



SO
SHE



and so she was like...

白刃

白刃

SHE BELIEVED SHE COULD, AND SO SHE DID

WILLKOMMEN BEI SOSHE - DEINE AUSZEIT VOM ALLTAG

Tauche ein in eine faszinierende kulinarische Reise, die die traditionelle japanische Küche mit einem Hauch europäischer Einflüsse vereint. Bei SoShe bieten wir Dir eine einzigartige Fusionsküche mit Schwerpunkt auf New Style Sushi, fantastischen Burgern und köstlichen Bowls. Unsere Philosophie dreht sich um Deine Entspannung und Genussmomente, die Du bei uns in jeder Ecke unseres einzigartigen Manga-Ambientes erleben wirst.

Unsere Sushimeister, alle mit einer fundierten Ausbildung und Leidenschaft für ihre Kunst, zaubern für Dich Sushi-Kreationen von höchster Qualität. Doch bei SoShe geht es nicht nur um die klassischen Sushi-Variationen. Unsere Karte ist klein, aber fein und zeichnet sich vor allem durch die einzigartige Kombination von Sushi mit unseren hausgemachten Saucen aus. Dieser besondere Twist verleiht unseren Gerichten eine Geschmacksexplosion, die Du so nirgendwo anders finden wirst.

Bei uns heißen wir besonders die anspruchsvollen Genießerinnen und Genießer herzlich willkommen. Unsere kulinarischen Kreationen sind speziell für diejenigen gemacht, die exzellente Qualität zu schätzen wissen und ihre Gaumen gerne mit raffinierten Geschmackserlebnissen verwöhnen möchten. Wenn Du Wert auf kulinarischen Hochgenuss legst und das Besondere suchst, bist Du bei uns genau richtig.

Lass den Alltag hinter Dir und gönne Dir eine Auszeit voller Genuss und Entspannung. Unser Team freut sich darauf, Dich in unserer einzigartigen Welt der japanisch-europäischen Fusion begrüßen zu dürfen.

APERITIVI

ESSENTIALS

SoShe Aperitivo Erdbeergin•Limettensaft•Tonic Water•Beeren	7.9
Elderflower Fizz Vodka•Holunderblüte•Limettensaft•Soda	9.5
Aperol Spritz Aperol•Prosecco•Soda	9.5
Limoncino Spritz Limoncino•Prosecco•Soda•Limettensaft	9.5
Lillet Berry Lillet•Russian Wildberry•Beeren	9.5
Yuzu Spritz Tanqueray Gin•Yuzu Sake•Prosecco•Soda	10.5

VIRGIN ESSENTIALS

SoShe Aperitivo Alkoholfrei Crodino•Limettensaft•Schweppes Wildberry•Beeren	6.9
Orange Spritz Monin Orange Spritz•Maracuja•Soda	6.9
Sweet Yuzu Yuzu•Zitrone•Maracuja•Soda	6.9

SCHAUMWEINE

Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene•Le Manzane D.O.C.G	0,1L	5.5
Rotari Rosé Metodo Classico•Südtirol	0,1L	7.9

OFFENER AUSSCHANK

WEISSWEIN

Riesling Trocken Mineralgestein Manz	0,15L	7.9
Grauburgunder Trocken Manz	0,15L	8.9
Chardonnay Manz	0,15L	7.6
Sauvignon Blanc Dr. von Bassermann-Jordan	0,15L	9.5
Lugana Le Morette	0,15L	8.9

ROSÉWEIN

Lustspiel Manz	0,15L	7.5
--------------------------	-------	-----

ROTWEIN

Primitivo di Manduria SUD Feudi di San Marzano	0,15L	7.1
Montepulciano D'Abruzzo "Dried Grapes" Fosso Corno	0,15L	7.1

BEER & SOFTS

HOMEMADE LEMONADES

Yuzu Limo Yuzupüree•Maracuja•Limette•Soda	0,4L	6.9
Gurken-Maracuja Limo Gurke•Maracuja•Apfelsaft•Limette	0,4L	6.9
Wild Rosy Cranberry•Maracuja•Schweppes Wildberry•Rosmarin	0,4L	6.9
Homemade Ice Tea Pfirsich Schwarzer Tee•Pfirsich•H2O	0,4L	6.9
Homemade Ice Tea Maracuja Schwarzer Tee•Maracuja•H2O	0,4L	6.9

