



RESTAURANT OGURA  
JAPANISCHE KÜCHE

日本料理



RESTAURANT OGURA

JAPANISCHE KÜCHE

営業時間 Öffnungszeiten:

12:00 - 14:00

(調理場) Küche - 14:00

17:30 - 22:30

(調理場) Küche - 22:00

Bitte im Lokal keine Zigarren rauchen.

# 鉄板コース<sup>1</sup>

## TEPPAN MENÜ(HOT PLATE COURSE)

### 1 グルメメニュー

GOURMENT MENÜ

€ 70,-

焼き鳥

Gegrillte Hühnerspieße  
*Spit-deep-fried chicken*

寿司・刺身

SUSHI und SASHIMI  
*Sliced raw fish*

伊勢海老

Languste ausgelöst  
*Spiny Lobster*

味噌汁

Miso Suppe  
*Soy bean soup*

和風サラダ

Gemischter Salat mit Dressing  
*Salad*

魚介取り合わせ

Meeresfrüchte mit Gemüse  
*Assorted seafoods and vegetable*

鴨肉と温野菜

Entenfilet  
*Duck*

ガーリックライス

Gebratener Reis mit Knoblauch  
*Garlic Rice*

デザート<sup>2</sup>

Dessert  
*Dessert*

### 2 松メニュー

MATSU MENÜ

€ 55,-

小付け

Vorspeise  
Starter

寿司・刺身

SUSHI und SASHIMI  
*Sliced raw fish*

味噌汁

Miso Suppe  
*Soy bean soup*

和風サラダ

Gemischter Salat mit Dressing  
*Salad*

温野菜

Verschiedene Gemüse der Saison  
*Vegetable*

海老

Steingarnelen  
*Prawn*

牛ヒレ

Rinderfilet  
*Beef Fillet*

ガーリックライス

Gebratener Reis mit Knoblauch  
*Garlic Rice*

デザート<sup>2</sup>

Dessert  
*Dessert*

<sup>1</sup> Die Speisen werden eventuell in der Küche zubereitet.  
Hot Plate Course might have been cooked in the Kitchen.

<sup>2</sup> Besondere Dessert, mit Feuer flambiert kostet 5,00 Euro zusätzlich.

# 鉄板コース<sup>1</sup>

## TEPPAN MENÜ(HOT PLATE COURSE)

### 3 竹メニュー

TAKE MENÜ

45,-€

小付け

Vorspeise

*Starter*

寿司・刺身

SUSHI und SASHIMI

*Sliced raw fish*

味噌汁

Miso Suppe

*Soy bean soup*

和風サラダ

Gemischter Salad mit Dressing

*Salad*

温野菜

Verschiedene Gemüse der Saison

*Vegetable*

鮭 Lachs

*Salmon*

鴨肉

Entenfilet

*Duck*

ガーリックライス

Gebratener Reis mit Knoblauch

*Garlic Rice*

デザート<sup>2</sup>

Dessert

*Dessert*

### 4 梅メニュー

UME MENÜ

35,-€

小付け

Vorspeise

*Starter*

寿司・刺身

SUSHI und SASHIMI

*Sliced raw fish*

味噌汁

Miso Suppe

*Soy bean soup*

温野菜

Verschiedene Gemüse der Saison

*Vegetable*

サーロイン又は白身と鮭

Roastbeef oder Weißfisch und Lachs

*Sirloin or white fish & Salmon*

ライス

Reis

*Rice*

デザート<sup>2</sup>

Dessert

*Dessert*

<sup>1</sup> Die Speisen werden eventuell in der Küche zubereitet.  
Hot Plate Course might have been cooked in the Kitchen.

<sup>2</sup> Besondere Dessert, mit Feuer flambiert kostet 5,00 Euro zusätzlich.

