

V o r s p e i s e n

Lachsball 4st.	7.6
Frittierte Lachsbälle mit Yuzu Mayonnaise <i>fried salmon ball with Yuzu Mayonnaise</i>	
Galbi Mandu 4st.	9.5
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch <i>homemade Dumplings filled with Beef</i>	
Yuzu Chicken (200g)	9.4
Frittierte Tempura Hähnchen mit Yuzu Mayonnaise <i>fried chicken with yuzu mayonnaise</i>	
Ebi Tempura 4st. / Chili Ebi Tempura 4st.	10.5
Frittierte Tempura Garnelen mit Yuzu Mayonnaise Aufpreis für Gochujang Sauce (K.F.C) „Chili Ebi“ <i>fried shrimps with yuzu mayonnaise/ surcharge for sauce „chili ebi“</i>	+3.0
Ponzu Tofu (veggie)	12.5
Gedämpfter Tofu, Kimchi, Soja, Ponzu, Nori-Sesamöl <i>steamed tofu, kimchi, soy, ponzu, nori-sesameoil</i>	
Tofu Kimchi (Veggie)	14.5
Gedämpfter Tofu, Kimchi, Soja, Gurkensud, Mais Espuma Nori-Sesamöl <i>Steamed tofu, kimchi, soy, cucumber juice, corn espuma, nori- sesameoil</i>	

Lachs Sashimi (4 Scheiben)	16.8
Koreanisches Lachs Sashimi, Cho-Gochujang, Rote Bete, Avocado, Paprika Öl, Cashewnüsse	
<i>salmon sashimi, cho-gochujang, beetroot, avocado, Cashedwnuts, paprika oil</i>	
Lachs Tatar	16.8
Lachs, Avocado, Lachsrogen, Yuzu, Gurkensud, Ponzu, Frischkäse	
<i>salmon, avocado, salmonroe, yuzu, cucumber juice, ponzu, creamcheese</i>	
Hotate Trüffel Carpaccio (ca.90g)	22.0
Jakobsmuschel in dünne Scheiben geschnitten mit Ponzu, Trüffel, Tobiko	
<i>scallop thinly sliced with ponzu, truffle, tobiko</i>	
Gyu Tataki (Sous Vide ca.100g)	22.0
Rindfleisch eingelegt in Bulgogisauce in dünne Scheiben geschnitten, Lauch, Paprika Öl, Teriyaki, Ponzu	
Aufpreis: mit Wagyu	+25.0
<i>beef marinated in bulgogisauce, flambeed and sliced thin, leek, ponzu, paprika oil</i>	
Ponzu Sashimi	
Sashimi, Ingwergel, Trüffel, Ponzu, Schnittlauch Öl, zur Auswahl:	
Mit gebeiztem Lachs	20.5
Mit Hamachi „Gelbschwanzmakrerle“	24.0
Mit Balfego Bluefin Thunfisch	32.0

SUSHI

Nigiri (1St.)

Special Nigiri	6.0
Kreation vom Sushi Chef	
Lachs	3.8
Gebeizter Lachs	
Hamachi	4.2
Gebeizte Gelbschwanzmakrele	
Hon Maguro	5.5
Bluefin Tuna	
Hotate	5.5
Jakobsmuscheln	
Maguro Gunkan	4.6
Spicy Bluefin Tuna	
Tobiko Gunkan	4.8
Fliegenfischrogen	
Ikura Gunkan	5.2
Lachsrogen	

M a k i (6 St.)

Special Maki	14.5
Kreation vom Sushi Chef	
Oshinko	6.5
Japanisch eingelegter Rettich	
Kappa	6.5
Gurke	
Avocado	6.9
Avocado	
Sake	8.0
Gebeizter Lachs	
Hotate	12.4
Jakobsmuscheln	
Hamachi	12.5
Gelbschwanzmakrele	
Tekka	13.5
Bluefin Tuna	

C h o b a b R o l l (8 s t .)

Special Roll	26.0
Kreation vom Sushi Chef	
Special Veggie Roll	19.5
Kreation vom Sushi Chef	
Martina Roll (Veggie)	17.5
Avocado, Kimchi, Frittierter Tofu, Sesam, Nori	
Harmela Roll (Veggie)	17.5
Gurke, Sesam, Trüffel, Yuzu, Miso-Sesam	
K.F.C Roll	18.0
Tempura Chicken, Gochujang, Avocado, Gurke, Teriyaki, Yuzu Mayo	
Sake Roll	18.5
Lachs, Gurke, Avocado, Oshinko, Frischkäse, Tobiko	
Bluefin Roll	21.0
Bluefin Tuna, Avocado, Rote Bete, Gurke, Tobiko	
Spicy Golden Tuna Roll	21.0
Gurke, Avocado, Kimchi, Bluefin Tuna, Trüffel, Gold, Sweet Chili Sauce (leicht scharf)	
Gogi Roll	22.0
Rindfleisch, Gurke, Kimchi, Yuzu, Teriyaki, Lauch, Paprikaöl	
Futomaki	28.5
Lachs, Bluefin Tuna, Frittierte Garnelen, Tobiko, Gurke, Avocado,	

Hauptgerichte

Korean Fried Chicken K.F.C (400g)	22.5
Frittiertes Hähnchen mit einer hausgemachten Gochujang-Sauce medium scharf, eingelegter Rettich und Portion Reis	
<i>Fried Chicken with homemade Gochujang sauce light spicy with portion Rice and pickled radish</i>	
Gogi (Sous-vide)	32.0
Eingelegtes Tenderloin (120g), Teriyaki, Kimchi, Ssamjang, Yuzu, Kartoffelcreme, Mais Espuma, Portion Reis	
<i>Marinated Tenderloin, kimchi, ssamjang, yuzu, corn Espuma, potato</i>	
Aufpreis: Wagyu	+30.0
Bluefin Tuna Steak (ca.100g)	36.0
Mit Miso-Sesam Paste, Gurkensud, schwarzer Sesam, Avocadocreme, Portion Reis	
<i>With Miso-Sesame paste, cucumber liquor, avocado</i>	

Extras

Portion Reis <i>Portion Rice</i>	3.5
Portion Kimchi <i>Portion Kimchi</i>	4.5
Portion eingelegter Rettich <i>Portion pickled Radish</i>	4.5

D e s s e r t

Chobab Matcha (Kreation vom Chef)

18.5

Matcha in verschiedene Texturen: Käsekuchen, Crumble, Castella, Apfel, Zwetschgen& Pflaumen

Matcha in various textures: Cheesecake, crumble, castella, apple, plum

Mousse

9.5

Makgeolli Mousse, Miso-Karamell, Kimchigel, Yuzu-Jogurt Espuma

Makgeolli mousse, miso-caramel, kimchigel, yuzu-jogurth Espuma

QR-Code bietet einen Einblick auf unsre Speisen.



@CHOBAB_STUTTART

„Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Gerne geben wir ihnen Auskunft über die Allergene und Zutaten unsere Gerichte.

Für Fragen zu unsren vegetarischen Optionen stehen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne zu Verfügung“