



IMORI 匠

Genießen Sie den Geschmack unserer exquisiten vietnamesischen und japanischen Gerichte, bei denen jeder Bissen eine köstliche Geschichte erzählt.

Eingebettet in ein elegantes Ambiente, in dem sich Ost und Ost begegnen, vereint Imori die kulinarische Kunst Vietnams und Japans zu einem exquisiten Gourmet-Erlebnis. Jedes Gericht ist ein Meisterwerk, sorgfältig zubereitet mit erstklassigen Zutaten und höchster Präzision, um die feinen Aromen Japans mit der intensiven, aromatischen Essenz Vietnams zu verschmelzen.

Von kunstvoll arrangierten Sashimi-Platten bis hin zu vietnamesisch inspirierten Wagyu-Kreationen – jeder Bissen ist eine perfekte Harmonie aus Geschmack und Textur.



BEGINNEN SIE IHR SPANNENDES ERLEBNIS

1. NEM IMORI (4 STK.) ^{b-d}

7,90€

Garnelen, Hühnerfleisch, Mu-Err-Pilze, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Kohlrabi, Taro, Glasnudeln, Reispapier, süß-saure Fischsauce.

2. JAKOBSMUSCHELN AUF KNOBLAUCH-AVOCADO-BROT (2 STK.) ^{o 5*****}

10,90€

Sandwichbrot, Avocado, Jakobsmuscheln, Gemüse, Kaviar, Butter, Teriyaki-Sauce.

3. GEBRATENE GARNELEN IN FRUCHTSAUCE ^{b-g-h1} (2 STK.)

8,90€

Garnelen, saisonale Früchte, Mayonnaise-Fruchtsauce, geröstete Zwiebeln.

4. HÜHNER-KARAAGE ^{a1-c} (4 STK.)

8,90€

Hähnchenfleisch im Backteig, Kartoffelmehl, BBQ-Mayonnaise-Sauce und eingelegtes Gemüse.

5. FUSION-SOMMERROLLEN MIT GARNELEN (6 STK.) ^{b-f-e}

7,90€

Salat, Garnelen, Mango, Karotten, eingelegter Rettich, Reispapier, Hoisin-Sauce, Erdnüsse, Erdnussbutter, Kaviar, saisonale Früchte, Algen.

6. GEGRILLTES SANDWICH MIT THUNFISCH UND COCKTAIL-MIX (2 STK.)

7,90€

Sandwich, Thunfisch, rote Zwiebel, Cocktailsauce, Kaviar

7. EDAMAME

6,50€



INTERESSANTE KOMBINATION MIT WEIN ODER COCKTAILS

8. BEEF CARPACCIO MIT PASSIONSFRUCHT- TRÜFFEL-KAVIAR-SAUCE ^g 5*****

12,90€

Rindfleisch, Rucola, Trüffelpilze, geräucherter Käse, Rucola-Sauce, Trüffelpilze, Oliven, Sonnenblumenkerne, Kaviar.

9. LACHS CARPACCIO MIT PASSIONSFRUCHT-KAVIAR-SAUCE ^{d-g} 11,90€

Lachs, Rucola, Melonenkerne, geräucherter Käse, Kaviar.

10. FUSION-RINDERTATAR ^{5*****}

Filetsteak mit Avocado, Koriander, Minzblättern, roten Zwiebeln, Kaviar und Reispapier.

10,90€

11. FUSION-LACHS-TATAR ^{d-g}

Lachs mit Avocado, Koriander, Minzblättern, Trüffelcreme, Schalotten und Kaviar.

9,90€

12. BAO IMORI ^{a1-o} (1 STK.)

Bao-Burger, Chicken Tempura, Salat, frittierte Süßkartoffeln, Cocktailsauce.

11,90€



SUPPEN UND SALATE

Wärmende Suppen und frische Salate bieten die perfekte Balance zwischen Genuss und Leichtigkeit. Ob eine aromatische Brühe oder ein knackiger Salat mit frischen Zutaten – hier trifft Frische auf Geschmack.

13. TOM YUM-SUPPE MEERESFRÜCHTE b-d-4 5*****

Tom Yum-Suppe mit Garnelen, Lachs, Kirschtomaten, weißen Pilzen, Zwiebel, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern, Basilikum, Koriander.

