



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Matsuhisa", is positioned below the main logo.

MATSUHISA APPETIZERS

Edamame with Sea Salt, Spicy or Truffle ^{VEGAN} Sojabohnen mit Meersalz, pikant oder Trüffel	8/8/14
Padrón Peppers with Miso ^{VEGAN} Grüne Paprika in Sojabohnenpaste	12
Wagyu Slider Wagyu Miniburger	16,50
Crispy Rice with Spicy Avocado, Salmon or Tuna Knuspriger Reis mit pikantem Avocado-, Lachs- oder Thunfischtartar	18/20/22
Crispy Calamari with Creamy Yuzu Marmelade Knuspriger Tintenfisch mit cremiger Yuzumarmelade	25
Black Cod on Butter Lettuce Schwarzer Kabeljau auf Kopfsalat	29

TACOS

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

MATSUHISA COLD DISHES

White Fish Usuzukuri Ponzu Weißfisch Usuzukuri Ponzu	24
Tiradito with White Fish or Scallop Tiradito vom Weißfisch oder Jakobsmuschel	24/32
White Fish, Salmon, Scallop or Toro Dry Miso Weißfisch, Lachs, Jakobsmuschel oder Thunfischbauch in Sojabohnenpaste	24/24/31/59
Seared Salmon Karashi Su Miso Lachs in japanischem milden Senf	26
Salmon or Toro Tataki with Jalapeño Dressing Lachs oder Thunfischbauch mit Jalapeño-Dressing	26/59
Octopus Carpaccio with Jalapeño Dressing Carpaccio vom Octopus mit Jalapeño-Dressing	30
Yellowtail or Toro Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele oder Thunfischbauch Jalapeño	32/59
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch Ponzu	32
Beef Tataki Tataki vom Rinderfilet	36
Toro Yuzu Miso Thunfischbauch in Sojabohnenpaste	59

CEVICHE

Seafood Ceviche with Quinoa Ceviche von Meeresfrüchten mit Quinoa	34
---	----

NEW STYLE SASHIMI

Salmon Lachs	23
White Fish Weißfisch	25
Ama Ebi Süßwassergarnele	26
Beef Rind	29
Toro Thunfischbauch	65
Kagoshima Wagyu (100gr) Kagoshima Wagyu (100gr)	134

SALADS

Field Greens with choice of Dressing ^{VEGAN} Marktsalat mit einer Dressingauswahl	18
Matsuhisa Sashimi Salad Matsuhisa Sashimisalat	30
Marinted Salmon Sashimi Salad Mariniertes Lachssashimi auf Marktsalat mit Yuzu-Dressing	30
Baby Spinach Salad with Dry Miso Babyspinatsalat mit getrockneter Miso	34
With Lobster Mit Hummer	52
With Scallops Mit Jacobsmuscheln	42
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Lobster auf Marktsalat mit pikantem Zitronendressing	42

TEMPURA DISHES

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

SOUP & RICE

Miso Soup Misosuppe	9	Mushroom Soup Pilzsuppe	9
Rice ^{VEGAN} Reis	8	Sushi Rice ^{VEGAN} Sushireis	8

NOBU SPECIAL HOT DISHES

Nasu Miso Aubergine in Sojabohnenpaste	22
Rock Shrimps with Creamy Spicy, Butter Ponzu, Jalapeño Sauce or 3 sauces on the side Knusprige Garnelen mit pikanter Creme, Butter Ponzu, Jalapeño-Sauce oder 3 Saucen an der Seite	30/32
Scallops Wasabi Pepper ^{LACTOSE} Jakobsmuscheln in Wasabi-Pfeffer	41
Chilean Seabass in Spicy Miso Chilenischer Wolfsbarsch in pikanter Sojabohnenpaste	45
Black Cod Miso Schwarzer Kabeljau in Sojabohnenpaste	51
King Crab Tempura with Amazu Ponzu Knusprige Königskrabbe mit Amazu Ponzu	70

ROBATA DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu and Dry Miso ^{VEGAN} Gegrillter Spargel mit Yuzusaft und Sojabohnenpaste	22
Beef Filet Kushiyaki Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Rinderfiletspießchen mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	30
Free-range Chicken Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Freilandhuhn mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	35
Grilled Salmon Teriyaki Gegrillter Lachs mit Teriyaki	37
Beef Filet Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Rinderfilet mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	48
Peruvian Rib-Eye Anticucho Rib-Eye mit Anticucho	54
Kagoshima Wagyu Beef (100gr) Kagoshima Wagyu (100gr)	134

SUSHI & SASHIMI (PRICE PER PIECE)

Scallop / Jakobsmuschel	8
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele	9
Seabass / Wolfsbarsch	7
Mackerel / Makrele	4
Ama Ebi / Süßwassergarnele	6
Octopus / Oktopus	6
King Crab / Königskrabbe	18
Salmon / Lachs	7
Tuna / Thunfisch	7
Chu Toro / mittelfettiger Thunfischbauch	11
O Toro / fettiger Thunfischbauch	13
Masago / Fliegenfischkaviar	5
Salmon Egg / Lachskaviar	7
Tamago / Eierstich	4
Kagoshima Wagyu / Kagoshima Wagyu	18

SUSHI ROLLS

	HAND ROLL	CUT ROLL
Tuna / Thunfisch	10	12
Spicy Tuna / Thunfisch pikant	12	13
Tuna & Avocado (Inside out) / Thunfisch & Avocado	13	14
Negi Toro / Thunfischbauch & Frühlingszwiebeln	18	19
Negi Hama / Gelbschwanzmakrele & Frühlingszwiebeln	12	13
Yellowtail Jalapeño / Gelbschwanzmakrele & Jalapeño	12	13
Salmon / Lachs	10	11
Salmon & Avocado (Inside out) / Lachs & Avocado	12	15
California (Inside out) / Königskrabbe, Avocado & Gurke	16	18
Shrimp Tempura (Inside out) / Garnele in Tempura	13	15
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	14	15
Rainbow Roll / Regenbogenrolle	/	21
Vegetables / Gemüse ^{VEGAN}	7	9
Avocado / Avocado ^{VEGAN}	8	9
Kappa (Cucumber) / Gurke ^{VEGAN}	6	7
Oshinko (Rettich) ^{VEGAN} / Yamagobo (Bergwurzeln) ^{VEGAN}	7	8

SWEETS

Mochis per piece ^L Mochis pro Stück	6
Suntory Whisky Cappuccino ^L Suntory Whiskey Cappuccino	9
Apricot and Miso Cheesecake ^L Aprikosen-Miso Käsekuchen	6
Lemongrascreeameaux with Eucalyptus Sorbet ^L Zitronengrascreeameaux mit Eukalyptussorbet	18
Textures of Raspberry with Black Sesame and Shizo ^{VEGAN} Texturen von Himbeeren mit Schwarzem Sesam und Shizo	18
Fruit Selection ^{VEGAN} Früchteauswahl	18



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.

^L: contains lactose; enthält Laktose

^{VEGAN}: vegan dish; veganes Gericht