



Unsere Philosophie

Für uns liegt die Insel Usedom zwischen Kalifornien und Japan. Hier kommen Einflüsse aus allen 3 gleichermaßen zur Geltung, können probiert und immer wieder neu kombiniert werden. Diese kulinarische Mitte aus immer frischen Zutaten von höchster Qualität ist die Philosophie unseres Restaurants.

Unsere Regionalität - Unser Genuss

Klassisch japanische Sushi-Kreationen treffen auf regionale Spezialitäten. Modern interpretiert, lässig kombiniert und lecker zubereitet.

HOMEMADE

Mit **HOMEMADE** verbinden wir noch echte Handarbeit. Unsere eigene Herstellung mit all unserer Liebe zum Detail durch ausschließlich hochwertige und ausgesuchte Produkte. Keine Geschmacksverstärker, keine E-Nummern. NICHTS!
Kurzum: **Weil wir wissen was drin ist.!**

IF YOU EAT
SUSHI
WITH A FORK
YOU CAN'T SIT
WITH US



WEIL WIR LIEBEN WAS WIR TUN

„Laut einer Studie sind Menschen, die oft Sushi essen gehen, **hochintelligent**“

SPECIAL STARTERS

FJORD LACHS SASHIMI 14€
MIT LAUWARMER NUSSBUTTER, SCHNITTLAUCH UND UNSERER
HOMEMADE TERIYAKI SAUCE

RIESENGARNELE & WASABI 14€
VINIAGRETTE | MANGO | REISFLAKES

LIEBE GEHT DURCH DEN MAKI

Unsere
HOMEMADE
Limo
„Maracuja Basilikum“
0,4L 5€

MAKI SUSHI

„UNSERE GEBACKENEN“

In Tempura gebackene Sushi Rolle mit geilem Topping.

Diese Rollen haben alles: verschiedene Texturen wie
knusprig & zart, heiß & kalt, cremig & spicy.
Eine Achterbahnfahrt am Gaumen.

SPICY LACHS ROLL 14€
LACHS TATAR | AVOCADO | CHILLI MAYO | GURKE | UNAGI SAUCE

CHICKEN TERIYAKI ROLL 14€
CRISPY CHICKEN | AVOCADO | GURKE | MANGO | HOMEMADE TERIYAKI

SEXY TUNA ROLL 14€
TUNA TATAR | AVOCADO | GURKE | TRÜFFEL PONZU MAYO | UNAGI SAUCE

GREAT GREEN VEGGIE ROLL 14€
GEMÜSE SALSA | GURKE | AVOCADO | HOMEMADE TERIYAKI

SURF & TURF ROLL 15€
TEMPURA GARNELE | BEEF TATAR | GURKE | AVOCADO | HOMEMADE TERIYAKI

CLASSIC STARTERS

WAKAME 8€
SEEALGENSALAT MIT SESAM

EDAMAME 7€
SOJABOHNEN MIT MALDON SALZ

ZMFORUM

„WENN DU MAL NICHT WEITER WEIßT, ISS **SUSHI**

DU WEIßT ZWAR DANACH AUCH NICHT MEHR, **ABER SUSHI IST GEIL!**“

SUSHI BOWLS

Alle Sushi -Bowls sind mit Sushi Reis, Edamame, Avocado,
Peperoni, Mango und roter Zwiebel

