

# MENÜ

WIR EMPFEHLEN UNSER  
**6-GANG  
OMAKASE MENÜ**  
**79.00**

**3-GANG  
OMAKASE MENÜ**  
**49.00**

## APERITIF

PFLAUMEN-KIKK	9.50
HENSSLER'S APERITIF	9.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Blanc de Blanc" 100% Chardonnay	10.50
CRÉMANT DE LOIRE BRUT 0.1 L "Rosé" 100% Cabernet Franc	10.50
SPARKLING GRAPE JUICE 0.1 L	6.00
SHERRY LUSTAU DRY 5 CL	7.50
<b>BELSAZAR - VERMOUTH DER SPITZENKLASSE</b>	
BELSAZAR BIANCO gehaltvoll & komplex 5 CL	7.50
BELSAZAR DRY trocken & direkt 5 CL	7.50
BELSAZAR ROSÉ vielfältig & leicht 5 CL	6.50
CAMPARI SODA 4 CL	6.50
CAMPARI ORANGE 4 CL	10.00
CUBA LIBRE	13.00
Mezan Rum Jamaika X.O / 4 cl & Coca Cola	

## 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

Bei uns wird ohne viel Schnörkel, dafür aber sehr kontrastreich gekocht. Alle unsere Gerichte folgen einer klaren Linie. Wir kombinieren klassische japanische Kochkunst mit modernen internationalen Einflüssen. Unser Stil der „Cuisine Pacifique“ und unsere Art der Sushizubereitung sollen auf möglichst abwechslungsreiche Weise Genuss und Freude bereiten.

## STARTER

---

**PIZZABROT (PRO PERSON)** 1.50  
mit Henssler`s Curry Dip

**MISOSUPPE MIT TOFU UND WAKAME** 6.00

**OYSTERSHOOTER** 6.00  
**OYSTER "ON THE ROCKS" 3 STÜCK** 12.50

**EDAMAME**  
mit Maldonsalz 8.00/  
oder in scharfer Misosauce 9.00

**HÄHNCHENSPIESS "YAKITORI"** 11.00

**STECKRÜBEN-CHILI-SUPPE** 13.50  
mit Garnelen Wan Tan

**FELDSALAT** 14.50  
mit Kimchi-Kartoffel-Dressing und Gemüsechips

**AVOCADO CEVICHE** 16.50  
mit pochiertem Bio-Ei, geblämmten TNT  
und Zatar

**TATAKI VOM NORWEGISCHEM  
PREMIUM LACHS** 18.50  
mit Togarashikruste, Bali-Creme  
und Gari-Kräutersalat

**GEGRILLTES TUNASASHIMI** 19.50  
mit Cerignola-Oliven, Granny Smith Apfel  
und Haselnuss

**CREAMY BEEFTATAR-SCHNITTE** 21.50  
mit spicy Beeftea und Udon Nudeln

## TEMPURA

---

**TEMPURA GEMÜSE** 13.50

**SPICY TUNA TEMPURA ROLL** 15.00

**TEMPURA BLACK TIGER GARNELEN** 16.50

**MEERESFRÜCHTE-TEMPURA** 17.50  
mit Shinus-Aioli und Piment d`Espelette



## SASHIMI

---

**FJORDLACHS PUR ODER ALS „TATAKI“** 21.00

**THUNFISCH PUR ODER ALS „TATAKI“** 23.00

**HAMACHI PUR ODER ALS „TATAKI“** 23.50

**HENSSLER`S SASHIMI MIX** 36.00  
Thunfisch, Fjordlachs, Hamachi, Loup de Mer,  
Ponzusauce

## HAUPTGÄNGE

---

<b>GEFÜLLTE LOUP DE MER FILETS</b>	<b>26.50</b>
"spicy Pumpkin-Style"	
<b>GEGRILLTES FILET VOM NORWEGISCHEM PREMIUM LACHS "RARE"</b>	<b>27.50</b>
mit Misocreme und süß-sauer Rettich-Salat	
<b>TUNASTEAK „RARE“ ODER „BLACKENED“</b>	<b>32.00</b>
<b>SHORT RIP 24H GESCHMORT</b>	<b>28.50</b>
mit Asia-Jus und Kräuterbutter-Panko-Kruste	
<b>RIB-EYE VOM HEIDERIND „DRY AGED“</b>	<b>34.00</b>
280g	
<b>RUMPSTEAK „BLACK RARE“ VOM HEIDERIND „DRY AGED“</b>	<b>39.00</b>
280g	

