



LUNCH



TEMPURA

Vierländer Gemüse mit Hausmayo und Mangochutney	18
Black Tiger Garnelen mit creamy Tobikko und Mangochutney	21.5
Spicy Tuna Tempura mit Hausmayo	18.5

STARTER

Misosuppe: Tofu/Wakame/ Frühlingslauch	8.5
Edamame mit Meersalz	9.5
Ono's Avocado Salad	16.5
+ scharf mariniertes Sashimi	25
Signature Lachssashimi mit Nussbutter und Ponzu	24
Tunatataki mit Trüffel-Ponzuschäum	26

ONOS TÄGLICH WECHSELNDER BUSINESS LUNCH

2 Gänge inkl. Wasser 35€
Vorspeise und Hauptspeise

3 Gänge inkl. Wasser 45€
+Sushirolle

NEW STYLE ONO MIX AB 2 PERS.

Special Roll / Maki / Nigiri / Special-sashimi / Mixed Tempura / pro Pers	52
---------------------------------------------------------------------------	----

CLASSIC ROLLS

California Roll	16
Spicy Tunatatar Roll	18
Lachs Roll	17
Tuna Roll	18
Crispy Shrimp	19
Chicken Teriyaki Roll	17
Crunchy California Roll	17

SPECIAL ROLLS

Surf and Turf Roll „Truffle-Yuzu-Style“	25
Hot Rod Tuna Roll	24
Smoking Gun Roll	25
Deluxe Tuna Sashimi Roll	25
Vegitalien Roll	21

SWEETS

Kokosparfait „on the Rocks“	8
Hausgemachtes Eis	14.5

GETRÄNKE

Seicha Matcha Limonade Flasche	6
Lemonaid Flasche	5.5
Chari Tea Flasche	5.5
Ono Fusion mit Prosecco und Ingwer	9.5
Alkoholfrei Variante	9

Champagner Veuve Clicquot	
Glas 0,1	15.5
Flasche 0,75	99

Noam Bier Flasche	7
Sauvignon Blanc 2023 Glas	11
Studier/Pfalz/Weiß Flasche	39
Chardonnay 2023 Glas	12
Alois Lagere/Südtirol/Weiß Flasche	43
Minuty Cuvee Rosé 2023 Glas	12.5
Chateau Minuty/Provence Flasche	44

Champagner Veuve Cliquot Rose	
Glas 0,1	16.5
Flasche 0,75	109

Wasser sprudel/still	
Glas 0,25	3
Flasche 0,75	6.5

Cola/Cola Zero/Fanta/Sprite	4
Espresso	3.5
Kaffee	4
Cappuccino	4.5
Frischer Ingwertee	5
Ingwer/Minz/Limone	5.5

