



J A B E

dine and bar
w/ new japanese essence



MENU

STARTER



Miso Soup ^{4,7} 5,5
mit Wakame, Tofu & Frühlingszwiebeln
with wakame, tofu & spring onions

Truffle Salad (vegan) ^{5,7} 10,5
Spinat Basis mit Trüffelöl, knuspriges
Sojafleisch mit Erdnuss, Paprika &
Saikyo Miso Dressing
*spinach base with truffle oil, crispy
soymeat with peanuts, bell pepper &
saikyo miso dressing*

Wakame Salad (vegan) ⁴ 5,3
japanischer Algensalat
japanese seaweed salad

Horenso Gomaee (vegan) ^{4,7} 6,9
jap. Spinat mit Sesam Soße
jap. spinach with sesame sauce

JAPANESE TAPAS



JABE Salmon Potato ² 8,9
Yuzu-Kartoffelbrei ummantelt von
gegrilltem Lachs
*yuzu mashed potatoes wrapped in
grilled salmon*

Edamame (vegan) ⁷ 5,5
Sojabohnen mit Yukari Gewürz
soybeans with yukari seasoning

Karaage ^{1,4,6,7} 7,5
jap. frittierte Hähnchen
japanese fried chicken bites

Tempura Veggie (vegan) ¹ 6,5
Tempura Gemüse
tempura vegetables

Takoyaki ^{1,2,6,7,9} 6,9
Oktopusbällchen garniert mit
Thunfischflocken, serviert mit Mayo
*octopus balls topped with tuna flakes &
served with mayo*

Tender Stem Broccoli (vegan) 7,9
Wilder Baby Brokkoli mit Miso Soße
tender stem broccoli with miso sauce

Beef Tataki ⁶ 8,4
jap. Rinderfilet Carpaccio & Ponzu
japanese beef carpaccio & ponzu

Tuna Tataki ^{2,6} 8,9
jap. Thunfisch Carpaccio, Peperoni,
feine Zwiebeln & süß sauer Ponzu
*japanese tuna carpaccio, chili pepper, onions
and ponzu*

Classic Gyoza ^{1,4,7} 5,9
Klassische Teigtaschen mit
Schweinehack- oder Gemüsefüllung
*classic dumplings filled with minced pork or
vegetables*

Crispy Gyoza ^{1,4,7} 6,5
Frittierte Teigtaschen mit
Schweinehack- oder Gemüsefüllung
*deep fried dumplings filled with minced pork
or vegetables*

1 Gluten | 2 Fisch / Fish | 3 Milch & Laktose / Milk & Lactose | 4 Sesam / Sesame | 5 Nuss / Nuts | 6 Ei / Egg | 7 Soja / Soy
8 Krebstiere / Crustaceans | 9 Weichtiere / Molluscs

Bei Allergien wenden sie sich ans Personal | Alle Preise in € ohne Trinkgeld | *all prices in € without Service Tip*



MENU

MAIN DISHES

Avocado Kimchi Bowl (vegan) ^{4,5,7} 13,3

Rundkornreis, Avocado, Sojafleisch, gerösteter Sesam, Tomaten, Nori, Sweet-Chilli-Tomaten-Soße, Kimchi
rice, avocado, soymeat, roasted sesame, tomatoes, nori, sweet-chilli-tomato-sauce, kimchi

Vegan Curry Bowl ^{1,7} 10,9

jap. Currysoße, Gemüse & Reis
jap. curry sauce, vegetables & rice

Sesam Udon ^{1,4,7} 11,9

Nussige Sesamsa, Paprika, Kräuter, wahlweise mit Sojafleisch oder Fleisch
nutty sesame sauce, bell pepper, herbs with soymeat or meat

