



JUNBI

じゅんび

KLEINES JAPANISCHES GLOSSAR

TOBIKKO

Oranger, aromatischer, mittelgroßer Kaviar zubereitet aus Fliegenfischrogen

Orange, aromatic, medium caviar prepared from fly fish roe

MASAGO

Oranger, kleiner Rogen des Capelin Fisches (Lodde)

Orange small roe of the capelin fish

TEMPURA

Frittiertes Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser

Deep fried batter coat from flour, egg and ice water

YUZU

Japanische Zitrusfrucht mit einem wesentlich komplexerem Aroma als Zitrone

Japanese citrus fruit with a much more complex aroma than a lemon

MISO

Aromatische Würzpaste aus einer mit dem Koji-Edelschimmelpilz fermentierten Mischung von gedämpften Sojabohnen & Reis (bzw. Gerste)

Aromatic seasoning paste made from a mixture of steamed soybeans & rice (or barley) fermented with koji mold.

BETELBLÄTTER

Würzige Blätter der Betelpfeffer-Pflanze

Spicy leaves of betel pepper plant

TERRIYAKI SAUCE

Marinade bzw. Würzsaure aus Sojasauce, Reiswein und Zucker

Marinade or seasoning sauce made from soy sauce, rice wine and sugar

TOFU HAUSGEMACHT

Unser Tofu wird auf traditionelle Art in unserer Küche aus weißen Sojabohnen handgemacht.

Our tofu is handmade in the traditional way in our kitchen from white soybeans.



TAMARIND

Säuerlich, leicht süßliches Fruchtmarm des Tamarindenbaums

Tart, slightly sweet fruit pulp of the tamarind tree

PANKO

Japanisches Paniermehl aus Brotkrumen ohne Rinde

Japanese breadcrumbs from bread crumbs without rind

WASABI

Scharfe Wurzel der japanischen Wasabi Pflanze. Ähnelt im Geschmack dem Meerrettich.

Darum besteht die Wasabi-Paste, solange die Wurzel nicht frisch gerieben wird, normalerweise auch aus gefärbtem Meerrettich und einem je nach Qualitätsstufe größerem oder kleinerem Anteil an echter Wasabi Wurzel.

Spicy root of the Japanese wasabi plant.

Similar in taste to horseradish.

Therefore, as long as the root is not freshly grated, the wasabi paste usually also consists of colored horseradish and a larger or smaller amount of real wasabi root, depending on the quality level.

KIZAMI WASABI

Frische geschnittene Wasabi Zubereitung aus Wasabi Wurzel, Wasabi Blättern & Meerrettich mit einem besonders hohem Wasabi Anteil

Fresh cut wasabi preparation from wasabi root, wasabi leaves & horseradish with a particularly high wasabi content

WAGYU

Japanisches Wagyu ist die Königsklasse unter allen Rindfleischsorten und hat bei uns auch die höchste Qualitätsstufe A5. Unser Wagyu zeichnet eine stark ausgeprägte Marmorierung, eine perfekte Festigkeit und rosarotes Fleisch aus.



Vorspeisen Starters

1. **EDAMAME** 🌱 **4,90**
Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz
Boiled green soybeans with sea salt
2. **NEM** 2 Rollen 8•bcf **5,90**
Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hähnchen, Garnelen & Gemüse
Vietnamese spring roll with chicken, prawns, and vegetables
3. **GYOZA VEGGIE** 4 Stück 89•acfk **6,50**
Teigtaschen mit Gemüsefüllung & Chili Mayo
Dumplings with vegetable filling
4. **GYOZA** 4 Stück 89•acfk **6,90**
Teigtaschen mit Huhn-Gemüsefüllung & Chili Mayo
Dumplings with chicken-vegetable filling and chili mayo
5. **CRISPY PRAWNS** 2 Stück 8•abfk **7,50**
Grosse gebackene Garnelen umhüllt mit grünen Reis Flakes dazu Salat und Chili-Mayo
Big baked prawns coated with green rice flakes served with lettuce and chili mayo
6. **CRISPY SWEET POTATOES** 89•acfk **4,90**
Knusprig Süßkartoffeln mit Chili-Mayo
Crispy baked sweet potatoes with chili mayo
7. **SOMMERROLLE** 1 Rolle 19•abcdefk **7,50**
Reispapier, Garnelen, Hähnchen, Reisnudeln und frische Kräuter
Rice paper, prawns, chicken, rice noodles & fresh herbs
8. **FRESH VEGGIE ROLL** 1 Rolle 19•abcdefk **5,90**
Reispapier, hausgemachter Tofu, Salat, Reisnudeln und frische Kräuter
Rice paper, homemade Tofu, lettuce, rice noodles & fresh herbs
9. **FRESH PRAWN ROLL** 1 Rolle 19•abcdefk **7,90**
Reispapier, Tempuragarnelen, Reisnudeln und frische Kräuter
Rice Paper, Tempura Prawns, rice noodles & fresh herbs
10. **LACHS TATAR** 8•df **11,90**
Gehackter roher Lachs mit Avocado, Schnittlauch, Lachs-Kaviar und Ponzu-Soße
Chopped raw salmon with chives, avocado, salmon caviar and ponzu sauce
11. **BLUE FIN TUNA TATAR** 8•df **15,90**
Gehackter roher Blue Fin Thunfisch mit Schnittlauch, Avocado und Stör-Kaviar
Chopped raw tuna with chives, avocado and caviar
12. **HAMACHI TATAR** 8•df **15,90**
Gehackter roher Gelbschwanzfisch mit Schnittlauch, Avocado und Stör-Kaviar
Chopped raw yellowtail with chives, avocado and caviar
14. **KARAAGE** 89•acfk **8,90**
Frittierte Hähnchenstücke mit Zitrone & Chili-Mayo
Deep fried chicken pieces with lemon & chili mayo
16. **JUNBI TAPAS** für 2 Personen 8•df **19,90**
Edamame, Gyoza, Nem und Sommerrollen
Edamame, Gyoza, Nem and sommer rolls
17. **SALMON TATAKI** adf **13,50**
Roher Lachs - kurz aussen flambiert mit Miso-Yuzu Soße, Schnittlauch & Tomate
Raw salmon - briefly flambéed on the outside with Miso-Yuzu sauce, chives & tomato
18. **TUNA TATAKI** adf **14,50**
Roher Thunfisch kurz aussen flambiert mit Miso-Yuzu Soße, Schnittlauch & Tomate
Raw tuna - briefly flambéed on the outside with Miso-Yuzu sauce, chives & tomato
19. **AVOCADO TEMPURA** 8•f
Knusprig gebackene Avocado - gefüllt mit Garnelen prawns 8 **11,90**
Crispy baked avocado - filled with Lachstatar salmon d **11,90**
Thunfischtatar chopped raw tuna d **13,50**
Hamachitatar chopped raw yellowtail d **13,50**



