

TANÖSHI



Tanoshi Drinks

Kirin Ichiban
Japanisches Bier
0,33l 5 €

Soto Sake
Sake
50% poliert
5cl 9,50 €
0,3l 29 €

Dewazakura
Sake | Ginjo
50% poliert
5cl 8 €
0,3l 39 €

Hatsumago
Sake | Junmai
60% poliert
5cl 6 €
0,3l 34 €

Soto Shen Shu

Soto Sake | Routin Rouge | Pampelle
mit Sushireis gerührt
16 €

TANÖSHI



Vorspeisen

Miso-Suppe

Tofu | Wakame | Shiitake | Enoki
Shimeji | Schnittlauch
12 €

Shake Teriyaki

Rettich | Karotten | Kohl
Sesam
23 €

Wakame-Salat

Sesam | Sprossen
6,50 €

Tanöshi Haru Don

marinierter Reis | Maguro | Shake
Tobikko | Tofu | Wakame-Salat
Salicorn | Frühlingsgemüse
Sesam
36 €

Maguro Tataki

Ingwer | Zwiebeln | Ponzu | Shoyu
Sesam | Sesamöl
23 €

Tanöshi Sashimi Selection

Maguro | Shake | Kaviar
Wakame-Salat | Rettich | Salicorn
36 €

TANÖSHI

楽しい

Chefs Choice

Platten

Sushivariation & Dessert

80 € pro Person

Vegetarische Sushivariation & Dessert

58 € pro Person

TANÖSHI



Nigiri

je 2 Stück

Wagyu flambiert	15 €
Otoro	13 €
Maguro	11 €
Hamachi	11 €
Unagi	11 €
Shake	11 €
Ikura	11 €
Tobikko	9 €
Suzuki	8 €
Tai	8 €
Tako	8 €
Hotate	8 €

TANÖSHI



Ura Maki

je 8 Stück

Wagyu Avocado Lachskaviar Trüffel Sesam	38 €
Unagi Avocado Kaviar Sesam	30 €
Spicy Maguro Avocado Tomaten Sesam Lachskaviar	28 €
Shake Tomaten Gurke Paprika Sesam Lachskaviar	28 €
Maguro Avocado Gurke Sesam Fliegenfischkaviar	20 €
Tako Gurke Rettich Karotten Sesam Fliegenfischkaviar	20 €

Beitarian Ura Maki je 8 Stück

Haru Frühlingsgemüse Sprossen Sesam	14 €
Anzutake Gurke Sesam	14 €
Avocado Sprossen Sesam	14 €
Ninjin Gurke Sesam	14 €
Salicorn Frühlingsgemüse Sprossen Sesam	14 €

TANÖSHI



Hoso Maki

je 6 Stück

Maguro	11 €
Spicy Maguro	11 €
Unagi	11 €
Shake	10 €
Hotate	10 €
Tako	10 €

Bejitarian Hoso Maki je 6 Stück

Avocado	8 €
Kyuri	8 €
Anzutake	8 €
Ninjin	8 €
Panpukin	8 €

TANÖSHI



Onigirazu

Sushi Sandwiches

wahlweise mit

Maguro oder Shake

Avocado | Gurke | Tomaten
Paprika | Frühlingssalat
Salicorn | Fliegenfischkaviar | Sesam
24,00 €

TANÖSHI



Legende

Sushi Arten

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

Japanische Begriffe & Zutaten

Anzutake	japanischer Goldpfefferling
Hamachi	Gelbschwanzmakrele
Haru	Frühling
Hotate	Jakobsmuscheln
Ikura	Rogen des Lachs
Kyuri	japanisch, eingelegte Gurken
Maguro	Blauflossenthunfisch
Ninjin	Karotte
Otoro	Bauchfleisch vom Blauflossenthunfisch
Panpukin	Kürbis
Shimeji	Ost asiatischer Pilz
Suzuki	Seebarsch
Tai	Meerbrasse
Shake	Lachs
Tako	Oktopus

TANÖSHI



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