

Sushi (alle Preise in Euro)



Unagi
gegrillter Aal

2 Stück 9



Maguro
Thunfisch

2 Stück 9



Sake
Lachsfilet

2 Stück 8



Ebi
Riesengarnelen

2 Stück 8



Tekka-Maki
Thunfisch

4 Stück 6



Sake-Maki
Lachs

4 Stück 6



Avocado-Maki

4 Stück 5

Tempura-Combo-Roll 6 Stück 13
Garnelen, frische Mango, Speziialsauce

Bànôï-Roll 6 Stück 13
Reis in Reisblättern mit Avocado-Sake-Dill,
leicht scharf

Saigon-Roll 6 Stück 12
roher Lachs, Frischkäse,
fr. Mango, im Sesammantel

Ebi-Tempura-Roll 6 Stück 12
geb. Garnelen, Avocado, Salat,
im Sesammantel

Sake-Avocado-Minz-Roll 6 Stück 12
roher Lachs, Avocado, Minzblätter,
im Sesammantel

Avocado-Mango-Minz-Roll 6 Stück 10
Avocado, Mango, Minzblätter,
im Sesammantel

Sashimi 6 Stück 18
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch

Sake-Tartar 2 Stück 9
roher Lachs

Negi-Maguro 2 Stück 9
roher Thunfisch-Tartar mit Lauch

Spicy-Maguro 2 Stück 9
roher Thunfisch-Tartar in pikanter
Sauce

Spicy-Sake 2 Stück 9
roher Lachs-Tartar in pikanter
Sauce

S1 - Favorite 21,5
4x Avo-Maki, 4x Sake-Maki,
2x Sake, 2x Ebi

S2 – Business 25
4x Avo-Maki, 6x Saigon-Roll,
4x Sake

S3 – Classic 30
6x Sake-Avo-Minz-Roll, 2x Sake,
2x Maguro, 2x Unagi

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.

Asiatas (kleine Speisen)

01	Misosuppe	7
	Sojabohnenpaste, Tofu, Naturalgen, Schnittlauch	
02	Fischsuppe á la Combo	12
	Fischstücke, Garnelen, Bambus, Koriander, Shimeji-Pilze, pikant	
03	Vietnamesische Phở (klein)	12
	Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit zartem Rindfleisch, Reisbandnudeln - auf Wunsch scharf	
04	Vietnamesische Phở (groß)	23
05	Haus-eingelegter Rettich-Möhren-Salat mit Ingwer und Minze - scharf	7
07	Bò Tái Chanh „Saigon Style“-Salat	16,5
	Zartes Rindfleisch in Limettensaft, Fisch-Sauce, Koriander, Schalotten, Chili, Cashewnüsse auf Salat	
09	Rote Beete Salat	14
	mit Avocado, jap. Seiden-Tofu, knusprigen Süßkartoffeln, Bio-Cashewnüssen und Perilla-Vinaigrette	
10	Edamame-Bohnen	7
11	Glücksrollen , 2 Stück	9
	Füllung mit Garnelen, Surimi, Reisnudeln, Salat, frische Minze	
12	Gyoza Teigtaschen , 5 Stück	9
	Hühnerfleisch, Spitzkohl und Lauch- Füllung oder vegetarisch	
14	Knusprige Garnelen 3 Stück	12
	mit pikanter japanischer Mayonnaise	

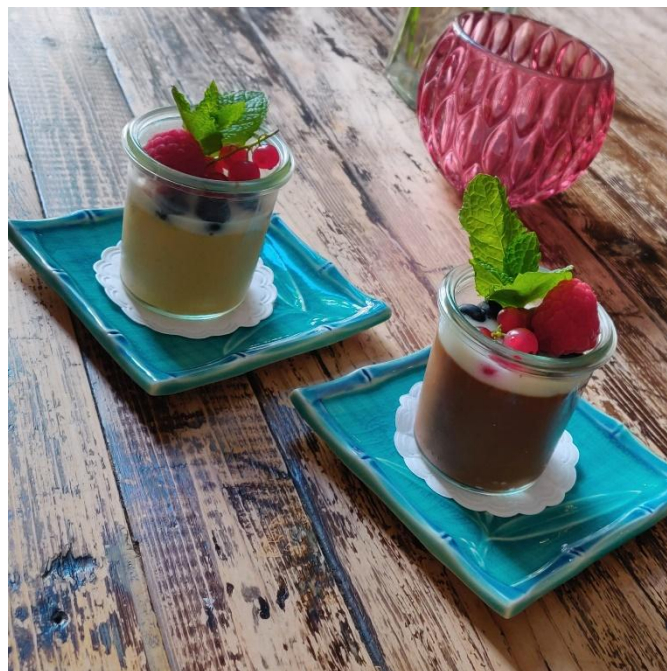
Hauptgerichte

20	Gegrillter Lachs nach Art des Hauses	28
	mit frischer Tomaten-Sauce, Salat und Reis, leicht-scharf	
21	Knusprige Ente	23
	mit knackigem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln	
22	Knackiges Gemüse und Tofu aus der Pfanne mit Reis	18
23	Japanische Weizennudel-Suppe	20
	mit original Kombu-Dashi-Sud, Shiitake, Tofu und Gemüse	
24	Knuspr. Kikok-Maishähnchenbrustfilet	25
	mit knackigem Gemüse, Chili-Zitronengras-Sauce und Reis	

Dessert

- | | | |
|----|--|-----|
| 63 | Eine Kugel Eis
jede weitere Eiskugel 3,00 € | 4,5 |
| 70 | Knusprige Banane
mit hausgeröstetem Ingwer und Imker-Honig | 7,5 |
| 71 | Knusprige Banane
mit Eis des Tages | 9,9 |

Bitte fragen Sie uns auch nach unserem Tagesdessert!



Getränke

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