

SUSHI BAR & ASIAN CUISINE



- MENU -

WELCOME



www.sushiasian.de

ANFAHRT

Rödergasse 22
91541 Rothenburg ob der Tauber

TELEFON

+49 9861 9367459

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: Ruhetag
Di – So: 11:30 Uhr – 22:00 Uhr

VORSPEISEN *Starters*

- 01 **CHẢ GIÒ CHAY** ^{1,6} (5 Stk.) 4,90
 Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung,
 serviert mit Süß-Sauer Dip
*Mini spring rolls with vegetable filling,
 served with sweet and sour dip (5 pcs)*
- 02 **GYOZA** ^{1,6} (4 Stk.) 5,90
 Teigtaschen mit einer Hühnchen- und
 Gemüsefüllung, serviert mit Sojasauce
*Dumplings with a chicken and vegetable filling,
 served with soy sauce (4 pcs)*
- 03 **NEM HÀ NỘI** ^{1,3,6} (2 Stk.) 5,90
 hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen
 gefüllt mit Schweinehack, Glasnudeln,
 Kohlrabi, Karotten, Morcheln und asiatischen
 Kräutern, serviert mit Süß-Sauer Dip
*Homemade Vietnamese spring rolls filled with
 minced pork, glass noodles, kohlrabi, carrots,
 morels and Asian herbs, served with sweet and
 sour dip (2 pcs)*
- 04 **GỎI CUỐN - SOMMERROLLEN** ^{1,6} (2 Stk.)
 in Reispapier ummantelte Rollen gefüllt mit
 frischen Salatblättern, Minze, Koriander und
 Reisnudeln, serviert mit Hoisin Dip, dazu:
*Summer rolls covered in rice paper filled with
 fresh lettuce leaves, mint, coriander and rice
 noodles,
 served with hoisin dip (2 pcs)*
- a. **Tofu** ⁶ *tofu* 4,90
 b. **Hähnchen** *chicken* 5,50
 c. **Frittierte Garnelen** ^{1,2,3} 6,50
fried shrimps
- 05 **TÔM CUỘN KHOAI TÂY** ² (3 Stk.) 5,50
 in einem Kartoffelnest ummantelte
 Riesengarnelen, serviert mit Süß-Sauer-Dip
*king prawns wrapped in a potato nest,
 served with sweet and sour dip (3 pcs)*



VORSPEISEN Starters

- 06 **HÁ CẢO HẤP** (3 Stk.) 5,50
gedämpfte Teigtaschen
steamed dumplings (3 pcs)
- 07 **CARPACCIO**¹¹ (6 Stk.)
Frischer hauchdünn geschnittener
Fisch, mit Ingwersauce und Sesam
*(6 pcs.) Fresh thinly slices of fish,
with ginger sauce and sesame*
- a. **Lachs**⁴ salmon 7,50
b. **Thunfisch**⁴ tuna 8,50
- 08 **SÜSSKARTOFFELPOMMES**³ 5,50
mit scharfer Mayonnaise
*Sweet potato fries
with spicy mayonnaise*
- 09 **TOFU FURAI**^{1,6,11} (1 Stk.) 5,00
mit Sojasauce und Sesam
(1 pc.) with soy sauce and sesame
- 10 **EBI TEMPURA**^{1,2,3} (3 Stk.) 5,90
panierte Garnelen mit Süß-Sauer-Dip
*Breaded prawns with sweet and sour dip
(3 pcs.)*



SUPPEN Soup

- 15 **CANH CHUA TÔM**² 6,90
Garnelensuppe mit Tomaten,
Limettenblättern,
Galangalwurzeln, Ananas und
Zitronengras, scharf
*Shrimp soup with tomatoes, lime
leaves, galangal roots, pineapple and
lemongrass, spicy*
- 16 **MISO SUPPE**^{1,6} 4,90
Sojabohnenpaste mit Seetang,
Frühlingszwiebeln
*Miso soup with soybean paste with
seaweed, spring onions*
- a. **Tofu**⁶ tofu 4,90
b. **Lachs**⁴ salmon 5,90

