

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 Australisch 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,
6 Scheiben

16,90 €

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 €

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 Sesam-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**
(Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit zartem Rindfleisch, Reisbandnudeln)
- scharf möglich -
kleine Portion 7,90 €
große Portion 15,90 €

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, Fisch-Sauce,
Koriander, Chalotten, Chili, Cashewnuß auf Salat
- 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 Perlhuhnbruststreifen ^{3,6} mit pikanter japanischer Mayonnaise		12,90 €

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 Perlhuhnbrustfilet mit frischem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln		18,90 €
040	Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln		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