

---

**SIMPLICITY AND COMPLEXITY  
AT THE SAME TIME - THIS IS SUSHI B.**

[PIOTR SUSZEK]

---

---

# APERITIF.

---

---

## FRESH STUFF

---

€

### JAFFA LIMONADE

Schwarzer Tee | Sirup

Zitronensaft | Soda

5

### MATCHA LIMONADE

Matcha | Zitrone | Soda

5

### TRINIDAD LIMONADE

Holunder | Limette | Soda

5

---

## JAPANESE BEER

---

€

Sapporo

0,33 l

5

Asahi

0,33 l

5

---

## JAPANESE WHISKY

---

€

Nikka From The Barrel

4 cl

8

Hibiki Japanese Harmony

4 cl

10

Yamazaki 12yrs

4 cl

16

---

## GIN TONIC

---

€

Roku Gin &amp; Indian Fever Tree Tonic

9

Nikka Coffey Gin &amp; Mediterranean Fever Tree Tonic

12

---

## SPARKLING WINE

---

€

2016 Reichsrat von Buhl Riesling

0,1 l

6.50

Reichsrat von Buhl Reserve brut

0,1 l

6.50

2016 Reichsrat von Buhl Rosé brut

0,1 l

7.50

# SUSHI & MORE.

## STARTERS

<b>GOMA WAKAME SALAD</b>	6 €
<b>EDAMAME</b>	6 €
<b>WAKAME SEAWEED PONZU SALAD</b> Gurken   Sesam	7 €
<b>MIXED GREEN SALAD</b> Karashi Senf   homemade Dressing + Tuna Tataki → + 9 € + Chicken Karaage → + 7 €	7 €
<b>SALMON TATAKI</b> 🔥 Lachs   Ponzusauce   Kizami Wasabi	15 €
<b>SCALLOPS</b> Jakobsmuscheln   japanisches Edamame-Dressing	15 €
<b>TUNA-TATAR</b> Wonton Chips	17 €
<b>GYU TATAKI BEEF</b> Sake   Sojasauce	18 €

## NIGIRI SASHIMI

② Stück pro Portion  
③ Stück pro Portion

	NIGIRI	SASHIMI
<b>TOFU</b>	4 €	--
<b>SALMON</b>	6 €	7 €
<b>TUNA</b>	7 €	8 €
<b>HAMACHI</b>	7 €	8 €
<b>SEA BASS</b>	7 €	8 €
<b>SCALLOPS</b>	8 €	9 €
<b>TUNA TATAKI</b> 🔥	8 €	9 €
<b>SEA EEL</b>	8 €	9 €
<b>TORO TUNA</b> nach Verfügbarkeit	12 €	13 €
<b>TORO TUNA   FOIE GRAS</b>	14 €	--

