


SOUP

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

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

R1. TONKOTSU RAMEN (i,m)(groß) / 16

Weizennudelsuppe auf Basis von Schweineknochen, Ei, Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, Sojabohnensprossen, Ohrlappenpilz

V2. DOBIN MUSHI (klein)  / 12

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

R2. UDON RAMEN (i,m)(groß) / 15

Weizennudelsuppe auf Soja-Basis, Ei, knusprige Riesengarnele, Lauchzwiebeln, Seetang

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. VEGI TEMPURA  (a,i) / 12

Spargel, Kräuterseitling, Brocoli, Paprika Duo-Dip

V6. VEGI GYOZA  (f,i) (4 Stk.) / 7

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

V7. SALAD   (f,h,m) / 10

gemischter Salat der Saison, dazu Miso-Sesam-Dressing

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

gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch dazu Teriyaky-Soße, Sesam

V14. CRISPY CALAMARI (i,l,m) / 17

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

V18. EASY DUCK (f,i,m) / 17

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

V20. YAKITORI (f,i) (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 (2 Stk.)(a,i) / 13

Riesengarnelen in knusprigem Tempuramantel, Duo-Dip

V23. PARTY DE MER  (a,i) / 13

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

V24. SOFTSHELL CRAB  (i) / 18

knuspriger Butterkrebss serviert 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

V19. DUCK ROLLS  (f,h,m) (2 Stk.) / 12

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

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

CARPACCIO-TATAKI-TATARE

- 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)
- V30. TOFU TUNA TARTARE** (a,f) 🌶️ / 16
weicher gebackener Tofu, Thunfisch, hausgemachte Soße, Daikon, Sakurakresse,
- V10. TUNA TATAKI** (f,i) / 22
Thunfisch Sashimi kurz gegrillt, Rucola, Sakurakresse, Mango-Salsa-Soße
- V11. BEEF TATAKI** (f,i) / 24
Roastbeef gegrillt, gemischter Salat der Saison, Ponzu-Soße, Sakura Kresse
- V8. SALMON CARPACCIO** (f,i) / 17
Lachs von den Färöer Inseln, Lachskaviar, Sakura Kresse, Rucola und Ponzu-Soße
- V9. LOUP DE MER CARPACCIO** (f,i) / 18
Loup de mer Sashimi, Lachskaviar, Tobiko Rucola, Sakura Kresse und Ponzu-Soße
- V27. TUNA CARPACCIO** (f,i) / 19
Thunfisch, Tobiko, Sakura Kresse, Rucola und Ponzu-Soße
- V28. HAMACHI CARPACCIO** (f,i) / 22
Kingfish, Lachskaviar, Tobiko Rucola, Sakura Kresse und Ponzu-Soße
- V29. SALMON TATAKI** (f,i) / 20
Lachs Sashimi kurz gegrillt, kurz gegrillt, Rucola, Sakurakresse, Mango-Salsa-Soße
- V12. SCALLOPS** 🌶️ (f,i) / 22
kanadische Jakobsmuscheln kurz gegrillt, Spargel, Shimeji Pilz, Paprika, spicy Teriyaki-Soße

SASHIMI

- SA1. SALMON** 🌿 / 15
Lachs von den Färöer Inseln, Lachskaviar, Daikon, Sakurakresse
-small (3 Stk.) / 9
-medium (5 Stk.) / 14
-big (10 Stk.) / 28
- SA2. TUNA** (3 Stk.) 🌿 / 12
-Gelbflossen-Thunfisch / 12
-Blauflossen-Thunfisch / 15
Daikon, Sakurakresse
- SA3. Ō TORO** (2 Stk.) 🌿 / 15
(wenn verfügbar)
Blauflossen-Thunfischbauch
- SA4. HAMACHI** (3 Stk.) 🌿 / 15
Yellowtail Kingfish, Daikon, Sakurakresse
- SA5. FLAMBÉED SALMON** (8 Stk.) 🌿 / 26
flambierter Lachs, Lachstatare, Daikon, Sakurakresse
- SA6. ZENTO DELI** (16 Stk.) 🌿 / 59
4 Lachs, 4 Hamachi, 4 Blauflossen-Thunfisch, 2 Jakobsmuscheln, 2 Loup de mer, Lachskaviar, Daikon
- SA7. CHEF'S CHOICE** (9 Stk.) 🌿 / 36
3 Lachs, 3 Hamachi, 3 Blauflossen-Thunfisch, Lachskaviar

CHEF'S RECOMMENDATION

(vom Küchenchef zusammengestellt für ein besonderes Geschmackserlebnis)

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

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

SUSHI SET (a,b,d,f)

Zusammengestellte Gerichte nach ZENTO Art

SET-1. SURPRISE SET (i)

Täglich neue Kreationen vom Sushimeister
besonders für Sie angerichtet

für 1 Pers. / 34
für 2 Pers. / 66
für 3 Pers. / 98
für 4 Pers. / 132

SET-2. OCEAN DRIVER (i) / 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 (i) / 57

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

SET-5. NIGIRI'S LOVER (i) / 35

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

SET-6. ZENTO INVASION (i) / 90

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)

VEGETARIAN SUSHI

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

Avocado, Mango, knusprige Spagel, Gurke, Philadelphia, Sesam (8 Stk.)

