


SOUP

V1. MISO SOUP   (f,m,3)(klein) / 6

Seidentofu, Seetang, Frühlingszwiebeln, Stockschwämmchen, Miso-Dashi-Brühe

R1. RAMEN NOODLE SOUP (i,m)(groß) / 17

dünne Weizennudeln, Schweinefleisch Chashu, Ei, Lauchzwiebeln, Pakchoi, Ohrlappenzpilz, helle Dashi - Brühe

V2. DOBIN MUSHI (klein)  / 12

Riesengarnele, Pak Choy, Shimeji Pilz, klare Dashi-Brühe

R2. UDON NOODLE SOUP (i,m)(groß) / 17

dicke Weizennudeln, Ei, Riesengarnele in Tempuramantel, Lauchzwiebeln, Pakchoi, Ohrlappenzpilz, dunkle Dashi-Brühe

TAPAS AND SALAD

V3. EDAMAME   / 6


premium grüne Sojabohnen, Meersalz

V4. TOFU WAKAME   (f,i,h) / 14

knuspriger Tofu, spicy Teriyaki Sauce, Wakame, Sesam, gerösteten Erdnüssen

V5. TOFU ROLL  (f,i,h)  / 6

Tofu, Reisnudeln, Salat, Koriander, Minz, Mango, Erdnuss-Sesam-Dip

V6. CEVICHE (f,m)  / 13

gekochter Oktopus, Olivenöl, Sakurakresse, rote Zwiebel, Mango, Avocado, Cocktail, Gurke, Tomaten, Koriander, Sesam

V7. CRISPY KING (2 Stk.)(a,i) / 13

Riesengarnelen in knusprigem Tempuramantel, Duo-Dip

V8. SQUID ON SKEWER (f,i) / 12

gegrillter Tintenfisch am Spieß, dazu spicy Teriyaki

V9. YAKITORI (f,i) (2 Stk.) / 11

gegrillte Hähnchenspieße, saisonale Salat und Teriyaki Soße

V10. MOZARELLA OYSTERS (a,d) **NEU!**

Austern in Mozzarella Käse gebacken



-2 Stk.: / 10

-4 Stk.: / 18

-6 Stk.: / 22

VII. VEGI TEMPURA  (a,i) / 12

Spargel, Kräuterseitling, Shimeji Pilz, Broccoli, Paprika, Duo-Dip

V12. SALAD   (f,h,m) / 10

gemischter Salat der Saison, Sesam-Dressing

V13. VEGI GYOZA  (f,i) (4 Stk.) / 8

gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Teriyaky-Soße und Sesam

V14. SOFTSHELL CRAB  (a,i) / 18

knuspriger Butterkrebss serviert mit Salat und Sesam-Dressing.

V15. CHICKEN GYOZA (f,i) (4 Stk.) / 8

gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch dazu Teriyaky-Soße, Sesam

V16. EASY DUCK (f,i,m) / 17

Entenbrustfilet gegrillt, gemischter Salat der Saison, Sesam und hausgemachte Soße

V17. TAKOYAKI (a,f,i,m) (4 Stk.) / 8

Oktopusbällchen, dazu hausgemachter Soße Lauchzwiebeln und Katsuobushi.

V18. SUMMER ROLL (f,h,m) / 7

Reisnudeln, Koriander, Thai-Balsilikum, Mango, Erdnuss-Sesam-Dip, optional mit:

-Entenbrustfilet

-Garnelen

(Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt)

BEST CHOICE OF ZENTO (a,f,i)

B1: WAGYU A5 GRILLED ON THE TABLE / 79

100gr. Jap. Wagyu A5 zum Selbstgrillen. Dazu Sushireis, sojamariniertes Eigelb, Frühlingzwiebel

SET-1. SUSHI SURPRISE SET (a,b,d,f,i)

(täglich neue Kreationen vom Sushimeister besonders für Sie angerichtet)

für 1 Pers.	/ 35
für 2 Pers.	/ 68
für 3 Pers.	/ 100
für 4 Pers.	/ 135

CHEF 1. CHEF'S RECOMMENDATION / 69

(3-Gänge Menü vom Küchenchef zusammengestellt für ein besonderes Geschmackserlebnis)

