

OSUSUME (CHEF`S SPECIAL)

Squid Nigiri / Sashimi	9
Cauliflower Jalapeno VEGAN Blumenkohl mit Jalapenos	25
Marinated Sardines in Yuzu-Soy with Jalapeños Marinierte Sardinen in Yuzu-Soja-Sauce mit Jalapeños	30
Shrimp Kushiyaiki Anticucho Shrimpspießchen mit Anticuchosauce	30
Squid Salad Tintenfischsalat	33
New Style Sashimi Squid New Style Sashimi Tintenfisch	26

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

Summer Perigord Truffle 5€/gramm
Sommer Perigord Trüffel 5€/ Gramm

MATSUHISA APPETIZERS

Edamame with Sea Salt, Spicy or Truffle <small>VEGAN</small> Sojabohnen mit Meersalz, pikant oder Trüffel	10/10/14
Padrón Peppers with Miso <small>VEGAN</small> Grüne Paprika in Sojabohnenpaste	12
Crispy Rice with Spicy Avocado, Salmon or Tuna Knuspriger Reis mit pikantem Avocado-, Lachs- oder Thunfischtartar	19/20/22
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 Tacos mit Freilandhuhn in Anticucho	30
Kagoshima Wagyu Tacos Tacos mit Kagoshima Wagyu	54

TARTAR WITH WASABI-SOY SAUCE AND CAVIAR

Tartar mit Wasabi-Soja-Sauce und Kaviar

Salmon Lachs	27
Yellowtail Gelbschwanzmakrele	29
Akami Thunfisch	30
Toro Thunfischbauch	68

MATSUHISA COLD DISHES

White Fish Usuzukuri Ponzu Weißfisch Usuzukuri Ponzu	26
White Fish, Salmon, Scallop or Toro Dry Miso Weißfisch, Lachs, Jakobsmuschel, oder Thunfischbauch mit Sojabohnenpaste	26/26/34/64
Seared Salmon Karashi Su Miso Lachs in japanischem milden Senf	26
Salmon or Toro Tataki with Jalapeño Dressing Lachs oder Thunfischbauch mit Jalapeño-Dressing	28/64
Yellowtail or Toro Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele oder Thunfischbauch Jalapeño	34/64
Octopus with Jalapeño Dressing Octopus mit Jalapeño-Dressing	33
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch Ponzu	35
Beef Tataki Tataki vom Rinderfilet	38

TIRADITO

White Fish /Scallops Wolfsbarsch / Jakobsmuschel	26/34
--	-------

CEVICHE

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

NEW STYLE SASHIMI

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

SALADS

Field Greens with choice of Dressing ^{VEGAN} Marktsalat mit einer Dressingauswahl	20
Warm Mushroom Salad ^{VEGAN} Warmer Pilzsalat	28
Matsuhisa Sashimi Salad Matsuhisa Sashimisalats	33
Spicy Tuna Salad Pikanter Thunfischsalat	33
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Lobster auf Marktsalat mit pikantem Zitronendressing	44
Baby Spinach Salad with Dry Miso Babyspinatsalat mit getrockneter Miso	34
With Scallops Mit Jacobsmuscheln	45
With Lobster Mit Hummer	54

TEMPURA DISHES

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

SOUP & RICE

Miso Soup Misosuppe	12	Mushroom Soup Pilzsuppe	14
Rice VEGAN	10		

NOBU SPECIAL HOT DISHES

Nasu Miso Aubergine in Sojabohnenpaste	26
Rock Shrimps with Creamy Spicy, Spicy Ponzu, Jalapeño Sauce or 3 sauces on the side Knusprige Garnelen mit pikanter Creme, Pikante Ponzu, Jalapeño-Sauce oder 3 Saucen an der Seite	31/33
Scallop or Shrimp with Wasabi Pepper or Spicy Garlic sauce Jakobsmuscheln in pikanter Wasabi- oder Knoblauchsauce	42/45
Chilean Seabass Jalapeño Chilenischer Wolfsbarsch mit Jalapeño Dressing	48
Black Cod Miso Schwarzer Kabeljau in Sojabohnenpaste	56

ROBATA DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu and Dry Miso <small>VEGAN</small> Gegrillter Spargel mit Yuzusaft und Sojabohnenpaste	22
Beef Skewers 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	36
Grilled Salmon Teriyaki Gegrillter Lachs mit Teriyaki	38
Beef Filet Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Rinderfilet mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	56
Peruvian Rib-Eye Anticucho Rib-Eye mit Anticucho	58
Kagoshima Wagyu Beef (100gr) Kagoshima Wagyu (100gr)	145

SUSHI & SASHIMI (PRICE PER PIECE)

Yellowtail / Gelbschwanzmakrele

Japanese Uni / Japanischer Seeigel	10
Seabass / Wolfsbarsch	8
Mackerel / Makrele	5
King Crab / Königskrabbe	20
Boiled shrimp / Gekochter Shrimp	9
Octopus / Tintenfisch	7
Salmon / Lachs	8
Ama Ebi / Süßwassergarnele	7
Tuna / Thunfisch	8
Chu Toro / mittelfettiger Thunfischbauch	13
O Toro / fettiger Thunfischbauch	15
Masago / Fliegenfischkaviar	6
Tamago / Eierstich	5
Salmon Egg / Lachskaviar	8
Scallop / Jakobsmuschel	9
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 & Avocado (Inside out) / Lachs & Avocado	13	16
California (Inside out) / Königskrabbe, Avocado & Gurke	16	18
Salmon Skin/ knusprige Lachshaut	14	16,50
House Special Roll/ Spezial des Hauses		19
Shrimp Tempura (Inside out) / Garnele in Tempura	13	15
Softshell Crab / Butterkrebs		19
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	14	15
Vegetables / Gemüse <small>VEGAN</small>	7	9
Avocado / Avocado <small>VEGAN</small>	8	9
Kappa (Cucumber) / Gurke <small>VEGAN</small>	6	7

SWEETS

Mochis per piece ^L Mochis pro Stück	6
Suntory Whisky Cappuccino ^L Suntory Whiskey Cappuccino	12
Japanese Style Tiramisu Japanisches Tiramisu	22
Pina Pavlova ^{VEGAN} Kokoscreme, Ananaschutney, Thai-Basilikumgranitee und Kokosnussorbeet	22
Chocolate Bento Box Schokoladenfondant / Matchaeis	22
Matsuhisa Cheesecake ^L Sauerrahm Cheesecake, Mandarinencremeux und Mandarinsorbet	22
Fruit Selection ^{VEGAN} 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 cannot 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