Suppen Soups

- 21. MISO SUPPE** f **4,50**
Sojabohnenpaste in Dashibrühe,
mit hausgemachtem Tofu, Seealgen,
Frühlingslauch und Chiliöl
*Soybean paste in dashi broth with seaweed,
homemade tofu, spring onions and chili oil*
- 22. MISO SUPPE SPEZIAL** df **5,90**
Sojabohnenpaste in Dashibrühe,
mit Lachs, Pilze, Seealgen,
Frühlingslauch und Chiliöl
*Soybean paste in dashi broth with seaweed,
salmon, mushrooms, spring onions and chili oil*
- 23. FISCHSUPPE JUNBI STYLE** 8•bcd **9,50**
Fischfilet, Garnelen, Gemüse und Chiliöl
Fish fillet, prawns, vegetables and chili oil

Salate Salads

- 31. WAKAMESALAT** k **5,90**
Marinierte grüne Meeressalgen
Marinated green seaweed
- 32. MANGOSALAT** be **10,90**
Mangostreifen, Wildfang-Garnelen,
frische Kräuter und Erdnuss
*Mango strips, prawns,
fresh herbs & peanut*
- 33. AVOCADOSALAT** 1689•acdef **9,90**
Avocado, Tobikko, japanische Mayo
und Yuzudressing
*Avocado, Tobikko, Japanese mayo
& yuzu dressing*
- 34. THUNFISCHSALAT** 689•cdefk **14,50**
Kurz angebratene Scheiben
vom frischem Thunfisch
mit Ponzusoße, Salatblättern,
Yuzu Pulver und Chili Mayo
*Tuna Tataki with ponzu sauce, lettuce,
Yuzu powder and chili mayo*

- 35. SALMON SKIN SALAD** 68•cdef **12,90**
Gegrillte Lachshaut
mit Minze, Koriander, Wildkräuter Salat,
Erdnüssen, Schalotten, Lachskaviar
und Orangen-Chili Soße
*Grilled salmon skin with mint, coriander,
wild herb salad, peanuts, shallots,
salmon caviar and orange-chili sauce*
- 36. DUCK SALAD** 68•cdefk **12,90**
Gegrillte Ente (*medium*) mit Lychees,
Koriander, Minze, Erdnüssen,
Schalotten, Wildkräuter Salat
und einem Tamarind-Sesam-Dressing
*Grilled duck (medium) with lychees, coriander,
mint leaves, peanuts, shallots, wild herb salad
and a tamarind sesame dressing*
- 37. BEEF SALAD** 68•acdef **12,90**
Medium gebratene Scheiben
vom Rinderfilet mit Minze, Koriander,
Wildkräuter Salat, Erdnüssen, Schalotten
und Yuzu Soße
*Medium fried slices of beef fillet
with mint, coriander, wild herb salad, peanuts,
shallots and yuzu sauce*
- 38. PRAWN SALAD** 68•bcef **14,50**
Gegrillte Garnelen
mit Minze, Koriander, Wildkräuter Salat
Erdnüssen und einer Thai-Kräuter Soße
*Grilled prawns with mint, coriander, wild herb salad,
peanuts and a Thai herb sauce*
- 39. TOFU SALAD** 68•cdefk **8,50**
Knusprig gebackener hausgemachter Tofu
mit Minze, Koriander, Erdnüssen,
Wildkräuter Salat
und einem hausgemachtem Sesam Dressing
*Crispy baked homemade tofu with mint, coriander,
peanuts, wild herb salad and a homemade sesame
dressing*



Hauptspeisen Main courses

- 40. BLACK SALMON MISO** 8•cdfk **24,50**
Lachssteak 3 Tage in Miso-Soße mariniert
mit frittierten Süßkartoffeln & Salat
Salmon marinated 3 days in miso sauce
with deep fried sweet potatoes & salad
- 41. MANGO SALMON** df **23,50**
Gebratener Lachs
mit Gemüse, Mangosoße und Reis
Fried salmon with vegetables, mango sauce & rice
- 42. JUNBI TONKATSU** 89•acfk **21,90**
Paniertes japanisches Schnitzel
vom Duroc Schweinenacken
mit Gemüse der Saison
Süßkartoffel Pommes und Chili Mayo
Breaded Japanese cutlet of Duroc pork neck
with seasonal vegetables,
sweet potato fries & chili mayo
- 43. SWEET SALMON** adfk **24,50**
Gebratener Lachs mit Gemüse & Terriyakisoße
serviert mit frischem Salat und Sesamreis
Fried Salmon with vegetables & Terriyaki Sauce
served with fresh salad and sesame rice
- 44. PEPPER DUCK** 8•cdfk **24,50**
Gebratenes Barbarie-Entenbrustfilet (medium)
mit Gemüse, Pfeffersoße und Reis
Fried barbarian duck breast fillet (medium)
with vegetables, pepper sauce and rice
- 45. JUNBI BEEF** afgk **32,90**
Rinderfilet 200 g - **medium gegrillt**
mit grünem Spargel, Süßkartoffel Pommes
und Yakiniku Soße
Beef filet 200 g - medium grilled
with green asparagus, sweet potato fries
and yakiniku sauce