11,9 Soja
13,3 Fleisch

Veggie Tempura Bowl ^{1,4,7} 10,5

Frittiertes Tempura Gemüse mit Reis
deep fried tempura vegetables with rice



MEAT & FISH NIKURRYORI & GYOKAIRYORI

Grilled Iberico 150g 16,5

Iberico Schwein mit Apfel-Yuzu-Dressing
iberico pork with apple yuzu sauce

Grilled Roastbeef 180g 22,3

Gegrilltes Rindfleisch mit Yuzu Kosho
grilled roastbeef with yuzu pepper sauce

Ika Karaage ^{1,6,8} 10,5

Knuspriger Tintenfisch mit Wasabi Mayo
deep fried squid with wasabi mayo

Tiger Prawns 6 pc. ^{4,6,7} 11,5

In Goma Sauce & Balsamico
in goma sauce & balsamic

Grilled Tuna Steak 150g ² 23,5

Thunfischsteak, Ponzu & Unagi Soße
grilled tuna steak, ponzu & unagi sauce

Tonkatsu ^{1,4,6,7} 14,9

Gebratenes Dry-Aged Schwein, jap. Kartoffelsalat, Tomaten, Salat & vegane Mayo
fried dry-aged pork, jap. potato salad, tomatoes, salad & vegan mayo

Japanese Silk Tofu Steak ^{4,7} 9,9

Knuspriger Seiden Tofu, Sesam, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch & jap. Sancho Pfeffer
crispy silk tofu, sesame, onions, bell pepper, garlic & jap. sancho pepper



SIDES

Jagaimo Salad (vegan) 4,5

Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Babyspinat & Trüffel-Mayo Soße
potato salad with onions, baby spinach & truffle mayo sauce

Miso Sweet Potato (vegan) 6,5

Halbe Süßkartoffel mit Miso Soße
half sweet potato with miso sauce

Sweetpotato Fries 4,5

Tomorokoshi (vegan) ^{1,7} 6,3

Gegrillter Maiskolben mit Butter-Soja Soße
grilled corn with butter soy sauce

Japanese Fries 5,5

Mit Meeresalgen
with seaweed



1 Gluten | 2 Fisch / Fish | 3 Milch & Laktose / Milk & Lactose | 4 Sesam / Sesame | 5 Nuss / Nuts | 6 Ei / Egg | 7 Soja / Soy
8 Krebstiere / Crustaceans | 9 Weichtiere / Molluscs

Bei Allergien wenden sie sich ans Personal | Alle Preise in € ohne Trinkgeld | *all prices in € without Service Tip*



MENU

SUSHI

SUSHI SETS

Set Nigiri ^{2,6,8} 15,5

2 x sake, 2 x maguro, 1 x ebi, 1x tamago,
1 x yellowtail

Set Maki ² 11,5

6 x kappa, 6 x avocado, 3 x tekka, 3 x sake

Set Veggie Maki 10,5

6 x kappa, 6 x avocado, 3 x shinko, 3 x campio

Set Mixed ^{2,8} 14,5

1 x sake nigiri, 1 x ebi nigiri, 1 x maguro nigiri
6 x kappa maki, 6 x salmon maki

Set JABE Salmon ^{2,4,6} 15,9

6 x sake maki, 2 x sake nigiri,
4 x salmon tatar inside-out



MAKI 6 STK.

Kappa 4,0

cucumber

Shinko 4,5

radish

Tekka ² 5,5

tuna

Hamachi ² 5,5

yellowtail

Avocado 4,5

avocado

Kanpyo 4,5

pumpkin

Sake ² 4,8

salmon

Ebi ⁸ 4,7

shrimp

NIGIRI 2 STK.

