

Mo-Fr 12:00 - 23:00 Sa 14:00 - 23:00 So 18:00 - 22:00

Chef Sushi Rolls

WAGYU ROLL | 25,00 MUST TRY

Wagyu Beef | Tempura Avocado | Shiso | Frühlingszwiebel | 8 St. (Weizen,D,F,M,N)

KING CALIFORNIA ROLL | 22,00

Schneekrabbe Miso Butter | Avocado | Tobiko | Frischkäse | 8 St. (Weizen,B,C,F,M,N)

HOT SPICY TUNA ROLL | 19,00

Thunfischtatar | Gurke | Spicy Mayonnaise | 8 St. (Weizen, C, D, F, M, N)

SURF N TURF ROLL | 19,00

Temp. Garnelen | Avocado | Rinderfilet Avocado | 8 St. (Weizen,C,D,F,M,N)

SALMON BURRATA ROLL | 22,00

Lachs | Avocado | Rucola | Basilikum | Tomaten | Teriyaki Balsamico | 8St. (Weizen,D,F,G,M,N)

SALMON ABURI ROLL | 18,00

Temp. Garnelen | Avocado Creme | Lachs Flambiert | 8 St. (Weizen, C, D, F, M, N)

CRUNCHY ROLL | 10,00

Temp. Rolle | Lachs | Frischkäse Avocado | Spicy Mayonnaise | 4 St. (Weizen, C, D, F, M, N)

DOUBLE SHRIMP ROLL | 18,00

Temp. Garnelen | Garnelen | Shiso | Mayonnaise | 8 St. (Weizen, C, D, F, M, N)

CRUNCHY DOUBLE TUNA | 22,00

Crunchy Reis | Thunfisch I Avocado | Thunfischtartar | Teriyaki I Sesam | 8 St. (Weizen, C, D, F, M, N)



Veggie Rolls

BURRATA ROLL | 16,00

Avocado | Rucola | Basilikum | Tomaten | Teriyaki Balsamico | 8 St. (F,G,M,N)

EXOTIC ROLL | 14,00

Mango | Avocado | Granatapfel | Frischkäse | 8 St. (Weizen,C,F)

ROCKET ROLL | 14,00

Mango | Avocado | Rucola | Parmesan | 8 St. (F,G,M,N)

Chef Selection

SUPREME SELECTION | 150,00

Best of chef's choice - 64 Stück, 4 Personen Unsere Sushi-Meister haben für Sie ihre Favoriten ausgewählt: 64 handgerollte Highlights, perfekt zum Teilen, Entdecken und Genießen. Ein Fest für alle Sushi-Liebhaber! (Weizen,B,C,D,F,G,M,N,R)

DELUXE SELECTION | 59,00

Exklusive Sushi-Platte für zwei Genießer.

Salmon Aburi 4 St. | Surf N Turf Roll 4 St. | Crunchy Roll 4 St. | Crunchy Tuna 4 St. Lachs Maki 8 St. | Tuna Maki 8 St. | Salmon Sashimi (Weizen,C,D,F,G,M,N)

SASHIMI & ROLL | 36,00

Leichte Auswahl: Sushi Rolls & feines Sashimi, perfekt zum Teilen. Salmon Aburi 4 St. | Surf N Turf Roll 4 St. | Crunchy Roll 4 St. | Sashimi 3 St. (Weizen,C,D,F,G,M,N)

Seafood Bar

PLATEAU SEAFOOD | 59,00

Unsere Meeres-Delikatesse Frische Austern, zarte Crevetten, Jakobsmuscheln, Sashimi, Hokkigai und feiner Oktopus – ein Erlebnis für Liebhaber von Vielfalt und Frische. Ideal zum Teilen und Entdecken.

PERPETUAL OYSTER | 8,00

2 Austern, serviert mit konfierten Frühlingszwiebeln, spritziger Zitrone und gehacktem Wasabi. Frisch, frech, mit feiner Schärfe.

TUNA TATAKI | 16,00

Thunfisch in Scheiben, angebraten mit Sesam und Teriyaki Soße (Weizen, D, F, N)

Raw Bite's

HAMACHI CEVICHE | 18,00

Frische Gelbschwanzmakrele, saftige Tomaten, knusprige Knoblauch-Chips und Frühlingszwiebeln – unsere Hommage an die peruanische Küche.

