



A handwritten signature in black ink, appearing to read "W. J. Jester", is positioned below the main logo.

OSUSUME (CHEF`S SPECIAL)

Japanese Uni as Sashimi or Nigiri per pieces Japanischer Seeigel als Sashimi oder Nigiri pro Stück	11
Crispy Pork Belly with Spicy Miso Knuspriger Schweinebauch mit pikanter Misopaste	28
Marinated Sardines in Yuzu-Soy with Jalapeños Marinierte Sardinen in Yuzu-Soja-Sauce mit Jalapeños	30
Gyoza with Kagoshima Wagyu Gyoza mit Kagoshima Wagyu	40

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

Black Truffle 8€/gramm
Schwarzer italienischer Trüffel 8€/ Gramm

MATSUHISA APPETIZERS

Edamame with Sea Salt, Spicy or Truffle ^{VEGAN} Sojabohnen mit Meersalz, pikant oder Trüffel	11/11/15
Padrón Peppers with Miso ^{VEGAN} Grüne Paprika in Sojabohnenpaste	13
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	30

TACOS

Nobu Style Sashimi Tacos with Salmon, Tuna or Lobster Nobu Style Sashimi Tacos mit Lachs, Thunfisch oder Hummer	22/26/29
Chicken Tacos with Anticucho Tacos mit Freilandhuhn in Anticucho	30
Kagoshima Wagyu Tacos Tacos mit Kagoshima Wagyu	55

TARTAR WITH WASABI-SOY SAUCE AND CAVIAR

Tartar mit Wasabi-Soja-Sauce und Kaviar

Salmon Lachs	28
Yellowtail Gelbschwanzmakrele	30
Akami Thunfisch	31
Toro Thunfischbauch	69

MATSUHISA COLD DISHES

White Fish Usuzukuri Ponzu Weißfisch Usuzukuri Ponzu	27
White Fish, Salmon, Scallop or Toro Dry Miso Weißfisch, Lachs, Jakobsmuschel, oder Thunfischbauch mit Sojabohnenpaste	28/28/35/65
Seared Salmon Karashi Su Miso Lachs in japanischem milden Senf	28
Salmon or Toro Tataki with Jalapeño Dressing Lachs oder Thunfischbauch mit Jalapeño-Dressing	30/65
Yellowtail or Toro Sashimi Jalapeño Gelbschwanzmakrele oder Thunfischbauch Jalapeño	35/65
Tuna Tataki Ponzu Thunfisch Ponzu	36
Beef Tataki Tataki vom Rinderfilet	39

CEVICHE

Seafood Ceviche with Quinoa Ceviche von Meeresfrüchten mit Quinoa	35
---	----

TIRADITO

White Fish / Scallops / Octopus Wolfsbarsch / Jakobsmuschel / Octopus	28/35/33
---	----------

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 Sashimisalat	33
Spicy Tuna Salad Pikanter Thunfischsalat	33
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Lobster auf Marktsalat mit pikantem Zitronendressing	44
Marinated Salmon Sashimi Salad Mariniertes Lachssashimi auf Marktsalat mit Yuzudressing	32
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
Avocado Avocado	12
Shiitake Shiitake Pilz	11
Enoki Ennoki Pilz	11
White Fish Weißfisch	11
Shrimp Garnele	12
Scallop Jakobsmuschel	14

SOUP & RICE

Miso Soup Misosuppe	12	Mushroom Soup Pilzsuppe	14
Rice <small>VEGAN</small>	10		

NOBU SPECIAL HOT DISHES

Nasu Miso Aubergine in Sojabohnenpaste	27
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	32/35
Scallops or Shrimps with Wasabi Pepper or Spicy Garlic sauce Jakobsmuscheln oder Garnelen in Wasabi-Pfeffer oder scharfer Knoblauchsoße	44/46
Chilean Seabass Jalapeño Chilenischer Wolfsbarsch Jalapeño Dressing	49
Black Cod Miso Schwarzer Kabeljau in Sojabohnenpaste	58
Cauliflower Jalapeno <small>VEGAN</small> Blumenkohl mit Jalapenos	26

ROBATA DISHES

Grilled Asparagus with Yuzu and Dry Miso <small>VEGAN</small> Gegrillter Spargel mit Yuzusaft und Sojabohnenpaste	24
Beef Skewers Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Rinderfiletspießchen mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	31
Shrimp Skewers with Anticucho Garnelenspieße mit Anticuchosoße	31
Free-range Chicken Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Freilandhuhn mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	38
Grilled Salmon Teriyaki Gegrillter Lachs mit Teriyaki	39
Beef Filet Teriyaki, Wasabi Pepper ^L or Anticucho Rinderfilet mit Teriyaki, Wasabi-Pfeffer oder Anticucho	57
Peruvian Rib-Eye Anticucho Rib-Eye mit Anticucho	59
Kagoshima Wagyu Beef (100gr) Kagoshima Wagyu (100gr)	145

SUSHI & SASHIMI (PRICE PER PIECE)

Scallop / Jakobsmuschel	10
Yellowtail / Gelbschwanzmakrele	11
Seabass / Wolfsbarsch	9
Mackerel / Makrele	6
Ama Ebi / Süßwassergarnele	7
Boiled Shrimp / gekochte Garnele	10
Uni / Seeigel	11
King Crab / Königskrabbe	21
Salmon / Lachs	9
Tuna / Thunfisch	9
Chu Toro / mittelfettiger Thunfischbauch	14
O Toro / fettiger Thunfischbauch	16
Masago / Fliegenfischkaviar	8
Salmon Egg / Lachskaviar	9
Tamago / Eierstich	8
Kagoshima Wagyu / Kagoshima Wagyu	22

<u>SUSHI ROLLS</u>	HAND ROLL	CUT ROLL
Tuna / Thunfisch	12	14
Spicy Tuna / Thunfisch pikant	15	15
Negi Toro / Thunfischbauch & Frühlingszwiebeln	19	20
Yellowtail Jalapeño / Gelbschwanzmakrele & Jalapeño	14	15
Salmon / Lachs	12	13
Salmon & Avocado (Inside out) / Lachs & Avocado	14	17
Salmon Skin/ knusprige Lachshaut		16,50
California (Inside out) / Königskrabbe, Avocado & Gurke	17	19
Shrimp Tempura (Inside out) / Garnele in Tempura	14	16
House Special Roll/ Spezial des Hauses		19
Softshell Crab / Butterkrebs		19
Spicy Scallop / Jakobsmuschel pikant	15	16
Vegetables / Gemüse <small>VEGAN</small>	7	9
Avocado / Avocado <small>VEGAN</small>	8	10
Kappa (Cucumber) / Gurke <small>VEGAN</small>	7	8

SWEETS

Mochis per piece ^L Mochis pro Stück	6
Suntory Whisky Cappuccino ^L Suntory Whiskey Cappuccino	12
Goma Tofu Eingelegte Nashi, Nashisorbet, Shisogel	22
Chocolate Bento Box Schokoladenfondant / Matchaeis	22
Raspberry Coconut Mousse ^{VEGAN} Kokosschaum, marinierte Himbeeren, Himbeer-&Rosensorbet	18
Matsuhisa Cheesecake ^L Sauerrahm Cheesecake, Mandarinencremeux und Mandarinsorbet	22
Fruit Selection ^{VEGAN} Früchteauswahl	22



We are committed to responsible seafood sourcing and the offering of sustainable seafood on our menu.

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.

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 completely 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