

# TOSHI TEPPAN KAISEKI

**Onsen-Ei mit Kaviar, Dashi-Brühe**

\*\*\*\*\*

**Sashimi Variation**

\*\*\*\*\*

**Rote Miso Suppe mit Hamachi(Yellow Tail) aus Japan**

\*\*\*\*\*

**Tempura Steinbutt und Tofu in Sojabrühe**

\*\*\*\*\*

**Teppan-Yaki mit Hummer, Jakobsmuschel und Loup de Mer**

\*\*\*\*\*

**Hummer und Seetang mit Soja-Essig-Gelee**

\*\*\*\*\*

**3 Stück Nigiri-Sushi (Thunfisch, Toro und WAGYU)**

\*\*\*\*\*

**Teppan-Yaki mit Kyoto WAGYU und Gemüse der Saison**

\*\*\*\*\*

**Dessert (Sie können aus dem Monats-Menü wählen.)**

**140,-€**

(Wir bedienen nur Tischweise)

## **Wagyu-Beef Japanisches Rindfleisch**

Wagyu-Rinder führen kein " normales " Leben, wie unsere Rinder. Ihnen wird ganz besondere Aufmerksamkeit zuteil. 3x-Täglich bekommen sie ein Menü aus gekochtem, warmen Getreidebrei, gehäxseltem Reisstroh und bestem Heu.

Als " Nachtisch ", wird ihnen 1 liter japanisches Bier eingeflößt. Danach sind 2-3 Stunden Auslauf angesagt. Anschließend wird jedes Rind mit Sake (japanischer Reiswein) eingesprüht und liebevoll das Fett in das Muskelgewebe von Hand einmassiert.

Dadurch bildet sich auf dem Muskelfleisch nur eine sehr dünne Fettauflage und ist gleichzeitig mit einer feinen, gleichmäßigen Marmorierung durchzogen.

# Japanische Eintöpfe

Preis für 2 Personen

## Shabu Shabu

- 401 Shabu Shabu-WAGYU aus Kyoto, Japan** 180.00  
Japankohl Shiitakepilzen Enokipilzen Karotten Lauch Tofu Udonnudeln  
und Reis  
Bei der zusätzlichen Bestellung für Fleisch(100g) 60,- €  
**WAGYU** しゃぶしゃぶ  
白菜 椎茸 えのき茸 人参 葱 豆腐 うどん  
メに 雑炊  
追加肉(100g) 60,- €

## Sukiyaki

- 403 Sukiyaki-WAGYU aus Kyoto, Japan** 180.00  
Japankohl Shiitakepilzen Enokipilzen Karotten Lauch Tofu Udonnudeln  
Bei der zusätzlichen Bestellung für Fleisch(100g) 60,- €  
**WAGYU** すき焼き  
白菜 椎茸 えのき茸 人参 葱 豆腐 うどん  
追加肉(100g) 60,- €

# Japanese & TOSHI Food

## Vorspeisen

\*Vorspeisen des Monats-Menüs können bestellt werden.

<b>47</b>	<b>KAISO-Salat</b>	8.50
	verschiedene Seetange mit Sojadressing	
<b>16</b>	<b>Frische Frühlingsrolle</b>	15.00
	Reispapiermantel, gefüllt Thunfisch und Avocado, Garnelen und Avocado	
<b>22</b>	<b>Spicy Dorade Carpaccio</b>	15.50
	mit YUZU Schalotten Sauce	
<b>48</b>	<b>SASHIMI - Salat</b> <sup>1,2</sup>	18.00
	verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte auf Blättern mit Sesamdressing	
<b>21</b>	<b>Maguro Tataki-Tatar</b>	19.50
	roher Blue Fin Thunfisch und Tofu mit Sesamöl	
<b>23</b>	<b>Blue Fin Thunfisch Carpaccio</b>	19.50
	mit WASABI Sauce	

## Suppen

\*Suppen des Monats-Menüs können bestellt werden.

<b>51</b>	<b>Misosuppe</b>	4.50
	mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln	
<b>54</b>	<b>Misosuppe mit King Crab</b>	16.50
	Tofu und Seetang	

## Tempura

<b>33</b>	<b>TEMPURA Gemüse</b>	15.00
	verschiedene Gemüsesorten	
<b>32</b>	<b>TEMPURA Moriawase</b>	24.00
	Garnelen, Soft Shell Crab, Fisch und verschiedene Gemüsesorten	
<b>35</b>	<b>Hummer und Soft Shell Crab TEMPURA mit Chili-Sauce</b>	29.00

