



TAMATSU

S P E I S E N

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

S P E I S E N

VORWEG



Edamame	7,5 €
japanische Bohnen Maldon Meersalz	
Hummus	5,5 €
Kichererbsen Granatapfel Olivenöl Papadum	
Kimchi	3 €
Kimchi-Kohl Chili Ingwer Knoblauch	

VORSPEISEN

Spinatsalat	11,5 €
Babyspinat Sesam-Dressing	
Crunchy Jalapeños	18,5 €
Lachs- und Tuna-Tatar Tempura japanische Butter Teriyaki	
Tempura Garnelen	21,5 €
Black Tiger Garnelen Chili-Mayonnaise Teriyaki	
Veggie Tempura	16,5 €
Saisonales Gemüse Chili-Mayonnaise Teriyaki	
Mixed Tempura	19,5 €
Hähnchen Garnele Gemüse Chili-Mayonnaise Teriyaki	
Duck Salad „Tamatsu Style“	21,5 €
geröstete Ente rote Zwiebeln Orangenfilets marinierte Ananas junger Salat Hoisin Erdnüsse Sesam-Dressing	
Crunchy Pulpo	23,5 €
Avocado Kirschtomate rote Zwiebel Basilikum Reisessig Tintenfisch geräucherte Paprika Sesam	
Smokey Avocado – Tomato Salad	18,5 €
Kirschtomate Edamame rote Zwiebel Basilikum Reisessig geräucherte Paprika Sesam	
Porkbelly „Hong Shao Rou“	19,5 €
rot geschmorter Bauch vom Duroc Schwein Sternanis Zimt Soja Reiswein Romanasalat Mango Erdnuss Chili-Mayonnaise	
Ceviche von der Dorade	21,5 €
Limettensaft Chili Peperoni Koriander Mango rote Zwiebel Tortilla-Chips	

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

S P E I S E N

SUPPEN

Misosuppe 8,5 €
Frühlingslauch | Edamame | saisonales Gemüse
Shitake | Koriander

Gazpacho „Tamatsu-Style“ 7,5 €
Tomaten | Paprika | Gurke | Peperoni | Reisessig | Knoblauch

MOMOS

„TAMATSU STYLE“

Hausgemachte, gedämpfte Teigtaschen nach klassischem, tibetanischen Rezept, gereicht mit traditionellen Saucen

Veggi Momo Vorspeise 10,5 €
Edamame | Koriander Hauptgang 19 €
Peperoni | Olivenöl
Zitrone

Scampi Momo Vorspeise 13,5 €
Garnelen | Frühlingslauch Hauptgang 25 €

Beef Momo Vorspeise 13,5 €
Rindfleisch | Schnittlauch Hauptgang 25 €

Momo-Mix Vorspeise 12,5 €
Hauptgang 23 €

NIGIRI & SASHIMI

Lachs Nigiri (Stück) 4 €

Tuna Nigiri (Stück) 5 €

Fjordlachs Sashimi (6 Scheiben) 16,5 €

Tuna Sashimi (6 Scheiben) 22 €

Mariniertes Fjordlachs Sashimi 18,5 €
lauwarme Nussbutter
Ponzusauce | Schnittlauch | Tobiko

Tuna Tataki 22,5 €
kurz gebratenes Tuna Sashimi
spicy Teriyaki | Sauerrahm | Rucola
Parmesan

Khampa Beef Sashimi 22,5 €
Rinderfilet | braune Butter
Ponzusauce | Schnittlauch

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

Instagram: tamatsu_restaurant • Facebook: TamatsuRestaurant

S P E I S E N

SUSHI

SPECIAL ROLL | MODERN STYLE | INSIDE OUT

Smoki Salmon 17,5 €

geräucherter Lachs | Frischkäse
grüner Spargel | Gurke | Avocado
spicy Teriyaki

Crispy Veggi Roll 15,5 €

Frühlingslauch | Paprika | Gurke
Avocado | Frischkäse | Hoisin-Sauce
Apfel-Chutney

Super Veggi Roll 14,5 €

eingelegter Kürbis | Gurke | Avocado
süßer Tofu | japanische Buttersauce

Chicken Teriyaki Roll 16,5 €

Tempura Hähnchen | Gurke
Avocado | spicy Teriyaki

Crazy Duck Roll 18,5 €

Tempura Ente | Römersalat | Hoisin
Mango-Sauce

Cream Salmon Roll 18,5 €

Fjordlachs | Avocado | Frischkäse
Teriyaki

Crunchy Tiger Roll 16,5 €

Tempura Garnele | Gurke | Avocado
Chili-Mayonnaise | Tempura Crisp

Hot Strong Tempura Roll 18,5 €

gebackenes Fjordlachs-Tatar
gebackenes Tuna-Tatar
Chili-Mayonnaise | Teriyaki
Tuna-Tatar-Topping

