FINE ASIAN FUSION | SUSHI

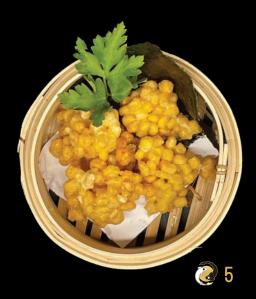


Speisen & Getränke

VORSPEISEN

19	vegetarisch
V	veuetarisch





1	Edamame ^a V	5,5
	Sojabohnen, Salz	

- 2 Gyoza^a (5 Stück) 6,5 gebratene Teigtaschen mit Hähnchen, Lauchzwiebeln, Weißkohl
- 3 Ebi Tempura^a 7,2 3 Riesengarnelen mit Chillimayo
- 4 Ebiniku^a 6,5 Garnelen in Butter-Knoblauch-Soße mit Zitrone
- 5 Tomorokoshi^a 5,5 Mais Tempura mit Ponzusoße
- 6 Wakame^a V 6,2 Seetang, Sesam



	7	Karaage ^a frittierte Hähnchenstücke mit Chilli– oder Trüffelmayo	6,5
	8	Tuna Bites ^a Thunfisch im Teigmantel, Serviert mit Chilli-Knoblauchsol	6,2 3e
	9	Takoyaki ^a (3 Stück) gebackene Teigbällchen mit Oktopusfüllung	6,5
	10	Kinoku ^a vgebratener Kräuterseitling mit Ponzusoße	5,8
	11	Ika Tempura ^a frittierter Tintenfisch mit Chilli– oder Trüffelmayo	6,5





EXAMPLE 3 YAKITORI-SPIEßE



20 Sake-Spieße^a 6,5 Spieße mit Lachs, Sesam und Zwiebeln in Terriyakisoße



21 Tori-Spieße^a 6,5
Spieße mit
Hähnchenbrust
und Zwiebeln in
Terriyakisoße



22 Ebi-Spießea 6,8 Spieße mit Garnelen, Sesam und Zwiebeln in Terriyakisoße

ESUPPEN



25 Misosoup^a V
Tofu, Wakame,
Sojasprossen,
Weißer Miso,
Kaiserschoten



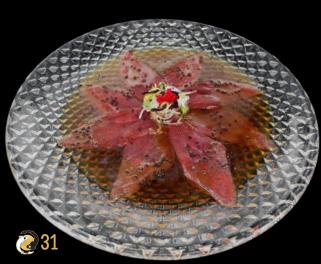
26 Gyozasoup^a 5,9 Klare Dashibrühe, Gyoza, Lauchzwiebeln, Sesam



27 Dobin Mushi^a 7,8

Klare Dashibrühe,
Shiitake, Pak Choi,
Sesam, Garnelen,
Lauchzwiebeln





32 Gyuniku Carpaccio^a 11,9

Zartes Carpaccio vom Rind mit Ponzusoße, Sesam, Shiso



40 Avocado Sarada^a V

8,9

Avocado, Gurken, Tomaten, Mix-Salat, Bärlauchdressing, Sesam



41 Sake Saradaa

11,9

Gegrillter Lachs auf frischem Blattsalat der Saison, Gurken, Tomaten, Hausdressing, Sesam



42 Tori Sarada^a

11,4

Hühnerbrust auf frischem Blattsalat der Saison, Gurken, Tomaten, Hausdressing, Sesam



©GEBRATENE NUDELN

16

7,9



45 Yasai Yaki Udon^a
Udon Nudeln,
Shiitake, Kräuterseitlinge,
Pak Choi, Sesam, Nori,
Shiitakebutter, Sojasoße



46 Tataki Trüffel Udon^a 19
Udon Nudeln mit Rindfleisch
Tataki, Shiitake,
Kräuterseitlinge,
Parmesanchips,
Trüffel-Sahnesoße



47 Yakisobaª
Udon Nudeln,
Ei, Karotten, Champignons,
Spitzkohl, Zwiebeln,
Paprika, Sojasprossen,
Tonkatsusoße



7,9

Udon Nudeln,
Ei, Chinakohl, Paprika,
Zucchini, Champignons,
Sojasprossen

Optional wählbar mit:





17,9

16,9



51 Sake Bentobox^a 19,9 gegrilltes Lachsfilet, Gemüse in Teriyaki-Soße, 2 Nigiris, Avocado Hosomaki (6 Stück) Reis, Salat



52 Buta Bentobox^a

karamellisiertes Schwein,
Gedämpftes Gemüse,
Reis, Krautsalat



53 Kyoto Bentobox^a 19,9 gegrilltes Rotbarschfilet, 2 Nigiris, Avocado Hosomaki (6 Stück), Reis, Salat





12

13



Thunfisch,
Gurke, Edamame,
Mango, Shinko Paprika,
Sesam, Pokesoße,
Reis



57 Moriawase Poke Bowla
Lachs und Thunfisch,
Gurke, Edamame,
Mango, Shinko Paprika,
Sesam, Pokesoße,
Reis



58 Unagi Poke Bowla
Aal,
Gurke, Edamame,
Mango, Shinko Paprika,
Sesam, Pokesoße,
Reis

EHAUPTSPEISEN



60 Tori Teriyaki^a 13,9

Hähnchenbrustfilet,
Pakchoi, Poree,
Kaiserschoten, Sesam
Balsamico-Teriyakisoße



61 Sake Teriyaki^a 15,9
Lachsfilet, Pak Choi,
Poree, Kaiserschoten,
Sesam,
Balsamico-Teriyakisoße



62 Akadai Teriyaki^a 14,9
Doradenfilet, Pak Choi,
Poree, Kaiserschoten,
Sesam,
Balsamico-Teriyakisoße



@HAUPTSPEISEN



63 Tori Tonkatsua 13,9

Hähnchenbrustfilet mit
gebratenen Zucchini,
Brokkoli, Karotten,
Auberginen,
Champignons, Zwiebeln
in japanischer
Tonkatsu Curry



64 Sake Curry^a 15,9
Lachs mit gebratenen
Zucchini, Brokkoli,
Karotten, Auberginen,
Champignons, Zwiebeln
in japanischer
Tonkatsu Curry



Doradenfilet mit
gebratenen Zucchini,
Brokkoli, Karotten,
Auberginen, Champignons,
Zwiebeln in japanischer
Tonkatsu Curry



66 Crunchy Tofu Curry 13,9 Knuspriger Tofu mit Gebratenen Zucchini, Brokkoli, Karotten, Auberginen, Champignons Zwiebeln in japanischer

Tonkatsu Curry



- **70** Jasmin Reis^a 2,5
- 71 Sushi Reis^a 3,5
- **72** Sojasprossensalat^a 3
- 73 Ingwer und Wasabia 2
- 74 Extra Soße^a 2
 Terriyaki, Sweet Chilli, Erdnuss Sate,
 Chilli, Tsuki, Unagi, Trüffel-Mayo,



- Japanese Cheesecake^a 6
 Gedämpfter Käsekuchen mit
 Matcha– oder Vanilleeis
- 81 Matcha Éclair^a 4,5 französisches Gebäck aus Brandteig mit Matchafüllung
- 82 Mochi Mixa 5 mit Pistaziensahne (2 Stück)



- 83 Banana Tempura^a 5,8 frittierte Banane, Vanilleeis, Miso Caramel
- 84 Dorayaki^a 6
 Japanischer Pfannkuchen mit
 süßer Füllung aus
 roten Bohnen, Vanilleeis
- 85 Kugel-Eis^a 2,2 schwarzer Sesameis, Vanilleeis, Yuzueis



@HOT DRINKS

frischer Ingwertee	3
Jasmintee ²	2
frischer Minztee	3
Espresso ²	2,4
Espresso doppio ²	3,5
Cappuccino ²	3,2
Latte Macchiato ²	3,4
Kaffee ²	2.

© COLD HOMEMADE DRINKS

Lemon Soda ¹	6
Limetten, Ginger Ale, Soda	
Yuzulicous¹	7
Japanische Zitrusfrucht, Minze, Orange, Soda	
Fancy Berry ¹⁶	7
Beerenmix, frische Limette Minze, Soda	
Ginger Cooler¹	7
Ingwer, Minze, Gurke, Limetten, Ginger Ale, Soda	
Dream Lychee ¹	7
Lycheesaft, Limetten Minze, Soda	
Homemade Icetea	65

Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden.