# 鉄板コース<sup>1</sup>

## TEPPAN MENÜ(HOT PLATE COURSE)

### ア・ラ・カルト<sup>2</sup>

#### A LA CARTE

10	魚介取り合わせ GYOKAI TORIAWASE Verschiedene Meeresfrüchte <i>Assorted Seafood</i>		28,-€	15	牛ヒレ GYUHIRE Rindfilet <i>Beef fillet</i>		27,-€
101	白身魚 SHIROMI Verschiedene weißfisch <i>Assorted white fish</i>		19,-€	16	鴨肉 KAMONIKU Entenfilet <i>Duck</i>		25,-€
102	帆立貝 HOTATE Jacobsmuscheln <i>Scallop shell</i>		18,-€	17	サーロイン SARLOIN Roastbeef <i>Sirloin</i>		22,-€
103	鮪・トロ MAGURO TORO Thunfisch <i>Tuna</i>		30,-€	18	鶏肉 TORINIKU Hühnerfleisch <i>Chicken</i>		18,-€
12	伊勢海老 ISEEBI Langustenschwänze <i>Spiny Lobster</i>		28,-€	19	牛ロースの薄切り GYUROSU NO USUGIRI Rindfleisch fein geschnitten <i>Thinly sliced sirloin</i>		22,-€
13	海老 EBI Steingarnelen <i>Prawn</i>		22,-€	191	豚ヒレ BUTAHIRE Schweinfilet <i>Pork cutlet</i>		18,-€
14	鮭 SAKE Lachs <i>Salmon</i>		18,-€	192	温野菜 ONYASAI Gemüse <i>Assorted vegetable</i>		10,-€

1 Die Speisen werden eventuell in der Küche zubereitet.  
Hot Plate Course might have been cooked in the Kitchen.

2 Alle Teppan Speisen mit Gemüse.

# 前菜・酒の友

## KLEINE HAPPEN VORSPEISE

### Appetizer & Tidbit

20	ほうれん草 おひたし HORENSO OHITASHI	Spinat blanchiert Boiled spinach		5,-€
21	漬物盛り合わせ TSUKEMONO MORIAWASE	Salzgemüse Assorted pickled vegetable		6,-€
22	酢の物盛り合わせ SUNOMONO MORIAWASE	Fische,süß-sauerer Dressing Assorted Seafood in sweetend vinegar		8,-€
23	鮪とホッキ貝のぬた MAGURO TO HOKKIGAI	Thunfisch,Hokki-Muscheln Tuna & surf clain		9,-€
24	出し巻き卵 DASHIMAKI TAMAGO	Gerolltes Omelett Rolled Omelet		5,-€
25	鮭塩焼き SAKE SHIOYAKI	Lachs mit Salz gegrillt Grilled savory salmon		8,-€
26	串揚げ KUSHIAGE	Spieße mit frittiertem Fleisch Spit-deep-fried meat		7,-€
27	焼き鳥 YAKITORI	Hühnerspieße,gegrillt Spit-deep-fried chicken		7,-€
28	鶏の唐揚げ TORI NO KARAAGE	Hühnerfleisch, frittiert Deep-fried chicken		9,-€
29	揚げ出し豆腐 AGEDASHI TOFU	Fritierter Tofu mit Sojasoße Deep-fried Tofu with light savory sauce		7,-€
30	冷奴 HIYAYAKO	Kalter Tofu Cold Tofu		6,-€
31	イワシの唐揚げ IWASHI NO KARAAGE	Frittierte Sadine Fried sadine		8,-€

