

KULINARISCHE HARMONIE IM ZENTO RESTAURANT

Aus nur 7 Musiknoten kann man aber eine riesige Anzahl von Songs komponieren. Aus den natürlichen Gaben von Mutter Erde kann man die verschiedenen natürlichen Zutaten kombinieren, um viele reiche kulinarische Gerichte zu schaffen. Wir bei Zento möchten unsere besondere kreative kulinarische Harmonie auf der Welt beitragen. Die Harmonie der Kulturen Asiens und Europas, auffindbar in unserer besonderen Kochkunst, die wir traditionell und modern interpretieren.

Hierbei legen wir Wert auf Frische und Qualität der Zutaten als oberste Mission unserer Küche. Wir achten auch auf Nachhaltigkeit durch den Konsum von lokalem und saisonalem Salat und Gemüse. Wir bevorzugen Lebensmittel, die für unsere Umwelt und unsere Körper gesund sind. Indem wir versprechen, nur Fisch und Fleisch aus nachhaltiger Fischerei und Landwirtschaft zu kaufen, möchten wir Schritte zum Schutz des Ozeans und unserer Lebensgrundlagen unternehmen. Bei der Zubereitung unseres modernen Sushis und kulinarischen Köstlichkeiten schwingt eine unverwechselbare Japanische Küche mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt. Durch den Verbrauch natürlicher und saisonaler Zutaten stehen wir für eine leichte und gesunde Küche, die auf den bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen achtet und gut in unsere Zeit passt.

Wir bei Zento versprechen auch, Abfall zu reduzieren, indem wir minimalistische Einweg-Verpackungen verwenden und Plastik zugunsten von Materialien, die leichter zu recyceln sind, aufgeben. Von der Inneneinrichtung bis zur Küche verwenden wir ausschließlich gesundheits- und umweltfreundliche Materialien. Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst du den Zento-Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf dein Japanisches Genusserlebnis wird noch größer. Lass einfach mal die Seele baumeln und verwöhne dich mit unserem professionellen Service und mit dekorativen liebevoll zubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Liebe Gäste!

Falls Sie die Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten, erhalten möchten, bitte zögern Sie nicht bei unseren Servicekräften nachzufragen.

-Ihr Zento Team-

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt

CHEF'S RECOMMENDATION

vom Küchenchef zusammengestellt für ein besonderes Geschmackserlebnis.

CHEF 1.	3-Gänge-Menü ohne Getränke	p.p / 49
CHEF 2.	3-Gänge-Menü ohne Getränke	p.p / 59
CHEF 3.	3-Gänge-Menü ohne Getränke	p.p / 69

SOUP

V1. SHIRO MISO  (f,m,3) (klein) / 6 Seidentofu, Seetang, Frühlingszwiebeln, Stockschwämmchen, Miso-Dashi-Brühe	V2. DOBIN MUSHI (klein) / 12 Riesengarnele, Pak Choy, Shimeji Pilz, klare Dashi-Brühe
R1. TONKOTSU RAMEN (i,m) (groß) / 16 Weizennudelsuppe auf Basis von Schweineknochen, Ei, Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, Sojabohnensprossen, Ohrlappenpilz	R2. UDON RAMEN (i,m) (groß) / 15 Weizennudelsuppe auf Soja-Basis, Ei, knusprige Riesengarnele, Lauchzwiebeln, Seetang

FOR SHARING

V3. EDAMAME  / 6 premium grüne Sojabohnen, Meersalz	V8. SALMON CARPACCIO / 17 Lachs von den Färöer Inseln, Lachskaviar, Sakura Kresse, Rucola und Ponzu-Soße
V4. TOFU WAKAME   / 14 knuspriger Tofu, spicy Teriyaki Sauce, Wakame, Semam, gerösteten Erdnüssen	V9. LOUP DE MER CARPACCIO / 18 Loup de mer Sashimi, Lachskaviar Rucola, Sakura Kresse und Ponzu-Soße
V5. VEGI TEMPURA  (a,i) / 12 Spargel, Kräuterseitling, Brocoli, Paprika Duo-Dip (spicy Teriyaki und spicy Mayo)	V10. TUNA TATAKI (f) / 22 Thunfisch Sashimi kurz gegrillt, serviert mit Mango Salsa Soße und Rucola
V6. VEGI GYOZA  (i) (4 Stk.) / 7 gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Teriyaky-Soße und Sesam	V11. BEEF TATAKI / 24 Entrecôte gegrillt, gemischter Salat der Saison, Ponzu-Soße, Sakura Kresse, Sesam
V7. SALAD  / 10 gemischter Salat der Saison, dazu Miso-Sesam-Dressing	V12. SCALLOPS  / 22 kanadische Jakobsmuscheln, Spargel, Shimeji Pilz, Paprika, spicy Teriyaki-Soße