- 46. JUNBI CURRY** 8•cdfk
Rotes Thai Curry mit Gemüse & Reis
Red Thai curry with vegetables and rice
mit Maishähnchenbrust chicken **21,90**
mit Entenbrustfilet (medium) duck **24,50**
mit Garnelen prawns B **25,50**
mit gegrilltem Lachs salmon D **21,90**
mit hausgemachtem Tofu tofu F **16,50**
- 47. JUNBI TAMARIND** 8•cdfk
Gebratenes Gemüse, Tamarind-Soße & Reis
Fried vegetables, tamarind sauce and rice
mit Maishähnchenbrust chicken **21,90**
mit Entenbrustfilet (medium) duck **24,50**
mit Garnelen prawns B **25,50**
mit gegrilltem Lachs salmon D **21,90**
mit hausgemachtem Tofu tofu F **16,50**
- 48. UDON JAPANESE** 8•acfgk
Würzige Udon Nudeln
mit hausgemachter Butter-Soja-Soße,
Gemüse, Schnittlauch & Sesam
Spicy udon noodles with homemade butter soy
sauce, vegetables, chives & sesame
mit Hähnchen chicken **17,50**
mit Entenbrustfilet (medium) duck **24,50**
mit Garnelen prawns B **20,50**
mit gegrilltem Lachs salmon D **21,90**
mit hausgemachtem Tofu tofu F **15,90**
- 49. UDON SOY GARLIC HONEY** 9•afn
Gebratenen Udon Nudeln & Gemüse
mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Honig Soße
Fried udon noodles with vegetables
with homemade soy-garlic-honey sauce mit
mit Hähnchen chicken **17,50**
mit Entenbrustfilet (medium) duck **24,50**
mit Garnelen prawns B **20,50**
mit gegrilltem Lachs salmon D **21,90**
mit hausgemachtem Tofu tofu F **15,90**

Nigiri Sushi 2 Stück

- 52. **MAGURO** Thunfisch | Tuna d 6,50
- 53. **SAKE** Lachs | Salmon d 5,90
- 54. **HAMACHI** Gelbschwanzfisch | Yellowtail d 6,50
- 55. **UNAGI** Gegrillter Aal | Grilled Eel d 6,50
- 56. **HOTATEGAI** Jakobsmuschel | Scallop n 6,50
- 57. **EBI** Wildfang Riesengarnele | Prawn b 5,90
- 58. **IKURA** Lachskaviar | Salmon caviar d 7,50
- 59. **AVOCADO** Avocado | avocado 5,90

Gunkan Sushi 2 Stück

- 61. **LACHS TATAR** chopped raw salmon 8•df 5,90
- 62. **SURIMI** Krebsfleisch Imitat | Imitation crab 1•abcd 5,90
- 63. **THUNFISCH TATAR** chopped raw tuna 8•df 6,50
- 64. **JAKOBSMUSCHEL TATAR** Scallop 8•nf 6,50

Flambee Sushi 2 Stück

- 66. **SAKE FLAMBEE** 89•cdfk 6,50
Flambierter Lachs
mit einer spicy Mayo-Soße
Salmon flambe with spicy mayo
- 67. **HOTATEGAI FLAMBEE** 89•cfmk 7,50
Flambierte Jakobsmuschel
mit einer spicy Mayo-Soße
Scallop flambe with spicy mayo
- 68. **UNAGI FLAMBEE** adf 7,50
Flambierter Aal
mit einer Unagi-Soße
Eel flambe with an unagi sauce
- 69. **TORO FLAMBEE** 89•cdfk 7,50
Flambierter Lachsbauch mit Chili Mayo
Salmon belly flambe with chili mayo
- 70. **WAGYU FLAMBEE** af 15,90
Flambiertes Wagyu Rind (A5)
mit einer Unagi-Soße
Waygu beef flambe with an unagi sauce



Fusion Sushi

- 71. JUNBI ROLL** 8 Stück adfg **11,90**
Inside Out Rolle mit Paprika und Frühlingslauchtempura, Lachs, Schnittlauch, Shiso Kresse und Frischkäse verfeinert mit einer Miso-Soße und Yuzu Pulver
Pepper and spring leek tempura, salmon, chives, shiso and cream cheese with a miso sauce & yuzu powder
- 72. SPICY TUNA ROLL** 8 Stück 89•cdfgk **14,50**
Spicy Tuna Tartar, Avocado, Gurke, Flugmango, Kräuter und Frischkäse in Reispapier umwickelt
Spicy Tuna Tartar, avocado, cucumber, cream cheese, mango and herbs in rice paper
- 73. GREAT MANGO ROLL** 8 Stück adfg **13,50**
Lachstempura, Frühlingslauchtempura, Frischkäse umhüllt mit Mango & Miso-Soße
Salmon tempura, spring leek tempura, cream cheese with mango & miso sauce
- 74. VOLCANO ROLL** 8 Stück 789•acdfg **11,90**
Futomaki Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke & Frischkäse in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert
Futomaki roll with salmon, avocado, cucumber & cream cheese in tempura batter / panko breaded & deep fried
- 75. CRUNCHY SALMON ROLL** 8 St. 789•acdfgk **11,90**
Lachs mit Chili Mayo, Avocado & Frischkäse umhüllt mit knusprigen Reisflocken
Salmon with Chilimayo, avocado & cream cheese covered with crispy rice flakes
- 76. THE BIG CRISPY SPICY** 8 St. 789•acdfgk **13,50**
Futomaki Rolle mit Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke und Frischkäse frittiert in Tempura Mehl & grünen Reis Flakes
Futomaki roll with Spicy Tuna Tatar, cucumber, avocado and cream cheese fried in tempura flour & green rice flakes
- 77. CRISPY SALMON ROLL** 8 St. dg **13,50**
Inside Out Rolle mit gegrillter Lachshaut, Gurke und Frischkäse umhüllt mit flambiertem Lachs, Yuzu-Avocado-Schaum & grünen Reisflocken
Inside out roll with grilled salmon skin, cucumber and cream cheese wrapped in flambéed salmon Yuzu avocado foam & green rice flakes
- 78. KARAGE ROLL** 8 St. adfg **10,90**
Frittiertes Hähnchen, Gurken und Frischkäse mit Spicy Mayo und Unagisoße
Fried Chicken, cucumber and cream cheese with spicy mayo and unagi sauce
- 79. FLAMING SALMON ROLL** 8 St. 89•cdfgk **16,50**
Spicy Lachs Tartar, Avocado, Frischkäse Lachskaviar & Spicy Mayo umhüllt mit flambierten Lachs & Lachskaviar
Spicy Salmon tartare, avocado, spicy mayo and cream cheese wrapped with salmon flambé & salmon caviar
- 80. FUJI ROLL** 8 Stück 789•acdfgk **13,90**
Futomaki Rolle mit Avocado, Lachs, Gurke, Frischkäse, Mozzarella, Chili Mayo & Unagi Soße in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert
Futomaki roll with avocado, salmon, cucumber, cream cheese, mozzarella, Chili Mayo & Unagi Sauce breaded and fried in tempura batter / panko
- 81. SECRET ROLL** 8 St. 189•abcdfg **15,50**
2 Garnelentempura, Frischkäse Surimi | Krebsfleisch und Avocado umhüllt mit grünen Reis Flakes
2 prawn tempura, Surimi | crab meat, avocado & cream cheese wrapped with green rice flakes
- 82. MALIBU ROLL** 8 St. 89•acdfgn **18,90**
Lachs, Avocado und Frischkäse umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln und Stör-Kaviar
Salmon, avocado and cream cheese wrapped in flambéed scallops and caviar
- 83. DRAGON ROLL** 8 St. 89•abcdfgk **15,90**
2 Garnelentempura mit Gurke & Frischkäse umhüllt mit Avocado & Lachs Tatar mit Chili Mayo
2 prawn tempura with cucumber & cream cheese wrapped in avocado and salmon tartare with chili mayo
- 84. BEEF FILET ROLL** 8 Stück 89•afg **17,50**
Futomaki Rolle mit Avocado, Gurke, Frischkäse und medium gebratenem Rinderfilet frittiert in Tempura Mehl mit einer Spicy Mayo und Unagisoße
Big roll with avocado, cucumber, cream cheese & medium fried beef fillet, fried in tempura flour with spicy mayo and unagi sauce