Sake ² 4,8

salmon

Maguro ² 5,8

tuna

Hamachi ² 5,8

yellowtail

Ebi ⁸ 4,5

shrimp

Tamago ⁶ 4,5

omelette

Hotate ⁹ 5,5

scallop

Flamed Sake ² 5,9

flamed salmon



SASHIMI

Sake ² 5 pcs 9,9
9 pcs 14,5

salmon

Sake Maguro ² 9 pcs 17,5

salmon, tuna

Flamed Salmon ^{2,6} 5 pcs 14,5
9 pcs 19,9

flamed salmon, truffle, chili-mayo

Mixed Salmon ^{2,7} 12 pcs 21,4

4 x flamed salmon, 4 x ponzu salmon,
4 x salmon

Moriwase ^{2,6,8} 14 pcs 24,5

salmon, tuna, scallop, yellowtail, tamago,
shrimp, avocado

Salmon Ponzu ^{2,7} 5 pcs 13,9
9 pcs 19,9

salmon in ponzu

Tuna Evolution ² 9 pcs 22,4

flamed tuna, pepper coating, truffle-oil



1 Gluten | 2 Fisch / Fish | 3 Milch & Laktose / Milk & Lactose | 4 Sesam / Sesame | 5 Nuss / Nuts | 6 Ei / Egg | 7 Soja / Soy
8 Krebstiere / Crustaceans | 9 Weichtiere / Molluscs

Bei Allergien wenden sie sich ans Personal | Alle Preise in € ohne Trinkgeld | all prices in € without Service Tip



MENU

J A B E S P E C I A L R O L L S
8 p c s e a c h



Aburi Salmon Roll 1,2,4,6,8 15,9
Tempura Garnele, Avocado, flambierter Lachsmantel, Chili-Mayo, Sesamsoße
tempura shrimp, avocado, flamed salmon coating, chili-mayo, sesame sauce

Vegan Hokkaido Roll 1,7 9,9
Kürbis, Gurke, Edamame, Avocado, Miso- & Teriyaki Soße
pumpkin, cucumber, edamame, avocado, miso & teriyaki sauce

Ebi Tempura Roll 1,4,6,8 15,9
Garnelen Tempura, Chili Mayo, Avocado, mit Garnelen ummantelt
shrimp tempura, chili mayo, avocado with shrimp coating

Tokio Roll 1,2,4,7 12,5
Gurke, Avocado, Sesam- & Cocktail Soße mit Lachs ummantelt
cucumber, avocado, sesame & cocktail-sauce with salmon coating

Spicy Tuna Roll 1,2,6,7 13,5
Pikanter Thunfisch, Gurke & Schnittlauch, Chili-Mayo
spicy tuna, cucumber & chives, chili-mayo

Salmon Tatar Roll 1,2,4,6,7 13,5
Gurke, Avocado, Lachs-Tatar, Zitronen-Soja- & Sesam Soße
cucumber, avocado, salmon-tatar, citrus-soy & sesame sauce

Maguro Nuta Roll 1,2,4,6 14,5
Thunfisch, pikantes Thunfisch Topping, Gurke, Frühlingszwiebel, Spezialsoße
tuna, spicy tuna topping, cucumber, spring onions, special sauce

Tunatic 1,2,4,6,7 14,9
4 flambierte Thunfisch Sashimi, Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Sesam- & Unagi-Soße
4 flamed tuna sashimi, ebi tempura roll, avocado, cucumber, sesame & unagi-sauce

Veggie Crispy Roll 1,4,6,7 9,5
Avocado, Tomatensalat, Omlett
avocado, tomato salad, omelette

BBQ Beef Roll 1,4,7,8 16,9
Pikante Garnele, Lauch, jap. BBQ Soße & Rib Eye Beef Ummantelung
spicy shrimp, leek, spicy japanese BBQ sauce & rib eye beef coating

D E S S E R T S



Sesame Ice Cream 3,7 5,7
Yuzu Ice Cream 3,7 5,7
Matcha Ice Cream 3,7 5,7

Cheesecake 3,7 5,9
Mochi 3,7 5,5
Fragt gerne unseren Service nach unserer täglichen Auswahl :)
ask our staff for our daily selection of flavours

1 Gluten | 2 Fisch / Fish | 3 Milch & Laktose / Milk & Lactose | 4 Sesam / Sesame | 5 Nuss / Nuts | 6 Ei / Egg | 7 Soja / Soy
8 Krebstiere / Crustaceans | 9 Weichtiere / Molluscs

Bei Allergien wenden sie sich ans Personal | Alle Preise in € ohne Trinkgeld | *all prices in € without Service Tip*