

**VORWEG**

- Edamame** 8,5 €  
japanische Bohnen | Maldon Meersalz
- Mixed Tempura** 19,5 €  
Hähnchen | Garnele | Gemüse  
Chili-Mayonnaise | Teriyaki
- Chicken Tempura** 18,5 €  
Hähnchen | Chili-Mayonnaise | Teriyaki

**SUSHI (4 STÜCK)**  
SPECIAL ROLL | MODERN STYLE | INSIDE OUT

- Cream Salmon Roll** 10 €  
Fjordlachs | Avocado | Frischkäse | Teriyaki
- Crunchy Tiger Roll** 9 €  
Tempura-Garnele | Gurke | Avocado  
Chili-Mayonnaise | Tempura-Crisp
- Hot Strong Tempura Roll (6 Stück)** 17,5 €  
gebackenes Fjordlachs-Tatar  
gebackenes Tuna-Tatar  
Chili-Mayonnaise | Teriyaki  
Tuna-Tatar-Topping
- Spicy Tuna Roll** 10 €  
scharf mariniertes Tuna-Tatar | Avocado  
Gurke | Tobiko | Teriyaki
- Chicken Teriyaki Roll** 9 €  
Tempura-Hähnchen | Gurke | Avocado  
spicy Teriyaki
- Green Veggi Roll** 8 €  
Tempura Spargel | Frischkäse | Gurke  
japanische Buttersauce | Sesam
- Tuna Tempura Roll** 10,5 €  
Tempura-Garnele | mariniertes Tuna-Tatar  
Gurke | Avocado | Chili-Mayonnaise
- Surf and Turf Roll** 10 €  
Tempura-Garnele | geflammtes Rinderfilet  
Crème fraîche | Trüffel-Teriyaki | Parmesan

**JEDEN MONTAG**

# Sushi

**TASTING**

**Jeden Montag SUSHI-Tasting an Bord der MS Silverland** 39,5 €  
3-Gänge Menü inkl. Prosecco

**CLASSIC MAKI (8 STÜCK)**

- Gurken Maki** 6,5 €
- Lachs Maki** 8,5 €
- California Maki** 10,50 €
- Tuna Maki** 8,5 €
- Avocado Maki** 6,5 €

**SASHIMI**

- Fjordlachs Sashimi (6 Scheiben)** 16,5 €
- Tuna Sashimi (6 Scheiben)** 19,5 €

**POKÉ**

- Lachs-Poké – lauwarm serviert** 27,5 €  
Sushireis | roh mariniertes Lachs-Sashimi  
Babysalat | Edamame | Kimchi | Avocado  
Frühlingslauch | rote Zwiebel | Mango  
marinierter Ingwer | Rettich | Gurke  
Chili-Mayonnaise | Mango-Sauce | Ponzu
- Tuna-Poké – lauwarm serviert** 29,5 €  
Sushireis | roh marinierter Thunfisch  
Babysalat | Edamame | Kimchi | Avocado  
Frühlingslauch | rote Zwiebel  
marinierter Ingwer | Gurke | Minze  
Chili-Mayonnaise | Wasabi-Limetten-Sauce  
Teriyaki
- Chicken-Poké – lauwarm serviert** 20,5 €  
Sushireis | Tempura-Hühnchen | Edamame  
Kimchi | Avocado | Frühlingslauch  
rote Zwiebeln | marinierte Ananas | Ingwer  
Teriyaki | Ponzu

**CURRY**

- Rotes Chicken-Curry** 20,5 €  
marinierte Hähnchenbrust | Chili  
Ingwer | Knoblauch | Zitronengras  
buntes Gemüse | Kokos | Basmatireis
- Rotes Seelachs-Curry** 22,5 €  
Seelachs | Chili | Ingwer | Knoblauch  
Zitronengras | buntes Gemüse  
Kokos | Koriander | Basmatireis
- Rotes Gemüsecurry** 18,5 €  
Chili | Ingwer | Knoblauch | Zitronengras  
buntes Gemüse | Kokos | Basmatireis

*tashi's* **EMPFEHLUNG**

- Sushi à la Chef\*** 45 €  
Sushi & Sashimi Variation  
– perfekt für den Einstieg
- Sushi à la Chef Veggi\*** 37,5 €

**KIDS**

- Chicken Nuggets** 8 €  
mit Pommes
- Fischstäbchen** 9 €  
mit Pommes
- Pommes** 5 €  
**Mayonnaise / Ketchup** 0,5 €





## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b>	8,5 €
Aperol   Secco   Soda	
<b>Hugo</b>	8,5 €
Holunderblütensirup   Secco Minze   Limette   Soda	
<b>Kir „TASHI Style“</b>	9,5 €
Cassissée   Secco   Beerenfrüchte Soda	
<b>Lillet Wildberry</b>	7,5 €
Lillet   Wildberry   Soda	
<b>Secco</b>	0,1l 7 €

UNSERE APERITIF-  
EMPFEHLUNG

Typisch tibetisch  
und norddeutsch.

