



MarChica

GASTROBAR . COCKTAILS . DANCE

GUTEN APPETIT



VORSPEISEN

EDAMAME MIT 2 SAUCEN ZUM DIPPEN (SESAM & KIMCHI)	6,50
SALAT VOM KLEINEN TINTENFISCH MIT SPROSSEN, CURRY, KIMCHI-MANDELN UND EINER VINAIGRETTE VON MISU UND YUZU	19,50
STEAK TARTAR AUF KNUSPRIGEN KARTOFFELNEST, WACHTELEI MIT SOJA UND TRÜFFELEMULSION	19,50
TARTAR VON ROTEN GARNELEN KNUSPRIGEN NORI, ALGEN SALAT UND CITRUS FRÜCHTE DRESSING	25,50
TARTAR VOM NORWEGISCHEN LACHS YUZU SAUCE, MANGO, AVOCADO CREME UND TOMATENGEL	19,50
TARTAR VOM BLAUFLOSSENTHUNFISCH KIMCHI DRESSING, EINGELEGTEM WASABI UND AVOCADOSCHAUM	22,50
TATAKI VOM TORO (BAUCHSEITE BLAUFLOSSEN THUNFISCH) MIT JALAPEÑO, WASABISCHAUM, KNUSPRIGEN KAROTTENSTREIFEN UND TENDASHI SAUCE	25,50



VORSPEISEN

KNUSPRIGES TORO (BAUCHSEITE BLAUFLOSSEN THUNFISCH) MAKI IN TEMPURA (OHNE REIS) SHISO BLÄTTER, EINGELEGTEM WASABI UND TENDON SAUCE	25,00
CEVICHE SEEWOLF MIT EINGELEGTEN ZWIEBELN, GURKE, CHERRY TOMATEN, SÜSSKARTOFFEL UND JALAPEÑO PÜRE MIT BANANEN CHIPS	22,50
MOSAIK VOM HAMACHI ALGEN, LACHSKAVIAR UND PONZU VON TOMATEN	18,00
REIS BLINI'S KNUSPRIGER REIS, MIT TARTAR VOM LACHS UND BLAUFLOSSEN THUNFISCH, LEICHT SCHARF UND FISCHROGEN	17,50
KNUSPRIGE AUBERGINEN RÖLLCHEN MIT MISO SCHAUM	14,50
KROKETTEN VOM GALIZISCHEN OKTOPUS FEINER BECHAMEL, GEBACKEN IN PANKO MIT UNAGI SAUCE UND KATSUOBUCHI	16,00
RIESENGARNELEN IN PANKO GEBACKEN MIT MANGO-CURRY UND SESAM DIPS	21,50



VORSPEISEN

GYOSAS MARCHICA	21,00
JAPANISCHE TEIGTASCHEN (AUF NACHFRAGE)	
TACO MARCHICA	16,00
TACCOS VON SÜSSBANANE, GESCHMORTE RINDERBACKEN, YUZU SAUCE, EINGELEGTE ZWIEBELN UND SENFKÖRNERN	
BONBON VOM PARMESAN	25,50
(36 MONATE GEREIFT) MIT TROCKEN TOMATEN, FRISCHEN WASABI UND PONZU VON DER TOMATE	
TARTLETTE VOM DASHI	32,00
MIT KAVIAR, TARTAR VOM SEEWOLF UND SELLERIE-SCHWARZWURZEL SCHAUM	



SASHIMI

NORWEGISCHER LACHS (6 SCHEIBEN)	14,00
BLAUFLOSSENTHUNFISCH MITTELMEER (6 SCHEIBEN)	17,00
HAMACHI (6 SCHEIBEN)	15,00
MORIAWASE	39,50
LACHS, THUNFISCH, HAMACHI (18 STÜCK)	

USUZUKURI

SASHIMI VOM NORWEGISCHEN LACHS	17,00
MIT YUZU GELEE UND KNUSPRIGEN LAUCHSTREIFEN	
SASHIMI VOM BLAUFLOSSENTHUNFISCH	19,50
MIT SOJA UND EINGELEGTEM WASABI	
SASHIMI VOM ZITRONENFISCH	18,50
MIT PONZU UND GERIEBENER LIMETTEN ZESTE	
SASHIMI VOM BLAUFLOSSENTHUNFISCH	23,50
BAUCHFLEISCH MIT EIGELB UND KNOBLAUCH-SOJA	



NIGIRIS

SÄMTLICHE NIGIRIS WERDEN BEI UNS MIT FRISCHEN WASABI VORBEREITET - Preis pro 2 Stück

NORWEGISCHER LACHS	7,00
SIGNATURE LACHS	9,00
BLAUFLOSSENTHUNFISCH MITTELMEER	9,00
SIGNATURE BLAUFLOSSENTHUNFISCH	10,50
HAMACHI	8,00
SIGNATURE HAMACHI	9,50
TORO BLAUFLOSSENTHUNFISCH	11,00
SIGNATURE TORO BLUEFIN	12,50
GERÄUCHERTER AAL	9,00
VEGAN	5,00
TAMAGOYAKI • JAPANISCHES OMELETT	6,00
NIGIRIS OMAKASE	30,50
SPEZIALITÄT DES SUSHI CHEFS (8 STÜCK)	