---

## FUTOMAKI\*

---

⑥ Stück pro Portion

### AVOCADO

10 €

Avocado | Gurke | Kanpyo | Frischkäse

### OSHINKO

10 €

Avocado | Gurke | Oshinko  
Tsukemono | Mayonnaise

### CRISPY CHICKEN

12 €

Hähnchen | Avocado  
Schnittlauch | Sweet-Chili-Sauce

### SALMON

12 €

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse

### TRIPLE FISH

13 €

Yellowtail | Lachs | Thunfisch | Gurke  
Avocado | Oshinko | Frischkäse

---

## \* ALLE ROLLEN AUCH ALS CALIFORNIA MAKI MÖGLICH

---

### TUNA

13 €

Thunfisch | Gurke | Avocado | Frischkäse

### SPICY TUNA

13 €

Thunfisch | Avocado | Oshinko  
scharfe Mayonnaise | Sesam-Chili-Öl | Tobiko

### TIGER PRAWNS TEMPURA

14 €

Riesengarnele | Gurke | Lauch

### SEA EEL

14 €

Meeraal | Kanpyo | Gurke | Sansho  
Sesam | Kabayakisauce

### SOFTSHELL CRAB TEMPURA

14 €

Softshellkrabbe | Avocado | Miso Aioli  
Tobiko

---

## SPECIALS ③ Stück pro Portion

---

**HOSOMAKI** 🔥 15 €

Thunfisch-Tatar in Tempura

③ Stück pro Portion

**CALIFORNIA BURNING SALMON** 16 €

Riesengarnele in Tempura

Gurke | Mayonnaise | flambierter Lachs

Kabayakisauce

**CALIFORNIA GOLD** 16 €

Riesengarnele in Tempura

Gurke | Avocado | Lachskaviar

**CALIFORNIA TUNA TATAKI** 🔥 18 €

Thunfisch | Gurke | flambierter Thunfisch

Sansho | Shichimi Togarashi | grüner Tabasco

---

**CALIFORNIA HAMACHI** 18 €

Yellowtail | Avocado | Oshinko

Lachskaviar

**CALIFORNIA SEA EEL** 18 €

Riesengarnele in Tempura | Gurke | Meeraal

Kabayakisauce

**CALIFORNIA SURF & TURF** 18 €

Riesengarnele in Tempura | Gyu Tataki Beef

Gurke | Miso Aioli | Schnittlauch

**CALIFORNIA GYU TATAKI** 18 €

Gyu Tataki Beef | Avocado | Oshinko

Miso Aioli | Schnittlauch

**CALIFORNIA TORO** 22 €

Toro Thunfisch | Gurke | Tempura Crumbs

Mayonnaise | Toro | Lachskaviar



---

## OMAKASE SETS

---

**MIX OF NIGIRI, HOSOMAKI,  
FUTOMAKI + CALIFORNIA SPECIALS**

22 STÜCK 42 €

30 STÜCK 58 €

44 STÜCK 79 €

---

## ADD ON

---



Miso Aioli | scharf → 3 €

Wasabi | frisch 2 g → 5 €

---

## DESSERT

---

**ASIAN PANNA COTTA** 10 €  
Panna Cotta | knuspriges Walnusspulver

**COCONUT TAPIOKA** 12 €  
Kokosnuss Tapioka | gebratene Banane  
Heidelberger Melonenschnaps

---

# DRINKS & WINES.

---

---

## FRESH STUFF

---

€

<b>JAFFA LIMONADE</b>		5
Schwarzer Tee   Sirup   Zitronensaft   Soda		
<b>MATCHA LIMONADE</b>		5
Matcha   Zitrone   Soda		
<b>TRINIDAD LIMONADE</b>		5
Holunder   Limette   Soda		
Proviant Orange	0,33 l	4
Proviant Cola	0,33 l	4
Proviant Zitrone	0,33 l	4
Gerolsteiner medium	0,75 l	6
Gerolsteiner still	0,75 l	6

---

## HOT STUFF

---

€

SENCHA CHIRAN, Grüner Tee		5
JASMIN XIAN YU, Jasmin		5

---

## JAPANESE BEER

---

€

Sapporo	0,33 l	5
Asahi	0,33 l	5

---

## SAKE

---

€

Kakurei Junmai Ginjo	0,1 l	12
15,8% Alk	0,72 l	84
Hassen Junmai Ginjo – Black Label	0,1 l	13
16% Alk	0,72 l	88
Kamoshibito Kuhelji Junmai Daiginjo	0,1 l	15
16% Alk	0,72 l	92

---

## JAPANESE WHISKY

---

€

Nikka From The Barrel	4 cl	8
Hibiki Japanese Harmony	4 cl	10
Yamazaki 12yrs	4 cl	16

---

## GIN TONIC

---

€

Roku Gin & Indian Fever Tree Tonic		9
Nikka Coffey Gin & Mediterranean Fever Tree Tonic		12

---

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE €

---

### BY THE GLASS // 0,1 l

---

2016 Reichsrat von Buhl Riesling	6.50
Reichsrat von Buhl Reserve brut	6.50
2016 Reichsrat von Buhl Rosé brut	7.50

---

### BOTTLE // 0,75 l

---

2016 Reichsrat von Buhl Riesling	38
Reichsrat von Buhl Reserve	40
2016 Reichsrat von Buhl Rosé	50
2013 Reichsrat von Buhl Prestige	80
2015 Reichsrat von Buhl Suez	60

---

## €

---

Ruinart Rosé	135
Ruinart Blanc de Blancs	150

---

Louis Roederer Brut Premier	89
2002 Louis Roederer Cristal	450

---

Krug Grand Cuvee	280
2004 Krug Vintage	375

---

Bollinger Special Cuvée	95
Bollinger Rosé	160
2008 Bollinger La Grand Année	250



---

## WEINGUT REICHSRAT VON BUHL

---

€

---

### BY THE GLASS // 0,25 l

---



2018 Bonedry Riesling	7.50
2018 Bonedry Rosé	8
2015 Rieslaner Auslese	13
2016 Spätburgunder	12

---

### BOTTLE // 0,75 l

---



#### WHITE WINE

2018 Bonedry Riesling	22
2018 Bonedry Rosé	24



---

#### WHITE WINE

2018 Forster Riesling	28
2013 Riesling Pechstein Auslese	30
2016 Riesling Leinhöhle	36
2015 Rieslaner Auslese	38
2017 Riesling Suez	38

---

#### JESUITENGARTEN RIESLING GG

Jahrgang 2017	75
Jahrgang 2013	85
Jahrgang 2012	65
Jahrgang 2011	70

#### REITERPFAD RIESLING GG

Jahrgang 2017	70
Jahrgang 2013	70
Jahrgang 2012	65

#### KIESELBERG RIESLING GG

Jahrgang 2017	65
Jahrgang 2016	65
Jahrgang 2015	65

#### PECHSTEIN RIESLING GG

Jahrgang 2017	75
Jahrgang 2014	85
Jahrgang 2013	80
Jahrgang 2012	75

#### RED WINE

2016 Spätburgunder	32
--------------------	----

---

**WEINGUT GEHEIMER RAT DR.  
VON BASSERMANN-JORDAN** €

---

**BY THE GLASS // 0,25 l** 

2018 Deidesheimer Riesling	11
2018 Weisser Burgunder	11
2018 Blanc de Noir	11

---

**BOTTLE // 0,75 l** **WHITE WINE**

2018 Weisser Burgunder	28
2018 Blanc de Noir	28
2018 Deidesheimer Riesling	32
2018 Riesling Auf der Mauer	55
2018 Hohenmorgen GG	75
2018 Jesuitengarten GG	75

**RED WINE**

2017 BJ S...Sprung	33
--------------------	----

---

**WEINGUT  
VON WINNING** €

---

**BY THE GLASS // 0,25 l** 

2019 Sauvignon II	9.50
2018 Chardonnay II	12

---

**BOTTLE // 0,75 l** **WHITE WINE**

2019 Sauvignon II	27
2018 Chardonnay II	34
2018 Ruppertsberger Reiterpfad	46
2018 Königsbacher Ölberg	46
2018 Sauvignon I	48
2017 Deidesheimer Grainhübel GG	60

**RED WINE**

2017 Pinot Royal	45
------------------	----

---

## MORE ABOUT WINE

---

€

---

**BOTTLE // 0,75 l**

---



### WHITE WINE

#### J.J. PRÜM

2013 Riesling Kabinett trocken	40
2012 Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese fruchtsüß	85
2005 Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese fruchtsüß	125
2011 Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese edelsüß // 0,375 l	50
2002 Riesling Wehlener Sonnenuhr Auslese edelsüß // 0,375 l	95

---

#### CHRISTIAN MOREAU

2018 Chablis	50
2018 Chablis Premier Cru „Vaillon“	80

---

#### BACHELET-MONNOT

2017 Puligny-Montrachet	120
2017 Puligny-Montrachet Premier Cru „Les Referts“	190

€

---

#### ANTOINE JOBARD

2017 Meursault Premier Cru „Poruzots“	230
---------------------------------------	-----

---

#### FRANCOIS MIKULSKI

2016 Meursault	120
2010 Meursault	190

### RED WINE

€

#### ORBITA VENUS

2016 Dido Garnacha   Syrah   Cabernet Sauvignon	35
--	----

---

#### QUINTA DE LA QUIETUD

2014 Quinta Quietud Tempranillo	60
------------------------------------	----

---

#### CHÂTEAU LE PUY

2015 Émilien Merlot   Cabernet Sauvignon	90
---	----

---

#### DOMAINE & MAISON LES ALEXANDRINS

2017 Côte Rôtie Syrah	95
--------------------------	----