> Vodka, Gin oder Rum +2,9

© COLD DRINKS

Wasser still	0,51	3
	1,01	5
Wasser spritzig	0,51	3
	1,01	5
Cola ¹²	0,331	3,5
Cola Light ^{12,4}	0,331	3,5
Spezi ^{1,2,5}	0,331	3,5
Sprite	0,331	3,5
Fanta ^{1,5}	0,331	3,5
Ginger Ale ¹	0,331	3,5

Tafelwasser auf Wunsch wählbar mit: Früchten der Saison, Limetten, Minze, Gurke, Ingwer & Orange

©GRANINI SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb⁵	0,21	3
Mangosaft	0,21	3
Orangensaft	0,21	3
Lycheenektar	0,21	3
Maracujanektar ⁵	0,21	3
Orangensaft	0,21	3
Johannisbeersaft	0,21	3
Saftschorle	0,31	3,5



Kirin	0,331	4
Asahi	0,331	4
Krombacher Pils	0,331	3,6
	0,51	4,2
Pils alkoholfrei	0,331	3,5
Hefeweizen	0,51	4,2
Hefeweizen alkoholfrei	0,331	4,2

©LONGDRINKS

Roku Gin Tonic³	8,5
Monkey 47 Tonic ³	10,5
Moscow Mule	8,5
Cuba Libre ^{1,3}	8.5

@APERITIFS

Hugo ⁴	7
Aperol Spritz ^{1,3}	7
Lillet WildBerry ⁴	7,5
Ouitten Spritz ⁴	8.5

ESPIRITUOSEN

Santory Toki	4cl	7
Hibiki Hormany	4cl	14
Absolut Vodka	2cl	3



Weißwein

2020 Scheurebe trocken

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland

Aromatisch, blumig, saftig, mit viel Stachelbeere und Cassis. Ein absoluter Sommerwein

0,21 7,3 Flasche 28

2019 Riesling Blauschiefer, feinherb

Weingut Molitor Bernkastel-Wehlen (Mosel), Deutschland

Dieser Wein hat alles, was ein Riesling braucht. Mineralität, feine Frucht, leichte Säure, welche perfekt mit der leichten Süße harmoniert.

0,21 7,9 Flasche 30

2020 Lugana, trocken

Weingut Albinoni, Veneto, Italien

Perfekter Essensbegleiter aus Norditalien. Voller Körper, reife Frucht mit viel Trinkfluss

0,21 7,6 Flasche 29





Rotwein

2020 LIFILI Primitivo Salento, halbtrocken

Weingut a6mani, Apulien, Italien

Dunkle reife gekochte Früchte - marmeladig - etwas Süße Drei Damen vom Weingut aßmani, zeigen den Herren in Apulien, wie hervorragender Primitivo schmecken kann. Ein absolutes Preis- Genussverhältnis. Der Primitivo gehört zu den populärsten Rebsorten in Deutschland. Empfehlenswert zu kräftigen Speisen.

0,21 7,6 Flasche 30

2016 Rioja Crianza, trocken

Weingut Montecillo, Rioja, Spanien

Kirsche, Heidelbeere, Vanille Ein absoluter Klassiker aus dem berühmten Rioja. Ein Wein für Liebhaber von Barriquenoten. Dieser Wein lag 12 Monate im Barriquefass. Er ist eine gute Begleitung zu leicht würzigen Speisen.

in ist ome gate begiettang za tetent waizigen

0,2l 7,1 Flasche 26







Roséwein

2019 Rosato, trocken

Weingut Sella Mosca, Sardinien

Erdbeere, Himbeere, elegant mit einer unglaublichen Länge. Endlich auch ein Roséwein, welcher vielen Speisen standhält.

0,21 7,3 Flasche 28



Carte Blanche, trocken

Sektkelterei Geldermann, Breisach am Rhein, Deutschland

Premiumsekt der Extraklasse. Die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife haben der Carte Blanche einen wunderbaren Schliff verliehen.

0,21 Flasche 5

Zusatzstoffe Getränke:

1 Farbstoff 2 Koffein 3 Chininhaltig 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln 5 Antioxidationsmittel Ihnen hat das Essen geschmeckt?
Sie waren zufrieden mit unserem Service?
Dann lassen Sie uns doch eine Bewertung bei
Google oder TripAdvisor da!





Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, TK Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Oueenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere

