

Allergene & Kennzeichnungen

Falls Allergene oder Lebensmittelunverträglichkeiten bestehen, bitten wir Sie uns in Kenntnis zu setzen. Bei vielen Gerichten verstecken sich Allergene, die auf dem ersten Blick nicht erkennbar sind.



Sojabohne



Weichtier



Fisch



Getreide



Sesam



Knoblauch



Milch



Schalen und
Krustentiere



Erdnuss



Ei



Senf



Sulfite

1 Farbstoff

2 Konservierungsstoff

3 Phenylalanin

4 Süßungsmittel

5 Koffein

6 Antioxidationsmittel

7 Geschmacksverstärker

8 Chinin



Limitiert

Solange der Vorrat reicht



Empfehlung

Meist verkauften Produkte.
Vertraut unseren Stammis,
die wissen was gut ist.

Rinder werden nicht in der Fabrik hergestellt oder in der Packung geboren. Jedes einzelne Rind hat eine eigene Farbe, Fleischstruktur, Marmorierung und Form. Daher bitten wir um Verständnis, wenn sich das Produkt von den Bildern unterscheiden sollte oder nicht immer gleich schmeckt.

牛の個体差により、霜降り、肉の色、形が異なることがあります。写真はイメージとなりますので、ご了承ください。

日本産和牛 Wagyu aus Japan

Wenn Du ein Geschmackserlebnis für dein Leben haben möchtest, solltest Du das Original Japanische Wagyu probieren. Ein Fleischgenuss, wie Du ihn noch nie erlebt hast. Japanische Gene, aufgewachsen in Japan und nach traditioneller/normkonformer Art gezüchtet und gemästet. Keine Hybride, kein Fake, ein waschechter Japaner.

Unglaublich zart, schmelzend, butterig, dazu ein unvergesslicher Geschmack von feinstem Rindfleisch. Rund, vollkommen, leicht kernig, unsagbar mild und vollkommen. Worte reichen einfach nicht aus, um dies wiederzugeben. Ich hoffe Du schmeckst, riechst, siehst und fühlst Folgendes:

- die Rinder hatten ein langes und stressfreies Leben
- die Rinder haben gutes Futter erhalten
- die Züchter*innen und Mäster*innen haben eine hervorragende Arbeit geleistet
- wir verstehen unser Handwerk und lieben das, was wir machen
- Mutter Natur beschert uns tagtäglich mit wunderschönen Geschenken

Das ist unser „Weg des Rindes“ - Ushido (うし道) -



Wechselndes Angebot

Für Teilstücke fragt bitte bei unserer Servicekraft nach.



Erkundet die Vielfalt von Geschmäckern und finde Deinen Favorit.
3 Sake im Pairing mit Wagyu oder Black Angus, ausgewählt von Sake Expert*innen.

Wagyu Sake Tasting Set

3 x 40ml - 40€

Ninki Gold & Ikekame Turtle Red & Katsuyama Den

Black Angus Sake Tasting Set

3 x 40ml - 24€

Hatsumago & Ura Gazanryu Fuka & Bijofu

Spezielle Sake-Sorten

Warmer Sake

*160ml
Karaffe*

19€

Hatsumago-Honjozo warm. Bei max.
55 grad serviert um Aromen zu behalten.

Ninki Sparkling - Junmai Ginjo

*300ml
Flasche*

39€

Ein exklusiver Sparkling Sake mit zweiter
Gärung in der Flasche und feiner Perlage.
Sake für die besonderen Momente.



Premium Wagyu - Karubi

70€

Dieses Teilstück ist nicht ohne Grund eines der beliebtesten Teilstücke in Japan. Das Fleisch aus den Rippen zerschmilzt regelrecht im Mund. Unglaubliches Umami und eine pure Geschmacksexplosion. Etwas, was man in seinem Leben nicht verpassen sollte.



Premium Wagyu - Strip loin

90€

Immer die richtige Wahl mit diesem Prime Cut. Exzellente Mischung aus dem saftigen, deftigen Ribeye und dem eher mageren aber zarten Filet. Das perfekte Verhältnis zwischen feiner Marmorierung und Fleisch. Unglaublich zarte Fleischtextur, welche sich mit den Lippen trennen lässt. Dieses Edelstück lässt keine Wünsche offen. Ein absolutes Muss!

和牛 Wagyu

Sojamarinade: 🍷 🌿 🍴



日替わり和牛

Wagyu des Tages 38€

Für Wagyu-einsteiger*innen - Wagyu für diejenigen, die sich an Wagyu herantasten möchten.



