



MINAKAMI

JAPANESE FUSION KITCHEN



*„WOLKEN ZIEHEN AUF, VON ZEIT ZU ZEIT
SIE BRINGEN DIE CHANCE, EIN WENIG AUSZURUHEN
VON DER BETRACHTUNG DES MONDES.“*

Matsuo Bashô



Highlights

6-GANG MENÜ

IZAKAYA MORIAWASE | JAPANISCHE TAPAS

UNSER KÜCHENCHEF VERWÖHNT SIE MIT VERSCHIEDENEN TAPAS,
SERVIERT IN 4 GÄNGEN

SUSHI MORIAWASE | GEMISCHTE SUSHI-VARIATION

LASSEN SIE SICH VON DEN KULINARISCHEN FÄHIGKEITEN UNSERES
KÜCHENCHEFS ÜBERZEUGEN

DESSERT

ZUM ABSCHLUSS SERVIEREN WIR IHNEN MOCHI-EIS ODER KUCHEN

ab 2 Personen

65,- pro Person

** AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH UND VEGAN*



Highlights

5-GANG MENÜ

IZAKAYA MORIAWASE | JAPANISCHE TAPAS

UNSER KÜCHENCHEF VERWÖHNT SIE MIT VERSCHIEDENEN TAPAS,
SERVIERT IN 5 GÄNGEN

ab 2 Personen
35,- pro Person

** AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH UND VEGAN*



Salat

SASHIMI SALAT

SALAT | FISCH VARIATION | SUMISO

11

BABY SPINAT TRÜFFEL SALAT

BARBARIE ENTENBRUSTFILET | BABYSPINAT | TRÜFFELDRESSING

15

Suppen

MISO LACHS SUPPE

LACHS | TOFU | ALGEN | MISO PASTE | FRÜHLINGSZWIEBELN

6

MISO DELUXE

JAKOBMUSCHEL | WEISSFISCH | TOFU | ALGEN | MISO PASTE |
FRÜHLINGSZWIEBELN

7,5



Izakaya

IN JAPAN DIENEN IZAKAYA – JAPANISCHE TAPAS – ALS APPETITHÄPPCHEN,
KLEINE GAUMENFREUDEN SOWIE TRINKBEGLEITER

CEVICHE	12
ROHER LACHS- UND WEISSFISCH AVOCADO KRÄUTER	
GYU CARPACCIO	12
RINDERFILET LAUCHZWIEBELN PONZU	
SAKE HOTATE NO YUME	14
ROHES LACHSFILET JAKOBSMUSCHEL IN SCHEIBEN KRÄUTER	
TAKO KYURI	12
MARINierter OKTOPUS ALGEN	
MAGURO NUTA	13
ROHES THUNFISCHFILET IN WÜRFELN LAUCHZWIEBELN SUMISO	
TUNA TATAKI	15
FILET VOM THUNFISCH KURZ GEGRILLT LAUCHZWIEBELN AVOCADO	
LOUP DE MER CARPACCIO	14
LOUP DE MER KRÄUTER	
SOFTSHELL CRABS	14
GEBACKENER BUTTERKREBS	



Hauptspeisen

GRILLED SALMON	32
FILET VOM LACHS JAKOBSMUSCHEL GEGRILLT SALATVARIATION SUSHIREIS	
GYU KAKU YAKI	32
RINDERFILET IN WÜRFELN IM WOK ZUBEREITET SALATVARIATION	
BIO BLACK ANGUS STEAK (350 g)	
BLACK ANGUS RINDFLEISCH AUS REGIONALER WEIDEHALTUNG 100 % BIO	
– RIB EYE	60
– NEW YORK STRIP	60

Donburi

JAPANISCHE REISSCHÜSSEL – FÜR DEN KLEINEN BIS MITTLEREN HUNGER

SAKE DON	22
ROHES LACHSFILET IN SCHEIBEN AVOCADO JAPANISCHES OMELETT SUSHIREIS	
MAGURO DON	26
ROHES THUNFISCHFILET IN SCHEIBEN JAPANISCHES OMELETT AVOCADO SUSHIREIS	