LACHS BOWL

16€

LACHS TATAR | CHILLIMAYO | UNAGI SAUCE

CHICKEN TERIYAKI BOWL

16€

CRISPY CHICKEN | HOMEMADE TERIYAKI | TERIYAKI KNOBLAUCH MAYO

VEGGIE BOWL

16€

TEMPURA GEMÜSE | HOMEMADE TERIYAKISAUCE | TERIYAKI KNOBLAUCH MAYO

TUNA BOWL

16€

TUNA TATAR | TRÜFFEL PONZU MAYO | UNAGI SAUCE

E
-
N
E
S
C
H
M
E
L
F
E
S
S
E
S
C
H
M
A
C
K

HOMEMADE

MENU

MARACUJA BASILIKUM LIMO

MIT EINER BOWL NACH WAHL

UND „MANGO & MARACUJA“
ALS DESSERT

28€

UNSER

BEEF MENU

TERIYAKI BEEF BURGER

200G ANGUS BEEF | ROMANA SALAT | TOMATE
BERGKÄSE | HOMEMADE TERIYAKI

MIT HOMEMADE FRITTEN

UND „DREO MILCHSHAKE“
ALS DESSERT

30€

SCHMECKE DEN NORDEN



NATURTRÜB & EISKALT

UNSER

**„APFEL-
INGWERSAFT“**

auch als Schorle beliebt

0,4l 5,00€



UNSERE LIKÖRE

Mit viel Herzblut und Liebe zur Region

Kräuterlikör 2CL 4,00€

feinwürzigen, krautigen und aromatischen Geschmack

Sanddornlikör 2CL 4,00€

vollaromatische und fruchtige „Zitrone des Nordens“

Holunderlikör 2CL 4,00€

milder, edler und vollfruchtiger Geschmack abgerundet mit regionalem Honig

Quittenlikör 2 CL 4,00€

Fruchtig herber Geschmack

Weizen graslikör 2CL 4,00€

Grünes, gekeimtes Weizen gras verleihen ihm ein unverwechselbares Aroma

Gutsbrennerei

SCHLOSS  ZINZOW

Meisterhaft gebrannt, weich im Mund und voll im Geschmack zählen sie zu den besten, die ich bisher getrunken habe.

Himbeergeist 2 CL 5,00€

Johannisbeergeist 2 CL 5,00€

Schlehengeist 2 CL 5,00€

Kakaogeist 2 CL 5,00€

**5
ICH KAUFE
REGIONAL**

HEIMAT & GENUSS

USEDOM
DESTILLERIE
FEST 2019

GIN
SAL
BIM

Feinste Spirituosen aus besten Zutaten
von Anfang bis Ende handgemacht

DOPPELKORN 2 CL 4.00€

sehr kräftig, aus böhmischem Weizen hergestellt

AQUAVIT 2 CL 4.00€

sehr kräftig im Geschmack, mild im Abgang

GIN 2 CL 5.00€

Ganz wie der Norden: Markant und kraftvoll,
maritim und etwas herb

MR. GIN 2 CL 5.00€

Neben Wacholder ist Ingwer, Quitte
Und Andaliman Pfeffer enthalten.
Dieser sorgt für die fruchtige Note.

VODKA MILD UND WEICH 2 CL 3.50€

sehr mild und weich, aber beileibe nicht langweilig

FLAVOURED VODKA QUITTE 2 CL 4.00€

mit einer feinen Quitten Note.
Diese stammen aus dem eigenen Garten am Gutshaus.

GIN TONIC

mit Thomas Henry

LONDON DRY GIN 4 CL 12.00€

Markant, nordisch und ursprünglich

MISTER GIN 4 CL 12.00€

Jörns Signature Gin



BIER

LÜBZER PILS VOM FASS	0.3l	3.90€	0.5l	4.80€
DUCKSTEIN VOM FASS	0.3l	3.90€	0.5l	4.80€
ALSTERWASSER VOM FASS	0.3l	3.70€	0.5l	4.70€
GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE			0.25l	3.90€
LÜBZER ALKOHOLFREI			0.33l	4.00€
ERDINGER ALKOHOLFREI			0.5l	5.00€

SOFTDRINKS

WASSER

GÜSTROWER SCHLOSSQUELLE	0.25l	3.00€
mit und ohne Kohlensäure	0.75l	6.00€

FRITZ LIMO

- KOLA (1,2) - KOLA ZERO (1,2) - ORANGE	0.33l JE	4.00€
- ZITRONE - RHABARBERSCHORLE		

LASSANER ORANGENSAFT	0.2l	3.50€
TONIC WATER THOMAS HENRY (3)	0.2l	4.00€

MIT STOFF

APEROL SPRITZ	0.4l	8.00€
---------------	------	-------

*Lebensmittel-Kennzeichnung
1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin*

Norddeutschlands größtes Weingut



SECCO

SECCO 10 PHOENIX TROCKEN

0.75l 32€ 0.2l 8.50€

Prickelnder Secco aus der feinwürzigen Rebsorte Phoenix der Rattayer Weinberge, perlend-frisch mit ausgewogener Säure und fruchtigen Aromen nach weißen Beeren und Kiwi.

