



by STEFFEN HENSSLER

APERITIF

YUZU NEGRONI <i>Rosmarin-Gin / Campari / Martini / Yuzu</i>	7 cl	9.5
SAKE SOUR <i>Gin / Sake / Zitronensaft</i>	10 cl	10.5
MARTINI <i>Dry / Bianco / Rosso</i>	5 cl	5
CAMPARI ORANGE	4 cl	7.5
CAMPARI SODA	4 cl	6.5
GIN SUL TONIC	4 cl	12
TANQUERAY TONIC	4 cl	10
APEROL SPRITZ	0.2 l	8.5
ONO FUSION <i>Prosecco / Ingwer / Minze</i>	0.1 l	7.5
ONO FUSION ALKOHOLFREI <i>Ingwer / Minze / Spicy Ginger</i>	0.25 l	7
LYCHEE MARTINI <i>Vodka / Litschi / Rhabarber</i>	11 cl	10.5
PROSECCO SPUMANTE <i>Extra Dry / Val D'Oca</i>	0.1 l 0.75 l	6.5 42
CHAMPAGNER <i>Veuve Clicquot</i>	0.1 l 0.75 l	11.5 80
CHAMPAGNER ROSÉ <i>Veuve Clicquot</i>	0.1 l 0.75 l	12.5 87.5
RUINART CHAMPAGNER <i>„R“ Brut</i>	0.75 l	96
RUINART CHAMPAGNER <i>Brut Rosé</i>	0.75 l	109

ONO'S SAISONALES



JAPANISCHER GARTEN 12.5

Sellerie / Shiso / Nori

STECKRÜBEN-THYMIAN SUPPE 11.5

Jacobsmuscheln / Wan Tan / Orange

RUMPSTEAK 34.5

Gebackener Chicorree / Brunnenkressecreme / Asia Jus

SPECIAL MAKI: KING STYLE 11.5

Hamachi / Miso-Hollandaise / Togarashi

BLAUBEERE 9.5

Sauerrahm / Zitrone

.....

Bei Fragen steht Ihnen unser Servicepersonal gern zur Verfügung.

STARTERS

VORSPEISEN

MISOSUPPE	5
<i>Tofu / Wakame</i>	
EDAMAME	8
<i>Meersalz</i>	
EDAMAME „SWEET & SPICY“	8.5
<i>Sweet-Miso / Chilisauce</i>	
YAKITORI „HÄHNCHENSPIß“	9.5
<i>Teriyakisauce</i>	
ONO'S AVOCADOSALAT	15.5
<i>Blattsalat / Avocado</i>	
ONO'S SASHIMISALAT	18.5
<i>Blattsalat / Mariniertes Sashimi</i>	
AVOCADO-CEVICHE	10.5
<i>Quinoa / Tapioka / Rote Zwiebel</i>	
GYUDON „ONO-STYLE“	18.5
<i>Rib Eye / Reis / Schmorzwiebel</i>	
ROCHEN	18.5
<i>Rote Beete / Schwarze Nuss / Staudensellerie</i>	