KAISEN DON

28

ROHE FISCHVARIATION | JAPANISCHES OMELETT | AVOCADO |
SUSHIREIS

UNAGI DON

25

JAPANISCHER SUSHI-AAL | GEGRILLT | SUSHIREIS

Sushi

SUSHI MORIAWASE – CHEF'S SELECTION

GEMISCHTE SUSHI-VARIATION | INSIDE OUT | NIGIRI | MAKI | SASHIMI

pro Person

35

für 2 Personen

65

** AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH UND VEGAN*



Sashimi

SAKE SASHIMI SCHOTTISCHER LACHS	20
MAGURO SASHIMI THUNFISCH	28
SASHIMI MORIAWASE VOM SUSHI KOCH AUSGEWÄHLTE FISCHSORTEN	38
HAMACHI SASHIMI a. A. KINGFISH	38
TORO SASHIMI a. A. THUNFISCHBAUCH	45

*„STILLE...!
TIEF BOHRT SICH IN DEN FELS
DAS SIRREN DER ZIKADEN ...“*

Matsuo Bashô



Nigiri

NIGIRI SUSHI – CHEF'S SELECTION

22

7 VERSCHIEDENE NIGIRI

JEWELLS 2 STÜCK

SAKE SCHOTTISCHER LACHS	6	MUTZU BUTTERFISCH	6
ABURI SAKE FLAMBIERTER SCHOTTISCHER LACHS	7	MUTZU ABURI FLAMBIERTER BUTTERFISCH	7
MAGURO THUNFISCH	7	GYU ABURI FLAMBIERTES RINDFLEISCH	6
EBI GARNELE	6	SHIITAKE SHIITAKE PILZ	4,5
UNAGI ROYAL GEGRILLTER AAL	10	TAMAGO JAPANISCHES OMELETT	4,5
SUZUKI LOUP DE MER	6	AVOCADO AVOCADO	4,5



TORO THUNFISCH BAUCH	a. A.	IKURA LACHSKAVIAR	10
KING CRAB KÖNIGSKRABBE	a. A.	TAKO OKTOPUS	6,5
HOKKIGAI HOKKIGAI MUSCHEL	5	SABA MAKRELE	6
HOTATE JAKOBMUSCHEL	7	HAMACHI KINGFISH	a. A.

Inside Out Rolls

CHEF'S HIGHLIGHTS

UNAGI ROYAL ROLL GEGRILLTER AAL JAPANISCHES OMELETT AVOCADO	19
WHITE SHARK FLUSSKREBS BUTTERFISCH AVOCADO	18
OPEN ROLL LACHS UNAGI EBI AVOCADO CREAM CHEESE	17



DRAGON 20

GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN | KAMPYO | GEGRILLTER AAL