8,50€

14. MISO-SUPPE MIT LACHS d-f

Miso-Suppe mit Algen, Lachs, Frühlingszwiebeln.

8,50€

15. PAPAYA-SALAT MIT GEGRILLTEM RINDFLEISCH e-d

Papaya, Karotten, Zwiebeln, Minzblätter, Rindfleisch, geröstete Erdnüsse, gebratene Zwiebeln und Limetten-Fischsauce

9,90€

16. GARNELEN-SALAT MIT PASSIONSFRUCHTSAUCE b-h1-h3

Garnelen mit saisonalem Salat, saisonalen Früchten, Passionsfruchtsauce, Mandeln und Walnüssen.

9,50€



SOUS-VIDE UND GRILL NACH 5-STERNE-STANDARD

17. FRANZÖSISCHE ENTENBRUST SOUS VIDE SOUS-VIDE GEGART UND GEGRILLT ^d (250gr) 5*****

Französische Entenbrust mit saisonalem Gemüse, Püree und Hongkong-Pfeffersauce, Passionsfrucht-Salat.

24,90€



18. LACHS GEGRILLT ^{d-f} (220gr)

Lachs mit saisonalem Gemüse, Püree und Teriyaki-OrangeSauce, Passionsfrucht-Salat.

22,90€



19. HÄHNCHENKEULE SOUS-VIDE GEGRILLT (250 g Maishähnchenbrust)

Hähnchenkeule, saisonales Grillgemüse, Püree, Teriyaki-Sauce, Passionsfrucht-Salat.

22,90€

20. RINDERFILET SOUS-VIDE ^g GEGRILLT (200 gr) 5*****

Rinderfilet mit saisonalem Gemüse, Püree und Trüffel-Sahnesauce, Passionsfrucht-Salat.

31,90€



21. RINDER RIBEYE & GARNELEN SOUS-VIDE GEGRILLT ^f (250 g Rind + 2 Garnelen 8x12) 5*****

Ribeye-Steak, gegrillte Garnelen, saisonales Grillgemüse, Püree, Hongkong-Pfeffersauce, Passionsfrucht-Salat.

27,90€

SOUS-VIDE UND GRILL NACH 5-STERNE-STANDARD

Das Sous-vidé-Garen sorgt für zarte, saftige Gerichte mit perfekter Temperaturkontrolle. Anschließend verleiht das Grillen ein rauchiges Aroma und eine knusprige Kruste – ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau.

22. LAMMKOTELETT SOUS-VIDE GEGART UND GEGRILLT ^f (4 STK) 5*****

Lammkoteletts, saisonales Grillgemüse, Püree, Teriyaki-Sauce, Passionsfrucht-Salat.

24,90€

23. GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN & GARNELEN MIT IMORI-SPEZIALSAUCE ^{b-o} 5*****

Jakobsmuscheln (Größe 10x20), Garnelen (8x12), saisonales Grillgemüse, schwarze BBQ-Sauce, Passionsfrucht-Salat, Kürbispüree.

24,90€

24. GEMISCHTE AUSWAHL AN EXKLUSIVEM FLEISCH UND MEERESFRÜCHTEN

a. 2 Personen (69,90 €)

Lachs, gegrilltes Rindfleisch, gegrilltes Lamm, gegrilltes Hähnchen, gegrillte Garnelen, Salzkartoffeln, Salat ^{d-b}

b. 4 Personen (129,90 €)

Entenbrust, gegrilltes Lamm, Ribeye-Steak, gegrilltes Hähnchen, Jakobsmuscheln, gegrillte Garnelen, Salzkartoffeln, Salat ^{b-o}

HAUPTGERICHTE

25. CURRY g-d

Saisonales Gemüse in Kokosmilch mit Sahne, Zitronengras, Curry und Reis

A. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^b	24,90 €
C. Gegrilltes Mai-Hähnchen	23,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{d-b-o}	24,90 €
E. Frittierte Ente	18,90 €

26. UDON BOWL

MIT SAURER-SCHARFER SAUCE ^{a1-e}

Udon mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und süß-saurer Sauce

A. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^b	24,90 €
C. Gegrilltes Mai-Hähnchen	23,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{d-b-o}	24,90 €
E. Knusprig gebackene Ente	18,90 €

27. BÚN TRỘN d-e

Frische Reismnudeln, Salat, Mango, Gurke, süß-saure Fische, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse.

A. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^b	24,90 €
C. Gegrilltes Mai-Hähnchen	23,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{d-b-o}	24,90 €

28. PAD THAI c-d-e

Saisonales Gemüse, Reismnudeln, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse, Zitrone, getrocknete Chili.

A. Gegrilltes Rindfleisch	19,90 €
B. Gegrillte Garnelen ^b	24,90 €
C. Gegrilltes Mai-Hähnchen	23,90 €
D. Gegrillte Meeresfrüchte ^{d-b-o}	24,90 €
E. Frittierte Ente	18,90 €

29. KNUSPRIGE ENTE MIT BBQ-SAUCE ^f 18,90€

Knusprige Ente, saisonales Gemüse, BBQ-Sauce, weißer Reis

FÜR KINDER

30. GARNELEN TEMPURA ^{a1-b} (3 STK.)

8,50€

31. POMMES FRITES / SÜSSKARTOFFEL-POMMES

4,50€

32. CHICKEN TEMPURA ^{a1}

9,50€

DESSERT

50. SCHOKOLADEN-JASMINTEE-EIS MIT BUTTERKEKSEN ^{g-c} 5*****

Schokolade mit Eigelb, Jasmin Tee Gelatine, Sahne, Butterkekse und saisonalem Obst

7,90€

51. VIETNAMESISCHE KAFFEESAHPNE ^g 7,90€

Sahne mit vietnamesischem Kaffee, Gelatine, Agar-Agar, saisonalem Obst und Fruchtsauce.

52. KOKOSMILCH-PANNA COTTA MIT ERDBEEREN ^g 6,90€

Sahne mit Kokosmilch, Gelatine, Früchten und Erdbeersauce.

53. MOCHI-EIS ^g 6,90€

Vegetarisch LEICHTE VORSPEISEN

33. TOFU SOMMERROLLEN ^{a1-f-e}

Vietnamesisches Reispapier mit Tofu, Salat, Gurke, Mango, saisonalem Obst und Hoisin-Sauce

7,50€

34. SPARGEL TEMPURA ^{a1-c}

Spargel im Kartoffelmehl-Tempura mit Mango-Mayonnaise

8,50€

35. GEMÜSE-GYOZA ^{a1} (4 STK.)

Gyoza-Teig, Gemüse, Pilze.

7,50€

36. CHAMPIGNONSALAT MIT PASSIONSFRUCHTSAUCE

Salat mit Champignons und Passionsfrucht-Dressing

8,50€

37. PAPAYA-TOFU-SALAT ^{d-e}

Papaya-Karotten-Salat mit Zwiebeln, Minzblättern, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Fischsauce

9,50€

38. MISO-TOFU-SUPPE ^f

Miso-Suppe mit Tofu und fein gehackten Frühlingszwiebeln

7,90€

39. TOM YUM-TOFU-SUPPE ^{f-4}

Tom Yum-Suppe mit Tofu, Zitronengras, Ingwer, Pilzen und Kirschtomaten

7,90€



Vegetarisch HAUPTGERICHTE

40. TOFU-STEAKS MIT TERIYAKISAUCE ^f

Tofu mit Pilzen und Teriyaki-Sauce.

16,90€



41. GEMÜSE-PILZ- TOFU MIT BBQ-SAUCE ^f

Tofu, Gemüse, Pilze, BBQ-Sauce, weißer Reis.

16,90€

42. CURRY-TOFU ^{f-g}

Tofu mit Kokosmilch, Sahne, Curry und saisonalem Gemüse.

17,90€



43. UDON BOWL MIT SAURER UND SCHARFER SAUCE ^{a1-d-e}

Udon Bowl mit saisonalem Gemüse, Tofu, gebratenen Zwiebeln und gerösteten Erdnüssen

16,90€

44. BÚN TRỘN MIT TOFU, ZITRONENGRAS, CHILI UND SALAT ^{d-e-f}

Frische Reishnudeln mit Salat, Tofu, Zitronengras, Chili, Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und süß-saurer Fischeauce.

16,90€

45. PAD THAI MIT TOFU ^{f-e-c}

Reishnudeln, saisonales Gemüse, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse, Chili, Zitrone, Tofu, Ei.

