

MATSUHISA APPETISERS

Edamame with Sea Salt or Spicy Sojabohnen / Meersalz oder Pikant	5.50
Crispy Rice with Spicy Salmon / Spicy Tuna / Spicy Avocado (7 pcs) Knuspriger Reis / Lachs / Thunfisch / Avocado	16/19/15
Black Cod on Butter Lettuce (4 pcs) Schwarzer Kabeljau / Kopfsalat	24
Matsuhisa 'Slider' with Wagyu Beef Mini Wagyu Rind Burger	16.50
Argentinian Red Shrimp with Chili Shiso Salsa Wildfang Garnelen / Chili / Kräuter-Kresse	19
Chicken Tacos Anticucho (6 pcs) Geflügel / Mais Tortilla / Pikante Marinade	20

MATSUHISA SPECIAL SASHIMI

Yellowtail Sashimi Jalapeno Gelbschwanzmakrele / Pikante Paprika	26
White Fish Dry Miso Weißfisch / Getrocknete Sojabohnenpaste	20
Tiradito 'Nobu Style': White Fish / Octopus / Scallop Weißfisch / Oktopus / Jakobsmuschel	19/23/26
Seared Salmon Karashi Su Miso Lachs / Milder Senf / Sojabohnenpaste	20
Salmon Tataki, Paper Thin Salad, Jalapeno Dressing Lachs / Wurzelsalat / Pikante Paprika	21
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch / Zitronen-Soja	20
Beef Tenderloin Tataki / King Crab / Courgette with Tosazu and Onion Ponzu Rind / Königskrabbe / Zucchini mit Fischsauce / Essig / Zwiebel / Zitrone-Soja	24/30/17

NOBU TACOS (4 pcs)

Salmon / Lachs	17
Tuna / Thunfisch	21
Lobster / Bretonischer Hummer	25
King Crab / Königskrabbe	25

CEVICHE

Seafood / Meeresfrüchte	20
Tomato & Quinoa / Tomate & Quinoa	14
Tomato & Shrimp / Tomate & Garnelen	18
Lobster & Quinoa / Hummer & Quinoa	37

SALADS

Field Green Salad with choice of Dressing Marktsalate / Dressingauswahl	14		
Sashimi Salad Matsuhisa Dressing Sashimi / Matsuhisa Dressing	21		
Shrimp and Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Garnelen / Hummer / Würzige Zitrone	39		
Wakame Amazu Ponzu Meeresalgen / Amazu / Ponzu	11		
Lobster Salad Spicy Lemon Dressing Hummer / Pikantes Zitronen Dressing	37		
Mushroom Salad with Yuzu Dressing Pilze / Japanische Zitrone	23		
Spinach Salad Dry Miso Spinat / Getrocknete Sojabohnenpaste	19,50		
with / mit			
Lobster Bretonischer Hummer	44	Scallops Jakobsmuschel	42
Shrimps Garnelen	34	King Crab Königskrabbe	38

TARTAR WITH CAVIAR

Salmon / Lachs 26
Tuna / Thunfisch 28
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele 27
Toro / Fein marmorierter Thunfisch 54

NEW STYLE SASHIMI

Salmon / Lachs 20
White Fish / Weißfisch 22
Tuna / Thunfisch 25
Scallop / Jakobsmuschel 29
Beef / Rind 24

MATSUHISA SPECIAL HOT DISHES

Black Cod Miso 42
Schwarzer Kabeljau / Japanische Zitrone / Sojabohnenpaste

Nasu Miso 14-50
Aubergine / Sojabohnenpaste

Crispy Pork Belly with Spicy Miso 18
Knuspriger Schweinebauch mit scharfer Sojabohnenpaste

Steamed Seabass with Dry Miso, Yuzu and Extra Virgin Olive Oil 36
Wolfsbarsch / Sojabohnenpaste / Japanische Zitrone / Olivenöl

Chilean Seabass Jalapeno Miso 38
Chilenischer Wolfsbarsch / Pikante Sojabohnenmarinade

Soft Shell Crab Harumaki with Creamy Wasabi 25
Japanische Frühlingsrolle / Taschenkrebs / Meerrettichcreme

King Crab Tempura with Amazu Ponzu 28
Königskrabben / Süß saure Essigsauce

Lobster Sauté with Sake Soy Truffle Sauce 75
Bretonischer Hummer / Sake / Soja / Trüffel

GRILLED AND OVEN ROASTED DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu Juice and Dry Miso	18
<i>Spargel / Japanische Zitrone / Getrocknete Sojabohnenpaste</i>	
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak (350g)	44
<i>Rib Eye peruanischer Art mit pikanter Marinade</i>	
Grilled Dover Sole with Red Chili Shiso Salsa	48
<i>Seezunge / Chili / Kräuter-Kresse</i>	
Octopus Toban with oca Potatoes and Anticucho	21
<i>Oktopus Toban / oca Kartoffeln / Anticucho</i>	

KUSHIYAKI (Teriyaki or Anticucho)

Beef / Rind	25
Chicken / Geflügel	18
Salmon / Lachs	21
Shrimp / Garnele	26
Scallop / Jakobsmuschel	29

TOBAN YAKI

Beef / Rind	28
Chicken / Geflügel	23
Seafood / Meeresfrüchte	30
Toro, Tuna/ Toro, Thunfisch	88/46
Mushroom / Champignon	18
Tofu Anticucho / Tofu	16

JAPANESE WAGYU BEEF

This is beef from Japanese Black cattle showered with tender-loving care amidst the majestic natural beauty of Kagoshima.

