelt

Tuna, tobico, sesame wrapped in tuna

15,90€

S67. **Beef Queen Roll** ^{d,c}

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** ^{d,c,k}

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** ^{d,c,k}

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** ^{d,c}

Tempura Garnelen, Garnelen, Mango, Sesam,
mit Avocado umwickelt

*Ebi Tempura, shrimp, mango, sesame,
wrapped with avocado*

15,90€

S71. **Tiger Roll** ^{d,c}

Garnelen Tempura, Sesam, Tobico,
mit Lachs umwickelt

*Shrimp Tempura, Sesame, Tobico,
wrapped with salmon*

15,90€

S72. **Dragon Roll** ^{d,c,g,k}

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** ^{d,c,g,k}

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** ^{d,c,g,k}

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** ^{d,c,g,k}

frittierte Jakobsmuscheln, Schnittlauch,
Minispargel und mit Avocado umwickelt

*fried scallops, chives, mini asparagus and
wrapped with avocado*

15,90€

S76. **Hoshi Special Roll** ^{d,c,g,k}

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** ^{d,c,g,k}

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** ^{d,c,g,k}

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** ^{d,c,g,k}

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

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

SÄFTE-JUICES

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

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

KAFFEE

TEE

Kännchen

G20a.	Vietnamesische Kaffee (kalt/warm) mit Kondensmilch <i>Vietnamese coffee with condensed milk (cold/warm)</i>	5,90€
G20.	Kaffee Creme ²	3,50€
G21.	Cappuccino Classico ^{2,G}	4,90€
G22.	Latte Macchiato ^{2,G}	5,50€
G23.	Espresso ²	3,50€
G24.	Espresso Doppio ²	4,50€
G25.	Espresso Macchiato ^{2,G}	4,20€

G26a.	Sencha Tee	5,20€
G26b.	Jasmin Tee	5,20€
G26c.	Oolong Tee	5,20€

Tasse

G27a.	Ingwer Tee <i>ginger tea</i>	4,90€
G27b.	Pfefferminz <i>mint tea</i>	4,90€
G27c.	Limetten-Zitronengras Tee <i>Lime-lemongrass tea</i>	4,90€

Tee

G28a.	Rosen Tee grüner Tee mit getrockneten Rosen	5,20€
G28b.	Kamilltentee Oolong Tee mit getrockneten Kamille	5,20€
G29.	Matcha Grüner Tee <i>matcha green tea</i>	5,20€
G30.	Matcha Latte	6,50€

HOMEMADES

Eistee	0,3L	0,5L
G31. Erdbeeren <i>Strawberry</i>	4,70€	6,20€
G32. Mango	4,70€	6,20€
G33. Pfirsich <i>peach</i>	4,70€	6,20€
G34. Limette <i>Lime</i>	4,70€	6,20€

Mix Drinks	0,3L
G35. Ingwer Limonade frischer Ingwer, Rohrzucker, Minze, Limetten <i>fresh ginger, cane sugar, mint, limes</i>	6,90€
G36. Kumquats Limonade frische Kumquats, Orange, Minze, Limetten <i>fresh kumquats, orange, mint, limes</i>	6,90€
G37. Limette auf Eis ¹¹ frische Minze, Limette, Rohrzucker <i>fresh mint, lime, cane sugar</i>	6,90€
G38. Mango Rausch ¹¹ frische Mango, Limette, Capris, Soda <i>fresh mango, lime, capris, soda</i>	6,90€

Mix Drinks	0,3L
G39. Kinkan ¹¹ Apfelsaft, Ginger Ale, Holunder, Minze, Kumquats, Ingwer <i>Apple juice, ginger ale, elderberry, mint, kumquats, ginger</i>	6,90€
G40. Passion Lime ¹¹ Maracujasaft, frische Passionsfrucht, Limette, Calpis, Soda <i>Passion fruit juice, fresh passion fruit, lime, calpis, soda</i>	6,90€
G41. Lychee Lime ¹¹ Lycheesaft, Soda, Calpis, frische Limette <i>Lychee juice, soda, calpis, fresh lime</i>	6,90€
G42. Hoshi Tropical ¹¹ Limetten, Kokossirup, Soda, Maracuja <i>Limes, coconut syrup, soda, passion fruit</i>	6,90€
G43. Hoshi Beauty ¹¹ Limetten, Chiasamen, Aloe Vera, Lycheesaft <i>limes, chia seeds, aloe vera, lychee juice</i>	7,50€

