

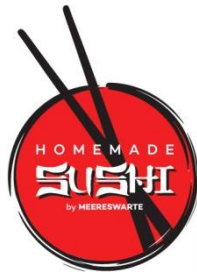
**AM ENDE GEHT  
ES DOCH  
EINFACH  
DARUM, DEN  
TELLER  
ABLECKEN ZU  
WOLLEN**



**DINNER**

**MITTWOCH – SONNTAG  
17.30 – 21.00 UHR**





## TAGESANGEBOT

KAROTTEN - KOKOS  
CREMESÜPPCHEN

GARNELE IN PANKO & ASIA MAYO  
12€

## GIN & TONIC

MIT „THOMAS HENRY“ ODER „GOLDBERG JAPANESE YUZU“  
TONIC

<b>GIN ROKU 4 CL</b>	<b>12.00</b> Leicht
scharfer, vielschichtiger Gin, der nach Kirschblüte und grünem Tee duftet.	
<b>GIN THE BOTANIST 4 CL</b>	<b>12.00</b> Hergestellt
aus 22 Kräutern. Ein ruhiger Schotte mit viel Charakter.	
<b>GIN ILLUSIONIST 4 CL</b>	<b>14.00</b>
Ein Hauch Süßholz, fruchtige Zitruszesten und eine magische Blüte aus Fernost. Absolut Einzigartiger BIO Gin aus München.	
<b>LONDON DRY GIN 4 CL</b>	<b>12.00</b>
Usedom Destillerie aus Mölschow Markant, nordisch & ursprünglich	
<b>BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 4 CL</b>	<b>12.00</b>
Mit eingelegten Grapefruits	

## APERITIF

**CREMANT DE LOIRE BRUT 0,2L** 10.50  
"Blanc de Blanc" 100% Chardonnay

**CREMANT DE LOIRE BRUT 0,2L** 10.50  
"Rosé" 100% Cabernet France

**RIESLING SEKT TROCKEN 0,2L** 8.50  
WEIN- UND SEKTKELLEREI  
„FRANZ FRIEDRICH PRINZ VON PREUSSEN“

**SHERRY SANDEMAN MEDIUM DRY 4CL** 4.00

**SHERRY SANDEMAN MEDIUM SWEET 4CL** 4.00

### BELSAZAR – VERMOUTH DER SPITZENKLASSE

**BELSAZAR BIANCO 5 CL** 7.50  
gehaltvoll & komplex

**BELSAZAR DRY 5 CL** 7.50  
trocken & direkt

**BELSAZAR ROSÉ 5 CL** 6.50  
vielfältig & leicht

**APEROL SPRITZ** 8.00

**WILDBERRY LILLET** 9.00

**HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,4l** 6.00  
Limette Ingwer | Maracuja Basilikum

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## LACHS SASHIMI & KAMEBISHI SOJA SUD

---

LABEL ROUGE LACHS | SAIBLINGSKAVIAR

Aus ausgewählten Sojabohnen, 10 Jahre geduldig in Zedernfässern gealtert, ist der Geschmack der Kamebishi Sojasauce tiefer, zarter und einfach unvergleichlich.

24€

## RIESENGARNELE & WASABI

---

MANGO | VINAIGRETTE | REISFLAKES

Eine Riesengarnele in Tempura gebacken, ummantelt mit Wasabi Mayo und grünen Reisflakes, auf einer Vinaigrette aus Mango, Karotte und Ingwer.

24€

## RAMEN

---

BEEF TEA | SHORT RIB | SHITAKE PILZ | KAROTTE | BIO EI

Ist eine traditionelle japanische Nudelsuppe auf Basis einer konzentrierten Rinderbrühe.

VORSPEISE: 14€ HAUPTGANG: 18€

## MISO RAMEN \*VEGAN\*

---

MISO | SHITAKE PILZ | KAROTTE

Ist eine traditionelle japanische Nudelsuppe auf Basis einer konzentrierten Shiitake-Miso Brühe.

VORSPEISE: 14€ HAUPTGANG: 18€

## GEBRATENES BEEF SASHIMI

---

SHABU SHABU SUD | TERIYAKI

Die zwei wichtigsten Zutaten in dem Puristischen Gericht, sind die aromatische Shabu Shabu Brühe und das Fleisch, welches wir vom mehrfach prämierten Familienbetrieb „Stockyard“ aus Australien beziehen. Wir geben noch ein wenig geräuchertes Maldon Salz, fermentierten Pfeffer und schwarze Knoblauchcreme als Würze dazu.

