





Vorspeisen	4
Suppen	6
Salate	6
Hauptspeisen	7
Chef's Recommendation	9
Sushi	10
Desserts	15
Drinks	16





Willkommen im ST89.

Hier verbinden sich Tradition und Kreativität, feine Aromen und handwerkliche Perfektion. Inspiriert von der vietnamesischen und japanischen Küche, bieten wir euch eine Auswahl an Gerichten, die Authentizität mit modernen Einflüssen vereinen.

Jeder Teller erzählt eine Geschichte – von hochwertigen Zutaten, präziser Zubereitung und unserer Leidenschaft für Genuss. Egal ob frisch geschnittenes Sashimi, aromatische Brühen oder kunstvoll arrangierte Spezialitäten – wir laden euch ein, den Moment zu genießen.

Mit Respekt für Traditionen und einem Blick nach vorn bringen wir das Beste aus beiden Welten auf den Tisch.
Authentisch, modern, ehrlich.

Seid ihr bereit für eine kulinarische Reise? Wir freuen uns darauf, euch unsere Welt des Geschmacks näherzubringen.

Lasst es euch schmecken.





Vorspeisen

O1 EDAMAME ^f 	5,50€
Gedämpfte Sojabohnen mit Sesam, optional: Chili <i>Steamed soy beans with sesame, optional: chili</i>	
O2 SPRING DAY ⁱ	6,20€
Knusprig frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Meeresfrüchte <i>Crispy fried spring rolls filled with seafood</i>	
O3 SUMMER DELIGHT ^{m,c}	6,20€
Sommerrolle gefüllt mit mit Reishnudeln, Salat, asiatischen Kräutern und wahlweise mit: <i>Summer roll filled with rice noodles, salad, Asian herbs and optionally with:</i>	
3a• Tofu ^{tofu} 	
3b• Huhn ^{chicken}	
O4 BEEF CARPACCIO ^{m,f,n}	14,20€
Flambiertes Rinderflet, Rucola, Trüffel-Öl Ponzu <i>Flambéed beef fillet, rocket, truffle oil ponzu</i>	
O5 SEARED TUNA TERIYAKI ^{b,f,m}	15,20€
Thunfischscheiben leicht gebraten im Sesam-Mantel, Spinat, Miso-Teriyaki SoBe <i>Fried tuna in a sesame coating, spinach, miso teriyaki sauce</i>	
O6 SALMON TATAKI ^{b,f,m}	14,50€
Dünn geschnittener Lachs, Sesam-Mantel, Spinat, Tataki-SoBe <i>Thinly sliced salmon, sesame coating, spinach, tataki sauce</i>	
O7 SCALLOP HARMONY (3 STK.) ^{b,n,m}	12,20€
Gegrillte Jakobsmuscheln, Honig-SojasoBe, Spargel, Tobiko <i>Grilled scallops, honey soy sauce, asparagus, tobiko</i>	
O8 PRAWNS MENTAI ^{b,c,m}	8,90€
Gegrillte Garnelen mit Mentai-SoBe <i>Grilled prawns with Mentai sauce</i>	

09 Wasabi Shrimp Crunch ^{c,d}	9,30€
Gebackene Garnelen mit Wasabi-Mayo-Creme <i>Fried prawns with wasabi-mayo Creme</i>	
10 PEANUT GLAZED CHICKEN ^b	6,50€
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Erdnuss-Soße <i>Grilled chicken fillet with peanut sauce</i>	
11 MIRIN BEEF STICKS	7,10€
Gegrillte Rinderspieße mit Sesam Mirin Sauce <i>Grilled beef skewers with sesame mirin sauce</i>	
12 NASU CARMEL ^f 🌿	7,10€
Gebackene Aubergine, Miso-Soße, Sesam, Bonito <i>Baked eggplant, miso sauce, sesame, bonito flakes</i>	
13 SAKE CARPACCIO ^{a,d,k}	14,20€
Lachs mit Sake-Sesamölsauce, Sellerie und Spinatmousseline <i>Salmon with sake sesame oil sauce, celery and spinach mousseline</i>	
14 HAMACHI CEVICHE ^{a,d,f}	16,20€
Dünn geschnittene japanische Gelbschwanzmakrele mit Yuzu-Miso-Sauce und Schnittlauch <i>Thinly sliced Japanese yellowtail with yuzu-miso sauce and chives</i>	
15 ST89 DIMSUM (3 STK.) ^{a,b,g}	9,30€
Frittierte Dim Sum mit Garnelenfüllung, Mala-Creme-Trüffelsauce <i>Fried Dim Sum with shrimp filling, mala cream truffle sauce</i>	
16 VORSPEISEN MIX für 2	
Variation aus unseren besten Vorspeisen zum Teilen <i>Variation of our best starters to share</i>	
16a• ST89 Classic	30,50€
16b• Vegetarisch	25,50€