SAFT & SOFTDRINKS

Orange / Apfel / Rhababer / Maracuja / Cranberry	0,2L/0.4L	3.8/5.5
Alle Säfte als Schorle	0,2L/0.4L	3.5/5.2
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite	0.2L	3.9

H2O

Acqua Morelli Still	0,2L/0,75L	2.9/6.9
Acqua Morelli Laut	0,2L/0,75L	2.9/6.9

BIER

Bayreuther Hell Vom Fass	0.3L/0.5L	3.5/5.5
Alsterwasser	0.3L/0.5L	3.5/5.5
Maisel's & Friends Pale Ale Alkoholfrei	0.33L	3.5
Maisel's Weiße / Alkoholfrei	0.5L	5.9
Kirin Bier	0.33L	4.5

STARTERS

Edamame Classic / Spicy  Sesamöl•Meersalz / Chili•Knoblauch	7.9
Gyoza Kimchi  Kimchifüllung•Wasabinuss	7.9
Tempura Gemüse  Marktfrisches Gemüse•Tempura•Japanische Butter	10.5
Tempura Garnele 4 Wildfanggarnelen•Tempura•Teriyaki•Japanische Butter	15.9
Pimientos de Padrón Miso•Tahini•Bonitoflocken	8.9
Chicken Fingers Tempurahähnchen•Jalapeñosalsa•Japanische Butter	9.9
Kimchi  Chinakohl•Möhre•Rettich•Ingwer•Knoblauch	6.5
Truffle Cauliflower  Blumenkohl•Miso•Tahini•Trüffelschaum	9.9
Tuna Tatar Yellow Fin Tuna•Trüffelavocado•Mango	17.9
Salmon Tatar Lachs•Trüffelavocado•Parmesancrunch•Sellerie	18.9
Salmon Sashimi New Style Lachs•Wasabi•Ponzu•Süßkartoffelchips	13.9
Beef Sashimi U.S. Beef•Kataifi•SoShe Beefsauce	18.9
Salmon Sashimi Classic Lachs•4 Stück	6.9
Tuna Sashimi Classic Yellow Fin Tuna•4 Stück	8.9

Für Auskünfte über Allergene sowie Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an



NEW STYLE SUSHI



8 STK

Vegan Dream Roll 	12.9
Avocado•Gurke•Mango•Enoki Pilze•Rettich•Kokos•Rote Beete	
Hot Truffle Roll 	13.9
Rettich•Avocado•Tomate•Trüffel•Gebacken	
Crab Tower	13.9
Kanikama•Gurke•Avocado•Tobiko•SoShe Beefsauce•Yuzu•Spicy Mayo	
Mango Lachsi Roll	15.9
Lachs•Frischkäse•Mango•Gurke•Spicy Mayo•Teriyaki	
Chicki Micki Roll	12.9
Hähnchen•Tempura•Avocado•Gurke•Hoisin•Gochujang	
Spicy Salmon	12.9
Lachs•Gurke•Avocado•Trüffelrischkäse•Togarashi	
Hot & Sexy Roll	13.9
Lachs•Avocado•Gurke•Tempura•Gochujang•Röstzwiebeln	

SIGNATURE ROLLS

Spicy Tuna Roll	19.5
Yellow Fin Tuna•Avocado•Süßkartoffelchips•Tenkasu•Jalapeñosalsa	
Crazy Shrimp Roll	19.5
Wildfanggarnele•Frischkäse•Avocado•Gurke•Trüffelmayo• Mango-Chilisauce•Frische Passionsfrucht•Tempura	
Black Shrimp Roll	25.5
Wildfanggarnele•Tempura•Trüffelrischkäse•Gurke•Avocado•Yuzu• Teriyaki•Frischer Trüffel	
New California Roll	19.9
Yellow Fin Tuna•Kanikama•Avocado•Gurke•Rucola•Parmesan	
Surf & Turf Roll	20.9
Geflammtes Rinderfilet•Wildfanggarnele•Avocado•Gurke	
Crunchy Unagi Roll	19.9
Aal•Tempura•Avocado•Gurke•Enoki•Wasabimayo•Yuzu	
WaSa Roll	20.9
Aal•Lachs•Trüffelrischkäse•Avocado•Gurke•Wasabimayo•Yuzu	

Für Auskünfte über Allergene sowie Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an

TO SHARE

WUSSTEST DU SCHON?