24€

## HAUPTGÄNGE



### KABELJAU TEMPURA

---

GEBACKENER KABELJAU IN BACKTEIG  
CREMIGER WASABI GURKENSALAT  
KARTOFFEL- SAUERRAHM- STAMPF  
**26€**

### TATAKI VOM YELLOWFIN TUNA

---

TERIYAKI | SAIBLINGSKAVIAR | SPICY SAUERRAHM | SUSHI REIS

**Tataki ist eine japanische Zubereitungsart bei der, der Gelbflossen Thunfisch kurz scharf angebraten und in Teriyaki Sauce glaciert wird.**  
**29€**

### GRÜNES THAI CURRY

---

MANGO | KOKOSNUSS | CURRY | SUSHI REIS

**Ein feiner gebundener Curryfond mit Wok Gemüse und mittlerer Schärfe.**  
**Vegetarisch 20€**

**Mit Tempura Hähnchen +4€ Aufschlag**

**Mit Tempura Riesengarnele +6€ Aufschlag**

### RAMENBOWL „ARRABIATA STYLE“

---

UDON NUDEL | OLIVEN | TOMATEN | BEEF SASHIMI

**Eine Bowl mit Kalamata Oliven, Avocado, Jalapenos, getrockneten Tomaten, Parmigiano und gebratenen Beef Sashimi geschwenkt in einer pikanten Tomatensauce.**  
**26€**

### SALATHERZ & BLITZ KIMCHI

---

KIMCHI DRESSING | GURKE | GERÄUCHERTER TOFU | KARTOFFELCHIP

**Marinierter Spitzkohl auf gegrilltem Salatherz, Kimchi Sesam und gebackenem Tofu**  
**18€**

# MAKI SUSHI „TEMPURA STYLE“

In Tempura gebackene Sushi Rollen mit verschiedenen Toppings.  
Diese Rollen haben alles: verschiedene Texturen wie knusprig & zart,  
heiß & kalt, cremig & spicy

## SPICY LACHS ROLL

---

LACHS TATAR | AVOCADO | CHILI MAYO | GURKE | UNAGI SAUCE  
**19€**

## CHICKEN TERIYAKI ROLL

---

CRISPY CHICKEN | AVOCADO | GURKE | MANGO | HOMEMADE TERIYAKI  
**18€**

## SEXY TUNA ROLL

---

GEBRATENES TUNA SASHIMI | AVOCADO | GURKE | UNAGI SAUCE  
**20€**

## GREAT GREEN VEGGIE ROLL

---

BLITZ KIMCHI | AVOCADO | GURKE | HOMEMADE TERIYAKI  
**18€**

## SURF & TURF ROLL

---

BEEF TATAR | TEMPURA GARNELE | AVOCADO | GURKE | HOMEMADE TERIYAKI  
**19€**

## PULLED DUCK ROLL

---

GEZUPFTES ENTENFLEISCH | AVOCADO | GURKE | COLE SLAW SALAT | HOMEMADE  
TERIYAKI  
**19€**

## SUSHI MIX

---

**3 GEBACKENE MAKIROLLEN a 8 STÜCK  
FÜR 2 PERSONEN 50€**



# SUSHI BOWLS

„Eine Schüssel voll Geschmack“

Alle Sushi Bowls sind mit Sushi Reis, Edamame, Avocado, Jalapenos, Mango und roter Zwiebel.