32	餃子 GYOZA	Japanische Maultasche <i>Pot sticker</i>		8,-€
33	海老シューマイ EBISHUMAI	Japanische Teigtasche <i>Meatball dumpling</i>		9,-€
34	茄子田楽 NASUDENGAKU	Gegrillte Aubergine mit Miso Soße <i>Grilled aubergine</i>		7,-€
35	海老餃子 EBI GYOZA	Japanische Maultasche mit Garnelen gefüllt <i>Pot sticker filled with schrimp</i>		10,-€
36	バンバンジー BANBANJI	Hühnerfleisch mit scharf soße <i>Chicken stick spicy sauce</i>		10,-€
37	味噌カツ MISOKATSU	Japanischer Schnitzel <i>Pork cutlet</i>		12,-€
38	ヤリイカ焼き YARI IKAYAKI	Gegrillte Tintenfisch <i>Grilled cuttlefish</i>		9,-€
39	枝豆 EDAMAME	Mit Wasser gekochte Sojabohne <i>Boiled Soybean</i>		7,-€
40	野菜煮 YASAINI	Gemischte Gemüse <i>Assorted boiled vegetable</i>		7,-€
41	キムチ KIMUCHI	Koreanische Salzgemüse <i>Assorted korean pickled vegetable</i>		5,-€
42	鮪イカ納豆 IKANATTO	Fermentierte Sojabohnen <i>Fermented Soybean</i>		9,-€

# 刺し身盛り合わせ

ROHES FISCHFILET FEIN GESCHNITTEN

*Sliced raw fish*

- |     |                                 |  |   |       |
|-----|---------------------------------|--|---|-------|
| 43  | 刺し身盛り合わせ 大<br>SASHIMI MORIAWASE | Große Portion<br><i>Large Portion</i>    |  | 28,-€ |
| 44  | 刺し身盛り合わせ 小<br>SASHIMI MORIAWASE | Kleine Portion<br><i>Small Portion</i>   |  | 18,-€ |
| 441 | 鮭の刺し身<br>SAKE NO SASHIMI        | Lachs Sashimi<br><i>Salmon Sashimi</i>   |  | 14,-€ |
| 442 | 鮪の刺し身<br>MAGURO NO<br>SASHIMI   | Thunfisch Sashimi<br><i>Tuna Sashimi</i> |  | 20,-€ |

# 寿司盛り合わせ
















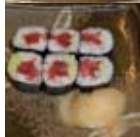










ESSIGREIS MIT FRISCHEM ROHFISCHFILET

*Sliced raw fish on vinegared rice*




- |    |                  |   |   |       |
|----|------------------|---|---|-------|
| 45 | 桜<br>SAKURA      | Verschiedene Sushi<br>Normale Portion<br><i>Large Portion</i>             |  | 22,-€ |
| 46 | 菊<br>KIKU        | Verschiedene Sushi<br>Probieren Portion<br><i>Try Portion</i>             |  | 18,-€ |
| 47 | 椿<br>TUBAKI      | Verschiedene Sushi<br>Kleine Portion<br><i>Small Portion</i>              |  | 15,-€ |
| 48 | 海鮮丼<br>KAISENDON | Verschiedene<br>Meeresfrüchte auf Reis<br><i>Assorted seafood on rice</i> |  | 18,-€ |
| 49 | 鉄火丼<br>TEKKADON  | Verschiedene Thunfisch<br>auf Reis<br><i>Assorted Tuna on rice</i>        |  | 19,-€ |

