





Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

ÜBER UNS

WILLKOMMEN IM SAKURA RESTAURANT

ein Name, der für uns bedeutet, dass Sie sich bei uns satt,
glücklich und rundum zufrieden fühlen.

Wir bringen Ihnen die Vielfalt der nord- und südostasiatischen Küche näher.
Freuen Sie sich auf aromatische, würzige und authentische Gerichte aus
Südostasien, begleitet von puristischem Yoshoku-Sushi sowie weiteren aus-
gewählten japanischen Spezialitäten.

Besonders wichtig ist uns die Verwendung frischer, regionaler Zutaten, die un-
seren Speisen ihre besondere Qualität verleihen. Dazu bieten wir Ihnen eine
sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Weinen, erfrischenden Getränken und
exotischen Cocktails, die Sie in entspannter Atmosphäre genießen können.

Tauchen Sie ein in die kulinarischen Highlights Asiens und lassen Sie
sich auf neue Geschmackserlebnisse ein.
Wir freuen uns sehr darauf, Sie im Sakura Restaurant willkommen zu heißen!

Für besondere Anlässe stehen Ihnen außerdem stilvolle Plätze für Feiern und
Events zur Verfügung – frisch, liebevoll und mit Leidenschaft gestaltet.

VORSPEISEN



01. MISOSUPPE ^{A1, F} 🌱

Japanische Misosuppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln.
Japanese miso soup with silken tofu, seaweed and spring onions.

5.00€



03. TOM KHA GAI ^{D, F}

Würzige thailändische Tom Kha Suppe, frisches Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limetten, Koriander, wählbar mit:
Spicy Thai Tom Kha soup, fresh vegetables, coconut milk, lemongrass, chili, limes, coriander, optionally with:

A. GEBACKENER TOFU ^{A1, F} 🌱 5.00 €

Crispy fried tofu.

B. BLANCHIERTES HÄHNCHENFILET 6.00 €

Blanched chicken fillet.

C. BLANCHIERTE GROSSGARNELEN ^B 6.50 €

Blanched king prawns.



02. MISO SAKE ^{A1, D, F}

Japanische Misosuppe mit blanchierter Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln.
Japanese miso soup with blanched salmon, seaweed and spring onions.

6.00€



04. EDAMAME ^F 🌱

Gedämpfte junge japanische Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed Japanese soybeans with sea salt.

6.00€



05. SOMMERROLLE ^{B, E, F, K}

Serviert mit Kräutersalat, Reisnudeln und hausgemachter Erdnusssauce.
Served with fresh herb salad, rice noodles and homemade peanut sauce.

A. GEBACKENE TOFUSTÜCKE ^{A1, F}  5.50 €

Crispy fried tofu pieces.

B. BLANCHIERTES HÜHNERFILET 5.90 €

Blanched chicken fillet.

C. BLANCHIERTE GROSSGARNELEN ^B 6.50 €

Blanched king prawns.



06. FRÜHLINGSROLLE ^{A, C, D, F, K} (hausgemacht) (4 STK.)

Knusprige, hausgemachte Reispapierrollen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce und frischem Kräutersalat.
Crispy homemade rice paper rolls, served with sweet and sour sauce and fresh herb salad.

A. VEGANE FÜLLUNG ^F  6.50 €

Soja, Gemüse, Shiitake-Pilze, Kräuter und Sojasauce.

Soy, vegetables, shiitake mushrooms, herbs and soy sauce.

B. FLEISCHFÜLLUNG 7.50 €

Hähnchen, Gemüse, Shiitake-Pilze und Kräuter.

Chicken, vegetables, shiitake mushrooms and herbs.



07. GYOZA ^{A1, F, K} (5 STK.)

Japanische gebratene Teigtaschen mit Teriyaki-Sauce, gefüllt mit:
Japanese pan-fried dumplings with teriyakisauce, filled with:

A. VEGAN:  6.00 €

Gemüse und Kräuter.

Vegan: Vegetables and herbs

B. FLEISCH: 6.50 €

Hähnchen, Gemüse und Kräuter.

Meat: Chicken, vegetables and herbs.

08. EBI TEMPURA ^{A1, B, C} (3 STK.)

Knusprige Großgarnelen im Tempurateig,
serviert mit Süß-Sauer-Sauce.
*Crispy king prawns in tempura batter,
served with sweet and sour sauce.*

5.90 €



09. YAKITORI ^{F, K} (3 STK.)

BBQ-Hähnchenspieße in japanischer Teriyaki-
Marinade, verfeinert mit geröstetem Sesam.
*BBQ chicken skewers marinated in Japanese teriyaki
sauce, topped with roasted sesame seeds.*

5.90 €



10. HACAO ^{A1, F, K} (5 STK.)

Gedämpfte asiatische Teigtaschen mit hausgemachter
Teriyaki-Sauce. Wahlweise gefüllt mit:
*Steamed Asian dumplings with homemade
teriyaki sauce. Choice of filling:*

A. TOFU (VEGETARISCH) ^F 6.50 €

Tofu (vegetarian).

B. GARNELEN ^B 7.50 €

Shrimp.



11. GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE ^{A1, B, C, E, F, K}

Eine Auswahl unserer beliebtesten Vorspeisen:
Edamame, Frühlingsrolle, Ebi Tempura und Hacao.
*A selection of our most popular appetizers: edamame,
spring rolls, ebi tempura and hacao.*

FOR 2 PERSONS 16.50€

for 2 people.

JEDE WEITERE PERSON 7.00€

Each additional person.



SALATE

frische Salate aus dem fernen Osten. *Fresh salads from the Far East.*

12. WAKAME ^{F, K} 🌱

Japanischer Wakame-Algensalat mit mildem Sesam-Dressing.

Japanese wakame seaweed salad with a mild sesame dressing.

6.00 €



13. EXOTISCHER GARTEN ^{D, E, F, K}

Frischer Papayasalat mit Koriander, Minze, Karottenstreifen, Erdnüssen und Fisch-Limetten-Vinaigrette. Wahlweise mit:

Fresh papaya salad with coriander, mint, carrots, peanuts and fish-lime vinaigrette. Choice of:

A. GEBACKENE TOFUSTREIFEN ^F 8.00 €

Crispy fried tofu strips.

B. BLANCHIERTES HÄHNCHENFILET 9.50 €

Blanched chicken fillet.

C. BLANCHIERTE GROSSGARNELEN ^B 13.50 €

Blanched king prawns.



14. MANGO MIX ^{D, E, F, K}

Frische Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karottenstreifen, Chili, Erdnüssen und Fisch-Limetten-Dressing. Wahlweise mit:

Fresh mango strips with coriander, mint, carrot strips, chili, peanuts and fish-lime dressing. Choice of:

A. GEBACKENE TOFUSTREIFEN ^F 8.00 €

Crispy fried tofu strips.

B. BLANCHIERTES HÄHNCHENFILET 9.50 €

Blanched chicken fillet

C. BLANCHIERTE GROSSGARNELEN ^B 13.50 €

Blanched king prawns.