## LACHS BOWL

---

LACHS SASHIMI | HOMEMADE TERIYAKI | UNAGI SAUCE

**19€**

## CHICKEN TERIYAKI BOWL

---

CRISPY CHICKEN | HOMEMADE TERIYAKI | TERIYAKI KNOBLAUCH MAYO

**19€**

## VEGGIE BOWL

---

TEMPURA GEMÜSE | BLITZ KIMCHI | TERIYAKI KNOBLAUCH MAYO

**19€**

## TUNA BOWL

---

GEBRATENES TUNA SASHIMI | TERIYAKI KNOBLAUCH MAYO | UNAGI SAUCE

**22€**

## PULLED DUCK BOWL

---

GEZUPFTES ENTENFLEISCH | COLE SLAW SALAT | HOMEMADE TERIYAKI

**19€**

## GARNELEN BOWL

---

TEMPURA GARNELE | TERIYAKI KNOBLAUCH MAYO | UNAGI SAUCE

**20€**

## DESSERT

### KOKOSPARFAIT

**12€**

### NOUGAT CREME BRULEE

---

SAUERRAHMEIS | CRUMBLE | 7 JAHRE RUM

**14€**





## DIGESTIF

---

<b>GEISTE BRENNEREI SCHLOSS ZINZOW</b>	<b>2 CL 5.00</b>
JOHANNISBEERE   HIMBEERE   SCHLEHE   KAKAO	
<b>DOPPELKORN USEDOM DESTILLERIE</b>	<b>2 CL 4.00</b>
sehr kräftig, aus böhmischen Weizen hergestellt	
<b>AQUAVIT</b>	<b>2 CL 4.00</b>
sehr kräftig im Geschmack, mild im Abgang	
<b>VODKA USEDOM DESTILLERIE</b>	<b>2 CL 4.00</b>
sehr mild und weich, aber beileibe nicht langweilig	
<b>FLAVOURED VODKA USEDOM DESTILLERIE</b>	<b>2 CL 4.00</b>
mit einer feinen Quitten Note	
<b>GRAPPA</b>	<b>2 CL 5.50</b>
Nonino Chardonnay	
<b>RUM</b>	<b>4 CL 8.50</b>
Ron Abuelo 7 Jahre	
<b>BRANDY</b>	<b>4 CL 8.50</b>
Cardenal Mendoza	
<b>WHISKEY</b>	
<b>Laphroaig Malt Whisky</b>	<b>4 CL 12.00</b>
10 Jahre	
<b>Balvenie Double Wood Reserve</b>	<b>4 CL 14.00</b>
12 Jahre	
<b>Isle of Jura Single Malt Scotch</b>	<b>4 CL 14.00</b>
12 Jahre	



## UNSERE LIKÖRE

*Mit viel Herzblut und Liebe zur Region*

---

<b>KRÄUTERLIKÖR</b>	<b>2 CL 4.00</b>
feinwürzigen, krautigen und aromatischen Geschmack	
<b>SANDDORNLIKÖR</b>	<b>2 CL 4.00</b>
vollaromatische und fruchtige „Zitrone des Nordens“	
<b>HOLUNDERLIKÖR</b>	<b>2 CL 4.00</b>
milder, edler und vollfruchtiger Geschmack abgerundet mit regionalem Honig	
<b>QUITTENLIKÖR</b>	<b>2 CL 4.00</b>
fruchtig herber Geschmack	
<b>WEIZENGRASLIKÖR</b>	<b>2 CL 4.00</b>
grünes, gekeimtes Weizengras verleihen ihm ein unverwechselbares Aroma	

## BIER

---

<b>LÜBZER PILS VOM FASS</b>	<b>0.3l 4.00</b>	<b>0.5l 5.00</b>
<b>DUCKSTEIN VOM FASS</b>	<b>0.3l 4.00</b>	<b>0.5l 5.00</b>
<b>ALSTERWASSER VOM FASS</b>	<b>0.3l 3.80</b>	<b>0.5l 4.80</b>
<b>GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE</b>		<b>0.25l 4.00</b>
<b>LÜBZER ALKOHOLFREI</b>		<b>0.33l 4.00</b>
<b>ERDINGER ALKOHOLFREI</b>		<b>0.5l 5.00</b>

## PROSECCO & SCHAUMWEIN

---

<b>CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT 0,75l</b>	<b>70.00</b>
CLASSIQUE TROCKEN	
<b>CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN BRUT 0,75l</b>	<b>75.00</b>
ROSÉ	
<b>RIESLING SEKT TROCKEN 0,75L</b>	<b>32.00</b>
WEIN- UND SEKTKELLEREI „FRANZ FRIEDRICH PRINZ VON PREUSSEN“	



## KALTGETRÄNKE

---

### WASSER

ACQUA MORELLI	0.25l	3.00
mit und ohne Kohlensäure	0.75l	6.00

### FRITZ LIMO

- KOLA (1,2) - KOLA ZERO (1,2) - ORANGE - ZITRONE - RHABARBERSCHORLE	0.33l JE	4.00
---	----------	------

THE BASIL – BASILIKUM LIMONADE	0.33l	4.00
--------------------------------	-------	------

LASSANER ORANGENSAFT	0.2l	3.50
----------------------	------	------

RED BULL ORGANICS BITTER LEMON	0.25l	4.50
--------------------------------	-------	------

RED BULL ORGANICS PURPLE BERRY	0.25l	4.50
--------------------------------	-------	------

APFEL INGWERSAFT ODER SCHORLE INSELMÜHLE USEDOM	0.4l	5.00
--	------	------

TONIC WATER THOMAS HENRY (3)	0.2l	4.00
------------------------------	------	------

HAUSGEMACHTE LIMONADE Limette Ingwer   Maracuja Basilikum	0.4l	5.00
--	------	------

## HEISSES

---

ESPRESSO	3.00
----------	------

DOPPELTER ESPRESSO	4.50
--------------------	------

CAFE CREMA	3.00
------------	------

MILCHKAFFEE	4.50
-------------	------

CAPPUCCINO	4.00
------------	------

LATTE MACCHIATO	4.50
-----------------	------

KANNE TEE – verschiedene Sorten	4.00
---------------------------------	------

Lebensmittel-Kennzeichnung  
1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin