



**BERGER
STREET
FOOD**
FUSION SUSHI

STARTER - TATAR UND ABURI



Tatar Variation mariniert 18,00 €
Feine Stücke von Hamachi und Dorade in Olivenöl, feine Apfelstreifen, rote Zwiebeln und Gurken mit frischem Koriander und Minze



Salmon Tatar 17,00 €
Lachs und Avocado-Würfel in Olivenöl garniert mit Gurken, frischen Granat apfelkernen und Avocado-Trüffelcreme



Tuna Tatar 18,50 € **MUST TRY**
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, grüne Äpfel und Schnittlauch



Lachs Aburi 15,00 € **MUST TRY**
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 € **MUST TRY**
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 8,00 €



Hijiki-Salat 6,00 €



Edamame 6,00 €



Krautsalat 5,00 €



Algensalat 6,00 €



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



Sushi-Reis 4,00 €



Hausgemachte Soße 5,00 €



Tempura Moriawase 24,80 €

Tempura Garnelen
3 St. Riesengarnelen 15,50 €

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 €



Algensalat 6,00 €



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



Sushi-Reis 4,00 €



Hausgemachte Soße 5,00 €



Tempura Moriawase 24,80 €

Tempura Garnelen
3 St. Riesengarnelen 15,50 €

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

SIGNATURE ROLLS

**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 €

**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 €

**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 €

**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 €

**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 Hamachitatar, Tempura Flocken

4 St. 9,90 €
8 St. 17,90 €

SIGNATURE ROLLS

LUNCH MENÜ

Tempura Moriwase Don
Große Garnelen und Gemüse
17,90 €

Lachs Teriyaki
17,90 €

Yaki Shimesaba
Gegrillte Makrele
16,00 €

Hotategai Shichimi Shoyuyaki
Gegrillte Jacobsmuscheln
17,90 €

Dorade Tempura Don
Panierte Dorade und Gemüse
17,90 €

Diese Gerichte werden mit einem Salat des Tages und Miso Suppe serviert.



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.

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.



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



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



Tuna Lover 30,00 €


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



Salmon on Fire 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

VEGAN



I20 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



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 €



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 €



M10 Thunfisch 8,00 €



M11 Gekochte Garnelen 6,50 €



M12 Gekochter Thunfisch 6,50 €



M13 Lachsrolle 9,00 €



M4 Eingelegter Kürbis 5,00 €



M5 Süßes Omelette 5,00 €



M6 Surimi Avocado 7,00 €



M14 Dorade 6,50 €



M15 Hamachi 8,00 €



M16 Gegrillter Aal 10,00 €



M17 Mango Rucola 6,50 €



M7 Lachs 7,00 €



M8 Lachs Avocado 8,00 €



M9 Lachs Gurke 7,00 €



M18 Thunfisch Avocado 9,50 €



M19 Salmon Trüffel 12,00 €



M20 Getrocknete Tomaten Maki 6,00 €

Paniert 2,50 € extra

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



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 €
Thunfischstatar, Avocado,
Chilli Soße, Sesamöl und
Frühlingszwiebeln



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

Flambiert 1,00 € extra

Flambiert 1,00 € extra

NIGIRI - 2 HÄPPCHEN

**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 €

**I7 Unagi Salmon Roll**

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

4 St. 10,90 €
8 St. 17,90 €

**I8 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 €

**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 €

**I12 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 €

**I14 Ebi New Style**

Gehackte Garnelen, Surimi,
Gurken garniert mit
Lilakartoffelchips und
Teriyakisoße

4 St. 9,50 €
8 St. 14,00 €

Paniert 3,50 € extra

Paniert 3,50 € extra

SPRING ROLL SUSHI - 8 STÜCK



**SR1 Gurken
Cream Cheese**
8,00 €



**SR2 Avocado
Cream Cheese**
9,00 €



**SR3 Mango
Cream Cheese**
9,00 €



**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



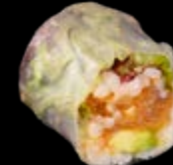
**SR4 Gekochter Thunfisch
Avocado** 10,00 €
Mit Frühlingszwiebeln



SR5 Lachs Avocado
12,00 €
Mit Minze und Koriander



SR6 Thunfisch Avocado
14,00 €
Mit Minze und Koriander



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

SPRING ROLL SUSHI - 8 STÜCK



Flower Power

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

4 St. 9,00 €

 	Kokosbällchen	2 St.	5,50 €
	Kokos-Eis – mit hausgemachter Avocado-creme und gerösteten Erdnüssen		7,00 €
	Mochi Blond Chocolate	2 St.	6,00 €
	Strawberry Cheesecake Mochi Eis	2 St.	6,00 €
	Grüner Tee Eis		5,50 €
	Ingwer Eis		5,50 €
	Yuzu Sorbet		5,50 €
	Black Forest – Matcha Affogato mit schwarzem Sesameis		7,00 €
 	Daifuku Mochi – Grüner Tee 	2 St.	7,50 €
 	Daifuku Mochi – Mango	2 St.	7,50 €
 	Daifuku Mochi – Kokosnuss	2 St.	7,50 €
 	Daifuku Mochi – Mix von 3 Sorten	2 St.	11,00 €