BBQ

Gegrillte Spezialitäten aus Japan und dem Mekong-Delta.
Serviert mit duftendem Jasminreis oder knusprigen Pommes frites.
*Grilled specialties inspired by Japan and the Mekong Delta.
Served with fragrant jasmine rice or crispy French fries.*



20. SALMON YAKI D, F, K

Gegrilltes Lachsfilet mit Paprika, Spargel, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Champignons und Teriyaki-Soße.
Grilled salmon fillet with bell peppers, asparagus, carrots, zucchini, broccoli, mushrooms and teriyaki sauce.

23.90 €



21. BBQ CHICK ^{F, K}

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Paprika, Spargel, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Champignons und Teriyaki-Soße.

Grilled chicken fillet with bell peppers, asparagus, carrots, zucchini, broccoli, mushrooms and teriyaki sauce.

21.90 €



23. TUNA OSAKA ^{D, F, K}

Gegrilltes Thunfischfilet mit Paprika, Spargel, Karotten, Zucchini, Brokkoli und Champignons, serviert mit Teriyaki-Soße.

Grilled tuna fillet with bell peppers, asparagus, carrots, zucchini, broccoli and mushrooms, served with teriyaki sauce.

24.90 €



22. SMOKY DUCK ^{F, K}

Geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Paprika, Spargel, Karotten, Zucchini, Brokkoli und Champignons, serviert mit Teriyaki-Soße.

Smoked and grilled Barbary duck breast with bell peppers, asparagus, carrots, zucchini, broccoli and mushrooms, served with teriyaki sauce.

23.90 €



24. VITAMIN SEA ^{B, D, N, F, K}

Gegrillter Lachs, Thunfisch, Garnelen und Muscheln mit Paprika, Spargel, Karotten, Zucchini, Brokkoli und Champignons, serviert mit Teriyaki-Soße.

Grilled salmon, tuna, prawns and mussels with bell peppers, asparagus, carrots, zucchini, broccoli and mushrooms, served with teriyaki sauce.

29.90 €

HAUPTGERICHTE



35. RAMEN / UDON ^{A1, F, K}

Japanische Udon- oder Ramennudeln mit frischem Wok-Gemüse und Teriyaki-Soße. Wahlweise mit:
Japanese udon or ramen noodles with fresh vegetables and teriyaki sauce. Choice of:

- | | |
|--|---------|
| A. GEBACKENER TOFU ^F | 16.90 € |
| Crispy fried tofu. | |
| B. GEGRILLTES HÄHNCHEN | 18.90 € |
| Grilled chicken. | |
| C. GEGRILLTE ENTE | 23.90 € |
| Grilled duck. | |
| D. GARNELEN ^B | 24.90 € |
| Shrimps. | |
| E. GEGRILLTER LACHS ^D | 23.90 € |
| Grilled salmon. | |
| F. GEGRILLTES RINDFLEISCH | 19.90 € |
| Grilled beef. | |
| G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D | 25.90 € |
| Grilled tuna fillet. | |



36. PAD THAI ^{C, D, E, F}

Gebratene thailändische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Ei, Erdnüssen und Tamarindensoße. Wahlweise mit:
Thai stir-fried rice noodles with fresh vegetables, egg, peanuts and tamarind sauce. Choice of:

- | | |
|--|---------|
| A. GEBACKENER TOFU ^F | 16.90 € |
| Crispy fried tofu. | |
| B. GEGRILLTES HÄHNCHEN | 19.90 € |
| Grilled chicken | |
| C. GEGRILLTE ENTE | 23.90 € |
| Grilled Duck. | |
| D. GARNELEN ^B | 24.90 € |
| Shrimps. | |
| E. GEGRILLTER LACHS ^D | 23.90 € |
| Grilled Salmon. | |
| F. GEGRILLTES RINDFLEISCH | 19.90 € |
| Grilled beef. | |
| G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D | 24.90 € |
| Grilled tuna fillet. | |



37. GEBRATENE REISBANDNUDELN (PHO XAO) ^{D, F}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Wok-Gemüse und hausgemachter Wok-Soße.
 Wahlweise mit:

Stir-fried rice noodles with fresh vegetables and homemade wok sauce. Choice of:

- | | |
|--|---------|
| A. GEBACKENER TOFU ^F | 16.90 € |
| Crispy fried tofu. | |
| B. GEGRILLTES HÄHNCHEN | 19.90 € |
| Grilled chicken. | |
| C. GEGRILLTE ENTE | 23.90 € |
| Grilled duck. | |
| D. GARNELEN ^B | 24.90 € |
| Shrimps. | |
| E. GEGRILLTER LACHS ^D | 23.90 € |
| Grilled Salmon | |
| F. GEGRILLTES RINDFLEISCH | 19.90 € |
| Grilled beef. | |
| G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D | 24.90 € |
| Grilled tuna fillet. | |

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

HAUPTGERICHTE



40. RED CURRY ^{B, D, E, F}

Thai-Curry mit frischem Gemüse in cremiger Kokos-Curry-Soße. Serviert mit Kräutersalat und duftendem Jasminreis. Schärfe nach Wahl.

Thai curry with fresh vegetables in a creamy coconut curry sauce. Served with herb salad and jasmine rice. Choice of spice level.

A. GEBACKENER TOFU ^F Crispy fried tofu.	17.90 €
B. GEGRILLTES HÄHNCHEN Grilled chicken.	19.90 €
C. GEGRILLTE ENTE Grilled duck.	23.90 €
D. GARNELEN ^B Shrimps.	24.90 €
E. GEGRILLTER LACHS ^D Grilled salmon.	23.90 €
F. GEGRILLTES RINDFLEISCH Grilled beef.	19.90 €
G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D Grilled tuna fillet.	24.90 €



41. SATÉ BOWL ^{D, E, F}

Indonesisches Saté-Curry mit frischem Gemüse, Erdnusscreme und Kokosmilch. Serviert mit Kräutersalat und duftendem Jasminreis. Schärfe nach Wahl.

Indonesian satay curry with fresh vegetables, peanut cream and coconut milk. Served with herb salad and fragrant jasmine rice.

Choose your preferred spice level.

A. GEBACKENER TOFU ^F Crispy fried tofu.	17.90 €
B. GEGRILLTES HÄHNCHEN Grilled chicken.	19.90 €
C. GEGRILLTE ENTE Grilled duck.	23.90 €
D. GARNELEN ^B Shrimp.	24.90 €
E. GEGRILLTER LACHS ^D Grilled salmon.	23.90 €
F. GEGRILLTES RINDFLEISCH Grilled beef.	19.90 €
G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D Grilled tuna fillet.	24.90 €



HAUPTGERICHTE



42. FLYING SAKURA WITTLICH ^{A1, C, D, F}

Knusprige „Flying Noodles“ mit frischem Gemüse, Salat und hausgemachter Curry-Soße.

