



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 Starten 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

<b>SoShe Aperitivo</b> Erdbeergin•Limettensaft•Tonic Water•Beeren	8.8
<b>Elderflower Fizz</b> Vodka•Holunderblüte•Limettensaft•Soda	10.5
<b>Aperol Spritz</b> Aperol•Prosecco•Soda	9.5
<b>Limoncino Spritz</b> Limoncino•Prosecco•Soda•Limettensaft	9.5
<b>Lillet Berry</b> Lillet•Russian Wildberry•Beeren	9.5
<b>Yuzu Spritz</b> Tanqueray Gin•Yuzu Sake•Prosecco•Soda	11.75

## VIRGIN ESSENTIALS

<b>SoShe Aperitivo Alkoholfrei</b> Crodino•Limettensaft•Schweppes Wildberry•Beeren	7.7
<b>Orange Spritz</b> Monin Orange Spritz•Maracuja•Soda	7.7
<b>Sweet Yuzu</b> Yuzu•Zitrone•Maracuja•Soda	7.7

## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco Superiore Brut</b> Conegliano Valdobbiadene•Le Manzane D.O.C.G	0,1L	6
<b>Rotari Rosé</b> Metodo Classico•Südtirol	0,1L	8.8

# OFFENER AUSSCHANK

## WEISSWEIN

<b>Riesling Trocken Mineralgestein</b> Manz	0,15L	8.8
<b>Grauburgunder Trocken</b> Manz	0,15L	9.9
<b>Chardonnay</b> Manz	0,15L	8.8
<b>Sauvignon Blanc</b> Dr. von Bassermann-Jordan	0,15L	10.5
<b>Lugana</b> Le Morette	0,15L	9.9

## ROSÉWEIN

<b>Lustspiel</b> Manz	0,15L	8.8
--------------------------	-------	-----

## ROTWEIN

<b>Primitivo di Manduria SUD</b> Feudi di San Marzano	0,15L	7.9
<b>Montepulciano D'Abruzzo</b> "Dried Grapes" Fosso Corno	0,15L	7.1

# BEER & SOFTS

## HOMEMADE LEMONADES

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

## SAFT & SOFTDRINKS

<b>Orange / Apfel / Rhababer / Maracuja / Cranberry</b>	0,2L/0.4L	4.2/6.1
<b>Alle Säfte als Schorle</b>	0,2L/0.4L	3.5/5.2
<b>Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite</b>	0.2L	4.3

## H2O

<b>Acqua Morelli Still</b>	0,2L/0,75L	3.2/7.7
<b>Acqua Morelli Laut</b>	0,2L/0,75L	3.2/7.7

## BIER

<b>Bayreuther Hell Vom Fass</b>	0.3L/0.5L	3.5/5.5
<b>Alsterwasser</b>	0.3L/0.5L	3.5/5.5
<b>Maisel's &amp; Friends Pale Ale Alkoholfrei</b>	0.33L	3.5
<b>Maisel's Weiße / Alkoholfrei</b>	0.5L	6.6
<b>Kirin Bier</b>	0.33L	5

# STARTERS

<b>Edamame Classic / Spicy</b> 	7.9
Sesamöl•Meersalz / Chili•Knoblauch	
<b>Gyoza Kimchi</b> 	9.3
Kimchifüllung•Wasabinuss	
<b>Fancy Salmon Tatar</b> 	21
Label Rouge Lachs•Miso•Creme Fraiche•Salicorn•Tobiko•Ingwer	
<b>Tempura Gemüse</b> 	12.5
Marktfrisches Gemüse•Tempura•Japanische Butter	
<b>Pimientos de Padrón</b>	8.5
Miso•Tahini•Bonitoflocken	
<b>Kimchi</b> 	7.3
Chinakohl•Möhre•Rettich•Ingwer•Knoblauch	
<b>Truffle Cauliflower</b> 	9.9
Blumenkohl•Miso•Tahini•Trüffelschaum	
<b>Tuna Tatar</b>	21
Yellow Fin Tuna•Trüffelavocado•Mango	
<b>Chicken Fingers</b>	9.9
Tempurahähnchen•Jalapeñosalsa•Japanische Butter	
<b>Summer Salmon Sashimi</b> 	17.5
Label Rouge Lachs•Ponzu•Fenchel•rote Zwiebeln•Orangen•Tobiko• Dill•Petersilie	
<b>Tempura Garnele</b>	17.9
4 Wildfanggarnelen•Tempura•Teriyaki•Japanische Butter	
<b>Truffle Beef Sashimi</b> 	21
Geflammtes U.S.Beef•Schnittlauch•Special Sauce•frischer Trüffel	
<b>Sashimi Mix</b> 	24.5
Yellow Fin Tuna•Label Rouge Lachs	

