



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 SESAMSAAMEN / 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 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.



SUSHI-ÜBERRASCHUNGS MENÜ

SUSHI-ÜBERRASCHUNGSPLATTE FÜR 2 PERSONEN 69.90

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

BENTO SELECTIONS

HAMACHI BENTO 26,50

Mit 1 Signature Roll, 1 Maki und 1 Nigiri

VEGGIE BENTO 🌱 24,50

Mit 1 Signature Veggie Roll, 1 Maki und 1 Nigiri

96 BENTO 26,50

Mit 1 Signature Roll, 1 Maki und 2 Sashimi

CRUNCHY SET 32,50

Mit 1 Fried Roll, 1 Master Fried Roll und 1 Crunch Roll

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.



VORSPEISE

EDAMAME 🌱 12	6,90
MOMO (4STK. HAUS) 1,7,9,12 <i>Chicken Veg 🌱 (Steam Fried)</i>	9,50 8,50
CRISPY RICE (3STK.) <i>Tuna Salmon</i>	12,90 11,90
TEMPURA GARNELEN (5STK.)	14,90
TEMPURA GEMISCHT	13,90
TEMPURA GEMÜSE 🌱	12,90

*** HAMACHI STARTER SET ***
AUSWAHL VON 6 MUNDGERECHTEN PREMIUM-APERITIFS, VOM CHEF
AUSGEWÄHLT F 22.50

HAMACHI SIGNATURE STARTERS

OYSTER (3 5 STK.) 1,2,4,12,14 <i>Frische Austern, garniert mit unserer charakteristischen, umami-reichen Haussoße</i>	17,90 26,90
YELLOWTAIL JALAPENO 1,2,4,7,12 <i>Dünn geschnittener Hamachi mit einem Jalapeño-Kick, ausgewogen durch Zitrusnoten</i>	17,90
NEW STYLE LACHS CHIVES 1,2,4,12 <i>Leicht angebratene Lachsscheiben mit Schnittlauch und Ponzu-Dressing</i>	16,90
TARTAR MIT CAVIAR (Lachs Tuna) 1,2,4,12 <i>Fein gehackter Lachs oder Thunfisch, gekrönt mit luxuriösem Kaviar</i>	17,90 18,90
TATAKI (Salmon Tuna Beef) 1,2,4,12,13 <i>Leicht angebratene Scheiben mit würziger Ponzu-Sauce für intensiven Umami-Geschmack</i>	19,90 21,90 22,90
SCALLOPS (3 STK) 3,5,6 <i>Angebratene Scallops mit Prosecco-Marmorsoße, die Reichhaltigkeit und Frische vereint</i>	15,90
MISO GLAZED AUBERGINE 🌱 6,12 <i>Aubergine in Miso mariniert</i>	14,90
KROSSER ZIEGENKÄSE 🌱 6,8,a <i>Krosser Ziegenkäse, beträufelt mit Honig und Trüffel</i>	14,90



SIGNATURE ROLLS (8STK.)

GREEN VEGGIE ROLL 🌿 1,4,12	14,50
<i>Gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke, Hau-sauce</i>	
SWEET VEGGIE ROLL 🌿 1,4,12	14,50
<i>Gefüllt mit Yamagobo, Avocado, Gurke und rote bete-Topping und Hau-sauce</i>	
CIVICHE VEGGIE ROLL 🌿	15,50
<i>Gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke, Hau-sauce, Avocado Topping</i>	
DRAGON ROLL 1,2,3,6,7,12	16,50
<i>Gefüllt mit Ebi-Tempura, Avocado, Gurke, Avacado-Topping und Haus-sauce</i>	
FLAMED BEEF ROLL 1,6,7,12,e	16,50
<i>Spargel-Tempura, Gurke, Avocado auf Rinderfilet mit frischem Trüffel</i>	
FLAMED SALMON ROLL 1,2,9,12,e	16,50
<i>Gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke, on Top Lachs und Crunch</i>	
SPICY TUNA ROLL 1,2,9,12,e	17,50
<i>Gefüllt mit Avocado und Gurke, getoppt mit Thunfisch-Tatar</i>	
FRIED ROLL (6STK.) (Salmon Tuna) 1,2,9,12,e	14.50 15.50
<i>Frittierte Sushi-Rolle, garniert mit Sahne und Beeren der Saison</i>	
MASTER FRIED ROLL (5STK.) 1,2,6,7,12,e	14.50 15.50
<i>(Salmon Tuna)Frittierte Sushi-Rolle, gefüllt mit Frischkäse und Avocado</i>	
ZIEGENKÄSE ROLL (5STK.) 🌿 2,6,7,8,12,e	15,50
<i>Gefüllt mit Ziegenkäse, Gurke, Avocado, Romanasalat</i>	
CALIFORNIA ROLL (Salmon Tuna) 2,6,7,12	14.50 15.50
<i>Gefüllt mit Philadelphia, Avocado, Gurke und Tobiko</i>	

MAKKI ROLL (8 STK.)