V13. CHICKEN GYOZA ⁽ⁱ⁾ (4 Stk.) / 8

gebratene Teigtaschen gefüllt mit
Hühnerfleisch dazu Teriyaky-Soße, Sesam

V14. CRISPY CALAMARI ^(i,l) / 15

knusprige Baby-Calamari gefüllt mit
Hühnerfleisch, Pilze, dazu Duo-Dip

V15. SALMON TARTARE 🌶️ / 17

Lachs, Avocado, Daikon, Sakura Kresse,
Reiscracker (ohne scharf optional)

V16. TUNA TARTARE 🌶️ / 19

Thunfisch, Avocado, Daikon, Sakura Kresse,
Reiscracker (ohne scharf optional)

V17. MIXED TARTARE 🌶️ / 18

Lachs, Thunfisch, Avocado, Daikon, Sakura
Kresse, Reiscracker (ohne scharf optional)

V18. EASY DUCK / 17

Entenbrustfilet gegrillt, gemischter Salat
der Saison, Soja-Basis-Soße, Sesam

V19. DUCK ROLLS (2 Stk.) / 12

Entenbrustfilet, Reisnudeln, Thai-
Balsilikum, Salat, Miso-Sesam-Dip

V20. YAKITORI ^(f) (2 Stk.) / 11

gegrillte Hähnchenspieße, Aemono Salat
und Teriyaki Soß

V21. PRAWNS ROLLS (2 Stk.) / 12

Garnelen, Reisnudeln, Salat, Koriander,
Minz, Lemetten-Fisch-Soße

V22. CRISPY KING ^(a) / 13

Riesengarnelen, Kokosraspeln, Mango Dip

V23. PARTY DE MER 🌶️ ^(a,i) / 13

Tintenfisch, Garnelen, Krebsfleisch in
knusprigen Rollen, Duo-Dip

V24. SOFTSHELL CRAB 🌶️ ⁽ⁱ⁾ / 18

knuspriger Butterkrebsserviert mit
Aemono Salat und Sesam-Dressing

V25. PAPAYA PRAWN ^(a,h) / 14

Riesengarnelen, grüner Papaya, Koriander,
Möhren, Minze, Zento-Dressing

V26. MANGO DUCK ^(a,h) / 13

knusprige Ente, Mango, Minze, Koriander,
rote Zwiebeln, Zento-Dressing

VEGETARIAN SUSHI

VEG-1. INSIDE OUT  ^(d,f) (8 Stk.) / 10

Avocado, Mango, knusprige Spagel, Gurke,
Philadelphia, Sesam

VEG-2. VEGI MAKI  (16 Stk.) / 13

8 Avocado, 8 Gurke

VEG-3. AVOCADO NIGIRI  (2 Stk.) / 8

Avocado

VEG-4. CRUNCHY ROLL  ^(a,d,i) (6 Stk.) / 13

Avocado, Gurke, Spargel, Mango,
Philadelphia in knusprigem Tempuramantel

VEG-5. VEGI SET  ^(f) / 22

8 Gurke Maki, 2 Avocado Nigiri, 8 Veggie
Inside-Out, Goma Wakame

VEG-6. CHEESE IO  ^(d,f) (8 Stk.) / 10

Avocado, Philadelphia, Rucola, Sesam

(Alle Sushi-Speisen werden mit Sojasoße, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert)

SUSHI SET (a,b,d,f,i)

Zusammengestellte Gerichte nach
ZENTO Art

SET-1. SURPRISE SET

Täglich neue Kreationen vom Sushimeister
besonders für Sie angerichtet

für 1 Pers.	/ 33
für 2 Pers.	/ 64
für 3 Pers.	/ 96
für 4 Pers.	/ 129

SET-2. OCEAN DRIVER

/ 47

6 Salmon Tempura, 3 Lachs Sashimi, 3 Loup
de mer Sashimi, 2 Tuna Nigiri, 8 Sake
Avocado Maki

SET-3. SUN SET

/ 32

8 California Inside-Out, 8 Lachs Maki, 2
Thunfisch Sashimi, 2 Loup de mer Nigiri

SET-4. OSAKA SET

/ 56

6 Sashimi (2 Loup de mer, 2 Thunfisch, 2
Lachs), 6 Tuna Tempura, 8 Alaska Inside-
Out, 4 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Lachs), Goma
Wakame

SET-5. NIGIRI'S LOVER

/ 35

5 Nigiri (Lachs, Hamachi, Blauflossen-
Thunfisch, Garnelen, Loup de mer jeweils
1 Stück), 8 Alaska

SET-6. ZENTO INVASION

/ 89

9 Sashimi (3 Lachs, 3 Thunfisch, 3 Loup de
mer), 8 Dragon Fire, 6 Tuna Tempura, 8
Alaska Inside-Out, 8 EBI Tempura Maki,
8 Avocado Maki, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs,
Loup de mer) und Goma Wakame