Fusion Sushi

- 85. TRIPPLE CRISP ROLL** 8 St. 1789•abcfjk **15,50**
2 Garnelentempura, Surimi | Krebsfleisch,
Gurke, Avocado und Frischkäse
frittiert in Tempura Mehl & grünen Reis Flakes
mit einer Spicy Mayo und Unagisoße
2 prawn tempura, Surimi | crab meat,
cucumber, avocado and cream cheese
deep fried in tempura flour and green rice flakes
with a spicy mayo and unagi sauce

Fusion Sushi vegetarisch

- 91. BIG VEGGI ROLL** 8 Stück 8•acfg **10,90**
Futomaki Rolle
mit Avocado, Mango, Gurke,
Süßkartoffeln & Frischkäse
in Tempura Teig und Panko frittiert
mit Chili Mayo und Unagisoße
Futomaki roll with avocado, mango, cucumber,
sweet potato & cream cheese
deep fried in tempura batter & panko
with chili mayo and unagi sauce
- 92. AVOCADO ROLL** 8 Stück adfgk **12,90**
Gurke, Süßkartoffeln, Frischkäse & Sesam
mit Avocado umhüllt und Miso-Yuzusoße
Cucumber, sweet potatoes, cream cheese
and sesame - wrapped with avocado
- 93. GREEN VEGGIE ROLL** 8 Stück afg **13,90**
Inside Out Rolle mit Spargel- & Avocado-Tempura
& Frischkäse umhüllt mit Saison-Gemüse
und Miso-Yuzusoße
Inside Out roll with asparagus- avocado tempura
and cream cheese wrapped in seasonal vegetables
- 94. AVOCADO TOFU ROLL** 8 Stück 89•acfgk **13,90**
Inside Out Rolle
mit Avocado-Tempura, Gurke und Frischkäse
umhüllt mit hausgemachtem Tofu
und Spicy Mayo & Unagi Soße
Inside Out Roll with Avocado Tempura,
cucumber and cream cheese
wrapped with homemade tofu and unagi sauce



