



Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIEREN



Dienstag – Freitag & Sonntag
Martedì – Venerdì & Domenica
Tuesday – Friday & Sunday

16:00 – 21:00

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Sushi

Eine kunstvolle Kombination aus exquisitem Reis, knackigem Gemüse und erstklassigem Fisch, sorgfältig zubereitet für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Erlebt Sushi, wie es sein sollte – frisch, farbenfroh und voller Überraschungen!

Una combinazione artistica di riso squisito, verdure croccanti e pesce di prima qualità, preparata con cura per un'esperienza gustativa indimenticabile. Scoprite il sushi come dovrebbe essere – fresco, colorato e pieno di sorprese!

An artful fusion of exquisite rice, crisp vegetables and premium fish – carefully prepared for an unforgettable taste experience. Discover sushi the way it's meant to be: fresh, colourful and full of delightful surprises!

Gedeck | coperto | Cover charge: € 2,00 p.P.

Sashimi

Sashimi Thunfisch – Tonno – Tuna (4) € 18,00

Sashimi Lachs (Bio) – Salmone (bio) – Organic Salmon (4) € 15,00

Sashimi vom weißen Fisch – Pesce bianco – White Fish (4) € 17,80

Sashimi gemischt – misti – mixed (4) € 25,40

Tartare Special – Sake Passion (4, 8)

Lachs-Tatar, Avocado, Passionsfrucht, Mandelsplitter

Tartare di salmone, avocado, frutto della passione, scaglie di mandorle

Salmon tartare, avocado, passion fruit, slivered almonds

€ 16,00

Tuna Black Truffle (4)

Thunfisch-Tatar, Avocado, schwarzer Trüffel | Tartare di tonno, avocado, tartufo nero

Tuna tartare, avocado, black truffles

€ 18,40

Good to know

Sashimi

Sashimi ist die purste Form von Sushi, bei der komplett auf Reis oder andere Beilagen verzichtet wird. Sashimi ist lediglich rohes, fein filetiertes, ganz frisches und ungewürztes Fischfilet, welches kunstvoll und ästhetisch präsentiert wird.

Il sashimi è la forma più pura di sushi, senza riso o altri contorni. Il sashimi è semplicemente un filetto di pesce crudo, finemente sfilettato, completamente fresco e non condito, presentato in modo sapiente ed estetico.

Sashimi is the purest form of sushi – no rice, no extras. Just raw, delicately sliced, ultra-fresh fish fillet, served with aesthetic precision and absolute simplicity.

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Sushi & Sashimi gemischt | misti

16 Stück pezzi	€ 26,80
30 Stück pezzi	€ 49,00
50 Stück pezzi	€ 78,00

Snacks

Edamame	€ 5,40
Wakame-Salat Insalata Wakame	
Wakame Salad (11)	€ 5,40
Weißer Reis Riso bianco	
White rice	€ 4,40

Nigiri

Nigiri Thunfisch – Tonno – Tuna (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 6,40

Nigiri Lachs (Bio) – Salmone (bio) – Organic Salmon (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 5,80

Nigiri vom weißen Fisch – Pesce bianco – White Fish (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 6,80

Nigiri Thunfisch (gebraten) – Tonno (scottato) – Seared Tuna (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 7,80

Nigiri Lachs (gebraten - Bio) – Salmone scottato (bio) – Seared Organic Salmon (4)

2 Stück – pezzi – pieces

€ 6,80

Good to know

Nigiri-Sushi

Sushi-Reis in Fingerform, belegt mit Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt. Bei dieser Sushi-Form wird nur der Fisch vorsichtig in die Sojasauce gedippt, damit das Gebilde nicht zerfällt.

Riso per sushi modellato a dito, guarnito con pesce o tamagoyaki (frittata). Si immerge solo il pesce nella salsa di soia, in modo che la forma non cada a pezzi.

A small portion of sushi rice shaped by hand and topped with fish or tamagoyaki (Japanese omelette). Only the fish is gently dipped in soy sauce – to keep the delicate balance intact.



Sushi Time

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag & Sonntag
martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e domenica
Tuesday, Wednesday, Thursday, Friday & Sunday

16:00 – 21:00



Guts
hof.

FEIERN
—
ESSEN TRINKEN

Good to know

Hoso-Maki

Ein Noriblatt (Algenblatt) wird halbiert und mit einer bis maximal zwei Zutaten gefüllt. Um den Geschmack der Füllung nicht zu überdecken, dippt man nur das Algenblatt in die Sojasauce.

Una foglia di nori (alga) viene tagliata a metà e riempita con uno o al massimo due ingredienti. Per evitare di mascherare il sapore del ripieno, solo la foglia di alga viene immersa nella salsa di soia.

A halved sheet of nori (seaweed) is rolled with one or two simple fillings. To keep the flavours balanced, only the seaweed side should be dipped in soy sauce.

Hoso-Maki

Hoso-Maki Thunfisch – Tonno – Tuna (4)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 10,40

Hoso-Maki Lachs (Bio) – Salmone (bio) – Organic Salmon (4)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 9,40

Hoso-Maki ebi maki (gekochte Garnelen – gamberi cotti – cooked prawn) (2)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 11,00

Hoso-Maki kappa maki (Gurken – cetrioli - cucumber)

8 Stück – pezzi – pieces

€ 7,00

Hoso-Maki Avocado

8 Stück – pezzi – pieces

€ 8,00



Lachs | Salmone | Salmon

Hochwertiger Lachs* aus verantwortungsvoller, zertifizierter Zucht: Ora King (Neuseeland) oder Loch Duart (Schottland) – geschmackvoll & erstklassig.

Salmone* di alta qualità da allevamenti responsabili e certificati: Ora King (Nuova Zelanda) o Loch Duart (Scozia) – gustoso e di primissima scelta.

