

k u c h i



starters

edamame 5
sojabohnen, meersalz

spicy edamame 6
sojabohnen, sambal, knoblauch

japanese summer rolls 8
reispapier, eisbergsalat, shiso
blätter, gurke, umeboshi sauce

+ **sake**, eismeerlachs, 10
+ **saba**, makrele 10
+ **maguro**, thunfisch 12

shumai 12
hausgemachte teigtaschen, schweinehack,
ingwer, zwiebeln, tobiko

nasu dengaku 11
miso gratinierte aubergine, bonito
flocken, frühlingzwiebeln, sesam

agemono : deep fried

tori karaage 4stk. 12
ausgebackene hühnernteile, shichimi, mayo

agedashi tofu 12
frittierter tofu, tentsuyu, geriebener rettich,
mizuna salat, frühlingzwiebeln

tako tempura 16
in tempurateig ausgebackener
oktopus, unagi sauce, mayo

wasabi prawns 3stk 12
in tempurateig ausgebackene riesen
garnelen, wasabi-mayo, schnittlauch

salad

wakame salada 6
seetang, miso-sauce, sesam

kimuchi kimchi 6
fermentierter chinakohl,
umami chillipaste, sesam

horenso tofu gomae 8
blanchierter spinat, tofu-sesamsauce

kyu-salada 5
jap. marinierter gurken salat, sesam

potato salada 12
kartoffeln, mayo-remoulade,
ramen ei, lachsrogen

kuchi salada 13
saisonaler salat nach art des hauses,
karotten-yuzu dressing

crispy noodle salada 15
frittierte nudeln, hauchdünn geriebener
weißkohl salat, bonito flocken, nori, umeboshi
dressing

okinawa seafood salada 22
gemischtes sashimi, gemischter salat,
zwiebeln, paprika, miso-karotten dressing

soups

shiro miso 6
helles miso, wakame, tofu,
frühlingzwiebeln

sake miso 9
helles miso, lachs, brunnenkresse, ingwer

bei allergien oder unverträglichkeiten
wenden sie sich bitte an unser personal



grill / robata

saba shioyaki 15
gegrillte makrele, meersalz,
geriebener rettich, ponzu

hiramasa kama shioyaki 15
gelbschwanzmakrele,
geriebener rettich, ponzu

sake teriyaki 22
gegrilltes eismeerlachs steak,
teriyaki sauce, ingwer

chimichuri tuna steak 28
gegrilltes tuna steak, chimichuri-teriyaki salsa,
enoki pilze, brunnenkresse, shiso

chimichuri beef steak 28
rib eye steak, chimichuri-teriyaki salsa,
enoki-mizuna salat, knoblauch chips

kamo teriyaki 19
rosa gegrillte entenbrust,
orangenfilets, whiskey-teriyaki sauce

yakitori stk. / 5
hühnerspieße, alles vom kikok hähnchen:
mune, hühnerbrust, yuzu-kosho
negima, schenkelfleisch, frühlingzwiebeln
kawa, hühnerhaut
tebasaki, hühnerflügel

yaki udon : dicke gebratene japanische weizennudeln

tokyo carbonara 20
guanciale, eigelb, parmesan,
butter-sake soja sauce

gyu kinoko udon 22
rindfleisch, pilze, frühlingzwiebeln,
knoblauch, butter-sake soja sauce

virgin monk 16
tofu, gemüse, zitronengras, knoblauch,
sambal chili sauce, butter-sake soja sauce

lost monk 19
hähnchenfleisch, gemüse, zitronengras,
knoblauch, sambal chili sauce,
butter-sake soja sauce

specials

yasai tempura 18
in tempurateig ausgebackenes gemüse,
grüner spargel, lotus, süßkartoffeln, pilze,
zwiebeln, karotten, geriebener rettich,
tentsuyu dip

tempura moriawase 25
in tempurateig ausgebacken, 2 garnelen,
weißfisch, grüner spargel, lotus, süßkartoffeln,
pilze, zwiebeln, karotten, rote paprika,
mais, geriebener rettich, tentsuyu dip

tonkatsu 20
duroc-schweineschnitzel, panko, weißkohl
miso-karotten dressing, tonkatsu sauce

miso ente 24
knusprige ente, miso unagi sauce, weißkohl,
miso-karotten dressing, reis, sesam

scallops (wenn verfügbar) stk. / 18
gegrillte jakobsmuschel,
butter-sake soja sauce

omakase menu

sharing style menu ab 4+ personen

omakase 60
Chef's recommended -
3 course menu & dessert

omakase deluxe 80
Chef's recommended -
3 course menu & dessert "deluxe"

bei allergien oder unverträglichkeiten
wenden sie sich bitte an unser personal



nigiris 2stk.

