

## Asiatis (kleine Speisen)

01	<b>Misosuppe</b> (Sojabohnenpaste, Tofu, Naturalgen, Schnittlauch)	5,00 €
02	<b>Fischsuppe á la Combo</b> (Fischstücke, Garnelen, Bambus, Koriander, Shimeji-Pilze, pikant)	10,00 €
03	<b>Vietnamesische Phở (klein)</b> (Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit zartem Rindfleisch, Reisbandnudeln - auf Wunsch scharf)	10,00 €
04	<b>Vietnamesische Phở (groß)</b>	19,00 €
05	<b>Haus-eingelegter Rettich-Möhren-Salat</b> mit Ingwer und Minze - scharf	7,00 €
07	<b>Bò Táí Chanh „Saigon Style“-Salat</b> (Zartes Rindfleisch in Limettensaft, Fisch-Sauce, Koriander, Schalotten, Chili, Cashewnüsse auf Salat)	15,00 €
08	<b>Sashimi-Salat de Luxe</b> mit drei verschiedenen Fisch-Sorten und Shiso-Vinaigrette	20,00 €
09	<b>Rote Beete Salat</b> mit Avocado, jap. Seiden-Tofu, knusprigen Süßkartoffeln, Bio-Cashewnüssen und Perilla-Vinaigrette	13,00 €
10	<b>Edamame-Bohnen</b>	6,00 €
11	<b>Glücksrollen</b> , 2 Stück (Füllung mit Garnelen, Surimi, Reisnudeln, Salat, frische Minze)	7,00 €
12	<b>Gyoza Teigtaschen</b> , 5 Stück (Hühnerfleisch, Spitzkohl und Lauch- Füllung oder vegetarisch)	8,50 €
14	<b>Knusprige Garnelen</b> 3 Stück (mit pikanter japanischer Mayonnaise)	10,50 €

## Hauptgerichte

20	<b>Gegrillter Lachs nach Art des Hauses</b> mit frischer Tomaten-Sauce, Salat und Reis, leicht-scharf	25,00 €
21	<b>Knusprige Ente</b> mit knackigem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln	19,00 €
22	<b>Knackiges Gemüse und Tofu aus der Pfanne</b> mit Reis	15,00 €
27	<b>Weiden-Lamm-Curry</b> mit Möhren, Bambussprossen, Sojabohnenkerne und Reis, scharf	25,00 €