Inside Out Sushi

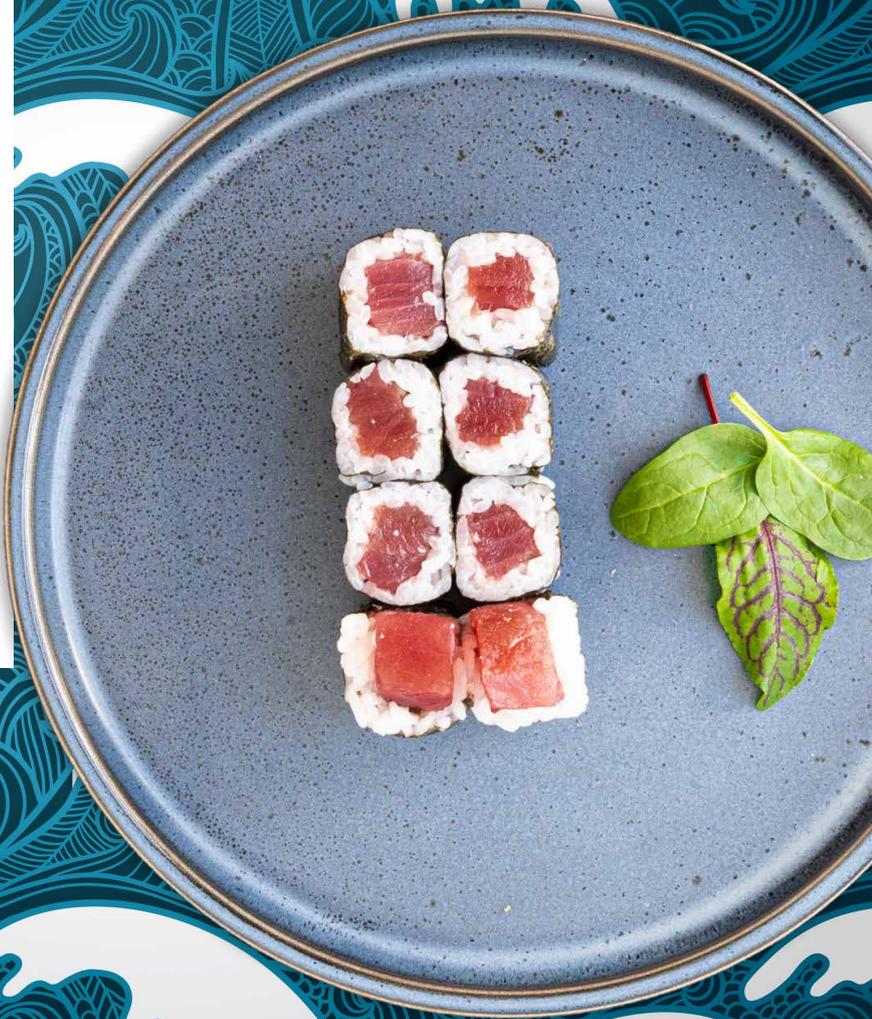
- 98. SAKE INSIDE OUT** 8 Stück 1689•acdfg **10,90**
Lachs, Avocado, Frischkäse,
Mayo und Tobikko
Salmon, Avocado, Mayo, cream cheese & Tobikko
- 99. SAKE MANGO I.O.** 8 St. 1689•acdfg **11,90**
Lachs, Mango, Frischkäse,
Mayo und Tobikko
Salmon, Mango, Mayo, cream cheese & Tobikko
- 100. SAKE URAMAKI** 8 Stück adfg **15,90**
Lachs, Avocado und Frischkäse
mit Lachs umrollt,
und Miso-Yuzusoße & Unagisoße
Salmon, avocado & cream cheese
wrapped with salmon
and miso yuzu sauce & unagi sauce
- 101. MAGURO URAMAKI** 8 Stück adfg **17,50**
Thunfisch, Avocado und Frischkäse
mit Thunfisch umrollt
und Miso-Yuzusoße & Unagisoße
Tuna, avocado and cream cheese
wrapped with tuna, miso yuzu sauce & unagi sauce
- 102. MAGURO I.O.** 8 St. 8•abcfkg **14,50**
Thunfisch, Avocado, japanische Mayo,
Frischkäse und Tobikko
Tuna, avocado, Japanese mayo,
cream cheese and tobiko
- 103. CALIFORNIA I.O.** 8 St. 1689•abcfkg **11,90**
Gehacktes Surimi | Krebsfleisch, Avocado,
Frischkäse, Spicy Mayo und Tobikko
mit Flusskrebstatar
Chopped Surimi | crab meat, avocado, spicy mayo,
cream cheese and tobikko with crayfish tatar
- 104. SMOKEY SALMON I.O.** 8 St. adfg **16,50**
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse
umhüllt mit geräucherten Lachs,
Schnittlauch & Unagi Soße
Salmon, avocado, cucumber and cream cheese
wrapped with smoked salmon, chives & unagi sauce

- 105. UNAGI FLAMBEE I.O.** 8 St. 8•abcfkg **18,90**
Garnelen Tempura, Lachs, Frischkäse,
japanischer Mayo, & Gurke
umhüllt mit flambierten Aal
Prawn tempura, salmon, cream cheese,
Japanese Mayo & cucumber
wrapped with flambéed eel
- 106. SALMON FLAMBEE I.O.** 8 St. 8•acdfgk **16,50**
Garnelen Tempura, Lachs, Frischkäse,
japanischer Mayo & Gurke
umhüllt mit flambierten Lachs
Prawn tempura, salmon, cream cheese,
Japanese Mayo & cucumber
wrapped with flambéed eel
- 107. WAGYU INSIDE OUT** 8 Stück abdfg **26,50**
Lachs, Gurke, Avocado und Frischkäse
umhüllt mit flambiertem Wagyu Rind (A5)
Flusskrebstatar und Unagi Soße
Salmon, cucumber, avocado and cream cheese
wrapped with flambéed Wagyu beef
Crayfish tartar and unagi sauce
- 108. FREESTYLE** 8 Stück **15,90**
Kreative Kreation unseres Küchenchefs
Creative creation by our chef
- 109. FREESTYLE VEGGI** 8 Stück **12,90**
Kreative vegetarische Kreation
unseres Küchenchefs
Creative vegetarian creation by our chef



Maki Sushi 8 Stück

- 111. NEGIMAGURO MAKI** 8 St. 89•cdfk **7,50**
Thunfisch Rolle mit Lauch & Chili Mayo
Tuna roll with spring leek and chili mayo
- 112. SPICY HOTATE MAKI** 8 St. 89•cfkn **6,90**
Jakobsmuschel Rolle mit Lauch & Chili Mayo
Scallops roll with spring leek & chili mayo
- 113. TEKKA MAKI** 8 St. d **5,90**
Thunfisch Rolle
Tuna roll
- 114. SAKE MAKI** 8 St. d **4,90**
Lachs Rolle
Salmon roll
- 115. EBI TEMPURA MAKI** 8 St. 8•abcf **7,50**
Garnelen Tempura Rolle mit japanischer Mayo
Prawn tempura roll with japanese mayo
- 116. KAPPA MAKI** 8 St. • **3,90**
Gurken Rolle
Cucumber roll
- 117. AVOCADO MAKI** 8 St. • **4,50**
Avocado Rolle
Avocado roll
- 118. SWEET POTATOE MAKI** 8 St. • af **3,90**
Rolle mit frittierter Süßkartoffel & Unagisoße
Roll with deep fried sweet potatoe & Unagi sauce
- 119. SAKE AVOCADO MAKI** 8 St. d **5,00**
Lachs Avocado Rolle
Salmon Avocado roll



Sushi Platten

121. SPECIAL ROLLS ^{89•bcdff} **31,90**

Secret Roll **8 Stück**
Junbi Roll **8 Stück**
Volcano Roll **8 Stück**
Secret roll, Junbi Roll, Volcano Roll

122. PREMIUM ^{8•bcdff} **29,90**

5 Nigiris - Lachs, Thunfisch, Hamachi,
Garnele und Jakobsmuscheln
Volcano Roll **8 Stück**
5 Nigiri (salmon, tuna, hamachi, shrimp and scallops)
Volcano Roll

123. JUNBI PLATTE ^{89•bcdffkn} **31,90**

5 Nigiris - Lachs, Thunfisch, Hamachi,
Garnele und Jakobsmuscheln
The Big Crispy Spicy **8 Stück**
5 Nigiri (salmon, tuna, hamachi, shrimp and scallops)
The Big Crispy Spicy