MOCKTAILS

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

COCKTAILS

	0,31		0,31		
G48a.	Grasmopolitan ¹¹ Zitronengras Wodka, Grand Marnier, Limetten, Cranberrysaft <i>Lemongrass vodka, Grand Marnier, lime, cranberry juice</i>	7,90€	G50.	Pina Colada ¹¹ Rum, Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft <i>Rum, cream of coconut, cream, pineapple juice</i>	7,90€
G48b.	Tokyo Mule ¹¹ Sake, Limette, Ingwer, Ginger Ale <i>Sake, lime, ginger, ginger ale</i>	7,90€	G51.	China Lady ¹¹ Gin, Lychee Likör, Zitronensaft, Grenadine <i>Gin, lychee liqueur, lemon juice, grenadine</i>	7,90€
G48c.	Hugo ¹¹ Limette, Minze, Soda, Holundersirup, Prosecco <i>Lime, mint, soda, elderflower syrup, prosecco</i>	7,90€	G52.	Gin Tonic Gin, Limette, Tonic Wasser <i>Gin, lime, tonic water</i>	7,90€
G48d.	Sweet Ginger ¹¹ Vodka, Ingwer, Zitronensaft, Rosensirup, Soda <i>Vodka, ginger, lemon juice, rose syrup, soda</i>	7,90€	G53.	Daiquin Rum, Limette, Rohrzucker, Soda <i>Rum, lime, cane sugar, soda</i>	7,90€
G49.	Gimlet ¹¹ Gin, Grüntee, Minze, Limette <i>Gin, green tea, mint, lime</i>	7,90€	G54.	Cuba Libre ^{1,2,11} Limette, Rum, Cola <i>Lime, rum, cola</i>	7,90€
			G55.	Aperol Sprizz ^{1,11} Aperol, Soda, Prosecco, Orange <i>Aperol, soda, prosecco, orange</i>	7,90€
			G55b.	Golden Mojito 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.	Warsteiner ^{1,11}	4,70€	5,90€
	Premium Pilsener		
G57.	König Ludwig ^{1,11}		5,90€
	Weißbier hell - <i>white beer</i>		
G58.	Radler ^{1,11}	4,70€	5,90€
G59.	Diesel ^{1,2,11}	4,70€	5,90€
G60.	Bananen Weizen ^{1,11}		5,90€
	Banana yeast beer		
G61.	Kirsch Weizen ^{1,11}		5,90€
	Cherry yeast beer		

Flaschenbier

Fl. 0,33L

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

SHOTS

		2cl	4cl
G67.	Bambusschnaps	4,20€	6,90€
G68.	Reisschnaps	4,20€	6,90€
G69.	Ramazzotti ¹	3,90€	6,50€
G70.	Jägermeister	3,90€	6,50€
G71.	Baileys	3,90€	6,50€
G72.	Long Horn Gin	4,90€	7,90€
G73.	Vodka Absolut	3,90€	6,50€
G74.	Vodka Belvedere	5,50€	9,90€
G75.	Vodka Beluga	5,50€	9,90€

		2cl
G76.	Glenfiddich 12J.	4,00€
G77.	Glenfiddich 15J.	5,50€
G78.	Chivas Regal 12J.	5,50€
G79.	Chivas Regal 18J.	8,50€
G80.	Chivas Regal 25J.	17,90€
G81.	Hibiki Whisky Japan	7,50€
G82.	Macallan 12J.	6,90€
G83.	Macallan 15J.	10,90€

EMPFEHLUNG

G84.	Sake	0,15l Karaffe 7,50€
	Japanischer Reiswein <i>warm/kalt</i>	
	<i>Japanese rice wine (warm/cold)</i>	
G84a.	Shochikubai	Fl. 640ml 90,00€
	Modern und fruchtig, feine Frucht	
	Empfehlung: Sushi, Sashimi und Robata-Grill	
	<i>Recommendation: Sushi, sashimi and robata grill</i>	
G84b.	Mare Kasen	Fl. 720ml 59,90€
	Futsuu	
	aromatisch, harmonisch, vielschichtig	
	Empfehlung: Seafood, Fischgericht, Fischtatar	
	<i>Recommendation: Seafood, fish dish, fish tartar</i>	
G84c.	Daiginjo Kitano	Fl. 720ml 69,90€
	Präfektur: Hokkaido	
	Aromatisch, elegant, fruchtvoll	
	Empfehlung: Salzige Speisen, Barbarie-Ente, Robata Steak	
	<i>Recommendation: Salty dishes, Barbary duck, Robata steak</i>	

G84d.	Ginjo Gokujo	
	Yoshonoga	Fl. 720ml 39,90€
	Knackig frisch leicht aromatisch	
	Empfehlung: Fisch, Meeresfrüchten, Sashimi, Tofu, Salaten	
	<i>Recommendation: Fish, seafood, sashimi, tofu, salads</i>	
G84e.	Muromachi Bizen	
	Maboroshi	Fl. 720ml 49,90€
	leicht, fruchtig, frisch	
	Empfehlung: Vorspeisen, vegetarische Gerichte, Tempura oder zum Dessert	
	<i>Recommendation: Appetizers, vegetarian dishes, tempura, or dessert</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 - Toscana / 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 - Toscana

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

