HAMACHI
SUSHI & FUSION

WILLKOMMEN BEI HAMACHI

Hamachi ist mehr als nur ein Restaurant – es ist eine Neuinterpretation der asiatischen Küche in Hannover. Gegründet von einem Küchenchef mit Erfahrung in einem mit Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant in der Schweiz, haben wir uns zum Ziel gesetzt, die Stereotype asiatischer Restaurants zu durchbrechen und ein raffiniertes sowie anspruchsvolles kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Jedes Detail zählt. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und meisterhafte Zubereitung machen jedes Gericht zu einer Feier von Handwerkskunst und Innovation.

Es ist uns eine Ehre, Sie bei uns begrüßen zu dürfen, und wir freuen uns darauf, Sie auf eine Reise voller Geschmack, Eleganz und neu definierter Tradition mitzunehmen.

Willkommen bei Hamachi.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

1 GLUTEN / 2 FISCH / 3 KREBSTIERE / 4 SCHWEFELDIOXID UND SULFITE / 5 SELLERIE / 6 MILCH UND LAKTOSE / 7 SESAMSAMEN / 8 NÜSSE /
9 EIER / 10 LUPINEN / 11 SENF / 12 SOJA / 13 NITRAT / 14 WEICHTIERE / A FARBSTOFF / E GESCHWEFELT / G GEWACHST /
H SÜSSUNGSMITTEL/PHENYLALANIN / I PHOSPHAT / J KOFFEINHALTIG / K CHININ HALTIG

HAMACHI
SUSHI & FUSION

HAMACHI TASTING MENU 69.90

Genießen Sie unser sorgfältig zusammengestelltes Drei-Gänge-Omakase-Erlebnis, das Ihre kulinarische Reise mit einer Mischung aus japanischer Tradition und französischer Raffinesse bereichert.

FIRST COURSE -PREMIUM APPETIZER SELECTION

Eine vom Chef kreierte Platte mit sechs erstklassigen, mundgerechten Delikatessen, serviert als einzelnes Set, das die feinsten Zutaten und höchste Handwerkskunst hervorhebt. Einige dieser exklusiven Kreationen sind nicht einmal auf unserer regulären Speisekarte erhältlich, was dieses Erlebnis besonders außergewöhnlich und einzigartig macht.

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Miso-Glazed Black Cod
Zarter Kabeljau, in Miso mariniert und perfekt gegart, serviert mit saisonalem Gemüse.

Entenbrust
Perfekt sous-vide gegarte Entenbrust, zart glasiert mit einer aromatischen Orangen-Sauce mit feiner Zitrusnote.

DESSERT

Saisonale Chef-Empfehlung
Ein elegantes Dessert, das Ihre Omakase-Reise abrundet.

NOTE: Änderungen oder Anpassungen am Degustationsmenü sind nicht möglich, da jedes Element sorgfältig zusammengestellt wurde, um die harmonische Abfolge der Aromen zu bewahren.

HAMACHI
SUSHI & FUSION

SUSHI-ÜBERRASCHUNGS MENÜ

SUSHI-ÜBERRASCHUNGSPLATTE FÜR 2 PERSONEN 69.90

lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef Überraschen, der ihnen eine gelungene Auswahl Sushi -Spezialitaeten Zusammenstellt. Enthält 2 Uramaki, 1 frittierte Roll, 1 Master Roll, 2 Nigiri und 4 Stück Sashimi

SUSHI-ÜBERRASCHUNGSPLATTE FÜR 1 PERSON 38.90

lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef Überraschen, der ihnen eine gelungene Auswahl Sushi -Spezialitaeten Zusammenstellt. Enthält 1 Uramaki, 1 Master Roll, 1 Nigiri und 2 Stück Sashimi

BENTO SELECTIONS

HAMACHI BENTO *Mit 1 Signature Roll, 1 Maki und 1 Nigiri*	26,50
VEGGIE BENTO *Mit 1 Signature Veggie Roll, 1 Maki und 1 Nigiri*	24,50
96 BENTO *Mit 1 Signature Roll, 1 Maki und 2 Sashimi*	26,50
CRUNCHY SET *Mit 1 Fried Roll, 1 Master Fried Roll und 1 Crunch Roll*	32,50

NOTE: Vegetarische Optionen sind ebenfalls verfügbar. Jede Platte wird von unserem Küchenchef sorgfältig zusammengestellt, um ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Es können nur geringfügige Anpassungen vorgenommen werden.

HAMACHI
SUSHI & FUSION

VORSPEISE

EDAMAME 12	6,90
MOMO (4STK. HAUS) 1,7,9,12 *Chicken|Veg (Steam|Fried)*	9,50|8,50
CRISPY RICE (3STK.) *Tuna| Salmon*	12,90|11,90
TEMPURA GARNELEN (5STK.)	14,90
TEMPURA GEMISCHT	13,90
TEMPURA GEMÜSE	12,90
ENOKI PILZE FRY	9,90
TORI KARAAGE	8,90

***HAMACHI STARTER SET ***
AUSWAHL VON 6 MUNDGERECHTEN PREMIUM-APERITIFS, VOM CHEF AUSGEWÄHLTF 26.50

HAMACHI SIGNATURE STARTERS

OYSTER (3|5 STK.) 1,2,4,12,14 — 17,90|26,90
Frische Austern, garniert mit unserer charakteristischen, umami-reichen Haussoße

