



**BERGER
STREET
FOOD**
FUSION SUSHI

STARTER - TATAR UND ABURI



Tatar Variation mariniert 18,00 €

Feine Stücke von Hamachi und Dorade in Olivenöl, feine Äpfelstreifen, rote Zwiebeln und Gurken mit frischem Koriander und Minze



Salmon Tatar 17,00 €

Lachs und Avocado-Würfel in Olivenöl garniert mit Gurken, frischen Granatapfelkernen und Avocado-Trüffelcreme



Tuna Tatar 18,50 €

Feine Thunfischstücke und Avocado mit roten Zwiebeln, geriebenem Ingwer, Thai Basilikum und scharfer hausgemachter Soße



Tuna Aburi 18,00 €

In hausgemachter Soße mit gerösteten Zwiebeln, fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch



Lachs Aburi 15,00 €

In hausgemachter Soße mit gerösteten Zwiebeln, fein gehacktem Ingwer, grüne Äpfel und Schnittlauch



Dorade Aburi 15,00 €

In hausgemachter Soße und schwarzem Trüffel



Hamachi Aburi 18,00 €

In hausgemachter Soße und schwarzem Trüffel

STARTER - SASHIMI



Sashimi Hamachi 17,90 €

Serviert mit Nori- und japanischen
Shiso-Blättern



Sashimi Dorade 5 St. 13,90 €

Serviert mit Nori- und japanischen
Shiso-Blättern



Sashimi Lachs 5 St. 13,90 €

Serviert mit Nori- und japanischen
Shiso-Blättern



Sashimi Thunfisch 5 St. 19,90 €

Serviert mit Nori- und japanischen
Shiso-Blättern

STARTER



Kartoffel-Edamame-Salat 6,50 €



Hijiki-Salat 6,00 €



Algensalat 6,00 €



Miso Suppe 5,50 €
Mit Clam (Vongole) 13,90 €
Mit Riesengarnelen 13,90 €
Extras: Scharf 0,50 €

EXTRAS – Wasabi 2,00 €, Ingwer 3,00 €, Teriyaki Soße 1,50 €, Spicy Mayo 1,00 €, Chilli Soße 1,00 €

STARTER



Edamame 6,00 €



Krautsalat 5,00 €



Sushi-Reis 4,00 €



Hausgemachte Soße 5,00 €



Tempura Moriawase 24,80 €

EXTRAS – Wasabi 2,00 €, Ingwer 3,00 €, Teriyaki Soße 1,50 €, Spicy Mayo 1,00 €, Chilli Soße 1,00 €

SIGNATURE ROLLS



I17 Meatlover Rolls

Enoki-Pilze, Cream Cheese, Mozzarella, Tomaten und Avocado ummantelt mit gegrilltem Rindfleisch und italienischer Kräutersoße

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I16 Vulcano Rolls

Frittierte Garnelen, Cream Cheese und Avocado garniert mit flambiertem Thunfischtatar, Pfeffer und Lilakartoffelchips

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I9 Rainbow Deluxe

Gegrillter Aal, Surimi, Avocado, Gurken und Cream Cheese ummantelt mit Groß-Garnelen, Thunfisch und Lachs

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I10 Sake Supreme

Lachs, Avocado und Gurke mit Lachsscheiben umwickelt und einem feinen Lachstatar-Kresse-Topping, Mayonnaise, leicht scharf

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €

SIGNATURE ROLLS



I23 Hokkaido Roll



Süßkartoffel-Tempura, vegane Cream Cheese, Avocado, garniert mit Aubergine, Pumpkin-Cream und Tempura Flocken

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €



I24 TNT Roll, mittel scharf

Frittierte Garnelen, Cream Cheese und Avocado, garniert mit flambierter, eingelegter Makrele, geriebenem Ingwer und Schnittlauch

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I13 French Touch Roll

Frittierte Garnelen, Cream Cheese und Avocado, garniert mit flambierter Dorade, Tartarsauce und frischen Kumquat-Scheiben

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I18 Snow Flakes

Frittierte Garnelen, Cream Cheese und Avocado, garniert mit flambiertem Hamachitartar, Tempura Flocken

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I19 Black Widow

Panierte Soft Shell Crab mit Tamago, Masago und Cream Cheese, garniert mit Mayonnaise und Schnittlauch (serviert mit warmer hausgemachter Soße)

10 St. 19,90 €

LUNCH MENÜ



Lunch Menü 1 | 15,00 €

(17 Stück) Edamame und Krautsalat, 4 Lachs Tobiko, 4 panierte Sushi Maki, 6 Gurken Maki und 3 Avocado Maki



