HOSHI

JAPANESE RESTAURANT

Speisekarte

Willkommen im Hoshi

Hoshi bedeutet auf Japanisch
„Stern“ – ein Symbol für
Qualität, Handwerkskunst
und unvergessliche Momente.

Mit frischen Zutaten,
feinster Sushi-Kunst und
aromatischen Grillgerichten
vereinen wir traditionelle
japanische Aromen
mit modernem Genuss.

Jedes Gericht wird mit Sorgfalt zubereitet
und soll Sie auf eine kulinarische Reise
durch Japan begleiten.

Lehnen Sie sich zurück,
genießen Sie den Moment
und entdecken Sie
Ihren persönlichen Stern
auf unserer Speisekarte.

APERITIF

APEROL SPRITZ 7.9

Aperol, feinster Prosecco und Soda – spritzig, prickelnd, bittersüß, unwiderstehlich frisch

SARTI SPRITZ 7.9

Sarti, edler Prosecco und spritziges Soda – erfrischend leicht

HUGO 7.9

Holunderblütenlikör, edler Prosecco, Soda, frische Limette, Minze

YUZU SPRITZ 8.5

Exotischer Yuzu-Likör, prickelnder Prosecco, Soda, frische Zitrone

NEGRONI 8.5

Premium-Gin, Roter Wermut, Campari, aromatische Orangenzeste

DESSERT

MOCHI DELIGHT 9.5

2 Stk. japanische Reiskuchen mit cremiger Eisfüllung, feiner Vanillekugel und frischem Obst

CREME BRULEE 8.9

Zart-cremige Kokos-Vanille-Crème mit karamellisierter Zuckerkruste und süße Früchte der Saison

TIRAMISU 7.9

Luftige Mascarponecreme trifft auf aromatischen Espresso und feinen Kakao

HOSHI SWEET SARA 35.9

Für 2 Personen - Eine Auswahl besonderer Kreationen, saisonal inspiriert und vom Chefkoch individuell zusammengestellt

BANANA CRUNCH 8.9

Karamellig gebackene Banane mit feinem Honig, cremigem Vanilleeis und frischem Obst

SUPPEN

MISO SOUP
Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang & Frühlingszwiebeln

Wahlweise mit:

a. Tofu 5.9

b. Lachs 6.9

COCONUT SOUP
Exotische Hühnerbrühe mit Kokosmilch, Tomaten, Champignons, leicht scharf

Wahlweise mit:

a. Tofu 6.5

b. Huhn 6.9

c. Garnelen 7.9

TOM YUM GUNG 7.9
Garnelen, frische Champignons und Tomaten in aromatischer Brühe mit Zitronengras, leicht scharf

SPICY KIMCHI SOUP 8.9
Lachs, Garnelen, Kimchi, Shiitake Pilze in hausgemachter Kimchi Brühe, leicht scharf

SALATE

WAKAME SALAT 6.9
Seetang, grüne Algen, Sesam mit Dressing

KIMCHI 7.5
Scharf eingelegter Chinakohl nach japanischer Art

ENTE POMELO SALAT 14.9
Knusprige Ente, Pomelo, Mango, Kräutersalat in hausgemachter Hoisin-Soße

SASHIMI SALAT 17.9
5 Stk. Sashimi-Mix, mariniert mit Wasabi-Miso Soße, Salat der Saison und hausgemachtem Dressing

SALMON GARDEN 16.9
Gegrilltes Lachssteak in Teriyaki-Soße, dazu Cherrytomaten, Avocado und Salat der Saison

STARTER

SALMON AM SPIESS 10.9

2 Lachsspieße in Teriyaki Soße

YAKI TORI 9.9

Gegrillte japanische Hähnchenspieße, serviert mit Teriyaki Soße

SPRING ROLLS 6.9

Frittierte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Garnelen, Gemüse, Glasnudeln, serviert mit Fisch-Limetten-Soße