16,90€



BEILAGEN

46. WEISSER REIS

2,50€

48. SALAT

3,50€

47. PÜREE

2,50€

49. SÜSSKARTOFFEL/ KARTOFFE

4,50€

IMORI SUSHI

寿司
献立



In unserem Luxusrestaurant erleben Sie Sushi in Perfektion. Feinste, handverlesene Zutaten, meisterhaft zubereitet, vereinen sich zu einem Geschmackserlebnis der Extraklasse. Jede Kreation besticht durch höchste Qualität, frische Aromen und eine kunstvolle Präsentation – ein Genuss für wahre Feinschmecker.

のための贅沢な逸品です。
りと美しい盛り付けが融合した、真の美食家
げた一品は、極上の味わいを生み出します。新鮮な香
厳選された最高級の食材を使用し、職人の技で仕上
完璧な寿司をご堪能いただけます。
私たちの高級レストランでは、



NIGIRI (2 Stk.)

Nigiri ist eine traditionelle Sushi-Art, die aus einer handgeformten Reisbasis besteht, die mit einer dünnen Scheibe frischen Fisches, Meeresfrüchten oder anderen Zutaten belegt wird. Oft wird es mit einem Hauch Wasabi oder einer leichten Sojasauce verfeinert. Es besticht durch Einfachheit, Eleganz und einen unverfälschten Geschmack, der die Qualität der Zutaten in den Mittelpunkt stellt.

握り寿司は、手で形を整えた酢飯の上に新鮮な魚介類やその他の具材をのせた、伝統的でシンプルな寿司の一つです。わさびや醤油で軽く味付けされることが多く、素材本来の味わいを存分に楽しめるのが特徴です。

200. AVOCADO

5,50€

201. LACHS ^d

6,20€

202. THUNFISCH ^d

6,90€

203. GARNELEN ^b

6,20€

204. UNAGI-AAL ^o

6,20€

205. LACHS
ABURI-FLAMBIERT ^d

7,20€

206. THUNFISCH
ABURI-FLAMBIERT ^d

7,90€

207. KREATIVE
KREATION UNSERER
SUSHI-CHEFS

8,90€



握り
寿司



MAKI (8 Stk.)

卷細
寿司

Lachs
Maki

鮭卷

208. AVOCADO

5,90€

209. GURKE

5,50€

210. MANGO

5,90€

211. SURIMI ^b

5,90€

212. LACHS ^d

6,90€

213. THUNFISCH ^d

7,20€

214. GARNELEN
FRITTIERT ^b

6,90€

215. LACHS AVOCADO ^d

7,90€

216. THUNFISCH
AVOCADO ^d

8,20€

Thunfisch
Maki

鮪
卷

URAMAKI INSIDE-OUT (8 Stk.)

Uramaki ist eine besondere Sushi-Rolle, bei der der Reis außen und das Nori innen liegt. Gefüllt mit frischen Zutaten und verfeinert mit Sesam oder Rogen, bietet sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

裏巻きは、ご飯が外側、海苔が内側にある特別な寿司ロールです。新鮮な具材を包み、ごまやとびこで仕上げた、独特の味わいが楽しめる一品です。

**217. AVOCADO, GURKE,
MANGO (SESAM) ^l**

10,50€

**218. LACHS, AVOCADO,
TOBIKO (FISCHROGEN) ^d**

11,20€

**219. THUNFISCH,
AVOCADO, TOBIKO ^d**

11,90€

**220. FRITTIERTE GARNELEN,
AVOCADO (SESAM) ^{b-l}**

11,50€

**221. SURIMI, AVOCADO,
TOBIKO (FISCHROGEN) ^{b-d}**

10,90€

**222. GARNELEN, AVOCADO,
TOBIKO (FISCHROGEN) ^{b-d}**

11,20€

**223. GEGRILLTER AAL,
AVOCADO, TOBIKO ^{o-d}**

11,90€

**224. FRITTIERTER
LACHSBAUCH, GURKE
(SESAM) ^{d-l}**

11,20€

**225. FRITTIERTES
HÄHNCHEN, GURKE (SESAM) ^l**

11,20€



裏巻き

IMORI SPEZIAL-SAUCE (8 Stk.)