maguro , thunfisch	8
sake , eismeer lachs	8
tai , dorade	8
hiramasa , gelbschwanzmakrele	8
ika , tintenfisch	8
tako , oktopus gekocht	8
saba , marinierte makrele	8
ebi , großgarnele gekocht	8
amaebi , grönlandgarnele roh	8
hotategai , jakobsmuschel roh	9
unagi , süßwasser aal gegrillt	9
kani , krebsfleisch	9
sake aburi , flambierter lachs	9
ikura gunkan , lachs kaviar	9
spicy tuna gunkan scharf marinierter thunfisch	9
spicy hotate gunkan scharf marinierte jakobsmuschel	9
chu toro , mittelfettiger thunfischbauch	11
o toro , fettiger thunfischbauch	12
uni , seeigel	14

sashimi: rohe fischscheiben

sake , eismeerlachs	9stk.	22
maguro , big eye tuna	9stk.	25
maguro sake , thunfisch, lachs	10stk.	23
moriawase small , kleine gemischte selektion	12stk.	26
moriawase large , große gemischte selektion	21stk.	39

kaisen don: reisschale mit rohem fisch

sake ikura lachs, lachskaviar	19
tekka don thunfischfilets	24
toro - negi toro fettige thunfischbauch schein, thunfischbauch tatar, frühlingzwiebeln	32
hokkaidon deluxe seeigel, krebsfleisch, jakobsmuscheln, grönlandgarnele, lachskaviar, thunfisch, lachs, oktopus, gelbschwanzmakrele	45

kuchi extreme classics

tempura roll garnelen tempura, gurke, mayo, tobiko, frühlingzwiebeln, unagisauce, sesam	5stk.	12
my best friend's roll veggie tempura, lachs, miso unagi sauce, kresse, mayo, sesam	8stk.	13
mr.miyagi's sushi pizza frittierter sushireis, lachs, chilimayo, gurken, frühlingzwiebeln, tobiko, sesam	4stk.	12
spicy tuna roll scharf marinierter thunfisch tatar, gurke, frühlingzwiebeln, sesam	8stk.	13
kuchi extreme special garnelen tempura, lachs, aal, tamago, gurke, tobiko, unagisauce, sesam	8stk.	25

alle sushi enthalten wasabi

bei allergien oder unverträglichkeiten
wenden sie sich bitte an unser personal



maki 6stk.

tekka , thunfisch	8
sake , lachs	8
sake avocado , lachs, avocado	8
ebi , großgarnele	8
negi toro , thunfisch, frühlingszwiebeln	8
tamago , gesüßtes omelette	8

futo maki 5stk./10stk.

classic	10/16
tamago, tobiko, oshinko, gurke, kanpyo	
tuna/toro&oshinko	14/25
akami, toro, rettich	
kelly futo	12/20
tamago, lachs, unagi, avocado, gurke	
hokkaido futo deluxe ,	25/45
uni, kani, jakobsmuscheln, grönlandgarnele, lachskaviar, thunfisch, lachs, shiso	

inside out 8stk. :

tobiko, avocado, sesam

california , surimi, mayo	12
lachs , lachs, mayo	12
tuna , thunfisch	14
kani , krebsfleisch, mayo	14
ebi , großgarnele, mayo	14
unagi , süßwasser aal	16

veggie sushi

maki 6stk.

kappa , gurke	6
oshinko , marinierter rettich	6
kanpyo , gekochter kürbis	6
avocado , avocado	7
inari sushi , gesüßte tofutasche 2stk.	6

futo maki 5stk./10stk.

veggie futo 8/14

tamago, spinat, oshinko, kanpyo,
gurke, philadelphia

inside out 8stk.

veggie california 10

avocado, oshinko, kanpyo, sesam

asparagus 10

grüner spargel, philadelphia, schnittlauch

veggie best friends 12

veggie tempura, avocado,
miso unagi sauce, mayo, sesam

alle sushi enthalten wasabi

dessert

matcha tiramisu (wenn verfügbar) 9

fresh home made mochi 8
div. sorten, 1stk. (wenn verfügbar)

matcha eis, erdnüsse 7

japanese panna cotta 7
tofu, yuzu

bei allergien oder unverträglichkeiten
wenden sie sich bitte an unser personal



preise in euro

udon

japanische dicke weizennudeln

dipping udon “tsukemen”	16
kalte udon, scharfe sesam-sauce	
tempura “tsukemen”	26
kalte udon, scharfe sesam-sauce, kl. gemischtes tempura	
tempura udon soup	24
kl. gemischtes tempura, seetang, dashi brühe	
chili steak udon soup	24
chili rib eye beef, seetang, dashi brühe	



kuchi lunch

12-16 uhr

kleine miso ente	15
knusprige ente, miso unagi sauce, jap. reis, sesam, weißkohl, miso karotten dressing	
shake don	17
gegrillter eismeer lachs, jap. reis, teriyaki sauce, ingwer, brunnenkresse, sesam	
chimichuri maguro don	19
gegrillter big eye tuna, jap. reis, chimichuri sauce, teriyaki sauce, frischer ingwer, shisoblatt, enokipilz, frühlingzwiebeln,sesam	
gyu-don	18
in süßer sojasauce gekochte hauchdünne rindersteak, jap. reis, eigelb, beni shoga ingwer, frühlingzwiebeln, sesam	
tori karaage don	16
ausgebackene hühnernteile, jap. reis, weißkohl, miso-karotten dressing, eingelegter rettich, mayo, shichimi, frühlingzwiebeln, zitrone, sesam	
sushi set : chef's selection	
ume	18
4 nigiris, 1 maki	
take	35
6 nigiri, 1 maki, 1 inside out	
matsu	49
8 nigiri, 1 maki, 1 inside out, 1 kuchi extreme classics	



alle gerichte beinhalten
eine kleine miso suppe und einen kleinen salat.