TAQUITOS RAINBOW | 12,00

Bunt, frisch, voller Geschmack: Tortillas | Lachs | Thunfisch | Hamachi | Sesam | Wakame | Teriyaki

Tatar

SALMON TATAR | 14,00 Lachs | Avocado | Tobiko | Rice cracker (D,F,M,N)

TUNA TATAR | 16,00

Thunfisch | Rice cracker | scharf (D,F,M,N)

Sashimi & Nigiri

SASHIMI OMAKASE | 24,00

9 St. chef's choice (B,D,F,M,N)

NIGIRI SELECTION | 24,00

6 St. choice (B,D,F,M,N)

Maki's

Lachs | 8 St. (D,F,M,N) | 8,00 Tuna | 8 St. (D,F,M,N) | 9,00

Temp. Shrimp | 8 St. (WEIZEN,D,F,M,N) | 8,00

Avocado | 8 St. (F,M,N) | 6,00 Gurke | 8 St. (F,M,N) | 6,00

MAKI SELECTION | 15,00

Lachs | Tuna | 16 St. (D,F,M,N)

Soup

PHO BO | 8,00 كالم

Vietnamesische Nudelsuppe | Rind (D)

MISO MUSHROOM | 6,00

Tofu | Wakame | Champion (F,M)

RED SHRIMP | 8,00

Garnelen | Kokosnuss | Zitronengras Thai style scharf (D,F,G,H,M)

جلال 6,00 KOKO CHICKEN

Hähnchen | Gemüse | Kokosmilch (C,D)

Salad

GOOD KING HORENSO | 12,00

Frischer Spinat | Trüffel | Frühlingszwiebel Miso Dressing I Parmesan (D,M)

PAPAYA SALAD | 16,00

Grüne Papaya | Tomaten | Erdnüsse Koriander | scharf (D,E,F)

MANGO SALAD | 14,00

Grüne Mango | Gurken | Erdnüsse Zwiebeln | Koriander (D,E,F,M)

Plant Based

VEGETABLE CURRY | 14,00

Kohl | Karotten | Brokkoli | Zucchini Bohnen | Chinakohl | scharf (D,F,G,)

PAK CHOI HOISIN MISO | 14,00

Senfkohl | Hoisin | Miso Butter (F,N)

THAI BASIL TOFU 14,00



Gegrillter Tofu | Brokoli | Karotten | Zucchini | Bohnen Teriyaki Thai Basilikum (Weizen,F,N)

Dessert

MATCHA TIRAMISU | 6,00 (Weizen,G)

SESAMBÄLLCHEN | 5,00 🥙

(Weizen,N) MANGO SORBET | 5,00 🥨

MOTCHI MIX | 8,00 Reisteig gefüllt mit cremigem Eis (G)

AFFOGATO AL CAFFÈ VIETNAMITA 8,00

Unser Twist auf den italienischen Klassiker: Vanilleeis und vietnamesischer Kaffee (G,1)

MANGO STICKY RICE | 12,00 😭

Klebreis | Kokosmilch | Flugmango aus Thailand

Asian Tapas

WAGYU TATAKI | 45,00

Fein angebratenes Wagyu-Rind, hauchdünn aufgeschnitten, mit knusprigen Knoblauch-Chips und zartem Frühlingszwiebel-Confit. (Weizen,F,N)

HOLY SCALLOP | 16,00

Jakobsmuscheln Gedämpft | Glasnudeln Lauchzwiebel | Soja (Weizen,F,R)

OKTOPUS SWEET N SOUR | 12,00

Zarter Oktopus vom Grill trifft auf eine süß-saure Glasur. (F,N,R)

BUN BAO LOBSTER | 19.00

Bun Bao | Hummer | cremige Tobiko Mayo | Salat Inspiriert vom klassischen Lobster Roll (Weizen, B, C, F, M, N)

RARE BEEF LIME | 16,00

Rinder Carpaccio | rote Zwiebel | Erdnüsse | Minze | scharf (D,E) Ein eleganter Twist auf die vietnamesische Spezialität Bò Tái Chanh.