特製衣



Im Imori verfeinert unsere hausgemachte 特製ソース (Tokusei Sōsu) jedes Sushi-Meisterwerk. Mit einer perfekten Balance aus umami, Süße und Würze hebt sie die Aromen unserer erlesenen Zutaten hervor – ein wahres Geschmackserlebnis in luxuriösem Ambiente.

わいをお楽しみください。
まず、洗練された空間で、至高の味
し、厳選された食材の風味を最大限に引き出
旨味、甘み、そして絶妙なスパイスのバランスが調和、
製の特製ソース (Tokusei Sōsu) でさらに引き立てます。
IMORIでは、職人が仕上げた寿司を特

226. CRISPY TIGER

16,90€

Frittierte Garnelen mit Mango und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-c-f-b-d

227. SIZZLING TEMPTATION

16,20€

Avocado, Mango und Spargel im Lachsmantel. 1-2-3-4-8-c-f-d





鮨
裏巻

228. ATULA EBI

16,90€

Frittierter Lachsbauch, Mango und Avocado, bedeckt mit Garnelen. 1-2-3-4-8-c-f-b-d

229. SAKE PANCY

16,20€

Frittierter Lachsbauch, Mango und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-c-f-b-d

230. RAINBOW

Surimi, Mango und Avocado, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Aal und Avocado. 1-2-3-4-8-c-f-b-d-o

17,50€

233. BLACK DRAGON

Frittierte Garnelen, Rucola und Mozzarella, ummantelt mit Avocado. 1-2-3-4-8-c-f-b

16,20€

231. SPECIAL VEGGIE

Frittierter Spargel, Mango und Gurke, ummantelt mit Avocado. 1-2-3-4-8-c-f

15,90€

234. FUTO MAKI

6 Stück Big Rolls, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Tobiko. 1-2-3-4-8-c-f-b-d

14,90€

232. SALMON FAN

Lachstatar, Mango und Gurke, bedeckt mit flambiertem Lachs. 1-2-3-4-8-c-f-d

17,20€

235. IMORI SURPRISE

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen.

18,50€

TEMPURA- BIG-ROLL (10 Stk.)

天ぷら

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezial-Sauce

天ぷら

236. LACHS, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-
KRESSE UND SPEZIAL-SAUCE
1-2-3-4-8-c-f-a1-d

16,20€

237. THUNFISCH, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-
KRESSE UND SPEZIAL-SAUCE
1-2-3-4-8-c-f-a1-d

16,90€

238. GARNELEN, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-KRESSE
UND SPEZIAL-SAUCE 1-2-3-4-8-c-f-a1-b

16,20€

239. LACHS, THUNFISCH,
GARNELEN, AVOCADO, SERVIERT
MIT GUACAMOLE- KRESSE UND
SPEZIAL-SAUCE 1-2-3-4-8-c-f-a1-b-d

17,50€

240. VEGGIE TEMPURA

Avocado, Gurke, Mango und Spargel,
serviert mit Guacamole-Kresse und
Spezial-Sauce 1-2-3-4-8-c-f-a1.

15,90€

241. HÄHNCHEN, AVOCADO,
SERVIERT MIT GUACAMOLE-
KRESSE UND SPEZIAL-SAUCE
1-2-3-4-8-c-f-a1

16,90€

SASHIMI-SPEZIALITÄTEN

刺身専門



Unsere Sashimi-Spezialität besticht durch hauchdünn geschnittenen, erstklassigen Fisch, der mit höchster Sorgfalt zubereitet wird. Die perfekte Balance aus Frische, zarter Textur und delikaten Aromen macht jedes Stück zu einem einzigartigen Genuss. Serviert mit fein abgestimmten Beilagen, ist dieses Sashimi ein wahres Meisterwerk der japanischen Küche.