SALATE *Salads*

- 21 **CHICKEN SALAT**^{1,3} 7,50
Hühnerbrustfilet in einer dünnen
Knusperpanade mit frischen
Salatblättern an einem Hausdressing
*Chicken breast fillet in a thin crispy
breadding with fresh lettuce leaves and a
house dressing*
- 22 **AVOCADO SALAT** 7,50
frische Avocadoscheiben auf buntem
Salat an einem Hausdressing
*fresh avocado slices on a colorful salad
with a house dressing*
- 23 **SASHIMI SALAT**^{4,10} 11,90
frische Fischfiletscheiben (roh)
mariniert mit einer Wasabi-Soja
Sauce auf buntem Salat an einem
Hausdressing
*fresh fish fillet slices (raw) marinated
with a wasabi-soy sauce on a colorful
salad with a house dressing*
- 24 **EDAMAME**⁶ 5,90
grüne japanische Bohnen
mit Meersalz gedämpft
*green Japanese beans steamed
with sea salt*
- 25 **SEETANG SALAT**¹¹ 5,90
hausgemachter Seetangsalat in
Sesamöl eingelegt nach
japanischer Art
*Homemade seaweed salad marinated
in sesame oil, Japanese style*
- 26 **BLATTSALATE DER SAISON** 5,50
Seasonal lettuce



MAIN DISHES



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 31 THAI CURRY**⁷ rote Curry Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse, Limettenblättern, Zitronengras und Thai Basilikum, serviert mit Reis, dazu:
Red curry sauce with coconut milk, various vegetables, lime leaves, lemongrass and Thai basil, served with rice:

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ⁶ (vegetarisch) | 11,50 |
| <i>tofu (vegetarian)</i> | |
| b. Hähnchen chicken | 12,50 |
| c. Hühnerbrust in knuspriger Panade ^{1,3} | 13,90 |
| <i>Chicken breast in crispy breading</i> | |
| d. Knuspriges Entenbrustfilet ¹ | 14,90 |
| <i>Crispy duck breast fillet</i> | |



- 32 MANGO CURRY**⁷ selbstgemachte Mango-Kokos-Curry Soße mit grünen Bohnen, Zucchini, Brokkoli, Karotten, Champignons, serviert mit Reis, dazu:
Homemade mango-coconut curry sauce with green beans, zucchini, broccoli, carrots, mushrooms, rice

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ⁶ (vegetarisch) | 11,50 |
| <i>tofu (vegetarian)</i> | |
| b. Hähnchen chicken | 12,50 |
| c. Hühnerbrust in knuspriger Panade ^{1,3} | 13,90 |
| <i>Chicken breast in crispy breading</i> | |
| d. Knuspriges Entenbrustfilet ¹ | 14,90 |
| <i>Crispy duck breast fillet</i> | |



- 33 ERDNUSS CRÈME**⁷ selbst kreierte, herrlich cremige Erdnuss Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse, serviert mit Reis, dazu:
Homemade, wonderfully creamy peanut sauce with coconut milk, various vegetables, rice

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu ⁶ (vegetarisch) | 11,50 |
| <i>tofu (vegetarian)</i> | |
| b. Hähnchen chicken | 12,50 |
| c. Hühnerbrust in knuspriger Panade ^{1,3} | 13,90 |
| <i>Chicken breast in crispy breading</i> | |
| d. Knuspriges Entenbrustfilet ¹ | 14,90 |
| <i>Crispy duck breast fillet</i> | |





HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 34 **TERIYAKI**^{1,6}
herzhaft, würzige Teriyaki Soße, versch. Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis, dazu: *hearty, spicy teriyaki sauce, various vegetables, served with fragrant jasmine rice*
- a. **Tofu**⁶ (vegetarisch) 11,50
tofu (vegetarian)
- b. **Hühnerbrust in knuspriger Panade**^{1,3} 13,90
Chicken breast in crispy breading
- c. **Knuspriges Entenbrustfilet**¹ 14,90
Crispy duck breast fillet
- 35 **CÁ HỒI NƯỚNG**^{1,4,6} 16,50
Gegrillter Lachs mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Süßkartoffelpommes und Teriyaki-Sauce
Grilled salmon with various vegetables, served with sweet potato fries and teriyaki sauce
- 36 **BÚN NEM HÀ NỘI**^{4,6} (Bowl) 14,90
Reisnudeln mit selbstgemachten, Schweinehack gefüllten Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Sojasprossen, Salatblättern, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce nach nordvietnamesischer Art
Rice noodles with homemade spring rolls filled with minced pork, kohlrabi, carrots, morels, bean sprouts, lettuce leaves, mint and coriander in a homemade northern Vietnamese-style lime sauce
- 37 **BÚN BÒ SÀI GÒN**^{4,5} (Bowl) 14,90
Reisnudeln mit marinierten Rinderfiletstreifen und Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen Gewürzen an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen nach südvietnamesischer Art
Rice noodles with marinated beef fillet strips and lettuce leaves, flavored with Asian spices in a homemade lime sauce, refined with fried onions and roasted peanuts, South Vietnamese style

HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

38 **BÒ XÀO RAU** ^{1,6,14} 14,90

gebratenes Rindfleisch mit
verschiedenem Gemüse und Austern-
Sauce, serviert mit Duftreis
*fried beef with various vegetables and
oyster sauce, served with fragrant rice*

39 **YAKINUDELN** ¹

gebratene Nudeln mit frischem
Gemüse, dazu:
fried yaki noodles with fresh vegetables

a. **Gemüse** *vegetables* 10,00

b. **Hühnerfleisch** *chicken* 11,90

c. **Knuspriges Hühnerfleisch
in Panade** ^{1,3} 13,90

Crispy chicken in breading

d. **Knusprige Ente** ¹ *Crispy duck* 14,90

40 **YAKI UDON** ^{1,6,14}

gebratene Udon-Nudeln mit frischem
Gemüse und Austern-Sauce, dazu:
*fried udon noodles with fresh vegetables
and oyster sauce*

a. **Rindfleisch** *beef* 14,90

b. **Knuspriges Hühnerfleisch
in Panade** ^{1,3} 14,90

Crispy chicken in breading

c. **Knusprige Ente** ¹ *Crispy duck* 15,90

d. **Großgarnelen** ² *king prawns* 15,90



41 **PHỞ SUPPE**

traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit einer 5
stundenlang gekochten kräftigen
Brühe, abgeschmeckt mit Sternanis,
Kardamom, Ingwer, Zwiebeln. Serviert
mit Koriander und Frühlingszwiebeln,
dazu:

*traditional Vietnamese rice ribbon
noodle soup with a strong broth cooked
for 5 hours, flavored with star anise,
cardamom, ginger and onions. Served
with coriander and spring onions*

a. **Tofu** ⁴ *tofu* 12,90

b. **Hühnerfleisch** *chicken* 13,90

c. **Rindfleisch** *beef* 14,90

42 **GEBRATENER REIS**

mit verschiedenem Gemüse
Fried rice with vegetables

a. **Gemüse** *vegetables* 10,00

b. **Hühnerfleisch** *chicken* 12,00

c. **Knuspriges Hühnerfleisch
in Panade** ^{1,3} 13,90

Crispy chicken in breading

d. **Knusprige Ente** ¹ *Crispy duck* 14,90



DESSERTS

- 161 **MOCHI EIS**⁷ 5,50
japanisches Reiskucheneis mit Kokossaure
Japanese rice cake ice cream with coconut sauce
- 162 **BLACK RICE** 5,50
Schwarzer Klebreis mit Kokossaure und frischen Mangostücken
Black sticky rice with coconut sauce and fresh mango pieces
- 163 **GEBACKENE BANANE**^{1,3,5} 5,50
mit Honig und Erdnüssen
Fried banana with honey and peanuts
- 164 **SESAMBÄLLCHEN**^{1,7,11} 5,50
3 Sesambällchen mit frischem Obst und Schoko-Sauce
3 sesame balls with fresh fruits and chocolate sauce



EXTRAS

- REIS** *rice* 2,00
- SUSHI REIS** *sushi rice* 4,00
- WARME SAUCE** 2,50
(Curry, Mango, Erdnuss, Teriyaki)
Warm sauce (curry, mango, peanut, teriyaki)
- SUSHI SAUCE** 1,50
- FRISCHKÄSE**⁷ *cream cheese* 0,70

SUSHI



NIGIRI (JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi

(1 Stk.) Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit frischem Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

(1 pcs.) In this form of sushi, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fresh fish or tamagoyaki (omelette).



60 **SAKE**⁴
Lachs *Salmon*

2,80



61 **MAGURO**
Thunfisch *tuna*

2,80



62 **IKA**¹⁴
Tintenfisch *Squid*

2,80



63 **TAKO**¹⁴
Oktopus *Octopus*

2,80



64 **INARI**⁶
Japan. Tofu *Japanese tofu*

2,50



65 **TAMAGO**³
Omelett *Omelette*

2,50



66 **KANI**^{2,3rm}
Krebsfleisch *crab meat*

2,50



67 **SABA**⁴
Makrele *mackerel*

2,80

NIGIRI (JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi

(1 Stk.) Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit frischem Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

(1 pcs.) In this form of sushi, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fresh fish or tamagoyaki (omelette).