EBI TEMPURA 9.9

3 Großgarnelen, knusprig gebacken im japanischen Teigmantel mit Mayo und Unagi Soße

EBI GYOZA 7.9

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse mit Unagi Soße

TORI KARAAGE 9.9

4 Stk. zartes, mariniertes Hähnchen im knusprigen Teigmantel mit Mayonnaise

AVOCADO TATAR 11.9

Gewürfelte Avocado, gemischt mit einer Wasabi Soße, Wildkräutersalat

Wahlweise mit:

a. gewürfeltem Lachs

b. gewürfeltem Thunfisch +1

HOSHI'S SHARED MOMENTS

Eine Variation aus unseren Vorspeisen: Frühlingsrolle, Crispy Wantan, Ebi Tempura, Gyoza, Karaage, Edamame, Tataki

für 2 Personen (16 Stk. versch. Sorten) 35.9

für 3 Personen (24 Stk. versch. Sorten) 45.9

CRISPY WANTAN 7.9

Goldbraun frittierte Teigtaschen mit einer herzhaften Füllung aus Schweinefleisch, Garnelen und Hühnerfleisch, dazu Sweet-Chili-Sauce

EDAMAME 7.5

Gedämpfte junge Sojabohnen, mit Salz verfeinert

SOMMERROLLEN 6.9

Frische Reispapierrollen gefüllt mit knackiger Gurke, Möhren und aromatischem Kräutersalat, verfeinert mit hausgemachter Hoisin-Soße

Wahlweise mit:

a. Tofu

b. Huhn +1

c. Ente +2

TATAKI

TUNA TATAKI 16.9

Kurz angebratener Thunfisch im Sesammantel, asiatischer Kräutermix in hausgemachter Sesam-Soße

SALMON TATAKI 14.9

Zart angebratener Premium-Lachs mit feinen Kräutern, edle hausgemachte Sesam-Soße

WHITE TUNA TATAKI 13.9

Auf dem Teppanyaki gegrillter Butterfisch, aromatische Kräuter, sinnliche Limetten-Ponzu-Sesam-Soße

BEEF TATAKI 16.9

Zart flambiertes argentinisches Premium-Rinderfilet, fein aufgeschnitten mit hausgemachter Limetten-Ponzu-Soße

CARPACCIO

SALMON CARPACCIO 14.9

Hauchdünne, marinierte Lachsscheiben mit feiner Chili-Ponzu-Nussbutter Soße

HAMACHI CARPACCIO 14.9

Feinste Königsmakrele in dünnen Scheiben mit exquisiter Chili-Ponzu-Nussbutter Soße

RAMEN

Unsere Ramen vereinen handwerklich zubereitete Brühen mit authentischen japanischen Nudeln. Vollmundig, aromatisch und mit ausgewählten Toppings serviert – eine Schüssel voller Umami.

MIX RAMEN 21.9

Gegrilltes Rindfleisch, Garnelen, Hühnerfleisch, Ei in hausgemachter scharfer Brühe

BEEF FILET RAMEN 19.9

Medium gegrilltes Rindfleisch, Ei, Pak Choi in aromatischer Miso-Brühe

GARNELEN RAMEN 19.9

Riesengarnelen, Ei, Pak Choi in hausgemachter Miso-Brühe

CHICKEN RAMEN 17.9

Saftiges Hühnerfleisch, Ei, Pak Choi in aromatischer Miso-Brühe

ENTEN RAMEN 19.9

Gegrilltes Entenfleisch, Ei, Pak Choi in aromatischer Miso-Brühe

WANTAN RAMEN 17.9

Handgemachte Wantan Teigtaschen, Ei, Pak Choi in kräftiger Miso-Brühe

DONBURI

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

TORI-DON 18.9

Gegrilltes Hähnchenfilet

MAGURO-DON 22.9

Gegrillter Thunfisch

WHITE TUNA-DON 17.9

Gegrillter Butterfisch

SAKE-DON 19.9

Gegrilltes Lachsfilet

GYU-DON 24.9

Flambiertes argentinisches Rinderfilet

MAINS

Auf Wunsch auch vegetarisch mit Tofu erhältlich.

