

## 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 Geschmackerlebnis, 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

3-Gänge-Menü zum Teilen für Gruppen ab 2 Pers. ohne Getränke.

p.p / 69

### SOUP

- V1. SHIRO MISO**  (f,m,3) / 6  
silken Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln, Stockschwämmchen, Miso-Brühe
- V2. DOBIN MUSHI** / 12  
Garnelen, Packchoi, Enoki Pilz, klare Dashi-Brühe

### FOR SHARING

- V3. EDAMAME**  / 6  
premium grüne Sojabohnen, Meersalz
- V4. TOFU WAKAME**   / 14  
knuspriger Tofu, spicy Teriyaki Sauce, Wakame, Semam, gerösteten Erdnüssen
- V5. VEGI TEMPURA**  (a,i) / 12  
Spargel, Kräuterseitling, Avocado, Duo-Dip (spicy Teriyaki und Trüffel Mayo)
- V6. SALMON CARPACCIO** / 17  
Lachs von den Färöer Inseln, Lachskaviar, Sakura Kresse, Rucola und Ponzu-Soße
- V7. LOUP DE MER CARPACCIO** / 18  
Loup de mer Sashimi, Lachskaviar Rucola, Sakura Kresse und Ponzu-Soße
- V8. SCALLOPS**  / 22  
Kanadische Jakobsmuscheln, Spargel, Shimeji Pilz, Paprika, spicy Teriyaki-Soße
- V9. TUNA MANGO SALSA** (f) / 19  
Thunfisch Sashimi kurz gegrillt serviert mit Mango Salsa Soße und Rucola
- V10. TOFU TUNA TATARE**  (a) / 22  
knuspriger Tofu, Thunfisch Tarare, Sakura Kresse, hausgemachte Soße,
- V11. CRISPY CALAMARIS** (i,l) / 15  
knusprige Babyclamaris gefüllt mit Hühnerfleisch, Pilze, dazu Duo-Dip (Spicy-Mayo und Süß-Sauer-Soße)
- V12. SALMON TARTARE**  / 17  
Lachs von den Färöer Inseln, Avocado, Daikon, Sakura Kresse, Reiscracker (ohne scharf optional)
- V13. TUNA TARTARE**  / 19  
Gelbflossen-Thunfisch, Avocado, Daikon, Sakura Kresse, Reiscracker (ohne scharf optional)
- V14. MIXED TARTARE**  / 18  
Lachs, Thunfisch, Avocado, Daikon, Sakura Kresse, Reiscracker (ohne scharf optional)
- V15. YAKITORI** (f) / 11  
gegrillte Hähnchenspieße, Aemono Salat und Tiyaki Soße

**V16. DUCK TATAKI** / 16

Entenbrustfilet gegrillt,  
Frühlingszwiebeln, Soja-Basis-Soße

**V17. CHICKEN GYOZA** (i) / 8

gebratene Teigtaschen gefüllt mit  
Hühnerfleisch dazu Teriyaky-Soße, Sesam

**V18. VEGI GYOZA**  (i) / 7

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

**V19. DUCK ROLLS** / 12

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

**V20. STEAMED TOFU**  (i) / 12

gedämpfter Tofu, gerösteten Schaloten,  
gerösteten Erdnüssen, Frühlingszwiebeln,  
Goma Wakame, Sojasoße,

**V21. TOFU ROLLS**  / 9

Tofu, Reisnudeln, Wildkräutersalat, Koriander,  
Minz, Hoisin-Erdnuss-Soße

**V22. PRAWNS ROLLS** / 12

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

**V23. CRISPY KING** (a) / 13

Riesengarnelen, Kokosraspeln, Mango Dip

**V24. PARTY DE MER**  (a,i) / 13

Tintenfisch, Garnelen, Krebsfleisch in  
knusprigen Rollen, Duo-Dip (Spicy-Mayo  
und Süß-Sauer-Soße)

**V25. SOFTSHELL CRAB**  (i) / 18

knuspriger Butterkrebss serviert mit  
Aemono Salat und Sesam-Dressing

**V26. PAPAYA SALAD** (a,h) / 14

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

**V27. MANGO SALAD** (a,h) / 13

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

## VEGETARIAN SUSHI

**VEG-1. INSIDE OUT**  (8 Stk.) / 10

Avocado, Mango, Spagel in knusprigem  
Tempuramantel, 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,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**  (8 Stk.) / 10

Avocado, Frischkäse, Rucola, Sesam

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

# SUSHI SET (a,b,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.	/ 94
für 4 Pers.	/ 126

## **SET-2. OCEAN DRIVER**

/ 42

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

## **SET-3. SUNI SET**

/ 26

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

## **SET-4. OSAKA SET**

/ 49

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**

/ 44

8 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen,  
2 Loup de mer), 8 Dragon Fire