## HENSSLER'S SAUCEN

---

TRÜFFELPONZUBUTTER · TERIYAKISAUCE ·  
HENSSLER'S KRÄUTERBUTTER ·  
JE 2.00

## BEILAGEN

---

<b>PÜREE DER WOCHE</b>	<b>5.50</b>
<b>ROTKOHL-KIMCHI GEMÜSE</b>	<b>6.00</b>
<b>WURZELGEMÜSE</b>	<b>6.50</b>
in Panko-Butter mit Chili Pesto	
<b>SCHARFES KARTOFFELGRATIN</b>	<b>6.50</b>
<b>KLEINER FELDSALAT</b>	<b>6.50</b>
<b>BROKKOLI/BLUMENKOHL/ROMANESCO</b>	<b>6.50</b>
gedämpft mit Black Bean Sauce	
<b>TRÜFFEL FRIES</b>	<b>7.00</b>

## DESSERT

---

<b>HAUSGEMACHTES EIS</b>	<b>8.50</b>
<b>KOKOSPARFAIT "ON THE ROCKS"</b>	<b>12.00</b>
mit Passionsfrucht	
<b>GEBRATENES HONIG VANILLEEIS</b>	<b>12.00</b>
<b>CRÉME BRÛLÉE</b>	<b>13.00</b>
mit Kondensmilch-Lakritz Eis	

## HENSSLER FAVOURITES

# HENSSLER HENSSLER MIX

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

AB 2 PERSONEN

P.P. 45.00

## SUSHI MIX

**HENSSLER SUSHI MIX** KLEIN 21.00  
Inside-out-Maki, Maki, Nigiri GROSS 28.00

**HENSSLER SUSHI-SASHIMI MIX** KLEIN 27.50  
Inside-out-Maki, Sashimi, Nigiri GROSS 35.50



## SPECIAL SUSHI ROLLS

**VEGI DELUXE ROLL** 15.50

Spargeltempura, eingelegte Rote Bete, Gurke,  
Rote Zwiebeln Ceviche und Guacamole

**NEW CRISPY DUCK ROLL** 16.50

krosse Entenfrühlingsrolle, Avocado, Gurke,  
Karotten-Kimchi Tempura  
und Wasabi-Hollandaise

**DOUBLE DELUXE SHRIMP ROLL** 17.50

mit gebackener Black Tiger Garnele, creamy  
Garnelentatar, Gurke, Avocado und Shisoleef

**NEW GREEN SALMON ROLL** 18.50

gegrilltes Lachssashimi, Tempura-Avocado,  
Gurke, Green Misoauce und frittierten Edamame

**SURF AND TURF ROLL  
"BACK TO THE ROOTS"** 19.50

mit gegrilltem Beefsashimi, Pankogarnele,  
Gurke, Avocado, scharfe Teriyakisauce  
und Sauerrahm

**U.M.V UNAGI MEETS VEGI ROLL** 20.50

crispy Unagi, Gurke, Avocadotatar,  
Rote Bete-Pickels und Unagisauce

**CHILI TERI KINGFISH ROLL** 20.50

mit gegrilltem Hamachisashimi, Pankogarnele,  
Gurke, Avocado und Lamas Hot Sauce

**MODERN CALIFORNIA ROLL** 20.50

Tunasashimi, Scharf mariniertes Crabmeat,  
Gurke, Avocado, Chilimayonnaise  
und Teriyakisauce