In Japan hat das Teilen von Speisen eine lange Tradition. Bei uns kannst Du diese Tradition hautnah erleben! Wähle Deine Lieblings-Sushi-Variationen aus und wir arrangieren sie liebevoll auf einer Platte für die Tischmitte. So könnt Ihr gemeinsam die Aromen und die Kunstfertigkeit unserer Sushimeister genießen. Entdecke das besondere Erlebnis des "To Share" und teile kulinarische Freuden mit Deinen Liebsten bei SoShe.

Erforsche die geschmackliche Vielfalt unserer japanisch-europäischen Fusion und entdecke, wie das Teilen von kulinarischen Freuden das Essen zu einem ganz besonderen Erlebnis macht. Wir bei SoShe glauben daran, dass Essen eine fantastische Gelegenheit ist, uns näher zu bringen und unvergessliche Augenblicke miteinander zu teilen.

Wir haben bereits für jeden Anlass vorausgewählte Platten zusammengestellt – perfekt abgestimmt, um Eure gemeinsamen Momente noch besonderer zu machen.



FÜR 2 PERSONEN



Drop It Like It's Hot

Edamame Spicy 
Spicy Tuna Roll
Spicy Salmon Roll
WaSa Roll

58

Dinner Date

Truffle Cauliflower
Crazy Shrimp Roll
Hot & Sexy Roll
Mango Lachsi Roll

55

Best Friends

Pimientos de Padrón
Vegan Dream Roll 
New California Roll
Crab Tower

61

BOWLS & CLASSICS

BOWLS

Veggie Bowl  (auch vegan möglich)	18
Tofu•Reis•Mango•Avocado•Edamame•Wakame•Rettich• Röstzwiebeln•Ingwerchips•Teriyaki	
Salmon Bowl	20.5
Lachs•Reis•Edamame•Avocado•Schnittlauch•Spicy Mayo• Teriyaki•Ponzu-Trüffelschaum	
Beef Bowl	21.5
Rinderfiletscheiben•Reis•Champignons•Blumenkohl•Röstzwiebeln• Avocado•Rote Zwiebel•Teriyaki•Ponzu-Trüffelschaum	



Avocado Maki 	6.5
Avocado•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Cucumber Maki 	6
Gurke•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Salmon Maki	7
Lachs•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Tuna Maki	9
Yellow Fin Tuna•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Unagi Maki	9.5
Aal•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	



Avocado Nigiri 	5.5
Avocado•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Cucumber Nigiri 	5
Gurke•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Salmon Nigiri	6
Lachs•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Tuna Nigiri	7
Yellow Fin Tuna•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	
Unagi Nigiri	8
Aal•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu	

Für Auskünfte über Allergene sowie Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an

HAPPY END

DESSERT

Geschäumte Creme Brûlée 	9.9
Beerenragout•Mangosorbet•Mandelkekscrunch•Nussplitter	
Matcha Cheesecake 	10.9
Mandelboden•Frischkäse•Matcha•Weiße Schokolade• Erdnüsse•Zitronensorbet	
Mochi Mix (3 Sorten) 	9.9
Saisonal wechselnde Sorten	

HEISSGETRÄNKE

Alle Heißgetränke sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Espresso / Doppio	2.3 / 3.4
Espresso Macchiato / Doppio	2.6 / 3.8
Café Crema	3.5
Cappuccino	3.9
Milchkaffee	4.1
Latte Macchiato	4.2
Frischer Ingwertee	3.9
Frischer Minztee	3.9
Verschiedene Teesorten	3.4
Kamille•Früchte•Darjeeling•Jasmin Tee•Japan Sencha	

Für Auskünfte über Allergene sowie Zusatzstoffe sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an

SAKE

"Die Göttliche Kraft" Chiyonsono Kumamoto Shinriki Grünes Gras•Frische Meeresbrise•Tropische Früchte•55% Polierrate	0.1L	13.9
"Bärenstark" Jozen No Mizunogotoshi Trocken•Kräftig•Melone•Birne•Ungefiltert•Trüb•60% Polierrate	0.1L	14.5
"Welt der Blumen und Weiden" Imayotsukasa Karyukai Weich•Seidig•Süßlich•Wassermelone•11% Alkohol•60% Polierrate	0.1L	12.9
"Nach geheimer Lehre kalt gebraut" Masumi Okuden Kanzukuri Voller Geschmack•Präsent•Umami•60% Polierrate	0.1L	14.9
"Meister unserer Zeit" Imayotsukasa Junmai Daiginjo Trocken•Mild•Klar•Leicht•Höchste Premium-Stufe•50% Polierrate	0.1L	18.5



