SUSHI

Nigiri (1 St.)

Special Nigiri — 8.4
Kreation vom Sushi Chef / *sushi Chef creation nigiri*

Sake Nigiri — 4.5
Gebeizter Lachs / *cured salmon nigiri*

Hamachi Nigiri — 5.8
Gebeizte Gelbschwanzmakrele / *cured kingfish nigiri*

Hon Maguro — 7.0
Balfegó Bluefin-Thunfisch / *balfego bluefin tuna nigiri*

Maki (6 St.)

Special Maki / Special Veggie Maki — 14.5
Kreation vom Sushi Chef / *sushi Chef's creation*

Avocado Maki — 6.0
Avocado

Sake Maki — 9.0
Gebeizter Lachs / *cured salmon*

Hamachi Maki — 12.0
Gebeizte Gelbschwanzmakrele / *cured kingfish*

Tekka Maki — 13.0
Balfegó Bluefin-Thunfisch / *balfego bluefin*

`

Chobab Roll (8St.)

Special Roll / Special Veggie Roll — 26.0

Kreation vom Sushi Chef / Sushi Chef's creation

Sake Roll — 20.5

Lachs, Avocado, Dongchimi, Dill und Tobiko

Salmon, avocado, dongchimi, dill and tobiko

Bluefin Roll — 24.0

Balfegó Bluefin Thunfisch, Gurke, Eigelb, Trüffel, Bonito und Ponzu-Kaviar

Balfegó bluefin tuna, cucumber, egg yolk, truffle, bonito and ponzu caviar

Spicy Golden Tuna Roll — 21.0

Bluefin Tuna Tatar Cho-gochujang, Gurke, Grüner Apfel, Miso-Sesam, Roter Shiso

Balfego bluefin tuna tartar, cho-gochujang, green apple, miso-sesame, red shiso

Gogi Roll — 23.5

Rindfleisch, Gurke, Kimchi, Yuzu, Teriyaki, Lauch, Paprikaöl

Beef, cucumber, kimchi, yuzu, teriyaki, leek and paprika oil

Futomaki — 32.0

Balfegó Bluefin Thunfisch, Lachs, Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Oshinko

Balfegó bluefin tuna, salmon, tempura shrimps, cucumber, avocado, japanese radish

V o r s p e i s e n

Lachsball 4st. — 8.6

Frittierte Lachsbälle mit Yuzu Mayonnaise und Dill

crispy fried salmon ball with yuzu mayonnaise and dill

Yuzu Chicken (200g) **Aufpreis für Gochujang Sauce (K.F.C) +3.0** — 10.5

Frittierte Tempura Hähnchen mit Yuzu Mayonnaise

fried chicken with yuzu mayonnaise / surcharge for sauce (K.F.C) +3.0

Galbi Mandu 4st. — 11.0

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch

Steamed homemade dumplings filled beef

Ebi Tempura 4st. **Aufpreis für Gochujang Sauce „Chili Ebi“ +3.0** — 12.0

Frittierte Tempura Garnelen mit Yuzu Mayonnaise

fried shrimps with yuzu mayonnaise/ surcharge for sauce „chili ebi “+3.0

Ponzu Tofu (veggie) — 14.5

Tofu, Kimchi, Soja, Ponzu, Nori-Sesamöl

tofu sashimi, kimchi, soy, ponzu, nori-sesameoil

Tofu Kimchi (veggie) — 15.5

Tofu, Kimchi, Soja, Gurkensud, Ssamjang Espuma, Nori-Sesamöl

tofu, kimchi, soy, cucumber juice, ssamjang espuma, nori- sesameoil

Lachs Sashimi (4 Scheiben) — 16.8

Lachs Sashimi, Cho-Gochujang, Apfel, Avocado, Paprika Öl

salmon sashimi, cho-gochujang, apple, avocado, paprika oil

Lachs Tatar 18.0

Lachs, Avocado, Lachsrogen, Yuzu, Ponzu, Gurkensud
salmon tatar, avocado, salmonroe, yuzu, ponzu, cucumber juice

