

Unsere Spezial-Menü-Empfehlung



Shabu-Shabu – der japanische Feuertopf

Die Zubereitung erfolgt durch den Gast am Tisch.

Und zwar nach Art eines Brüh-Fondue, mit dünn geschnittenem Premium US-Nebraska-Beef (hormonfrei), frischem asiatischem Gemüse, Pilzen und Reismudeln.

Im Mittelpunkt steht natürlich das gemütliche Zusammensein und Genießen über den Abend.

Als Vorspeise verwöhnt Sie der Chefkoch mit verschiedenen köstlichen Sushi-Variationen.

Pro Person 49,50 Eur
(ab 2 Personen)

Bitte 2 Tage vorher reservieren!

Sushi - Sets



S1. Veggie - Mix ³ 10,50 €
4x Avocado-Maki, 4x Kampo-Maki,
4x Kappa-Maki, 6x Avocado-Mango-Minz-Roll



S2. Favorite - Set 12,50 €
4x Sake-Maki, 4x Avocado-Maki,
2x Sake-Nigiri, 2x Ebi-Nigiri



S3. Business - Set 15,50 €
4x Kappa-Maki, 3x California Roll,
3x Shio-Sake-Roll, 4x Sake-Nigiri



S4. Enjoy - Set ^{1,6} 19,90 €
4x Avocado-Maki, 4x Sake-Maki, Sake, Ebi, Tai,
Maguro, Spicy-Sake, Futo-Chu Maki, Kani-Mayo

Sushi - Sets



S5. Klassic - Set

2x Ebi, 2x Sake, 2x Maguro,
3x Saigon-Roll, 3x Sake-Avocado-Minz-Roll

19,90 €



S6. Sushi for 2 ^{1,6}

8x Tekka-Maki, 8x Avocado-Maki, 2x Ikura,
2x Sake, 2x Maguro, 2x Ebi, 2x Ika, 2x Tai,
2x Tamago, 2x Kani-Mayo, 6x Sake-Avocado-Roll

54,90 €



Bànôi - Roll

6 Stücke
Reis in Reisblättern mit Avocado-Sake-Dill,
leicht scharf

8,50 €



Sashimi

mit drei verschiedenen Fischarten,
je 3 Scheiben

21,90 €

Sushi - Empfehlungen

Tempura-Combo-Roll (Garnelen, frische Mango, Spezialsauce - leicht pikant)	6 Stücke	8,50 €	Maguro-Tartar (roher Thunfisch mit Miso-Ingwercreme)	2 Stücke	5,90 €
Saigon-Roll (roher Lachs, Frischkäse, fr. Mango, im Sesammantel)	6 Stücke	6,90 €	Sake-Tartar (roher Lachs)	2 Stücke	5,50 €
Ebi-Tempura-Roll (geb. Garnelen, Avocado, Salat, im Sesammantel)	6 Stücke	7,50 €	Negi-Maguro (roher Thunfisch-Tartar mit Lauch)	2 Stücke	5,90 €
Sake-Avocado-Minz-Roll (roher Lachs, Avocado, Minzblätter, im Sesammantel)	6 Stücke	6,90 €	Spicy-Maguro (roher Thunfisch-Tartar in pikanter Sauce)	2 Stücke	5,90 €
Kani-Mayo ^{1,3,6} (Krebsfleisch, jap. Mayo, Avocado, Spezialsauce)	2 Stücke	5,50 €	Spicy-Sake (roher Lachs-Tartar in pikanter Sauce)	2 Stücke	5,50 €
			Oki-Ika (Tintenfisch-Streifen, Fliegender Fischrogen)	2 Stücke	5,50 €
			Tobikko ⁶ (Fliegender Fischrogen)	2 Stücke	6,40 €