HOSHI UDON 19.9

Gebratene Udon Nudeln mit Ei, Saisongemüse und Soja-Unagi Soße

Wahlweise mit:

a. Gegrilltes Hähnchenfilet

b. Knusprig gebackene Ente +2

ENTE JAPAN 19.9

Goldbraun-knusprige Ente mit Gemüse in würziger Miso-Unagi Soße. Dazu Jasminreis

BUN BO NAM BO 19.9

Vietnamesische Reisnudeln, saftig gebratenes Rindfleisch, asiatische Kräutermischung mit Limetten-Soße

(Empfehlung des Hauses)

GOLDEN CURRY 19.9

Saisongemüse in samtiger roter Kokos-Curry Soße mit Reis, leicht scharf

Wahlweise mit:

a. Gegrilltes Hähnchenfilet

b. Knusprig gebackene Ente +2

c. Seafood +4

d. Riesengarnelen +4

CHICKEN TERIYAKI 18.9

2 Stk. zart gegrilltes Hähnchenfilet, knackiges Gemüse in kräftiger Teriyaki Soße. Dazu Jasminreis

CURRY UDON 21.9

Japanische Udon-Nudeln in cremiger Curry Soße, verfeinert mit saisonalem Gemüse, leicht scharf

Wahlweise mit:

a. Gegrilltes Hähnchenfilet

b. Knusprig gebackene Ente +2

c. Riesengarnelen +4

GRILLGERICHTE

Wir empfehlen, Ihr Steak medium zu genießen. Bevorzugen Sie einen anderen Garpunkt, erfüllen wir Ihren Wunsch selbstverständlich gerne.

RIBEYE STEAK 34.9

200g argentinisches Entrecote gegrillt, aromatisches Gemüse, Yuzu-Butter in Rotwein-Soja-Unagi-Soße. Dazu Wasabi Kartoffelpüree

TUNA ROBATA 29.9

Gegrilltes Thunfischsteak, Gemüse der Saison in leicht scharfer Pfeffer-Soße. Dazu gegrillte Kartoffeln

BARBARIE ENTE ROBATA 25.9

Gegrilltes Entenbrustfilet mit Gemüse der Saison, Teriyaki-Soße. Dazu gegrillte Kartoffeln

HOSHI SALMON 27.9

Gegrilltes Lachsfilet aus Schottland, Gemüse der Saison in Teriyaki-Soße. Dazu hausgemachtes Kartoffelpüree

LADY SALMON 28.9

Gegrilltes Label Rouge Lachssteak mit Gemüse der Saison in Passionsfrucht-Soße. Dazu Süßkartoffel-Stäbchen

RINDERFILET

Gegrilltes Argentinisches Rinderfilet mit Saisongemüse, Kartoffelpüree, Rotwein-Pfeffer-Soße

Wahlweise mit:

a. 180g 39.9

b. 220g 45.9

c. 300g 55.9

SIDE DISHES

SWEET POTATO FRIES	5.5
KARTOFFELPÜREE	4.5
JASMINREIS	3.5
SUSHIREIS	4.5
UNAGI SOSSE	3.5
TERIYAKI SOSSE	3.5
ANDERE SOSSEN AUCH	3.5

SUSHI

REIS. HANDWERK. GESCHMACK.

Sushi beginnt nicht mit dem Fisch, sondern mit dem Reis. Perfekt gegart, fein gewürzt und von Hand verarbeitet, bildet er die Grundlage für jede unserer Sushi-Kreationen. Dazu kommen hochwertiger Fisch, ausgewählte Zutaten und viel handwerkliches Können.

