



Tanöshi Aperitif

Soto Shen Shu

Soto Sake | Routin Rouge | Pampelle
mit Sushireis gerührt
17 €

Soto Sour

Soto Sake | Zitronensaft
Zuckersirup
15 €

Yuzukuro

Roku Gin
`Yuzuka` Yuzu-Limonade
12,50 €





Tanöshi Drinks

Kirin Ichiban
Japanisches Bier
0,33l 5 €

Ruby Brew
Red Lager
Exklusiv von uns für Sie gebraut.
0,33l 4,90€

Sake

Soto Sake
Sake
50% poliert
5cl 9,50 €
0,3l 45 €

Dewazakura
Sake | Ginjo
50% poliert
5cl 10 €
0,3l 52 €

Hatsumago
Sake | Junmai
60% poliert
5cl 9,50 €
0,3l 45 €

Spirits

Suntory Yamazaki Distiller's Reserve	4cl	24,60 €
Suntory Yamazaki 12 years	4cl	33,40 €
Suntory Yamazaki 18 years	4cl	102,80 €
Suntory Yamazaki Islay Peated	4cl	113,10 €
Suntory Hibiki	4cl	24,30 €

Roku Japanese Craft Gin	4cl	10,20 €
Suntory Haku Vodka	4cl	11,70 €

Thomas Henry + 4,20 €
Tonic Water | Bitter Lemon | Cherry Blossom | Mystic Mango

Yuzuka Yuzu Limonade 0,33l + 4,90 €





Vorspeisen

Wakame Salat
Edamame | Gurke | Sesam
7,50 €

Räuchertofu
Edamame | Sprossen
Sesam
13,50 €

Miso Suppe
Tofu | Wakame | Shiitake
Enoki | Shimeji
Frühlingszwiebeln
13,50 €

Shake curry
Tobiko | Gurke | Sesam
23,00 €

Flambiertes Wagyu
Wildkräuter | Tobiko
Sesam
28,00 €

+Wagyu 8,00€ Aufpreis





Omakase

Spicy Miso Suppe

Hummer | Wakame | Frühlingszwiebel

/

Shake

Ikura | Ingwer | Yuzu-Ponzu

/

Spicy Maguro

Ura Maki | Tobiko

/

Nigiri

Maguro | Hamachi | Shake | Störkaviar | Trüffel

/

Dessert

Dieses Menü wird tischweise in 5 Gängen serviert.
129 € pro Person

Genießen Sie dieses Menü täglich ab 18:00 Uhr.





Chefs Choice

89 € pro Person

Vegetarische Chefs Choice

60 € pro Person

Auf Empfehlung
unseres Sushimeisters Supachai Tomsoongnoen
servieren wir Ihnen unsere Sushiauswahl
inklusive Vorspeise und Dessert





Nigiri Aburi Selection

Otoro | Maguro | Shake | Hamachi

Ikura | Sesam

38 € pro Person

Tanöshi Sashimi Selection

Maguro | Shake | Hamachi | Ikura | Sesam

Wakame | Rettich | Salicorn

40 € pro Person





Sushi Platten

Platte No. 1

Wagyu Ura Maki | Spicy Maguro

Ikura | Avocado | Sesam

Shake Nigiri | Unagi Hosu Maki

59,00 €

Platte No. 2

Spicy Maguro Ura Maki | Otoro

Gurke | Ikura | Sesam

Hamachi Nigiri | Shake Hosu Maki

59,00 €

Platte No. 3

Spicy Maguro Ura Maki | Mango

Tobiko | Sesam

Wagyu Nigiri | Avocado Hosu Maki

39,00 €

Platte No. 4

Ebi Ura Maki | Kürbis

Tobiko | Sesam

Maguro Nigiri | Avocado Hosu Maki

39,00 €

Platte No. 5

Shake Ura Maki | Gurke

Tobiko | Sesam

Ebi Nigiri | Kürbis Hosu Maki

39,00 €





Vegetarische Sushi Platten

Platte No. 6

Räuchertofu Ura Maki | Kimchicreme
Sesam

Kürbis Nigiri | Avocado Hosoto Maki
29,00 €

Platte No. 7

Avocado Ura Maki | Trüffelmayonnaise
Sesam

Räuchertofu Nigiri | Gurke Hosoto Maki
29,00 €

Platte No. 8

Kürbis Ura Maki | Chilimayonnaise
Sesam

Avocado Nigiri | Räuchertofu Hosoto Maki
29,00 €

Platte No. 9

Räuchertofu Futoto Maki | Teriyaki
Sesam | Gurke

eingelegter Rettich Hosoto Maki
29,00 €

Platte No. 10

Mango Ura Maki | Wasabi Creme
Sesam

Gurke Nigiri | Kürbis Hosoto Maki
29,00 €





Dessert

Matcha-Eiscreme
Sake-Honig
9 €

Lychee-Eiscreme
Früchte
9 €

Mochi
Früchte
9 €

Bingsu Eis
Limettensirup | Früchte
9 €





Legende

Sushi Arten

Nigiri	handgeformter Sushireis mit Sashimi belegt
Hoso Maki	dünne Sushi Rolle, mit einem halben Nori Blatt
Ura Maki	klassische Inside-Out Roll
Futo Maki	dicke Sushi Rolle, mit einem ganzen Nori Blatt

Japanische Begriffe & Zutaten

Akaao	Rotbarsch
Bejitarian	Vegetarisch
Ebi	Garnelen
Hamachi	Gelbschwanzmakrele
Hotate	Jakobsmuschel
Ikura	Lachsrogen
Maguro	Blauflossenthunfisch
Mekyabetsu	Rosenkohl
Negi	Frühlingszwiebel
Ninjin	Karotte
Otoro	Bauchfleisch vom Blauflossenthunfisch
Panpuhin	Kürbis
Shake	Lachs
Suzuki	Seebarsch
Tai	Meerbrasse
Tako	Oktopus
Takuan	Eingelegter Rettich
Tobikko	Fliegenfisch Kaviar
Unagi	Gegrillter Aal





Der Form halber weisen wir Sie darauf hin,
dass trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung,
in allen Speisen und Getränken
Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.
Des Weiteren weisen wir darauf hin,
dass Weine und daraus resultierende Erzeugnisse
Spuren von Schwefel, Histamin und Ei aufweisen können.

Legende der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Süßungsmittel Saccharin
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam | 8 mit Phosphat
9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst
15 gentechnisch verändert | 16 Pökelsalz