# Sushi-Sets



**S1. Veggie-Mix**<sup>3</sup> 15,50 €  
4x Avocado-Maki, 4x Kampo-Maki,  
4x Kappa-Maki, 6x Avocado-Mango-Minz-Roll



**S2. Favorite – Set** 17,50 €  
4x Sake-Maki, 4x Avocado-Maki,  
2x Sake-Nigiri, 2x Ebi-Nigiri



**S3. Business – Set** 20,50 €  
4x Kappa-Maki, 3x California Roll,  
3x Shio-Sake-Roll, 4x Sake-Nigiri



**S5. Klassic – Set** 24,50 €  
2x Ebi, 2x Sake, 2x Maguro,  
3x Saigon-Roll, 3x Sake-Avocado-Minz-Roll



**Bânôï – Roll** 6 Stück 11,50 €  
Reis in Reisblättern mit Avocado-Sake-Dill,  
leicht scharf



**Sashimi** 19,50 €  
mit drei verschiedenen Fischarten,  
je 2 Scheiben

# Nigiri- & Maki-Sushi



**Unagi**  
(gegrillter Aal)

2 Stück 6,90 €



**Maguro**  
(Thunfisch)

2 Stück 6,90 €



**Sake**  
(Lachsfilet)

2 Stück 6,90 €



**Suzuki oder Tai**  
(Seebarsch oder Schnapper)  
- nach Saison -

2 Stück 6,90 €



**Ebi**  
(Riesengarnelen)

2 Stück 6,90 €



**Hotategai**  
(Jacobsmuschel)

2 Stück 6,90 €



**Tekka-Maki**  
(Thunfisch)

4 Stück 4,00 €



**Sake-Maki**  
(Lachs)

4 Stück 3,00 €



**Avocado-Maki**

4 Stück 3,00 €

**Tempura-Combo-Roll** 6 Stück 9,90 €  
(Garnelen, frische Mango, Spezialsauce)

**Saigon-Roll** 6 Stück 8,90 €  
(roher Lachs, Frischkäse, fr. Mango, im Sesammantel)

**Ebi-Tempura-Roll** 6 Stück 8,90 €  
(geb. Garnelen, Avocado, Salat, im Sesammantel)

**Sake-Avocado-Minz-Roll** 6 Stück 8,90 €  
(roher Lachs, Avocado, Minzblätter, im Sesammantel)

**Shio-Sake Maki** 6 Stück 8,90 €  
(gegrillter Lachs, Rettich, im Sesammantel)

**Sake-Tartar** 2 Stück 7,50 €  
(roher Lachs)

**Negi-Maguro** 2 Stück 7,50 €  
(roher Thunfisch-Tartar mit Lauch)

**Spicy-Maguro** 2 Stück 7,50 €  
(roher Thunfisch-Tartar in pikanter Sauce)

**Spicy-Sake** 2 Stück 7,50 €  
(roher Lachs-Tartar in pikanter Sauce)

**Kani-Mayo**<sup>1,3,6</sup> 2 Stück 7,50 €  
(Krebsfleisch, jap. Mayo, Avocado, Spezialsauce)

*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.*

## Dessert

- |    |  |                   |
|----|--|-------------------|
| 63 | <b>Eine Kugel Eis (vegan / Bio)</b><br>mit Früchten und Kokos-Schaum, jede weitere Eiskugel 3,00 € | 4,50 €            |
| 70 | <b>Knusprige Banane</b><br>mit hausgeröstetem Ingwer und Imker-Honig                               | 6,50 €            |
| 71 | <b>Knusprige Banane</b><br>mit Eis des Tages   | 8,50 €            |
| 72 | <b>Schoko-Avocado-Mousse mit Kokos-Schaum<br/>mit Eis (saisonal)</b>                               | 8,50 €<br>11,50 € |



1 mit Konservierungsstoffen oder Nitritpökelsalz, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle

## Getränke

<b>Staatl. Fachingen Wasser (Medium / Naturell)</b>	0,5 l	<b>5,00 €</b>
<b>Kirinbier (Japanisches Bier)</b>	0,33 l	<b>5,00 €</b>
<b>Füchsen Alt</b>	0,33 l	<b>5,00 €</b>
<b>Krombacher (Alkoholfreies Pilsener)</b>	0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Cola / Cola Zero <sup>4,7</sup></b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Tonic Water <sup>8</sup></b>	0,2 l	<b>3,50 €</b>
<b>Hausgemachte Holunder-Schorle</b>	0,3 l	<b>5,00 €</b>
<b>Bio Apfelschorle</b>	0,33 l	<b>4,00 €</b>
<b>Bio Apfelsaft – Demeter</b>	0,1l	<b>2,50 €</b>
<b>Sencha / Genmaicha</b>	Kännchen	<b>4,00 €</b>
<b>Hausg. Tee mit geröstetem Ingwer, Honig, Orange &amp; Minze</b>	Glas	<b>5,00 €</b>
<b>Kaffee</b>	Tasse	<b>3,00 €</b>
<b>Espresso</b>	Tasse	<b>3,00 €</b>

## Aperitif

<b>Japanischer Gin Tonic <sup>8</sup></b>	Glas	<b>10,00 €</b>
<b>Aperol Spritz <sup>4,8</sup></b>	0,2 l	<b>8,00 €</b>
<b>Japanischer Pflaumenwein</b>	0,1 l	<b>5,00 €</b>
<b>Sakewein (warm)</b>	Karaffe	<b>8,00 €</b>
<b>Schloss Vaux Rosé Brut</b> Frischer Rosé-Sekt, weich in der Struktur, lebendig. 100% Spätburgunder. 24 Monate auf der Hefe gelagert. Deutschland.	0,75 l	<b>39,00 €</b>
<b>Champagne Pol Roger</b> Réserve Brut	0,75 l	<b>120,00 €</b>