堪能ください。
日本料理の真髄をぜひ堪能ください。
らかな食感が、贅沢な味わいを生み出します。
ひと口ごとに広がる純粋な旨みと滑
に薄切りし、職人技で美しく盛り付けた逸品。
厳選された最高級の鮮魚を丁寧

S40. MIT WAKAME, KRESSE UND SALAT

- | | |
|-------------------------|---------|
| a. Lachsblume (10 Stk.) | 21,90 € |
| b. Aburi Lachsblume | 22,90 € |

S41. MIT WAKAME, KRESSE UND SALAT

- | | |
|--|---------|
| a. Thunfischblume | 23,90 € |
| b. Aburi Thunfischblume | 24,90 € |
| c. 5 Lachs, 5 Thunfisch, 2 Garnelen,
2 Jakobsmuscheln | 27,90 € |



SUSHI MENÜS



寿司クセト

IMORI bietet eine exquisite Auswahl an Sushi-Menüs – von klassischen Maki bis zu kreativen Tempura- und Inside-Out -Rolls. Ob Fisch, vegetarisch oder Spezialitäten für Gruppen wie Kamasutra und Volcano Eruption, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wer Überraschungen liebt, kann das Freestyle-Menü der Sushi-Köche genießen – ein echtes Highlight!

IMORIでは、伝統的な巻き寿司から創造的な天ぷらロールやインサイドアウトロールまで、豊富な寿司メニューを提供しています。魚介好きもベジタリアンも楽しめるラインナップに加え、カーマストラやボルケーノエラプションなど、グループ向けの特別セットもご用意。サブライズを楽しみたい方には、職人の創作が光るフリースタイルメニューがおすすめです！

247. MENÜ 1: MAKI MIX ^d

8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Avocado Maki

16,50€

248. MENÜ 2: SALMON LOVE SET ^d

8 Stk. Lachs Avo Maki
6 Stk. Nigiri Lachs

23,50€

249. MENÜ 3: TUNA LOVE SET ^d

8 Stk. Thunfisch Avo Maki
2 Stk. Nigiri Thunfisch
4 Stk. Sashimi Thunfisch

24,50€

250. MENÜ 4: CRISPY ROCKET ^d

8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Avocado Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri

31,50€

251.

MENÜ 5: SALMON MIX ^{b-d}

8 Stk. Lachs Inside-out
2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

26,50€



252. MENÜ 6: BLAZING LOVE

1-2-3-4-8-c-f-a1-b-d

31,50€

10 Stk. Lachs Tempura,
2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Garnelen Nigiri

254. MENÜ 8: KAMASUTRA

1-2-3-4-8-c-f-a1-d

54,90€

10 Stk. Huhn Tempura Roll, 8 Stk. Imori
Surprise, 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs
Nigiri, 2 Stk. Thunfisch, 3 Stk. Lachs Sashimi

256. MENÜ IMORI: FREESTYLE**KREATIVE KREATION UNSERER SUSHI CHEFS****99,90€****253. MENÜ 7: VEGGIE FANS****19,90€**

8 Stk. Veggie Inside-out,
8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Gurke Maki

255. MENÜ 9: VOLCANO**ERUPTION** 1-2-3-4-8-c-f-a1-d**82,90€**

10 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Stk. Imori Surprise,
8 Stk. Lachs Inside-out, 8 Stk. Lachs Maki,
8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri,
2 Stk. Thunfisch Nigiri, 3 Stk. Lachs Sashimi,
2 Stk. Special Nigiri, 3 Stk. Thunfisch Sashimi