Dongchimi ✦ **Chef's Signature**✦ 20.5

Gelbschwazmakrerle Tatar, Rettich Kimchi, Süßkartoffel, Ingwer, Shiitake
yellowtail tatar, radish kimchi, sweet potato, ginger and pickled shiitake

Hotate Trüffel Carpaccio (ca.90g) 24.0

Jakobsmuschel in dünne Scheiben geschnitten mit Ponzu, Trüffel, Tobiko
scallop thinly sliced with ponzu, truffle, tobiko

Gyu Tataki (Sous Vide ca.100g) **Aufpreis: mit Wagyu +23.0** 24.0

Rindfleisch eingelegt in Bulgogisauce dünn geschnitten, Lauch, Paprika Öl, Teriyaki
beef marinated in bulgogisauce, leek, ponzu, paprika oil

Ponzu Sashimi

Sashimi, Ingwergel,Trüffel, Ponzu, zur Auswahl:

Mit gebeiztem Lachs 20.5
Mit Hamachi „Gelbschwanzmakrerle“ 26.0
Mit Balfegó Bluefin Thunfisch 32.0

H a u p t g e r i c h t e

Korean Fried Chicken K.F.C (450g) 24.8

Frittiertes Tempura Hähnchen mit einer hausgemachten Gochujang-Sauce medium scharf, eingelegter Rettich und Portion Reis.

Fried Chicken with homemade Gochujangsauce light spicy with portion Rice and pickled radish

Gogi (Sous-vide) **Aufpreis: Wagyu +30.0** 32.0

Mariniertes Rinderfilet (120 g), Teriyaki, Kimchi, Yuzu, Wasabi, Ssamjang-Espuma und Portion Reis.

Marinated beef tenderloin (120 g), teriyaki, kimchi, yuzu, wasabi, ssamjang espuma and a serving of rice

Bluefin Tuna Steak(ca.100g)**Aufpreis:Toro +15.0 ✦ Chef's Signature✦** 38.0

Balfegó Bluefin-Thunfisch, Genmai-Dashi, Bonito, Yuzu, Shiso-Gurkeneis, Portion Chungmu Maki

Balfegó bluefin tuna, genmai dashi, bonito, yuzu, shiso-cucumber sorbet, chungmu maki

CHOBAB Bibimbap 45.0

Kaisergranat, Königskrabbe, Eigelbcreme, Lachsrogen, Sashimi, frittierter Dill-Tapioka, Nori-Sesamöl und Yuzu-Gochujang-Sauce

Langoustine, king crab, egg yolk cream, salmon roe, sashimi, crispy dill-tapioca, nori-sesame oil and yuzu-gochujang sauce

E x t r a s

Portion Reis Portion Rice	4.5
Portion Kimchi Portion Kimchi	4.5
Portion eingelegter Rettich Portion pickled Radish	4.5
Chungmu Maki koreanische Sushi Reisrolle	5.0
Portion Dongchimi white Kimchi radish	6.0

D e s s e r t

Chobab Matcha ✦ **Chef's Signature**✦ 19.5

Matcha in verschiedene Texturen: Matcha-Käsekuchen, Apfel-Omija Sorbet, Schokolade.

Matcha in various textures: Matcha-Cheesecake, apple-omija sorbet, chocolate

Mousse 9.5

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

Makgeolli mousse, sesame-miso, kimchigel, yuzu-jogurth espuma

Sorbet 6.5

Omija-Apfel Sorbet, Schokocrumbel, Apfel, Yuzu-Jogurt Espuma

Omija-Apple Sorbet, chocolate crumble, yuzu-jogurt espuma

„Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Unsere koranischen Gerichte enthalten traditionell Knoblauch, Sesam und Sojasoße – diese Zutaten sind fester Bestandteil der Rezepte und können daher leider nicht entfernt werden.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Chobab Team

Für einen visuellen Einblick in unsere Kreationen scannen Sie bitte den QR-Code.