



**FRISCHES À LA CARTE SUSHI
UND
TRADITIONELLE JAPANISCHE KÜCHE
18:30 BIS 21:00 UHR, DIENSTAG RUHETAG**

**FRESH, À LA CARTE SUSHI
AND
TRADITIONAL JAPANESE CUISINE
6.30 PM UNTIL 9 PM, CLOSED ON TUESDAYS**

飲み物 DRINKS

BÖKEN SIGNATURE

BOKEN "ROKU"	JAPANISCHER GIN TONIC 5 CL JAPANESE GIN TONIC 5CL	19,90
BOKEN "HAKU"	JAPANISCHER WODKA, YUZU TONIC JAPANESE WODKA, YUZU TONIC	19,20
BOKEN "TOKI"	JAPANISCHER WHISKEY SODA MIT ORANGE BITTERS JAPANESE WHISKEY SODA WITH ORANGE BITTERS	13,80

BEER

KIRIN	JAPANISCHES BIER JAPANESE BEER	6,50
--------------	-----------------------------------	-------------

WINE

ASIA CUVÉE	2022, WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ FLASCHE / BOTTLE	6,70 44,00
KUNG FU GIRL	2021, RIESLING, WASHINGTON STATE, CHARLES SMITH FLASCHE / BOTTLE	52,00

SAKE

DRAGON BLUE	FLASCHE / BOTTLE 720ML	85,00
FUKUJU	FLASCHE / BOTTLE 720ML	42,00
FUKUJU	GLAS / GLASS 0,1ML	5,90
IMA FOR OYSTERS	FLASCHE / BOTTLE 300ML	49,00
IMA FOR OYSTERS	GLAS / GLASS 0,1ML	7,20

**NOCH MEHR AUSWAHL GIBT`S IN UNSERER BAR ODER WEINKARTE!
FOR MORE CHOICE CHECK OUT OUR BAR OR WINE MENU!**

前菜 STARTERS

MISO SOUP	MIT TOFU, FRÜHLINGSZWIEBEL WITH TOFU, SPRING ONIONS	7,00
EDAMAME	GEKOCHTE SOJASCHOTEN, FLEUR DE SEL COOKED SOY PODS, FLEUR DE SEL SPICY, MIT WÜRZIGEM PFEFFER SPICY, WITH PEPPER MIT GERÄUCHERTEM FLEUR DE SEL WITH SMOKED FLEUR DE SEL	5,50
SALMON NANBANZUKE	LACHS IN WÜRZIGE NANBANZUKE MARINADE SALMON MARINATED IN SOY DASHI VINAIGRETTE	7,50
GOMA WAKAME		4,50

寿司 HOSO MAKI 6 STÜCK/6 PIECES

AVOCADO		12,00
GURKEN UND SESAM	<i>CUCUMBER AND SESAME</i>	10,00
FUTO	SHIITAKE, AVOCADO, GURKE, WASABI (4 STÜCK) <i>SHIITAKE, AVOCADO, CUCUMBER, WASABI (4 PIECES)</i>	12,00
UME	EINGELEGT PFLAUMEN, FRISCHES SHISO, GURKE <i>PICKLED PLUM, FRESH SHISO LEAVES, CUCUMBER</i>	12,00
SPICY TUNA TARTARE		18,00
	THUNFISCH TATAR, SHISO, TAKUAN, SRIRACHA SAUCE, MISODAMA, SESAMÖL <i>SHISO, TAKUAN, SPIRACHA SAUCE, MISODAMA, SESAME OIL</i>	

裏返 INSIDE OUT MAKI 8 STÜCK/8 PIECES

PHILADELPHIA	LACHS, GURKE, CREMIGE FRISCHKÄSE, SCHW. SESAM <i>SALMON, CUCUMBER, CREAM CHEESE, BLACK SESAME</i>	20,00
LACHSTARTARE	MAYO-MISO, AVOCADO <i>SALMON, MAYO-MISO, AVOCADO</i>	20,00
FRIED EBI	PANKO GARNELE, AVOCADO, DRAGON SAUCE, GERÖSTETER SESAM (4 STÜCK) <i>PANKO SHRIMP, AVOCADO, DRAGON SAUCE, ROASTED SESAME (4 PIECES)</i>	16,00
CALIFORNIA ROLL	KRABBE, GURKE, AVOCADO, MAYO, GERÖSTETER SESAM <i>CRAB, CUCUMBER, AVOCADO, MAYO, ROASTED SESAME</i>	20,00

手巻き TEMAKI

REIS IN KEGELFÖRMIGEM NORI MIT EINER ZUTAT IHRER WAHL
RICE IN A CONE-SHAPED NORI WITH AN INGREDIENT OF YOUR CHOICE

TUNA	THUNFISCH, SHISO, TAKUAN <i>TUNA, SHISO, TAKUAN</i>	9,00
SALMON	LACHS, AVOCADO, SESAM <i>SALMON, AVOCADO, SESAME</i>	8,00
EBI	PANKO GARNELE, MAYO, TOGARASHI <i>PANKO SHRIMP, MAYO, TOGARASHI</i>	8,00

にぎり NIGIRI 1 STÜCK/1 PIECE

SALMON		5,00
TUNA		7,00
HAMACHI	JAP. GELBSCHWANZMAKRELE, LEICHT FLAMBIERT <i>JAPANESE YELLOWTAIL MACKEREL, LIGHT FLAMBED</i>	6,00
EBI	GEKOCHTE GARNELE <i>BOILED SHRIMP</i>	5,00
SCALLOP	JAKOBSMUSCHEL, FLAMBIERT, MIT LIMETTENZESTE <i>SCALLOP, FLAMBED, WITH LIME ZEST</i>	6,00

デザート DESSERT

HAUSEGEMACHTES MANDARINEN SORBET		5,90
MIT KROKANT <i>HOME MADE TANGERINE SORBET WITH CROKANT</i>		

DAILY HIGHLIGHTS



7:30 -
13:00

EVERYDAY BRUNCHDAY

Frühstück, ab 11 Uhr an der
Hotelbar
breakfast, from 11 am
at the hotelbar

COFFEE HOUR

2.50 € für jeden Kaffee
(mit Extra 4.50€)
2.50€ for every coffee
4.50€ with extras

15:00 -
17:00

13:00 -
15:00

BUBBLES & BITES

2 Gläser Prosecco/Champagne
oder Cremant mit frischem
Prosciutto Teller & Grissini €29
2 glasses of champagne, prosecco or
Cremant with fresh cut prosciutto plate
and grissini €29

APERITIVO TIME

Alle Signature Drinks
zum halben Preis
all aperitivos
(signature cocktails) 2=1

17:00 -
19:00

STRUDEL TIME

Kaffee & Strudel €7
an der Hotelbar
coffee & strudel €7
at the hotelbar

all day long