124. SUSHI FOR 2 DELUXE ^{8•acdf} **61,90**

6 Nigiris, 2 Makis, 1 Volcano Roll,
1 Junbi Roll, kleines Sashimi
und Kizami Wasabi
6 Nigiri, 2 Maki, 1 Volcano Roll,
1 Junbi Roll, small Sashimi & Kizami Wasabi

125. JUNBIS BEST FOR 2 ^{8•cdf} **87,90**

Tagesaktuelle Empfehlung
unseres Sushimeisters für 2 Personen
Daily recommendation of our sushi master for 2

Sashimi

141. MAGURO ^{6 Stück d} **18,50**

Thunfisch
Tuna

142. SAKE ^{6 Stück d} **15,50**

Lachs
Salmon

143. NEW STYLE SASHIMI ^{15 Stück 8•adfn} **36,50**

Lachs, Thunfisch, Hamachi & Jakobsmuschel
mit Yuzusoße, Ingwer und Kizami Wasabi
Salmon, tuna, yellowtail and scallop
with Yuzusauce, ginger & Kizami wasabi



Desserts

- 151. MANGO PANNACOTTA g** 7,50
- 152. MATCHA ICE g** 6,90
Japanische Eiscreme
aus Matcha (Grünteepulver)
Japanese Matcha (Green tea) ice cream
- 153. MOCHI ICE g** 6,90
Japanisches Mochi Eis
3 kleine Kugeln (nach Wahl)
a) Mango b) Kokos
c) Schokolade d) Vanille
Japanese mochi ice cream (of your choice)
a) Mango • b) coconut • c) chocolate • d) vanilla

Specials

- 181. EISTEE hausgemacht** 0,5l 4,90
- 182. ICED MATCHA LATTE g** 0,5l 5,50
Grüntee, Milch, Honig
- 183. LYCHEE MIX** 0,5l 5,50
Lychees, frische Minze, Limetten und Soda
- 184. MARACUJA MIX** 0,5l 5,50
Maracujasaft, frische Minze, Limetten und Soda
- 185. CUCUMBER MINT GIN** 0,5l 6,90
Gin, Gurke, Limette, Minze und Soda
- 186. MANGO SHAKE g** 0,5l 6,50
Pürierte Mangos, Mangosaft, Sahne & Kokosmilch
- 187. VERY BERRY** 0,5l 6,50
Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Zucker,
Cranberry Saft, Kokosmilch, Sahne und Minze
- 188. GINGER LEMONADE** 0,5l 6,50
Ingwer, Limette & Minze
- 189. LEMONGRASS LEMONADE** 0,5l 6,50
Hausgemachter Zitronengrassirup,
Limette, Zitronengras und Rohrzucker
- 190. THAI BASIL LEMONADE** 0,5l 6,50
Thai Basilikum, Limette,
Cranberry Saft und Rohrzucker



Kalte Getränke

155. COLA 1,2	0,2l	2,90
156. COLA 1,2	0,5l	4,90
157. COLA LIGHT 1,2,4	0,2l	2,90
158. COLA LIGHT 1,2,4	0,5l	4,90
159. FANTA 1,5	0,2l	2,90
160. FANTA 1,5	0,5l	4,90
161. SPRITE 5	0,2l	2,90
162. SPRITE 5	0,5l	4,90
163. SPEZI 1,2,5	0,2l	2,90
164. SPEZI 1,2,5	0,5l	4,90
165. APFELSAFT	0,2l	2,90
166. APFELSAFT	0,5l	5,50
167. APFELSAFTSCHORLE	0,2l	2,90
168. APFELSAFTSCHORLE	0,5l	4,90
169. MARACUJASAFT	0,2l	2,90
170. MARACUJASAFT	0,5l	5,50
171. MARACUJASAFTSCHORLE	0,2l	2,90
172. MARACUJASAFTSCHORLE	0,5l	4,90
173. MORELLI (Wasser mit Kohlensäure)	0,25l	2,90
174. MORELLI (Wasser mit Kohlensäure)	0,75l	6,50
175. MORELLI (Wasser still)	0,25l	2,90
176. MORELLI (Wasser still)	0,75l	6,50
177. GEROLSTEINER (Wasser medium)	0,25l	2,90
178. GEROLSTEINER (Wasser medium)	0,75l	6,50

Aperitif

215. APEROL SPRITZ		6,90
Aperol, Prosecco & Mineralwasser		
216. SAKE FRUCHTIG kalt	100 ml	6,90
217. SAKE TROCKEN kalt	100 ml	6,90
218. GIN TONIC		6,50

Weitere Sake Spezialitäten finden Sie auf unserer Sake Karte

Kaffee

201. TASSE KAFFEE 2	2,20
202. ESPRESSO 2	2,20
203. ESPRESSO MACCHIATO 2	2,50
204. ESPRESSO DOPPELT 2	3,50
205. CAPPUCCINO 2	3,30
206. LATTE MACHHIATO 2	3,60

Tee

209. FRISCHER INGWERTEE	3,80
210. FRISCHER PFEFFERMINZTEE	3,50
211. SCHWARZER TEE	3,50
212. JASMIN TEE	3,50
213. GRÜNER TEE	3,30

Bier

221. KIRIN BEER japanisch vom Fass	0,3l	3,50
222. KIRIN BEER japanisch vom Fass	0,5l	5,50
223. WARSTEINER vom Fass	0,3l	3,20
224. WARSTEINER vom Fass	0,5l	4,50
225. WARSTEINER alkoholfrei	0,33l	3,00
226. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	0,5l	4,90
227. KÖNIG LUDWIG WEISSBIER alkoholfrei	0,5l	4,90
228. RADLER	0,3l	3,20
229. RADLER	0,5l	4,50

Sekt

Marke des Hauses Trocken 0,15l 3,90 €
Bernard-Massard / Deutschland / Mosel 0,75l 18,00 €

Ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen Frucht durch die trockene Art besonders betont wird.