TEMPURA

VIERLÄNDER GEMÜSE 11.5

Shiso / Hulksauce / Mentsuyu-Rettich

„BLACK TIGER GARNELE“ 14.5

Creamy Tobikko / Sesam / Grapefruitjus

SPICY TUNA TEMPURA 14.5

Haussauce / Sesam

GEMISCHTES TEMPURA 13.5

Black Tiger Garnele / Vierländer Gemüse / Hulk / Haussauce

CRISPY CHICKEN TEMPURA 12

Peperoni / Lauch / Hulk / Haussauce

VORSPEISEN SASHIMIS »ONO STYLE«

SASHIMI VOM LOUP DE MER 18.5

Jalapeno / Dill / Edamame

SASHIMI VOM LACHS 18.5

Daikon-Fenchel / Shiso-Bonito / Haselnuss

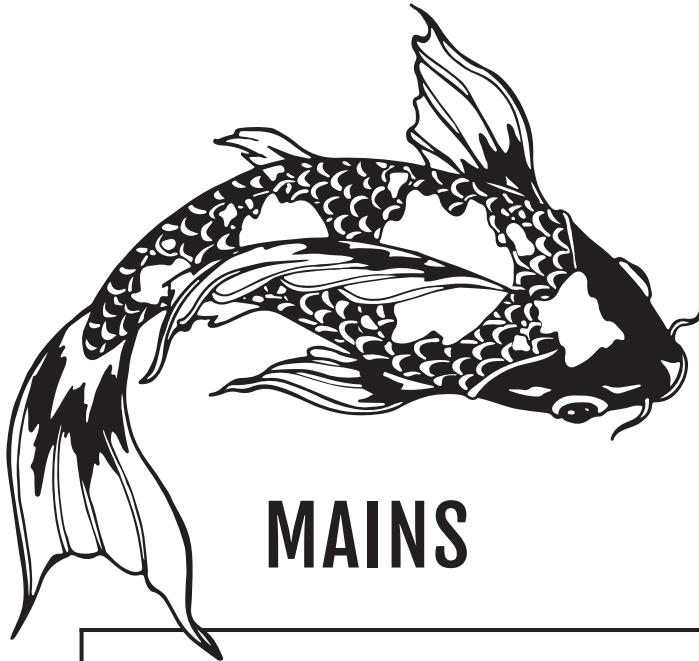
SASHIMI VOM TUNA „UDON STYLE“ 19.5

Avocado / Kartoffelstroh / Sesam

SASHIMI VOM HEIDERIND 18.5

Birne / Bohne / Mentsuyu / Speck

STARTERS



MAINS

DRY-AGED RIB-EYE VOM HEIDERIND	34.5
<i>Kürbis-Lauch Ragout / Ingwer / Apfel-Curry Dip</i>	
GEBRATENES FILET VOM HEILBUTT	28.5
<i>Pastinake / Sellerie / Wermutbutter</i>	
YELLOWFIN TUNA „BLACKENED-RARE“	34.5
<i>Spitzkohl / Drillinge / Hickory-Plum</i>	
GELBES PERLUHN-CURRY	26.5
<i>Steckrübe / Reis / Gari</i>	

Seit 2014 müssen Zutaten mit allergener, oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung gekennzeichnet werden. Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichnete Speisekarte.
Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

HENSSLER'S DESSERTS

BIRNE	10.5
<i>Haselnuss / Zitrone / Vanille</i>	
BANANE	11.5
<i>Schokolade / Kokosnuss / Purple Curry</i>	
HAUSGEMACHTES EIS	6
<i>Zwei Kugeln</i>	
KOKOSPARFAIT	10.5
<i>Schokolade / Passionsfrucht / Blaubeeren</i>	
DESSERTVARIATION	28
<i>(ab 2 Personen)</i>	

SUSHI

STRAIGHT SASHIMI

TUNA	29.5
LACHS	25.5
LOUP DE MER	24.5
MIXED SASHIMI	27

NIGIRI

LACHS	7
TUNA	8
UNAGI	7.5
AVOCADO	5

MAKI

GURKE	4
AVOCADO	6
LACHS	6.5
TUNA	7.5
CRISPY CALIFORNIA	6

CLASSIC ROLLS

CALIFORNIA ROLL	10.5
<i>Kanikama / Gurke / Avocado / Haussauce / Sesam</i>	
SPICY TUNA ROLL	12.5
<i>Spicy Tunatatar / Gurke / Haussauce / Sesam</i>	
FÄRÖER LACHS ROLL	11.5
<i>Lachs / Gurke / Avocado / Haussauce / Tobikko</i>	
TUNA ROLL	13
<i>Tuna / Gurke / Avocado / Haussauce / Tobikko</i>	
CRISPY SHRIMP	12.5
<i>Tempura Gamba / Gurke / Avocado / Haussauce</i>	
CHICKEN TERIYAKI	12
<i>Panko Chicken / Gurke / Avocado / Teriyaki</i>	
CRUNCHY CALIFORNIA	12
<i>Tempura Kanikama / Gurke / Avocado / Haussauce</i>	

SUSHI

SUSHI

SPECIAL ROLLS

NEW SURF & TURF ROLL 18.5
Gurke / Avocado / Gegrillte Gamba / Beef / Habanerodip / Trüffelponzu

DELUXE TUNASASHIMI ROLL 19
Gurke / Avocado / Gebackene Gamba / Kanikama / Tuna / Spicy Lachs / Teriyaki