SALMON CRUNCH 2,e	7,00
TUNA CRUNCH 2,e	8,00
AVOCADO 🌿 e	6,90
GURKE 🌿	6,90



MAINS

BLACK COD MISO (200G ROH) ^{2,6,12}	32,90
<i>Zarter Kabeljau, in Miso mariniert und perfekt gegart, serviert mit saisonalem Gemüse</i>	
ENTE BRUST (150G ROH) ^{6,8,a}	28,90
<i>Perfekt sous-vide gegarte Entenbrust, glasiert mit einer reichen, zitrusinfundierten Orangensauce</i>	
LACHS FILET (150G ROH) ^{2,6,a}	26,90
<i>Serviert mit einer tobiko Butter-Zitronen-Sauce</i>	
MAISHÄHNCHENBRUST	25,90
<i>Maispoulardenbrust mit Kräutercreme und Zitruszeste</i>	

SASHIMI

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

NIGIRI (2STK.)

SALMON _{2,e}	7,00
HAMACHI _{2,e}	8,90
BEEF	10,90
TUNA _{2,e}	9,90
AVOCADO 🌿	6,90



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 <i>Mango Vanilla Strawberry</i>	5,50

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



APERITIF

SAKE GINGER SPRITZ	9,50
SAKE WARM COLD 8CL	9,50
APEROL SPRITZ	8,50
LILLET WILDBERRY	8,50
PROSECCO LA RONCA	9,00

CHAMPANGNER

LANSON BLACK LABEL 0.7L	89,90
LANSON ROSE LABEL 0.7L	99,90

SPECIALS

HAMACHI SPIRITZ	10,50
HAMACHI SPIRITZ ALKOHOLFREI	9,50
PORNSTAR MARTINI	11,50
ESPRESSO MARTINI	10,50
MARGARITA	10,50
MOJITO	10,50



BIER

SPATEN HELL FASS 0.3 0.5	3,90 5,50
SAN MIGUEL 0.2	3,50
ALSTER 0.3 0.5	3,50 4,90
KIRIN (JAPANISCHE BIER) 0.3	4,50
FRANZISKANER WEISSBIER 0.5	5,50

ALKOHOLFREI

FRANZISKANERWEISSBIER 0.5	4,50
CORONA CERO 0.3	4,50

KURZ UND GUT

JAPANESE SHOT	5,50
VODKA ON ICE	4,90
GINGER SOUND	4,80
RAMAZOTTI ON ICE	6,50



WEISSWEIN

WEINGUT TOBIAS RICKES-	
GRAUER BURGUNDER (0.7L) (0.15L)	34,00 9,90
SCHEUREBE FEINHERB (0.7L) (0.15L)	32,00 8,90
REICHSRAT VON BUHL-	
RIESLING HALBTROCKEN (0.7L) (0.15L)	28,00 7,90

SPARKLING

WEINGUT AM STEIN-	
TROUBLE BUBBLE ROTLING (0.7L) (0.15L)	38,00 10,90
PROSECCO LA RONCA (0.7L) (0.15L)	28,00 9,90

ROTWEIN

WEINGUT TOBIAS RICKES-	
KOSMOPOLIT (0.7L) (0.15L)	38,00 10,90
CONTI ZECCCA-	
WHY NOT?PRIMITIVO (0.7L) (0.15L)	34,00 9,90

LONGDRINKS

BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC 5CL	9,90
BACARDI PUERTO RICORUM COLA 5CL	7,90
GREY GOOSE VODKA LEMON 5CL	7,90
JACK DANIELS WHISKEY COLA 5CL	9,90



SOFTDRINKS

FRITZ COLA 0.2	3,20
FRITZ COLA (ZUCKERFEI) 0.2	3,20
FRITZ LEMON ORANGE 0.2	3,20
FRITZ LEMON ZITRONE 0.2	3,20
FRITZ MISCHMASCH 0.2	3,20
FRITZ APFELSCHORLE BIO 0.2	4,20
FRITZ RHABABERSCHORLE BIO 0.2	4,20
SCHWEPPE'S BITTER LEMON 0.2	2,90
SCHWEPPE'S GINGERALE 0.2	2,90
SCHWEPPE'S TONIC WATER 0.2	2,90
SAN PELLEGRINO (0.2 0.7)	2,90 6,50
AQUA PANNA (0.2 0.7)	2,90 6,50

HOT DRINKS

ESPRESSO	3,50
BLACK COFFEE	3,50
CAPPUCCINO	4,50
TEA	3,50
<i>Green Herbs Black Fruits</i>	