



Handwritten signature
Matsuhisa

MATSUHISA APPETISERS

Patron peppers with den miso grüne Paprika mit den miso	10
Edamame with sea salt / spicy Sojabohnen / Meersalz oder pikant	6
Crispy rice with spicy salmon / tuna / avocado Knuspriger Reis mit pikantem Lachs / Thunfisch / Avocado	16/19/15
Black cod on butter lettuce Schwarzer Kabeljau / Kopfsalat	24

TACOS

Nobu style sashimi with salmon / tuna / lobster Nobu style sashimi Lachs / Thunfisch / Hummer	17/21/25
Free ranged chicken tacos anticucho Freiland Huhn/ Anticucho Marinade	24

CEVICHE

Tomato / Tomate	17
Seafood / Meeresfrüchte	24
Lobster / Hummer	37

All ceviche is served with quinoa

NEW STYLE SASHIMI

White fish / Weißfisch	21
Salmon / Lachs	19
Ama ebi / Tiefseegarnele	22
Beef / Rind	24
Toro / Thunfischbauch	54
Japanese wagyu / Japanisches Wagyu	95

MATSUHISA COLD DISHES

White fish usuzukuri with ponzu Weißfisch usuzukuri mit Ponzu	20
Seared salmon / toro karashi su miso Lachs / milder Senf / Sojabohnenpaste	22/54
White fish / salmon / toro / scallop dry miso Weißfisch / Lachs / Thunfischbauch / Jakobsmuschel	20/20/54/26
Yellowtail / toro sashimi jalapeño Gelbschwanzmakrele / Jalapeño	27/54
Salmon / toro tataki with jalapeño dressing Lachs / Thunfischbauch mit Jalapeno Dressing	22/54
Tuna tataki ponzu Thunfisch / Ponzu	20

TARTARE WITH CAVIAR

Salmon / yellowtail / tuna / toro Lachs / Gelbschwanzmakrele / Thunfisch / Thunfischbauch	25/27/28/65
--	-------------

TIRADITO

White fish / scallop Weißfisch / Jakobsmuschel	20/26
---	-------

SALADS

Field greens with choice of dressing Marktsalate / Dressingauswahl	15
Matsuhisa sashimi salad Matsuhisa sashimi Salat	22
Mushroom salad Salat mit japanischen Waldpilzen	23
Lobster salad with spicy lemon dressing Hummer / pikantes Zitronen dressing	37
Baby spinach salad with truffle oil and dry miso Spinat / Trüffel Öl / getrocknete Sojabohnenpaste	26
With shrimps / lobster Mit Garnelen / Bretonischer Hummer	34/44

NOBU SPECIAL HOT DISHES

Nasu miso Aubergine / Sojabohnenpaste	17
Black cod miso Schwarzer Kabeljau / Sojabohnenpaste	42
Chilean seabass jalapeño dressing Chilenischer Wolfsbarsch / Jalapeño Dressing	40
Shrimp spicy garlic Garnele / pikanter Knoblauch	37
Lobster sake soy truffle Hummer Sake Soya Trüffle	79
Scallop wasabi pepper Jakobsmuschel / Wasabi / Pfeffer	37
Rock shrimps with creamy spicy butter, ponzu - or jalapeño sauce / 3 sauces	25/28
Garnelen / pikant cremige Butter, Ponzu – oder Jalapeno dressing	
Lobster tempura with yuzu truffle Hummer Tempura/ Japanische Zitrone/ Trüffle	64

SOUP & RICE

Miso Sojabohnen	7	Mushroom Pilze	7
Spicy seafood Meeresfrüchte pikant	10	Rice Reis	6

ROBATA DISHES

Grilled asparagus with yuzu and dry miso Spargel / Japanische Zitrone / Getrocknete Sojabohnenpaste	18
Peruvian rib eye anticucho Rib Eye peruanischer Art / Anticucho Marinade	45
Kagoshima wagyu beef (100gr) Kagoshima Wagyu Rind (100gr)	95
Beef filet Rinderfilet	40
Free range chicken Freilandhuhn	26
Salmon teriyaki Lachs Teriyaki	28
Beef filet kushiyaki Rinderfilet Kushiyaki	25
Free range chicken kushiyaki Freilandhuhn Kushiyaki	19
Shrimp kushiyaki Garnele Kushiyaki	26
With all 3 sauces – teriyaki, wasabi pepper, anticucho	5

TEMPURA DISHES

Shojin tempura Gemüsetempura	16
2 pieces Onion / carrot / broccoli / zucchini / aubergine Zwiebeln / Karotte / Broccoli / Zucchini / Aubergine	7/7/7/7/7
Asparagus Spargel	8
Avocado / sweet potato / shiitake Avocado / Süßkartoffeln / Shiitake	9/9
Shrimp Garnele	10

SUSHI & SASHIMI

PRICE PER PIECE

Scallop / Jakobsmuschel	5,50
Snow crab / Schneekrabbe	8
Fresh water eel / Aal	5,50
Tamago / Eierstich	3
Flying fish eggs / Caviar vom fliegenden Fisch	5
Tuna / Thunfisch	5,50
Toro / Thunfishbauch	9
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele	5
Salmon / Lachs	5
Sea bass / Seebarsch	4
Ama Ebi / Süßgarnele	4
Japanese Wagyu / Japanisches Wagyu	10

SUSHI ROLLS

HAND ROLL

CUT ROLL

Tuna / Thunfisch	8	10
Spicy tuna / Thunfisch pikant	9	10
Tuna & avocado (inside out) / Thunfisch & Avocado	9	12
Negi toro / Thunfisch & Frühlingszwiebel	15	18
Salmon / Lachs	7,5	9,5
Salmon & avocado (inside out) / Lachs & Avocado	11	13
Soft shell crab / Taschenkrebs		16,5
California (inside out) / Königskrabbe, Avocado & Gurke	13,5	15,5
Shrimp tempura (inside out) / Garnele Tempura	9	13
Spicy scallop / Jakobsmuschel pikant	9,5	12,5
Vegetables / Gemüse	5	7
Kappa (cucumber) / Gurke	4	5
Oshinko (radish) / Rettich	4	5
Yamagobo (mountain root) / Bergwurzeln	4	5
Avocado / Avocado	5	7
Yellowtail jalapeño / Gelbschwanzmakrele	9	11
Eel & cucumber (inside out) / Aal & Gurke	9,5	12,5
House special / Spezialität des Hauses		15

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.