Premium salmon from responsible, certified farming: Ora King (New Zealand) or Loch Duart (Scotland) – full of flavour & top quality.



Bluefin Tuna

Unser Bluefin Thunfisch* stammt aus zertifizierter Mittelmeer-Fischerei – nachhaltig gefangen, besonders zart und aromatisch.

Il nostro tonno Bluefin proviene da pesca certificata nel Mediterraneo – sostenibile, tenero e dal sapore raffinato.

Our Bluefin tuna comes from certified Mediterranean fisheries – sustainably caught, tender and delicately flavoured.

* Frei von zugesetzten Antibiotika | Privo di antibiotici aggiunti | Free from added antibiotics.

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Good to know

Uramaki

Auch bekannt als Inside-Out- oder California-Rolls. Fisch und Gemüse werden mit einem Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis mit Zutaten wie Sesam oder Fischrogen dekoriert.

Conosciuti anche come involtini inside-out o California. Il pesce e le verdure sono avvolti in una foglia di nori e il riso si trova all'esterno dell'involantino. Il riso è solitamente decorato con ingredienti come semi di sesamo o uova di pesce.

Also known as inside-out rolls or California rolls. Fish and vegetables are wrapped in a sheet of nori, with the rice on the outside of the roll. The rice is usually decorated with ingredients such as sesame seeds or fish roe.

Uramaki

Uramaki Simple Roll – 8 Stück | pezzi | pieces (4, 7, 11)

Lachs, Avocado, Philadelphia, Reis

Salmon, avocado, Philadelphia, riso

Salmon, avocado, cream cheese, rice

€ 13,00

Uramaki California – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 4, 6, 11)

Krebsfleisch-Tatar, gekochte Garnele, Avocado, Sesam, Sesammayo, Tobiko, Reis

Tartare di granchio, gambero al vapore, avocado, sesamo, mayo al sesamo, tobiko, riso

Crab Tartare, boiled prawn, avocado, sesame, sesame Mayo, tobiko, rice

€ 16,00

Uramaki Fusion Pistachio – 8 Stück | pezzi | pieces (4, 2, 1, 8, 6, 5)

Flambierter Lachs, Avocado, rote Sauce, Teriyaki-Sauce, Garnelen in Tempura, Pistazien, Reis

Salmone flambé, avocado, salsa rossa, salsa teriyaki, gamberi in tempura, pistacchio, riso

Flamed salmon, avocado, spicy sauce, teriyaki sauce, tempura prawn, pistachios, rice

€ 16,80

Uramaki Crispy Ebi – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 6, 3)

Garnele in Tempura, Mayonnaise, gebackene Zwiebel, Teriyaki-Sauce, Reis

Gambero in tempura, maionese, cipolla frita, salsa teriyaki, riso

Tempura prawn, mayonnaise, crispy onion, teriyaki sauce, rice

€ 15,80

Uramaki Philadelphia Roll – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 4, 7, 11, 5)

Lachs, Philadelphia, Wakame, Krebsfleisch, Reis

Salmone, Philadelphia, wakame, granchio, riso

Salmon, cream cheese, wakame, crab, rice

€ 14,80

Jimmy's Uramaki – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 11, 6)

Gebackene Garnele, Garnele gebraten, Trüffel, Avocado, Sesamöl, Teriyaki-Sauce, Reis

Gambero fritto, gambero scottato, tartufo, avocado, olio di sesamo, salsa teriyaki, riso

Baked prawn, fried prawn, truffle, avocado, sesame oil, teriyaki sauce, rice

€ 17,80

Uramaki white tiger – 8 Stück | pezzi | pieces (1, 2, 4, 6, 3)

Garnelen, Avocado, Mayonnaise, roter Fischrogen, Rotkraut, Reis

Gamberi, avocado, maionese, uova di pesce rosse, cavolo rosso, riso

Prawn, avocado, mayonnaise, red fish roe, red cabbage, rice

€ 17,40

Guts
hof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

Auf Vorbestellung:
Su prenotazione:
On reservation

Sushi Cake

Sushi & Sashimi 150 Stück | pezzi | pieces
Sushi & Sashimi 200 Stück | pezzi | pieces

Sushi, Pizza & Cocktail

Drei Welten, ein Genuss – überraschend harmonisch, voller Geschmack und wie gemacht für alle, die den Abend zelebrieren wollen.

Tre mondi, un solo piacere – sorprendentemente armoniosi, ricchi di gusto e fatti apposta per chi ama celebrare la serata.

Three worlds, one delight – surprisingly harmonious, full of flavour and made for those who love to celebrate the evening.

Legende der Allergene und Unverträglichkeiten

Legenda degli allergeni e delle intolleranze

Legend of allergens and intolerances

1  Glutenhaltiges Getreide Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten	8  Schalenfrüchte Frutta a guscio Tree nuts
2  Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products thereof	9  Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof
3  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	10  Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof
4  Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	11  Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof
5  Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	12  Schwefeldioxid und Sulphite Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
6  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	13  Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and products thereof
7  Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Latte e prodotti a base di latte (inc. lattosio) Milk and dairy products (including lactose)	14  Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal. Per maggiori informazioni prego rivolgersi al personale in servizio. For further information, please ask our staff. (art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Gutshof.

Gutshof.

ESSEN TRINKEN FEIERN

ESSEN TRINKEN FEIERN

+39 0473 562 447

Das ist Ihre Hotline, um einen Tisch auf unserer Sonnenterrasse
oder im gemütlichen Restaurant zu reservieren.

Questa è la linea diretta per prenotare un tavolo sulla nostra terrazza
o nell'accogliente ristorante.

Your direct line to book a table on our sunny terrace or in our cosy restaurant.