



MATSUHISA APPETISERS

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
Scallop Foie Gras Vanilla Den Miso Jakobsmuschel / Foie Gras / Vanille Den Miso	30
Crispy Shrimp / Kadaifi Creamy Wasabi Knusprige Garnele / Kadaifi / Cremiger Wasabi	16
Black Cod on Butter Lettuce Schwarzer Kabeljau / Kopfsalat	24
Soft Shell Crab Harumaki Japanische Frühlingsrolle / Taschenkrebs	25
Matsuhisa 'Slider' with Wagyu Beef Mini Wagyu Burger	16,5
Nobu Style Sashimi Tacos with Salmon / Tuna / Lobster Nobu Style Sashimi / Tacos / Lachs / Thunfisch / Hummer	17/21/25
Kagoshima Wagyu Beef Tacos Kagoshima Wagyu Rind / Tacos	32
Free Range Chicken Tacos Anticucho Freiland Huhn / Tacos / Anticucho Marinade	20

CEVICHE

Tomato Quinoa / Tomate Quinoa	17
Seafood / Meeresfrüchte	20
Lobster Quinoa / Hummer Quinoa	37

NEW STYLE SASHIMI

Salmon / Lachs	19
Ama Ebi / Tiefseegarnele	22
Kagoshima Wagyu Beef/ Kagoshima Wagyu Rind	55
Beef Fillet / Rinderfilet	24
White Fish / Weißfisch	21
Toro / Thunfischbauch	54

MATSUHISA COLD DISHES

Shiromi Usuzukuri Shiromi Usuzukuri	20
Seared Salmon Karashi Su Miso Lachs / Milder Senf / Sojabohnenpaste	22
White Fish Dry Miso Weißfisch / Getrocknete Sojabohnenpaste	20
Yellowtail Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele / Jalapeño	27
Salmon Tataki with Jalapeño Dressing Lachs / Jalapeño Dressing	22
Tartar with Caviar and Salmon / Tuna / Yellowtail Tartar mit Kaviar und Lachs / Thunfisch / Gelbschwanzmakrele	25/28/27
White Fish Uni Dill Weißfisch / Seeigel Dill	30
Tiradito: Octopus / White Fish / Scallop Oktopus / Weißfisch / Jakobsmuschel	21/20/26
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch / Ponzu	20

SALADS

Baby Field Greens with choice of Dressing Marktsalate / Dressingauswahl	15
Matsuhisa Sashimi Salad Matsuhisa Sashimi Salat	22
Spicy Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Pikanter Hummer / Scharfes Zitronen Dressing	37
Warm Mushroom Salad with Yuzu Dressing Warmer Pilzsalat mit Yuzu Dressing	23
Shrimp and Lobster Salad Garnelen / Hummer / Salat	39
Wakame Amazu Ponzu Meeresalgen / Amazu / Ponzu	11
Spinach Salad Truffle and Dry Miso Spinat / Trüffel / Getrocknete Sojabohnenpaste	22

with / mit

Lobster 44 Bretonischer Hummer	Scallops 42 Jakobsmuschel
Shrimps 34 Garnelen	King Crab 38 Königskrabbe

NOBU SPECIAL HOT DISHES

Nasu Miso Aubergine / Sojabohnenpaste	15
Black Cod Miso Schwarzer Kabeljau / Sojabohnenpaste	42
Shrimp Spicy Garlic Garnele / Pikanter Knoblauch	37
Lobster Truffle Hobayaki Hummer Trüffel Hobayaki	72
Spicy Tomato / Seabass Pikante Tomate / Wolfsbarsch	38
Teriyaki Braised Short Ribs Geschmorte Rippchen / Teriyaki Sauce	30
Scallop Wasabi Pepper Jakobsmuschel / Wasabi / Pfeffer	37
Chilean Seabass Jalapeño Dressing Chilenischer Wolfsbarsch / Jalapeño Dressing	40
Crispy Pork Belly Knuspriger Schweinebauch	19

SOUP & RICE

Miso Sojabohnen	7
Mushroom Pilze	7
Spicy Seafood Meeresfrüchte Pikant	10
Rice Reis	6

TOBAN YAKI

Wild Mushroom Wildpilze	20
Seafood Meeresfrüchte	32
Octopus and Peruvian Potato Anticucho Oktopus / Peruanische Kartoffel / Anticucho Marinade	22
Cabbage Steak and Truffle Weißkohl und Trüffel	17
Beef Fillet Rinderfilet	30
Free Range Chicken Freilandhuhn	24

ROBATA DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu and Dry Miso Spargel / Japanische Zitrone / Getrocknete Sojabohnenpaste	18
Free Range Chicken Teriyaki Freilandhuhn / Teriyaki Sauce	26
Peruvian Rib Eye Anticucho Rib Eye peruanischer Art / Anticucho Marinade	45
Grilled Kagoshima Wagyu Beef (100gr) Gegrilltes Kagoshima Wagyu Rind	90
Beef Filet Wasabi Pepper or Teriyaki Rinderfilet / Wasabi Pfeffer oder Teriyaki Sauce	40
Grilled Salmon Teriyaki Gegrillter Lachs / Teriyaki Sauce	28
Vegetable Kushiya Gemüse Kushiya	16
Beef Fillet Kushiya Wasabi Pepper Rinderfilet Kushiya / Wasabi / Pfeffer	25
Free Range Chicken Kushiya Teriyaki Freilandhuhn Kushiya / Teriyaki Sauce	19
Shrimp Kushiya Anticucho Garnele Kushiya / Anticucho Marinade	26
Choose all 3 Sauces – Teriyaki, Wasabi Pepper, Anticucho Wählen Sie 3 Saucen - Teriyaki, Wasabi Pepper, Anticucho	5

TEMPURA DISHES

Shojin Tempura Gemüsetempura	16
King Crab Amazu Ponzu Königskrabbe / Amazu / Ponzu	28
Scallop Jakobsmuschel	14
Lobster with Yuzu Truffle Hummer / Japanische Zitrone / Trüffel	56
Sweet Potato Süßkartoffel	5
Shrimp Garnele	10
Rock Shrimps Creamy Spicy, Butter Ponzu or Jalapeño / 3 Sauces Garnelen / pikant cremig, Butter Ponzu oder Jalapeño / 3 Saucen	25 / 28
Asparagus Spargel	7
Shiitake Mushroom Shiitake Pilz	7

SUSHI & SASHIMI**PRICE PER PIECE**

Octopus / Oktopus	3
King Crab / Königskrabbe	8
Fresh Water Eel / Aal	5,5
Tamago / Eierstich	3
Salmon Egg / Lachskaviar	5
Flying Fish Eggs / Fliegenfischkaviar	5
Sea Urchin / Seeigel	9
Tuna / Thunfisch	5,5
O-Toro / Thunfischbauch	11
Chu Toro / Thunfischbauch	9
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele	5
Salmon / Lachs	5
Sea Bass / Seebarsch	4
Mackerel / Makrele	3
Shrimp / Garnele	3
Ama Ebi / Süßgarnele	4

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
Avocado / Avocado	5	7
Yellowtail Jalapeño / Gelbschwanzmakrele	9	11
Eel & Cucumber (inside out) / Aal & Gurke	9,5	12,5
House Special		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.