## Original

<b>70</b>	<b>Iberiko Gyoza</b>	14.00
	gebratene Teigtaschen mit Iberischem Schweinehackfleischfüllung (7 St.)	
<b>76</b>	<b>Foie Gras Saikyoyaki</b>	28.00
	gegrillte Gänsestopfleber mit Saikyo Miso	

# TEPPAN-YAKI

## Fische & Meeresfrüchte

<b>81</b>	<b>Maguro Tataki Steak</b>		35.00
	leicht gegrilltes Thunfischsteak in Sesammantel		
<b>83</b>	<b>Gindara Saikyoyaki</b>		35.00
	Black cod mit Saikyo Miso		
<b>117</b>	<b>Fisch-Variation</b>		35.00
	verschiedene Fische und Meeresfrüchte		
<b>118</b>	<b>Hummer</b>		35.00
	1/2 kanadischer Hummer		
	< Fischgerichte mit Gemüse der Saison >		

## Fleisch

<b>125</b>	<b>Rinderfilet nach Yakiniku Art (in Scheiben) *</b>	<b>100g</b>	33.00
	mit Gemüse der Saison		
<b>122</b>	<b>Rinderfilet Steak aus Nebraska U.S.A. *</b>	<b>200g</b>	48.00
	mit Gemüse der Saison		
<b>123</b>	<b>WAGYU Yakiniku Art * aus Kyoto, Japan</b>	<b>100g</b>	60.00
	mit Gemüse der Saison		
<b>124</b>	<b>WAGYU Rib-Eye * aus Kyoto, Japan</b>	<b>100g</b>	75.00
	mit Gemüse der Saison		

## Surf & Turf Spezial

<b>127</b>	<b>Hummer &amp; Kyoto WAGYU Yakiniku Art für 2 Personen *</b>		190.00
	kanadischer Hummer, Kyoto WAGYU 200g und Gemüse der Saison		

## Reis

<b>134</b>	<b>Reis</b>		3.00
<b>132</b>	<b>Gebratenes Reis mit WAGYU *</b>		18.00

\* Alle Gerichte mit diesem Zeichen haben Knoblauch (oder Knoblauchsauce).  
Wenn Sie keinen Knoblauch haben möchten, sagen Sie bitte darüber bei  
unserem Servicestaff Bescheid.

# Sushi & Sashimi

## Sushi à la carte

	<b>NIGIRI-SUSHI</b>	1 Bestellung = 2 Stück	
<b>151</b>	<b>Otoro</b>	fettiger Blue Fin Thunfisch	17.00
<b>152</b>	<b>Chutoro</b>	mittelfettiger Blue Fin Thunfisch	15.00
<b>153</b>	<b>Maguro</b>	roter Blue Fin Thunfisch	13.00
<b>154</b>	<b>Hamachi</b>	Gelbschwanzfisch	12.00
<b>155</b>	<b>Unagi</b>	Flussaal	16.00
<b>156</b>	<b>Suzuki</b>	Loup de Mer	8.50
<b>157</b>	<b>Tai</b>	Dorade	7.50
<b>158</b>	<b>Shake</b>	Lachs	7.50
<b>159</b>	<b>Saba</b>	marinierte Makrele	6.00
<b>160</b>	<b>Ebi</b>	gekochte Garnele	9.00
<b>161</b>	<b>Amaebi</b>	süße Garnele	8.50
<b>162</b>	<b>Hotate</b>	Jacobsmuschel	8.50
<b>163</b>	<b>Hokkigai</b>	Surf Muschel	8.00
<b>164</b>	<b>Ikura</b>	Lachskaviar	12.00
<b>165</b>	<b>Tobiko</b> <sup>1,2</sup>	Fliegenfischkaviar	8.00
<b>167</b>	<b>Tako</b>	Octopus	7.00
<b>168</b>	<b>Tamago</b>	Eierstich	6.00
<b>169</b>	<b>Tarabagani</b>	King Crab	18.00
<b>170</b>	<b>Aburi Toro</b>	leicht gegrillter fettiger Thunfisch	15.50
<b>171</b>	<b>Uni</b>	Seeigel	15.00
	<b>Spezial NIGIRI</b>	1 Bestellung = 1 Stück	
<b>172</b>	<b>Botan Ebi</b>	riesen Süßgarnele und Miso Suppe mit Kopf	14.50
	<b>SUSHI MORIAWASE</b>		
<b>181</b>	<b>Toshi</b>	( <b>TOKUSEN</b> Chef Empfehlung + 10.00€) 10 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	45.00
<b>182</b>	<b>Sushi Sashimi</b>	für 2 Personen ( <b>TOKUSEN</b> Chef Empfehlung + 30.00€) 10 Stück gemischtes Sushi + 2 Rolle + Sashimi	78.00
<b>183</b>	<b>Sushi Variation</b>	5 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle	25.00
<b>184</b>	<b>Sushi Variation</b>	für 2 Personen <sup>1,2</sup> ( <b>TOKUSEN</b> Chef Empfehlung + 30.00€) 16 Stück gemischtes Sushi + 1 Rolle + California Roll	59.50
<b>185</b>	<b>3 Sorten Aburi Toro Nigiri</b>	leicht gegrillter fettiger Thunfisch, Lachs und weißer Fisch	16.50
	<b>Sashimi</b>		
<b>191</b>	<b>Sashimi-Moriawase</b> <sup>1,2</sup>	( <b>TOKUSEN</b> Chef Empfehlung + 20.00€) verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte	39.00
<b>192</b>	<b>Maguro-Sashimi</b>	Blue Fin Thunfisch 5 Stück	27.50
<b>193</b>	<b>Shake-Sashimi</b>	Lachs 5 Stück	15.00
<b>194</b>	<b>Hamachi-Sashimi</b>	Gelbschwanzfisch 5 Stück	27.50
<b>195</b>	<b>Toro-Sashimi</b>	Fettiger Thunfisch 5 Stück	40.00