Suppen



17| MISOSHIRO ^{b,m,f}

Wakame (Braunalge) | Miso | Frühlingszwiebeln

Wakame (edible seaweed) | miso | spring onions

17a• **Bio-Tofu** organic tofu ^{bj}

5,10€

17b• **Lachs** salmon

5,90€



18 | TAMARINDEN-GENUSS ^{bj}

Ananas | Tomaten | Sojasprossen | Tamarindenbrühe

Pineapple | tomatoes | bean sprouts | tamarind-flavored broth

18a• **Bio-Tofu** organic tofu ^{bj}

5,50€

18b• **Garnelen** prawns

5,90€



19 | COCO LOVE SOUP ^{dm}

Kokosmilch | Cherrytomaten | Champignons

Coconut milk | cherry tomatoes | mushrooms

19a• **Bio-Tofu** organic tofu ^{bj}

5,50€

19b• **Huhn** chicken

5,70€

19c• **Garnelen** prawns

5,90€



Salate

Mix aus Blattsalaten und Gemüserohkost
Mix of seasonal greens and raw vegetables

21 | **BRAVOCADO**

Saisonaler Salat | Avocado | Kirschtomaten | Sesam Soße
Seasonal salad | avocado | cherry tomatoes | sesame sauce

9,20€

22 | **OSAKA CHAOS**

Saisonaler Salat | Avocado | Lachs | Thunfisch | Garnelen | Miso-Yuzu-Sauce
Seasonal salad | avocado | salmon | tuna | shrimp | miso yuzu sauce

14,50€

23 | **BIG SALAD LOVER**

Saisonaler Salat | Avocado | Tomaten | Sprossen | Granatapfel | Radieschen | Erdnüsse |
hausgemachte Chilli-Limetten-Vinaigrette
*Seasonal salad | avocado | tomatoes | sprouts | pomegranate | radishes | peanuts |
homemade chili-lime vinaigrette*

91• **Bio-Tofu** *organic tofu*

12,5€

92• **gegrilltes Hähnchenbrustfilet** *grilled chicken breast*

14,5€

93• **Entrecôte** *entrecôte*

18,5€

95• **gegrillte Barbarie Entenbrust** *grilled Muscovy duck breast*

17,5€

96• **Wildfang Riesengarnelen** *wild king prawns*

18,5€

97• **gegrilltes Lachfilet** *grilled salmon filet*

16,5€

98• **gegrilltes Thunfischfilet** *grilled tuna filet*

17,5€





PHO

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit frischen Kräutern und aromatischer Brühe.
Traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup with fresh herbs and aromatic broth.

PHO-EVER

- | | |
|---|--------|
| 25 Rindfleisch <i>beef</i> | 13,50€ |
| 26 Hühnerfleisch <i>chicken</i> | 12,50€ |
| 27 Tofu Gemüsebrühe <i>Tofu vegetable broth</i> 🌱 | 12,50€ |

28 | PHO-NOMENAL

Entrecôte | Reisbandnudelsuppe | Kräuter | Sprossen
Rib-Eye Steak | rice noodle soup | herbs | sprouts

18,50€

Nudelgerichte

BUN BO NOODLE BOWL ^{b,m,n}

Warmer Reishudelsalat mit Gemüse, Kräuter, Erdnüsse und Ingwer-Limetten-Dressing (leicht scharf)
Warm rice noodle salad with vegetables, herbs, peanuts and ginger-lime dressing (slightly spicy)

31 Bio-Tofu <i>organic tofu</i> 🌱	13,50€
32 Hühnfleisch <i>chicken</i>	14,50€
34 Rinderhüftsteak <i>rumpsteak</i>	15,50€

YAKI UDON NOODLES ^{g,m,n}

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse
Fried udon noodles with seasonal vegetables

41 Bio-Tofu <i>organic tofu</i> 🌱	13,50€
42 Huhn <i>chicken</i>	14,50€
43 Paniertes Hähnchen <i>crispy chicken</i>	15,50€
44 Rind <i>beef</i>	15,50€
45 Ente kross <i>crispy duck</i>	16,50€
46 Riesengarnelen <i>king prawns</i>	18,50€