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



# NEW STYLE SUSHI



8 STK

<b>Vegan Dream Roll</b> 	14.5
Avocado•Gurke•Mango•Enoki Pilze•Rettich•Kokos•Rote Beete	
<b>Crunchy Avocado Roll</b> 	15.6
Rettich•Avocado•Tomate•Trüffel•Gebacken	
<b>Surf &amp; Turf Roll</b>	23.5
Geflammtes Rinderfilet•Wildfanggarnele•Avocado•Gurke	
<b>Spicy Tuna Roll</b>	21.9
Yellow Fin Tuna•Avocado•Süßkartoffelchips•Tenkasu•Jalapeñosalsa	
<b>Rock'n'Chicken Roll</b> 	21.5
Hähnchenbrustfilet•Avocado•Gurke•Guindilla Pepper• Pimiento de Paquillo•Koriander	
<b>Black Shrimp Truffle Roll</b>	28
Wildfanggarnele•Tempura•Trüffelrischkäse•Gurke•Avocado•Yuzu• Teriyaki•Frischer Trüffel	
<b>Crunchy Tuna Roll</b> 	21.9
Wildfanggarnele•Yellow Fin Tuna•Parmesan•Tempura	
<b>Yellow Zema Roll</b> 	17.9
Label Rouge Lachs•Trüffelrischkäse•Gurke•Avocado• Tempuralachs•Yuzu•Teriyaki	
<b>New California Roll</b>	21.9
Yellow Fin Tuna•Kanikama•Avocado•Gurke•Rucola•Parmesan	
<b>Chicken Do It Roll</b> 	19
Hähnchen•Gurke•Avocado•Kimchi•Röstzwiebeln•Tempura	
<b>Crazy Shrimp Roll</b>	21.9
Wildfanggarnele•Frischkäse•Avocado•Gurke•Trüffelmayo• Mango-Chilisauce•Frische Passionsfrucht•Tempura	
<b>Hot &amp; Sexy Roll</b>	16.3
Lachs•Avocado•Gurke•Tempura•Gochujang•Röstzwiebeln	

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



<b>Veggie Love</b> 	49
Truffle Cauliflower Crunchy Avocado Roll Vegan Dream Roll Avocado Maki Cucumber Maki	
<b>Shrimply The Best</b>	79
Tuna Tatar Tempura Garnelen Black Shrimp Truffle Roll Crazy Shrimp Roll	
<b>SoShe, SoHe, SoWe</b> 	60
Edamame Classic Hot & Sexy Roll Chicken Do It Roll New California Roll	

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

# MAINS & CLASSICS

- Veggie Bowl**  (auch vegan möglich) 20  
Tofu•Reis•Mango•Avocado•Edamame•Wakame•Rettich•  
Röstzwiebeln•Ingwerchips•Teriyaki
- Salmon Bowl** 23  
Lachs•Reis•Edamame•Avocado•Schnittlauch•Spicy Mayo•  
Teriyaki•Ponzu-Trüffelschaum
- Beef Bowl** 24  
Rinderfiletscheiben•Reis•Champignons•Blumenkohl•Röstzwiebeln•  
Avocado•Rote Zwiebel•Teriyaki•Ponzu-Trüffelschaum
- Nikkei-Ribs**  26.5  
Bio-Landschweinrippchen•Teriyaki•Gochujang•Schinus-Pepper•  
Parmesanpommes



- Avocado Maki**  6.5  
Avocado•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu
- Cucumber Maki**  6.7  
Gurke•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu
- Salmon Maki** 7.8  
Lachs•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu
- Tuna Maki** 10  
Yellow Fin Tuna•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu



- Avocado Nigiri**  5.5  
Avocado•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu
- Cucumber Nigiri**  5.6  
Gurke•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu
- Salmon Nigiri** 6  
Lachs•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu
- Tuna Nigiri** 7  
Yellow Fin Tuna•Hoisin•Sweet Mayo•Yuzu

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

# HAPPY END

## DESSERT

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

## HEISSGETRÄNKE

Alle Heißgetränke sind auch entkoffeiniert erhältlich.