# 寿司 ア・ラ・カルト


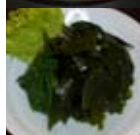
## SUSHI A LA CARTE

50	鰻 UNAGI Aal Eel		5,-€	64	カッパ巻 KAPPA MAKI Gurke Röllchen Cucumber roll		4,-€
51	イクラ IKURA Lachskaviar Salmon roe		3,-€	65	鮭巻 SAKE MAKI Lachs Röllchen Salmon roll		4,-€
52	トロ TORO Fettiger Thunfisch Fatty Tuna		4,-€	66	おしんこ巻 OSHIKO MAKI Rettich Röllchen Radish roll		4,-€
53	甘エビ AMAEBI Schrimp Shrimp		3,-€	67	納豆巻 NATTO MAKI Fermentierte Sojabohnen Röllchen Fermented soybean roll		5,-€
54	鮭 SAKE Lachs Salmon		2,-€	68	アボカド巻 AVOCADO MAKI Avocado Röllchen Avocado roll		4,-€
55	白身 SHIROMI Weißfisch White fish		3,-€	69	天むす巻 TENMUSU MAKI Tempura Röllchen Tempura roll		6,-€
56	イカ IKA Tintenfisch Cuttlefish		2,-€	70	ねぎトロ巻 NEGITORO MAKI Thunfisch Röllchen mit Schnittlauch Tuna roll with welsh onion		6,-€
57	タコ TAKO Oktopus Octopus		2,-€	71	スパイシー鮪巻 SPICY MAGURO MAKI Spicy Thunfisch Röllchen Spicy tuna roll		6,-€
58	卵 TAMAGO Eier-Omelett Omelet		2,-€	72	鰻巻 UNAGI MAKI Aal Röllchen Eel roll		6,-€
59	鮪 MAGURO Thunfisch Tuna		3,-€	73	干瓢巻 KAPYO MAKI Flaschenkürbis Röllchen Dried gourd strips roll		4,-€
60	海老 EBI Steingarnele Prawn		3,-€	74	トロタク巻 TORO TAKU MAKI Thunfisch Röllchen mit Salzgemüse Tuna roll with pickled vegetable		7,-€
61	ホタテ HOTATE Jakobsmuschel Scallop shell		3,-€	75	ホッキ貝 HOKKI KAI Hokki Muschel Hokki Scallop		5,-€
62	カリフォルニア巻 California Röllchen California roll		6,-€	76	ウニ UNI Seeegel Sea urchin		6,-€

# 天ぷら TEMPURA

80	天ぷら 盛り合わせ TEMPURA	Frittierte Steingarnelen, Fisch und Gemüse <i>Deep fried fish &amp; vegetable</i>		16,- €
81	野菜天ぷら YASAI TEMPURA	Frittierte Gemüse <i>Deep fried vegetable</i>		10,- €
82	海老天ぷら EBI TEMPURA	Frittierte Steingarnelen <i>Deep fried Schrimps</i>		17,- €

# サラダ SALATE

85	ミックスサラダ MIX SALAD	Gemischte Salat <i>Mixsalad</i>		8,- €
86	海草サラダ KAISO SALAD	Meeresalgen Salat <i>Marine plants salad</i>		7,- €

# 汁 SUPPEN

90	味噌汁 MISOSHIRU	Misosuppe <i>Soybean soup</i>	3,- €
91	吸い物 SUIMONO	Klare Brühe <i>Clear soup</i>	5,- €
92	赤だし AKADASHI	Dunkle Misosuppe	4,- €

# ライス BEILAGE

95	ライス	Reis <i>Rice</i>	2,- €
96	ガーリック ライス	Reis mit Knoblauch <i>Garlic Reis</i>	5,- €
97	焼き飯	Gebratener Reis <i>Fried Rice</i>	9,- €
98	おにぎり/一個	Reisbällchen <i>Rice ball</i>	4,- €
99	お茶漬け	Reis in Suppe <i>Soup boiled rice</i>	9,- €

# デザート DESSERT

101	抹茶アイス Grüner Tee Eis Green tea icecream		7,- €	104	大福とフルーツ Japanischer Reiskuchen <i>Japanese rice cake</i> フルーツとアイスの 盛り合わせ		8,- €
102	小倉アイス Azuki Bohnen Eis Soja bean icecream		7,- €	105	FrISCHE Früchte und Eis <i>Assorted fruit and icecream</i>		9,- €
103	フルーツ 盛り合わせ FrISCHE Früchte		9,- €	106	フランベ <b>FLAMBE</b> <sup>1</sup> (ab 2 Personen)		15,- €