NOODLE STIR-FRY ^{a,c,i,j,m,n}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Erdnüsse und Sojasprossen
Fried rice ribbon noodles with egg, pak choi, peanut and bean sprouts

51 Bio-Tofu <i>organic tofu</i> 🌱	13,50€
52 Huhn <i>chicken</i>	14,50€
53 Paniertes Hähnchen <i>crispy chicken</i>	15,50€
54 Rind <i>beef</i>	15,50€
55 Ente kross <i>crispy duck</i>	16,50€
56 Riesengarnelen <i>king prawns</i>	18,50€





Reisgerichte

DAILY CURRY c,d,m,n

Rotes Curry (scharf) oder Gelbes Curry mit cremiger Kokosmilch, buntem Gemüse, Basilikum, dazu Reis
Red curry (hot) or yellow curry with creamy coconut milk, vegetables, basil, served with rice

61 Bio-Tofu <i>organic tofu</i> 🌱	
62 Huhn <i>chicken</i>	
63 Paniertes Hähnchen <i>crispy chicken</i>	14,50€
64 Rind <i>beef</i>	14,50€
65 Ente kross <i>crispy duck</i>	15,50€
66 Riesengarnelen <i>king prawns</i>	16,50€
	16,50€
	18,50€

PEANUT LOVER c,d,m,n

Cremige Erdnuss-Kokos-Soße mit Gemüse, dazu Reis
Creamy peanut-coconut sauce with veggies, served with rice

71 Bio-Tofu <i>organic tofu</i> 🌱	14,50€
72 Huhn <i>chicken</i>	14,50€
73 Paniertes Hähnchen <i>crispy chicken</i>	15,50€
74 Rind <i>beef</i>	16,50€
75 Ente kross <i>crispy duck</i>	16,50€
76 Riesengarnelen <i>king prawns</i>	18,50€



Extras

• Reis <i>rice</i>	2€
• Sushireis <i>sushi rice</i>	2,5€
• Sauce <i>sauce</i>	1€
• Nudeln <i>noodles</i>	3€

Chef's Recommendation



S1 | **PLANT-BASED PLATE** ^{at,k}

Veganer Seitan und Tofu mit frischem Gemüse, dazu Duftreis
Vegan seitan and tofu with fresh vegetables, served with fragrant rice

15,90€



S2 | **NASU NO GURIRU** ^{at,k}

Gegrillte Tofu-Aubergine mit Teriyaki-Sauce, Brokkoli und grünem Spargel
Grilled tofu-eggplant with teriyaki sauce, broccoli, and green asparagus

18,50€



S3 | **PEPPERY BEEF SIRLOIN** ^{cm,n}

Geschwenktes Rinderhüftsteak mit Paprika, Peperonie, Sellerie und Chili, dazu Süßkartoffelpommes
Sautéed beef rump steak with paprika, peppers, celery and chilli served with sweet potato fries

20,90€



S4 | **ENTRECÔTE ROYALE** ^{b,d,f}

Medium gegrilltes Entrecôte mit saisonalem Gemüse und Kräuterseitlinge, dazu Süßkartoffelpommes und hausgemachte Karamell-Sesam-Soße
Medium grilled entrecôte with seasonal vegetables and king oyster mushrooms, served with sweet potato fries and homemade caramel-sesame sauce

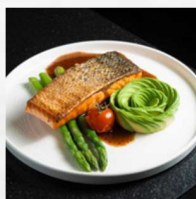
23,50€



S5 | **KING PRAWNS MEETS SCALLOPS** ^{b,d,c,n}

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit grünen Spargel, Kaiserschoten, Stangenbohnen, dazu Reis und Butter-Soja-Soße
Grilled king prawns and scallops with green asparagus, snow peas, string beans, served with rice and butter-soy sauce

21,50€



S6 | **SAUMON GRILLÉ** ^{b,m,n}

Gegrillter Lachs mit Gemüse der Saison und frischem Salat, dazu Reis und Pfeffer-Soja-Soße
Grilled salmon with seasonal vegetables and fresh salad, served with rice and pepper-soy sauce

22,50€



S7 | **TERIYAKI DUCK FEAST** ^{lm,n}

Gegrillte Entenbrust (medium) mit saisonalem Gemüse und Salat, dazu Süßkartoffelpommes und Orangen-Teriyaki-Soße
Grilled duck breast (medium) with seasonal vegetables and salad, served with sweet potato fries and orange teriyaki sauce

