



*by* STEFFEN HENSSLER

# APERITIF

YUZU NEGRONI <sup>M,1,3</sup> <i>Rosmarin-Gin / Campari / Martini / Yuzu</i>	7 cl	9.5
SAKE SOUR <sup>C</sup> <i>Gin / Sake / Zitronensaft</i>	10 cl	10.5
MARTINI <sup>M</sup> <i>Dry / Bianco / Rosso</i>	5 cl	5
CAMPARI ORANGE <sup>1</sup>	4 cl	7.5
CAMPARI SODA <sup>1</sup>	4 cl	6.5
GIN SUL TONIC <sup>1,20</sup>	4 cl	12
TANQUERAY TONIC <sup>3,10</sup>	4 cl	10
APEROL SPRITZ <sup>1,10</sup>	0.2 l	8.5
ONO FUSION <sup>10,17</sup> <i>Prosecco / Ingwer / Minze</i>	0.1 l	7.5
ONO FUSION ALKOHOLFREI <sup>1</sup> <i>Ingwer / Minze / Spicy Ginger</i>	0.25 l	7
LYCHEE MARTINI <sup>1,M,C</sup> <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	10.5 70
CHAMPAGNER ROSÉ <i>Veuve Clicquot</i>	0.1 l 0.75 l	11.5 75
RUINART CHAMPAGNER <i>„R“ Brut</i>	0.75 l	85
RUINART CHAMPAGNER <i>Brut Rosé</i>	0.75 l	99

# STARTERS

## VORSPEISEN

MISOSUPPE <sup>2,13</sup>	5
<i>Tofu / Wakame</i>	
EDAMAME <sup>13</sup>	8
<i>Meersalz</i>	
EDAMAME „SWEET & SPICY“ <sup>6,7,9,13</sup>	8.5
<i>Sweet-Miso / Chilisaucе</i>	
YAKITORI „HÄHNCHENSPIEß“ <sup>7,9,13</sup>	9.5
<i>Teriyakisauce</i>	
BAKED POTATO SOUP <sup>3,4,6,7</sup>	10.5
<i>Flusskrebse</i>	
ONO'S AVOCADOSALAT <sup>1,6,7,12,13</sup>	15.5
<i>Blattsalat / Avocado</i>	
ONO'S SASHIMI SALAT <sup>1,2,6,7,12,13</sup>	18.5
<i>Blattsalat / Mariniertes Sashimi</i>	
AVOCADO CEVICHE <sup>2,7,13</sup>	10.5
<i>Quinoa / Tapioka / Rote Zwiebel</i>	
SURF & TURF <sup>1,3,4,6,7,9,12,13</sup>	18.5
<i>Pulpo / Schweinebauch / Sudachi / Jus</i>	
GREEN AND CLEAN <sup>1,4,6,7,9,12,13,14</sup>	18.5
<i>Quinoa / Edamame / Radischen / Joghurt / Wachtelei</i>	