Lunch Menü 2 | 16,00 €

(14 Stück) Edamame und Krautsalat, 4 Ebi New Style, 4 panierte Sushi Maki, 3 Thunfisch Maki, 3 Lachs Maki



Lunch Menü 3 | 16,00 €

(13 Stück) Edamame und Krautsalat, 8 Springroll-Lachs Avocado, 4 panierte Sushi Maki, 1 Temaki Lachs



Lunch Menü 4 | 15,00 €

(Vegan, mit Algensalat statt Miso Suppe)
(15 Stück) Edamame und Krautsalat, 4 Taboulé Style, 4 panierte Avocado Maki, 3 Gurken Maki, 3 Avocado Maki, 1 Tofu Tasche

Von Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr – Samstag, Sonntag und Feiertage ausgeschlossen.
Keine Änderungen möglich. Lunch Menüs werden nur im Restaurant serviert.

M E N Ü



Beauty and the Beast 63,90 €

(26 Stück) 4 St. Meatlover, 4 St. Sake Supreme,
10 St. Black Widow, 2 St. flambierte Jacobsmuschel
Nigiris, 2 St. flambierte Hamachi Nigiris,
2 St. White Tulip Nigiris, 2 flambierte Dorade Nigiris

M E N Ü



Box for Share Deluxe 68,00 €

(42 Stück) 4 St. French Touch Roll, 4 St. Snow Flakes, 4 St. TNT Roll (mittel Scharf), 4 St. Vulkano Rolls, 4 St. Meatlover, 6 St. Lachs Trüffel Maki, 8 St. panierte Lachs Maki, 8 St. panierte Avocado Maki



Box for Share 55,00 €

(40 Stück) 6 St. Lachs Maki, 6 St. Gurken Maki, 4 St. Hot & Spicy Tuna, 4 St. Tempura Salmon Roll, 4 St. Rainbow Deluxe, 4 St. Vulkano Rolls, 4 St. Sake Rucola, 8 St. panierte Lachs Maki



Cali Dreams 39,00 €

(20 Stück) 4 St. Ebi New Style, 4 St. Sake Rucola, 4 St. Hot & Spicy Tuna, 4 St. Snow Flakes, 4 St. French Touch Roll

M E N Ü



Tuna Lover 30,00 €

(12 Stück) 4 St. Tuna Deluxe,
4 St. Springroll Tuna Avocado,
4 St. Pfefferfuna Nigiris

MENÜ



Salmon on Fire (ohne Soße) 30,00 €



(16 Stück) 4 St. Tempura Roll, 2 St. flambierte
Lachs Nigiris, 6 St. Lachs Trüffel Maki,
4 St. Lachs Sashimi



Salmon Lover 24,80 €



(16 Stück) 2 St. Lachs Nigiris, 6 St. Lachsrollen,
4 St. Sake Rucola, 4 St. Springroll Lachs Avocado



120 Smoky cherry



schwarzer Reis, frische Paprika,
veganer Feta Cheese, garniert
mit flambierter Cherry Tomate,
hausgemachter italienischer
Kräutersoße und Pfeffer

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €

VEGAN



I23 Hokkaido Roll



Süßkartoffel-Tempura, vegane Cream Cheese, Avocado, garniert mit Aubergine, Pumpkin-Cream und Tempura-Flocken

4 St. 9,00 €

8 St. 14,50 €



I21 Sahara Rolls



Panierter Kräuterseitling, Avocado und vegane Cream Cheese garniert mit Hummus, crispy Teigfäden, Schnittlauch und Teriyaki Soße

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €



I22 Super Mario



Avocado, paniertes Kräuterseitling
garniert mit marinierten Shiitake
Pilzen, frischem Ingwer und
Schnittlauch

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €



I15 Taboulé Style



Rote Beete-Reis mit Tomaten,
Gurken, veganer Cream Cheese,
roten Zwiebeln, Koriander, Minze
garniert mit gerösteten Zwiebeln
und Chilli Soße

4 St. 7,00 €

8 St. 12,00 €



I11 Buddha Rolls



Avocado, eingelegter Kürbis,
eingelegter Rettich, Gurken, vegane
Cream Cheese, im Tofumantel und
Teriyaki Soße

4 St. 7,00 €

8 St. 12,00 €

VEGAN



The Green 24,00 €



(23 Stück) 4 St. Buddha Roll,
4 St. Taboulé Style, 8 St. panierte
Avocado Maki, 1 St. Tofu Nigiri,
6 St. Mango Rucola Maki