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

300. PASSION DREAM ¹⁻² 7,50€

Maracuja-Sirup, Guavensaft,
Limette, Wasser

301. GINGER COOLER 7,50€

Orange, Ingwer, Limette,
Ginger Ale

302. WILD BERRY ¹⁻² 7,50€

Frische Beeren, Limette,
Wild Berry

303 DETOX DELIGHT ² 7,50€

Ananas, Gurke, Limonade, Aloe-Vera

304. ROSENTEE ² 7,50€

Honig, Zucker, Rosen-Sirup,
Granatapfelkerne

305. PFIRSICH- ORANGEN-ZIMT-TEE ¹⁻² 7,50€

Zucker, Honig, Zimt-Sirup, Orange





APERITIFS

306. APEROL SPRITZ ^{5-m}

Wasser, Prosecco, Orange, Minzblätter

7,50€

307. LILLET WILDBERRY ^{5-m}

Lillet, Waldbeere, Zitrone

7,50€

308. HUGO

7,50€

DRINKS & COCKTAILS BEI IMORI

309. ESPRESSO MARTINI

Espresso Martini, Espresso, Vodka, Kaffee Liqueur, Zuckersirup

11,50€

310. PINA COLADA ¹⁻⁵

Milch mit Sahne, Ananas, Orange, Wein

11,50€

311. MAI TAI ¹⁻⁵

Rum, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananas, Cointreau

11,50€

312. MOSCOW MULE

Wodka, Ingwerbier

9,50€

313. CUCUMBER SOUR

Gurke, Gin, Ei, brauner Zucker, Limette

11,50€

314. ASIAN GLOW

Havana Club, Basilikum, Zitronensaft, Mandelsirup, Johannisbeerensaft

11,50€

315. BLUE NIGHT

Malibu, Pfirsich, Blue Curacao, Zitronensaft, Ananassaft

11,50€

316. LONG ISLAND ICED TEA ^{1-3-5-m}

Lillet, Waldbeeren, Havana Club Lemon, Gin, Wodka, Cointreau, Limonade, Tequila, Coca

11,50€

317. WHISKEY SOUR

Maker's Mark Bourbon, Cointreau, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckerrohrsirup

11,50€

318. LYCHEE SOUR

Lychee Liqueur, Cointreau, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup

11,50€

319. VIRGIN CUBA LIBRE ¹⁻²⁻³

Pepsi, Zitrone, Havana Club

9,50€

320. VIRGIN MOJITO / VIRGIN RAZZ ¹⁻²

Himbeersirup, Wasser, brauner Zucker, Zitrone, Minzblätter.

9,50€



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Alkoholfreie Cocktails bieten vollen Geschmack ohne Alkohol. Ob fruchtig, spritzig oder cremig – sie sind die perfekte Wahl für stilvollen Genuss. Klassiker wie Virgin Mojito oder Pina Colada ohne Alkohol sorgen für Erfrischung bei jeder Gelegenheit. Probieren und genießen!

321. GESCHMACK NACH WAHL

Maracuja, Pfirsich, Erdbeere, Himbeere

9,50€

322. ANTI ALK

Virgin Mojito Limette, Minze, Zucker, Tonic Water

9,50€

323. STRAWBERRY KISS ¹⁻²

Erdbeersirup, Kokossirup, frische Erdbeere, Ananassaft, Orangensaft.

9,50€

324. VIRGIN COLADA ¹⁻²

Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft.

9,50€



JAPANISCHE SPIRITUOSEN

325. JINZU GIN 41,3% VOL 2 CL 6,90€

Japanischer Gin mit einer einzigartigen Geschmackskombination aus frischen Zitrusnoten der Yuzu-Frucht und dem delikaten Reisduft des Sake.

326. HIBIKI SUNTORY WHISKY 43% VOL 2 CL 9,90€

Eine harmonische Mischung aus über 10 Whiskys mit Frucht-, Gewürz- und Eichenaromen sowie Noten von Sandelholz und Orangenmarmelade. Wird auf Eis oder pur serviert.

327. TOKI SUNTORY WHISKY 43% VOL 2 CL 6,90€

Eine elegante Mischung aus Malts und Grains aus den drei japanischen Brennereien, mit Vanille-, Zitrus-, Pfeffer- und Ingwer-Aromen. Perfekt auf Eis oder pur zu genießen.

328. SHOYO 2 CL 4,90€

Japanischer Süßkartoffel-Brand.



