

Combo

Kreative Asia-Küche & Sushi

Kleine cre *asia* tive Delikatessen

Lernen Sie die Vielfalt der asiatischen Köstlichkeiten kennen -
man kann probieren, geniessen, alleine essen oder teilen ...

Empfehlung vom Chefkoch

Huy´s Menu

* Japanisches Fondue *

Vorspeise nach Wahl

„Shabu-Shabu“

mit WAGYU-Fleisch, verschiedenen Gemüsen, Pilzen,
Glasnudeln und diversen Saucen

Dessert

Ab 2 Personen

47,- EUR* pro Person

(*kann nach Tagespreis variieren)

Vorbestellung erbeten

Sushi-Rollen

(1 ganze Rolle = 6 Stück) **7,- EUR**



Shio-Sake-Maki
im Sesammantel
(gegr. Lachs, Rettich)



California-Roll ^{1,6}
im Kapelin-Rogen-Mantel
(Surimi, Avocado)

Sushi-Tempura Comboroll (Garnelen, frische Mango, Spezialsauce - leicht pikant)

Saigon-Roll (roher Lachs, Frischkäse, fr. Mango, im Sesammantel)

Ebi-Tempura-Roll (geb. Garnelen, Avocado, Salat, jap. Mayo, im Sesammantel)

Die Sushi Bestellung:

3 Stück Sushi ihrer Wahl = 7,- EUR

1 Stück Sushi = 2,50 €

Sushi Empfehlungen

Kanimayo ^{1,6} (Krebsfleisch, jap. Mayo, Avocado, Spezialsauce)	1 Stück	
Spicy-Maguro (roher Thunfisch-Tartar in pikanter Sauce)	1 Stück	
Negitoro (roher Thunfisch-Tartar mit Lauch)	1 Stück	
Maguro Tartar (roher Thunfisch mit Miso-Ingwercreme)	1 Stück	
Sake Tartar (roher Lachs, jap. Mayo, Tobikkorogen)	1 Stück	
Spicy-Sake (roher Lachs-Tartar in pikanter Sauce)	1 Stück	
Ebi-Temaki (Garnelen, Avocado, Handroll)	1 Stück	
Tobikko (Fliegender Fischrogen)	1 Stück	
Oki Ika (Tintenfisch-Streifen, Fliegender Fischrogen)	1 Stück	
Maguro Nuta (roher Thunfisch, Lauch, Algen in jap.Senf-Sauce)	Schälchen	7,- EUR
Sashimi mit 3 verschiedenen Fischarten	6 Scheiben	9,- EUR

Sushi



Kampyo-Maki
(Kürbis)

4 Stück



Avocado-Maki

4 Stück



Sake-Maki
(Lachs)

4 Stück



Tekka-Maki
(Thunfisch)

4 Stück



Tamago
(Japanisches Ei)

1 Stück



Inari
(Tofutasche)

1 Stück



Ikura
(Lachsrogen)

1 Stück



Kani-Temaki ^{1,6}
(Surimi, Handroll)

1 Stück



Sake-Temaki
(Lachs, Handroll)

1 Stück



Sake
(Lachsfilet)

1 Stück



Tai
(Schnapper)

1 Stück



Ika
(Tintenfisch)

1 Stück



Kanikama ^{1,6}
(Surimi)

1 Stück



Ebi
(Riesengarnelen)

1 Stück



Maguro
(Thunfisch)

1 Stück



Karei
(Heilbutt)

1 Stück



Unagi
(Aal)

1 Stück



Hotategai
(Jacobsmuschel)

1 Stück

Asiatas

Genießen Sie die Vielfalt unserer Küche in kleinen Portionen ...

Misosuppe ⁶ (Sojabohnenpaste, Tofu, Algen)		3,50 €
Suppe nach Art des Hauses, pikant ^{1,6} (Garnelen, Surimi, Bambus, Koriander)		5,50 €
Saigon-Reisblätterglücksrollen ^{1,6} (Füllung mit Garnelen, Surimi, Reismudeln, Gemüse, frische Minze)	2 Stück	5,50 €
Algensalat (Gekochter Seetang, Shiso-Dressing, Sesam)		3,90 €
Hausgemachtes Kim Chi (Eingelegter Chinakohl, Chili, Knoblauch, Ingwer)		3,90 €
Hausgemachtes Gyoza (Hühnerfleisch, Spitzkohl und Lauch Füllung)	5 Stück	7,- €
Knusprige Garnelen mit pikanter Sauce		9,- €
Bo tai Chanh „Saigon Style“ Zartes Rindfleisch in Limettensaft, Lemonengras, Koriander, Chalotten, Chili, Cashewnuß auf Saison-Salat		9,- €
Gebratene Jacobsmuschel mit hausgemachter roter Beete und Thunfisch-Ingwer-Sauce		9,- €
Sashimi-Salat de Luxe mit drei verschiedenen Fisch-Sorten und Shiso-Vinaigrette		9,- €
Knusprige Ente mit Gemüse und pikanter Sauce		9,- €
Gegrillter Lachs nach Art des Hauses mit frischen Tomaten und pikanter Sauce		9,- €
Gegrillte Riesengarnelen in frischer Zitronengras-Sauce nach Saigon Art		9,- €
Kawa Grillteller Lachsfilet und Garnelen mit hausgemachter Spezial-Sauce		9,- €