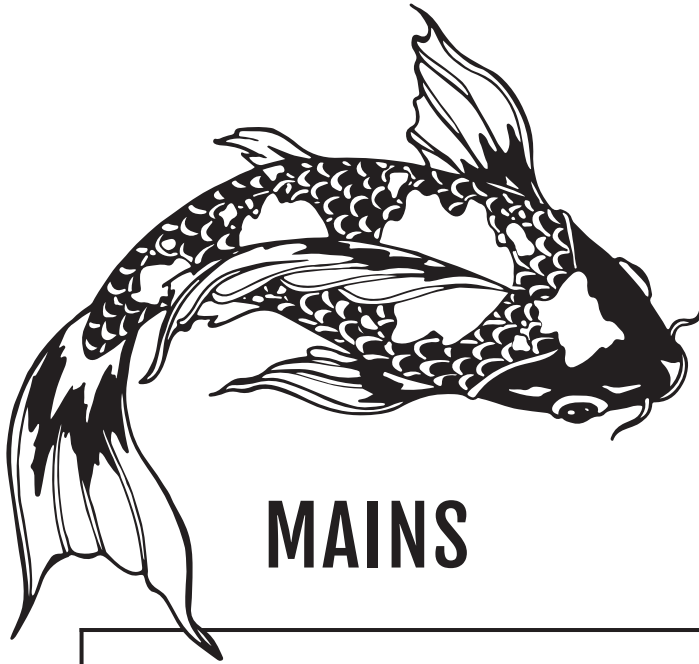
## TEMPURA

<b>VIERLÄNDER GEMÜSE</b> <sup>2,5,6,7,9,13</sup>	11.5
<i>Shiso / Hulksauce / Mentsuyu-Rettich</i>	
<b>„BLACK TIGER GARNELE“</b> <sup>1,2,3,4,6,7,9,12,13</sup>	14.5
<i>Creamy Tobikko / Sesam / Grapefruitjus</i>	
<b>SPICY TUNA TEMPURA</b> <sup>1,2,4,6,7,9,12,13</sup>	14.5
<i>Haussauce / Sesam</i>	
<b>GEMISCHTES TEMPURA</b> <sup>1,3,4,6,7,9,12,13</sup>	13.5
<i>Black Tiger Garnele / Vierländer Gemüse / Hulk / Haussauce</i>	
<b>CRISPY CHICKEN TEMPURA</b> <sup>1,4,6,7,9,12,13</sup>	12
<i>Peperoni / Lauch / Hulk / Haussauce</i>	

## VORSPEISEN SASHIMIS »ONO STYLE«

<b>CEVICHE VOM BUNTBARSCHE</b> <sup>2,5,6</sup>	16.5
<i>Süßkartoffel / Mais / Kirschtomaten / Leche de Tigre</i>	
<b>GEBACKENES SASHIMI VOM LACHS</b> <sup>2,6,7,9,13</sup>	17.5
<i>Avocado / Kiwi / Limette / Ponzu</i>	
<b>SASHIMI VOM TUNA</b> <sup>2,3</sup>	18.5
<i>Flusskrebse / Koriander / Papaya / Mango</i>	
<b>GERÄUCHERTE ENTENBRUST</b> <sup>4,6,7</sup>	16.5
<i>Garnelen Geröstl / Kakao / Yuzu Espuma</i>	
<b>SASHIMI VOM HEIDERIND</b> <sup>2,4,6,7,9,13</sup>	17.5
<i>Mentsuyu Rettich / Knoblauchchip / Nussbutter / Sudachi</i>	

# STARTERS



## MAINS

<b>DRY-AGED RIB-EYE VOM HEIDERIND</b> <sup>4,7</sup>	32.5
<i>Geräuchertes Kartoffelpüree / Porree / Zitrusbutter</i>	
<b>JERK CHICKEN „FLY AWAY“</b> <sup>1,4,7,9</sup>	22.5
<i>Polenta / Babymais / Asia Dip</i>	
<b>YELLOWFIN TUNA „BLACKENED-RARE“</b> <sup>2,7,9,13</sup>	33
<i>Bimi / Rote Zwiebel / Berriyaki</i>	
<b>CIOPPINO</b> <sup>1,2,3,4,7,9,14</sup>	24.5
<i>Tomatisierter Meereseintopf / Brioche</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 gekennzeichneten Speisekarte.  
Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

# HENSSLER'S DESSERTS

<b>WALNUSS SCHNITTE</b> 1,4,9,11,13	12.5
<i>Schokoladensorbet / Karamell / Zitrus</i>	
<b>ROTE GRÜTZE "ONO STYLE"</b> 1,4,9,11,13	9.5
<i>Vanille / Schokolade / Mandeln</i>	
<b>HAUSGEMACHTES EIS</b> 1,4,7,9,11	6.5
<i>Zwei Kugeln</i>	
<b>KOKOSPARFAIT</b> 1,4,7	10.5
<i>Schokolade / Passionsfrucht / Blaubeeren</i>	
<b>DESSERTVARIATION</b>	28
<i>(ab 2 Personen)</i>	

# SUSHI

## STRAIGHT SASHIMI

TUNA <sup>2,12</sup>	29.5
LACHS <sup>2,12</sup>	25.5
LOUP DE MER <sup>2,12</sup>	24.5
MIXED SASHIMI <sup>2,12</sup> <i>r</i>	27

## NIGIRI

LACHS <sup>2,12</sup>	7
TUNA <sup>2,12</sup>	8
UNAGI <sup>2,9,12,13</sup>	7.5
AVOCADO <sup>12</sup>	5