MAKI

Die Klassiker unter den Sushi. Fein gewürzter Sushi-Reis und ausgewählte Zutaten werden in geröstetes Nori gerollt und anschließend in kleine, handliche Stücke geschnitten. Von puristisch bis kreativ – Maki bieten unzählige Möglichkeiten.

SASHIMI

Fisch in seiner reinsten Form. Sorgfältig geschnitten und ohne Reis serviert. So kommen Frische, Qualität und die natürliche Textur des Fisches unmittelbar zur Geltung.

NIGIRI

Reduziert auf das Wesentliche: Ein handgeformtes Stück Sushi-Reis, belegt mit fein geschnittenem Fisch oder ausgewählten Zutaten. Wenige Komponenten, dafür umso mehr Fokus auf Qualität und Geschmack.

SPECIAL ROLLS

Unsere kreativeren Sushi-Kreationen. Inside-Out gerollt, mit Reis außen und verfeinert mit besonderen Toppings, Saucen und ausgewählten Zutaten. Hier darf Sushi etwas verspielter, überraschender und großzügiger werden.

HOSHI MENU

Ab 3 Personen empfehlen wir Ihnen unser exklusives Überraschungsmenü, kreativ zusammengestellt von unserem Sushimeister. Lassen Sie sich überraschen und sprechen Sie unser Serviceteam gerne darauf an.

S1. VEGGIE DELUXE 24.9

3 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki,
8 Stk. Inside-Out Roll

S2. SAKE DELUXE 27.9

2 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Sake Maki,
8 Stk. Salmon Roll,
2 Stk. Sake Sashimi

S3. TUNA DELUXE 32.9

2 Stk. Maguro Nigiri, 6 Stk. Tekka Maki,
8 Stk. Tuna Roll,
2 Stk. Maguro Sashimi

S4. HOSHI PREMIUM 25.9

6 Stk. Maki, 3 Stk. Nigiri,
8 Stk. Special Roll

S5. HOSHI IMPERIAL 28.9

2 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi,
8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Mini Baked Roll

S6. OCEAN'S 8 22.9

8 Stk. Nigiri-Mix

HOSHI SUSHI PLATTEN

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

P1. Platte für 1 50.0

P2. Platte für 2 98.0

P3. Platte für 3 145.0

P4. Platte für 4 180.0

S7. HOSHI BENTO 49.9

6 Stk. Maki, 8 Stk. California I.O,
2 Stk. Nigiri, 6 Stk. Futo Maki,
6 Stk. Mini Baked Rolls

(Empfehlung des Hauses)

S8. HOSHI SPECIAL 68.9

Maki, Nigiri, Special Roll, Sashimi-Mix, Crunchy Rolls, Futo Maki

SASHIMI

Fein geschnittener, roher Fisch – pur serviert und ideal für echte Fischliebhaber.

S9. SAKE SASHIMI 13.9
(6 Stk)

Label Rouge Lachs aus Schottland

S10. MAGURO SASHIMI 15.9
(6 Stk)

Bluefin Thunfisch

S11. HAMACHI SASHIMI 15.9
(6 Stk)

Gelbschwanzmakrele

S12. MORIAWASE 39.9
(18 Stk)

Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Butterfisch, Gelbschwanzmakrele

S13. HOSHI SASHIMI 29.9
(11 Stk)

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Garnelen, Chili-Soja Soße

NIGIRI (2 Stk.)

S14. SAKE 6.9
Label Rouge Lachs

S15. MAGURO 7.9
Bluefin Thunfisch

S16. EBI 6.9
Garnelen

S17. UNAGI 7.9
Aal

S18. HAMACHI 6.9
Gelbschwanzmakrele

S19. TAMAGO 5.9
Japanisches Omelette

S20. SALMON ROSE 8.9
Flambierter Lachs mit Lachstatar

S21. TUNA ROSE 9.5
Flambierter Thunfisch mit Thunfischtatar

S22. BEEF ABURI 9.9
Flambiertes Beef Filet mit grünem Spargel

S23. SALMON ABURI 9.5
Flambierter Lachs mit grünem Babyspargel

S24. INARI 5.9
Frittierter Tofu

MAKI (6 Stk.)

S25. SAKE MAKI 6.9
Label Rouge Lachs

S26. EDO MAKI 7.5
Lachs, Avocado

S27. SPICY SALMON MAKI 7.5
leicht scharfes Lachstatar

S28. AVOCADO MAKI 6.5
Avocado

S29. TAMAGO MAKI 6.5
Japanisches Omelette

S30. UNAGI MAKI 7.9
Süßwasser Aal, Gurke

S31. TEKKA MAKI 7.5
Bluefin Thunfisch

S32. EBI MAKI 6.9
Riesengarnelen, Gurke

S33. SPICY TUNA MAKI 7.9
leicht scharfes Thunfischtatar

S34. KAPPA MAKI 6.5
Gurke

S35. ASUPARA MAKI 6.9
Grüner Spargel

CRUNCHY ROLL (6 Stk.)

Alle Crunchy Rolls werden mit Chili-Mayo, Unagi bzw. Sesam-Soße serviert.

S36. CRUNCHY BEEF 16.9
Rinderfilet, Lauch, Avocado, Shinko, Schmelzkäse

S37. CRUNCHY TUNA 15.9
Bluefin Thunfisch, Avocado, Schmelzkäse

S38. CRUNCHY CHICKEN 14.9
Hähnchenfilet, Gurke, Avocado, Schmelzkäse

S39. CRUNCHY SALMON 14.9
Label Rouge Lachs, Avocado, Schmelzkäse

S40. CRUNCHY VEGGIE 13.9
Spargel Tempura, Gurke, Avocado, Shinko, Schmelzkäse

INSIDE-OUT ROLL (8 Stk.)

Alle Inside Out Rolls werden mit Avocado, Gurke und Philadelphia Käse serviert.

S41. GREEN ROLL 12.5
Vegetarische Variation, Sesam

S42. SALMON ROLL 12.5
Lachs, Tobico, Sesam, Mango

S43. SPICY SALMON 12.9
Scharfes Lachstatar, Tobico, Sesam

S44. RUCOLA ROLL 12.5
Rucola, Avocado, Mango, Minispargel, Schnittlauch

S45. SALMON PIZZA 10.9
2 Stk. frittierte Sushi Reis-Pizza, flambierter Lachs, obendrauf Lachstatar

S46. EBI FRIED 12.9
Tempura Garnelen, Sesam

S47. TUNA ROLL 12.9
Thunfisch, Tobico, Sesam

S48. SPICY TUNA 13.5
Scharfes Thunfischtatar, Tobico, Sesam

S49. CHICKEN ROLL 13.5
Gegrilltes Hühnerfleisch, Mango, Sesam

S50. TUNA PIZZA 11.9
2 Stk. frittierte Sushi Reis-Pizza, flambierter Thunfisch, obendrauf Thunfischtatar

SPECIAL ROLL (8 Stk.)

Alle Special Rolls werden mit Avocado, Gurke und Philadelphia Käse serviert, verfeinert mit ausgewählten Soßen wie Chili Mayo, Unagi-Soße oder aromatischer Sesam-Soße.

S51. HOSHI SPECIAL ROLL 18.9

Gegrillter Aal, Spargel mit argentinischem Rindfleisch umwickelt in Unagi, Butter-Soße

S52. TUNA LOVER 15.9

Thunfisch, Tobico, Sesam mit Thunfisch umwickelt

S53. BEEF QUEEN 18.9

Rinderfilet, Schnittlauch, Spargel, Tobico, mit Rind umwickelt, Hoshi Special Soße