**TAMATSU Slow Spritz** 10,5 €  
TAMATSU Gin | Limette | Secco

## APERITIF ALKOHOLFREI

<b>From Crodo with Love</b>	7,5 €
Crodino Bitter Limonade frischer Zitronensaft   Rosmarin   Soda	
<b>Hugo Virgin</b>	7,5 €
Holunderblütensirup   Minze   Limette Ginger Ale	

## WASSER / SOFTS

<b>Gerolsteiner</b>	0,75l 7,5 €
Still   Sprudel	0,25l 2,8 €
<b>Coca Cola &amp; Co.</b>	0,2l 3,5 €
Cola   Zero   Sprite   Fanta   Mezzo	
<b>Schweppes</b>	0,2l 3,5 €
Bitter Lemon   Ginger Ale Dry Tonic Water   Ginger Beer	
<b>Paloma Lemonade</b>	0,2l 5,5 €
Pink Grapefruit	
<b>The Basil Soda Libre</b>	0,33l 5,5 €
Basilikum   Limonade	

## SÄFTE / NEKTARE

<b>Saft/Nektar</b>	0,3l 3,5 €
Apfel   Maracuja   Kirsche Banane   Rhabarber	
<i>Alle Säfte und Nektare bekommt ihr auch als <b>Schorle</b>.</i>	
	0,4l 4,5 €

## BIER / FASSBIER

<b>König Pilsener</b>	0,3l 4,2 €
	0,4l 5,2 €
<b>König Pilsener</b>	Fl. 0,33l 4,5 €
alkoholfrei	
<b>Alsterwasser</b>	0,3l 4,2 €
	0,4l 5,2 €
<b>Benediktiner Hefeweizen</b>	
naturtrüb, vom Fass	0,3l 4,5 €
	0,5l 6 €
alkoholfrei	Fl. 0,5l 6 €
dunkel	Fl. 0,5l 6 €

## WEISSWEIN

<b>Sauvignon Blanc</b>	Fl. 0,75l 29,5 €
<b>Pinot Gris</b>	0,2l 7,5 €
Matthias Gaul   Pfalz	Fl. 0,75l 29,5 €
<b>TAMATSU Riesling</b>	Fl. 0,75l 31 €

## ROSÉWEIN

<b>TASHI Rosé</b>	0,2l 8 €
	Fl. 0,7l 28 €

## ROTWEIN

<b>Pinot Noir</b>	0,2l 8 €
Matthias Gaul   Pfalz	0,75l 28 €
<b>Côtes du Rhône</b>	Fl. 0,75l 30 €

## GIN &amp; TONIC 4 cl

<b>TAMATSU Slow Gin</b>	10,5 €
<b>Bombay</b>	12,5 €
<b>Gin Mare</b>	14,5 €

Jeder Gin (4cl) werden mit **Schweppes Dry Tonic** serviert.

## SPIRITUOSEN 4 cl

<b>TAMATSU Rum</b>	4cl 9 €
<b>Ramazotti</b>	4cl 5,5 €
<b>Jack Daniels</b>	4cl 7,5 €
<b>Sambuca</b>	4cl 5 €
<b>Tequila</b>	2cl 4 €
<b>Grappa Marzadro Chardonnay</b>	2cl 6,5 €

HEISSES & KAFFEE-  
SPEZIALITÄTEN

<b>Espresso</b>	3,2 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,5 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,8 €
<b>Café Crème</b>	3,8 €
<b>Cappuccino</b>	4,2 €
<b>Milchkaffee</b>	4,8 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,8 €
<b>Heiße Schokolade</b>	4 €
<b>Portion Sahne</b>	0,5 €
<b>Glas Tee</b> verschiedene Sorten	4 €
<b>Frische Minze</b>	5 €
<b>Frischer Ingwer</b>	5 €

