



ACACIA

アカシア

MENÜ

おまかせ
Omakase, 5 Gänge
89 €

和牛鉄板焼き
A5 Wagyu
im Hauptgang
+ 40 € je 100 g

日本酒の取り合わせ
Sake Begleitung
+ 35 €

Omakase bedeutet auf japanisch „Ich überlasse es Ihnen“. Es ist eine traditionelle Art in einem japanischen Restaurant zu bestellen, bei welcher Sie dem Koch die Auswahl Ihrer Gänge anvertrauen. In Japan steht Omakase für Vertrauen und Respekt gegenüber der Zubereitung des Küchenchefs.

Toshi Suzuki wählt mit großer Sorgfalt die frischesten Zutaten des Tages aus und kreiert für Sie ein mehrgängiges Menü, das perfekt aufeinander abgestimmt ist. Jede Speise eine kleine Überraschung – sorgfältig zubereitet, um die Essenz der japanischen Küche zu zelebrieren.

Das Menü kann nur tischweise pro Person bestellt werden.

VORSPEISEN

茄子田楽
Nasu no Dengaku
Aubergine | Misoglaze
12€

ほうれん草の胡麻和え
Horenso no Gomae
Spinat | Sesam
13€

鮭の南蛮漬け
Sake Nanban Zuke
Lachs | Sojasoße | Reisessig
16€

鮭の南蛮漬け
Hamachi Sarada
Gelbschwanzmakrele | Tomate | Römersalat
16€

海老と椎茸の巻物
Junroll Ebi
Garnele | Shiitake | Kräuterseitling
19€

FRITTIERTE VORSPEISEN

蛸の唐揚げ
Tako no Karaage
Oktopus | Yuzu Mayo
19€

鳥の唐揚げ
Tori no Karaage
Kikok Hähnchen | Yuzu Mayo
19€

海老かつ
Ebi Katsu
Garnelen | Yuzu Mayo
25€

SUSHI

手巻き寿司

Temaki Maguro
Tuna|Premium Nori
19€

中海老フライ

Chumaki Ebi Furai
Garnele|Avocado|Gurke
28€

握り寿司セット

Nigiri Set, 6 Stück
36€

裏巻き寿司セット

Uramaki Set, 3 Rollen
Tuna, Garnele und Lachs
59€

SASHIMI

鮭のたたき味噌酢

Sake no Tataki
Lachs|Miso
21€

勘八 セビーチェ

Hamachi Ceviche
Gelbschwanzmakrele|Ponzu
29€

刺身 ミックス

Sashimi Mix
46€

TEPPANYAKI

焼き野菜
Yaki Yasai
Gebratenes Gemüse
26€

鮭と野菜
Sake no Teriyaki
Lachs|Gemüse
36€

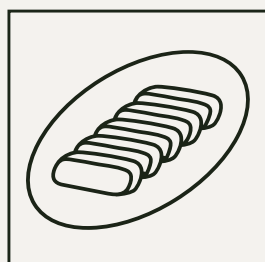
ローストビーフと野菜
Gyuniku
Roastbeef mit Gemüse
43€

和牛
WAGYU A5 SIRLOIN
100g | 80€

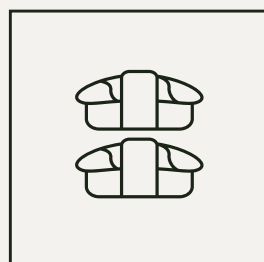
Einzelne Stücke wiegen zwischen
60g und 120g.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Sie haben die Möglichkeit, zwischen folgenden
Zubereitungsarten zu wählen:



Kurz gegrilltes
Tataki mit Ponzu



Flambiert als
Nigirisushi



Steak vom
Teppanyaki

DESSERT

あずきクレームブリュレ
Azuki Crème Brûlée
9€

バニラパフェとゴマ
Vanille-Parfait mit Sesam
9€

ソルベ
Sorbet (Vegan)
9€

Wichtige Ernährungsinformationen bitte bei Reservierung angeben.
Bei Fragen schreiben Sie uns gerne eine Nachricht mit Ihrem Anliegen.

GETRÄNKE

WASSER

Plose Medium oder Still
1 Liter | 8,50€

APERETIF

Sekt mit Yuzu
0,1l | 9€

Rosé Champagner Paul Guillot
0,375l | 49€

Champagner Ruinart
0,75l | 120€

うめしゅ
Pflaumenwein auf Eis
0,1l | 13,50€

酒カクテル
Harusan (Sake Cocktail)
0,1l | 14€

花泡香
Hana Awaka
Yuzu Sparkling Sake
0,25l | 23€

BIER

Asahi
0,33l | 4,90€

Kirin
0,33l | 4,90€

Kirin Alkoholfrei
0,33l | 4,90€

SOFTDRINKS

YUNIQ Yuzu
0,33l | 4,90€

カルピス
Calpico Soda
0,3l | 4,90€

TEE

煎茶
Sencha
3,20€

玄米茶
Genmaicha
3,20€

KAFFEE

Espresso
3,50€

Kaffee Crema
3,80€

Doppio
4,20€

Cappucino
4,30€

DIGESTIF

Reisschnaps (Shochu)
2 cl | 4,50€

Ichiro's
„World Blended Whisky“
2 cl | 8,50€

Suntory ROYAL
Blended Malt Whisky
2 cl | 9€

WEIN

WEISS

Engel Grauburgunder
Rheinhessen
0,2l|9€

Weedenborn Sauvignon Blanc
Rheinhessen
0,2l|12€ 0,75l|39€

Georg Breuer „Charm” Riesling
Rheingau
0,2l|14€ 0,75l|45€

Bassermann-Jordan
Gelber Muskateller
Pfalz
0,2l|16€ 0,75l|52€

Cantina Tramin „Glarea”
Chardonnay
Südtirol
0,75l|56€

Kühling-Gillot „Nierstein” Riesling
Rheinhessen
0,75l|75€

ROSÉ

Cava la Roquiére
R Cuvée du Laoucien
Provence
0,2l|12€ 0,75l|39€

ROT

Oliver Zeter Pinot Noir
Pfalz
0,2l|14€ 0,75l|45€

Philipp Kuhn „Mano Negra“
Pfalz
0,75l|54€

SAKE (REISWEIN)

Hakutsuru Junmai
halbtrocken, weich
heiß oder kalt

180 ml | 9,60€

Dassai Junmai Daiginjo
Sake mit hohem Poliergrad,
feinherb, fruchtig, komplex
kalt

45
180 ml | 15€ 720 ml | 54€

39
180 ml | 21€ 720 ml | 75€

23
180 ml | 39€ 720 ml | 139€