# Maki & Rolls

## Maki Sushi

**HOSO-MAKI-SUSHI** 1 Rolle = 6 Stück

<b>210</b>	<b>Tekka-Maki</b>	Thunfisch	9.00
<b>211</b>	<b>Shake-Maki</b>	Lachs	7.50
<b>212</b>	<b>Ikura-Maki</b>	Lachskaviar	11.00
<b>213</b>	<b>Negitoro-Maki</b>	gehackter fettiger Thunfisch mit Frühlingszwiebeln	13.50
<b>214</b>	<b>Avocado-Maki</b>	Avocado	5.00
<b>215</b>	<b>Kappa-Maki</b>	Gurke und Sesam	5.00
<b>216</b>	<b>Takuwan-Maki</b> 1, 2, 3	eingelegter Rettich	6.00
<b>217</b>	<b>Goma-Ae-Maki</b>	Spinat	6.00
<b>218</b>	<b>Ume-Shiso-Maki</b>	Pflaumen,Shiso	8.00
<b>219</b>	<b>Kanpyo-Maki</b>	gekocht Kürbis	6.00

## **SPEZIAL-MAKI-SUSHI**

<b>222</b>	<b>*Garnelen-Tempura-Maki</b> 1, 2, 3	5 Stück	14.50
	Garnele Tempura,Avocado,Gurke,Daikonkresse		
<b>223</b>	<b>*Soft Shell Crab-Tempura-Maki</b> 1, 2, 3	5 Stück	16.50
	Softshellcrab Tempura,Avocado,Gurke,Daikonkresse		

\*Serviert wird nicht immer heiss.Bitte um Verständnis.

**URA-MAKI-SUSHI** Inside-Out-Roll=6 stück

<b>231</b>	<b>California Roll</b> 1,2		9.50
	Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar und Sesam		
<b>232</b>	<b>Alaska Roll</b>		9.00
	Lachs, Avocado und Gurke mit Sesam		
<b>233</b>	<b>Unakyu Roll</b>		12.00
	Flussaal, Avocado und Gurke mit Sesam		
<b>234</b>	<b>Spicy Tuna Roll</b> 1,2		12.00
	gehackter Thunfisch, Gurke und Chili-Sauce mit Fliegenfischkaviar und Sesam		
<b>235</b>	<b>Negi-Hamachi Roll</b>		13.50
	Frühlingszwiebeln und Gelbschwanzfisch mit Sesam		
<b>236</b>	<b>Boston Roll</b> 1,2		12.00
	Thunfisch, Avocado und Gurke mit Fliegenfischkaviar		

**TEMAKI-SUSHI** Hand-Roll

<b>241</b>	<b>Negitoro-Temaki</b>		12.00
	gehackter Thunfisch mit Frühlingszwiebeln		
<b>242</b>	<b>California-Temaki</b> 1,2		8.00
	Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar		

# Desserts

## Desserts

\*Desserts des Monats-Menüs können bestellt werden.

<b>252</b>	<b>Mattcha ( grüner Tee ) Eis</b>	9.50
<b>253</b>	<b>3 Sorten Crème Brûlée Variation</b>	9.50
<b>255</b>	<b>Yuzu-Limetten Sorbet mit Umeshu ( japanischer Pflaumenwein)</b>	9.50

1= Farbstoff, 2= Geschmacksverstärker, 3= Konservierungsstoff, 4= Chinin, 5= Koffein, 6= Süßstoff