DRINKS

Homemade Drinks

French Kiss – Lavendel, Limetten und Kronblüten	0,3 l	8,50 €
Fresh Infusion – Gurken, Ingwer, Limetten, Minze	0,3 l	8,50 €
African Soul – frisch gepresster Sugarcane Juice	0,3 l	8,50 €
Ruby Rush – frischer Granatapfelsaft	0,3 l	8,50 €
Golden Twist – frische Kumquats	0,3 l	8,50 €
Lime Fizz – frischer Limetten-Minzesaft	0,3 l	8,50 €
Passion Wave – frischer Maracujasaft	0,3 l	8,50 €
Yuzu Spritz – Yuzu Saft, Soda	0,3 l	8,50 €
Liquid Wake up – frischer Ingwer, Grüntee, Limetten	0,3 l	8,50 €
Golden Matcha Breeze – frische Ananas, Matcha, Jasmine	0,3 l	8,50 €
Coco Zen – mit Kokosnusswasser	0,3 l	7,00 €

Softdrinks / Wasser

Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	4,20 €
Cola Zero	0,2 l	4,20 €
Flasche Taunusquelle	0,2 l	4,20 €
Flasche Taunusquelle	0,75 l	9,00 €

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 Zen	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 €
Lotus Tee	0,45 l	5,50 €
Teekanne-Set für 2 Personen	0,55 l	7,00 €

DRINKS

Alkoholische Getränke

Japanisches Bier	0,33 l	5,00 €
Japanisches alkoholfreies Bier	0,33 l	5,00 €
Sake klein 14 % Vol. (warm oder kalt)	0,1 l	7,00 €
Sake groß 14 % Vol. (warm oder kalt)	0,2 l	12,50 €
Japanischer Reiswein 14,5 % Vol. Yukiguni Ginjyo (trocken)	0,1 l	7,50 €
Flasche	0,72 l	30,00 €

Cocktails – Gin / Wodka

Evergreen – Basil, Gurke, Gin	0,3 l	12,00 €
Empress Matcha Sour – Gin	0,3 l	12,00 €
Kyoto sparkle – Yuzu ,Sake, Soda	0,3 l	14,00 €
Lime Brezze – mit Berliner Dry Gin	0,3 l	14,00 €
Sunshine Elixir – mit absolut 100 Vodka	0,3 l	14,00 €

Mio Sparkling Sake

(5 % Vol.)

Begeistert mit einer erfrischend fruchtigen Note, die dezente Süße mit spritziger Säure in perfektem Gleichgewicht hält. Der zarte Duft von Apfel und Muskattrauben verleiht diesem Sake eine ganz besondere Raffinesse.

0,3 l 12,00 €

L'Atelier du Sake-Daiginjo

(17,5 % Vol., trocken)

Dieser außergewöhnliche Sake, gebraut aus hochpoliertem Gohyakumangoku-Reis (50 %), vereint die Eleganz eines Premium-Daiginjo Sake mit der kraftvollen Ausdrucksstärke eines unfiltrierten, unverdünnten Sake. In Nase und Gaumen entfalten sich lebendige Aromen von Apfel, Melone und tropischen Früchten, getragen von einer feinen Trockenheit und vollmundigen Tiefe.

0,1 l 9,00 €

0,5 l 36,00 €

Junmai Daiginjo Sake

(15,5 % Vol., trocken)

Gebraut in der traditionsreichen Region Hyōgo, eine meisterhafte Interpretation japanischer Sakekunst. Mit einem Polierungsgrad von 45 % und 15,5 % Alkohol vereint sie kraftvolle Struktur mit feiner Eleganz. Im Bouquet entfalten sich Aromen von Birne, Melone und Banane, begleitet von floralen Anklängen – klar und harmonisch.

0,7 l 55,00 €

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 | i5 – i17 | i18 – i22 – i24 | M3 – M5 | M11 | M16 | M19 | N1 | N3 | N5 | N8 | N12 | N15 | N16 | N18 | N19 | 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 | Alle Eis- und Mochi-Sorten



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 – i5 | 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 | The Green | Kokosbällchen | Die Teller werden mit Sesamöl bestrichen, bitte geben Sie uns Bescheid, falls sie allergisch dagegen sind.



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 | N10 | N11 | N12 | N13 | N14 | 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 Sushieisig zubereitet.

Bei weiteren Fragen wende Dich bitte an unser Personal.

QUALITY

CREATIVITY

LOVE

TASTE

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

