



A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. J. Noth". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke extending to the right.

We are committed to responsible seafood sourcing and the offering of sustainable seafood in our menus. By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment and increase public awareness regarding to sustainable seafood consumption.



MATSUHISA APPETIZERS

Patron Peppers with Den Miso Grüne Paprika mit Den Miso		11
Edamame with Sea Salt / Spicy / Truffle Sojabohnen / Meersalz / pikant / Trüffel		7/7/12
Crispy Rice with Spicy Salmon / Tuna / Avocado Knuspriger Reis mit pikantem Lachs / Thunfisch / Avocado		18/20/16
Crispy Shrimp / Kadaifi Creamy Wasabi Knusprige Garnele / Kadaifi / cremiger Wasabi		18
Black Cod on Butter Lettuce Schwarzer Kabeljau / Kopfsalat		26

TACOS

Nobu Style Sashimi with Salmon / Tuna / Lobster Nobu Style Sashimi Lachs / Thunfisch / Hummer	19/23/27,50
---	-------------

MATSUHISA COLD DISHES

White Fish Usuzukuri with Ponzu Weißfisch Usuzukuri mit Ponzu	22
Seared Salmon or Toro Karashi Su Miso Lachs oder Toro / milder Senf / Sojabohnenpaste	24/54
White Fish / Salmon / Toro / Scallop Dry Miso Weißfisch / Lachs / Thunfischbauch / Jakobsmuschel	22/22/54/28
Yellowtail / Toro Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele / Jalapeño	29/54
Salmon / Toro Tataki with Jalapeño Dressing Lachs / Thunfischbauch mit Jalapeno Dressing	24/54
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch / Ponzu	28

TIRADITO

White Fish / Scallop Weißfisch / Jakobsmuscheln	22/28
---	-------

CEVICHE

Seafood / Meeresfrüchte 31

SALADS

Field Greens with choice of Dressing 16
Marktsalat / Dressingauswahl 

Matsuhisa Sashimi Salad 27
Matsuhisa Sashimi Salat

Mushroom Salad 25
Salat mit japanischen Waldpilzen 

Baby Spinach Salad with Truffles and Dry Miso 31
Spinat / Trüffel / getrocknete Sojabohnenpaste 

With Shrimps 39
Mit Garnelen

NEW STYLE SASHIMI

White fish / Weißfisch 23

Salmon / Lachs 21

Ama ebi / Tiefseegarnele 24

Toro / Thunfischbauch 59

Beef / Rind 26

Japanese Wagyu / Japanisches Wagyu 121


SOUP & RICE

Miso 8
Sojabohnen

Mushroom  8
Pilze



Rice  7
Reis

NOBU SPECIAL HOT DISHES

Nasu Miso Aubergine / Sojabohnenpaste		19
Black Cod Miso Schwarzer Kabeljau / Sojabohnenpaste		46
Shrimp Spicy Garlic Garnele / pikanter Knoblauch		41
Chilean Seabass Jalapeño Dressing Chilenischer Wolfsbarsch / Jalapeño Dressing		44
Crispy Pork Belly Spicy Miso Knuspriger Schweinebauch		21
Rock Shrimps with Creamy Spicy, Butter Ponzu or Jalapeño Sauce / 3 sauces		27/29
Garnele / Pikant Cremig / Butter Ponzu / Jalapeno Dressing		

TEMPURA DISHES

2 pieces

Onion / Carrot / Aubergine Zwiebeln / Karotte / Aubergine		8/8/8
Asparagus Spargel		9
Avocado / Sweet potato / Shiitake Avocado / Süßkartoffel / Shiitake		10/10/10
Shrimp Garnele		11
White Fish Weißfisch		10

ROBATA DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu and Dry Miso Spargel / japanische Zitrone / getrocknete Sojabohnenpaste	 20
Peruvian Rib-Eye Anticucho Rib-Eye peruanischer Art / Anticucho Marinade	49
Beef Filet Rinderfilet	44
Kagoshima Wagyu Beef (100gr) Kagoshima Wagyu Rind (100gr)	121
Free Range Chicken Freilandhuhn	32
Grilled Salmon Teriyaki Gegrillter Lachs Teriyaki	34
<i>With all 3 Sauces – Teriyaki, Wasabi Pepper, Anticucho</i>	5

SUSHI & SASHIMI





PRICE PER PIECE

Scallop / Jakobsmuschel	6
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele	6
Sea bass / Seebarsch	5
Mackerel / Makrele	4
Tuna / Thunfisch	6,5
Ama Ebi / Süßgarnele	5
Salmon / Lachs	6
Chu Toro / Thunfischbauch	10
O Toro / Thunfischbauch	12
King Crab / Königskrabbe	9
Masago / Fliegenfischkaviar	5
Salmon Egg / Lachskaviar	5
Fresh Water Eel / Aal	6,5
Tamago / Eierstich	3
Japanese Wagyu / Japanisches Wagyu	16

SUSHI ROLLS

HAND ROLL

CUT ROLL

Tuna / Thunfisch	9	11
Spicy Tuna / Thunfisch pikant	10	12
Tuna & Avocado (Inside out) / Thunfisch & Avocado	11	13
Negi Toro / Thunfisch & Frühlingszwiebel	17	19
Negi Hama / Gelbschwanzmakrele & Frühlingszwiebel	9,5	11,5
Salmon / Lachs	8,5	10,5
Salmon & Avocado (Inside out) / Lachs & Avocado	12	14
California (Inside out) / Königskrabbe, Avocado & Gurke	14,5	16,5
Shrimp Tempura (Inside out) / Garnele Tempura	12	14
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	11,5	13,5
Vegetables / Gemüse	6	8
Kappa (Cucumber) / Gurke 	5	6
Oshinko (Radish) / Rettich 	6,5	7,5
Yamagobo (Mountain Root) / Bergwurzeln 	6,5	7,5
Avocado / Avocado 	6	8
Yellowtail Jalapeño / Gelbschwanzmakrele	10	12
Eel & cucumber (Inside out) / Aal & Gurke	11,5	13,5
Rainbow Roll / Regenbogen Rolle		19

SWEETS

Suntory Whisky Cappuccino Milk ice cream / café crumble / café crème brulee/ whisky foam Milcheis / Kaffeestreusel / Kaffee Crème Brûlée / Whiskyschaum	8,50
Mochis / per piece Mochis / pro Stück	5,50
Seasonal Exotic Fruit Selection  Exotische Früchteauswahl	19
Selection of Ice Creams and Sorbets / per scoop Auswahl an Eis und Sorbets / pro Kugel	5,50
Chocolate Bento Box Schokoladenfondant mit Matchaeis	16,50

Sehr geehrte Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei Ihrem Servicepersonal.
Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld.

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.
All prices are in Euro including taxes and service.