Wahlweise mit:

"Flying noodles" with fresh vegetables, salad and homemade curry sauce. Choice of:

A. GEBACKENER TOFU ^F Crispy fried tofu.	17.90 €
B. GEGRILLTES HÄHNCHEN Grilled chicken.	19.90 €
C. GEGRILLTES BARBARIE- ENTENBRUSTFILET Grilled Barbary duck breast.	24.90 €
D. EBI TEMPURA ^{A1, B, C} (4 STK.) Crispy tempura prawns (4 pcs.)	19.90 €
E. GEGRILLTES LACHSFILET ^D Grilled salmon fillet.	23.90 €
F. GEGRILLTES RINDFLEISCH Grilled beef.	19.90 €
G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D Grilled tuna fillet.	24.90 €



43. MANGO CURRY ^{D, G, F}

Fruchtiges Mango-Curry mit frischem Gemüse und cremiger Kokosmilch. Wahlweise mit:

Fruity mango curry with fresh vegetables and creamy coconut milk. Choice of:

A. GEBACKENER TOFU ^F Crispy fried tofu.	17.90 €
B. GEGRILLTES HÄHNCHEN Grilled chicken	19.90 €
C. GEGRILLTES BARBARIE- ENTENBRUSTFILET Grilled Barbary duck breast.	23.90 €
D. GARNELEN ^B Shrimps.	24.90 €
E. GEGRILLTES LACHS ^D Grilled salmon.	23.90 €
F. GEGRILLTES RINDFLEISCH Grilled beef.	19.90 €
G. GEGRILLTES THUNFISCHFILET ^D Grilled tuna fillet.	24.90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

44. BÚN NEM/ HAPPY ROLLS ^{A1, D, E, F}

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen auf einem Bett aus Reisnudeln mit Kräutersalat, Gurken, Shiso-Blättern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Serviert mit hausgemachter Fisch-Limetten-Soße.

Crispy Vietnamese spring rolls on a bed of rice noodles with fresh herb salad, cucumber, shiso leaves, peanuts and crispy fried onions. Served with homemade fish-lime sauce.

A. VEGANE FÜLLUNG ^F 16.90 €
Gemüse, Champignons und Tofu.

B. FLEISCHFÜLLUNG ^{A1, D} 17.90 €
Hühnerfleisch, Gemüse und Champignons.



45. BÚN BÒ NAM BỘ ^{D, E}

Vietnamesische Reisnudeln mit Gurken, Kräutersalat und Zitronengras-Marinade, garniert mit Shiso-Blättern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Serviert mit hausgemachtem Fisch-Limetten-Dressing.

Vietnamese rice noodle bowl with cucumber, fresh herb salad and lemongrass marinade, garnished with shiso leaves, peanuts and crispy fried onions. Served with homemade fish-lime dressing.

**A. BÚN ĐẬU –
GEBACKENE TOFUWÜRFEL ^{D, E, F}** 16.90 €
Gebackene Tofuwürfel.

B. GEBRATENE RINDFLEISCHSTREIFEN ^{D, E} 19.90 €
Stir-fried beef strips





46. PHỞ SOUP ^{D, F}

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch zubereitet, 24 Stunden lang gekocht und anschließend mit Frühlingszwiebeln, Koriander und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles in a rich broth. Our pho broth is freshly prepared daily, simmered for 24 hours, and finished with spring onions, coriander and white pepper.

Choice of:

A. TOFU ^F 15.90 €
Tofu.

B. HÄHNCHENBRUSTFILET 17.90 €
Chicken breast.

C: RINDFLEISCH 19.90 €
Beef.



49. BÒ LÚC LẮC ^{D, F, K}

21.90 €

Saftige Rindfleischwürfel, gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Koriander in hausgemachter Chef-Sauce. Serviert mit knackigem Salat und duftendem Jasminreis.

Tender beef cubes stir-fried with bell peppers, onions and coriander in our homemade chef's sauce. Served with fresh salad and fragrant jasmine rice.

KINDERMENÜ

K1. KIDS MENÜ 1 ^{A1, C, F, K}

9.90 €

6 knusprige Chicken Nuggets mit Teriyaki-Soße, serviert mit Pommes frites oder duftendem Jasminreis.
6 crispy chicken nuggets with teriyaki sauce, served with French fries or fragrant jasmine rice.

K2. KIDS MENÜ 2 ^{A1, B, C, F, K}

10.90 €

3 knusprige Tempura-Garnelen mit Teriyaki-Soße, serviert mit Pommes frites oder duftendem Jasminreis.
3 crispy tempura prawns with teriyaki sauce, served with French fries or fragrant jasmine rice.

EXTRA

A. REIS / Rice

2.00 €

B. REISNUDELN / Rice noodles

2.00 €

C. REISBANDNUDELN / Flat rice noodles

2.00 €

D: SOSSE NACH WAHL / Sauce of your choice

2.00 €

Erdnuss ^{E, F} | Curry ^{D, F} | Mango ^{D, F} | Dunkel ^{D, F} *Peanut/ Curry/ Mango/ Dark*

E. POMMES / French fries

6.00 €

F. ENTE KROSS ^{A1} / Crispy duck

8.00 €

G. GEBACKENES HÄHNCHEN ^{A1} (1STK) Baked chicken(1pcs)

6.00 €

—HSS—

MAKI (6 STK.)



Maki („gerolltes Sushi“) ist die bekannteste Form des Sushi. Die Rollen werden traditionell mit einer Bambusmatte (Makisu) und Nori (Seetang) von Hand gerollt. Gefüllt werden sie mit Sushi-Reis sowie frischem Fisch, Gemüse oder anderen ausgewählten Zutaten.

Maki (“rolled sushi”) is the most well-known type of sushi. Traditionally, each roll is hand-rolled using a bamboo mat (makisu) and wrapped in nori (seaweed). It is filled with sushi rice, fresh fish, vegetables and other carefully selected ingredients.

60. SAKE ^D

Label Rouge Lachsfilet
Label Rouge salmon fillet

5.90 €

61. SAKE AVOCADO ^D

Lachs und Avocado
Salmon and avocado

5.90 €

62. TEKKA ^D

Gelbflossen-Thunfischfilet
Yellowfin tuna fillet

6.50 €

63. TEKKA NEGI ^D

Thunfisch, Chili und Schnittlauch
Tuna, chili and chives

6.50 €

64. EBI ^B

Garnelen, Chili und Schnittlauch
Shrimp, chili and chives

5.90 €

65. CALIFORNIA ^{A1, D, F}

Surimi und Avocado
Surimi and avocado

5.50 €

66. MUTZU ^D

Butterfisch
Escolar (Butterfish)

5.50 €

67. MUTZU NEGI ^D

Butterfisch, Chili und Schnittlauch
Butterfish, chili and chives

6.50 €

68. UNAGI ^{A1, D, F, K}

Aal und Sesam
Eel and sesame

6.50 €

69. KAPPA ^K

Gurke und Sesam
Cucumber and sesame

5.00 €

70. AVOCADO ^K

Avocado und Sesam
Avocado and sesame

5.50 €

71. OSHINKO ^K

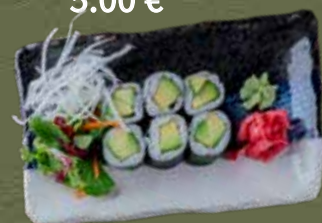
Eingelegter Rettich
Pickled radish

5.00 €

72. HAWAII ^K

Mango und Sesam
Mango and sesame

5.00 €





FUTO MAKI (6 STK.)

Große Sushi-Rollen mit Nori, Sushi-Reis und frischen Zutaten – sorgfältig gerollt und in sechs Stücke geschnitten.

