

## MATSUHISA APPETISERS

**Edamame with Sea Salt or Spicy**

Sojabohnen / Meersalz oder Pikant

**Crispy Rice with Spicy Salmon / Spicy Tuna /  
Spicy Avocado (6 pcs)**

Knuspriger Reis / Lachs / Thunfisch / Avocado

**Black Cod on Butter Lettuce (4 pcs)**

Schwarzer Kabeljau / Kopfsalat

**Matsuhisa 'Slider' with Wagyu Beef**

Mini Wagyu Rind Burger

**Argentinian Red Shrimp with Chili Shiso Salsa**

Wildfang Garnelen / Chili / Kräuter-Kresse

**Chicken Tacos Anticucho (6 pcs)**

Geflügel / Mais Tortilla / Pikante Marinade

## MATSUHISA SPECIAL SASHIMI

**Yellowtail Sashimi Jalapeno**

Gelbschwanzmakrele / Pikante Paprika

**White Fish Dry Miso**

Weißfisch / Getrocknete Sojabohnenpaste

**Tiradito 'Nobu Style': White Fish / Octopus / Scallop**

Weißfisch / Oktopus / Jakobsmuschel

**Seared Salmon Karashi Su Miso**

Lachs / Milder Senf / Sojabohnenpaste

**Salmon Tataki, Paper Thin Salad, Jalapeno Dressing**

Lachs / Wurzelsalat / Pikante Paprika

**Tuna Tataki Ponzu**

Thunfisch / Zitronen-Soja

**Beef Tenderloin Tataki / King Crab / Courgette  
with Tosazu and Onion Ponzu**

Rind / Königskrabbe / Zucchini mit

Fischsauce / Essig / Zwiebel / Zitrone-Soja

## NOBU TACOS (4 pcs)

Salmon / Lachs

Tuna / Thunfisch

Lobster / Bretonischer Hummer

King Crab / Königskrabbe

## CEVICHE

Seafood / Meeresfrüchte

Tomato & Quinoa / Tomate & Quinoa

Tomato & Shrimp / Tomate & Garnelen

Lobster & Quinoa / Hummer & Quinoa

## SALADS

Field Green Salad with choice of Dressing

Marktsalate / Dressingauswahl

Sashimi Salad Matsuhisa Dressing

Sashimi / Matsuhisa Dressing

Shrimp and Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing

Garnelen / Hummer / Würzige Zitrone

Kelp Salad with Tosazu

Meeresalgen / Japanische Fischsauce

Lobster Salad Spicy Lemon Dressing

Hummer / Pikantes Zitronen Dressing

Mushroom Salad with Yuzu Dressing

Pilze / Japanische Zitrone

Spinach Salad Dry Miso

Spinat / Getrocknete Sojabohnenpaste

with / mit

Lobster

Bretonischer Hummer

Scallops

Jakobsmuschel

Shrimps

Garnelen

King Crab

Königskrabbe

### TARTAR WITH CAVIAR

Salmon / Lachs

Tuna / Thunfisch

Yellowtail / Gelbschwanzmakrele

Toro / Fein marmorierter Thunfisch

### NEW STYLE SASHIMI

Salmon / Lachs

White Fish / Weißfisch

Tuna / Thunfisch

Scallop / Jakobsmuschel

Beef / Rind

### MATSUHISA SPECIAL HOT DISHES

**Black Cod Yuzu Miso**

Schwarzer Kabeljau / Japanische Zitrone / Sojabohnenpaste

**Nasu Miso**

Aubergine / Sojabohnenpaste

**Steamed Seabass with Dry Miso, Yuzu and Extra Virgin Olive Oil**

Wolfsbarsch / Sojabohnenpaste / Japanische Zitrone / Olivenöl

**Chilean Seabass Jalapeno Miso**

Chilenischer Wolfsbarsch / Pikante Sojabohnenmarinade

**Soft Shell Crab Harumaki with Creamy Wasabi**

Japanische Frühlingsrolle / Taschenkrebs / Meerrettichcreme

**King Crab Tempura with Amazu Ponzu and Kombu**

Königskrabben / Süß saure Essigsauce / Kombu

**Crispy Pork Belly with Spicy Miso**

Schweinebauch / Pikante Sojabohnenpaste

**Snow Crab Creamy Spicy**

Eismeerkrabbe / Pikant / Cremig

**Lobster Sauté with Sake Soy Truffle Sauce or Wasabi Pepper**

Bretonischer Hummer / Sake / Soja / Trüffel oder Meerrettich / Pfeffer

## GRILLED AND OVEN ROASTED DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu Juice and Dry Miso

Spargel / Japanische Zitrone / Getrocknete Sojabohnenpaste

Pork neck with Aji Panca Salsa

Schweinehals mit pikanter Aji Panca Salsa

Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak (350g)