Prosecco Doc 60 Rosè Extra Dry 0,15l 5,90 €
Montagner / Italien / Venetien 0,75l 28,00 €

Sekt mit einer feinen und anhaltenden Perlage, einer blassrosa Farbe & einem aromatischen Duft. Komplex mit einem Hauch von Himbeere und Erdbeere. Zarter Geschmack, der an Apfel, weißem Pfirsich, Zitrusfrüchte und Walderdbeeren erinnert.

Geldermann Grand Brut Trocken 0,75l 28,00 €
Geldermann / Deutschland / Baden

Vollendete Eleganz paart sich mit geschliffener Individualität, dezente Aromen von Aprikosen und Mirabellen gehen ein feingliedriges Spiel mit seiner verführerischen feinen Perlage ein.

Champagner Trocken 0,375l 54,00 €
Veuve Cliquot / Frankreich / Champagner

Der Champagner schafft es, zwei gegensätzliche Faktoren – Kraft und Seidigkeit – in Einklang zu bringen und sie mit aromatischer Intensität und viel Frische in einem perfekten Gleichgewicht zu halten.

Weisswein

Weißburgunder Trocken 0,15l 4,00 €
Meiser / Deutschland / Rheinhessen 0,75l 19,00 €

Weicher fruchtiger Anklang an Birne und Pfirsich
Feinfruchtig / dezente Säure / gradlinig

Grauburgunder Trocken 0,15l 5,20 €
Adelseck / Deutschland / Nahe 0,75l 25,00 €

Reife Birnen & Rosinen in Verbindung mit Stachelbeeren & Quitten
Creamig, nicht enden wollenden Abgang

Riesling Halbtrocken 0,15l 4,50 €
Dr. Pauly / Deutschland / Mosel 0,75l 21,00 €

Ein feines Potpourri von Pfirsich und süßer Mirabelle
Grazil / fruchtig-elegant / typische Mineralität

Riesling Trocken 0,15l 4,50 €
Prinz von Hessen / Deutschland / Rheingau 0,75l 21,00 €

Bukett von gelben Pflaumen und grünem Apfel
Klar / Frisch Säure / Spritzig

Weisswein

Sauvignon Blanc Trocken 0,15l 4,70 €
Brancott Estate / Neuseeland / Marlborough 0,75l 22,00 €

Intensiver Duft nach Kiwi, Stachelbeere & exotischen Früchten
Animierend / Saftig / Frisch

Lugana Trocken 0,15l 5,20 €
Cà Sarja / Italien / Lombardei 0,75l 25,00 €

Ausgeprägt fruchtiger Geschmack von Pfirsich und Ananas.
Saftig mit erfrischender Säure.

Arneis Langhe Trocken 0,75l 27,00 €
Scrimaglio / Italien / Piemont

Der Langhe Arneis beginnt mit unglaublich frischen Aromen von Pfirsich, Aprikose, Zitrus, Akazienblüten und zerstoßenen Steinen, die alle im Glas platzen. Es gibt ein wunderbares Gesamtgefühl für Balance und Präzision am Gaumen und bis in den langen, köstlichen Abgang.
Knackig und lebendig.

Riesling QBA Trocken 0,75l 30,00 €
Robert Weil / Deutschland / Rheingau

Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper. Ein Riesling, der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt, universeller Partner zum Essen, aber auch als Solist einfach lecker.

Maria Costanza Bianco Trocken 0,75l 39,00 €
Milazzo / Italien / Sizilien

Harmonisch und trocken, mit ausgeprägter und komplexer Struktur. Sein Bukett ist intensiv und von der Spezifität der Inzolia dominiert; Fruchtig, mit deutlicher Dominanz von Zitrus- und tropischen Früchten.

Sauvignon Blanc Trocken 0,75l 57,00 €
Cloudy Bay / Neuseeland / Marlborough

Bemerkenswert geschmeidig, dabei von bester Tiefe und Feinstruktur. Stachelbeere und tropische Früchte, Gras, Heu und grüne Paprika. Ein herrlicher frischer Auftritt, ergänzt von lebhafter Säure.

Roséwein

Spätburgunder Rosé Halbtrocken 0,15l 4,00 €
Weinhaus Adelseck / Deutschland / Nahe 0,75l 19,00 €

Aromen von Erdbeere und Himbeere.
Harmonisch/ peppig / frisch

Bardolino Chiaretto Trocken 0,15l 4,90 €
Cantina Massinoti / Italien / Venetien 0,75l 23,00 €

Duft von Waldbeeren, Himbeere und Johannisbeere.
Frisch und fruchtig mit ordentlicher Länge.

AIX Rosé AOP Trocken 0,75l 31,00 €

Maison Saint-Aix / Frankreich / Provence

Grenache, Cinsault, Syrah, Cunoise

Der herrliche Wein hat eine helle, leicht rosige Farbe und eine feine Balance von knackiger Säure und reifen Sommerfrüchten. In der Nase öffnen sich Aromen von Himbeere, Orangenschale, Melone, Limette und ein Hauch Provencekräuter.

Aglianico Rosato Vetere Trocken 0,75l 39,00 €
San Salvatore / Italien / Kampanien

In der Nase wunderbare Aromen von Johannisbeeren und Maraschino-Kirschen. Er begeistert mit einer wunderbaren Frische und Eleganz. Der San Salvatore Rosato Vetere Paestum ist ein ausgesprochen mineralischer und süffiger Roséwein, ein purer Genuss für Roséliebhaber.

Rotwein

Ursprung Trocken 0,15l 5,20 €
Markus Schneider / Deutschland / Pfalz 0,75l 25,00 €

Cuvee aus Dornfelder, Portugieser, Cabernet Sauvignon und Syrah. Der Rotwein begeistert mit rundem Geschmack, milden Aromen und dem Wunsch sofort nachzuschenken.

Primitivo Trocken 0,15l 5,20 €
Primo / Italien / Apulien 0,75l 25,00 €

Noten von reifen, getrockneten Früchten wie Pflaumen und Rosinen / Fruchtig, frisch und kräftig, aber sehr gefällig.

TOHUWABOHU Trocken 0,75l 39,00 €

Markus Schneider / Deutschland / Pfalz

Der reinrassige Cabernet Sauvignon ist noch jung, wild und verschlossen. Am Gaumen finessenreich, mit Paprikaanklängen. Ein Extrabolzen par excellence. Die geschliffenen Gerbstoffe harmonieren bestens mit primärer Fruchtsüße.