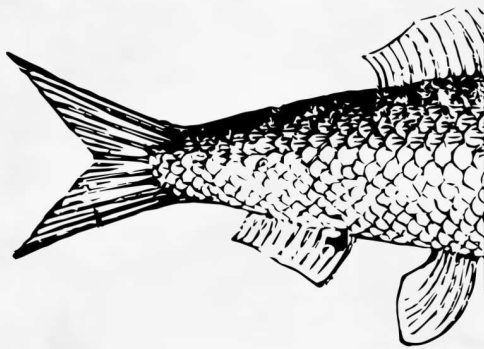
23,50€



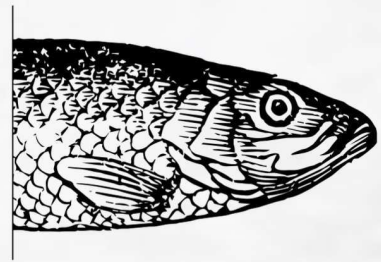
S8 | **SURF AND TURF** ^{lm,n}

Gegrilltes Entrecôte (medium) und gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse der Saison, dazu Udon-Nudeln
Grilled entrecôte (medium) and grilled king prawns with seasonal vegetables, served with udon noodles

29,90€



ST89
SUSHI



Maki (6Stk.)

112 | **Sake Maki**^b 5,80€
Lachs *salmon*

113 | **Sake-Avocado Maki**^b 5,50€
Lachs, Avocado *salmon, avocado*

114 | **Spicy Sake Maki** (Scharf)^b 5,50€
Lachs, Lauch *salmon, scallions*

115 | **Sake-Philly Maki**^{b,d} 5,50€
Lachs, Lauch, Philadelphia
Salmon, scallions, Philadelphia

116 | **Tuna Maki**^{b,d} 5,70€
Thunfisch *tuna*

117 | **Butterfisch Maki**^{b,d} 5,50€
Butterfisch, Lauch *butterfish, leek*

118 | **Spicy-Tuna Maki** (Scharf)^{b,d} 5,20€
Gekochter Thunfisch, Lauch
Cooked tuna, scallions

119 | **Unagi Maki**^b 5,90€
gegrillter Süßwasseraal *grilled eel*

120 | **Salmon Skin Maki** 5,50€
gegrillte Lachshaut
grilled salmon skin

121 | **Ebi Maki**^d 5,10€
gekochte Garnele
shrimp

122 | **California Maki** 5,30€
Krebsfleischimitat, Avocado
Crab meat imitation, avocado

123 | **Rucola Maki**^{f,d} 5,10€
Rucola, Philadelphia, Sesam
Rocket, Philadelphia, sesame

124 | **Avocado Maki**^f 5,10€

125 | **Kappa Maki**^{f,d} 5,10€
Gurke, Sesam
Rocket, sesame

126 | **Mango Maki** 5,10€

127 | **Oshinko Maki** 5,10€
eingelegter Rettich
pickled radish

128 | **Tamago Maki** 5,30€
japanisches Omlett, Sesam
japanese omelette, sesame

129 | **Frühlingszwiebel Maki** 5,10€
frittierte Frühlingszwiebel,
Philadelphia, Unagi Sauce
*fried spring onions,
philadelphia, unagi sauce*



Nigiri (2Stk.)

100 | **Sake On Fire Nigiri** ^b 5,70€
Flambierter Lachs, Sesam
Flambéed salmon, sesame

101 | **Sake Nigiri** ^b 5,50€
Lachs *salmon*

102 | **Maguro Nigiri** ^b 5,90€
Thunfisch *tuna*

103 | **Ebi Nigiri** ^d 5,30€
Garnelen *shrimp*

104 | **Hamachi Nigiri** ^b 5,90€
Gelbschwanzmakrele
Japanese amberjack

105 | **Butterfisch Nigiri** ^b 5,80€

106 | **Avocado Nigiri** ^g 5,10€

107 | **Tamago Nigiri** ^g 5,50€

108 | **Scallop Nigiri** ^b 5,90€
Jakobsmuscheln *scallops*

109 | **Unagi Nigiri** ^b 5,90€
Gegrillter Süßwasseraal | Sesam
Grilled eel | sesame

