



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 72.90

Genießen Sie unser sorgfältig zusammengestelltes Drei-Gänge-Omakase-Erlebnis, das Sie auf eine Reise durch die feinsten japanischen Aromen und meisterhafte Handwerkskunst mitnimmt.

FIRST COURSE - 6 PREMIUM APPETIZER SELECTION

Eine vom Chef zusammengestellte Platte mit sechs mundgerechten, exquisiten Delikatessen, serviert als einzelnes Set. Mit seltenen Zutaten wie Bluefin-Thunfisch, Wagyu und frischem Uni, die die feinsten Produkte und präzise Handwerkskunst hervorheben. Einige Kreationen sind exklusiv für das Tasting Menu und nicht auf unserer regulären Speisekarte erhältlich. Die Zutaten können je nach Verfügbarkeit variieren.

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.

UPGRADE - WAGYU STEAK (29.9 EXTRA)

Premium japanisches A5 Wagyu-Tenderloin, kurz angebraten, mit feiner Marmorierung und intensivem Umami.

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 28,50

Mit 1 Signature Roll, 1 Maki und 1 Nigiri

VEGGIE BENTO 🌱 26,50

Mit 1 Signature Veggie Roll, 1 Maki und 1 Nigiri

96 BENTO 28,50

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

LACHS BENTO 34,50

Mit 1 Mango Lachs Roll, 1 California Lachs Roll und Lachs Nigiri

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.



CHEF'S PREMIUM SELECTION

Seltene Cuts und feinste Meeresdelikatessen, meisterhaft zubereitet:

BLUEFIN-THUNFISCH (CHUTORO)

Der medium-fette Chutoro-Bauch des begehrten Bluefin-Thunfischs, zart, marmoriert und butterig, für ein unvergleichlich schmelzendes Geschmackserlebnis

RAW NIGIRI (2PCS)	19,90
FLAMED NIGIRI (2PCS)	19,90
TATAKI (5PCS)	36,90
SASHIMI (5PCS)	36,90
BLUEFIN TUNA CRISP (2PCS)	29,90

Knusprige Hülle, gefüllt mit feiner Creme, Bluefin-Thunfisch, Nikiri und Kaviar.

WAGYU A5

Premium-Japanisches Wagyu, fein marmoriert, reichhaltig und zart, veredelt mit einem Hauch Beluga-Kaviar

FLAMED NIGIRI MIT YUZU KOSHO (2PCS)	20.90
FLAMED NIGIRI MIT BELUGA CAVIAR (2PCS)	24.90
TATAKI (5PCS)	38.90

WAGYU A5 STEAK 59.90

PREMIUM JAPANISCHES A5 WAGYU-TENDERLOIN, KURZ ANGEBRATEN, MIT FEINER MARMORIERUNG UND INTENSIVEM UMAMI.

UNI - SEA URCHIN(A GRADE)

Süßes, cremiges Seeigel-Fleisch mit intensivem Meeresgeschmack, sorgfältig ausgewählt für seine Frische und zarte Textur.

NIGIRI (2PCS)	22,90
SASHIMI (4PCS)	36,90

CAVIAR

ROYAL OSSETRA CAVIAR – 20 G	54,50
-----------------------------	-------

Einer der weltweit angesehensten Kaviars, geschätzt für seine elegante Textur und seinen komplexen Geschmack, serviert mit Blinis und einem Perlmutterlöffel



VORSPEISE

EDAMAME  12	6,90
MOMO (5 STK. HAUS) 1,7,9,12 <i>Chicken Veg  (Steam Fried)</i>	9,50 8,50
CRISPY SHRIMP BITES (4STK.)	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
AUSGEWÄHLT 32.90

HAMACHI SIGNATURE STARTERS

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



SIGNATURE ROLLS (8STK.)

GREEN VEGGIE ROLL  1,4,12	15,50
<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 und Hau-sauce</i>	
CIVICHE VEGGIE ROLL 	15,50
<i>Gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke, Hau-sauce, Avocado Topping</i>	
MANGO PAPRIKA ROLL 	14,50
<i>Gefüllt mit Mango, Avocado, Gurke, Hau-sauce, Avocado flamed Paprika</i>	
DRAGON ROLL 1,2,3,6,7,12	16,50
<i>Gefüllt mit Ebi-Tempura, Avocado, Gurke, Avacado-Topping und Haus-sauce</i>	
WAGYU ROLL 1,6,7,12,e	26,50
<i>angebratenes Wagyu, Spargel-Tempura, Gurke, Avocado, veredelt mit einem Hauch Yuzu Kosho.</i>	
FLAMED BEEF ROLL 1,6,7,12,e	16,50
<i>Spargel-Tempura, Gurke, Avocado auf Rinderfilet</i>	
FLAMED SALMON ROLL 1,2,9,12,e	16,50
<i>Gefüllt mit Ebi Tempura, Gurke, avocado, on Top Lachs und Crunch</i>	
MANGO LACHS ROLL 1,2,9,12,e	16,50
<i>Gefüllt mit lachs, Gurke, Mango,Avocado, Haus-Sauce</i>	
UNAGI CRUSH ROLL	15,50
<i>Gefüllt mit creme friache, Gurke, tempura asparagas, Unagi topping, Haus-sauce</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 Gurke</i>	
CRISPY CHICKEN ROLL 2,6,7,8,12,e	15,50
<i>Gefüllt mit Frittiertes Hähnchen, Gurke, avocado, Haus-sauce</i>	
CALIFORNIA ROLL (Salmon Tuna 2,6,7,12	15.50 16.50
<i>Gefüllt mit Philadelphia, Avocado, Gurke und Tobiko</i>	



SASHIMI

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

NIGIRI (2STK.)

