

<b>vorspeisen   starters</b>	<b>€</b>
edamame   meersalz	4
edamame   sea salt	
gelber rettich   japanischer senf	5
yellow radish   japanese mustard	
spinatsalat   knusprige lachshaut   sesam	7
spinach salad   crispy salmon skin   sesame	
algensalat   apfel   fenchel	8
seaweed salad   apple   fennel	
thunfischtataki   avocado	13
tuna tataki   avocado	
beef tatar   sanshopfeffer   soja curd	14
beef tatar   sansho pepper   soy curd	
lachstatar   keta kaviar	19
salmon tatar   keta kaviar	
gebackener pulpo   tomaten	16
fried pulpo   tomatoes	
knuspriger kalmar   jalapeños   limette	17
crispy calamari   jalapeños   lime	
japanische pizza   tuna   rettich	17
japanese pizza   tuna   radish	
jakobsmuschel yakitori   feige   muscovadozucker	17
scallop yakitori   fig   muscovado sugar	
sechs stück ebi tempura   chili	18
six pieces ebi tempura   chili	
warme gänsestopfleber   pflaumenweingelee   safran sponge	21
warm goose liver   plum wine jelly   saffron sponge	
soft shell crab   wasabi	pro stück   per piece
11	
gedämpfte hummer gyoza   sesam	pro stück   per piece
6	
steamed lobster gyoza   sesame	
gebratene wagyu & foie gras gyoza	pro stück   per piece
10	
pan fried wagyu & foie gras gyoza	

### **suppen | soups**

miso suppe mit salziger zitrone   miso soup with salty lemon	5
rote miso suppe & hummer   red miso soup & lobster	9
udon nudelsuppe   wurzelgmüse   pak choi   ei   sesam	13
udon noodle soup   root vegetables   pak choi   egg   sesame	

<b>specials im mai</b>	<b> </b>	<b>may specials</b>	<b>€</b>
frischer deutscher spargel		ei   shiso   trüffel   miso	18
first german asparagus this year		egg   shiso   truffle   miso	
bärlauchrisotto		xberg ricotta   spinat   cashews	15
wild garlic risotto		xberg ricotta   spinach   cashews	
als beilage		as a side dish	6
maischolle		löffelerbsen   kopfsalatherzen	30
plaice		yellow peas berlin style   salad hearts	
		und   and:	
ein kilogramm rinderfilet		1 kg filet of beef	130
aus argentinien		from argentina	
		mit drei beilagen & zwei saucen Ihrer wahl	
		please choose three side dishes & two sauces with it	
trifle vanille		beere   keks	7
trifle vanilla		berry   cookie	
<b>fleisch vom robata grill   the robata grill</b>			
iberico secreto		200g	25
nebraska entrecôte		200g   360 g	26   46
wagyu entrecôte 9 plus		200g	94
argentinian filet		180g   250 g	22   31
nebraska filet		180 g   250 g	33   46
<b>beilagen   side dishes</b>			
gedämpfter reis		steamed rice	3
süßkartoffel pommes frites		sweet potato pommes frites	4
spitzkohl & mangold		sweet heart cabbage & chard	4
kohlrabisalat		cabbage turnip salad	5
selleriepüree		mashed celery	5
bärlauchspinat		spinach wild garlic	6
broccoli & romanesco		spicy	6
bratkartoffeln ‚uma‘		pan fried potatoes ‚uma‘	7
grüner & weisser spargel		green & white asparagus	8
artischocke & farnwedel		artichoke & fiddle heads	9
<b>saucen</b>			
sauce choron, xo sauce, pfeffersauce, trüffeljus		je   each	4
sauce choron, xo sauce, pepper sauce, truffle jus			

<b>fisch   fish</b>	<b>€</b>
gebratener king salmon   spargel   kaiserschoten pan fried king salmon   asparagus   snow peas	28

knuspriges wolfsbarschfilet   blumenkohl   ei   trüffelglacé crisp sea bass filet   cauliflower   egg   truffle glacé	35
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

geflämmter black cod   misoglace flamed black cod   miso glace	36
-------------------------------------------------------------------	----

### **fleisch | meat**

uma wagyu burger   foie gras   bacon   cheddar chip	25
-----------------------------------------------------	----

bellota spare ribs   yuzu marmalade & bbq sauce bellota spare ribs   yuzu jam & bbq sauce	19
----------------------------------------------------------------------------------------------	----

lammrücken   petersilienwurzel & crème saddle of lamb   parsnip & cream	39
----------------------------------------------------------------------------	----

bisonfilet   grüner spargel   trüffelbutter   shiitake bison filet   green asparagus   truffle butter   shiitake	42
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

600 g nebraska t - bone   kräuterbutter   pommes allumettes 600g nebrasca t – bone   herb butter   pommes allumettes	55
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

### **omakase**

omakase ist das wort für die japanische menü - tradition.  
wir servieren das menü gern tischweise und ab zwei personen.

omakase is the word for the japanese menu tradition.  
this menu is available as a choice for the whole table, for a minimum  
of two people.