Spätburgunder Bassgeige trocken 0,75l 47,00 €
Weingut Franz Keller / Deutschland / Baden

1. Lage

Intensive Fruchtnuancen, leichte Säure und gut eingebundene Tannine, weicher, strukturierter Abgang Aromen von Kirsche und Gewürznelken.

Amarone della Valpolicella Trocken 0,75l 58,00 €
Cantina Massinoti / Italien / Venetien

Eine ganze Schiffsladung von Aromen mit Weinbrandkirschen, Amarena-Kirschen, Rosinen, Zwetschgen, Lakritze und Leder finden zuerst ihren Weg in die Nase. Danach kann man noch würzige Noten, die an Pfeffer, Zimt und an frisches Unterholz erinnern, wahrnehmen. Kräftig und komplex, körperreich und mit viel Tiefe am Gaumen wird seine alkoholische Kraft von immerhin 15,5% durch eine außergewöhnliche Eleganz und samtige, schön eingebundene Tannine gebändigt.

Ein langer Nachhall rundet das Bild eines perfekten Amarone-Weins ab.

Barolo D.O.C.G. „Serralunga“ Trocken 0,75l 62,00 €

Az. Agr. Negro Angelo e Figli / Italien / Piemont

Granatrote Farbe. Ordentliches und intensives Bukett mit einem Hauch von Gewürzen, verwelkte Rose, Veilchen und Unterholz. Der Geschmack ist reich und voll, charakterisiert durch einen festen Körper und ein seidiges Tannin. Anhaltender Nachgeschmack.

Sake



Fukuju Kobe Classic Sake • Junmai Ginjo

Geschmack: feinherb, fruchtig & sanft
Empfehlung zu: Rind und andere Fleischgerichte

Premium-Sake aus dem traditionellen Sake-Dorf „Nada“ in Kobe. Aromen von Melone, Anis und Feigen, mit trockenem und feinem Umami am Gaumen. Ideal zu Fleischgerichten. Quellwasser aus Kobe verleiht ihm ein klares Profil. Klarer Abgang.

0,72l **75,00 €**
0,1l **11,00 €**



Hatsumago Kimoto Tradition Sake • Honjozo, Kimoto

Geschmack: feinherb, traditionell & umami
Empfehlung zu: Sushi, Sashimi, Gyoza, Tempura

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet.

Milder Umami-Geschmack und feine Säure. Sake zu jeder Gelegenheit und für viele Pairings.

0,72l **51,00 €**
0,1l **7,50 €**



Heavensake Junmai Ginjo Sake • Junmai Ginjo

Geschmack: fruchtig & sanft
Empfehlung zu: Sashimi, Nigiri, Crispy Prawns

Florale Noten mit einem Hauch von Zitrus dominieren diesen Junmai Ginjo, gefolgt von fruchtigen Nuancen von weißer Guave und Drachenfrucht. Ein Kooperationsprojekt von Regis Camus und der Hakushika Sake-Brauerei.

0,72l **88,00 €**
0,1l **13,50 €**



Masuizumi Karakuchi Sake • Futsushu

Geschmack: leicht & frisch, trocken
Empfehlung zu: Sushi, Sashimi, Ramen, Gyoza

Leichte, fruchtige Aromen von Apfel und gekochte Reis mit zarter Süße.

Sehr klarer, trockener Geschmack, der sich gut mit Fischgerichten aller Art ergänzt.

0,72l **57,00 €**
0,1l **8,50 €**



Taturiki Sakura Sake Sake • Junmai

Geschmack: feinherb, leicht & frisch

Ein saisonaler Junmai mit kräftiger Säure und leichter Süße. Ein erfrischender Geschmack mit einem Touch von japanischem Frühling, gebraut mit wilder Hefe, die von den Kirschblüten des Schlosses Himeji gesammelt wurde.

0,72l **102,00 €**
0,1l **15,50 €**



Nanbu Bijin Ginjo Sake • Ginjo

Geschmack: leicht & frisch, trocken
Empfehlung zu: Sashimi, Sushi, Fisch & Meeresfrüchte

Dieser Ginjo wurde nur einmal pasteurisiert.
Dadurch erhält er eine frische Fruchtigkeit.

Sehr süffig und passt hervorragend zu rohem Fisch.

0,72l **61,00 €**
0,1l **9,50 €**



Fukuju Kobe Gold Sake • Daiginjo

aromatisch & ausdrucksstark, feinherb
Empfehlung zu: als Aperitif, Sashimi

Elegant und sanft im Gaumen mit frischen Aromen
von weißem Pfirsich und japanischen Birnen.

Großartig als Aperitif oder zu delikaten Gerichten
und Meeresfrüchten.

0,72l **129,00 €**
0,1l **19,50 €**



Yamagata Masamune Ginjo Omachi Sake • Junmai Ginjo

Geschmack: feinherb, fruchtig & sanft
Empfehlung zu: Gegrillter Lachs | Hähnchen

Eleganter Junmai Ginjo mit sanftem Mundgefühl und
einer ausgewogenen Mischung aus Fruchtaromen
und reichem Umami vom Omachi Reis. Sein
mineralischer Nachhall verleiht diesem Sake eine
besondere Note.

0,72l **77,00 €**
0,1l **11,50 €**

Zusatzstoffe

1: Farbstoff • 2: Koffein • 3: enthält eine Phenylalaninquelle
4: mit Süßungsmitteln • 5: Antioxidationsmittel
6: Kaviar vom Fliegenfischrogen • 7: mit frittiertem Teigmantel
8: mit Geschmacksverstärker • 9: mit Konservierungsstoff

Allergene

a: Gluten • b: Krebstiere • c: Eier • d: Fische • e: Erdnüsse
f: Sojabohnen • g: Milch • h: Schalenfrüchte
i: Sellerie • j: Senf • k: Sesamsamen • l: Schwefeldioxid und Sulphite
m: Lupinen • n: Weichtiere

Hinweise

🔥: leicht scharf • 🔥🔥: scharf • 🌱: vegan



Junbi Restaurant
Wilhelmshöher Allee 97
34121 Kassel
www.junbi-restaurant.de