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

SUPPEN

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



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
Maispouardenbrust mit Kräutercreme und Zitruszeste

SEABASS FILLET (150G) ^{2,6,12} 26,90
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer feinen, seidigen Dashi-Beurre-blanc und elegantem japanischem Umami.

MAKKI ROLL (8 STK.)

SALMON CRUNCH ^{2,e}	7.00
TUNA CRUNCH	8.00
SALMON AVOCADO MIX	7.20
TUNA AVOCADO MIX	8.20
SALMON MAKI	7.00
TUNA MAKI	8.00
AVOCADO	6,90
GURKE 	6,90
SPARGEL	6,90
RETTICH	6,90



SIDES

SEASONAL SALAT 🌿	8.50
JASMIN RICE	5.90
WAKAME SALAT 🌿 1,7,12	7.50
TRÜFFEL-POMMES 🌿	8.90
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	8.90

DESSERT

CHOCOLATE BROWNIES 6,8,9	8,90
CHEESECAKE 6,8,9	9,90
EIS 6,9,a <i>Mango Vanilla Strawberry</i>	7.90
CREME BRULE	9,90

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

CHAMPANGNER & CAVIAR EXPERIENCE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 0.7L	120,00
MOËT BRUT IMPÉRIAL + ROYAL OSSETRA CAVIAR 20 G	165,00
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 0.7L	130,00
MOËT ROSE IMPÉRIAL + ROYAL OSSETRA CAVIAR 20 G	175,00
LANSON BLACK LABEL 0.7L	89,90
LANSON BLACK LABEL + ROYAL OSSETRA CAVIAR 20 G	135,00
LANSON ROSE LABEL 0.7L	99,90
LANSON ROSE LABEL + ROYAL OSSETRA CAVIAR 20 G	145,00

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 5,90
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
---------------------------	------

JAPANESE SPARKING JUICE

YUZU CITRUS (250ML)	5.90
MOMO JAPANESE WHITE PEACH (250ML)	5.90
UME JAPANESE PLUM (250ML)	5.90

KURZ UND GUT

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



WEISSWEIN

GERMAN

GRAUBURGUNDER (0.15L) (0.7L)	9.90 28,50
KETH SAUVIGNON BLANC (0.15L) (0.7L)	10.90 30,00
RIESLING-	
KETH SPATLESE FEINHERB (0.15L) (0.7L)	9.90 28,50

ITALIEN

PIEROPAN SOAVE CLASSICO (0.7L)	38,00
LUGANA 010 FAUSTO BULGARINI (0.7L)	44,00
ALTURIS RIBOLLA GIALLA (0.7L)	32,00
INSOLIA BAGLIO DI PIANETTO (0.7L)	29,50

SPARKLING

VALMARONE PROSECCO (0.15L) (0.7L)	8.90 28,50
VALMARONE BIANCO SECCO (0.15L) (0.7L)	8.90 28,50
BECKER MERLOT ROSE (0.15L) (0.7L)	8.90 28,50

ROTWEIN

ITALIEN

HAUSWINE PRIMITIVO (0.15L)	8.90
PRIMITIVO DI MANDURIA TALO (0.7L)	32,00
MERLOT DI VICENZA (0.7L)	29,50
SYRAH BAGLIO DI PIANETTO (0.7L)	32,00

LONGDRINKS

BOMBAY SAPPHIRE GIN TONIC 5CL	9,90
ROKU GIN (JAPANESE) TONIC 5CL	12,90
GREY GOOSE VODKA LEMON 5CL	7,90
JACK DANIELS WHISKEY COLA 5CL	9,90



SOFTDRINKS

FRITZ COLA 0.2	3,50
FRITZ COLA (ZUCKERFEI) 0.2	3,50
FRITZ LEMON ORANGE 0.2	3,50
FRITZ LEMON ZITRONE 0.2	3,50
FRITZ APFELSCHORLE BIO 0.2	4,50
FRITZ RHABABERSCHORLE BIO 0.2	4,50
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)	3,50 6,90
AQUA PANNA (0.2 0.7)	3,50 6,90

HOT DRINKS

ESPRESSO	3,90
BLACK COFFEE	3,90
CAPPUCCINO	4,90
TEA	3,90
<i>Green Herbs Black Fruits</i>	