

Herzlich Willkommen im Memori

Tradition trifft Moderne

Unser Sushi-Meister freut sich darauf, Sie mit traditionellen und modernen Sushikreationen zu verwöhnen. Zusätzlich bieten wir eine kreative, frische Küche, die japanische und regionale Produkte vereint.

GOURMET

M
E
N
Ü

OMAKASE

„ich überlasse es dir“
lassen Sie sich von unserem Küchenteam verführen

3 GANG

35.00

ohne Dessert

6 GANG

65.00

WEINbegleitung

inkl. premium sake

6 Gläser 55.00 | 3 Gläser 25.00

GETRÄNKEbegleitung

wein, sake, bier und alkoholfrei

6 Gläser 50.00 | 3 Gläser 25.00

ALKOHOLFREIEbegleitung

6 Gläser 35.00 | 3 Gläser 20.00

gedeck am abend 2.50 pro person

alle preise in euro inkl. aller abgaben | über allergene informationen fragen sie unser geschultes personal

力 臣 力 口 力 |

HOT KITCHEN

S
T
A
R
T
E
R

EDAMAME

sojabohnen mit sojasauce und
knoblauch aus dem wok
VEGETARISCH
6.00

GYOZA

mit schweinefleisch gefüllte
teigtaschen dazu pilze und algen
9.00

TEMPURA MIX

saisonales gemüse und stein garnelen
mit hausgemachter sojanaise und
tempurasauce
9.00

TUNA TARTARE

100g tartare vom gelbflossen tuna
mit krabben-chips
14.00

TOFU MISO WAKAME

traditionelle suppe aus dashi-
fischsud und fermentierte
sojabohnenpaste
mit tofu
VEGETARISCH
4.50

S
O
U
P

TRADITIONELLE NUDELSUPPE

CHAR SIU

kräftiger soja-fond mit zarten
schweinebauch, ramen-nudel pak
choi, pilze und soja-ei
18.00

VEGGIE

kräftiger miso-sud ramen-nudel
wakame algen, tofu, pak choi,
pilze und soja-ei
VEGETARISCH
12.00

R
A
M
E
N

SUNOMONO

japanischer gurkensalat
VEGETARISCH
4.00

mit oktopus-sashimi +2.00
mit shrimp +2.00

TUNA MISO SALAD

mix salat mariniert mit
misodressing dazu gelbflossen
thunfisch
9.00

S
A
L
A
D

BIRNE | NOUGAT | MARONI

knuspriger blätterteig mit maroni und
nougat-mousse und variation von der
birne
VEGETARISCH
12.00

ZWETSCHKE | ZIMT

warmer zwetschkenstrudel mit
weißer-zimt-schokolade und pflaumen
sorbet
VEGETARISCH
9.00

SORBET

hausgemachtes sorbet
VEGETARISCH
3.00

mit japanischem shochu +3.00
mit sparkling sake +2.50

S
W
E
E
T

gedeckt am abend 2.50 pro person

alle preise in euro inkl. aller abgaben | über allergene informationen fragen sie unser
geschultes personal

SUSHI

S
A
M
P
L
E
R

P
L
A
T
T
E
R

MEMORI SPECIAL MIX

große platte mit
sashimi, nigiri, maki, rolls
und tempura

pro person 39.00
ab 2 Personen

VARIATIONEN VOM SUSHIMEISTER
ZUSAMMENGESTELLT

NIGIRI SAMPLER

groß 10 stk nigiris und 6 stk rolls
22.50
klein 6 stk nigiris und 6 stk rolls
17.00

SASHIMI SAMPLER

groß 25.50
klein 19.00

S
P
E
C
I
A
L
S
A
S
H
I
M
I

S
P
E
C
I
A
L

HON MAGURO TORO

blauflossen-thunfisch bauch
1 Stk 4.00

mit schwarzer Trüffel
1 Stk 5.00

TUNA SALSA

gelbflossen-thunfisch mit tomaten salsa
und koriander würzig mariniert
6 Stk 12.50

