

MENÜ

WIR EMPFEHLEN UNSER
MITTAGSMENÜ

2 GÄNGE 25.00
VORSPEISE UND HAUPTGANG

inklusive Wasser & Kaffee

FRAGEN SIE UNSERE
SERVICEMITARBEITER NACH
DER TÄGLICH WECHSELNDEN
SPEISENFOLGE

APERITIF

PFLAUMEN-KIKK	9.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Blanc de Blanc" 100% Chardonnay	9.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Rosé" 100% Cabernet Franc	9.50
CHAMPAGNE GEOFFROY 0,1 L EXPRESSION · BRUT - PREMIER CRU	12.50
CHAMPAGNE CHRISTOPHE MIGNON 0.1 L ROSÉ BRUT	16.00
SPARKLING GRAPE JUICE 0.1 L	6.00
BELSAZAR - VERMOUTH DER SPITZENKLASSE	
BELSAZAR BIANCO gehaltvoll & komplex	5 CL 7.50
BELSAZAR DRY trocken & direkt	5 CL 7.50
BELSAZAR ROSÉ vielfältig & leicht	5 CL 6.50
SHERRY LUSTAU DRY 5 CL	7.50
CAMPARI SODA 4 CL	6.50
CAMPARI 4 CL mit frisch gepresstem Orangensaft	10.00
CUBA LIBRE Mezan Rum Jamaika X.O / 4 cl & Fever Tree Cola	13.00

GIN

GIN BOMBAY 4 CL mit Fever Tree Tonic	12.00
GIN HENDRICKS 4 CL mit Fever Tree Tonic	14.00
8025 "GENUINE ALPINE GIN" 4 CL Hochwertigster Gin des Alpenraums. Intensiv fruchtig, nach Wacholder + Zitrone	16.00

STARTER

MISOSUPPE MIT TOFU	4.50
OYSTERSHOOTER	5.50
EDAMAME	8.50
HÄHNCHENSPIESS "YAKITORI"	9.50
TEMPURA GEMÜSE	10.50
ROMANA-RUCOLA SALAT mit Ponzudressing, cremigem Fetakäse und Sonnenblumenkernen	11.50
SÜSSKARTOFFEL-CHILISUPPE mit mariniertem Avocado-Lachstatar	12.50
SPICY TUNA TEMPURA ROLL	12.50
TEMPURA BLACK TIGER GARNELEN	14.50
GRÜNER SPARGEL IN ALUFOLIE GEGART mit hausgebackenem Focaccia und scharfem Mentsuyusud	15.50
FJORDLACHSSASHIMI mit Nussbutter und Ponzusauce	17.50




HAUPTGÄNGE

GEBRATENES FILET VOM FÄRÖER LACHS "RARE"	28.00
in Wakame-Sesamkruste mit Tagesbeilage	
TUNASTEAK "RARE" ODER "BLACKENED"	34.00
Tagesbeilage	
RIB EYE VOM HEIDERIND "DRY AGED"	31.00
Tagesbeilage	
RUMPSTEAK "BLACK RARE" VOM HEIDERIND "DRY AGED"	37.00
Tagesbeilage	

DESSERT

HAUSGEMACHTES EIS	7.50
KOKOSPARFAIT "ON THE ROCKS" mit Passionsfrucht	10.50
GEBRATENES HONIG VANILLEEIS	10.50



HENSSLER FAVOURITES

HENSSLER HENSSLER MIX

MAKI, INSIDE-OUT-MAKI, NIGIRI,
SPEZIALSASHIMI, TEMPURA

AB 2 PERSONEN

P.P. 39.50



SPECIAL SUSHI ROLLS

SEXY SALMON ROLL 15.50

Lachstatar, crispy Crabstick, Gurke, Avocado, creamy Tobikko, crunchy Stuff

SPIDER ROLL 17.50

Tempura Softshellcrab, Gurke, Avocado und Masagoaioli

ORIGINAL SURF & TURF ROLL 17.50

Blackened Beefsashimi, Pankogarnele, Gurke, Avocado, scharfe Teriyakisauce und Tobikko

AMAZING EEL ROLL 17.50

crispy gebackene Unagi-Rolle mit Gurke, Avocado, TNT und Unagisauce

FUNKY GOLDEN TUNA ROLL 18.50

Blackened Tunasashimi, Panko Garnele, Gurke, Avocado, Wasabi-Hollandaise, spicy Teriyakisauce und goldener Tobikko

KING CRUSH ROLL 18.50

gegrilltes Hamachisashimi, Pankospargel, Gurke, Avocado, Trüffel-Ponzusauce, Ikura Kaviar

