



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Matsuhisa Nobu", is centered on the page.

Osusume - Chefs Special:

Softshell Crab Harumaki

Japanischer Blätterteig / Butterkrebis / Wasabicreme / Balsamico Reduktion



29

Beef Tataki

Rinderfilet Tataki / Wagyu Aioli / eingelegter Wasabi / Tosazu-Sauce

36

Lobster Tempura with Yuzu Truffle

Hummer / Trüffel / japanische Zitrone













70






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

| | | |
|--|---|----------|
| Padron Peppers Miso Grüne Paprika / Sojabohnenpaste |    | 12 |
| Edamame with Sea Salt  / Spicy / Truffle  Sojabohnen / Meersalz / pikant / Trüffel |   | 8/8/14 |
| Crispy Rice with Spicy Salmon / Tuna or Avocado Knuspriger Reis mit pikantem Lachs- / Thunfisch- oder Avocadotartar |  | 20/22/18 |
| Black Cod on Butter Lettuce Schwarzer Kabeljau / Kopfsalat |   | 29 |

TACOS

| | | |
|--|---|----------|
| Nobu Style Sashimi Salmon / Tuna or Lobster Nobu Style Sashimi Lachs / Thunfisch oder Hummer |  | 21/25/30 |
| Free Range Chicken with Anticucho Freiland Huhn / Anticucho Marinade |  | 30 |
| Kagoshima Wagyu Kagoshima Wagyu |  | 54 |







MATSUHISA COLD DISHES

| | | |
|--|---|-------------|
| Seared Salmon or Toro Karashi Su Miso Lachs oder Thunfischbauch / milder Senf / Sojabohnenpaste |  | 26/59 |
| White Fish / Salmon / Scallop or Toro Dry Miso Weißfisch / Lachs / Jakobsmuschel oder Thunfischbauch / Sojabohnenpaste |  | 24/24/31/59 |
| Yellowtail or Toro Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele oder Thunfischbauch / Yuzu-Soya-Sauce / Jalapeño |  | 32/59 |
| Salmon or Toro Tataki with Jalapeño Dressing Lachs oder Thunfischbauch / Jalapeño-Dressing |   | 26/59 |

TIRADITO

| | | |
|--|---|-------|
| White Fish or Scallop Weißfisch oder Jakobsmuschel |  | 24/32 |
|--|---|-------|

NEW STYLE SASHIMI

| | | |
|---|---|-----|
| Salmon Lachs |  | 23 |
| White Fish Weißfisch |  | 25 |
| Ama Ebi Süßwassergarnele |  | 26 |
| Toro Thunfischbauch |  | 65 |
| Beef Rind |  | 29 |
| Kagoshima Wagyu Kagoshima Wagyu |  | 134 |









SALADS

| | | |
|---|---|----|
| Field Greens with choice of Dressing Marktsalat / Dressingauswahl |   | 18 |
| Mushroom Salad Salat / japanische Waldpilze |   | 28 |
| Baby Spinach Salad with Truffles and Dry Miso Spinat Salat / Trüffelöl / Sojabohnenpaste | | 34 |
| With Shrimps Mit Garnelen | | 43 |
| With Lobster Mit Hummer | | 52 |
| Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Hummer / gemischtes Grün / pikantes Zitronen-Dressing |  | 42 |

















SOUP & RICE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Miso Soup  Dashi / Sojabohnenpaste / Tofu / Algen | 9 | Mushroom Soup  Gemischte Pilze | 9 |
| Rice   Reis | 8 | | |









NOBU SPECIAL HOT DISHES

| | | |
|---|---|-------|
| Nasu Miso Aubergine / Sojabohnenpaste |   | 22 |
| Black Cod Miso Schwarzer Kabeljau / Sojabohnenpaste |   | 51 |
| Shrimp Spicy Garlic Garnele / pikanter Knoblauch |  | 45 |
| Lobster Truffle Hobayaki Hummer / Trüffel / Magnolienblatt |  | 109 |
| Crispy Pork Belly Spicy Miso Knuspriger Schweinebauch / pikante Sojabohnenpaste |  | 23 |
| Rock Shrimps with Creamy Spicy, Butter Ponzu or Jalapeño Sauce / 3 sauces Garnelen / pikant cremig / Butter Ponzu oder Jalapeño-Dressing / 3 Saucen |  | 30/32 |