SPECIALTY OF ZENTO (f,m)

V19. WAGYU BEEF ON SKEWER (f,m) / 29

jap. Wagyu A5 Rindfleisch am Spieß kurz gegrillt, dazu hausgemachter Soße, roter Zwiebeln, Lauchzwiebeln

V20. SALMON TARTARE 🍷 (a) 🌿 / 17

Lachs, Avocado, Daikon, Sakura Kresse, Reiscracker, Mango-Salsa-Soße

V21. TUNA TARTARE 🍷 🌿 / 19

Thunfisch, Avocado, Daikon, Sakura Kresse, Reiscracker, Mango-Salsa-Soße

V22. MIXED TARTARE 🍷 🌿 / 18

Lachs, Thunfisch, Avocado, Daikon, Sakura Kresse, Reiscracker, Mango-Salsa-Soße

V23. TUNA TATAKI 🌿 / 19

Thunfisch Sashimi kurz gegrillt, Rucola, Sakurakresse, Mango-Salsa-Soße

V24. BEEF TATAKI (f,i)

-Argentinisches Rinderfilet / 24
-Wagyu A5 / 39
kurz gegrillt. Dazu roter Zwiebeln, Sakura Kresse, Lauchzwiebeln, hausgemachter Soße

V25. SALMON CARPACCIO 🌿 / 17

Lachs, Lachskaviar, Tobiko, Sakura Kresse, Rucola und Ponzu-Soße

V26. LOUP DE MER CARPACCIO 🌿 / 18

Loup de mer Sashimi, Lachskaviar, Tobiko Rucola, Sakura Kresse und Ponzu-Soße

V27. TUNA CARPACCIO 🌿 / 19

Thunfisch, Lachskaviar, Tobiko, Sakura Kresse, Rucola und Ponzu-Soße

V28. YELLOWTAIL CARPACCIO 🌿 / 20

Yellowtail, Lachskaviar, Tobiko Rucola, Sakura Kresse und Ponzu-Soße

V29. OCTOPUS CARPACCIO 🌿 / 17

gekochter Oktopus, Lachskaviar, Olivenöl, Sakurakresse, Mango-Salsa-Soße

V30. SCALLOPS 🍷 (f,i) / 22

kanadische Jakobsmuscheln kurz gegrillt, Spargel, Kräuterseitling, Paprika, spicy Teriyaki-Soße

SASHIMI

SA1. SALMON

Lachs von den Färöer Inseln, Lachskaviar, Daikon, Shisoblatt

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

SA2. TUNA (3 Stk.)

-Gelbflossen-Thunfisch / 10
-Blauflossen-Thunfisch / 15
Daikon, Shisoblatt

SA3. TORO (2 Stk.) / 14 (wenn verfügbar)

Blauflossen-Thunfischbauch, Daikon, Shisoblatt

SA4. HAMACHI (3 Stk.) / 15 Yellowtail-Kingfish, Daikon, Shisoblatt

SA5. FLAMBÉED SALMON (8 Stk.) / 26 flambierter Lachs, Lachstatare, Daikon, Shishblatt

SA6. ZENTO DELI (16 Stk.) / 59 4 Lachs, 4 Hamachi, 4 Blauflossen-Thunfisch, 2 Jakobsmuscheln, 2 Loup de mer, Lachskaviar, Daikon, Shisoblatt

SA7. CHEF'S CHOICE (9 Stk.) / 36 3 Blauflossen-Thunfisch, 3 Yellowtail-Kingfish, 3 Lachs, Lachskaviar, Daikon, Shisoblatt

TEPPANYAKI / GRILL

H1. SURF & TURF (f,i) / 39

Oktopus, Tintenfisch, Gambas & Entrecôte, dazu Süßkartoffel, Avocado Salat und spicy Teriyaki Soße

H2. SALMON STEAK (a,f,i) / 28

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

H3. TUNA STEAK (a,f,i) / 29

Thunfisch kurz gegrillt, Paprika, Spargel, Kräuterseitling, Aubergin, Jasminreis und Spicy-Teriyaki-Soße