<b>Espresso / Doppio</b>	2.6 / 3.8
<b>Espresso Macchiato / Doppio</b>	2.6 / 3.8
<b>Café Crema</b>	3.5
<b>Cappuccino</b>	3.9
<b>Milchkaffee</b>	4.6
<b>Latte Macchiato</b>	4.2
<b>Frischer Ingwertee</b>	3.9
<b>Frischer Minztee</b>	3.9
<b>Verschiedene Teesorten</b>	3.4
Kamille•Früchte•Darjeeling•Jasmin Tee•Japan Sencha	

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

# SAKE

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

<b>Negroni Sour</b> Tanqueray Gin•Vermouth•Campari•Limettensaft•Zucker•Eiweiß	15.7
<b>Yuzu Sour</b> Il Four Yuzu Sake•Limettensaft•Zucker•Eiweiß	14
<b>Tonka Heaven</b> Erdbeergin•Limettensaft•Zucker•Eiweiß•Himbeere•Tonkabohne	14.5

## COCKTAILS

<b>Espresso Martini</b> Espresso•Vodka•Kahlúa	14.6
<b>Ginito in Paradise</b> Tanqueray Gin•Limettensaft•Zucker•Minze•Maracuja•Soda•Limette	13.5
<b>Classic Sour</b> Spirituose•Limettensaft•Zucker•Eiweiß Wahlweise: Tanqueray Gin/Bulleit Bourbon/Amaretto/Frangelico	12
<b>Fulo Passion</b> Nega Fulo Cachaca•Zucker•Limette•Frische Passionsfrucht	12
<b>Classic Caipirinha</b> Nega Fulo Cachaca•Limetten•Rohrzucker	12
<b>Havana Mojito</b> Havana•Zucker•Limetten•Minze•Soda	12

## MOCKTAILS

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

# LONGDRINKS

## CLASSICS

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

## GIN

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

## TONIC

<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0.2L	2.9
<b>Thomas Henry Cherry Blossom Tonic Water</b>	0.2L	2.9
<b>Fever-Tree Tonic Water</b>	0.2L	3.8
<b>Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</b>	0.2L	4.2

# WEISSWEIN

## ITALIEN

<b>Lugana Benedictus</b> Le Morette•Lombardei	0.75L	35
<b>Pinot Grigio</b> Silvio Jermann•Friaul	0.75L	47
<b>Lugana Riserva</b> Le Morette•Lombardei	0.75L	77
<b>Sauvignon TWC</b> San Michele Eppan•Südtirol	0.75L	163
<b>Appius</b> San Michele Eppan•Südtirol	0.75L	169

## FRANKREICH

<b>Sancerre</b> Domaine Fouassier	0.75L	53
<b>Pouilly Fume</b> Villa Paulus•Masson-Blondelet•Loire	0.75L	48
<b>Meursault</b> Michel Bouzereau & Fils	0.75L	106
<b>Chassagne-Montrachet</b> Thomas Morey	0.75L	133

## DEUTSCHLAND

<b>Grauburgunder Trocken</b> Manz•Rheinhessen	0.75L	31
<b>Riesling Trocken Mineralgestein</b> Manz•Rheinhessen	0.75L	32
<b>Riesling Pettenthal Kabinett</b> Manz•Rheinhessen•Halbtrocken	0.75L	37
<b>Chardonnay</b> Manz•Rheinhessen	0.75L	33
<b>Sauvignon Blanc</b> Bassermann-Jordan•Pfalz	0.75L	40
<b>Marienburg Fahrlay</b> Clemens Busch•Mosel Saar Ruwer•Großes Gewächs	0.75L	69

# ROTWEIN

## ITALIEN

<b>Montepulciano D'Abruzzo</b> Dried Grapes•Fosso Corno•Abruzzen	0.75L	29
<b>Primitivo di Manduria SUD</b> Feudi di San Marzano•Apulien	0.75L	32
<b>Primitivo di Manduria 62Anni</b> Feudi di San Marzano•Apulien	0.75L	47
<b>Schioppettino</b> La Tunella•Friaul	0.75L	52

## ROSÉWEIN

<b>Lustspiel</b> Manz•Rheinhessen	0.75L	32
--------------------------------------	-------	----

# SCHAUMWEIN

## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b>	0.75L	106
<b>Moët &amp; Chandon ICE Imperial</b>	0.75L	129
<b>Moët &amp; Chandon ICE Rosé</b>	0.75L	133
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Brut</b>	0.75L	79
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	0.75L	155
<b>Ruinart Rosé</b>	0.75L	151

## PROSECCO

<b>Prosecco Valdobbiadene</b> Brut DOCG•Venetien	0.75L	29
<b>Rotari Rosé</b> Metodo Classico•Südtirol	0.75L	40

# 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

サキ

サキ

サキ!