S54. MIDORI ROLL 14.9

Spargel Tempura, Wakame, Mango, Shinko, Sesam mit Avocado umwickelt

S55. DRAGON ROLL 17.9

Ebi Tempura, Sesam, Mayo, mit Aal umwickelt in Unagi-Soße

S56. ROBATA ROLL 18.9

Gegrillte Chicken Yakitori, Spargel, Mango, Sesam, mit Rinderfilet umwickelt & Unagi-Butter Soße

S57. TUNA ROYAL 16.9

Thunfisch Tempura, Tobico, Sesam mit Avocado umwickelt, Chili-Mayo Soße

S58. MY BEST FRIEND 17.9

Lachs, Thunfisch, umwickelt mit flambierten Lachs & Thunfisch, verfeinert mit Lachs- & Thunfischtatar

S59. SALMON LOVER 14.9

Lachs, Tobico, Sesam mit Lachs umwickelt

S60. TIGER ROLL 15.9

Ebi Tempura, Sesam, Tobico, mit Lachs umwickelt

S61. INARI QUEEN 16.9

Frittierter Tofu, Inari, Rettich, Paprika rot, umwickelt mit Omelette

S62. GREEN TIGER 15.9

Tempura Garnelen, Gurke, Sesam mit Avocado umwickelt

S63. WHITE FISH 14.9

Frittierter Weißfisch, Avocado, Gurke, umwickelt mit flambiertem Butterfisch und Unagi-Soße

S64. KINGU SALMON 17.9

Lachs Tempura, mit flambiertem Lachs umwickelt, Avocado, Gurke

SOFTDRINKS

		0,2L		0,3L
COCA COLA		3.7		4.2
COLA ZERO		3.7		4.2
FANTA		3.7		4.2
SPRITE		3.7		4.2
GINGER ALE		3.7		4.2
BITTER LEMON		3.7		4.2
TONIC		3.7		4.2
RED BULL	(0,25L)	4.5		
MINERALWASSER	(0,25L)	3.7	(0,75L)	7.9
KARAFFE TAFELWASSER	(0,5L)	3.7		

Tafelwasser mit Limette, frische
Minze - still oder sprudel

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, Mangonektar, Lycheesaft, Kiba, Bananennektar, Guavensaft, Ananassaft, Rhabarbersaft, Kirschsaft, Aloe Vera

Alle Säfte auch als Schorle möglich

SÄFTE	0,2L	3.7
SÄFTE	0,4L	5.5

HOMEMADES

	0,475L
ERDBEER EISTEE	6.5
MANGO EISTEE	6.5
PFIRSICH EISTEE	6.5
LIMETTEN EISTEE	6.5

	0,375L
PASSION LIME Maracujasaft, frische Passionsfrucht, Limette, Soda	7.5
TOKYO EISTEE Sparkling Tea nach Hausrezept	6.9
INGWER LIMONADE Ingwer, Limette, Ginger Ale, Lime Juice	6.9
LIMETTE AUF EIS Frische Minze, Limette, Rohrzucker	6.9
MANGO RAUSCH Mangosaft, Mangopüree, Kokosmilch, Limette	6.9

MOCKTAILS

SHISO MINT COOLER Shiso, Limette, Minze, Soda	7.9
VIRGIN MOJITO Ginger Ale, frische Minze, Limette und Rohrzucker auf Eis	7.9
YUZU FIZZ Japanische Zitrusfrucht, Limette, Soda	7.9

KAFFEE

VIETNAMESE COFFEE Vietnamesischer Robusta mit süßer Kondensmilch (warm / kalt)	5.9
KAFFEE CREME	3.5
CAPPUCCINO	4.9
LATTE MACCHIATO	5.5
ESPRESSO	3.5
ESPRESSO DOPPIO	4.5
ESPRESSO MACCHIATO	4.2

TEE

YUZUTEE	5.2
INGWERTEE	4.9
MINZTEE	4.9
SENCHA TEE	5.2
JASMIN TEE	5.2
OOLONG TEE	5.2

COCKTAILS

HOSHI BEAUTY 14.9
Roku Gin, Lychee Likör, Lycheesaft, Limette, Hibiskus Sirup

(Empfehlung des Hauses)
TOKYO MULE 12.9
Grey Goose, Sake, Ingwersirup, Limette, Yuzu, Ginger Ale