1 Dieses Dessert ist nur geeignet für den Tisch am Teppan.

## シェフの おまかせ料理 TAGESMENÜ

40,-€

先付け  
SAKIZUKE

刺し身  
SASHIMI

焼き鳥  
YAKITORI

揚げだし豆腐  
AGEDASHI TOFU

鮭の照り焼き  
SAKE NO  
TERIYAKI

寿司  
SUSHI

デザート



Vorspeise  
*Starter*

SASHIMI

Hühnerspieße, gegrillt  
*Spit-deep-fried chicken*

Fritierter Tofu mit  
Sojasoße  
*Deep-fried Tofu with light  
savory sauce*

Gebratener Lachs mit  
Teriyaki Soße  
*Salmon with Teriyaki sauce*

SUSHI

DESSERT

本日のシェフのおまかせ黒板  
をごらんになってください。  
今日のお薦めもございます。

## 麺 NUDEL

61

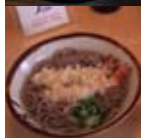


天ぷらうどん  
TEMPURA UDON

Udon-Nudel Suppe mit fritierten Garnelen  
*Udon noodle with fried Prawn*

14,-€

62



天ぷらそば  
TEMPURA SOBA

Soba-Nudel Suppe mit fritierten Garnelen  
*Soba noodle with fried Prawn*

14,-€

63



ざるうどん  
ZARU UDON

Kalte Udon-Nudel  
*Cold Udon*

10,-€

64



ざるそば  
ZARU SOBA

Kalte Soba-Nudel  
*Cold Soba*

10,-€

65



しょう油ラーメン  
SHOYU RAMEN

RAMEN  
Noodle

11,-€

## アペリティブ APERITIF

201	シェリー <b>SHERRY</b>	5cl	4,-€
202	モーヒート <b>MOJITO</b> Havana Club Soda Minze Rohrzucker Limette	0.18l	8,-€
203	マルティニー <b>MARTINI</b> <b>EXTRA DRY</b>	5cl	4,-€
204	梅酒 <b>UMESHU</b> <b>PFLAUMENWEIN</b> <i>Spirits flavoured with japanese plum</i>	5cl	3,50€

## ゼクト SEKT

205	プロセッコ <b>PROSECCO BOTTER DRY</b>	0.75l	35,-€
206	ピッコロ <b>PICCOLO FREIXENET BLACK BRUT</b>	0.2l	10,-€

## ビール BIER

210	生ビール <b>RADEBERGER</b> Faßbier <i>Local draft beer</i>	0.3l	3,-€	216
211	ラードラー <b>Radler</b>	0.3l	3,-€	217
212	朝日ビール <b>ASAHI</b> <b>JAPANESE BEER</b>	0.33l	4,-€	218
213	ノンアルコールビール <b>CLAUSTHALER</b> <b>ALKOHOLFREI</b> <i>Non-alcohol beer</i>	0.33l	4,-€	219
214	パイツェンビール <b>ERDINGER</b> <b>WEISSBIER</b> <i>White beer</i>	0.33l	4,-€	220

## 日本酒 REISWEIN JAPANESE RICE WINE

216	酒・大 <b>Reiswein warm groß</b> <i>Japanese rice wine</i> <i>hot large</i>	0.27l	8,-€
217	酒・小 <b>Reiswein warm klein</b> <i>Japanese rice wine</i> <i>hot small</i>	0.18l	6,-€
218	冷酒 <b>Reiswein kalt</b> <i>Japanese rice wine</i> <i>cold</i>	0.18l	6,-€
219	焼酎 <b>Reisschnaps</b> <i>Japanese distilled spirits</i>	5cl	6,-€
220	玉の光 <b>Reiswein kalt</b> <i>Japanese rice wine</i> <i>cold</i>	0.18l	8,-€

## ボトル白ワイン

WEISSWEIN FLASCHE  
WHITE WINE BOTTLE

	マイセンワイン				
251	MÜLL THURGAU MEISSEN TROCKEN	0.75l	30,-€		
	カリフォルニアワイン				
253	CALIFORNIA TURNSTONE TROCKEN	0.75l	25,-€		
	サンセール				
255	SANCERRE BLANC FRANKREICH TROCKEN	0.75l	40,-€		
	シャブリ				
257	CHABLIS FRANKREICH TROCKEN	0.75l	40,-€		

