

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 verwöhn 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)(klein) / 6

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

V2. DOBIN MUSHI (klein) / 12

Riesengarnele, Pak Choi, 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

V4. TOFU WAKAME   / 14

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

V5. VEGI TEMPURA  (a,i) / 12

Spargel, Kräuterseitlinge, 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 Baby-Calamaris 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 Teriyaki 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. SUN 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)

- | | |
|--|---|
| SP-1. DRAGON FIRE (a,i) / 19
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs | SP-5. ZENTO SPECIAL (a,i) / 20
Butterkrebs im Tempuramantel, Gurke, Mayonnaise, Avocado |
| SP-2. TUNACADO (a, i) / 19
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch | SP-6. FUTO MAKI BIG / 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, 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)

- | | |
|--|--|
| BIG-01. ZENTO TEMPURA / 15
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Spargel, Avocado, Gurke, Philadelphia | BIG-04. GENDA / 15
Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Philadelphia und Schnittlauch |
| 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, 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

/ 9

N2. HOTATEGAI

flambierte Jakobsmuscheln

/ 14

N3. UNAGI

gegrillter Salzwasseraal

/ 10

N4. MAGURO

Thunfisch

flambierter Thunfisch

/ 9

/ 10

N5. EBI NIGIRI

gekochte Garnelen

/ 10

N6. IKURA

Lachskaviar

/ 13

N7. SHIROMI

Loup de mer

/ 10

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!

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>