110 | **Mila Nigiri** ^{b,dj} 5,90€
Gehackter Lachs umhüllt von Lachs
Chopped salmon wrapped in salmon

111 | **Spicy Tuna Nigiri** ^b 5,80€
Gehackter Thunfisch umhüllt von Gurke
Chopped tuna wrapped in cucumber



Sashimi

145 | **SAKE SASHIMI** ^b
Lachsscheiben, dazu Reis als Beilage
Slices of salmon, rice side dish

4Stk. 11€
8Stk. 20€

146 | **MAGURO SASHIMI** ^b
Thunfischscheiben, dazu Reis als Beilage
Slices of tuna, rice side dish

4Stk. 12€
8Stk. 22€

147 | **SASHIMI-MIX** ^b
4x Lachs-, 3x Thunfisch-, 3x Butterfischscheiben
4x salmon, 3x tuna, 3x butterfish slices

28€

148 | **Lachstatar** ⁿ
Frischer Lachstatar, Avocado
Fresh salmon tartare, avocado

13,50€

149 | **Umi No Megumi (8 Stk.)** ^{b,ds}
Thunfisch, Hamachi, gehackter Lachs,
Lachsrogen, Ebi, Avocado, Schnittlauch
*Tuna, yellowtail, chopped salmon,
salmon roe, shrimp, avocado, chives*

16€



Inside Out (8Stk.)



131 | **CALIFORNIA** ^{f,d}

10,50€

Surimi, Avocado, Masago, Sesam
Surimi, avocado, masago, sesame



132 | **SAKE RUCOLA** ^{f,b,d}

11,50€

Lachs, Rucola, Philadelphia, Sesam
Salmon, rocket, philadelphia, sesame



133 | **EBI TEMPURA** ^{f,b,d}

12,50€

gebackene Garnele, Avocado, Philadelphia, Masago, Sesam
Baked shrimp, avocado, philadelphia, masago, sesame



134 | **ALASKA** ^{f,d}

12,50€

Lachs, Avocado, Masago, Sesam
Salmon, avocado, masago, sesame



135 | **TUNA** ^{f,d}

12,70€

Thunfisch, Avocado, Masago, Sesam
Tuna, avocado, masago, sesame



136 | **SPICY TUNA** ^{f,b,a}

11,50€

Thunfisch, Lauch, Gurke, Sesam, Masago
Tuna, scallions, cucumber, sesame, masago



137 | **BUTTERFISCH** ^{f,b}

12,50€

Butterfisch, Avocado, Masago, Sesam
Butterfisch, avocado, masago, sesame



138 | **EBI** ^{f,d}

12,50€

Garnelen, Gurke, Masago, Sesam
Prawns, cucumber, masago, sesame



139 | **SALMON SKIN**

11,50€

gegrillte Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Sesam
grilled salmon skin, cucumber, philadelphia, sesame



140 | **VEGGIE ROLL** ^{f,d}

10,50€

Avocado, Gurke, Kürbis, Sesam
Avocado, cucumber, pumpkin, sesame



141 | **AVOCADO KAPPA**

10,90€

Avocado, Gurke, Sesam
Avocado, cucumber, sesame



142 | **RUCOLA**

10,20€

Rucola, eingelegter Rettich, Philadelphia, Sesam
Rocket, pickled radish, philadelphia, sesame



143 | **CHICKEN**

11,50€

paniertes Hühnerfleisch, Gurke, Sesam
crispy chicken, cucumber, sesame

Tempura Rolls (6 Stk.)



301 | **SALMON CRUNCHY** ^{f,b,d,i}

12,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Sesam, Philadelphia
Salmon, avocado, cucumber, scallions, sesame, philadelphia



302 | **TUNA CRUNCHY** ^{b,d,i}

13,20€

Thunfisch, Avo., Sesam, Gurke, Philadelphia
Tuna, avo., sesame, cucumber, philadelphia



303 | **EBI CRUNCHY** ^{f,c,d,i}

13,50€

Garnelen, Avo., Gurke, Sesam, Philadelphia
Shrimp, avo., cucumber, sesame, philadelphia



304 | **BUDDHA** ^{k,d}

11,90€

Paprika, Avo., Gurke, Sesam, Rettich, Kürbis
Bell pepper, avo., cucumber, radish, pumpkin



305 | **TOFU CRUNCHY** ^g

9,0€

Tofu, Avocado, Gurke
Tofu, Avocado, Gurke

306 | **CHICKEN CRUNCHY**

13,50€

Hühnerfleisch, Avo., Gurke, Sesam, Philadelphia
Chicken, avocado, cucumber, sesame, philadelphia