Large sushi rolls wrapped in nori with sushi rice and fresh ingredients, carefully rolled and cut into six pieces.

80. SAKURA FUTO ^{A1, C, D, F, G}

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,
Unagi und Aioli.

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese,
unagi and aioli.

9.50 €

81. EBI TEMPURA FUTO ^{A1, B, C, D, F}

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili,
Aioli-Soße und Unagi-Soße.

Ebi Tempura, mango, avocado, chives, chili, aioli
sauce and unagi sauce.

9.00 €

82. SAKE FUTO ^{D, G}

Gegrillter Lachsbauch mit Avocado, Frischkäse,
Gurke und eingelegtem gelbem Rettich.

Grilled salmon belly with avocado, cream cheese,
cucumber and pickled yellow radish.

9.50 €



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

NIGIRI (2 STK.)

Beim Nigiri-Sushi wird Reis von Hand zu kleinen, etwa zwei Finger breiten Häppchen geformt und mit frischem Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder Omelett belegt. Für zusätzlichen Halt werden einige Nigiri mit einem Streifen Nori umwickelt.

Nigiri sushi consists of hand-shaped sushi rice topped with fresh fish, seafood, vegetables or Japanese omelette. Some nigiri are delicately wrapped with a thin strip of nori for added stability. A simple yet elegant

90. SAKE ^D

Label Rouge Lachsfilet.
Label Rouge salmon fillet.

5.90 €

91. MAGURO ^D

Yellowfin Thunfischfilet.
Yellowfin tuna fillet.

5.90 €

92. BIANCA ^D

Butterfisch
Escolar (Butterfish)

5.50 €

93. UNAGI ^{A1, D, F, K}

Gegrillter Aal mit Sesam.
Grilled eel with sesame seeds.

6.50 €

94. EBI ^B

Gedämpfte Black-Tiger-Garnelen.
Steamed Black Tiger prawns.

6.50 €

95. HOTATEGAI ^N

Rohe Jakobsmuscheln.
Raw scallops.

6.00 €

96. AVOCADO ^K

Avocadoscheiben.
Avocado slices.

5.50 €





NIGIRI SPECIAL

Eine feine Auswahl handgeformter Nigiri mit frischem Fisch und hochwertigen Zutaten – puristisch serviert für den authentischen Sushi-Genuss.

A fine selection of hand-shaped nigiri with fresh fish and premium ingredients – served in its purest form for an authentic sushi experience.

97. ABURI SAKE ^{C, D}

Flambiertes Lachsfilet, schwarzer Sushi-Reis und Aioli.

Flambéed salmon fillet on black sushi rice with aioli.

7.90 €

99. DRACHEN ^{B, C, G}

Flambierte Black-Tiger-Garnelen auf schwarzem Sushi-Reis mit Mayonnaise und Trüffelcreme.

Flambéed Black Tiger prawns on black sushi rice with mayonnaise and truffle cream.

7.90 €

98. ABURI MAGURO ^{C, D}

Flambiertes Thunfischfilet auf schwarzem Sushi-Reis mit Aioli.

Flambéed tuna fillet on black sushi rice with aioli.

7.90 €

100. ABURI HOTATEGA ^{C, N}

Flambierte Jakobsmuscheln auf schwarzem Sushi-Reis mit Chili-Mayonnaise.

Flambéed scallops on black sushi rice with chili mayonnaise.

7.90 €

101. BIANCA SPECIAL ^{C, D}

Flambierter Butterfisch auf schwarzem Sushi-Reis mit Chili-Mayonnaise.

Flambéed butterfish on black sushi rice with chili mayonnaise.

7.90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

INSIDE OUT (8 STR.)

Diese Sushi-Variante ist auch als Ura-Maki, Inside-Out-Roll oder California Roll bekannt. Dabei umhüllt das Nori-Blatt die Füllung aus Fisch und Gemüse, während der Reis die Außenseite der Rolle bildet. Verfeinert wird sie häufig mit Sesam, Gomashio oder Fischrogen.

Also known as Ura-Maki, Inside-Out Rolls or California Rolls. The nori seaweed wraps the filling of fish and vegetables, while the sushi rice forms the outer layer. Often finished with sesame, gomashio or fish roe.

120. ALASKA ^{D, K}

Lachs , Avocado,
Fischrogen und Sesam.
Salmon, avocado,
fish roe and sesame.

9.90 €

121. MAGURO ^{D, G, K}

Thunfisch, Gurke, Sesam
und Frischkäse.
Tuna, cucumber, sesame seeds
and cream cheese.

10.90 €

122. EBI ^{B, K}

Große gedämpfte Garnelen,
Avocado und Sesam.
Large steamed shrimp, avocado and sesame seeds.

9.90 €

123. CALIFORNIA ^{A1, D, G, K}

Surimi, Avocado, Sesam,
Fischrogen und Frischkäse.
Surimi, avocado, sesame seeds,
fish roe and cream cheese.

10.90 €

124. UNAGI ^{A1, D, F, G, K}

Aal, Gurke, Sesam und Frischkäse.
Eel, cucumber, sesame seeds and cream cheese.

10.90 €

125. TORI ^{F, G, K}

Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke,
Sesam und Frischkäse.
Grilled chicken, cucumber,
Sesame seeds and cream cheese.

9.90 €

126. PAGODA ROLLE ^{F, K} 🌱

Tofu, Avocado, Sesam
und Teriyaki-Soße.
Tofu, avocado, sesame seeds
and teriyaki sauce.

8.90 €

130. VEGAN IO 🌱

Avocado und Rucola.
Avocado and arugula.

8.90 €

131. SPICY MONK 🌱

Avocado, Paprika , Chili und Gurke.
Avocado, bell pepper, chili pepper and cucumber.

8.90 €





SPECIAL INSIDE OUT (8 STK.)

Unsere hauseigenen Spezialkreationen – frisch zubereitet in der klassischen Inside-Out-Roll-Technik. Wahlweise mit weißem Sushi-Reis oder gesundem schwarzem Vollkornreis. Serviert mit feinem Wakame-Salat.

Our signature creations, freshly prepared using the classic inside-out roll technique. Choose between white sushi rice or healthy black wholegrain rice. Served with a delicate wakame seaweed salad.

140. RAINBOW ^{A1, D, G, K} 18.90 €

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Surimi, Gurke, Avocado, Sesam und Frischkäse.

Salmon, tuna, butterfish, surimi, cucumber, avocado, sesame and cream cheese.

141. WITTICH 18.90 €

SPECIAL ^{A1, B, C, D, F, G}

Lachs, Surimi, Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, Aioli und Unagi-Soße.

Salmon, surimi, shrimp, mango, cucumber, cream cheese, aioli and unagi sauce.

142. SALMON ON FIRE ^{A1, B, C, D, F, K} 18.90 €

Tempura-Garnele, Mango, Gurke, flambierter Lachs, Aioli, Unagi und Sesam.

Tempura prawn, mango, cucumber, flambéed salmon, aioli, unagi and sesame.

143. GRILL 17.90 €

LACHSBAUCH ^{C, D, G, K}

Gegrillter Lachsbauch, Lachs, Rucola, Frischkäse, Rettich und Sesam.