YELLOWTAIL JALAPENO 1,2,4,7,12 — 17,90
Dünn geschnittener Hamachi mit einem Jalapeño-Kick, ausgewogen durch Zitrusnoten

NEW STYLE LACHS CHIVES 1,2,4,12 — 16,90
Leicht angebratene Lachsscheiben mit Schnittlauch und Ponzu-Dressing

TARTAR MIT CAVIAR *(Lachs| Tuna)* 1,2,4,12 — 17,90|18,90
Fein gehackter Lachs oder Thunfisch, gekrönt mit luxuriösem Kaviar

TATAKI *(Salmon| Tuna| Beef)* 1,2,4,12,13 3,5,6 — 19,90|21,90|22,90
Leicht angebratene Scheiben mit würziger Ponzu-Sauce für intensiven Umami-Geschmack

SCALLOPS (3 STK) — 15,90
Angebratene Scallops mit Prosecco-Marmorsoße, die Reichhaltigkeit und Frische vereint

MISO GLAZED AUBERGINE 6,12 — 14,90
Aubergine in Miso mariniert

KROSSER ZIEGENKÄSE 6,8,a — 14,90
Krosser Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und Trüffel

HAMACHI
SUSHI & FUSION

SIGNATURE ROLLS (8STK.)

GREEN VEGGIE ROLL 1,4,12 — 14,50
Gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke, Hau-sauce

SWEET VEGGIE ROLL 1,4,12 — 14,50
Gefüllt mit Yamagobo, Avocado, Gurke und rote bete und Hau-sauce

CIVICHE VEGGIE ROLL — 15,50
Gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke, Hau-sauce, Avocado Topping

DRAGON ROLL 1,2,3,6,7,12 — 16,50
Gefüllt mit Ebi-Tempura, Avocado, Gurke, Avacado-Topping und Haus-sauce

FLAMED BEEF ROLL 1,6,7,12,e — 16,50
Spargel-Tempura, Gurke, Avocado auf Rinderfilet mit frischem Trüffel

FLAMED SALMON ROLL 1,2,9,12,e — 16,50
Gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke, on Top Lachs und Crunch

SPICY TUNA ROLL 1,2,9,12,e — 17,50
Gefüllt mit Avocado und Gurke, getoppt mit Thunfisch-Tatar

FRIED ROLL (6STK.) *(Salmon | Tuna)* 1,2,9,12,e — 14.50| 15.50
Frittierte Sushi-Rolle, garniert mit Sahne und Beeren der Saison

MASTER FRIED ROLL (5STK.) 1,2,6,7,12,e — 14.50| 15.50
(Salmon|Tuna)Frittierte Sushi-Rolle, gefüllt mit Frischkäse und Avocado

GUACAMOLE ROLL 2,6,7,8,12,e — 15,50
Gefüllt mit Ebi tempura, Gurke, Guacamole Topping

CALIFORNIA ROLL *(Salmon | Tuna)* 2,6,7,12 — 14.50| 15.50
Gefüllt mit Philadelphia, Avocado, Gurke und Tobiko

MAKKI ROLL (8 STK.)

SALMON CRUNCH 2,e — 7,00
TUNA CRUNCH 2,e — 8,00
AVOCADO e — 6,90
GURKE — 6,90
SPARGEL — 6,90
RETTICH — 6,90

HAMACHI
SUSHI & FUSION

MAINS

BLACK COD MISO (200G ROH) 2,6,12 — 32,90
Zarter Kabeljau, in Miso mariniert und perfekt gegart, serviert mit saisonalem Gemüse

ENTE BRUST (150G ROH) 6,8,a — 28,90
Perfekt sous-vide gegarte Entenbrust, glasiert mit einer reichen, zitrusinfundierten Orangensauce

LACHS FILET (150G ROH) 2,6,a — 26,90
Serviert mit einer tobiko Butter-Zitronen-Sauce

MAISHÄHNCHENBRUST — 25,90
Maispoulardenbrust mit Kräutercreme und Zitruszeste

SASHIMI

AVOCADO SASHIMI CEVICHE	12,90
HAMACHI 2	18,90
TUNA	22,90
SALMON	16,90
MIXED 2	26,90

NIGIRI (2STK.)

SALMON 2,e	7,00
HAMACHI 2,e	8,90
BEEF	10,90
TUNA	9,90
AVOCADO	6,90
UNAGI	9,90
MECKREL	8,90
SPARGEL	6,90

HAMACHI
SUSHI & FUSION

SUPPEN

MISO TOFU SOUP	2,7,12	6,90
TOM YAM SOUP		9,90

SIDES

SEASONAL SALAT		8.50
JASMIN RICE		5.90
WAKAME SALAT	1,7,12	7.50
TRÜFFEL-POMMES		7,50
SÜSSKARTOFFEL-POMMES		6,90

DESSERT

CHOCOLATE BROWNIES	6,8,9	8,90
CHEESECAKE	6,8,9	9,90
EIS	6,9,a	5,50

Mango| Vanilla| Strawbery

SAUCEN

CHILLI-MAYO SOSSE	6,9,12	2,50
HAUSMAYO	6,9,12	2,50
TERIYAKI SOSSE	2,6,12	2,50
KETCHUP		2,50
PONZU	2,6,12	2,50