

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

MENÜ

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 30.00

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 sesam und meersalz
VEGETARISCH
4.00

GYOZA

mit schweinefleisch gefüllte
teigtaschen dazu pilze und
geschmortem kürbis
9.00

TEMPURA MIX

saisonales gemüse und stein garnelen
mit hausgemachter sojanaise und
tempurasauce
9.00

BEEF TATAKI

rinderfilet leicht geräuchert mit
süßkartoffel und sesam brötchen
15.00

TOFU MISO WAKAME

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

S
O
U
P

TRADITIONELLE NUDELSUPPE

CHASIU

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

KOTTERIE

kräftiger gemüse-sud mit ramen-
nudel pak choi, pilze, aubergine,
mais und soja-ei
VEGETARISCH
15.00

R
A
M
E
N

SUNOMONO

japanischer gurkensalat
VEGETARISCH
4.00

mit oktopus-sashimi +2.00
mit shrimp +2.00

HERBST SALAT

endivien salat mit miso dressing dazu
birnen und walnüsse
VEGETARISCH
6.00

S
A
L
A
D

BIRNE | NOUGAT | MARONI

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

ERDNUSS | ORANGE

Warmer erdnuss-brownie mit
orangencariation und erdnuss-eis
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
sashimi oder nigiri
1 Stk 4.00

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

gedeckt am abend 2.50 pro person

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

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. 14.00

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 geflammter 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