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 (f) / 22

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

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

Avocado, Philadelphia, Rucola, Sesam

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

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

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

- | | |
|--|--|
| SP-1. DRAGON FIRE / 20
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs | SP-5. ZENTO SPECIAL (i) / 22
Butterkrebis im Tempuramantel, Gurke, Mayonnaise, Avocado |
| SP-2. TUNACADO / 20
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Thunfisch | SP-6. BIG FUTO MAKI / 19
Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Philadelphia, Gurken, Tobiko |
| SP-3. SATO / 19
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Philadelphia, Gurken, bedeckt mit Salzwasseraal | SP-7. RIO / 18
gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Mayonnaise, bedeckt mit Garnelen |
| SP-4. TUNA TATAR - IN  / 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 - IN  / 17
Inside mit Lachs Tatar, Mayonnaise, Gurke, bedeckt mit flambiertem Lachs |

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

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

IN-1. ALASKA-IN  / 11
Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko

IN-2. MAGURO-IN  / 11
Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam

IN-3. EBI TEMPURA-IN (i) / 11
knusprige Großgarnelen, Philadelphia,
Gurke und Sesam

IN-4. SAKE HIFU-IN  / 10
gegrillte Lachshaut, Gurke, Mayonnaise,
Sesam

IN-5. HOTATEGAI-IN  / 15
gegrillte Jakobsmuscheln, Avocado, Sesam

IN-6. ANAGO-IN  / 13
gegrillte Salzwasseraal, Gurke, Sesam

IN-7. CALIFORNIA-IN  / 10
Avocado, Surimi, Tobiko

IN-8. SAKE MANGO-IN  / 11
Lachs, Mango, Philadelphia, Sesam

NIGIRI (2 Stk.)

N1. KASAI SAKE  / 8
Lachs / 9
flambierter Lachs

N2. HOTATEGAI  / 13
flammierte Jakobsmuscheln

N3. UNAGI  / 13
gegrillter Salzwasseraal

N4. MAGURO  / 10
Gelbflossen Thunfisch / 13
Blauflossen Thunfisch

N5. EBI NIGIRI  / 13
gekochte Garnelen

N6. IKURA  / 13
Lachskaviar

N7. SHIROMI  / 10
Loup de mer

N8. Ō TORO (wenn verfügbar)  / 18
Blauflossen-Thunfischbauch

N9. HAMACHI  / 13
Yellowtail Kingfish

MAKI (8 Stk.)

M1. SAKE MAKI  / 8
Lachs

M2. UNAGI MAKI  / 10
gegrillter Salzwasseraal

M3. MAGURO MAKI  / 8
Thunfisch

M4. EBI TEMPURA MAKI (i) / 8
Garnelen in knuspriger Panade

M5. SALMONSKIN MAKI  / 7
gegrillte Lachshaut

M6. SAKE AVOCADO MAKI  / 9
Lachs und Avocado

TEPPANYAKI / GRILL

H1. SALMON STEAK (a,f,i) / 26

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

H2. TUNA STEAK 🌶️ (a,f,i) / 29

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

H3. HONEY BEEF STEAK 🌾 (f) / 29

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

H4. YUMMY PRAWNS 🌶️ 🌾 (f) / 25

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

H5. CUBE BEEF STEAK 🌾 (f) / 28

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

H6. LUCKY DUCK (a,f,i) / 26

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

H7. YAKI UDON (f,i)

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

-Tofu: 🌱 /19
-Prawns: /25
-Beef: /24

H8. TERIYAKI CHICKEN 🌶️ (a,f,i) / 23

Hähnchenschenkel, buntes Gemüse, Spicy-Teriyaki soße und Jasminreis

SWEET

DE1. MATCHA SELECTION (c,d,i) / 12

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: /5
Yuzu Sorbet: /6

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

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

DE5. MOCHI SELECTION (d,i) / 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, Kokosraspeln, Haferpops (optional mit glutenfrei)

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 Sulfid> h<Erdnüsse>, i<Weizengluten>, j<Lupine>, k<Cashewnüsse>, m<Sojabohnen>, n<Weichtiere>, 1 <Säuerungsmittel>, 2 <koffeinhaltig>, 3 <mit Geschmacksverstärkern>