OFFENE WEINE

PHOENIX WEISSWEIN TROCKEN

0.2l 9.50€

Trockener, feinwürziger Weißwein, harmonisch mit fruchtiger Säure und Aromen nach weißen Beeren, Apfel und Kiwi.

SOLARIS WEISSWEIN HALBTROCKEN

0.2l 9.50€

Feinfruchtiger, vollmundiger, halbtrockener Weißwein mit Aromen nach reifen Früchten von Pfirsich und Melone.

PHOENIX-SOLARIS WEISSWEIN FEINHERB

0.2l 9.50€

Weißer, feinherber Cuvée aus den Reben Phoenix und Solaris. Ein sehr fruchtiger, vollmundiger und aromatischer Weißwein. Er trägt die Aromen von Zitrus- und Pfirsichfrüchten in sich.

REGENT ROTWEIN TROCKEN

0.2l 9.50€

Rubinroter, gehaltvoller trockener Rotwein mit harmonischem Gerbstoffkomplex und fruchtiger Aromatik nach Pflaumen, Kirschen und roten Beeren.

REGENT ROSEWEIN HALBTROCKEN

0.2l 9.50€

Halbtrockener, feingliedriger Roséwein mit frischer Säure und angenehm fruchtigen Aromen von Hagebutten, Erdbeer und Kirschen.

Flaschenweine

SOLARIS WEISSWEIN LIEBLICH

0.75l 36.00€

Ein phantastisch ausgewogener lieblicher Weißwein mit sehr guter Süße-Säure-Balance und Aromen nach reifen Pfirsichen.

BARRIKADE SOLARIS MAISCHE WEISSWEIN TROCKEN

0.75l 42.00€

Die Gärung auf der Maische verleiht diesem trockenen Wein seine typische orange Farbe. Die kraftige Frucht des Solaris mit Honigmelone- und Pfirsichnuancen wird durch die reife Vanillenote aus der 6-monatigen Fasslagerung dezent untermalt.

REGENT EIKSPON ROTWEIN TROCKEN

0.75l 42.00€

Vollmundiger, gehaltvoller trockener Rotwein mit ausgewogenem Tanningehalt, angenehmer Eichenholznote, nach Pflaumen, roten Beeren und Vanille.

HEISSES

ESPRESSO	3.00€
DOPPELTER ESPRESSO	4.50€
CAFE CREMA	3.00€
MILCHKAFFEE	4.50€
CAPPUCCINO	4.00€
LATTE MACCHIATO	4.50€

UNSERE HOMEMADE SAUCEN

-DÜRFEN ZUHAUSE IN KEINEM SCHRANK FEHLEN-

TERIYAKI SAUCE

0,150ml FLASCHE 6€

PONZU SAUCE

0,150ml FLASCHE 6€

ES GIBT SIE DOCH NOCH, DIE GUTEN DINGE.!

FRITTEN

-HOMEMADE STYLE-

FRENCH FRIES | ROTE ZWIEBEL | EINGELEGTE PEPPERONI | KORIANDER
ROMANA SALAT | TERIYAKI-KNOBLAUCH MAYO 8€

-DELUXE STYLE-

SÜßKARTOFFEL FRIES | ROTE ZWIEBEL | EINGELEGTE PEPPERONI | KORIANDER
ROMANA SALAT | TERIYAKI-KNOBLAUCH MAYO 10€

-FISH 'N' CHIPS-

In Tempura gebackenes Kabeljaufilet mit lecker Fritten

HOMEMADE STYLE 16€

DELUXE STYLE 18€

-SHRIMPS 'N' CHIPS-

In Tempura gebackene Garnelen mit lecker Fritten

HOMEMADE STYLE 17€

DELUXE STYLE 19€

MANGO & MARACUJA

10€

MANGOSORBET | PASSIONSFRUCHTSCHAUM | BUTTERCRUMBLE

ORED MILCHSHAKE

8€

MIT WEIßEM SCHOKOLADENSCHAUM

DESSERT

H
A
U
P
T
S
A
C
H
E
R
E
K
O
M
M
E
L
R
E
I
E