TEMPURA DISHES




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

ROBATA DISHES

| | | |
|---|---|-----|
| Grilled Asparagus with Yuzu and Dry Miso Spargel / japanische Zitrone / Sojabohnenpaste |   | 22 |
| Kagoshima Wagyu Beef (100gr) Kagoshima Wagyu (100gr) |  | 134 |
| Peruvian Rib-Eye Anticucho Rib-Eye peruanischer Art / Anticucho Marinade |  | 54 |
| Beef Filet Teriyaki / Wasabi Pepper or Anticucho Rinderfilet mit Teriyaki / Wasabi Pfeffer oder Anticucho Sauce |  | 48 |
| Free Range Chicken Teriyaki / Wasabi Pepper or Anticucho Freilandhuhn mit Teriyaki / Wasabi Pfeffer oder Anticucho Sauce |  | 35 |
| Grilled Salmon Teriyaki Gegrillter Lachs mit Teriyaki Sauce |  | 37 |
| Beef Filet Kushi-yaki Teriyaki / Wasabi Pepper or Anticucho Rinderfilet Kushi-yaki mit Teriyaki / Wasabi Pfeffer oder Anticucho Sauce |  | 30 |
| <i>With all 3 sauces on the side to dip</i> | | 5 |

SUSHI & SASHIMI

PRICE PER PIECE

| | | |
|--|--|----|
| Scallop / Jakobsmuschel |   | 8 |
| Yellowtail / Gelbschwanzmakrele |   | 9 |
| Seabass / Wolfsbarsch |   | 7 |
| Mackerel / Makrele |   | 4 |
| Tuna / Thunfisch |   | 7 |
| Ama Ebi / Süßwassergarnele |   | 6 |
| Salmon / Lachs |   | 7 |
| Chu Toro / mittelfettiger Thunfischbauch |   | 11 |
| O Toro / fettiger Thunfischbauch |   | 13 |
| Masago / Fliegenfischkaviar |   | 5 |
| Salmon Egg / Lachskaviar |   | 7 |
| Fresh Water Eel / Aal |  | 7 |
| Tamago / Eierstich |   | 4 |
| Avocado / Avocado  |   | 4 |
| Japanese Wagyu / Japanisches 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 |
| Salmon / Lachs | 10 | | 11 |
| Salmon & Avocado (Inside out) / Lachs & Avocado | 12 | | 15 |
| California (Inside out) / Krabbenfleisch, Avocado & Gurke | 16 | | 18 |
| Shrimp Tempura (Inside out) / Garnele in Tempura | 13 | | 15 |
| Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant | 14 | | 15 |
| Vegetables / Gemüse | 7 | | 9 |
| Kappa (Cucumber) / Gurke | 6 | | 7 |
| Oshinko (Radish) / Rettich | 7 | | 8 |
| Yamagobo (Mountain Root) / Bergwurz | 7 | | 8 |
| Avocado / Avocado | 8 | | 9 |
| Yellowtail Jalapeño / Gelbschwanzmakrele & Jalapeño | 12 | | 13 |
| Eel & Cucumber (Inside out) / Aal & Gurke (*g) | 14 | | 15 |

SWEETS

| | |
|---|----|
| Suntory Whisky Cappuccino Milk ice cream / Café Crumble / Café Crème Brûlée / Whisky Foam Milcheis / Kaffeestreusel / Kaffee Crème Brûlée / Whiskyschaum | 9 |
| Chcocolate Bento Box Chocolate Fondant / Matcha Ice Cream Schokoladenfondant / Matchaeis | 18 |
| Sweet Gold Kewane Gold Cremeaux / Poached Pear / Muscovado / Pear Ginger Sorbet Kewane Gold Cremeaux / Pochierte Birne / Muscovado / Birne-Ingwer-Sorbet | 18 |
| Tamarind Chocolate Tarte La Laguna Chocolate Mousse / Tamarind / Mango Sorbet La Laguna Schokoladenmousse / Tamarinde / Mangosorbet | 18 |
| Sour Cream Cheesecake Cassis / Shiso / Cumquat Sauerrahm Käsekuchen / Schwarze Johannisbeere / Shiso / Kumquat | 18 |
| Mochis / per piece Mochis / pro Stück | 6 |
| Seasonal Exotic Fruit Selection    Exotische Früchteauswahl | 18 |
| Selection of Ice Creams  and Sorbets    / per scoop Auswahl an Eis und Sorbets / pro Kugel | 6 |

 = vegan ; vegan

 = gluten free ; glutenfrei

 = lactose free ; lactosefrei

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 Guests,
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.