Tempura nach Combo Art mit Garnelen und Gemüse	9,- €
Perlhuhnfilet auf Gemüsebett mit Limetten-Soja-Sauce	9,- €
Reisbandnudeln mit Rindfleisch mit grünen Bohnen, Möhren und Curry-Sauce (leicht scharf)	9,- €
Original Iberico mit Kokosnuß-Anis-Fenchel-Pfeffer-Zimt-Ingwer-Sauce, Gingkonuß	12,- €
Gegrilltes Rindfleisch (Rib-Short ohne Knochen) mit Ingwer-Sesam-Sauce nach Art des Hauses	12,- €

Beilagen

Kleiner Salat nach Saison	3,50 €
Frisches Gemüse der Saison	3,50 €
Reis	Schälchen 2,- €
Ingwer	Schälchen 1,- €

Dessert

Reisbällchen mit Schoko-Sauce 2 x Erdnusscremefüllung, 2 x Sesamcremefüllung in Kokosraspeln	3,90 €
Eis-Traum mit knusprigen Bananen oder Reisbällchen	5,90 €
Knusprige Banane mit frisch geröstetem Ingwer in Honig	3,90 €
Himmlicher Schokonußkuchen von Café Leopold mit Früchten	5,90 €

Tee & Kaffee

Sencha (Grüntee)	Becher	2,00 €
	Kanne	2,80 €
Genmaicha (Grüntee mit geröstetem Reis)	Becher	2,00 €
	Kanne	2,80 €
Ginseng - Oolongtee	Becher	2,50 €
	Kanne	3,50 €
Kaffee		2,20 €
Espresso		2,20 €
Doppelter Espresso		3,80 €

Softdrinks

Mineralwasser / Stilles Wasser	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,50 €
Orangensaft	0,20 l	2,50 €
Apfelschorle	0,20 l	2,50 €
Bionade (Ingwer-Orange)	0,33 l	3,20 €

Bier

Pilsener Urquell	0,30 l	3,00 €
	0,40 l	4,00 €
Schlösser Alt	0,20 l	2,00 €
Weizenbier	0,50 l	3,90 €
Kirin Bier	0,33 l	3,90 €

Sekt & Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	5,00 €
Cremant de Loir A.O.C. Brut Saphir - Bouvet	0,1 l	4,50 €

Champagne

Alfred Gratien Brut	0,375 l	45,- €
	0,75 l	80,- €
Ruinart Rose Brut	0,75 l	110,- €

Spirituosen & Co.

Roter Pflaumenwein Choya	5 cl	2,00 €
Pflaumenlikör Choya	5 cl	3,50 €
Sake Wein (heiss oder kalt)	Karaffe	4,90 €
Iichiko (jap. Schnaps)	2 cl	4,50 €
Nêp Moi (vietnam. Schnaps)	2 cl	3,50 €
Rosen Schnaps	2 cl	3,90 €
Remy Martin (V.S.O.P.)	2 cl	4,50 €
Hennessy (Fine de Cognac)	2 cl	4,90 €

Offene Weine

WEISS (0,2 l)

Mosel	RIESLING OBA feinherb (halbtrocken) Albert Kallfelz, Zell-Mehrl Fruchtig, feinwürzig, ehrlich, rassig. Zweimaliger Gewinner der Riesling-Trophy	4,50 €
Frankreich	COTES DE GASCOGNE blanc, Vin de Pays Producteurs Plaimont leicht, frisch, aromatisch und spritzig	4,50 €
Italien	Chardonnay Vallagarina IGT frischer, trockener Weisswein mit angenehmer Fruchtnote. Schöner Duft von exotischen Früchten Erzeugerabfüllung Cantina Valdadige	4,50 €
Pfalz	Grauburgunder Qualitätswein trocken Finessenreich, elegant, mit feinem Schmelz, milde Säure Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	5,50 €

ROSE (0,2 l)