H4. TENDERLOIN (f,i) / 39

Argentinisches Rinderfilet (200g), Avocado Salat, dazu Zento-BBQ-Soße und Süßkartoffel

H5. SAMBA STEAK (f,i) / 30

Entrecôte (250g), Avocado Salat, dazu Zento-BBQ-Soße und Süßkartoffel

H6. TAKO (f,i) / 30

ca. 250gr. großer Oktopusarm, Avocado Salat, Süßkartoffel, spicy Teriyaki Soße

H7. LUCKY DUCK (a,f,i) / 28

Barbarie Entenbrustfilet, Paprika, Spargel, Kräuterseitling, Aubergin, Jasminreis und Teriyaki-Soße

H8. YAKI UDON (f,i)

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

- Tofu:  /19
- Garnelen: /26
- Rindfleisch: /24

H9. TERIYAKI CHICKEN (a,f,i) / 23

Hähnchenschenkel, Paprika, Spargel, Kräuterseitling, Aubergin, Spicy-Teriyaki soße und Jasminreis

H10. YUMMY PRAWNS (f) / 27

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

ZENTO SPECIAL ROLLS (8 Stk.) (a,b,d,f,i,p)

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

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SP-1. ZENTO SPECIAL (i) 🌶️ / 23
Butterkrebis im Tempuramantel, Gurke,
Mayonnaise, Avocado, Thunfisch Tatar | SP-7. DRAGON FIRE / 21
Garnelen im Tempuramantel, Mango,
Avocado, Philadelphia, flambierter Lachs |
| SP-2. YELLOWTAIL SPECIAL 🌶️ / 23
Garnelen im Tempuramantel, Philadelphia,
Avocado, Yellowtail und Thunfisch Tatar | SP-8. TUNACADO / 21
Garnelen im Tempuramantel, Mango,
Avocado, Philadelphia, flambierter
Thunfisch |
| SP-3. WAGYU SPECIAL (4 Stk.) / 19
flambiertes Wagyu A5, Rucola, Mayonnaise,
kruspriger Spagel, Avocado, Gurke, Mango | SP-9. SATO (gekocht) / 21
Garnelen im Tempuramantel, Mango,
Philadelphia, Avocado, Gurken, gegrillter
Salzwasseraal |
| SP-4. TORO SPECIAL (4 Stk.) / 17
Blauflossen-Thunfischbauch, knusprige
Garnelen, Gurke, Philadelphia, Avocado, | SP-10. TUNA TATAR - IN 🌶️ / 20
Thunfisch Tatar, Gurke, Mango,
flambiertem Thunfisch, Garnelenchips |
| SP-5. BLUFIN SPECIAL / 23
knuspriger Butterkrebis, Rucola, Mayonnaise,
Gurke, Blauflossen-Thunfisch, Avocado | SP-11. LACHS TATAR - IN 🌶️ / 20
Lachs Tatar, Gurke, Mango, flambierter
Lachs, Garnelenchips |
| SP-6. RIO (gekocht) / 20
gegrillter Lachsbauch mit Haut, Avocado,
Mango, Gurke, Mayonnaise, gekochte
Garnelen | SP-12. MURAKAMI 🌶️ / 20
Lachs, Philadelphia, Avocado, Shiso-
Blätter, Thunfisch Tatar und Garnelenchips |

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

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

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BIG-1. ZENTO TEMPURA / 15
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Spargel,
Avocado, Gurke, Philadelphia | BIG-4. GENDA / 15
Jakobsmuscheln, Avocado, Mango,
Philadelphia |
| BIG-2. TUNA TEMPURA / 14
Thunfisch, Avocado, Philadelphia | BIG-5. CHICKEN TEMPURA / 13
gegrilltes Hühnerbrustfilet, Avocado,
Philadelphia |
| BIG-3. SALMON TEMPURA / 14
Lachs, Avocado, Philadelphia | BIG-6. BIG EBI TEMPURA / 14
Avocado, Garnelen in knuspriger Panade,
Mango, Philadelphia |

(Auf Wunsch haben wir auch glutenfrei Sojasoße)