SASHIMI

SA-1. SALMON (f)

Lachs von den Färöer Inseln, Lachskaviar,
Goma Wakame, Daikon, Sakurakresse

-small (3 Stk.)	/ 9
-medium (5 Stk.)	/ 14
-big (10 Stk.)	/ 28

SA-2. TUNA (3 Stk.)(f)

-Gelbflossen-Thunfisch / 12
-Blauflossen-Thunfisch / 15
dazu Goma Wakame, Daikon, Sakurakresse

SA-3. Ō TORO (2 Stk.)(f) / 15 (wenn verfügbar)

Blauflossen-Thunfischbauch, Goma
Wakame, Daikon, Sakurakresse

SA-4. OYSTER WITH CAVIAR (2Stk.) / 15 (wenn verfügbar)

frische Felsenaustern, Kaviar, Zitronen,
Sriracha-Mayonnaise

SA-5. HAMACHI (3 Stk.)(f) / 15

Yellowtail Kingfish, Goma Wakame, Daikon,
Sakurakresse

SA-6. FLAMBÉED SALMON (8 Stk.)(f) / 26

flambierter Lachs, Lachstatare, Goma
Wakame, Daikon, Sakurakresse

SA-7. ZENTO DELI (16 Stk.)(f) / 59

4 Lachs, 4 Hamachi, 4 Blauflossen-
Thunfisch, 2 Jakobsmuscheln, 2 Loup de
mer, Lachskaviar, Daikon, Goma Wakame

SA-8. CHEF'S CHOICE (9 Stk.)(f) / 36

3 Lachs, 3 Hamachi, 3 Blauflossen-
Thunfisch, Lachskaviar, Goma Wakame,

SA-9. MORIAWASE (6 Stk.)(f) / 25

2 Lachs, 2 Hamachi, 2 Blauflossen-
Thunfisch, Lachskaviar

(Alle Sushi-Speisen werden mit Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert)

INSIDE-OUT (8 Stk.)

IN-1. ALASKA-10	/ 10	IN-5. HOTATEGAI-10	/ 15
Lachs, Avocado, Tobiko		gegrillte Jakobsmuscheln, Avocado, Sesam	
IN-2. MAGURO-10	/ 10	IN-6. ANAGO-10	/ 15
Thunfisch, Gurke, Sesam		Salzwasseraal, Gurke, Sesam	
IN-3. EBI TEMPURA-10	/ 10	IN-7. CALIFORNIA-10	/ 10
knusprige Großgarnelen, Philadelphia, Gurke, Rucola und Sesam		Avocado, Surimi, Tobiko	
IN-4. SAKE HIFU-10	/ 9	IN-8. SAKE MANGO-10	/ 11
gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayonnaise, Sesam		Lachs, Mango, Philadelphia, Sesam	

NIGIRI (2 Stk.)

N1. KASAI SAKE		N5. EBI NIGIRI	/ 13
Lachs	/ 8	gekochte Garnelen	
flambierter Lachs	/ 9	N6. IKURA	/ 13
N2. HOTATEGAI	/ 13	Lachskaviar	
flammierte Jakobsmuscheln		N7. SHIROMI	/ 10
N3. UNAGI	/ 13	Loup de mer	
gegrillter Salzwasseraal		N8. Ō TORO (wenn verfügbar)	/ 18
N4. MAGURO		Blauflossen-Thunfischbauch	
Gelbflossen Thunfisch	/ 10	N9. HAMACHI	/ 13
Blauflossen Thunfisch	/ 13	Yellowtail Kingfish	

MAKI (8 Stk.)

M1. SAKE MAKI	/ 8	M4. EBI TEMPURA MAKI	/ 8
Lachs		Garnelen in knuspriger Panade	
M2. UNAGI MAKI	/ 10	M5. SALMONSKIN MAKI	/ 7
gegrillter Salzwasseraal		gegrillte Lachshaut	
M3. MAGURO MAKI	/ 8	M6. SAKE AVOCADO MAKI	/ 9
Thunfisch		Lachs und Avocado	

(Alle Sushi-Speisen werden mit Sojasoße, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert)

ZENTO SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

Spezielle Sushi Rolle und hausgemachte Soße
nach ZENTO Art (leicht scharf)