ORANGE DUCK ROLL 18.5
Gurke / Avocado / Ente / Jus

SHIMMY TUNA ROLL 18.5
Gurke / Avocado / Tuna / Gebackene Gamba / Chimichurri

SOUR SALMON ROLL 17.5
Eingelegte Gurke / Avocado / Yuzu Chili / Kimchi

CHAMPION ROLL 19.5
Gurke / Avocado / Gebackener Spargel / Hamachi / Champignon / Zwiebel

ROLL OF THE DAY TAGESPREIS

VEGGIE ROLLS

SUSHIBAR VEGGIE ROLL 12

Sushichef Kreation

RED LIME ROLL 14.5

Gurke / Avocado / Rotkohl / Limette / Apfel

ONO MIXED

Lassen Sie sich von unseren Sushiköchen überraschen.

ONO PURE NATURE „VEGETARISCH“ 22.5

3 Nigiri / 1 Maki / 1 Veggieroll / Gemüse Tempura

SUSHI MIX KLEIN 20.5

1 Special Roll / 3 Nigiri

SUSHI MIX GROSS 28.5

1 Special Roll / 1 Maki / 5 Nigiri

SUSHI / SASHIMI MIX KLEIN 22.5

1 Special Roll / 1 Nigiri / Sashimi

SUSHI / SASHIMI MIX GROSS 27.5

1 Special Roll / 3 Nigiri / Sashimi

ONO MIX AB 2 PERSONEN PRO PERSON

Special Roll / Maki / New Style Nigiri / 36.5

Spezielsashimi / Gemischtes Tempura

SUSHI

FERNET BRANCA	4 cl	5.5
AVERNA	4 cl	6.5
SAMBUCA <i>Molinari</i>	4 cl	6.5
VODKA <i>Bazic</i>	4 cl	7
GRAPPA <i>Nonino Chardonnay</i>	2 cl	6.5
RUM <i>Abuelo 7 Jahre</i>	4 cl	9.5
BRANDY <i>Cardenal Mendoza</i>	4 cl	8
WHISKY <i>Isle of Jura</i>	4 cl	10
SALWEY <i>Kaiserstühler Kirschwasser / Williams Christbirne / Himbeergeist</i>	2 cl	8
EDELSTAHL <i>Haselnuss</i>	2 cl	9
<i>Ingwer</i>	2 cl	8

DIGESTIF

SAKE

SAKE

SAKE TASTING		14
SAKE	0.2 l	6.5
<i>warm</i>	0.3 l	9.5

SAKE SPECIAL

HANA AWAKA	0.25 l	16.5
NAKAJIMA JOZO SHIROKU YUZUSHU	0.1 l	8.5
KOZAEMON YAMAHAI JUNMAI	0.1 l	10.5
	0.72 l	65.5
GASSAN NO YUKI JUNMAI GINJO	0.1 l	9.5
	0.72 l	62.5
ASAHI SHUZO DASSAI 50	0.30 l	32.5
ASAHI SHUZO DASSAI 39	0.72 l	74.5

SAKE SCHNAPS

SHOCHU KAZE HAKUBA	4 cl	9.5
--------------------	------	-----

SOFT DRINKS

COCA COLA	0.2 l	3.5
<i>Coca Cola / Light</i>		
FANTA	0.2 l	3.5
SPRITE	0.2 l	3.5
THOMAS HENRY	0.2 l	3.5
<i>Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale</i>		
SEICHA MATCHA LIMONADE	0.33 l	3.5
<i>Limette</i>		

SÄFTE & SCHORLEN

ORANGENSAFT	0.2 l	3.5
APFELSAFT / SCHORLE	0.2 l	3.5
CRANBERRYSAFT / SCHORLE	0.2 l	3.5
RHABARBERSAFT / SCHORLE	0.2 l	3.5

WASSER

TAFELWASSER	0.25 l	2.9
<i>mit / ohne Kohlensäure</i>	0.75 l	4.9

KALTGETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO	2.8
DOPPELTER ESPRESSO	4
KAFFEE	3
CAPPUCCINO	3.9
LATTE MACCHIATO	4

TEE

GRÜNER TEE <i>„Or Tea?“</i>	3
SCHWARZER TEE <i>„Or Tea?“</i>	3
FRISCHER INGWERTEE	3
JASMINTEE <i>„Or Tea?“</i>	3.5
MATCHATEE	4
INGWER, MINZE, LIMONE	4.5