68 **SHIMA**⁴
Seewolf sea wolf

2,80



69 **EBI**²
Garnele shrimps

3,40



70 **HOTATE**¹⁴
Jakobsmuschel Scallop

3,40



71 **UNAGI**⁴
Süßwasseraal freshwater eel

3,40



72 **TOBIKKO**^{Tbk}
Flugfischkaviar Flying fish caviar

3,40



73 **IKURA**⁴
Lachskaviar Salmon caviar

3,50



74 **MUTZU**⁴
Butterfisch butterflyfish

3,50

HOSO MAKI (6 STK., JAP. ‚DÜNNE ROLLE‘)

Jap. Thin Rolls

sind dünne, aus einem halben Noriblatt (Algenblatt) hergestellte Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich kleine Stücke geschnitten.
(6 pcs.) *Hoso Maki* are thin rice rolls made from half a sheet of nori (seaweed) and filled with fish or vegetables. The finished roll is cut into six equally small pieces.



80 SAKE⁴
Lachs *salmon*

4,50



81 TEKKA⁴
Thunfisch *tuna*

4,70



82 AVOCADO
Avocado

4,00



83 ASPURA
grüner Spargel *green asparagus*

4,00



84 KAPPA¹¹
Gurke, Sesam *cucumber, sesame*

4,00



85 SHINKO^F
eingelegter Rettich *pickled radish*

4,00



86 TETSU⁴
Thunfisch, Schnittlauch *tuna, chives*

4,70



87 SAZUMI^{Srm}
Krebsfleisch *crab meat*

4,50



88 MANGO

4,00



89 MUTZU⁴
Butterfisch *butterfish*

4,70

URA MAKI (8 STK., 'INSIDE OUT ROLL')

Bei dieser Sushiform werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

(8 pcs.) With this form of sushi, the ingredients such as fish and vegetables are directly wrapped in the nori sheet and the rice is on the outside of the roll.



100 ALASUKA ^{4,11}

Lachs, Gurke, Sesam

salmon, cucumber, sesame

7,00



101 SAKE KAWA ¹¹

gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam

fried salmon skin, cucumber, sesame

7,00



102 SAKE MANGO ⁴

Lachs, Mango

salmon, mango

7,00



103 PIRIKARA ^{4,Tbk}

Thunfisch pikant, Rucola, Thunfischrogen

Spicy tuna, rocket, tuna roe

7,40



104 UNAKYU ^{4,11}

Aal, Gurke, Sesam

eel, cucumber, sesame

8,40



105 PHILADELPHIA ^{2,7}

Garnelen, Rucola, Frischkäse

Shrimp, arugula, cream cheese

8,00

URA MAKI (8 STK., 'INSIDE OUT ROLL')



106 CALIFORNIA ^{2,Tbk} 8,00

Gurke, Garnelen, Avocado, Flugfischkaviar
Cucumber, shrimp, avocado, flying fish caviar



107 TAMAGO ^{3,11} 6,40

Omelette, Gurke, Sesam
Omelette, cucumber, sesame



108 TEMPURA ^{1,2,3,7,11} 8,40

frittierte Garnele, Sesam, Gurke, Frischkäse
fried shrimp, sesame, cucumber, cream cheese



109 AIKO ^{4,7} 8,40

Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander
Smoked salmon, apple, cream cheese, coriander



110 SAYURI ^{7,11} 7,00

Spargel, Rucola, Frischkäse, schwarzer Sesam
Asparagus, rocket, cream cheese, black sesame



111 TOMOKO ¹¹ (10 Stk.) 11,40

frittierte Ente, Sesam, Schnittlauch, pikante Soße, Gurke
fried duck, sesame, chives, spicy sauce, cucumber (10 pcs.)



112 YOKO ^{1,3,11} (10 Stk.) 10,40

gebackenes Hühnchen, Mango, Gurke, Sesam
baked chicken, mango, cucumber, sesame (10 pcs.)