Vegan for Share 52,00 €



(40 Stück) 4 St. Taboulé Style, 4 St. Buddha Rolls,
4 St. Super Mario, 4 St. Sahara Rolls, 4 Hokkaido Roll,
6 Getrocknete Tomaten Maki, 8 St. panierte Avocado Maki,
6 St. Avocado Maki

MAKI - 6 STÜCK



M1 Gurken 4,00 €



M2 Avocado 5,00 €



M3 Eingelegter Rettich 5,00 €



M4 Eingelegter Kürbis 5,00 €



M5 Süßes Omelette 5,00 €



M6 Surimi Avocado 7,00 €



M7 Lachs 7,00 €



M8 Lachs Avocado 8,00 €



M9 Lachs Gurke 7,00 €

Paniert 2,50 € extra

MAKI - 6 STÜCK



M10 Thunfisch 8,00 €



M11 Gekochte Garnelen 6,50 €



M12 Gekochter Thunfisch 6,50 €



M13 Lachsrolle 9,00 €



M14 Dorade 6,50 €



M15 Hamachi 8,00 €



M16 Gegrillter Aal 10,00 €



M17 Mango Rucola 6,50 €



M18 Thunfisch Avocado 9,50 €



M19 Salmon Trüffel 12,00 €



M20 Getrocknete Tomaten Maki 6,00 €

Paniert 2,50 € extra

NIGIRI - 2 HÄPPCHEN



N1 Avocado 6,00 €



N2 Garnelen 6,80 €



N3 Tofu 6,00 €



N4 Lachs 6,80 €



N5 Omelette 6,00 €



N6 Thunfisch 9,00 €



N7 Dorade 6,80 €



N8 Aal 9,00 €



N9 Hamachi 9,00 €



N10 Flambierte Dorade
8,00 €
(Miso Yuzu Soße)



N11 White Tulip 6,80 €
Frischkäse umwickelt in
dünnen Gurkenscheiben



N12 Tulip Lachstatar
9,00 €
Lachstatar umwickelt in
dünnen Avocadoscheiben

Flambiert 1,00 € extra

NIGIRI - 2 HÄPPCHEN



N13 Flambierte Hamachi
9,00 €
(Miso Yuzu Soße)



N14 Flambierte Jakobsmuschel
9,00 €
(Miso Yuzu Soße)



N15 Pfeffersalmon 8,00 €
Flambierter Lachs mit
Teriyaki Soße, Frühlingszwiebeln
und Pfeffer



N16 Pfeffertuna 9,00 €
Flambierter Thunfisch mit
Teriyakisoße, Frühlingszwiebeln,
Sesamöl und Pfeffer



N17 Makrele 6,80 €
Eingelegte Makrele
mit geriebenem Ingwer
und Schnittlauch



N18 Gunkan Lachs
scharf 8,00 €
Lachstatar,
Avocado, Spicy-Mayo, Fisch-
rogen und Frühlingszwiebeln



N19 Gunkan Thunfisch
scharf 9,00 €
Thunfischtatar, Avocado,
Chilli Soße, Sesamöl und
Frühlingszwiebeln



N20 Beef Fuoco 9,00 €
Flambiertes Flanksteak
garniert mit Teriyakisoße,
italienischer Kräutersoße
und Pfeffer

Flambiert 1,00 € extra

INSIDE OUT ROLLS



I1 California

Surimi, Avocado, Gurken,
garniert mit Sesam

4 St. 7,00 €

8 St. 12,00 €



I2 Lachs Tobiko

Lachs, Avocado, Gurken
und Tobiko

4 St. 8,00 €

8 St. 14,00 €



I3 Sake Rucola

Lachs, Avocado, Gurken,
garniert mit Rucola

4 St. 8,00 €

8 St. 14,00 €



I4 Tuna Deluxe

Thunfisch, Gurken, Avocado,
ummantelt mit hauchdünnen
Thunfischscheiben, Avocado
und Sesam

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



I5 Hot & Spicy Tuna

Scharfes Thunfischtatar,
Gurken ummantelt mit
Avocado und Spicy Mayo

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €



I6 California Supreme

Avocado, Surimi, Gurken
garniert mit Sesam, Groß-
Garnelen, gehackten Garnelen
und Lilakartoffelchips

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €

Paniert 3,50 € extra



17 Unagi Salmon Roll

Lachs, Gurken, Avocado
ummantelt mit gegrilltem
Aal, Teriyakisoße und
Frühlingszwiebeln

4 St. 9,90 €

8 St. 17,90 €



18 Tempura Salmon Roll

panierte Garnelen, Cream
Cheese, Avocado ummantelt
mit Lachs und Avocado
garniert mit Spicy Mayo,
Teriyakisoße und Frühlings-
zwiebeln