307 | **SALMON SKIN CRUNCHY** ^{a,d,i}

12,20€

gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Sesam, Philadelphia
grilled salmon skin, avocado, cucumber, sesame, philadelphia

308 | **MINI SPICY TUNA CRUNCHY**

9,0€

Mini-Rollen mit Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Sesam
Mini rolls with tuna, spring onions, sesame

309 | **MINI SALMON CRUNCHY**

9,0€

Mini-Rollen mit Lachs, Frühlingszwiebeln, Sesam
Mini rolls with salmon, spring onions, sesame



Special Rolls



150 | **OCEAN DELIGHT** (4 Stk.) ^{b,c,d,i}

12,90€

Lachs, Thunfisch, Ebi, Gurke, Frischkäse und Tobiko

Salmon, tuna, tiger prawn, cucumber, cream cheese and tobiko



151 | **CHICKEN ROLL** (8 Stk.) ^{b,c,d,i}

13,50€

Gebackenes Hühnerbrustfilet, Gurke, Philadelphia, Sesam

Baked chicken breast fillet, cucumber, cream cheese, sesame seeds



152 | **SALMON SPECIAL** (8 Stk.) ^{b,d}

15,90€

Lachs, Avocado, Philadelphia, umhüllt von Lachs

Salmon, avocado, Philadelphia, wrapped in salmon



153 | **SALMON PRAWNS ON FIRE** (8 Stk.) ^{b,c,d,f}

15,90€

Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, umhüllt von flambiertem Lachs

Baked prawns, avocado, Philadelphia, wrapped in flambéed salmon



154 | **HAMACHI** (8 Stk.) ^{f,d}

15,90€

Jap. Gelbschwanz, Avocado, Schnittlauch, umhüllt mit Hamachi und Tobiko

Japanese amberjack, avocado, chives, wrapped in yellowtail and Tobiko



155 | **AVOCADO SPECIAL** (8 Stk.) ^{f,d} 

12,50€

Avocado, Gurke, umhüllt von Avocado und Sesam

Avocado, cucumber, wrapped in avocado and sesame



156 | **SALMON MANGO** (8 Stk.)

15,20€

Lachs, Philadelphia, umhüllt von Mango

Salmon, philadelphia, wrapped in mango



157 | **VEGGIES FAVORITE** (8 Stk.) ^{f,d,i} 

12,50€

Frittierte Frühlingszwiebeln, Avocado, Philadelphia, umhüllt mit Gurke und Sesam

Fried spring onions, avocado, Philadelphia, coated with cucumber and sesame



158 | **SALMON LOVES TUNA** (8 Stk.) ^{b,c,d,f}

15,50€

Surimi, Avocado, Philadelphia, umhüllt von Lachs und Thunfisch

Surimi, avocado, Philadelphia, wrapped in salmon and tuna



159 | **UNAGI ROLL** (8 Stk.) ^{n,d,i,f}

16,50€

Thunfisch, Gurke, umhüllt von gegrilltem Aal und Sesam

Tuna, cucumber, wrapped in grilled eel and sesame

Surprise Plates

ST1 | **Surprise Plate for Two**

53€

ST2 | **Surprise Plate for Three**

75€



Sushi Set's

M1 | **Veggie Set** (18 Stk.) ^{f,d} 

14,5€

6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 6 Oshinko Maki

M2 | **Green Lover Set** (20 Stk.) 

17€

6 Avocado Maki, 8 Veggie Roll Inside-Out, 6 Kappa Maki

M3 | **Honey Set** (20 Stk.) ^{a,b,c,d,i}

23,5€

8 Spicy Tuna Crunchy, 3 Avocado Maki, 3 Sake Maki,
1 Sake on Fire Nigiri, 1 Sake Nigiri, 4 Salmon Special

M4 | **Salmon Set** (17 Stk.) ^{b,f,d}

20€

8 Alaska Inside-Out, 6 Sake Maki, 3 Sake Nigiri

M5 | **Set for One** (17 Stk.) ^{b,f,d}

22€

1 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 1 Avocado Nigiri,
3 Avocado Maki, 3 Sake Maki, 4 Alaska Inside-Out,
4 Salmon Special



M6 | **Deluxe for One** (18 Stk.) *a,b,c*

6 Salmon Crunchy, 3 Sake Maki, 3 Avocado Maki,
4 California Inside-Out, 2 Sake On Fire Nigiri

23€



M7 | **Set for Two** (36 Stk.)