Grilled salmon belly, salmon, arugula, cream cheese, radish and sesame.

144. SAKURA ^{C, D, G} 17.90 €

Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, flambierter Lachs und Aioli.

Salmon, cucumber, pumpkin, cream cheese, flambéed salmon and aioli.

145. DRAGON ^{A1, B, D, F} 19.90 €

Tempura-Garnele, Avocado, flambierter Aal, Seetangsalat und Unagi-Soße.

Tempura shrimp, avocado, flambéed eel, seaweed salad and unagi sauce.

146. SPECIAL SAKURA ROLLE ^{D, G, N} 19.90 €

Gegrillter Lachs, Mango, Gurke, Frischkäse, flambierte Jakobsmuscheln.

Grilled salmon, mango, cucumber, cream cheese, flambéed scallops.

147. SAKURA SPECIAL ^{A1, B, D, G, F} 19.90 €

Ebi Tempura, grüner Spargel, Roastbeef, Trüffelcreme, Unagi-Soße.

Ebi tempura, green asparagus, roast beef, truffle cream, unagi sauce.

148. TUNA OF TUNA ^D 19.90 €

Thunfischfilet, Avocado-Creme und Daikon-Kresse.

Tuna fillet, avocado cream and daikon cress.

149. SUMMER LOVE ^{F, G} 17.00 €

Tofu, Paprika, Kürbis und Frischkäse, umhüllt mit Avocado.

Tofu, bell pepper, pumpkin and cream cheese, wrapped in avocado.



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

I.O. CRUNCHY (6 STK.)

Bei dieser Spezialität wird eine Futo-Maki-Rolle im Ganzen paniert und anschließend in knusprigen Scheiben serviert. Ein warmes Sushi-Erlebnis, das für eine besondere Abwechslung sorgt. Jeweils 6 Stück, serviert mit Unagi-Sauce und Cocktailsoße. This special creation features a whole Futo Maki roll coated in crispy breadcrumbs, then sliced into bite-sized pieces and served warm. A unique sushi experience with a deliciously crispy twist. Served as 6 pieces with unagi sauce and cocktail sauce.

200. TORONTO ROLL ^{D, G} 10.90 €

Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse.
Salmon, avocado, cucumber and cream cheese.

201. FUJI ROLL ^{A1, B} 11.90 €

Ebi Tempura, Avocado, Mango und Chili.
Ebi tempura, avocado, mango and chili.

202. ORCHIDEE ROLL ^{A1, C, D} 11.90 €

Krebsfleisch mit jap. Mayo, Chili, Gurke und Avocado.
Crab meat with Japanese mayo, chili, cucumber and avocado.

203. CHICAGO ROLL ^{A1, D, G} 12.90 €

Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke und Frischkäse.
Surimi, salmon, unagi fillet, cucumber and cream cheese.

204. NINA ROLL ^{D, G} 11.90 €

Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse und Chili.
Tuna, cucumber, leek, cream cheese and chili.

205. TORI ROLL ^G 10.90 €

Gegrilltes Hähnchenfilet, Gurke, Avocado und Frischkäse.
Grilled chicken fillet, cucumber, avocado and cream cheese.

206. VEGGIE ROLL ^G 9.90 €

Gurke, Avocado, Spargel und Frischkäse.
Cucumber, avocado, asparagus and cream cheese.

207. BUDDHA ROLL ^{F, G} 9.90 €

Tofu, Kürbis, Avocado und Frischkäse.
Tofu, pumpkin, avocado and cream cheese.



SASHIMI

Das Beste vom Fisch, puristisch serviert mit eingelegtem Ingwer,
Wasabi und Sojasauce.

300. SAKE ^D (8 STK.)

19.90 €

Label Rouge Lachs filet.
Label Rouge salmon fillet.

301. MAGURO ^D (8 STK.)

23.90 €

Yellowfin Thunfischfilet.
Yellowfin tuna fillet

302. SAMA ^D (8 STK.)

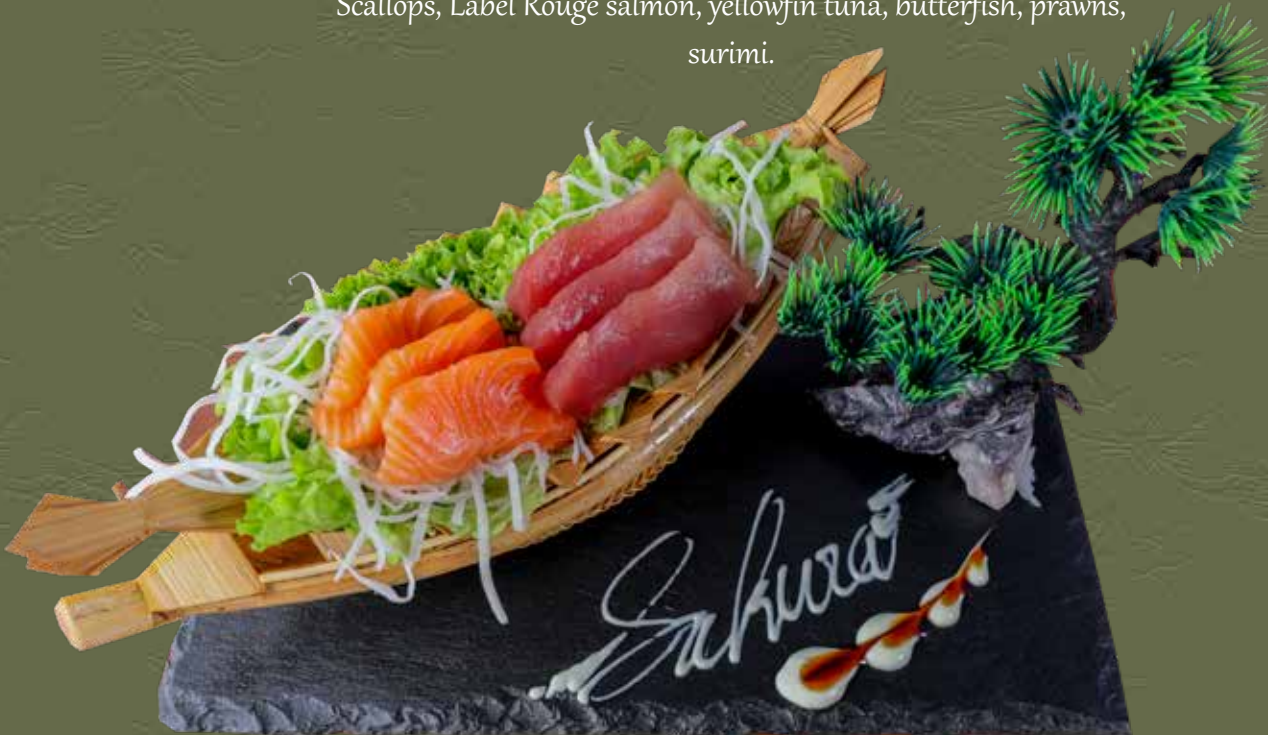
21.90 €

Label Rouge Lachsfilet und Yellowfin-Thunfischfilet.
Label Rouge salmonfillet and Yellowfin tuna fillet.

