



**OSUSUME (CHEF`S SPECIAL)**

<b>Softshell Crab Cut Roll</b> Butterkrebbs Cut Roll	19
<b>Cauliflower on Field Greens</b> <small>VEGAN</small> Blumenkohl auf Marktsalat	25
<b>Mushroom Salad</b> <small>VEGAN</small> Pilzsalat	28
<b>Spicy Tuna Salad</b> Pikanter Thunfischsalat	33
<b>Octopus Carpaccio with Jalapeño Dressing</b> Carpaccio vom Octopus mit Jalapeño-Dressing	33
<b>Yellowtail Tataki with Jalapeño Salsa and Black Sesame</b> Gelbschwanzmakrele mit Jalapeñosalsa und schwarzem Sesam	45
<b>Dover Sole Tempura with Shizo Vinegar</b> Tempura von der Seezunge mit Shizoessig	70

**Fresh Wasabi 10€/portion**  
Frischer Wasabi 10€/Portion

**Fresh Black Truffle 7€/gr**  
Frischer schwarzer Trüffel 7€/gr

## MATSUHISA APPETIZERS

<b>Edamame with Sea Salt, Spicy or Truffle</b> <sup>VEGAN</sup> Sojabohnen mit Meersalz, pikant oder Trüffel	10/10/14
<b>Padrón Peppers with Miso</b> <sup>VEGAN</sup> Grüne Paprika in Sojabohnenpaste	12
<b>Wagyu Slider</b> Wagyu Miniburger	21
<b>Crispy Rice with Spicy Avocado, Salmon or Tuna</b> Knuspriger Reis mit pikantem Avocado-, Lachs- oder Thunfischtartar	19/20/22
<b>Black Cod on Butter Lettuce</b> Schwarzer Kabeljau auf Kopfsalat	29

## TACOS

<b>Nobu Style Sashimi Tacos with Salmon, Tuna or Lobster</b> Nobu Style Sashimi Tacos mit Lachs, Thunfisch oder Hummer	21/25/29
<b>Chicken Tacos with Anticucho</b> Tacos mit Freilandhuhn in Anticucho	30
<b>Kagoshima Wagyu Tacos</b> Tacos mit Kagoshima Wagyu	54

## MATSUJISA COLD DISHES

<b>White Fish Usuzukuri Ponzu</b> Weißfisch Usuzukuri Ponzu	26
<b>Tiradito with White Fish or Scallop</b> Tiradito vom Weißfisch oder Jakobsmuschel	26/34
<b>White Fish, Salmon, Scallop or Toro Dry Miso</b> Weißfisch, Lachs, Jakobsmuschel, RotBarbe oder Thunfischbauch mit Sojabohnenpaste	26/26/34/64
<b>Seared Salmon Karashi Su Miso</b> Lachs in japanischem milden Senf	26
<b>Salmon or Toro Tataki with Jalapeño Dressing</b> Lachs oder Thunfischbauch mit Jalapeño-Dressing	28/64
<b>Yellowtail or Toro Sashimi Jalapeño</b> Gelbschwanzmakrele oder Thunfischbauch Jalapeño	34/64
<b>Tuna Tataki Ponzu</b> Thunfisch Ponzu	35
<b>Beef Tataki</b> Tataki vom Rinderfilet	38

## TARTAR WITH WASABI-SOY SAUCE AND CAVIAR

Tartar mit Wasabi-Soja-Sauce und Kaviar

<b>Salmon</b> Lachs	27
<b>Yellowtail</b> Gelbschwanzmakrele	29
<b>Akami</b> Thunfisch	30
<b>Toro</b> Thunfischbauch	68

## NEW STYLE SASHIMI

<b>Salmon</b> Lachs	26
<b>White Fish</b> Weißfisch	26
<b>Ama Ebi</b> Süßwassergarnele	26
<b>Beef</b> Rind	32
<b>Toro</b> Thunfischbauch	64
<b>Kagoshima Wagyu (100gr)</b> Kagoshima Wagyu (100gr)	145

## SALADS

<b>Field Greens with choice of Dressing</b> <sup>VEGAN</sup> Marktsalat mit einer Dressingauswahl	20
<b>Matsuhisa Sashimi Salad</b> Matsuhisa Sashimisalat	33
<b>Marinated Salmon Sashimi Salad</b> Mariniertes Lachssashimi auf Marktsalat mit Yuzu-Dressing	32
<b>Baby Spinach Salad with Dry Miso</b> Babypinatsalat mit getrockneter Miso	34
<b>With Lobster</b> Mit Hummer	54
<b>With Scallops</b> Mit Jacobsmuscheln	45
<b>Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing</b> Lobster auf Marktsalat mit pikantem Zitronendressing	44

## TEMPURA DISHES

<b>Onion</b> Zwiebel			9
<b>Carrot</b> Karotte			9
<b>Eggplant</b> Aubergine			9
<b>Asparagus</b> Spargel			10
<b>Avocado</b> Avocado			12
<b>Sweet Potato</b> Süßkartoffel			11
<b>Shiitake</b> Shiitake			11
<b>White Fish</b> Weißfisch			11
<b>Shrimp</b> Garnele			12