ザク切り和牛

Wild Cut Wagyu 41€

Eine Mischung aus Wagyu und japanischen Wagyu Teilstücken. Vom Schnitt her nicht perfekt, aber manchmal ist unperfekt perfekt. (Sojamarinade)

Sojamarinade: 🍷 🌿 🍴

🍷 🌿 🍴 🍷 🌿 🍴



和牛盛皿

Wagyu Mix Plate 51€

Eine Variation aus drei verschiedenen Wagyu Teilstücken. Eine Gourmetplatte für Wagyu-Liebhaber*innen, die die Vielfalt genießen wollen. (Sojamarinade oder Salz & Pfeffer)



壺漬けカルビ

Umami Garlic Wagyu 42€

Eine Mischung aus Wagyu und japanischen Wagyu Teilstücken. Für diejenigen, die den Fettrand vom Steak liebend gerne mitessen. In einer süßlichen Soja-Knoblauch Soße. Super deftig, super lecker, super limitiert.

アンガス牛 Black Angus



厚切りカイノミ

Thick Cut Flap

16€

Trotz dezenter Marmorierung, zart wie Filet und saftig wie Entrecôte. Durch die einzigartige Fleischstruktur zerfällt das Teilstück regelrecht im Mund.



トモサンカク

Tri Tip

13€

Das beste und zarteste Stück aus der Hüfte. Für die, die es etwas magerer mögen.



焼きしゃぶ

Yakishabu + Sesam Dip

16€

Drei hauchdünn und groß geschnittene Scheiben. Unsere Empfehlung:

1. kurz angrillen, bis es bräunlich wird.
2. mit dem Fleisch den Lauch wrappen.
3. in unsere „Sesamsoße“ dippen.



ハラミ

Outside Skirt

17€

Sehr gut marmoriert. Für diejenigen, die Fleisch noch einmal neu erleben wollen. (Sojamarinade oder Salz & Pfeffer)



14



ザブトン

Chuck Flap

13€

Angenehme Marmorierung und sehr zart. Ein leckerer Allrounder, mit dem man nicht viel falsch machen kann.



15



ミスジ

Oyster Blade

13€

Leicht zu grillen. Super aromatisch, würzig und deftig.



16



ピリ辛串焼き

Spicy Skewered Beef

13€

Scharf mariniertes Rindfleisch auf Spieß. (Spicy Dip)



17



カタロース

Chuck Roll

13€

Saftig, geschmackvoll und sehr zart. Nur zu empfehlen. (Sojamarinade)

18



サガリ

Hanging Tender

15€

Hat nicht umsonst das „Tender“ im Namen. (Sojamarinade)



塩葱タン

Beef Tongue 19€
Rinderzunge mit Porree und Zitrone.



ソーセージ

Japanische Würstchen^{2,6,7} 9€
Beispiellos knackig und saftig.



エビ

Black Tiger Garnelen 23€
Riesengarnelen. Werden ihrem Namen gerecht. (in pikanter Sojamarinade)



ホタテ

Jakobsmuscheln 23€
In Sushiqualität. (in pikanter Sojamarinade)

Soja: Miso:



鶏モモ

Hähnchenschenkel 10€
Unfassbar zart und saftig. (Soja- oder Misomarinade)



豚バラ

Schweinebauch 10€
Sehr deftig und unglaublich lecker. (Soja- oder Misomarinade)

盛皿 Menüs

Bestellbar ab 2 Personen
2名様より

Bild entspricht der
Menge für 2 Personen

Gemüse: 🍆 Sushi, Wild Cut: 🍣 🌿 🍷 🍷 Wagyu Chuck Flap, Angus Marinade: 🍣 🌿 🍷 🍷 Sorbet: 🍦



Ushido Omakase - Chef's Choice

155€ Preis pro person

Nur auf Vorbestellung*

Für die wichtigen und besonderen Anlässe. Man lebt nur einmal und magische Momente im Leben sind unbezahlbar? Dann vertraue unserem Chef und lasse dich begeistern. Alles wofür wir stehen, zusammengepackt in diesem Menü.

**Vorbestellung min. 4 Tage im Voraus*

(Sake nicht im Preis enthalten)

Bestellbar ab 2 Personen
2名様より

*Bild entspricht der
Menge für 2 Personen*

Gemüse: 🍄 Spicy Marinade: 🌶️ 🌿 🍯 🥥 Sesam Dip: 🌶️ 🌿 🍯 🥥



Sneak Peek スニークピーク

82€ Preis pro person

Schon immer neugierig gewesen, wie dieses original japanische Wagyu schmeckt?
Dieses Menü ist die perfekte Wahl, um einen kleinen Einblick zu erhalten, wie das Original
japanische Wagyu a.k.a. das beste Rindfleisch der Welt, auf der Zunge zergeht.