Nigiri - Sushi



Unagi
(gegrillter Aal)
2 Stück 5,90 €



Maguro
(Thunfisch)
2 Stück 5,90 €



Sake
(Lachsfilet)
2 Stück 5,50 €



Susuki oder Tai
(Seebarsch oder Schnapper)
- nach Saison -
2 Stück 5,90 €



Ebi
(Riesengarnelen)
2 Stück 4,50 €



Hotategai
(Jacobsmuschel)
2 Stück 5,90 €



Ika
(Tintenfisch)
2 Stück 4,50 €



Karei
(Heilbutt)
- nach Saison -
2 Stück 5,90 €



Tamago
(Japanisches Ei)
2 Stück 4,00 €



Ikura
(Lachsrogen)
2 Stück 9,00 €

Maki Sushi



Shio-Sake-Roll
(gegr. Lachs, Rettich,
im Sesammantel)
2 Stück 2,20 €



Tekka-Maki
(Thunfisch)
4 Stück 3,00 €



California-Roll ^{1,6}
(Surimi, Avocado,
im Kapelin-Rogen-Mantel)
2 Stück 2,20 €



Sake-Maki
(Lachs)
4 Stück 2,50 €



Futo-Chu Maki ^{1,6}
(Surimi, Gurke, Omelet,
Kürbis)
2 Stück 2,20 €



Avocado-Maki
4 Stück 2,20 €

Das Sushi wird nach traditionellem Handwerk vom Chefkoch nach der Bestellung frisch für Sie hergestellt. Bitte haben Sie Verständnis, dass es deshalb zu Wartezeiten kommen kann.

Suppen

- 001 **Misosuppe** 3,50 €
(Sojabohnenpaste, Tofu, Algen, Schnittlauch)
- 002 **Suppe nach Art des Hauses, pikant** ^{1,6} 7,90 €
(Lachs, Garnelen, Surimi, Bambus, Koriander)
- 003 **Vietnamesische Phở** kleine Portion 7,90 €
(Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit zartem Rindfleisch, Reisbandnudeln, große Portion 15,90 €
und hausgemachten Rinderklößchen)
- scharf möglich -

Salat

- 004 **Algen-Salat** 4,90 €
- 005 **Eingelegter Rettich-Möhren-Salat** 4,90 €
mit Ingwer und Minze, scharf
- 006 **Combo-Krautsalat** 4,90 €
- 007 **Bo tai Chanh „Saigon Style“ Salat** 12,90 €
Zartes Rindfleisch in Limettensaft, Lemonengras,
Koriander, Chalotten, Chili, Cashewnuß
- 008 **Sashimi-Salat de Luxe** 18,90 €
mit drei verschiedenen Fisch-Sorten und Shiso-Vinaigrette

Asiatas

010	Edamame-Bohnen		3,90 €
011	Glücksrollen ^{1,6} (Füllung mit Garnelen, Surimi, Reismudeln, Gemüse, frische Minze)	2 Stücke	5,90 €
012	Gyoza Teigtaschen (Hühnerfleisch, Spitzkohl und Lauch Füllung)	5 Stücke	6,90 €
013	Vega - Gyoza (vegetarische Füllung)	5 Stücke	6,90 €
014	Knusprige Garnelen ^{3,6} mit pikanter japanischer Mayonnaise	3 Stücke	9,90 €
015	Gebratene Jacobsmuschel mit Thunfisch-Ingwer-Sauce und roter Beete		13,90 €
016	Gegrillte Riesengarnelen mit Kokos-Lemonengras-Sauce	2 Stücke	12,90 €
017	Yasai-Ebi-Tempura mit Garnelen und Gemüse		14,90 €
018	Maguro Nuta (roher Thunfisch, Lauch, Algen in jap.Senf-Sauce)		14,90 €
019	Knusprige Hähnchenbruststreifen ^{3,6} mit pikanter japanischer Mayonnaise		8,90 €

Hauptgerichte

020	Gegrillter Lachs nach Art des Hauses mit frischer Tomaten-Sauce, Salat und Reis, leicht scharf		18,90 €
021	Knusprige Ente mit frischem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln		13,90 €
022	Knackiges Gemüse aus der Pfanne mit Reis		10,90 €
024	Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln		12,90 €
040	Gebratenes Rindfleisch mit knackigem Gemüse aus der Pfanne und Reis		18,90 €

Dessert

025	Reisbällchen mit Schoko-Sauce 2 x Erdnusscremefüllung, 2 x Sesamcremefüllung in Kokosraspeln		4,90 €
026	Knusprige Banane mit frisch geröstetem Ingwer in Honig		4,90 €

Liebe Gäste, falls Sie eine Allergie gegen ein bestimmtes Lebensmittel haben, teilen Sie dies bitte unserem Service mit.

Wasabi ¹ | eingelegter Ingwer ^{2,3}

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Süßungsmittel(n), 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig