



SOUPS

TOM YAM SOUP^{B,G,D,N} 9,90

Garnele, Meeresfrüchte, Cilantro-Paste, Zitronengras, Kokosmilch, leicht scharf
Prawn, seafood, fish, cilantro paste, lemon grass, coconut milk, slightly spicy

LOBSTER TRUFFLE SOUP^B 14,90

Verfeinerter Hummer in leckerer Brühe, Wakame, See-Algen
Refined lobster in delicious broth, wakame, sea algae

MISO SOUP^{D,F} 6,90

Japanische Misosuppe, Dashi, Seidentofu, Wakame
Japanese miso soup, dashi, silk tofu, wakame



SALATE

ENTE POMELO^{E,H,F,I} 12,90

Dünne Streifen von knuspriger Ente mit Salat, Kräutern, Mango, gerösteten Erdnüssen
Thin strips of crispy duck with salad, herbs, mango, roasted peanuts

SCAMPI PAPAYA^{B,E} 12,90

Knackige grüne Papaya, Garnelen, Erdnüsse, aromatische Kräutersauce
Crispy green papaya, shrimp, peanuts, aromatic herb sauce



STARTER

EDAMAME^E 5,90

Japanische grüne Bohnen, gedämpft, Meersalz
Japanese steamed green beans, sea salt

KIM CHI^A 6,50

Eingelegter scharfer Chinakohl
Pickled spicy Chinese cabbage

AUBERGINEN^{D,F} 7,00

Gegrillte Auberginen karamellisiert, mit Miso und Kräutern
Grilled eggplant marinated with miso

KAI-LAN^{A,F} 10,00

Chinesischer Broccoli mit Soja-Knoblauch-Sauce
Kai-lan vegetable with soja-garlic sauce

RARE SALMON TATAKI^{D,K,F,A} 13,90

Leicht gebraten im Sesam-Pfeffer-Mantel, frische asiatische Kräuter
Lightly fried in the sesame-pepper-crust, fresh Asian herbs

TUNA TATAKI^{D,F,A,K} 14,90

Leicht gebraten im Sesam-Mantel, frische Kräuter
Lightly fried in the sesame crust, fresh herbage

SEARED SCALLOPS (5 Stück)^{D,N} 18,90

Jacobsmuschel vom Teppanyaki-Grill mit Miso-Parmesan-Sauce
Grilled red scallops with miso-parmesan sauce

SMOKY BEEF CARPACCIO^{F,A,K} 18,90

Auf Binchotankohle gegrilltes Rinderfilet, Sakura-Basilikum-Mix, Trüffelöl, Limetten-Ponzu-Sauce
Beef fillet grilled on binchotan, sakura basil mix, truffle oil, lime-ponzu sauce

GYOZA^{B,D,N} 11,90

Gegrillte hausgemachte Teigtaschen nach japanischer Art mit Ibérico, Foie gras, Trüffelöl, Gemüse
Grilled homemade dumplings in Japanese style filled with Ibérico, foie gras and vegetables

SHAO MAI^{B,D,K,N,C} 9,90

Teigtaschen gefüllt mit Maishähnchen, Wild-Garnelen, Gemüse
Dumplings filled with corn-fed chicken, wild prawns and vegetables

WANTAN TSUKI^{B,D,N,C} 8,90

Knusprige Wantan-Taschen gefüllt mit Wild-Garnelen, Bio-Hähnchen, Gemüse
Crispy wonton dumplings filled with wild prawns, organic chicken, vegetables

CHICKEN KARAGE^{F,A,C} 11,90

Knuspriges Maishähnchen nach japanischer Art
Japanese style fried corn-fed chicken

SCAMPI TEMPURA^{B,A,C,D} 16,90

Tempura Garnele in leichtem Tempurateig, hausgemachte Sauce
Crispy prawn in light tempura, homemade sauce

CHICKEN YAKITORI (2 Spieße)^{F,A} 9,90

Bio-Hähnchen am Spieß, Lauch, Teriyaki-Sauce
Organic chicken skewer, leek, teriyaki sauce

SOUS-VIDE ENTE^{F,A} 16,90

Gegrillte Entenbrust, speziell zubereitet, Gemüse
Grilled duck breast, specially prepared, vegetables

SHIKI TAPAS (für 2 Personen)^{B,C,D,E} 29,90

Ausgewählte gemischte Speisen, sorgfältig zusammengestellt vom Küchenchef
Selected mixed dishes, carefully arranged by the chef



MAIN DISHES

KABELJAUFLET^{G,A,D,F} 20,90

Gegrilltes Kabeljaufilet mit Gemüse, eingelegten Wurzeln, Rahmsauce
Grilled cod with cream sauce, mixed vegetables and roots

RIB EYE BLACK ROCK^{F,G,A} 28,90

Rib Eye Steak von hervorragender Qualität, Grüner Spargel, Cherrytomaten, Teriyakisauce
Excellent quality rib eye steak, green asparagus, cherry tomatoes, teriyaki sauce

SPECIALS

ROBATA REMIX (für 1 Person)^{D,F,K} 29,90

Exklusive Zusammenstellung mit besonderer Empfehlung vom Robata-Chef, bestehend aus Fisch, Fleisch und Gemüse
An exclusive collection with special recommendation by the robata chef, consisting of fish, meat and vegetables

ROBATA LUXURY (für 1 Person)^{D,B,N} 45,90

Ein 2- bis 3-Gänge Menü der Spitzenklasse aus besten Fisch-, Fleisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten, wahlweise mit Vorspeise oder Suppe, kleiner Beilage und einem Hauptgericht.
A top-class 2 to 3-course menu consisting of the best fish, meat and seafood specialties, optionally with a starter or soup, a small side dish and a main course.



SIDE DISHES

JASMINREIS 3,50

Jasmine Rice

UDON NUDELN MIT GEMÜSE^{F,A} 8,00

Udon noodles with vegetables

SÜSSKARTOFFEL TEMPURA 6,00

Fried Sweet Potatoes

Ab zwei Personen empfehlen wir Ihnen Robata Mix »Shiki Style« mit unseren besten Spezialitäten vom Grill.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Starting at two people, we recommend a Robata Mix „Shiki Style“ with our finest specialties from the grill.

Please ask our service staff.

Extra Wasabi, Ingwer, Teriyaki-Sauce, Unagisauce und Chili-Majo-Sauce erhalten Sie jeweils für 2,00 EUR.



SASHIMI

SAKE SASHIMI (9 Stück)^D 16,90

Schottischer Lachs
Scottish salmon

MAGURO SASHIMI (9 Stück)^D 19,90

Thunfisch
Tuna

CHUTORO SASHIMI (9 Stück)^D 21,90

Thunfisch-Bauch
Belly filet of tuna

MORIAWASE SASHIMI (12 Stück)^{D,N,B} 23,90

Lachs, Thunfisch, Hamachi, Jacobsmuscheln
Salmon, tuna, kingfish, scallops



NIGIRI

3 Stück

MAGURO^D Thunfisch 11,90
Tuna, Tuna-Tatar und Tobiko
Tuna, tuna tartare and tobiko

OTORO^D Thunfisch-Bauch 14,90
Mit Kizami-Wasabi
Belly meat of tuna with Kizami wasabi

SAKE ABURI^D Lachs 9,90
Lachs, flambiert, Lachs-Tatar, Kaviar und Kräuter
Flambéed salmon, salmon tartare, caviar and herbs

HAMACHI^D Kingfisch-Makrele 11,90
Kingfisch, flambiert, Lachs-Tatar, Kaviar und Kräuter
Flambéed kingfish, salmon tartare, caviar and herbs

HOTATEGAI^D Jakobsmuschel 12,90
Jakobsmuscheln, flambiert, Lachs-Tatar,
Kaviar und Kräuter
Flambéed scallops, salmon tartare, caviar and herbs

Auf Anfrage gibt es auch Standard-Nigiri (2 Stück)



MAKI

6 Stück

SAKE MAKI^D Lachs 4,90
Salmon

EDO MAKI^D Lachs, Avocado 4,90
Salmon, avocado

TEKKA MAKI^D Thunfisch 5,50
Tuna

MAGURO MAKI^D Thunfisch, Avocado 5,90
Tuna, avocado

OTORO MAKI^D Thunfischbauch, Kisami-
Wasabi 8,90
Tuna belly, Kisami wasabi

UNAGI MAKI^D Gegrillter Aal, Gurke 5,90
Grilled eel, cucumber

EBI MAKI^D Gekochte Garnelen, Gurke,
Frischkäse 5,50
Cooked shrimp, cucumber, cream cheese

MANGO MAKI^D Mango, Frischkäse 4,90

AVOCADO MAKI^D Avocado 4,90

KAPPA MAKI^{D,G} Gurke, Frischkäse 4,50
Cucumber, cream cheese



INSIDE OUT

8 Stück mit Avocado, Gurke, Frischkäse

SALMON QUEEN ROLL^{C,D,G,K} 12,50
Lachs, Gurke, Sesam, Tobiko, pikantes Lachs-Tatar
Salmon, cucumber, sesame, tobiko, spicy salmon tartare

TUNA QUEEN ROLL^{C,D,G,K} 13,50
Thunfisch, Gurke, Sesam, Tobiko,
pikantes Tunfisch-Tatar
Tuna, cucumber, sesame, tobiko, spicy tuna tartare

HOT TUNA EBI TEMPURA^{C,D,G,K} 13,90
Black Tiger Garnelen-Tempura,
pikantes Thunfisch-Tatar, Sesam, Tobiko
Black Tiger shrimp tempura, tuna tartare, sesame, tobiko