Gemüse: 🍄 Hähnchen/Schwein/Angus Marinade: 🌶️ 🌿 🍯 🥥 Spicy Marinade: 🌶️ 🌿 🍯 🥥



Variety Plate バラエティプレート

63€ Preis pro person

Erlebe die Vielseitigkeit von Fleisch. Keine Nerven, dir das Menü selber zusammenzustellen?
Dann kannst Du hiermit nichts falsch machen.

Bestellbar ab 2 Personen
2名様より

*Bild entspricht der
Menge für 2 Personen*

Gemüse: 🍆 Angus Marinade: 🍷 🌿 🍯 Spicy Marinade: 🍷 🌿 🍯 🍴 🍷 🍯 Sesam Dip: 🍷 🌿 🍯 🍴

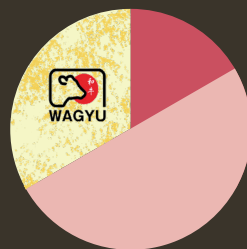
34



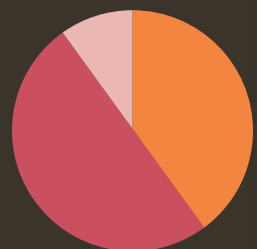
Beef Plate ビーフプレート

53€ Preis pro person

Für Rindfleischliebhaber*innen, die nicht genug bekommen können. Alle Teilstücke vom US Beef.

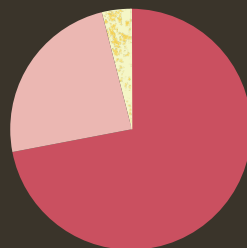


31 Chef's Choice



33 Variety Plate

- Wagyu aus Japan
- Wagyu
- Black Angus
- Schwein/Hähnchen



32 Sneak Peek



34 Beef Plate

焼き野菜 Gemüse

Sojamarinade: ♀ ♂ ♀

Alle Sorten : ♀



Gemüsemixteller
Gemüse der Saison

焼き野菜盛皿

11€



Mais

Saisonal



Süßkartoffel

6€



Kürbis

5€



Möhre

5€



Paprika

5€



Champignon

5€



Zucchini

5€



Lotuswurzel

5€

単品 Beilagen



唐揚げ

Karaage 9€

Frittiertes Hähnchen mit leichter Ingwernote



キムチ

Kimchi 6€

Pikanter Chinakohl



ほうれん草の胡麻和え

Sesamspinat 6€

Spinat mit cremiger Sesamsoße



ポテトサラダ

Kartoffelsalat 6€

Traditionell jap. zubereiteter Kartoffelsalat



揚げ出し豆腐

Agedashi Tofu 7€

Frittierter Tofu in Dashi-Brühe



枝豆

Edamame 6€

Sojabohnen mit leichtem Salzgeschmack



やみつきキャベツ

Suchtkohl 6€

Spitzkohl mit Ushidomarinade. Erfrischend für zwischendurch



ワカメサラダ

Seetangsalat⁷ 6€

Klassischer japanischer Seetangsalat



ピリ辛キュウリ

Gurkensalat 6€

Scharfer Gurkensalat

汁 Suppe



味噌汁

Misosuppe⁷

5€

ライス Reis

61 Reis

ライス

4,5€

タレ Dip

70 Sojamarinade / 醤油ダレ



2,5€

73 Sesam Dip / 胡麻ダレ



2,5€

71 Spicy Dip / 辛味噌



2,5€

74 Umami Dip / 塩ダレ



2,5€

72 Really Spicy Dip / ピリ辛ダレ



2,5€

75 Wasabi^{1,6}



2,5€

76 !! Sojasoße für Reis !!
gibt unserem Reis eine Chance!



20€

デザート Dessert

90 Dessert Kombi : Dessert des Tages + eine Kugel Eis 11€



Mochi + eine Kugel Eis

Japanischer Klebereiskuchen
mit kandierter Bohnenfüllung

+ Eine Kugel Eis:
Matcha Eis / Sesam Eis / Zitronensorbet



Dorayaki + eine Kugel Eis

Japanischer Pfannkuchen
mit kandierter Bohnenfüllung

+ Eine Kugel Eis:
Matcha Eis / Sesam Eis / Zitronensorbet



餅

Mochi

6€

Japanischer Klebereiskuchen mit kandierter
Bohnenfüllung



アイス

Eis

5€

Matcha Eis/Sesam Eis/Zitronensorbet

Eismix

+1€