## **SET-6. ZENTO INVASION**

/ 79

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 (5 Stk.)	/ 15
-big (10 Stk.)	/ 27

## **SA-2. TUNA** (f)

Gelbflossen-Thunfisch, Goma Wakame,  
Daikon Sakurakresse

-small (5 Stk.)	/ 16
-big (10 Stk.)	/ 29

## **SA-3. FLAMBÉED SALMON** (8 Stk.)(f)

/ 23

flambierter Lachs, Lachstatare, Goma  
Wakame, Daikon, Sakurakresse

## **SA-4. ZENTO DELI** (16 Stk.)(f)

/ 43

4 Lachs, 4 Thunfisch, 2 Jakobsmuscheln,  
4 Großgarnelen, 2 Loup de mer,  
Lachskaviar, Daikon, Goma Wakame

## **SA-5. CHEF'S CHOICE** (12 Stk.)(f)

/ 33

4 Lachs, 4 Thunfisch, 4 Loup de mer  
Lachskaviar, Goma Wakame, Daikon,  
Sakurakresse

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

## ZENTO SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

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

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

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

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

## INSIDE-OUT (8 Stk.)

**IN-1. ALASKA-10** / 10

Lachs, Avocado, Tobiko

**IN-2. MAGURO-10** / 10

Thunfisch, Gurke, Sesam

**IN-3. EBI TEMPURA-10** / 10

knusprige Großgarnelen, Philadelphia,  
Gurke, Rucola und Sesam

**IN-4. SAKE HIFU-10** / 9

gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayonnaise,  
Sesam

**IN-5. HOTATEGAI-10** / 15

gegrillte Jakobsmuscheln, Avocado, Sesam

**IN-6. ANAGO-10** / 13

Salzwasseraal, Gurke, Sesam

**IN-7. CALIFORNIA-10** / 10

Avocado, Surimi, Tobiko

**IN-8. SAKE MANGO-10** / 11

Lachs, Mango, Philadelphia, Sesam

## MAKI (8 Stk.)

**M1. SAKE MAKI** / 7

Lachs

**M2. UNAGI MAKI** / 8

gegrillter Salzwasseraal

**M3. MAGURO MAKI** / 8

Thunfisch

**M4. EBI TEMPURA MAKI** / 8

Garnelen in knuspriger Panade

**M5. SALMONSKIN MAKI** / 7

gegrillte Lachshaut

**M6. SAKE AVOCADO MAKI** / 8

Lachs und Avocado

## NIGIRI (2 Stk.)

**N1. KASAI SAKE**

Lachs

flambierter Lachs / 8

**N2. HOTATEGAI** / 14

flambierte Jakobsmuscheln

**N3. UNAGI** / 10

gegrillter Salzwasseraal

**N4. MAGURO**

Thunfisch

flambierter Thunfisch / 9

**N5. EBI NIGIRI** / 10

gekochte Garnelen

**N6. IKURA** / 13

Lachskaviar

**N7. SHIROMI** / 10

Loup de mer

## TEPPANYAKI / GRILL

### H1. SALMON STEAK (f) / 23

Lachs, Pakchoi, Kräuterseitlinge, Spargel, Paprika, schwarzem Klebreis und Teriyaki-Soße

### H2. TUNA STEAK 🌶️ (f) / 27

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

### H3. HONEY BEEF STEAK / 29

Argentinisches Roastbeef, Süßkartoffel, Wildkräutersalat dazu Honig-Soße

### H4. YUMMY PRAWNS 🌶️🌶️ (f) / 24

Riesengarnelen, Zitronengras, Paprika, Chili, Sojasprossen, Zwiebeln, dazu Jasminreis.

### H5. CUBE BEEF STEAK (f) / 28

Roastbeef in Würfel, Cherry Tomaten, Rettich, Frühlingzwiebel, schwarzem Klebreis

### H6. LUCKY DUCK (f) / 23

Französischem Barbarie Entenbrustfilet, (medium), Pakchoi, Shimeji Pilz, Spargel, Paprika, dazu Jasminreis und Austern-Soja-Soße

### H7. YAKI UDON 🌱 (f,i) / 19

Udon, Tofu, Pakchoi, shimeji Pilz, Nori, Frühlingzwiebeln, Sojasprossen, Sesam

### 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 und Bio-Buchweizenpops

### DE2. BANANA PARADISE (i) / 12

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

### DE3. ICE CREAM

Eine Kugel Eis nach Wahl:

matcha, mango, black sesame: /4

yuzu-sorbet: /6

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

Matchacreme, Kokoskuchen, Yuzu Sorbet, Bio-Buchweizenpops

### DE5. MOCHI SELECTION / 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!