8 gerichte   8 dishes	80
-----------------------	----

12 gerichte   12 dishes	120
-------------------------	-----

## sushi & sashimi

€

entweder drei sashimi oder zwei nigiri:

either three sashimi or two nigiri:

lachs   salmon	4
butterfisch   butter fish	5
thunfisch   tuna	6
garnele   prawn	7
geräucherter aal   smoked eel	8
hamachi	9

---

### mix

3 verschiedene   3 different sashimi	17
5 verschiedene   5 different sashimi	26
3 verschiedene   3 different nigiri	17
5 verschiedene   5 different nigiri	26
sashimi nigiri mix „uma“ für zwei   for two	68

---

### maki uma new style

aubergine   gelber rettich   cranberry   bonito	9
egg plant   yellow radish   cranberry   bonito	
lachs   gurke   ketakaviar	12
salmon   cucumber   ketakaviar	
spicy tuna	13
knusprige garnele   mango - paprika - relish	14
crispy prawn   mango - bell pepper - relish	
gebackene ente & stopfleber   nashi birne   estragon	16
baked duck & liver   nashi pear   estragon	
plus reis und misosuppe   rice and misosoup	5

**desserts & käse | something sweet or cheesy** **€**

<i>2007</i>	<i>riesling cuvée private selection restsüß jochen dreissigacker rheinhessen</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5</i>
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------------	----------

*wir empfehlen / we recommend*

crème brûlée | ananas – kokos – ragout 7

crème brûlée | pineapple – coconut – ragout

erdbeertarte | basilikum 8

strawberry tarte | basil

raw cheesecake | limette | schokosorbet 9

raw cheesecake | lime | chocolat sherbet

<i>2007</i>	<i>lorcher krone riesling spätlese eva fricke rheingau</i>	<i>0,1 l</i>	<i>13</i>
-------------	----------------------------------------------------------------	--------------	-----------

*wir empfehlen / we recommend*

dreierlei gesundes | eis am stiel | smoothie | obst 9

three times healthy | popsicle | smoothie | fruits

<i>1989</i>	<i>château suduiraut sauternes</i>	<i>5 cl</i>	<i>12</i>
-------------	------------------------------------	-------------	-----------

*wir empfehlen / we recommend*

birne | knäckebrötchen | kräuter 10

pear | dry bread | herbs

käse mit fruchtebrot und marmelade 13

cheese with fruit cake and jam

hausgemachte eiscreme | handmade ice cream 3

pro | each

matcha tee | weisses basilikum | waldbeere

matcha tea | white basil | wild berry

hausgemachte sorbets | handmade sherbets 3

pro | each

blaubeere | schoko | mango | rose - litschi

blueberry | chocolate | mango | rose - lychee

pralinen | pralinées 2

pro | each

truffles au champagne dom pérignon vintage 2000

## champagner

andré clouet grande reserve bouzy	0,1 l	€	14.00
moët & chandon rosé brut	0,1 l	€	16.00

## offene weine | wines by the glass

2010	bordeaux blanc réserve mähler-besse bordeaux	0,1 l	€	4.50
2006	pinot grigio jermann friaul	0,1 l	€	7.50
2008	private selection trocken bechtheimer riesling jochen dreissigacker rheinhessen	0,1 l	€	6.00
2008	lorcher krone riesling trocken eva fricke rheingau	0,1 l	€	13.00
2010	le rosé de giscours bordeaux	0,1 l	€	5.50
2008	st. laurent jochen dreissigacker rheinhessen	0,1 l	€	6.00
2006	sassoalloro jacopo biondi santi toscana	0,1 l	€	9.00
2007	blavia premières côtes de blaye mähler-besse	0,1 l	€	4.50

## bier | beer

warsteiner auch alkoholfrei   also zero	0,33 l	€	4.50
paulaner	0,33 l	€	4.50

## wasser | water

san pellegrino	0,75 l	€	6.50
	0,5 l	€	4.90
aqua panna	0,75 l	€	6.50
	0,5 l	€	4.90

## kaffee | coffee

espresso	€	2.80
espresso doppio	€	4.00
kaffee	€	3.20
cappuccino	€	3.50
café au lait	€	3.50