SPICY TUNA AVOCADO^{C,D,G,K} 13,90
Pikanter Thunfisch von hervorragender Qualität,
Mango, doppelt Avocado und Tobiko-Sesam
Excellent grade spicy tuna, mango, double avocado and
tobiko, sesame

SEXY TUNA ROLL^{B,D,G,K} 13,90
6 Stück Butterkreb-Tempura, Königskrabben,
Thunfisch-Tatar, Gurke, Mango, Sesam, Tobiko
6 p. soft-shell crab tempura, king crab, tuna tartare,
cucumber, mango, sesame, tobiko

UNAGI SALMON QUEEN ROLL^{C,D,G,K} 13,90
Gegrillter Lachs, Aal, Tobiko-Sesam-Unagisauce
Grilled salmon, eel, tobiko-sesame unagi sauce

CRAZY ALASKA ROLL^{C,D,G,K} 16,90
Königskrabbe, Lachs, Aal, Tobiko, Sesam
King crab, salmon, eel, tobiko, sesame

SHIKI ROLL^{C,D,G,K} 16,90
Komposition aus verschiedenem Fisch vom
Sushimeister zubereitet.
Composition of fish made by the Sushi Master

SHIKI BEEF ROLL^{F,G,K} 15,90
Rinderfilet, Mango, Spargel, Zwiebeln, Basilikum,
Sesam-Trüffelöl
Beef Tenderloin, mango, asparagus, onions, basil,
sesame truffle oil

BLACK & WHITE ROLL^{F,G,K} 17,90
Zusammengestellt vom Küchenchef aus bestem
Rindfleisch-Sashimi, Black Tiger Tempura, I.O.R.
Avocado mit Teriyaki- und Cocktailsauce
Arranged by the chef from excellent beef sashimi,
I.O.R. avocado, black & white sauce

CHICKEN MANGO ROLL^{C,D,G,K} 11,90
Gegrilltes Hähnchenfleisch
mit Sesam-Teriyaki-Sauce
Grilled chicken with sesame teriyaki sauce

CRUNCHY ROLL (6 Stück)^{C,D} 11,90
Lachs, Krebsfleisch, Avocado und Schmelzkäse
Salmon, crab meat and processed cheese

GREEN LADY KILLER^K 11,90
Spargel, Avocado, Gurken, Gemüse, Mango,
Sesam, gebratener Tofu
Asparagus, avocado, cucumbers, vegetables, mango,
sesame, fried tofu

Inside Out Rolls sind auf Wunsch
auch vegetarisch erhältlich.

SUSHI MENU

SUSHI FOR ONE (für 1 Person)^{D,G,K,N,F,A} 27,90
Eine Einführung in unsere Sushi-Spezialitäten,
zusammengestellt für eine Person
An introduction to our sushi specialities,
made for one person

BENTO SUPREME (für 1 Person)^{D,G,K,N,F,A} 34,90
Sashimi- und Sushi-Spezialitäten,
zusammengestellt von unserem Sushi-Meister
Variation of our sashimi and sushi specialities
by the sushi chef

*Ab zwei Personen empfiehlt Ihnen unser
Küchenchef sein persönliches Menü aus
mehreren Gängen, wahlweise mit unseren
feinsten Robata-, Sashimi- und Sushi-
Spezialitäten. Bei Fragen wenden Sie sich
an unser Servicepersonal.*

*Starting at two people, the chef recommends his
personal menu with multiple courses of our finest robata,
sashimi and sushi specialties of your choice.
If you have any questions, ask our service staff.*



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE^G 7,90
Mit Limetten-Zitronengras-Geschmack
Lime and lemon grass flavored

MOCHI EISCREME^G 8,90
Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten,
dazu Obst der Saison
Rice cake, filled with different types of ice cream,
including seasonal fruit

SHIKI STYLE (für 2 Personen)^G 21,90
Eine außergewöhnliche
Dessert-Kreation des Küchenchefs
An extraordinary dessert creation by the chef



Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Allergene

^A glutenhaltig ^B Krebstiere ^C Eier und Eierzeugnisse
^D Fisch und Fischerzeugnisse
^E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse ^F Soja und Sojaerzeugnisse
^G Milch und Milcherzeugnisse
^H Schalenobst (Nüsse) ^I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
^J Senf und Senferzeugnisse ^K Sesamsamen
^L Schwefeldioxid und Sulfide ^M Lupinen ^N Weichtiere (Schnecken,
Muscheln, Kalmare, Austern)

Zusatzstoffe – Speisen

¹ Konservierungsstoffe ² Farbstoff ³ Antioxidationsmittel
⁴ Süßungsmittel Saccharin
⁵ Süßungsmittel Cyclamat ⁶ Süßungsmittel Aspartam, enthält eine
Phenylalaninquelle
⁷ Süßungsmittel Acesulfam ⁸ Phosphat ⁹ geschwefelt
¹⁰ chininhaltig ¹¹ koffeinhaltig ¹² geschwärzt ¹³ gewachst