Rib Eye peruanischer Art mit pikanter Marinade

Grilled Dover Sole with Red Chili Shiso Salsa

Seezunge / Chili / Kräuter-Kresse

Octopus Toban with Yuzu Garlic

Oktopus Toban / Japanische Zitrone - Knoblauch Sauce

Duck Breast Wasabi Salsa / oven roasted Spring Onion

Entenbrust / Wasabi Salsa / geröstete Frühlingszwiebel

## KUSHIYAKI (Teriyaki or Anticucho)

Beef / Rind

Chicken / Geflügel

Salmon / Lachs

Shrimp / Garnele

Scallop / Jakobsmuschel

Shitake / Pasaniapilz

## TOBAN YAKI

Beef / Rind

Chicken / Geflügel

Seafood / Meeresfrüchte

Toro, Tuna/ Toro, Thunfisch

Mushroom / Champignon

Tofu Anticucho / Tofu

## 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.

## MATSUHISA MAIN DISHES

Sushi Dinner (10 pcs)

Sashimi Dinner (13 pcs)

Tempura Dinner (8 veg 3 shrimp)

Shrimp Spicy Garlic or Wasabi Pepper Sauce

Garnele / Knoblauch oder Meerrettich / Pfeffer

Scallop Spicy Garlic or Wasabi Pepper Sauce

Jakobsmuschel / Knoblauch oder Meerrettich / Pfeffer

Grilled Chicken with Teriyaki or Wasabi Pepper Sauce

Hähnchen Teriyaki oder Meerrettich / Pfeffer

Grilled Beef Fillet with Teriyaki or Wasabi Pepper Sauce (220g)

Rind / Teriyaki oder Meerrettich / Pfeffer

Fillet of Salmon with Teriyaki Sauce

Lachs / Teriyaki

## SOUP & RICE

Miso / Sojabohnen

Rice / Reis

Spicy Seafood / Meeresfrüchte pikant

Mushroom / Pilze

Clear / Klar

## TEMPURA

2 pieces per order

2 Stück pro Bestellung

Asparagus / Spargel

Avocado / Avocado

Aubergine / Aubergine

Bell Pepper / Paprika

Broccoli / Brokkoli

Carrot / Karotte

Enoki Mushroom / Enoki Pilze

Shojin (Mixed Vegetables)

Onion / Zwiebel

Shitake Mushroom / Pasaniapilz

White Fish / Weißfisch

Sweet Potato / Süßkartoffel

Zucchini

Tofu / Sojabohnenquark

Pumpkin / Kürbis

Shrimp / Garnele

Scallop / Jakobsmuschel

## TEMPURA DISHES

Baby Tiger Shrimp Choice of Ponzu, Creamy Spicy, Jalapeno

Tiger Garnelen / Zitrone-Soja / Pikant cremig / Scharfe Paprika

Baby Tiger Shrimp 3 Sauces

Tiger Garnelen / 3 Saucen

Whole Lobster Tempura with Creamy Yuzu Truffle

Ganzer Hummer / Japanische Zitrone / Trüffel

Tofu Tempura with Creamy Spicy

Tofu / Pikant cremig

## SUSHI & SASHIMI

price per piece

Preis pro Stück

Tuna / Thunfisch

Akami / Mager

Toro / Thunfischbauch

Yellowtail / Gelbflossenmakrele

Fresh Salmon / Lachs

Seabass / Wolfsbarsch

Scallop / Jakobsmuschel

King Crab / Königskrabbe

Snow Crab / Eismeerkrabbe

Mackerel / Makrele

Shrimp / Garnele

Red Shrimp / Rote Garnele

Fresh water Eel / Aal

Tamago / Eierstich

Salmon Egg / Lachskaviar

Flying fish Egg / Stintkaviar

Squid / Kalmar

Sea Urchin / Seeigel

Japanese Wagyu

Octopus / Tingenfisch

## SUSHI ROLLS

Tuna / Thunfisch

Spicy Tuna / Thunfisch pikant

Tuna & Avocado Inside Out / Thunfisch & Avocado

Negi Toro / Thunfisch & Frühlingszwiebel

Yellowtail Jalapeno / Gelbschwanzmakrele

Negi Hama / Gelbschwanzmakrele & Frühlingszwiebel

Fresh Salmon / Lachs

Salmon & Avocado Inside Out / Lachs & Avocado

Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant

California Inside Out / Eismeerkrabbe & Avocado & Gurke

Eel & Cucumber / Aal & Gurke

Soft Shell Crab / Taschenkrebs

Shrimp Tempura Inside Out / Garnele Tempura & gr. Spargel

House Special

Kappa / Gurke

Avocado / Avocado

Vegetable / Gemüse

## VEGETARIAN SPECIAL DISHES

### **New Style Tofu**

Sojabohnenquark

### **Shitake and Asparagus Creamy Spicy**

Pasaniapilz / Spargel / Pikant cremig

### **Steamed Broccoli with Chili Shiso Salsa**

Brokkoli / Chili / Kräuterkresse

### **Vegetable Skewer**

Gemüsespieße

### **Cabbage Steak / Black Truffle and Yuzu Soy**

Weißkohl / Schwarzer Trüffel / Soja mit Japanischer Zitrone

### **Sautéed Brussel Sprouts three Sauces**

Rosenkohl / drei Saucen

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.