LITCHI MARTINI 12.9
Grey Goose, Lychee Likör, Limette

PORNSTAR MARTINI 11.5
Vodka, Passion Fruit, Vanille, Limette, Prosecco

GIN BASIL SMASH 11.5
Gin, Basilikum, Limette

SARTI SOUR 10.5
Vodka, Sarti, Limette, Eiweiß

FRENCH 75 10.5
Gin, Limette, Prosecco

MOJITO 10.5
Rum, Minze, Limette

LONGDRINKS

GIN TONIC 9.9
Bombay Sapphire, Tonic

CUBA LIBRE 9.9
Rum, Cola, Limetten

VODKA RED BULL 9.9
Vodka, Red Bull

BIER

VOM FASS	0,3L	0,5L
WARSTEINER	4.7	5.9
KÖNIG LUDWIG		5.9
RADLER	4.7	5.9
DIESEL	4.7	5.9
BANANENWEIZEN		5.9
KIRSCHWEIZEN		5.9

FLASCHENBIER	0,33L	0,5L
KIRIN	4.9	
WARSTEINER (ALKOHOLFREI)	4.5	
KÖNIG LUDWIG (ALKOHOLFREI)		4.9

SHOTS

	2CL	4CL
BAMBUSSCHNAPS	4.5	6.9
REISSCHNAPS	4.5	6.9
RAMAZZOTTI	3.9	6.5
GREY GOOSE VODKA	5.5	9.0
ROKU GIN	5.5	8.5
HIBIKI JAPANESE WHISKY	7.5	12.9
MACALLEN 12J	6.9	
MACALLEN 15J	10.9	
GLENFIDDICH 12J	5.0	
CHIVAS 18J	9.5	

SAKE

KARAFFE SAKE (0,15L) 9.5
Japanischer Reiswein (warm oder kalt)

SHOCHIKUBAI (Fl. 640ml) 90.0
Modern und fruchtig
Empfehlung: Sushi, Sashimi und Robata-Grill

MARE KATSEN FUTSUU (Fl. 720ml) 59.9
Aromatisch, harmonisch, vielschichtig
Empfehlung: Seafood, Fischgerichte, Fischtatar

MUROMACHI BIZEN MABOROSHI (Fl. 720ml) 69.9
Leicht, fruchtig, frisch
Empfehlung: Vorspeisen, vegetarische Gerichte, Tempura oder zum Dessert

YUZU SAKE (Fl. 500ml) 59.9
Japanische Sake-Spezialität mit dem erfrischenden Aroma der Yuzu-Zitrusfrucht. Fruchtig, leicht süß und harmonisch ausbalanciert mit feinen Zitrusnoten und einem angenehm weichen Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu Sushi, Sashimi und leichten Vorspeisen

GINJO GOKUJO YOSHONOGA (Fl. 720ml) 39.9
Knackig frisch leicht aromatisch
Empfehlung: Fisch, Meeresfrüchten, Sashimi, Tofu, Salaten

DAIGINJO KITANO (Fl. 720ml) 59.9
Präfektur: Hokkaido, aromatisch, elegant, fruchtvoll
Empfehlung: Salzige Speisen, Barbarie-Ente, Robata Steak

WEISSWEIN

OFFEN (0,2L)

CHARDONNAY DEL VENETO IGT 7.9
Trocken · Italien
Strohgelbe Farbe, feiner Duft, weicher Geschmack

GRAUBURGUNDER 7.9
Trocken · Pfalz · Villa Hochdoerffer
In der Nase frischer Apfel, rund, frisch und sanft, schöne Struktur

PFAFFMANN RIESLING 7.9
Trocken · 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

ELBKILOMETER 454 CUVEE WEISS 8.9
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

BACCHUS DECKERT 7.9
Halbtrocken · Winzervereinigung Freyburg · Saale-Unstrut
Hellgelb, fruchtig-frisch, zarter Schmelz, feine Säure

WEISSWEIN

FLASCHEN (0,75L)

HOLE IN THE WATER SAUVIGNON BLANC 36.9

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

ROBERT WEIL RIESLING 34.9

Rheingau · Weingut Robert Weil
Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper, spritzig, rassig, Pfirsich-Aromen, ein belebender Wein

CHABLIS AOC DOMAINE LOROT 48.9

Frankreich · Burgund · Domaine Lorot
Aromen von frischen Äpfeln und Mirabelle, feine Mineralik und Säure, filigraner und verführerischer Schmelz

PAWIS BACCHUS 32.9

Saale-Unstrut · Weingut Pawis
Vollmundig, frische Zitrusaromen, Anklänge von Grapefruit, vielfältige Aromen

ELBKILOMETER 454 CUVEE WEISS 32.9

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

ROTWEIN

OFFEN (0,2L)

MERLOT - REFOSCO IGT BIO 7.9
Trocken · Italien · Veneto Montalbano
Rubinrot mit guter Struktur, reizvolles Bukett mit Anklängen von Waldbeeren, langer Nachhall

ADELSECK SPÄTBURGUNDER 6.9
Halbtrocken · Qualitätswein · Weingut Adelseck
Frisch und jugendlich mit Fruchtaromen, die an Kirschen und rote Beeren erinnern, schlanke Art, mit feiner Beerenfrucht und Würze

PRIMITIVO SALENTO IGT 8.9
Trocken · Italien · Apulien
Große Fruchtfülle, Schwarzkirsche und Kardamom in der Nase, sanftes, sehr langes Finale

FLASCHEN (0,75L)

RIOJA GRAN RESERVA DOC 44.9
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

PRIMITIVO SALENTO IGT 32.9
Italien · Cantina Sampietrana
Sattes Rubinrot, gehaltvoll mineralisch mit voller Frucht, angenehme Säure und schmeichelndes Tanin

LE VOLTE IGT 69.9
Italien · Toskana Tenuta dell‘ Ornellaia Mediterrane
Ausdruckskraft mit einer opulenten großzügigen Fülle mit Struktur und Komplexität, kräftige Aromen

ROSE

OFFEN (0,2L)

CHATEAU BELLEVUE LA FORET — 6.9
Trocken · Frankreich · Fronton AOC
Fruchtiger, frischer Rosé mit lebendiger Säure
Idealer Sommerwein

FREYBURGER PORTUGIESER ROSE — 6.9
Feinfruchtig · Weingut Deckert · Saale-Unstrut
Duftet nach Kirschen und Himbeeren, saftig erfrischend

FLASCHEN (0,75L)

MINUTY PRESTIGE — 49.9
Südfrankreich · Château Minuty · Provence Glänzendes Lachsrosa, feines, blumiges Bouquet mit frischen Fruchtaromen, fruchtig mit wunderschöner Balance von saftiger Frische, Kraft und Finesse
Idealer Sommerwein

CHATEAU BELLEVUE LA FORET — 32.9
Frankreich · Fronton AOC
Fruchtiger, frischer Rosé mit lebendiger Säure
Idealer Sommerwein

PROSECCO

	0,1L	FL 0,75L
PROSECCO MIONETTO Feine Perlage gibt Prosecco das schöne Prickeln, feine Apfelfrucht und Zitrusnoten	5.9	38.9

HOSHI

JAPANESE RESTAURANT

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

HINWEIS
ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Unsere Speisen und Getränke können Allergene sowie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Eine vollständige Übersicht aller Gerichte mit den jeweiligen Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer separaten Auflistung für Sie bereit. Diese stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung. Unser Service-Team berät Sie zudem jederzeit persönlich und kompetent bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Unverträglichkeiten.