303. MORIAWASE ^{A1, B, C, D, N} (12 STK.)

25.90 €

Jakobsmuscheln, Label Rouge Lachs, Yellowfin-Thunfischfilet,
Butterfisch, Garnele, Surimi.
Scallops, Label Rouge salmon, yellowfin tuna, butterfish, prawns,
surimi.



SUSHI MENÜ

M1. VEGETARISCH ^{F, K} 🌱

25.90 €

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2 Nigiri Avocado, 6 Rettich Maki, 6 Kappa Maki, 8 I.O Pagoda.

Starter: 1 Miso Soup | 2 Avocado Nigiri, 6 Radish Maki, 6 Kappa Maki, 8 I.O Pagoda.

M2. SAKE ^{D, F, G, K}

28.90 €

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2 Nigiri Lachs , 6 Sake Maki, 8 I.O Sake (Alaska), 3 Sashimi Lachs.

Appetizer: 1 Miso soup | 2 Salmon nigiri, 6 Sake maki, 8 I.O Sake (Alaska), 3 Salmon sashimi.

M3. MAGURO ^{D, F, K}

31.90 €

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2 Nigiri Thunfisch, 6 Maki Thunfisch, 8 I.O Maguro, 3 Sashimi Maguro.

Starter: 1 Miso soup | 2 Tuna nigiri, 6 Maguro maki, 8 I.O. Maguro, 3 Maguro sashimi.

M4. SUMO ^{D, F, G, K}

28.90 €

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 6 Maki Thunfisch, 8 I.O Alaska.

Starter: 1 Miso soup | 2 Salmon nigiri, 2 Tuna nigiri, 6 Tuna maki, 8 I.O Alaska.

M5. LACHS VEGAS ^{D, F, G, K}

32.90 €

Vorspeise: 1 Miso-Suppe | 6 Crunchy Toronto, 6 Maki Lachs , 2 Nigiri Lachs , 4 Special Roll Salmon on Fire. Starter: 1 Miso Soup | 6 Crunchy Toronto, 6 Salmon Maki, 2 Salmon Nigiri, 4 Special Roll Salmon on Fire.

M6. MENÜ FÜR 2 PERSONEN ^{A1, B, D, F, G, K}

63.90 €

Vorspeise: 2 Miso-Suppen | 3 Sashimi Lachs , 3 Sashimi Thunfisch, 2 Nigiri Lachs , 2 Nigiri Thunfisch, 2 Ebi Tempura , 18 Maki (Lachs , Gurke, Thunfisch), 8 I.O Grillachsbauch, 6 Stk. Crunchy Toronto, Daikon-Kresse.

Starter: 2 Miso soups | 3 sashimi salmon, 3 sashimi tuna, 2 nigiri salmon, 2 nigiri tuna, 2 ebi tempura, 18 maki (salmon, cucumber, tuna), 8 I.O grilled salmon belly, 6 pcs. Crunchy Toronto, daikon cress.

M7 . MENÜ FÜR 3 PERSONEN ^{A1, B, D, F, G, K}

95.90 €

Vorspeise: 1 Edamame , 5 Gyoza, Ebi Tempura | 24 Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado), 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Ebi Garnele, 16 I.O (Salmon On Fire, Sakura), 3 Sashimi Thunfisch, 3 Sashimi Lachs, 6 Stk. Crunchy Toronto, Daikon - Kresse .

Starter: 1 edamame, 5 gyoza, ebi tempura | 24 maki (salmon, tuna, cucumber, avocado), 2 nigiri salmon, 2 nigiri tuna, 2 nigiri ebi shrimp, 16 I.O (Salmon On Fire, Sakura), 3 sashimi tuna, 3 sashimi salmon, 6 pieces Crunchy Toronto, Daikon - cress.

M8. PARTY MENÜ ^{A1, B, C, D, F, G, K, N}

125.90 €

Vorspeise: 1 Edamame, 5 Gyoza , Ebi Tempura, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Butterfisch, 2 Nigiri Ebi, 24 Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado), 24 I.O (Alaska, Summer Love, Sakura), 1 Lachstatar, 4 Sashimi Thunfisch, 4 Sashimi Sake, 10 Stk. Crunchy (Orchide, Toronto), Daikon-Kresse auf große Spezial Platte.

Starter: 1 Edamame, 5 Gyoza, Ebi Tempura, 2 Salmon Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Butterfish Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 24 Maki (Salmon, Tuna, Cucumber, Avocado), 24 I.O. (Alaska, Summer Love, Sakura), 1 Salmon Tartare, 4 Tuna Sashimi, 4 Sake Sashimi, 10 pcs. Crunchy (Orchide, Toronto), Daikon Cress on a Large Special Platter.



DESSERTS



MOCHI EIS CREME ^{C,G}

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten
und frischem Obst.

*Rice cakes filled with various ice cream flavors and
fresh fruit.*

8.90 €



SESAME PEARLS ^K

4 Stk. knusprige Sesambällchen mit Azuki-
Bohnenfüllung.

4 crispy sesame balls with azuki bean filling.

9.00 €



SAKURA SWEET STYLE ^{C,G} (2 Per sonen)

Eine außergewöhnliche Dessertkreation des Chefs.
An extraordinary dessert creation by the chef.

15.00 €

EXTRA

KLEINE PORTION INGWER

1.00 €

EXTRA WASABI

1.00 €

UNAGI SAUCE ^D

2.00 €

TERIYAKI SAUCE ^F

2.00 €

PORTION REIS

3.00 €



Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

GETRÄNKE





SOFTDRINKS

PEPSI ^{1, 2}

PEPSI ZERO ZUCKER ^{1, 2, 5}

SCHWIPSWAP ORANGE ^{1, 2, 7}

7UP ZITRONE ^{1, 2}

SCHWIPSWAP COLA & ORANGE ^{1, 2, 7}

MINERALWASSER

SELTERS MEDIUM

SELTERS NATURELL



0,33 l

3.00 €

3.00 €

3.00 €

3.00 €

3.00 €

0,25 l

0,75 l

3.00 €

6.90 €

3.00 €

6.90 €

SÄFTE & NEKTARE ^{1, 2}

APFELSAFT *Apple Juice*

ORANGENSAFT *Orange Juice*

CRANBERRY *Cranberry Juice*

ANANAS *Pineapple Juice*

MARACUJA *Passion Fruit Juice*

MANGOSAFT *Mango Juice*

LITSCHI-NEKTAR *Lychee Nectar*



0,3 l

0,4 l

3.80 €

5.00 €

3.80 €

5.00 €

3.80 €

5.00 €

3.80 €

5.00 €

3.80 €

5.00 €

3.80 €

5.00 €

3.80 €

5.00 €



Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

TEE

MATCHA LATTE ^{G, 7}

0,33 l

5.50 €

INGWERTEE

Ginger Tea

3.90 €

PFEFFERMINZ-HONIG-TEE

Peppermint Honey

3.50 €

SENCHA GRÜNTEE ⁷

Sencha Green Tea

3.50 €

JASMINTEE ⁷

Jasmine Tea

3.50 €

YUZU-LIMETTE-MINZE

Yuzu Lime Mint

4.90 €



KAFFEE

ESPRESSO MACCHIATO ⁷

0,33 l

3.90 €

ESPRESSO ⁷

2.90 €

DOPPELTER ESPRESSO ⁷

3.90 €

CAPPUCCINO ^{G, 7}

3.90 €

LATTE MACCHIATO ^{G, 7}

4.50 €

KAFFEE CREMA ⁷

3.30 €





ERFRISCHENDES

NUOC CHANH DA ^{1, 2}

6.90 €

Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser.
Brown sugar, limes, still water.