## MAKI

GURKE <sup>12</sup>	4
AVOCADO <sup>12</sup>	6
LACHS <sup>2,12</sup>	6.5
TUNA <sup>2,12</sup>	7.5
CRISPY CALIFORNIA <sup>3,13</sup>	6

## CLASSIC ROLLS

<b>CALIFORNIA ROLL</b> 1,2,3,4,6,7,9,12,13 <i>Kanikama / Gurke / Avocado / Haussauce / Sesam</i>	10.5
<b>SPICY TUNA ROLL</b> 1,2,4,6,7,9,12,13 <i>Spicy Tunatatar / Gurke / Haussauce / Sesam</i>	12.5
<b>FÄRÖER LACHS ROLL</b> 1,2,4,6,7,9,12,13 <i>Lachs / Gurke / Avocado / Haussauce / Tobikko</i>	11.5
<b>TUNA ROLL</b> 1,2,4,6,7,9,12,13 <i>Tuna / Gurke / Avocado / Haussauce / Tobikko</i>	13
<b>CRISPY SHRIMP</b> 1,3,4,6,7,9,12,13 <i>Tempura Gamba / Gurke / Avocado / Haussauce</i>	12.5
<b>CHICKEN TERIYAKI</b> 3,6,7,9,12 <i>Panko Chicken / Gurke / Avocado / Teriyaki</i>	11.5
<b>CRUNCHY CALIFORNIA</b> 1,3,4,6,7,9,12,13 <i>Tempura Kanikama / Gurke / Avocado / Haussauce</i>	12

# SUSHI



# SUSHI

## SPECIAL ROLLS

**NEW SURF & TURF ROLL** 1,2,3,4,6,7,9,12,13 17.5  
*Gurke / Avocado / Gegrillte Gamba / Beef /  
Habanerodip / Trüffelponzu*

**DELUXE TUNASASHIMI ROLL** 1,2,3,4,6,7,9,12,13 18.5  
*Gurke / Avocado / Gebackene Gamba /  
Kanikama / Tuna / Spicy Lachs / Teriyaki*

**BUDDHA ROLL** 1,4,6,7,9,14 17.5  
*Gurke / Avocado / Jakobsmuschel /  
Hollandaise / Kimchie Crunch*

**SWEET TUNA ROLL** 1,2,3,4,7,9,12,13 16.5  
*Gurke / Avocado / Gegrillte Gamba /  
Mangochutney / Haussauce*

**WILD PRAWN ROLL** 2,3,4,6,9 17.5  
*Gurke / Avocado / Gebackene Gamba / Lachssashimi /  
Wakame / Nussbutter / Tobikko*

**LOBSTER ROLL** 1,3,4,6,7,9,12,13 24  
*Gurke / Avocado / Gebackener Hummer /  
Spicy Sesam / Hummerschaum / Haussauce*

**ROLL OF THE DAY**

**TAGESPREIS**

## VEGGIE ROLLS .....

SUSHIBAR VEGGIE <sup>12</sup> 12

*Sushichef Kreation*

YELLOW NATURE ROLL <sup>1,4,6,9,13</sup> 13.5

*Gelbe Zucchini / Gurke / Avocado / Rote Bete /  
Currymayonnaise*

## ONO MIXED .....

Lassen Sie sich von unseren Sushiköchen überraschen.