## SOUP & RICE

<b>Miso Soup</b> Misosuppe	12	<b>Mushroom Soup</b> Pilzsuppe	14
<b>Rice</b> <sup>VEGAN</sup>	10		

## NOBU SPECIAL HOT DISHES

<b>Nasu Miso</b> Aubergine in Sojabohnenpaste	26
<b>Rock Shrimps with Creamy Spicy, Butter Ponzu, Jalapeño Sauce or 3 sauces on the side</b> Knusprige Garnelen mit pikanter Creme, Butter Ponzu, Jalapeño-Sauce oder 3 Saucen an der Seite	31/33
<b>Scallops Wasabi Pepper</b> <sup>LACTOSE</sup> Jakobsmuscheln in Wasabi-Pfeffer	42
<b>Black Cod Miso</b> Schwarzer Kabeljau in Sojabohnenpaste	56

## ROBATA DISHES

<b>Beef Filet Kushiyaki Teriyaki, Wasabi Pepper <sup>L</sup> or Anticucho</b> Rinderfiletspießchen mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	30
<b>Free-range Chicken Teriyaki, Wasabi Pepper <sup>L</sup> or Anticucho</b> Freilandhuhn mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	36
<b>Grilled Salmon Teriyaki</b> Gegrillter Lachs mit Teriyaki	38
<b>Beef Filet Teriyaki, Wasabi Pepper <sup>L</sup> or Anticucho</b> Rinderfilet mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	56
<b>Peruvian Rib-Eye Anticucho</b> Rib-Eye mit Anticucho	58
<b>Kagoshima Wagyu Beef (100gr)</b> Kagoshima Wagyu (100gr)	145

## SUSHI & SASHIMI (PRICE PER PIECE)

Scallop / Jakobsmuschel	9
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele	10
Seabass / Wolfsbarsch	8
Mackerel / Makrele	5
Red Shrimp / Rote Garnele	8
Ama Ebi / Süßwassergarnele	7
King Crab / Königskrabbe	20
Salmon / Lachs	8
Tuna / Thunfisch	8
Chu Toro / mittelfettiger Thunfischbauch	13
O Toro / fettiger Thunfischbauch	15
Masago / Fliegenfischkaviar	6
Salmon Egg / Lachskaviar	8
Tamago / Eierstich	5
Kagoshima Wagyu / Kagoshima Wagyu	21

## SUSHI ROLLS

	HAND ROLL	CUT ROLL
Tuna / Thunfisch	11	13
Spicy Tuna / Thunfisch pikant	13	14
Negi Toro / Thunfischbauch & Frühlingszwiebeln	18	19
Yellowtail Jalapeño / Gelbschwanzmakrele & Jalapeño	13	14
Salmon / Lachs	11	12
Salmon Skin/ knusprige Lachshaut	14	16,50
Salmon & Avocado (Inside out) / Lachs & Avocado	13	16
House Special Roll/ Spezial des Hauses		19
California (Inside out) / Königskrabbe, Avocado & Gurke	16	18
Shrimp Tempura (Inside out) / Garnele in Tempura	13	15
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	14	15
Vegetables / Gemüse <sup>VEGAN</sup>	7	9
Avocado / Avocado <sup>VEGAN</sup>	8	9
Kappa (Cucumber) / Gurke <sup>VEGAN</sup>	6	7

## SWEETS

Mochis per piece <sup>L</sup> Mochis pro Stück	6
Suntory Whisky Cappuccino <sup>L</sup> Suntory Whiskey Cappuccino	12
Matsuhisa Musa <sup>L</sup> Schokoladenblatt mit Cashewnuss und Bananen-Datteleis	22
Chocolate Bento Box Schokoladenfondant / Matchaeis	22
Earl Grey & Nashi <sup>VEGAN</sup> Earl Grey Tee Infusion mit Nashi Birne und NXT Schokolade	22
Matsuhisa Cheesecake <sup>L</sup> Sauerrahm Cheesecake, Mandarinencremeux und Mandarinensorbet	22
Fruit Selection <sup>VEGAN</sup> Früchteauswahl	20



We are committed to responsible seafood sourcing and the offering of sustainable seafood in our menu.

By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment increase public awareness regarding to sustainable seafood consumption.

Wir verpflichten uns zu einer verantwortungsvollen Beschaffung von Meeresfrüchten und dem Angebot nachhaltiger Meeresfrüchte auf unserer Speisekarte.

Wir hoffen dadurch unseren Teil dazu beitragen zu können, negative Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren und das öffentliche Bewusstsein für den nachhaltigen Verzehr von Meeresfrüchten zu fördern.

Dear Guests,

please note that we offer a selection of low on gluten dishes. Unfortunately, we can not guarantee a complete gluten-free kitchen. 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.

Liebe Gäste,

Bitte beachten Sie, dass wir eine Auswahl an glutenarmen Gerichten anbieten. Eine komplett glutenfreie Küche können wir leider nicht garantieren. Wenn Sie Informationen zu Zutaten unserer Gerichte benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

<sup>L</sup>: contains lactose; enthält Laktose

<sup>VEGAN</sup>: vegan dish; veganes Gericht