



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

**FRESH, À LA CARTE SUSHI
AND
TRADITIONAL JAPANESE KITCHEN
6 PM UNTIL 9 PM, CLOSED ON TUESDAY**

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

WINE

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

SAKE

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

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

前菜 STARTERS

MISO SOUP		7,00
EDAMAME	GEKOCHTE SOJASCHOTEN, FLEUR DE SEL COOKED SOY PODS, FLEUR DE SEL	5,50
	SPICY, MIT WÜRZIGEM PFEFFER SPICY, WITH PEPPER	5,50
	MIT TRÜFFEL BUTTER WITH TRUFFELED BUTTER	7,50
LACHS NANBANZUKE	LACHS IN WÜRZIGE NANBANZUKE MARINADE SALMON MARINATED IN SOY DASHI VINAIGRETTE	7,50

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN
MEHRWERTSTEUER.
ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE THE STATUTORY VALUE ADDED TAX.

寿司 HOSO MAKI 6 STÜCK/6 PIECES

AVOCADO		12,00
GURKEN UND SESAM		10,00
FUTO	SHIITAKE, AVOCADO, GURKE, WASABI SHIITAKE, AVOCADO, CUCMBER, WASABI	16,00
UME	EINGELEGT PFLAUMEN UND FRISHES SHISO PICKLED PLUMS AND FRESH SHISO LEAVES	12,00
SPICY TUNA TARTARE		18,00
	SHISO, TAKUAN, SRIRACHA SAUCE, MISODAMA, SESAMÖL SHISO, TAKUAN, SPIRACHA SAUCE, MISODAMA, SESAME OIL	

裏返 INSIDE OUT MAKI 8 STÜCK/8 PIECES

PHILADELPHIA	LACHS, GURKE, LACHSKAVIAR SALMON, CUCUMBER, SALMON ROE	20,00
LACHSTARTARE	MAYO-MISO, AVOCADO, SCHW. SESAM MAYO-MISO, AVOCADO, BLACK SESAME	20,00
FRIED EBI	GARNELE, AVOCADO, DRAGON SAUCE, SCHW. SESAM SHRIMP, AVOCADO, DRAGON SAUCE, BLACK SESAME	20,00
CALIFORNIA ROLL	KRABBE, GURKE, AVOCADO, MAYO, GERÖSTETER SESAM CRAB, CUCUMBER, AVOCADO, MAYO, ROASTED SESAME	18,00

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 TUNA, SHISO, TAKUAN	9,00
LACHS	LACHS, AVOCADO, SESAM SALMON, AVOCADO, SESAME	8,00
EBI	GARNELE, MAYO, TOGARASHI BOILED SHRIMP, MAYO, TOGARASHI	8,00

にぎり NIGIRI 1 STÜCK/1 PIECE

SALMON		5,00
TUNA		7,00
HAMACHI	JAP. GELBSCHWANZMAKRELE, LEICHT FLAMBIERT JAPANESE YELLOWTAIL MACKEREL, LIGHT FLAMBED	6,00
EBI	GARNELE, MAYO SHRIMP, MAYO	5,00
JAKOBSMUSCHELN		6,00
	FLAMBIERT, MIT LIMETTENZESTE SCALLOP, FLAMBED, WITH LIME ZEST	

デザート DESSERT

HAUSGEMACHTES MANDARINEN SORBET	5,90
MIT KROKANT HOME MADE TANGERINE SORBET WITH CROKANT	

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