Frankreich	DOMAINE LA CROIX BELLE ROSÉ Vin de Pays des Côtes de Thongue, Jacques Boyer Duftet gut, schmeckt noch besser. Fruchtiger, frischer Typ mit guter Länge. Solche Rosé findet man nur in Frankreich	4,50 €
------------	---	--------

ROT (0,2 l)

Spanien	Vina Zaco, Rioja DOc (100 % Tempranillo) Dominante Nase von schwarzen Früchten, Veilchen und Lakritz Würziger Geschmack mit Vanillenoten Farbe. 8 – 12 Monate Ausbau in Eichenholzfässern 90 Punkte im Wine Spectator Bodegas Bilbainas	5,- €
---------	---	-------

Flaschenweine

WEISS (0,75 l)

Spanien	Leguillon Verdejo / Viuro - Vina Mocén Rueda DO, Bodegas Antano Komplexer, würziger und anregender Wein aus einem der besten spanischen Weisswein-Gebiete.	19,50 €
Baden	HEGER GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN Weinhaus Heger, Joachim Heger, Ihringen Der Grauburgunder gefällt durch seine Kraft, Würze und das feine Säurespiel	24,50 €
Mosel	Kallfelz Riesling Hochgewächs (Selection) feinherb fruchtig, rassig, saftig, harmonisch Unter dem Begriff Selection werden die allerbesten Weine des Gutes angeboten Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl	19,50 €
Franken	Würzburger Stein, Silvaner trocken Wer Silvaner richtig kennen lernen will, muss „ Stein“ trinken Feinwürzig, aromatisch, elegant, spritzig Weingut am Stein, Ludwig Knoll	28,50 €
Österreich	Grüner Veltiner DAC Classic Einladendes Bukett von Äpfeln und Birnen, typisches Pfefferl. Am Gaumen sehr elegant, saftig und erfrischend Weingut Franz Prechtl, Zellerndorf, Weinviertel	18,50 €
Österreich	small HILL white Cuvée aus Riesling, Sauvignon blanc und Muskateller sehr duftig, frisch, zart am Gaumen, der pure Spass im Glas Weingut Hillinger	25,50 €
Frankreich	Fiona Blanc - Château Capion Chardonnay, Rousanne, Viognier, Sauvignon Delikate Aromen exotischer Früchte, feinwürzig, mit opulenter Frucht. Saftig und frisch Bestes französisches Weingut des Jahres 2008 (IWSC)	25,50 €
Frankreich	Bourgogne Chardonnay AC Die Trauben stammen zum grössten Teil aus Meursault. Ausgewogen, elegant, erfrischend mit dezenter Holznote. 88 Parker-Punkte Weingut Seguin Manuel, Marion Thibault	32,50 €

Frankreich	SANCERRE A.C. « La Crepière » Caves de Vins à Sancerre duftiger, frischer und spritziger Weisswein aus der Sauvignontraube Das kalkige Terroir verleiht dem Wein Eleganz und Rasse	31,- €
Südafrika	Sauvignon blanc Private Collection Wundervoll knackig-trockener Sauvignon, dicht, erfrischend, lang anhaltend Weingut Saxenburg, Stellenbosch „Best Winey of South Africa“ bei der Berliner Wine Trophy 2009	29,- €
	ROT (0,75 l)	
Frankreich	Fiona Rouge - Château Capion Merlot, Cabernet, Shiraz Kraftvoll, rustikal. Verkörpert ideal die warme Typizität des Südens	25,- €
Frankreich	Château Tour Prignac Haut Médoc A.C., Cru Bourgeois Schöne Cassisnoten, feinherbe Art, ausdrucksvoll mit feinen Tanninen	34,- €
Italien	LA SEGRETA ROSSO, SICILIA IGT Planeta Kraftvoll-elegante Cuvée aus Nero d'Avola, Merlot und Syrah Aromen von Cassis, Maulbeeren, Pflaumen, Kakao und Kaffee	22,50 €
Piemont	Barolo DOCG rubinrot, kräftiger Geschmack von schwarzer Kirsche, Blaubeeren und Himbeeren. Sehr gute Länge. Rebsorte 100 % Sangiovese Marchesi di Barolo	100,- €
Frankreich	Château Clerc Milon 2001 Grand Cru Classé Pauillac A.C.	150,- €
Frankreich	Château Pichon Longueville 2001 Grand Cru Classé Pauillac A.C.	190,- €

Combo Restaurant

Rheinbabenstraße 5

40476 Düsseldorf

Tel: 0211 - 440 36 77

Fax: 0211 - 440 36 78

www.restaurant-combo.de

[info@ restaurant-combo.de](mailto:info@restaurant-combo.de)