HAMACHI TRÜFFEL

gelbschwanz makrele mit schwarzer
sommer trüffel mariniert
9 Stk 18.90

KURUDAI YUZU

goldbrasse mariniert mit yuzu und
frischer zitrone
6 Stk 13.50

ALBACORE NEGI PONZU

weißer-thunfisch mit ponzusauce und
röstzwiebeln mariniert
6 Stk 13.50

S
A
S
H
I
M
I
N
I
G
I
R
I

UNAGI

süßwasseraal
2 Stk 6.00

HAMACHI

gelbschwanz makrele
2 Stk 6.00

EBI

gekochte garnele
2 Stk 5.50

AMA EBI

kaltwasser garnele
2 Stk 6.00

SABA

spanische makrele
2 Stk 5.00

MAGURO

gelbflossen thunfisch
2 Stk 5.50

ALBACORE

weißer thunfisch
2 Stk 5.00

SAKE

label rouge lachs
2 Stk 5.00

HOTATE

jakobsmuschel
2 Stk 5.50

IKURA

lachs kaviar
2 Stk 5.50

TOBBIKO

südafrikanischer rochenkaviar
2 Stk 3.50

KURUDAI

nord-pazifische goldbrasse
2 Stk 5.00

TAKO

japanischer oktopus
2 Stk 4.50

INARI

tofutaschen gefüllt mit
sushireis
2 Stk 3.50

TAMAGO

japanisches ei omelette
2 Stk 3.50

gedeck am abend 2.50 pro person

alle preise in euro inkl. aller abgaben | über allergene informationen fragen sie unser
geschultes personal

カエカクイ

SUSHI-ROLLS

SPECIALS

CRUNCHY ROLL

knusprige rolle gefüllt mit tempura
garnele und avocado, mit extra crunch
als topping
8 Stk. 11.50

SOFT SHELL CRAB ROLL

rolle gefüllt mit knusprig frittiertes
blauschalenkrabbe, avocado und
rochen-kaviar
5 Stk. 14.00

CALIFORNIA UNAGI ROLL

rolle gefüllt mit label rouge lachs und
gurke, bedeckt mit geräuchertem aal
4 Stk. 9.00

MEMORI FUTO-MAKI

in gurke gerollte gelbschwanz
makrele, jakobsmuschel, lachs und
gelbflossen thunfisch
5 Stk. 13.00

RAINBOW ROLL

lachs, thunfisch, gelbschwanz makrele
und avocado
8 Stk. 14.50

ROCK SHRIMP ROLL

rolle gefüllt mit würzigem gelbflossen-
thunfisch tartare darauf shrimps im
tempuramantel mit hausgemachter
mayo
8 Stk. 12.00

ALASKA ROLL

rolle gefüllt mit label rouge lachs,
gurke und frischkäse
8 Stk. 12.00

CRISPY TUNA

sushireis im tempuramantel mit
gelbflossen-thunfisch tartar
10.00

KÜRBISKERN-ROLL

rolle gefüllt mit tempura
garnele und avocado in steirischen
kürbiskernen gerollt
12.00

UNKNOWN ROLL

gefüllt mit snowcrab belegt mit
gelbflossenthunfisch rochenkaviar
misomayo und teriyakisauce
8 Stk. 16.00

DESPUT L.A. ROLL

gefüllt mit avocado on top
geflämmter hamachi und tuna mit
chilimayo
8 Stk. 16.00

ROPPONGI ROLL

sashimi roll ohne reis mit label rouge
lachs, gelbflossen tuna und
eingelegtem rettich
5 Stk. 13.00

SIGNATURES

SUSHIREIS IN EINER SCHÜSSEL MIT SASHIMI
BELEGT

CHIRASHI

gelbflossen thunfisch, label rouge
Lachs, gelbschwanz makrele,
spanische makrele, oktopus, tamago
17.00

POKE BOWL

in würfel geschnitten und
marinierter label rouge lachs,
gelbschwanzmakrele und thunfisch
mit mango, gurken und edamame
14.00

UNAGI DON

gegrillter süßwasseraal mit süßer
aal sauce und sesam
17.00

VEGGIE BOWL

edamame, tamago, rettich,
sunomono, avocado
VEGETARISCH
12.00

BOWLS

gedeck am abend 2.50 pro person

alle preise in euro inkl. aller abgaben | über allergene informationen fragen sie unser
geschultes personal