SUSHI MIX

HENSSLER SUSHI MIX KLEIN 19.00

Inside-out-Maki, Maki, Nigiri GROSS 26.00

HENSSLER SUSHI-SASHIMI MIX KLEIN 25.50

Inside-out-Maki, Sashimi, Nigiri GROSS 32.50

SUSHI ROLLS

CALIFORNIA ROLL	9.50
Crabstick, Avocado, Gurke	HANDROLLE 4.50
CHICKEN TERIYAKI ROLL	9.50
Crispy Chicken, Gurke, Avocado, Sesam, Teriyakisauce	HANDROLLE 4.50
CRUNCHY ROLL	10.50
Tempura Gamba, Gurke, Avocado, Chilimayonnaise	HANDROLLE 5.50
HOT TUNA ROLL	10.50
Hot Tunatatar, Gurke	HANDROLLE 5.50
SPICY DUCK ROLL	10.50
Crispy Duck, Gurke, Avocado, spicy sour Sauce	HANDROLLE 5.50
LACHS ROLL	11.50
Lachs, Gurke, Avocado	HANDROLLE 5.50
TUNA ROLL	12.50
Tuna, Gurke, Avocado	HANDROLLE 6.50

NIGIRI

AVOCADO 2 STÜCK	4.50
EBI 2 STÜCK	6.00
LACHS 2 STÜCK	7.00
TEMPURA GARNELE 2 STÜCK	7.00
GEBRATENER PFEFFERTUNA 2 STÜCK	8.00
TUNA 2 STÜCK	8.00
UNAGI 2 STÜCK	10.50

MAKI ROLLS

GURKEN MAKI	5.00
AVOCADO MAKI	6.00
LACHS MAKI	7.50
TUNA MAKI	8.50
SUSHIBAR SPECIAL MAKI	14.50
Crabstick, Tunatatar, Gurke, Guacamole, gebrannter Sauerrahm und Limonen-Dashi Butter	
STEFFEN'S SPECIAL LACHS MAKI	15.50
mariniertes Avocado Lachstatar, gebratenes Lachssashimi, Tomatensalsa und Trüffel-Ponzu Butter	

SASHIMI

LOUP DE MER „ON THE ROCKS“	19.50
FJORDLACHS PUR ODER ALS „TATAKI“	19.50
THUNFISCH PUR ODER ALS „TATAKI“	21.00
HAMACHI PUR ODER ALS „TATAKI“	21.00

Seit 2014 müssen Zutaten mit allergener, oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung gekennzeichnet werden.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

BIER

AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L JE 4.50
PILS | GOLD

AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L 4.50
ALKOHOLFREI

SAKE

SAKE WARM 0.1 L 5.50

SAKE SPECIAL 0.1 L 11.00

DIGESTIF

SALWEY 2 CL 10.00
MIRABELLE | HIMBEERE | BIRNE

HELBING KÜMMEL 2 CL 4.00

HELBING AQUAVIT 2 CL 6.00

BORGMANN KRÄUTERLIKÖR 4 CL 10.00

GRAPPA MOSCATO RISERVA 2 CL 7.50

SPAN. BRANDY 2 CL 7.50
GRAN DUQUE D'ALBA

COGNAC COURVOISIER XO 2 CL 15.00

DER WAHSINN IN DER FLASCHE!
"MEINE EDELBRÄNDE BELASTEN IN KEINER PHASE
DES TRINKENS DEN KÖRPER, SONDERN ERFREUEN -
IN MÄSEN GENOSSEN - LEIB UND SEELE"
DIE BRÄNDE VON HANS REISETBAUER.

REISETBAUER KAROTTE 2 CL 13.00

REISETBAUER WILLIAMS ROT 2 CL 13.00

REISETBAUER MARILLE 2 CL 13.00

REISETBAUER HIMBEERE 2 CL 24.00

SOFT DRINKS

WASSER 0.25 L 2.30
mit und ohne Kohlensäure 0.75 L 5.00

COCA-COLA · COCA-COLA LIGHT 0.2 L JE 3.50
SPRITE

FEVER-TREE 0.2 L JE 3.70
BITTER LEMON · TONIC WATER · GINGER ALE

ORANGINA 0.2 L 3.50

APFELSAFT 0.2 L 3.50

APFELSCHORLE 0.2 L 3.50

TOMATENSAFT 0.2 L 3.50

FRISCH GEPRESSTER 0.2 L 4.50
ORANGENSAFT

SPARKLING GRAPE JUICE SCHORLE 0.2 L 7.00

SPARKLING MATCHA-LIME 0.33 L 3.90
FROM SEICHA WITH REFRESHING CHARACTER

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO 3.20

DOPPELTER ESPRESSO 5.00

CAFÉ CREMA 3.20

CAPPUCCINO 3.80

GRÜNER TEE 2.20

ORANGEN-INGWER TEE 2.70

FRISCHER INGWER-TEE 3.50

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.
Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach
unsere mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichnete Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.