INSIDE-OUT (8 Stk.) (a,d,d,f)

- IN-1. ALASKA-IN**  / 12
Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko
- IN-2. MAGURO-IN**  / 12
Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam
- IN-3. EBI TEMPURA-IN** (i) (gekocht) / 12
knusprige Großgarnelen, Philadelphia, Gurke und Sesam
- IN-4. SAKE HIFU-IN**  (gekocht) / 10
gegrillte Lachsbauch mit Haut, Gurke, Mayonnaise, Sesam
- IN-5. HOTATEGAI-IN**  / 15
flambierte Jakobsmuscheln, Avocado, Sesam
- IN-6. ANAGO-IN**  (gekocht) / 13
gegrillte Salzwasseraal, Gurke, Sesam
- IN-7. CALIFORNIA-IN**  / 10
Avocado, Surimi, Tobiko
- IN-8. SAKE MANGO-IN**  / 12
Lachs, Mango, Philadelphia, Sesam

NIGIRI (2 Stk.)

- N1. KASAI SAKE**
Lachs / 7
flambierter Lachs / 8
- N2. HOTATEGAI** / 12
flambierte Jakobsmuscheln
- N3. UNAGI** gegrillter Salzwasseraal / 11
- N4. MAGURO**
Gelbflossen Thunfisch / 8
Blauflossen Thunfisch / 10
- N5. WAGYU A5** (1 Stk.) / 8
flambiertes Wagyu A5
- N6. TORO** (1 Stk) / 8
Blauflossen-Thunfischbauch
- N7. HAMACHI** Yellowtail / 11
- N8. EBI NIGIRI** gekochte Garnelen / 10
- N9. IKURA** Lachskaviar / 13
- N10. SHIROMI** Loup de mer / 9

MAKI (8 Stk.)

- M1. SAKE MAKI** Lachs  / 7
- M2. UNAGI MAKI**  / 9
gegrillter Salzwasseraal
- M3. EBI TEMPURA MAKI** (i) / 8
Garnelen in knuspriger Panade
- M4. MAGURO MAKI** Thunfisch  / 8
- M5. SALMONSKIN MAKI**  / 7
gegrillter Lachsbauch mit Haut
- M6. SAKE AVOCADO MAKI**  / 9
Lachs und Avocado

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




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**   / 8
Avocado (2 Stk.)
- VEG-4. CRUNCHY ROLL**  (a,d,i) / 13
Avocado, Gurke, Mango, Philadelphia, knusprige Spagel (6 Stk.)
- VEG-5. VEGI SET**  (d,f) / 22
8 Gurke Maki, 2 Avocado Nigiri, 8 Veggie Inside-Out
- VEG-6. CHEESE**   (d,f) (8 Stk.) / 10
Avocado, Philadelphia, Rucola, Sesam

SIDES

- SRIRACHA CHILI SAUCE, WASABI, GARI SUSHI INGWER jeweils / 2
- SUSHI REIS, JASMIN REIS, SÜßKARTOFFEL, SOJA MARINIERTES EIGELB jeweils / 5
- WAGYU A5 100gr / 70

SWEET

- DE1. ZENTO SELECTION** (c,d,i) / 12
Matcha-Eis-Kuchen, Yuzucreme, 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. MANGO CREAM** (c)  / 9
Mangocreme, Chiasamen, Kokosraspern, Reispops
- DE4. MOCHI SELECTION** (d,i) 
Japanisches Eis (Klebreismehl-Pralinen gefüllt mit Eiscreme) nach Wahl: Schoko, Erdbeer, Kokos, Mango, Matcha
- 2 Stk. / 7
 - 3 Stk. / 10
 - 5 Stk. / 15
- DE5. ICE CREAM** (d) 
Eine Kugel Eis nach Wahl:
Matcha, schwarzer Sesam, Mango: /6
Yuzu Sorbet: /7

Falls Sie die Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten enthalten, erhalten möchten, bitte zögern Sie nicht bei unseren Servicekräften nachzufragen. (Glutenfrei Sojasoße ist verfügbar)

-Ihr Zento Team-

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>, p<Krebstiere>