JAPAN ICE TEA ⁷

6.90 €

Brauner Zucker, Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee.
Brown sugar, ginger, limes, homemade iced tea.

VIET ICE TEA ⁷

6.90 €

Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee.
Brown sugar, limes, homemade iced tea.

SAKURA LIMONADE ^{1, 2}

6.90 €

Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:
Ingwer - Holunder - Mango - Pfirsich
Maracuja - Erdbeere - Litschi - Ananas.
*Homemade lemonade, optionally with:
Ginger - Elderflower - Mango - Peach
Passion Fruit - Strawberry - Lychee - Pineapple.*



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

BIER Al, II

WARSTEINER

Pilsner vom Fass.
Pilsner on Tap.

0,3l

3.50 €

0,5l

5.50 €

WARSTEINER

Alkoholfrei.
Alcohol-Free Beer.

3.20 €

RADLER

Bier mit Zitronenlimonade.
Beer with Lemon Soda.

3.50 €

5.50 €

KÖNIG LUDWIG

Weißbier.
Wheat beer.

5.50 €

KÖNIG LUDWIG

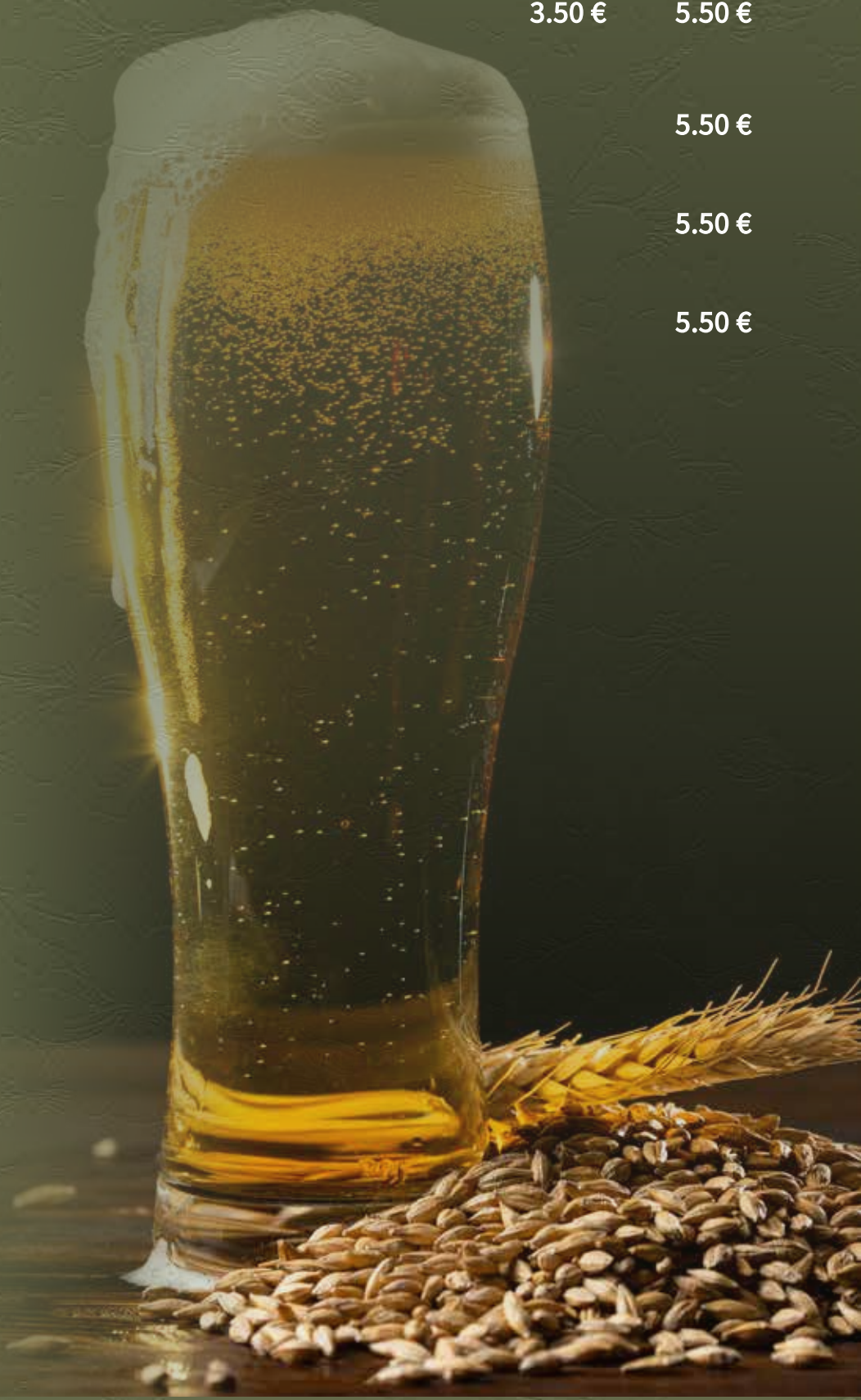
Dunkel.
Dark Wheat Beer.

5.50 €

OBERBRÄU

Hell.
Light Lager.

5.50 €





SPRITZ

0,4l

APEROL SPRITZ 1, 3, 8, 11, 12

8.90 €

Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Yuzu und Orangenscheibe.
Aperol, Prosecco, sparkling water, yuzu and an orange slice.

HUGO 1, 2, 11, 12

8.90 €

Holunder, Limetten, Prosecco und Minze.
Elderflower, limes, Prosecco and mint.

BERRY 3, 11, 12

8.90 €

Lillet, Berry Tonic, Prosecco, Minze und Beeren.
Lillet, Berry Tonic, Prosecco, mint and berries.

SAKURA SPRITZ 1, 11, 12

8.90 €

Holunder, Prosecco, Litschisaft und Grenadine.
Elderflower, Prosecco, lychee juice and grenadine.

SAKURA GOLD SPECIAL 5, 11

8.90 €

Vodka, Wermut, Limettensaft, Eis, Gold und Schweppes White Peach.
Vodka, vermouth, lime juice, ice, gold and Schweppes White Peach.

SAKURA PASSION 1, 11, 12

8.90 €

Campari, Prosecco, Mango, Maracuja und Limette.
Campari, Prosecco, mango, passion fruit and lime.



Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

COCKTAILS ¹

GIN TONIC ^{8, 11}

Roku Gin, Tonic Water, Limetten und Gurke.
Roku Gin, tonic water, limes and cucumber.

0,4l

8.90 €

SAMURAI SOUR ¹¹

Nikka Whisky, Limetten und Zuckersirup.
Nikka whisky, limes and sugar syrup.