BLACK TIGER ROLL 20

GEKOCHTE BLACK TIGER GARNELEN | JAPANISCHES OMELTT |
GEGRILLTER AAL | AVOCADO | UNAGI SOSSE

KING SALMON 18

GEBACKENE BLACK TIGER GARNELEN |
SCHOTTISCHER LACHS | KAMPYO

* GÄNGIGE MAKI UND INSIDE OUT ROLLS SIND AUF ANFRAGEN ERHÄLTlich

Dessert

MOCHI EIS 7,5

JAPANISCHE DESSERT-SPEZIALITÄT, BEI DER EISCREME VON EINER
WEICHEN HÜLLE AUS KLEBREISTEIG (MOCHI) UMHÜLLT WIRD

KUCHEN 8,5

WECHSELENDE AUSWAHL AN FRISCHEN KUCHEN



Japanische Drinks

SAKE

JUNMAI WARM	0,15 KARAFFE	11
JUNMAI DAIGINJO KALT	0,1 KARAFFE	16
JUNMAI GINJO KALT	0,1 KARAFFE	12

SPIRIT

YUZUSHU – JAPANISCHER LIKÖR	4 cl	9
CHOYA – JAPANISCHER PFLAUMENLIKÖR	4 cl	7,5

JAPANISCHES BIER

ASAHI	FL. 0,3 l	5
KIRI	FL. 0,3 l	5

WHISKY

NIKKA – JAPANISCH	2 cl	7,5
HIBIKI-BLEND	2 cl	8,5



HIGHBALLS

JAPANESE OLD FASHIONED JAPANISCHER WHISKY ANGOSTURA BITTER YUZUSHU	15
YUZU COLLIN JAPANISCHER GIN YUZUSHU	14

Aperitif

PFIRSICH-SHISO SPRITZ JAPANISCHER PFLAUMEN LIKÖR CREMANT SODA	0,2 l	12
JAPANESE MULE GIN SPICY GINGER GURKE	0,2 l	12
JAPANESE OLD FASHIONED JAPANISCHER WHISKY ANGOSTURA YUZUSHU	0,2 l	15
APEROL SPRITZ APEROL CREMANT SODA	0,2 l	11
CREMANT	0,1 l	9
GIN TONIC JAPANESE ROKU GIN TONIC WATER	0,2 l	12
YUZU COLLIN GIN YUZUSHU	0,2l	14



Weinkarte

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER DEUTSCHLAND	0,2 l	7,5	0,75 l	27
CHARDONNAY FRANKREICH	0,2 l	7,5	0,75 l	27
RIESLING DEUTSCHLAND	0,2 l	7,5	0,75 l	27
WEISSWEINSCHORLE	0,2 l	6,0		
CHABLIS LA CHABLISIENNE BURGUND 2024			0,75 l	60
SANCERRE J. DE VILLEBOIS LOIRE 2024			0,75 l	60

ROTWEIN

TEMPRANILLO SPANIEN	0,2 l	7,5	0,75 l	27
CABERNET SAUVIGNON FRANKREICH	0,2 l	7,5	0,75 l	27

ROSÉWEIN

MIVARAL CÔTES DE PROVENCE 2024			0,75 l	48
----------------------------------	--	--	--------	----

CHAMPAGNER | CREMANT | SEKT

CREMANT TROCKEN	0,1 l	9	0,75 l	52
CHAMPAGNER MOET & CHANDON			0,75 l	80



Alkoholfrei

COLA COLA ZERO			0,2 l	3
TONIC WATER			0,2 l	3
SPICY GINGER			0,2 l	3
APFELSAFT APFELSCHORLE			0,2 l	3
ORANGENSAFT	0,2 l	3	0,4 l	4,5
WASSER – ACQUA MORELLI STILL SPRUDEL	0,25 l	3	0,75 l	6,5

„ZU ENDE DAS WANDERN:
MEIN TRAUM, AUF DÜRRER HEIDE
HUSCHT ER UMHER.“

Matsuo Bashô



Der Abend Tee

FÜR HÖCHSTE QUÄLITÄTSANSPRUCHE IMPORTIEREN WIR ERLESENE
TEESORTEN AUS JAPAN UND TAIWAN.

HOJJICHA

KÄNNCHEN

6,0

AUS JAPAN – EIN GERÖSTETER GRÜNTEE MIT STÄNGELN, FREI VON GERBSTOFFEN UND KOFFEIN. DER FEINE UNTERSCHIED LIEGT IM AROMA, DER DUFT BEWEGT SICH IN DIE NUSSIGE RICHTUNG. AUF DER ZUNGE ENTSTEHT EIN LEICHTER, LANG ANHALTENDER, BERUHIGENDER GESCHMACK.

GENMAICHA

KÄNNCHEN

6,0

EBENSO AUS JAPAN – DER TRADITIONELLE BEGLEITER FÜR SUSHI. DIESER GRÜNTEE WURDE MIT BLÄTTERN EINES SENCHA UND GERÖSTETEN REISKÖRNERN VEREDELTE. DAS ERGEBNIS IST EIN SEHR ANGENEHMER, ALL DAY TEA. DER TIEFGRÜNE GESCHMACK WIRD DURCH DIE REISKÖRNER GEMILDERT UND ERGIBT EIN SÜSS-NUSSIGES AROMA.

AMACHA

KÄNNCHEN

6,0

AMA – SÜSS, CHA – TEE = SÜSSER TEE. DER NAME HÄLT WAS ER VERSPRICHT. EIN AUFGUSS VON FERMENTIERTEN HORTENSIBLÄTTERN, WELCHE IN DER ZEIT DULCIN ENTWICKELT HABEN. DIESE ZUTAT VERLEIHT DEM TEE DIE ÜBERRASCHENDE SÜSSE UND EIN FLORALES AROMA.