4 St. 9,50 €

8 St. 15,00 €



112 Avocado Deluxe

Avocado, Lachs, Gurken,
Masago, Cream Cheese,
ummantelt mit Avocado-
Scheiben, und einen Klecks
Mayo und Schnittlauch

4 St. 9,50 €

8 St. 16,00 €



114 Ebi New Style

Gehackte Garnelen, Surimi,
Gurken garniert mit
Lilakartoffelchips und
Teriyakisoße

4 St. 9,50 €

8 St. 14,00 €

SPRING ROLL SUSHI - 8 STÜCK



**SR1 Gurken
Cream Cheese**
8,00 €



**SR2 Avocado
Cream Cheese**
9,00 €



**SR3 Mango
Cream Cheese**
9,00 €



**SR4 Gekochter Thunfisch
Avocado** 10,00 €
Mit Frühlingszwiebeln



SR5 Lachs Avocado
12,00 €
Mit Minze und Koriander



SR6 Thunfisch Avocado
14,00 €
Mit Minze und Koriander

SPRING ROLL SUSHI - 8 STÜCK



**SR7 Groß-Garnelen
Avocado** 13,00 €
Mit Minze und Koriander



SR8 Negi Ebi 11,00 €
Gehackte Garnelen und
Surimi, Spicy-Mayo,
Frühlingszwiebeln und
Koriander



SR9 Lachs scharf 13,00 €
Lachstatar mit Spicy-Mayo
und Gurken



SR10 Thunfisch scharf
14,00 €
Scharfes Thunfischtatar
und Avocado



SR11 Dorade Avocado
12,00 €
Mit Minze und Koriander



SR12 Hamachi Avocado
14,00 €
Mit Minze und Koriander

DESSERTS



Flower Power

schwarzer Bio-Reis mit Mangofüllung
und Ahornsirup garniert mit frischen
Feigen und getrockneten Korn- und
Rosenblüten

4 St. 9,00 €

DESSERTS



Grünte Mochi Eis

2 St. 6,00 €



Kokosbällchen

2 St. 5,50 €



Kokos-Eis

7,00 €

Mit hausgemachter Avocado
Creme und gerösteten Erdnüssen



Mochi Yuzu Eis

2 St. 6,00 €



Süßer Klebreis mit Mango

2 St. 5,50 €



**Strawberry Cheesecake
Mochi Eis**

2 St. 6,00 €

Schwarzer Sesam Eis

Grüner Tee Eis

Ingwer Eis

Yuzu Sorbet

5,50 €

DRINKS



French Kiss

Lavendel, Limetten und Kornblüten

0,25l 6,50 €



African Soul

Frisch gepresster Sugarcane Juice

0,25l 7,00 €



Green Flash

Kiwi Gurken

0,3l 6,50 €



Lady in Red

Frischer Granatapfel-Saft

0,3l 7,00 €

Alle Homemade-Drinks mit Gin oder Wodka, Aufpreis 2,90 € 4cl

DRINKS



Fresh Kumquats

0,25l 6,00 €



Frischer Limetten-Minze Saft

0,3l 6,50 €



Frischer Maracuja Saft

0,3l 7,00 €

Alle Homemade-Drinks mit Gin oder Wodka, Aufpreis 2,90 € 4cl

Geschmacksempfehlung zu unseren Homemade-Drinks:

Berlin Dry Gin 43,3% Vol. 7,90 € 4cl

Der mit Blüten verfeinerte Berliner Brandstifter Gin ist ein außergewöhnlicher, weicher, floraler und frischer Wacholder Dry Gin. Sein eigenständiger Charakter wird durch typische Berliner Anklänge von Holunderblüten, Malvenblüten, frische Gurken und Waldmeister abgerundet.

Absolut 100 Vodka 50% Vol. 5,90 € 4cl

Absolut 100 wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt und enthält im Gegensatz zu anderen Wodkas keinen zusätzlichen Zucker. Er ist individuell mit einer feinen würzigen Note getrockneter Früchte, jedoch geschmeidig und luxuriös im Geschmack.

D R I N K S

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2} 0,2 l 4,20 €

Cola Zero 0,2 l 4,20 €

Tafelwasser

Glas 0,33 l 3,50 €

Flasche 0,7 l 6,00 €

Alkoholische Getränke

Japanisches Bier 0,33l 5,00 €

Japanisches alkoholfreies Bier 0,33l 5,00 €

Sake klein 14 % Vol. (warm oder kalt) 100 ml 7,00 €

Sake groß 14 % Vol. (warm oder kalt) 200 ml 12,50 €

Japanischer Reiswein 14,5 % Vol.