SPIRITUOSEN

329. SAMBUCA MOLINARI 2 CL 4,00€

330. RAMAZZOTTI 2 CL 4,00€

331. FERNET BRANCA 2 CL 4,00€

332. BAILEYS IRISH CREAM 2 CL 4,00€

333. JÄGERMEISTER 2 CL 4,00€

334. JACK DANIEL'S 2 CL 4,00€

335. GORDON'S DRY GIN 2 CL 4,00€

336. ABSOLUT 2 CL 4,00€

337. HAVANA CLUB 3Y 2 CL 4,00€

338. SAUZA SILVER 2 CL 4,00€



SÄFTE & SCHORLEN

339. APFELSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

340. ORANGENSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

341. ANANASSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

342. MARACUJASAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

343. JOHANNISBEERSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

344. LITCHISAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

346. SAFTSCHORLE MIT SAFT NACH WAHL

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

345. RHABARBERSAFT

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

347. KIBA

0.30 L 4,20€

0.40 L 4,90€

KALTE GETRÄNKE

348. ACQUA MORELLI CLASSIC

0.25 L	3,50€
0.75 L	7,50€

349. ACQUA MORELLI NATURAL

0.25 L	3,50€
0.75 L	7,50€

350. COCA-COLA ¹⁻³

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

351. COCA-COLA LIGHT ¹⁻³⁻⁹

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

352. COCA-COLA ZERO ¹⁻³⁻⁹

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

353. FANTA ¹⁻³

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

354. SPRITE ¹⁻³

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

355. SPEZI

0.30 L	3,80€
0.40 L	4,60€

356. SCHWEPES BITTER LEMON ³

0.20 L	4,20€
0.40 L	5,20€

357. SCHWEPES GINGER ALE ³

0.20 L	4,20€
0.40 L	5,20€

358. SCHWEPES TONIC WATER

0.20 L	4,20€
0.40 L	5,20€



BIERE

Im Imori genießen Sie eine erlesene Auswahl erstklassiger Biere – von deutscher Braukunst bis zu internationalen Spezialitäten. Ob erfrischendes Pils, vollmundiges Weizen oder seltenes Craft-Bier – unsere Sommeliers beraten Sie gerne, um das perfekte Bier zu Ihrem Menü zu finden. Erleben Sie die perfekte Harmonie aus feiner Küche und exzellenter Braukunst in stilvollem Ambiente.

359. PILS a1-a3

0.33 L **3,90€**

360. RADLER a3-8

Bier mit Sprite

0.33 L **3,90€**

361. ALSTER a1-a3

Bier mit Fanta

0.33 L **3,90€**

362. BIER-COLA a1-a3

Bier mit Malzbier

0.33 L **3,90€**

363. PILS SCHUSS a1-a3

Bier mit Malzbier

0.33 L **3,80€**

364. HEFEWEIZEN a1-a3

0.50 L **4,80€**





365. BANANENWEIZEN ^{a1-a3}

0.50 L **4,90€**

366. COLA WEIZEN ^{a1-a3}

0.50 L **4,90€**

367. MALZBIER ^{a1-a3}

0.30 L **3,80€**

368. ASAHI ^{a1-a3}

Japanisches Bier
0.33 L **4,80€**

369. KIRIN ^{a1-a3}

Japanisches Bier
0.33 L **4,80€**

ALKOHOLFREIE BIERE

Genießen Sie im Imori erlesene alkoholfreie Biere mit vollem Geschmack. Perfekt abgestimmt auf unsere exquisite Küche, bieten sie erfrischenden Genuss ohne Kompromisse.

370. RADLER ALKOHOLFREI ^{a1-a3}

Alkoholfreies Bier mit Sprite
0.33 L **3,90€**

371. PILS ALKOHOLFREI ^{a1-a3}

0.33 L **3,90€**

372. HELLES HEFE ALKOHOLFREI ^{a1-a3}

0.50 L **4,90€**

WARME GETRÄNKE

373. ESPRESSO

3, 50€

376. CAPPUCCINO ^g

3, 90€

374. ESPRESSO
DOPPIO

4, 90€

377. LATTE
MACCHIATO ^g

4, 90€

375. KAFFEE

3, 50€

378. LATTE MACCHIATO
MIT BAILEYS ^g

5, 90€

379.
ZITRONENTEE

Zitrone, Tee, Honig,
Zucker

4, 90€

380.
INGWERTEE

Ingwer, Honig,
Orange

4, 90€

381. ZITRONENGAS-TEE

Zitronengras, Honig, Orange

4, 90€

382. MINZTEE

Honig, Minze, Orange

4, 90€

1.) Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), 13 = koffeinhaltig

2.) Allergene:

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich **a1** = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), **a2** = Roggen, **a3** = Gerste, **a4** = Hafer, **a5** = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], **b** = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c** = Eier und Eierzeugnisse, **d** = Fisch und Fischerzeugnisse, **e** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, **g** = Milch und Milcherzeugnisse, **h** = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich **h1** = Mandeln, **h2** = Haselnüsse, **h3** = Walnüsse, **h4** = Kaschunüsse, **h5** = Pecanüsse, **h6** = Paranüsse, **h7** = Pistazien, **h8** = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], **i** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **k** = Senf und Senferzeugnisse, **l** = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **m** = Schwefeldioxid und Sulfite, **n** = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **o** = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



IMORI 匠

Asia Küche



Wir wünschen Ihnen einen

**GUTEN
APPETIT**