BIER

BECK'S PILS	0.33 l	4
BECK'S PILS ALKOHOLFREI	0.33 l	4
SAPPORO BEER	0.33 l	4

WEIN

..... OFFENER WEISSWEIN

2018 RIESLING TROCKEN	0.2 l	7.7
<i>Dr. von Bassermann-Jordan / Pfalz / Deutschland</i>		
2018 GRÜNER VELTLINER TROCKEN	0.2 l	7.5
<i>Bründlmayer / Kamptal / Österreich</i>		
2018 GRAUBURGUNDER	0.2 l	7.8
<i>Manz / Rheinhessen / Deutschland</i>		
2018 CHARDONNAY	0.2 l	8.5
<i>Ochigavia / Valle de Casablanca / Chile</i>	0.75 l	30.5
2018 SAUVIGNON BLANC	0.2 l	8.5
<i>Studier / Pfalz / Deutschland</i>	0.75 l	30.5

(Jahgangsänderungen vorbehalten)

..... **OFFENER ROTWEIN**

2016 SOMMELIER

*Tempranillo / Senorio de Arana /
Rioja / Spanien*

0.2 l 8.6

0.75 l 31

2016 MATURA

*Cabernet Sauvignon / Merlot /
Studier / Pfalz / Deutschland*

0.2 l 7.6

0.75 l 28

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

..... **OFFENER ROSÉWEIN**

2018 SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Weingut Heger / Baden / Deutschland

0.2 l 7.5

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

WEIN

WEIN

WEISSWEIN

2018 GRÜNER VELTLINER 0.75 l 28.5

Netzl / Carnuntum / Österreich

2018 RIESLING TROCKEN 0.75 l 29

Dr. Loosen / Mosel / Deutschland

2018 RIESLING ONO 0.75 l 29

Gunderloch / Rheinhessen / Deutschland

2018 SAUVIGNON BLANC 0.75 l 33.5

Weingut Fischer / Baden / Deutschland

2018 WEISSBURGUNDER 0.75 l 36

Christmann / Pfalz / Deutschland

2018 GRAUBURGUNDER OKTAV 0.75 l 35.5

*Kabinett trocken / Weinhaus Joachim Heger /
Baden / Deutschland*

2018 SANCERRE LE CHÊNE
DU ROY AC 0.75 l 39

Domaine Patrick Girault / Loire / Frankreich

2017 CHARDONNAY TROCKEN 0.75 l 39

Weingut Fischer / Holzfass / Baden / Deutschland

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

**2019 KAITUI
SAUVIGNON BLANC** 0.75 l 39
Markus Schneider / Pfalz / Deutschland

**2018 CHARDONNAY &
WEISSBURGUNDER** 0.75 l 37.5
Knipser / Pfalz / Deutschland

**2018 WEISSER BURGUNDER
,PUR MINERAL'** 0.75 l 44
Weingut Rudolf Fürst / Franken / Deutschland

**2018 KIEDRICHER RIESLING
TROCKEN** 0.75 l 49
Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland

**2018 GRAUBURGUNDER
IHRINGER WINKLERBERG** 0.75 l 52
*VDP Erste Lage trocken /
Weingut Dr. Heger Baden / Deutschland*

2018 IM HAHN GG RIESLING 0.75 l 56
Weingut Toni Jost / Mittelrhein / Deutschland

**2018 WEHLENER SONNENUHR
RIESLING GG** 0.75 l 59
Dr. Loosen / Mosel / Deutschland

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

WEIN

WEIN

ROSÉWEIN

2018 SPÄTBURGUNDER ROSÉ COULEUR

0.75 l 31

Bergdolt / Pfalz / Deutschland

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

ROTWEIN

2017 LES JAMELLES MERLOT

0.75 l 26

Vin de Pays d'Oc / Frankreich

2018 ARTADI TEMPRANILLO

0.75 l 36

Rioja / Spanien

2015 RIOJA CRIANZA

0.75 l 32

Portico Mayor / Rioja / Spanien

2016 SPÄTBURGUNDER

0.75 l 42

Christmann / Pfalz / Deutschland

2016 CHATEAU FABRE GASPARETS

0.75 l 45

Corbières / Frankreich

2016 ROSSO DI MONTALCINO D.O.C

0.75 l 44

Capanna / Toskana / Italien

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)