KLEINER EXKURS

Japanischer Sake repräsentiert in seinen Premium-Qualitäten eines der reinsten und natürlichsten Getränke der Welt. Dieses raffinierte Getränk zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Tradition und Handwerkskunst aus, welche eine breite Vielfalt von Sorten und Produktionsmethoden umfasst. Die Qualität und der Geschmack von Sake variieren abhängig von Faktoren wie Reispoliergrad, Hefeart, Wassertyp, Brauverfahren und Reifungsdauer.

Der Reispoliergrad, auch bekannt als "Seimai Buai", ist ein entscheidender Faktor bei der Herstellung von Sake. Vor dem Brauprozess wird der Rohreis poliert, um die äußere Schicht zu entfernen und die Stärke im Inneren freizulegen. Ein niedrigerer Poliergrad führt zu einem höheren Qualitätsniveau des Sake, da er unerwünschte Aromen reduziert und einen reinen, delikaten Geschmack erzeugt.

Der Geschmack von Sake variiert von fruchtig bis blumig, von trocken bis süß und von mild bis würzig. Einige Sorten entfalten ihre besten Aromen bei unterschiedlichen Temperaturen – manche bei Raumtemperatur, andere leicht gekühlt. Die Temperatur hat einen erheblichen Einfluss auf die Wahrnehmung des Geschmacksprofils des Sake - je kühler der Sake getrunken wird, desto mehr treten frische und fruchtige Aromen in den Vordergrund, Aus diesem Grund wird unser Sake gut gekühlt serviert.

Der Alkoholgehalt von Sake liegt in der Regel zwischen 14 und 17 Prozent. Im Gegensatz zu Wein enthält Sake weder Zusatzstoffe noch Sulfite und weist weniger Säure auf. Die Vielfalt, Qualität und Raffinesse von Premium-Sake spiegeln die tiefe Verbundenheit Japans mit seiner Tradition und seiner Hingabe an die Kunst des Brauens wider.

COCKTAILS

SIGNATURE DRINKS

Negroni Sour Tanqueray Gin•Vermouth•Campari•Limettensaft•Zucker•Eiweiß	14
Yuzu Sour Il Four Yuzu Sake•Limettensaft•Zucker•Eiweiß	14
Tonka Heaven Erdbeergin•Limettensaft•Zucker•Eiweiß•Himbeere•Tonkabohne	14.5

COCKTAILS

Espresso Martini Espresso•Vodka•Kahlúa	13
Gin Basil Smash Tanqueray Gin•Limettensaft•Zucker•Basilikum	13
Ginito in Paradise Tanqueray Gin•Limettensaft•Zucker•Minze•Maracuja•Soda•Limette	12
Classic Sour Spirituose•Limettensaft•Zucker•Eiweiß Wahlweise: Tanqueray Gin/Bulleit Bourbon/Amaretto/Frangelico	12
Fulo Passion Nega Fulo Cachaca•Zucker•Limette•Frische Passionsfrucht	12
Classic Caipirinha Nega Fulo Cachaca•Limetten•Rohrzucker	12
Havana Mojito Havana•Zucker•Limetten•Minze•Soda	12

MOCKTAILS

Virgin in Paradise Maracuja•Limettensaft•Limette•Minze•Zucker	9.5
Driver's Mule Maracuja•Limettensaft•Ginger B.	7.5
Ipanema Limette•Rohrzucker•Ginger Ale	7.5
Moskito Limette•Zucker•Minze•Ginger Ale	7.5

LONGDRINKS

CLASSICS

Moscow Mule Vodka•Limettensaft•Ginger Beer	12
London Mule Tanqueray Gin•Limettensaft•Ginger Beer	12
Cuba Libre Havana•Limette•Coca Cola	10

GIN

Monkey 47	10.5
Hendrick's	10
V-Sinne Raspberry	12
Puerto de Indias Erdbeergin	8
Gin Mare	12
Amazonian	10.5
Tanqueray	8
Alkoholfreier Gin	8

TONIC

Thomas Henry Tonic Water	0.2L	2.9
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic Water	0.2L	2.9
Fever-Tree Tonic Water	0.2L	3.8
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water	0.2L	4.2