6 Salmon Crunchy, 4 Salmon-Special,
4 Salmon Prawns on Fire, 4 Avocado Kappa, 6 Avocado
Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Mila Nigiri, 2 Tuna Nigiri

45€

M10 | **Mix Set** (15 Stk.)

2 Avocado Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 1 Tuna Nigiri, 2 Sake Nigiri,
4 Special Inside-Out, 4 Salmon Special

28€



M11 | **Hangover Set** (52 Stk.)

6x Salmon Crunchy, 6x Veggie Tempura,
8x Alaska Inside Out, 4x California Inside Out,
6x Avocado Maki, 6x Sake Maki, 6x Salmon Skin Maki,
6x Kappa Maki, 2x Sake Nigiri, 1x Maguro Nigiri. 1x Ebi Nigiri

60€

M12 | **ST89 for Four** (60 Stk.) *b,f,d,c,in*

4x Lachs Sashimi, 6x Mr Son Tempura,
8x Salmon Special Inside Out, 8x Unagi Roll,
8x Salmon Prawns on Fire Inside Out,
6x Avocado Maki, 6x Sake Maki, 6x Tuna Maki,
2x Sake Nigiri, 2x Tuna Nigiri, 2x Butterfisch Nigiri
2x Mila nigiri

95€





DRINKS



Homemade Drinks

200 YUZU ICE TEA Yuzu, Maracuja Saft, Eistee <i>Yuzu, passion fruit juice, ice tea</i>	5,20€
201 LIME SPARKLING COOLER Frischer Limettensaft, Mineralwasser, Rohrzucker <i>Fresh lime, sparkling water, cane sugar</i>	5,20€
202 BERRY BLISS Beeren, Litchis, Mineralwasser, Limette <i>Berries, lychee, sparkling water, lime</i>	5,20€
203 MANGOSHAKE	5,20€
204 MANGO BERRY Mangosaft, Beerenmix, Chiasamen, frische Limette <i>Mangojuice, berries, chia seeds, lime</i>	5,20€
205 GINGER COOLER Zitronengras, Orange, Ginger Ale, Tonic Wasser, frische Ingwer <i>Lemongrass, orange, Ginger ale, Tonic water, fresh ginger</i>	5,20€



Hot Tea

206 SHOGAYU GINGER Frischer Ingwer, Minze, Limette, Orange, Yuzu Honig <i>Fresh ginger, mint, lime, orange, Yuzu honey</i>	5,50€
207 SENCHA TEE Japanischer grüner Tee <i>Japanese green tea</i>	4,99€
208 JASMIN TEE	4,99€
209 GENMAICHA TEE Japanischer grüner Tee mit geröstetem Reis <i>Japanese green tea with roasted rice</i>	4,99€

Softdrinks

216 WASSER (still/sprudel)	0,25L 3,10€ 0,75L 6,10€
217 COCA COLA COLA ZERO	0,3L 3,99€
218 FANTA	0,3L 3,99€
219 SPRITE	0,3L 3,99€
220 GOLDBERG Ginger Ale	0,25L 2,99€



Säfte & Saftschorlen

221 SAFT SAFTSCHORLE • Apfel <i>apple</i> • Mango <i>mango</i> • Maracuja <i>passion fruit</i>	0,3L 3,99€
---	------------



Biere

222	WEIZENBIER ERDINGER 0,5L	5,50€
223	WEIZENBIER ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5L	5,50€
224	ASAHI	4,99€
225	TIGER	4,99€
226	KROMBACHER PILS VOM FASS 0,3L	3,99€
227	KROMBACHER 0,5L	5,50€
228	KROMBACHER ALKOHOLFREI 0,3L	3,99€
229	RADLER (BIER MIT SPRITE)	5,50€

Aperitifs

230	HUGO	7,99€
	Crémant, Holunderblüte, Limetten, Minze	
	Crémant, elderflower, lime, mint	
231	APEROL SPRITZ	7,90€
	Crémant, Aperol, Orange	
232	LYCHEE ROSE SPRITZ	8,99€
	Rose Gin, Litchi, Wildberry, Rosé Water	
	Rose Gin, Lychee, Sparkling Water, Rose Water	
233	LILLET WILD BERRY	8,50€
	Lillet blanc, Wildberry Goldberg, frische Beeren	
	Lillet Blanc, Wildberry Goldberg, fresh berries	