SP-1. DRAGON FIRE (a,i) / 19 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs	SP-5. ZENTO SPECIAL (a,i) / 20 Butterkrebis im Tempuramantel, Gurke, Mayonnaise, Avocado
SP-2. TUNACADO (a, i) / 19 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch	SP-6. BIG FUTO MAKI / 18 Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Philadelphia, Gurken, Tobiko
SP-3. SATO / 19 Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia, Gurken, bedeckt mit Salzwasseraal	SP-7. RIO (a) / 18 gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Mayonnaise, bedeckt mit Garnelen
SP-4. TUNA TATAR - IO / 18 Inside mit Tatar Thunfisch, Gurke, Chili, Limettenblätter bedeckt mit flambiertem Thunfisch	SP-8. MURAKAMI / 16 Lachs, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Shiso-Blätter
	SP-9. LACHS TATAR - IO (a) / 17 Inside mit Lachs Tatar, Mayonnaise, Gurke, bedeckt mit flambiertem Lachs

TEMPURA BIG ROLLS (6 Stk.) (a,b,i)

Premium Rolle im knusprigen Tempuramantel und
hausgemachte Soße nach ZENTO Art (leicht scharf)

BIG-01. ZENTO TEMPURA / 15 Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Spargel, Avocado, Gurke, Philadelphia	BIG-04. GENDA / 15 Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Philadelphia
BIG-02. TUNA TEMPURA / 14 Thunfisch, Avocado, Philadelphia	BIG-05. CHICKEN TEMPURA / 13 gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado, Philadelphia
BIG-03. SALMON TEMPURA / 14 Lachs, Avocado, Philadelphia	BIG-06. BIG EBI TEMPURA / 14 Avocado, Garnelen in knuspriger Panade, Mango, Philadelphia

(Alle Sushi-Speisen werden mit Sojasoße, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert)

TEPPANYAKI / GRILL

H1. SALMON STEAK (f) / 23

Lachs kurz gegrillt, Pakchoi, Spargel, Kräuterseitlinge, Paprika, Jasmineis und Teriyaki-Soße

H2. TUNA STEAK 🌶️ (f) / 27

Thunfisch kurz gegrillt, Paprika, Spargel, Shimeji Pilz, Jasmineis und Spicy-Teriyaki-Soße

H3. HONEY BEEF STEAK (f) / 29

Argentinisches Roastbeef, Süßkartoffel, Paprika, Spargel, Kräuterseitlinge, Shimeji Pilz dazu Honig-Soße

H4. YUMMY PRAWNS 🌶️🌶️ (f) / 24

Riesengarnelen, Zitronengras, Paprika, Chili, frisches Gemüse, dazu Jasminreis.

H5. CUBE BEEF STEAK (f) / 28

Roastbeef in Würfel, Kräuterseitlinge, frisches Gemüse, dazu Honig-Soße und Jasmineis

H6. LUCKY DUCK (f) / 24

Barbarie Entenbrustfilet (medium), Kräuterseitlinge, frisches Gemüse, Jasminreis und Teriyaki-Soße

H7. YAKI UDON 🌱 (f,i) / 19

Udon, frisches Gemüse, Nori Blatt, Sesam, wahlweise mit:

-Tofu: /19
-Prawns: /24
-Beef: /23

H8. TERIYAKI CHICKEN 🌶️ (f) / 22

Hähnchenschenkel, buntes Gemüse, Spicy-Teriyaki soße und Jasminreis

SWEET

DE1. MATCHA SELECTION (c,d) / 11

Matcha-Mandeln-Kuchen, Yuzucreme, Matchaeis, Früchten der Saison und Bio-Buchweizenpops

DE2. BANANA PARADISE (i) / 12

Banane im knusprigen Teigmantel, Yuzucreme, Mangoeis, Honig, Früchten der Saison und Bio-Buchweizenpops

DE3. ICE CREAM (d)

Eine Kugel Eis nach Wahl:
matcha, mango, black sesame: /4
Yuzu : /6

DE4. ZENTO SELECTION (c,d,f) / 12

Matchacreme, Kokoskuchen, Yuzu Eis, Früchten der Saison, Bio-Buchweizenpops

DE5. MOCHI SELECTION (d) / 15

5 Stk. Japanisches Eis (Klebreismehl-Pralinen gefüllt mit Eiscreme) nach Wahl: Schoko, Erdbeer, Kokos, Mango, Matcha. Dazu Früchten der Saison

DE6. MANGO CREAM (c,i) / 8

Mangocreme, Chiasamen, Kokosraspern, Haferpops

GUTEN APPETIT!

a<Eier>, b<Fisch>, c<Sahne>, d<Milch>, e<Sellerie>, f<Sesam>, g<Dioxit und Sulfit> h<Erdnüsse>, i<Weizengluten>, j<Lupine>, k<Cashewnüsse>, m<Sojabohnen>, n<Weichtiere>, 1 <Säuerungsmittel>, 2<koffeinhaltig>, 3<mit Geschmacksverstärkern>