ROLLS

HOSOMAKI VOM BLAUFLOSSENTHUNFISCH (6 STÜCK)	11,00
HOSOMAKI VOM NORWEGISCHEN LACHS (6 STÜCK)	12,50
HOSOMAKI VEGETARISCH (6 STÜCK)	9,00
HOSOMAKI KNUSPRIG (6 STÜCK) MIT SPICY THUNFISCH TARTAR	14,50
EBI ROLL	4P - 12,50
GARNELE IN PANKO, AVOCADO, LACHS, KIMCHI UND EMULSION VON DER UNAGI-SAUCE	8P - 20,00
SPICY TUNA ROLL	4P - 12,50
MIT TARTAR VOM BLAUFLOSSEN THUNFISCH (LEICHT SCHARF) UND MARINIERTEN GURKEN	8P - 20,00
FISH AND CHIPS ROLL	4P - 12,50
ZITRONENFISCH IN TEMPURA, AVOCADO, LIMETTENCREME, ROTE BEETE CHIPS	8P - 20,00
CRISPY SALMON	4P - 12,50
MARINierter LACHS IN KNUSPRIGE WANTAN, AVOCADO, KIMCHI EMULSION UND ROTEN ZWIEBELN MIT ZITRONEN-MARINADE	8P - 20,00
SALMON THAI ROLL	4P - 12,50
LACHS IN PANKO GEBACKEN, GEBRATENER SPARGEL, LAUCH, UNAGI SAUCE UND THAI SAUCE	8P - 20,00



ROLLS

UNAGI ROLL

GERÄUCHERTER AAL IN TEMPURA, GRANNY SMITH APFEL,
AVOCADO, THUNFISCH, GÄNSELEBER UND UNAGI-SAUCE

4P - 13,00

8P - 21,50

TORO TA MAKI

BAUCHFLEISCH VOM BLAUFLOSSEN THUNFISCH
(KURZ ANGEBRATEN), AVOCADO UND SESAM SAUCE

4P - 13,00

8P - 21,50

FUTOMAKI

IN TEMPURA VEGETARISCH (6 STÜCK)

13,50

CHEF'S FUTOMAKI

WEICHSCHALEN KRABBE IN TEMPURA, TAMAGOYAKI,
TOBIKO, DASHI GELOE UND TERIYAKI ZITRUS SAUCE

23,50



HAUPTGÄNGE

SCHWARZER HEILBUTT	34,00
VON DER HOLZKOHLE IN MISO MARINIERT, FREGOLA PERLEN UND VICHY SOISSE SCHAUM	
GEGRILLTES LACHSFILET	31,00
VON DER HOLZKOHLE GLASIERT MIT TERIYAKI SAUCE, ANANAS TATAR QUINOA UND AVOCADOSCHAUM	
SEEWOLF	33,00
MIT SAFRANCREME, GINGER, WILD SPARGEL UND KAROTTEN	
STEAK VOM BABY STEINBUTT	33,50
MIT FENCHEL CREME, GLASIERTEN GEMÜSE UND CHAMPAGNER SAUCE	
ENTRECOTE VOM GALIZISCHEN RIND (350GR)	38,50
MIT CHIMI CHURRI SAUCE, GRÜNER PFEFFER SAUCE UND ROSMARIN KARTOFFELN	
RINDERFILET BLACK ANGUS	37,50
MIT GEMÜSESTRUDEL, TRÜFFELSCHAUM UND KIMCHI SAUCE	
LAMM HÜFTE	31,00
MIT MAIS IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN, YUZU SAUCE UND SCHARFEN EDAMAME	



HAUPTGÄNGE

CHIRASHIZUSHI	39,50
SUSHI REIS MIT FISCH MORIAWASE UND TERIYAKI SAUCE	
TATAKI VOM JAPANISCHEN WAGYU	49,50
RIND MIT FRISCHER WASABI CREME, GEBRATENEN KÜRBIS UND YAKINIKU	
EXTRA BEILAGE	
GEBRATENES GEMÜSE	6,50
YUKA CHIPS	7,50



DESSERT

COULANT VON DER SCHOKOLADE (10 MIN) MIT BAISER VON HIBISKUS, AMARENA EIS UND MINZE SCHAUM	12,00
SCHOKO KOKO INTERPRETATION VOM BOUNTY, NACH MARCHICA ART	12,00
KNUSPRIGE APFEL TARTE (10 MIN) MIT VANILLE EISCREME	12,50
SOUFFLEE VON MANGO UND VANILLE (10 MIN) MIT FRISCHEN MARACUJA UND SAHNE EISCREME	12,00

„ MEINE KÜCHE IST TIEF IN ASIEN VERWURZELT
UND ICH LIEBE FUSIONEN MIT DER MEDITERRANEN KÜCHE. "

CHEF JUNIOR MACHADO