Longdrinks

234	GIN TONIC	7,90€
235	WHISKY COLA	7,90€
237	WODKA LEMON	7,90€

Cremant & Champagner

338	CREMANT DE LIMOUX ACAIMERY	0,1L 6€
		Fl. 0,75 35€
339	MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	120€
340	MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL	130€





Weine

WEISSWEIN WHITE WINE

341 | **Seckinger, Grauburgunder Kalkstein**
Pfalz Deutschland

0,1L Fl. 0,75

4€ 28€

342 | **Pflüger Sauvignon Blanc vom Quarzit**
Pfalz Deutschland

4€ 30€

343 | **Pflüger Spielberg Riesling 2022**
Trocken | Bio Demeter | Deutschland

5€ 35€

ROSÉWEIN ROSÉ

344 | **Mas de Cadenet, Horizont Rosé**
Méditerranée IGT, trocken , Frankreich

4€ 28€

ROTWEIN RED WINE

345 | **ijalba Crianza Murice 2020**
Rioja DOC , Spanien

4€ 28€

346 | **Jean'Marie Chenivresse & Fils**
Cuvée Papillon 2022 , Côtes Du Rhône , Frankreich

5,50€ 35€

Cocktails

347 | **BLOSSOM BLISS 0%**

Siegfried gin , Ananas shrub , Eiweiß , Limette, Holunderblüten
Siegfried Gin, pineapple shrub , egg white, lime, elderflower

Optional: mit Hendricks Gin

0,33L

8,90€

348 | **TOKYO MULE**

Gin, Sake, Limette, frische Minze, Ginger Beer

Gin. sake, lime, fresh mint, ginger beer

9,70€

9,80€

349 | **CHOCO DÉLICE**

Haku vodka , Chartreuse , Vanille Sirup, Baileys , Schokolade

Haku Vodka, Chartreuse, vanilla syrup, Baileys, chocolate

9,99€

350 | **VELVET FIZZ**

Aperol, Limetten, Rohrzucker, Cointreau, Eiweiß

Aperol, lime, sugarcane, Cointreau, egg white

8,90€

351 | **YUZU DRAGON**

Gin, Karamell, Yuzu, Oolong Tee, Grapefruit, Rosmarin

Gin, caramel, Yuzu, Oolong Tee, Grapefruit, Rosmarin

9,80€

352 | **ST89**

Vodka, Likör43, Maracuja, Orange, Pandan

Vodka, Likör43, passion fruit, orange, pandan

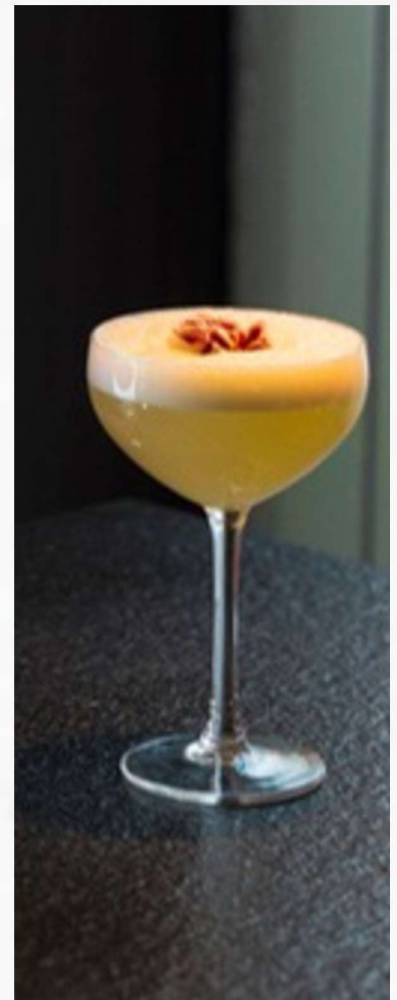
9,99€

353 | **CLUB HELMSTEDT**

Gin 47, Calvados, Himbeere, Zitrone, Aquafaba

Gin 47, Calvados, raspberry, lemon, aquafaba

9,90€





Scan me! Bilder zum Menü

Allergene & Zusatzstoffe

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie
f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulfide h) Erdnüsse
i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrucht
l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtiere

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel(n)
7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) geschwefelt
9) geschwärzt 10) gewachst 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig

*ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST. | sämtliche Bilder dienen lediglich zur Illustration.