Yukiguni Ginjyo (trocken) 0,1 l 7,50 €

Flasche 720 ml 30,00 €

Warme Getränke

Jasmintee 0,45 l 5,00 €

Grüner Tee Genmaicha

(mit unpoliertem, geröstetem Reis) aus Japan 0,45 l 5,00 € 

Grüner Tee Sencha aus Japan 0,45 l 5,00 € 

Matcha Tee (warm oder kalt) 0,45 l 5,00 €

Frischer Ingwer-Minze Tee 0,45 l 5,50 €

Frischer Minze Tee 0,45 l 5,00 €

Tee mit frischen Limetten und Honig 0,45 l 5,50 €

Yuzu Tee mit Honig 0,45 l 5,50 €

ALLERGENLISTE



Fisch

Alle Sorten außer vegane und vegetarische Produkte.



Schalentiere

i1 | i6 | i8 | i9 | i14 | i16 | i19 | M6 | M11 | N2 | SR7 | SR8 | T6 | Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | Salmon on Fire | Cali Dreams



Gluten

i2 | i6 – i17 | i19 – i22 | M3 – M5 | M11 | M16 | M19 | N1 | N3 | N5 | N8 | N15 | N16 | N20 | SR8 | SR9 | T4 | Algensalat | Alle Mochi Eis Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | | Salmon on Fire | Cali Dreams | Tuna Lover | Salmon Lover | The Green | Vegan For Share | Tuna Tartar Variation | Hausgemachte Soße | Sojasoße | Lilane Kartoffelchips | Unagisoße | Lachs Aburi | Tuna Aburi | Strawberry cheesecake



Milch

i3 | i5 | i6- i10 | i12 – i14 | i17 | i19 | M11 – M15 | M19 | N11 | N12 | N18 | SR8 | SR9 | T2 | T4 | Mayonnaise | Alle Mochi Eis | Kokos-Eis Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | | Salmon on Fire | Cali Dreams | Salmon Lover | The Green | Lilane Kartoffelchips



Senf

i3 | i5 | i6- i10 | i12 – i14 | i17 | i19 | M11 – M15 | M19 | N11 | N12 | N18 | SR8 | SR9 | T2 | T4 | Sesamsamen | Mayonnaise | Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | | Salmon on Fire | Cali Dreams | Vegan for Share



Sesamsamen

i1 | i3 – i4 | i6 – i11 | M13 | M16 | N1 | N3 | N8 | N15 | N16 | SR – SR4 | T6 | Algensalat | Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | | Salmon on Fire | Cali Dreams | Tuna Lover | Salmon Lover | The | Vegan For Share | Kokosbällchen



Soja

i2 | i7 – i14 | i16 – i17 | i19 | i20 – i22 | M16 | M19 | N1 | N3 | N8 | N10 | N13 – N16 | N20 | SR8 | SR9 | T4 | T6 | Sojasoße Unagisoße | Algensalat | Miso Suppe | Tuna Tartar Variation | Alle Mochi Eis | Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | | Salmon on Fire | Cali Dreams | Tuna Lover | Salmon Lover | The Green | Vegan For Share | Hamachi Lover | Edamame | Hausgemachte Soße | Alle Aburi und Tartar



Weichtiere

N14 | Beauty and the Beast | i19



Eier

i3 | i5 | i6- i10 | i12 – i14 | i17 | i19 | M11 – M15 | M19 | N11 | N12 | N18 | SR8 | SR9 | T2 | T4 | Mayonnaise | Kokosbällchen | | Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | Salmon on Fire | Cali Dreams | Salmon Lover



Nüsse

i11 | i15 – i17 | i20 – i22 | N8 | N15 | N16 | SR1 – SR3 | Kokos-Eis | Beauty and the Beast | Box for Share, Deluxe | Salmon on Fire | Tuna Lover | Vegan For Share

Panierte Rollen

enthalten Gluten, Eier, Soja.

Lunch Menüs

Alle genannten Allergene sind in Lunch Menüs enthalten, außer Lunch Menü 4 (ohne Eier) – außer Nüsse.



Glutenfrei

Unser Sushi Reis wird mit glutenfreiem Sushireis zubereitet.

Bei weiteren Fragen wende Dich bitte an unser Personal.

BERGERSTREETFOOD BORNHEIM

Berger Str. 104 | 60316 Frankfurt a.M. | T 069 85801714 | berger@bergerstreetfood.de

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 12:00 bis 22:30 Uhr,

Sonntag von 13:30 bis 22:30 Uhr

www.bergerstreetfood.de