## グラス白ワイン

WEISSWEIN GLAS  
WHITE WINE GLASS

	マイセンワイン				
252	MÜLL THURGAU MEISSEN TROCKEN	0.2l	6,-€		
	ザクセンワイン				
254	SÄCHSISCHER LANDWEIN TROCKEN	0.2l	6,-€		
	カリフォルニアワイン				
256	CALIFORNIA TURNSTONE TROCKEN	0.2l	5,-€		
	白ワインショーレ				
258	WEISSWEIN SCHORLE WINE FIZZ	0.2l	€4,50		

## ボトル赤ワイン

ROTWEIN FLASCHE  
ROT WINE BOTTLE

	カリフォルニアワイン				
301	CALIFORNIA TURNSTONE TROCKEN	0.75l	25,-€		
303	BORDEAUX SAINT EMILION TROCKEN	0.75l	40,-€		

## グラス赤ワイン

ROTWEIN GLAS  
ROT WINE GLASS

	カリフォルニアワイン				
302	CALIFORNIA TURNSTONE TROCKEN	0.2l	5,-€		

## ウィスキー

WHISKY  
WHISKY

401	スーパーニッカ SUPER NIKKA	4cl	6,-€		
-----	------------------------	-----	------	--	--

## コニャック

COGNAC

	クールボワジュ				
402	COURVOISIER	4cl	6,-€		
	ハイネ				
403	HINE V.S.O.P	4cl	7,-€		

## 飲み物

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE Non-Alcoholic Beverage

231	オレンジジュース ORANGENSAFT	0.2l	3,-€	239	スベツツイ <sup>1,3</sup> SPEZI Mixed Cola with Fanta	0.2l	3,-€
232	リンゴジュース APFELSAFT	0.2l	3,-€	240	トニック <sup>5</sup> TONIC	0.2l	3,-€
233	スプライト <sup>1,2</sup> SPRITE	0.2l	2,50€	241	ミネラルウォーター APOLLINARIS MINERAL WATER	0.25l	2,50€
234	コカコーラ <sup>1,3</sup> COLA	0.2l	2,50€	242	お茶 GRÜNER TEA	1 Tasse	2,50€
235	コーラライト <sup>1,3,4</sup> COLA LIGHT	0.2l	2,50€	243	カルピス CALPICO	0.3l	3,-€
236	ファンタオレンジ <sup>1</sup> FANTA ORANGE	0.2l	2,50€	244	アップフェルショーレ APFELSAFTSCHOLE Apple Soda	0.2l	3,-€
237	ビターレモン <sup>5</sup> BITTER LEMON	0.2l	3,-€	245	烏龍茶 缶入り URON TEA	0.3l	5,-€
238	ジンジャーエール <sup>5</sup> GINGLE ALE	0.2l	3,-€	246	お茶 缶入り GRÜNER TEA	0.3l	5,-€
				247	エビアン EVIAN	0.25l	3,-€

## コーヒー

### KAFFEE

248	コーヒー <sup>3</sup> KAFFEE	Tasse	3,-€	250	ジン トニック GIN TONIC	0.3l	6,-€
249	エスプレッソ <sup>3</sup> ESPRESSO	Tasse	3,-€	251	ウォッカ トニッカ WODKA TONIC	0.3l	6,-€
				252	カンパリーオレンジ CAMPARI ORANGE	0.3l	5,-€

## 食後酒

### ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

405	ウォッカ SMIRNOFF WODKA	4cl	3,-€	406	ジン BEEFEATER LONDON DRY GIN	4cl	3,-€
407	グラッパ GRAPPA	4cl	4,50€	408	ドッペルコーン NORDHAÜSER DOPPELKORN	4cl	3,50€
409	アクアビット MALTESERKREUZ AQUAVIT	4cl	4,-€				

<sup>1</sup>konserviert <sup>2</sup>mit Antioxidationsmittel <sup>3</sup>enthält Phenylalaninquelle  
<sup>4</sup>mit Farbstoff <sup>5</sup>caffeinhaltig <sup>6</sup>chininhaltig



日本料理



RESTAURANT OGURA  
JAPANISCHE KÜCHE