TOTALLY TUNA MIX <sup>1,2,4,6,7,9,12,13</sup> 42

*DLX Tunasashimi Roll / Nigiri / Maki / Sashimi*

ONO PURE NATURE „VEGETARISCH“ <sup>12</sup> 22.5

*3 Nigiri / 1 Maki / 1 Veggieroll / Gemüse Tempura*

SUSHI MIX KLEIN <sup>1,2,3,4,6,7,9,12,13</sup> 20.5

*1 Special Roll / 3 Nigiri*

SUSHI MIX GROSS <sup>1,2,3,4,6,7,9,12,13</sup> 28.5

*1 Special Roll / 1 Maki / 5 Nigiri*

SUSHI / SASHIMI MIX KLEIN <sup>1,2,3,4,6,7,9,12,13</sup> 22.5

*1 Special Roll / 1 Nigiri / Sashimi*

SUSHI / SASHIMI MIX GROSS <sup>1,2,3,4,6,7,9,12,13</sup> 27.5

*1 Special Roll / 3 Nigiri / Sashimi*

ONO MIX AB 2 PERSONEN PRO PERSON 36.5

<sup>1,2,3,4,6,7,9,12,13</sup>

*Special Roll / Maki / New Style Nigiri /*

*Spezialsashimi / Tempura*

# SUSHI

<b>FERNET BRANCA</b>	4 cl	5.5
<b>AVERNA</b>	4 cl	6.5
<b>SAMBUCA</b> <i>Molinari</i>	4 cl	6.5
<b>VODKA</b> <i>Bazic</i>	4 cl	7
<b>GRAPPA</b> <i>Nonino Chardonnay</i>	2 cl	6.5
<b>RUM</b> <i>Abuelo 7 Jahre</i>	4 cl	9.5
<b>BRANDY</b> <i>Cardenal Mendoza</i>	4 cl	8
<b>WHISKY</b> <i>Isle of Jura</i>	4 cl	10
<b>SALWEY</b> <i>Kaiserstühler Kirschwasser / Williams Christbirne / Himbeergeist</i>	2 cl	8
<b>EDELSTAHL</b> <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 45	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 <i>Coca Cola / Light</i>	0.2 l	3.5
FANTA	0.2 l	3.5
SPRITE	0.2 l	3.5
THOMAS HENRY <i>Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale</i>	0.2 l	3.5
SEICHA MATCHA LIMONADE <i>Limette</i>	0.33 l	3.5

## 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 <i>mit / ohne Kohlensäure</i>	0.25 l	2.9
	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

BECKS PILS	0.33 l	4
BECKS PILS ALKOHOLFREI	0.33 l	4
SAPPORO BEER	0.33 l	4

# WEIN

## ..... OFFENER WEISSWEIN

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

(Jahgangsänderungen vorbehalten)

..... **OFFENER ROTWEIN**

<b>2015 BLASON DE SAN JUAN</b>	0.2 l	8.6
<i>Tempranillo / Bodegas O. Fournier / Ribera del Duero / Spanien</i>	0.75 l	31

<b>2016 MANTURA</b>	0.2 l	7.6
<i>Cabernet Sauvignon / Merlot / Studier / Pfalz / Deutschland</i>	0.75 l	28

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

..... **OFFENER ROSÉWEIN**

<b>2017 SPÄTBURGUNDER ROSÉ</b>	0.2 l	7.5
<i>Weingut Heger / Baden / Deutschland</i>		

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

**WEIN**



# WEIN

## WEISSWEIN

<b>2018 GRÜNER VELTLINER</b> <i>Netzl / Carnuntum / Österreich</i>	0.75 l	28.5
<b>2018 RIESLING TROCKEN</b> <i>Dr. Loosen / Mosel / Deutschland</i>	0.75 l	29
<b>2018 RIESLING ONO</b> <i>Gunderloch / Rheinhessen / Deutschland</i>	0.75 l	29
<b>2018 SAUVIGNON BLANC</b> <i>Weingut Fischer / Baden / Deutschland</i>	0.75 l	33.5
<b>2018 WEISSBURGUNDER</b> <i>Christmann / Pfalz / Deutschland</i>	0.75 l	36
<b>2018 GRAUBURGUNDER OKTAV</b> <i>Kabinett trocken / Weinhaus Joachim Heger / Baden / Deutschland</i>	0.75 l	35.5
<b>2018 SANCERRE LE CHÊNE DU ROY AC</b> <i>Domaine Patrick Girault / Loire / Frankreich</i>	0.75 l	39
<b>2017 CHARDONNAY TROCKEN</b> <i>Weingut Fischer / Holzfass / Baden / Deutschland</i>	0.75 l	39

(Jahrgangsänderungen vorbehalten)

**2018 DITTELSHEIMER  
CHARDONNAY** 0.75 l 34.5

*Daniel Mattern / Rheinhessen / 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*

**2017 GRAUBURGUNDER  
IHRINGER WINKLERBERG** 0.75 l 52

*VDP Erste Lage trocken /*

*Weingut Dr. Heger Baden / Deutschland*

**2017 IM HAHN GG RIESLING** 0.75 l 56

*Weingut Toni Jost / Mittelrhein / Deutschland*

**2017 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)