Kagoshima produces Japan's finest wagyu and is one of Japan's premier stockbreeding prefectures and its number-one wagyu producer. So tender it seems to instantly melt in the mouth, with the mellow, rich, mouthwatering flavor that comes from beautifully fine marbling.

Choose your preparation

Bitte wählen Sie Ihre Zubereitungsart

Tacos	Kushiyaki
New Style Sashimi	Toban Yaki
	Steak

Per 100 gr. 90

MATSUHISA MAIN DISHES

Sushi Dinner (10 pcs)	49
Sashimi Dinner (13 pcs)	49
Tempura Dinner (8 veg 3 shrimp)	28
Shrimp Spicy Garlic or Wasabi Pepper Sauce Garnele / Knoblauch oder Meerrettich / Pfeffer	36
Scallop Spicy Garlic or Wasabi Pepper Sauce Jakobsmuschel / Knoblauch oder Meerrettich / Pfeffer	37
Grilled Chicken with Teriyaki or Wasabi Pepper Sauce Hähnchen Teriyaki oder Meerrettich / Pfeffer	26
Grilled Beef Fillet with Teriyaki or Wasabi Pepper Sauce (220g) Rind / Teriyaki oder Meerrettich / Pfeffer	40
Fillet of Salmon with Teriyaki Sauce Lachs / Teriyaki	28

SOUP & RICE

Miso / Sojabohnen	7.50	Rice / Reis	5.50
Spicy Seafood / Meeresfrüchte pikant	9.50	Mushroom / Pilze	7.50
Clear / Klar	9		

TEMPURA

2 pieces per order

2 Stück pro Bestellung

Asparagus / Spargel	7	Shitake Mushroom / Pasaniapilz	6
Avocado / Avocado	5	White Fish / Weißfisch	10
Aubergine / Aubergine	3	Sweet Potato / Süßkartoffel	5
Bell Pepper / Paprika	3	Zucchini	3
Broccoli / Brokkoli	3	Tofu / Sojabohnenquark	5
Carrot / Karotte	3	Pumpkin / Kürbis	3
Enoki Mushroom / Enoki Pilze	6	Shrimp / Garnele	9.50
Shojin (Mixed Vegetables)	16	Scallop / Jakobsmuschel	16
Onion / Zwiebel	3		

TEMPURA DISHES

Baby Tiger Shrimp Choice of Ponzu, Creamy Spicy, Jalapeno	23
Tiger Garnelen / Zitrone-Soja / Pikant cremig / Scharfe Paprika	
Baby Tiger Shrimp 3 Sauces	27
Tiger Garnelen / 3 Saucen	
Whole Lobster Tempura with Creamy Yuzu Truffle	56
Ganzer Hummer / Japanische Zitrone / Trüffel	
Tofu Tempura with Creamy Spicy	19
Tofu / Pikant cremig	

SUSHI & SASHIMI

price per piece
Preis pro Stück

Tuna / Thunfisch			
Akami / Mager	5.50	Red Shrimp / Rote Garnele	7
Toro / Thunfischbauch	10	Fresh water Eel / Aal	5.50
		Tamago / Eierstich	3
		Salmon Egg / Lachskaviar	4
Yellowtail / Gelbflossenmakrele	5	Flying fish Egg / Stintkaviar	4.50
Fresh Salmon / Lachs	4.50	Squid / Kalmar	5
Seabass / Wolfsbarsch	4	Sea Urchin / Seeigel	8.50
Scallop / Jakobsmuschel	4	Japanese Wagyu	10
King Crab / Königskrabbe	7.50	Octopus / Tintenfisch	3
Mackerel / Makrele	3		
Shrimp / Garnele	3		

SUSHI ROLLS

	Hand Roll	Cut Roll
Tuna / Thunfisch	7.50	9.50
Spicy Tuna / Thunfisch pikant	8.50	9.50
Tuna & Avocado Inside Out / Thunfisch & Avocado	8.50	11.50
Negi Toro / Thunfisch & Frühlingszwiebel	14.50	17.50
Yellowtail Jalapeno / Gelbschwanzmakrele	8.50	10.50
Negi Hama / Gelbschwanzmakrele & Frühlingszwiebel	8.50	10.50
Fresh Salmon / Lachs	7.50	9.50
Salmon & Avocado Inside Out / Lachs & Avocado	9.50	11.50
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	9.50	12.50
California Inside Out / Königskrabbe & Avocado & Gurke	13.50	15.50
Eel & Cucumber / Aal & Gurke	9.50	12.50
Soft Shell Crab / Taschenkrebis		16.50
Shrimp Tempura Inside Out / Garnele Tempura & gr. Spargel	8.50	12.50
House Special		15.50
Kappa / Gurke	4.50	5.50
Avocado / Avocado	5.50	6.50
Vegetable / Gemüse	5.50	7.50

VEGETARIAN SPECIAL DISHES

New Style Tofu Sojabohnenquark	16
Steamed Broccoli with Chili Shiso Salsa Brokkoli / Chili / Kräuterkresse	16
Vegetable Skewer Gemüsespieße	18
Cabbage Steak / Black Truffle and Yuzu Soy Weißkohl / Schwarzer Trüffel / Soja mit Japanischer Zitrone	17

Sehr geehrte Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.

Dear Guest,
If you require any information about ingredients in our dishes which may cause allergies or intolerances,
please do not hesitate to contact our service team.