10.00 €

THAILADA ^{G, 11}

Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft und weißer Rum.
Cream, coconut syrup, pineapple juice, orange juice and white rum.

8.90 €

COCONUT KISS ^G

Sahne, Ananassaft, Orangensaft und Grenadine.
Cream, pineapple juice, orange juice and grenadine.

8.90 €

SAKURA LOVE ^G

Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Erdbeere und Grenadine.
Cream, coconut syrup, pineapple juice, orange juice, strawberry and grenadine.

8.90 €

FRUIT PUNCH

Limettensaft, Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft und Grenadine.
Lime juice, pineapple juice, orange juice, passion fruit juice and grenadine.

8.90 €





SCHAUMWEIN ^{11, 12}

PROSECCO DOC TREVISO

Frischer, feinperliger Prosecco mit fruchtigen Noten von Apfel und Birne.
Fresh, finely sparkling Prosecco with fruity notes of apple and pear.

0,1l

6.00 €

0,75l

30.00 €

MOËT & CHANDON

Eleganter Champagner mit feiner Perlage, frischen Fruchtnoten und harmonischem Abgang.

Elegant champagne with fine bubbles, fresh fruit notes and a harmonious finish.

75.00 €

WEISSWEIN ^{11, 12}

RIESLING TROCKEN – EMPFEHLUNG DES HAUSES

Frischer, fruchtiger Riesling mit feiner Säure und eleganten Zitrusnoten.
Fresh and fruity Riesling with lively acidity and elegant citrus notes.

0,2l

5.90 €

0,75l

20.90 €

GRAUER BURGUNDER

Vollmundiger Weißwein mit harmonischen Aromen von Birne und Apfel.
Full-bodied white wine with balanced pear and apple aromas.

5.90 €

20.90 €

CHARDONNAY

Eleganter Weißwein mit feinen Aromen tropischer Früchte und einem weichen Abgang.
Elegant white wine with delicate tropical fruit aromas and a smooth finish.

6.50 €

21.90 €

ROSÉWEIN ^{11, 12}

SPÄRTBURGUNDER

0,2l

5.90 €

0,75l

20.90 €

Fruchtiger Roséwein mit feinen Erdbeer- und Himbeeraromen sowie einer angenehmen Frische.
Fruity rosé wine with delicate strawberry and raspberry aromas and a refreshing finish.

PORTUGIESER WEISSHERBST

5.90 €

20.90 €

Milder Roséwein mit fruchtigen Beerennoten und einer angenehm lieblichen Note.
Smooth rosé wine with fruity berry notes and a pleasantly sweet finish.

ROTWEIN ^{11, 12}

DORNFELDER KABINETT

0,2l

5.90 €

0,75l

20.90 €

Fruchtiger Rotwein mit Aromen von Kirschen und Brombeeren, weich und harmonisch.
Fruity red wine with cherry and blackberry aromas, smooth and well-balanced.

BLAUER PORTUGIESER

5.90 €

20.90 €

Milder Rotwein mit fruchtigen Aromen von Kirschen und roten Beeren sowie einem weichen Abgang.
Smooth red wine with fruity cherry and red berry aromas, finished with a soft finish.

PRIMITIVO TROCKEN

6.90 €

23.90 €

Kräftiger Rotwein mit Aromen reifer Pflaumen, dunkler Beeren und einem weichen Abgang.
Full-bodied red wine with ripe plum and dark berry aromas, finished with a smooth finish.





SPIRITUOSEN & LIKÖRE

SAKE ¹¹ 100ml

8.00 €

japanischer Reiswein warm oder kalt.
Japanese rice wine, warm or cold.

4cl

FERNET BRANCA ¹¹ aus Italien *from Italy*

7.00 €

JACK DANIEL BOURBON WHISKEY ¹¹

7.00 €

GLENFIDDICH 12 SINGLE MALT SCOTCH WHISKY ¹¹

8.00 €

NIKKA JAPANISCHER WHISKY ¹¹

9.00 €

HENNESSY COGNAC ¹¹

8.00 €

MEKHONG THAI RUM ^{1, 11}

8.00 €

Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.
Mild, sweet and fresh flavor profile.

ROKU GIN ¹¹ aus Japan *from Japan*

8.00 €

ABSOLUT ¹¹ aus Schweden *from Sweden*

7.00 €



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

ALLERGENE SAKURA

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch
H Schalenfrüchte
H1 Mandeln
H2 Haselnüsse
J Senf
K Sesamsamen
M Lupinen
N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Süßungsmittel
6. Azofarbstoffe
7. Koffein
8. Chininhaltig
9. Taurin
10. Krebsfleischimitat
11. Alkoholhaltig
12. Sulfite

Alle Salate werden mit Erdnüssen und getrockneten Zwiebeln serviert.





Sushi



❁ S1 Sakura Midori Garden 12,9 €

- 2 Inari Nigiri | 2 Inari Nigiri
- 6 Kappa Maki | 6 Kappa Maki
- 6 Avo Maki | 6 Avo Maki

❁ S2 Sakura Tokyo Sunset 14,9 €

- 2 Sake Nigiri | 2 Sake Nigiri
- 6 Avo Maki | 6 Avo Maki
- 6 Tekka Maki | 6 Tekka Maki

❁ S3 Midori Lunch 1 15,9 €

- 2 Avo Nigiri | 2 Avo Nigiri
- 6 Kappa Maki | 6 Kappa Maki
- 6 Veggie Special Crunchy | 6 Veggie Special Crunchy

❁ S4 Midori Lunch 2 15,9 €

- 2 Avo Nigiri | 2 Avo Nigiri
- 6 Mango Maki | 6 Mango Maki
- 8 I.O. Veggie | 8 I.O. Veggie

❁ S5 Fuji Sake Dream 16,9 €

- 2 Sake Nigiri | 2 Sake Nigiri
- 6 Sake Maki | 6 Sake Maki
- 4 I.O. Alaska | 4 I.O. Alaska
- 3 Toronto Crunchy | 3 Toronto Crunchy

❁ S6 Tokyo Ocean Voyage 17,9 €

- 2 Maguro Nigiri | 2 Maguro Nigiri
- 6 Tekka Maki | 6 Tekka Maki
- 4 I.O. Maguro | 4 I.O. Maguro
- 3 Spicy Crunchy | 3 Spicy Crunchy

❁ S7 Sateka Emperor Set 20,9 €

- 1 Maguro Nigiri | 1 Maguro Nigiri
- 1 Sake Nigiri | 1 Sake Nigiri
- 6 Oshinko Maki | 6 Oshinko Maki
- 4 I.O. Alaska | 4 I.O. Alaska
- 4 I.O. Surimi | 4 I.O. Surimi
- 3 Toronto Crunchy | 3 Toronto Crunchy

❁ S8 Sakura Shogun Premium ... 22,9 €

- 2 Sake Nigiri | 2 Sake Nigiri
- 2 Maguro Nigiri | 2 Maguro Nigiri
- 8 I.O. Ebi Tempura | 8 I.O. Ebi Tempura
- 6 Sake Avocado Maki | 6 Sake Avocado Maki
- 3 Toronto Crunchy | 3 Toronto Crunchy