Tuna Tempura Roll 22,5 €

Tempura Garnele
mariniertes Tuna-Tatar | Gurke
Avocado | Chili-Mayonnaise

Spicy Tuna Roll 18,5 €

scharf mariniertes Tuna-Tatar
Avocado | Gurke | Tobiko | Teriyaki

Surf & Turf Roll 20,5 €

Tempura Garnele
geflämmtes Rinderfilet | Crème fraîche
Trüffel-Teriyaki | Parmesan

Kham Krayfish Roll 20,5 €

mariniertes Flusskrebsfleisch
Mango | Avocado | Tuna-Topping
Mango-Sauce

Scallop Avocado Roll 20,5 €

Avocado | gratinierte Jacobsmuschel
Chili-Mayonnaise | Teriyaki

Salmon Dream – No Nori 22,5 €

Tempura Garnele | Lachs
Chili-Mayonnaise

EMPFEHLUNG VOM SUSHICHEF TASHI TAMATSU

Sushi à la Chef 45 €

Sushi & Sashimi Variation
– perfekt für den Einstieg

Sushi à la Chef Veggi 37,5 €

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

Instagram: tamatsu_restaurant • Facebook: TamatsuRestaurant

S P E I S E N

H A U P T G Ä N G E

FISCH


- Baked Cod „Szechuan Style“** 29,5 €
gebackener Kabeljau | Knoblauch | Ingwer | Chili | Reiswein | Soja
Eisbergsalat | Pak Choi | Orange
- Poké Bowl Fish & Seafood – lauwarm serviert** 29,5 €
Sushireis | Tempura Garnele | mariniertes Lachs- & Tunafilet | Pulpo
Jakobsmuschel | Edamame | Kimchi | Avocado | Frühlingslauch
rote Zwiebel | Ingwer | Sesam-Dashi-Mayonnaise | Ponzu
- Rotes Fischcurry** 26,5 €
Edelfische | Chili | Ingwer | Knoblauch | Zitronengras | Kokos
saisonales Gemüse | Koriander | Basmatireis
- Lachs-Poké – lauwarm serviert** 26,5 €
Sushireis | mariniertes Lachsfilet | Edamame | Kimchi | Avocado
Frühlingslauch | rote Zwiebel | marinierte Ananas | Ingwer
Chili-Mayonnaise | Mango-Sauce

FLEISCH

- Ochsenbäckchen** 29,5 €
Rindfleisch | Süßkartoffelpüree | Spitzkohl | Zitronenöl | Süßkartoffel-Crunch
- Rinderfilet – 200g** 39 €
gegrillte Scheiben vom Filet | Knoblauchöl | Zuckerschoten
Frühlingslauch | Pilze | Chili | Kartoffelstampf
- Chicken Tempura & Erdnuss** 25,5 €
Chicken in Tempura | Ponzu | Teriyaki | Erdnuss | Edamame
Chili | Frühlingslauch | Basmatireis
- Hot Wok Beef** 29 €
Rindfleisch | Keniabohnen | Kirsch-Tomaten | Basilikum | Knoblauch
Chili | Basmatireis
- Rotes Chickencurry** 25,5 €
marinierte Hähnchenbrust | Chili | Ingwer | Knoblauch | Zitronengras
Limettenblätter | buntes Gemüse | Kokos | Basmatireis

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant

S P E I S E N

VEGGIE

Veggi Tempura Poké	18,5 €
Cous Cous Tempura-Gemüse Edamame Avocado Frühlingslauch marinierte Ananas rote Zwiebeln Ingwer Ponzu Chili-Mayonaise	
Rotes Gemüsecurry	19,5 €
Chili Ingwer Knoblauch Zitronengras Limettenblätter buntes Gemüse Kokos Basmatireis	
Gebratener Spargel	21,5 €
Erdbeere Sesam bunter Spargel Zuckerschoten Süßkartoffel Tempura Crunch	

SIDES

Asia Kohl-Wok	7,5 €
Pak Choi Eisbergsalat Knoblauch-Ingwer-Marinade	
Schoten-Lauch-Gemüse	7,5 €
Zuckerschoten Pilze Knoblauch Chili	
Basmatireis	4 €
Sushireis	5 €
Kartoffelstampf Nussbutter	5 €
Süßkartoffelstampf	5 €
Rustic Fries	5,5 €
Trüffel Pommes frites	9,5 €
Rustic Fries Trüffelöl Parmesan	

DESSERT

Affogato al Caffè	6,5 €
Bourbon Vanilleeis Espresso Sahne	
Crème Brûlée	11,5 €
serviert mit passendem Eis	
Chocavo – vegan	11,5 €
Schokoladen-Avocadocreme kandierte Pistazien marinierte Erdbeeren	
Banana is Beste	13,5 €
Frühlingsrolle mit Banane & Schokolade Ananasragout Piña Colada Espuma	
Melonen-Süppchen	11,5 €
Wassermelone Cantaloup-Melone Kresse gebranntes Joghurt-Parfait	
Kugel Eis	3,5 €
Schokolade Erdbeere Vanille	
Kugel Sorbet	3,5 €
Mango Cassis	

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise inkl. MwSt.

TAMATSU

 tamatsu_restaurant •  TamatsuRestaurant