## SUSHI ROLLS CLASSIC

---

**CALIFORNIA ROLL** 12.50  
Crabstick, Avocado und Gurke **HANDROLLE** 7.50

**CHICKEN TERIYAKI ROLL** 12.50  
Crispy Chicken, Gurke, **HANDROLLE** 7.50  
Avocado, Sesam und Teriyakisauce

**CRUNCHY ROLL** 12.50  
Tempura Gamba, Gurke, **HANDROLLE** 8.00  
Avocado und Chilimayonnaise

**HOT TUNA ROLL** 13.00  
Hot Tunatatar und Gurke **HANDROLLE** 8.50

**LACHS ROLL** 13.50  
Lachs, Gurke und Avocado **HANDROLLE** 8.50

**TUNA ROLL** 14.50  
Tuna, Gurke und Avocado **HANDROLLE** 9.00

**SEXY SALMON ROLL** 17.50  
Lachstatar, crispy Crabstick, Gurke, Avocado,  
creamy Tobikko und crunchy Stuff

**TUNASASHIMI ROLL** 20.50  
mit Tunasashimi, Tempura-Garnele, Crabstick,  
Gurke, Teriyakisauce und spicy Sauerrahm

## NIGIRI

---

**AVOCADO 2 STÜCK** 5.00

**EBI 2 STÜCK** 6.50

**LACHS 2 STÜCK** 7.50

**TEMPURA GARNELE 2 STÜCK** 7.50

**GEBRATENER PFEFFERTUNA 2 STÜCK** 8.50

**TUNA 2 STÜCK** 8.50

**UNAGI 2 STÜCK** 11.00

## MAKI ROLLS

---

**GURKEN MAKI** 5.50

**AVOCADO MAKI** 6.50

**LACHS MAKI** 8.00

**TUNA MAKI** 9.00



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 gekennzeichnete Speisekarte.

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

## BIER

---

AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L PILS   GOLD	JE 4.50
AUS DER BECK'S BRAUEREI 0.33 L ALKOHOLFREI	4.50
JAPAN'S NO.1 BEER ASAHI 0.33L	5.00

## SAKE

---

SAKE WARM 0.1 L	5.50
SAKE SPECIAL 0.1 L	11.00
SAKE KOJO KIKUMASAMUNE FL. 0.3 L	14.00

## DIGESTIF

---

SALWEY 2 CL MIRABELLE   HIMBEERE   BIRNE	10.00
HELBING KÜMMEL 2 CL	4.00
HELBING AQUAVIT 2 CL	6.00
WODKA ALPHA NOBLE 4 CL	6.50
BORGMANN KRÄUTERLIKÖR 4 CL	10.00
GRAPPA MOSCATO RISERVA 2 CL	7.50
SPAN. BRANDY 2 CL GRAN DUQUE D'ALBA	7.50
COGNAC HINE VSOP 2 CL	15.00

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

---

REISETBAUER KAROTTE 2 CL	13.00
REISETBAUER WILLIAMS 2 CL	13.00
REISETBAUER MARILLE 2 CL	13.00
REISETBAUER HIMBEERE 2 CL	24.00

## SOFT DRINKS

---

<b>WASSER</b>	<b>0.25 L 2.30</b>
mit und ohne Kohlensäure	<b>0.75 L 5.00</b>
<b>COCA-COLA · COCA-COLA LIGHT</b> <b>COCA-COLA ZERO · SPRITE</b>	<b>0.2 L JE 3.50</b>
<b>BITTER LEMON</b>	<b>0.2 L 3.70</b>
SCHWEPPE	
<b>TONIC WATER · GINGER ALE</b>	<b>0.2 L JE 3.70</b>
FEVER TREE	
<b>ORANGINA</b>	<b>0.2 L 3.50</b>
<b>APFELSAFT</b>	<b>0.2 L 3.50</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	<b>0.2 L 3.50</b>
<b>TOMATENSAFT</b>	<b>0.2 L 3.50</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	<b>0.2 L 3.50</b>
<b>SPARKLING GRAPE JUICE SCHORLE</b>	<b>0.2 L 7.00</b>
<b>SPARKLING MATCHA-LIME</b>	<b>0.33 L 3.90</b>
von Seicha mit erfrischendem Charakter	

## HEISSE GETRÄNKE

---

<b>ESPRESSO</b>	<b>3.20</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>5.00</b>
<b>CAFÉ CREMA</b>	<b>3.20</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3.80</b>
<b>GRÜNER TEE</b>	<b>2.20</b>
<b>ORANGEN-INGWER TEE</b>	<b>2.70</b>
<b>FRISCHER INGWER-TEE</b>	<b>3.50</b>



Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten.

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.