WEISSWEIN

ITALIEN

Lugana Benedictus Le Morette•Lombardei	0.75L	31
Pinot Grigio Silvio Jermann•Friaul	0.75L	42
Lugana Riserva Le Morette•Lombardei	0.75L	69
Sauvignon TWC San Michele Eppan•Südtirol	0.75L	146
Appius San Michele Eppan•Südtirol	0.75L	149

FRANKREICH

Sancerre Domaine Fouassier	0.75L	48
Pouilly Fume Villa Paulus•Masson-Blondelet•Loire	0.75L	48
Meursault Michel Bouzereau & Fils	0.75L	95
Chassagne-Montrachet Thomas Morey	0.75L	119

DEUTSCHLAND

Grauburgunder Trocken Manz•Rheinhessen	0.75L	31
Riesling Trocken Mineralgestein Manz•Rheinhessen	0.75L	29
Riesling Pettenthal Kabinett Manz•Rheinhessen•Halbtrocken	0.75L	33
Chardonnay Manz•Rheinhessen	0.75L	29
Sauvignon Blanc Bassermann-Jordan•Pfalz	0.75L	35
Marienburg Fahrlay Clemens Busch•Mosel Saar Ruwer•Großes Gewächs	0.75L	69

ROTWEIN

ITALIEN

Montepulciano D'Abruzzo Dried Grapes•Fosso Corno•Abruzzen	0.75L	29
Primitivo di Manduria SUD Feudi di San Marzano•Apulien	0.75L	28
Primitivo di Manduria 62Anni Feudi di San Marzano•Apulien	0.75L	42
Schioppettino La Tunella•Friaul	0.75L	47

ROSÉWEIN

Lustspiel Manz•Rhein Hessen	0.75L	28.5
---------------------------------------	-------	------

SCHAUMWEIN

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Rosé	0.75L	95
Moët & Chandon ICE Imperial	0.75L	115
Moët & Chandon ICE Rosé	0.75L	119
Moët & Chandon Imperial Brut	0.75L	70
Ruinart Blanc de Blancs	0.75L	139
Ruinart Rosé	0.75L	135

PROSECCO

Prosecco Valdobbiadene Brut DOCG•Venetien	0.75L	29
Rotari Rosé Metodo Classico•Südtirol	0.75L	35.5

KLEINES LEXIKON



Edamame

Grüne, unreife Sojabohnen aus der asiatischen Küche, oft als gesunder Snack oder Beilage serviert.



Gochujang

Eine koreanische Chili-Paste, die würzig und leicht süßlich ist, häufig als Würzmittel in verschiedenen Gerichten verwendet wird.



Gyoza

Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse oder Meeresfrüchten, meistens gebraten oder gedämpft.



Hoisin

Eine dickflüssige, süßlich-würzige asiatische Sauce, die häufig als Marinade oder Dip für Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse verwendet wird.



Kanikama

Imitation von Krabbenfleisch aus Fisch, oft in Sushi-Rollen und Salaten verwendet.



Kataifi

Ein feines Teigfadenprodukt, das in der asiatischen Küche verwendet wird, um Süßspeisen und herzhafte Gerichte zu umhüllen oder zu garnieren.



Ponzu

Eine asiatische Sauce aus Zitrusfrüchten (meist Zitrone oder Orange), Sojasauce, Essig und Dashi (Fischbrühe), häufig als Dip oder Dressing verwendet.



Pimientos de Padrón

Spanische grüne Paprikaschoten, die oft gebraten und mit Meersalz bestreut als Tapas serviert werden.



Tempura

Eine asiatische Kochtechnik, bei der Gemüse, Meeresfrüchte oder Fleisch in einem leichten Teigmantel frittiert werden.



Tenkasu

Knusprige, frittierte Tempura-Teigstückchen, die als Garnitur in der asiatischen Küche Verwendung finden.



Togarashi

Asiatische Chiliflocken, die als Gewürz für eine angenehme Schärfe in verschiedenen Gerichten verwendet werden.



Unagi

Süßwasser-Aal, der oft gegrillt und mit einer würzigen Sauce glasiert wird, eine beliebte Zutat in der asiatischen Küche.



Yuzu

Eine asiatische Zitrusfrucht, die in Japan und anderen asiatischen Ländern beliebt ist und deren Saft und Schale als Würzmittel in verschiedenen Gerichten eingesetzt werden.

サキア

サキア

サキア

サキア!