TOFU AGEDASHI | 6,00 😭

Tofu | Ponzu | Lauchzwiebel (Weizen,F)

جلال SPRING ROLLS | 8.00

Frühlingsrollen | Hähnchen | Ei | Gemüse Nach dem traditionellen Rezept von Mama Yen (C.D)

CRISPY GARDEN TEMPURA 6,00 🐔

Saisonales Gemüse | Tempura Mantel | Hoisin Sesam Dip (Weizen,F,N)

JAKOB & CO | 18,00

Jakobsmuscheln | Garnelen | Miso Butter | Thai Basilikum Öl

EDAMAME HONEY SESAM | 6,00

Edamame | Honig | Sesam | Sojasoße | Knoblauch Chips (B,F,G,N,R)

GYOZA | 6,00

Teigtaschen | Hähnchen (Weizen,C,F,N)

علال BEEF CHIPS | 8,00

Rinder Tataki | Knoblauch Chips (Weizen, F, N)

KARAAGE CHICKEN | 11,00

Hähnchenstücke Frittiert | Frühlingszwiebel-Confit Mayo Sesam (Weizen, C, F, N, L)

جلال GOOD DUCK | 8,00

Tortilla Wraps | Ente I Avocado | Hoisin Mayo (Weizen, C,F,L)

AMBER PRAWN | 16,00

Gegrillte Garnelen | Süß sauer Glasur (Weizen, C,F,L)

Sharing is Caring

und dies wird auch im Restaurant Visualisiert.

Die Speisen werden als TAPAS Gerichte zubereitet im KING FUSION gibt es keine Klassische Menüfolge Teller werden serviert, sobald diese für sie angerichtet sind.

> Gerne helfen wir ihnen bei Auswahl und Erläuterung der Speisen.

> > Alle Preise in Euro

Meat

WAGYU STEAK | 65,00

Marmoriertes japanisches Wagyu-Rind, begleitet von cremigem, pikantem Süßkartoffel-Püree und zartem Brokkoli. Ein Hochgenuss für Kenner. (A,D,F,G,N)

ENTRECÔTE | 28,00

Gegrilltes Entrecôte, würziges Süßkartoffel-Püree, Grillgemüse und vietnamesisches Chimichurri. (A,D,F,G,N)

STEAK FRITES | 28,00

Rinderfiletwürfel in Cha Siu-Marinade, dazu Süßkartoffelpommes und Salat. (A,D,F,G,N)

DUCK HOISIN | 22,00 جلاك

Knusprige Ente | Pak Choi | Chinakohl Hoisin (Weizen,G,F,N)

CRISPY CHICKEN جلاك 19,00

> Goldbraun gebackene Hühnerbrust auf knackigem Gemüse, begleitet von unserer würzigen Red Curry Sauce. (Weizen, D, F, G)

> > Fish

SEE-DWELLER | 34,00

Jakobsmuscheln | Garnelen | gegrillter Lachs, kombiniert mit Süßkartoffel und frischem Salat (Weizen, D, N, R)

GRILL SALMON | 26,00

Gegrillter Lachs | Gemüse würzig-süße Yakiniku-Sauce - inspiriert von japanischer Grillkunst (Weizen,D,F)

GRILL TUNA | 34,00

Gegrillter Thunfisch (medium) Sesam | Gemüse und aromatischer Teriyaki-Sauce (Weizen, D, F, N)

Noodle

WAGYU ONSEN | 35,00

Japanisches Wagyu-Rind | Pak Choi | Onsen-Ei Bandnudeln mit frischer Ponzu-Sauce Koriander und Frühlingszwiebeln (Weizen, C, F, N)

PAD THAI | 18,00

Reisbandnudeln | Garnelen | Hähnchen Tamarind | Erdnüsse | Sojasprossen King Fusion Klassiker (Weizen, B, C, E, F)

WAGYU CARBONARA | 23,00

Dicke Udon-Nudeln treffen auf cremige Carbonara-Sauce und zartes Wagyu-Rind. Inspiriert vom italienischen Original (Weizen,C,F)

Sides

YASMIN RICE | 3,00

SWEET POTATO SIDE | 6,00

EGG FRIED RICE(C) 8,00 + HÄHNCHEN | 4,00

+ GARNELEN (B) 6,00