URA MAKI (8 STK., 'INSIDE OUT ROLL')



113 HITOMI^{1,3,4,Tbk,Srm} (10 Stk.) **11,40**
 fritt. Taschenkrebs, Avocado, Gurke,
 Flugfischkaviar *fried crayfish, avocado,
 cucumber, flying fish caviar (10 pcs.)*



114 SHISO^{4,Tbk} Lachs pikant, **8,40**
 Flugfischkaviar, Shisoblätter, Gurke
*Spicy salmon, flying fish caviar,
 shiso leaves, cucumber*



115 YASO⁴ **7,40**
 Lachs, Rettich, Schnittlauch, roter Shiso
Salmon, radish, chives, red shiso



117 SAKE AVOCADO⁴ **7,40**
 mit Lachs und Avocado
Salmon and avocado



118 MAGURO GURKE^{4,11} **8,00**
 Thunfisch, Gurke, Sesam
Tuna, cucumber, sesame



119 SAZUMI^{2,7,Tbk,Srm} **8,40**
 Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse,
 Flugfischkaviar *Crab meat, avocado, cream
 cheese, flying fish caviar*



119a VEGETARISCHE ROLLE¹¹ **6,40**
 Avocado, Gurke, Mango, Sesam
veggie roll with avocado, cucumber, mango, sesame

TEMPURA ROLLS

(6 Stk.)(6 pcs.)



116 FISCHSTÄBCHEN ^{1,3,4} 10,00
(10 Stk.) Lachs oder Thunfisch pikant,
im knusprigen Tempurateig
*Fish sticks: Spicy salmon or tuna,
in a crispy tempura batter (10 pcs.)*



135 NAOMI ^{1,2,3,7,Srm} 8,40
Avocado, Krebsfleisch, Frischkäse im
knusprigen Tempurateig
*Avocado, crab meat, cream cheese in a crispy
tempura batter*



136 NATSUMI ^{1,3,7} 8,00
vegetarische Rolle
veggie roll



137 NOKAMI ^{1,3,4,7} 9,00
Lachs, Avocado, Frischkäse
Salmon, avocado, cream cheese

SASHIMI (ROHES FISCHFILET) *Raw Fish Fillet*

Sashimi ist die purste Form von Sushi und ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet, das mit einem speziellen Messer in dünne Scheiben geschnitten wird.

Sashimi is the purest form of sushi and is just raw, finely filleted, completely fresh fish. Only the best fillet is used for this form of sushi, which is cut into thin slices with a special knife



90 MAGURO⁴ Thunfisch *tuna*
4 Stk. 8,50 | 8 Stk. 16,00 | 12 Stk. 24,00



91 SAKE⁴ Lachs *salmon*
4 Stk. 7,50 | 8 Stk. 14,50 | 12 Stk. 20,50



92 MAGURO TO SAKE⁴
Thunfisch, Lachs *tuna, salmon*
4 Stk. 8,50 | 8 Stk. 16,50 | 12 Stk. 24,50



93 MORIAWASE⁴
gemischter Fisch *mixed fish*
12 Stk. 23,00



94 MUTZU⁴ Butterfisch *butterfish*
4 Stk. 8,00 | 8 Stk. 16,00 | 12 Stk. 24,00

SPEZIAL ROLLEN (10 STK.) *Special Rolls (10 pcs.)*



120 YUKIKO ^{4,7} **13,90**

Aal, Lachs on Top, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse

Eel, salmon on top, fried salmon skin, cucumber, cream cheese



121 HAMA ^{1,2,3,7,Tbk,} **13,90**

Frittiertes Taschenkreb, Avocado, Gurke, Flugfischkaviar, flambierter Lachs, Ingwer-, Aalsoße

Fried crab, avocado, cucumber, flying fish caviar, flambéed salmon, ginger and eel sauce



122 OCHI ⁴ **13,90**

Avocado, Thunfisch, frischer Lachs on Top

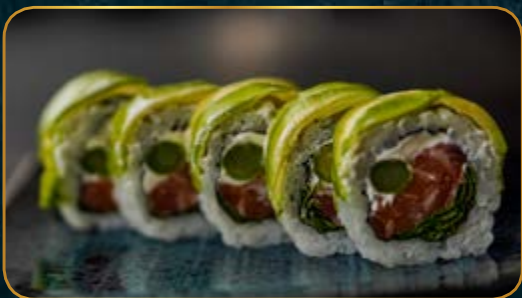
Avocado, tuna, fresh salmon on top



123 KANI ROLLE ^{1,3,4,Tbk} **13,90**

Frittiertes Krebsfleisch, Avo, Lachs Flugfischkaviar, pikante Soße

Deep-fried crab meat, avo, salmon caviar, spicy sauce



124.1 HUNGS ROLLE ⁴ **13,90**

mit Lachs *with salmon*

124.2 HUNGS ROLLE ⁴ **13,90**

mit Thunfisch *with tuna*



124.3 HUNGS ROLLE ² **13,90**

mit Garnelen *with shrimps*

124.4 HUNGS ROLLE **13,90**

vegetarisch *vegetarian*

SPEZIAL ROLLEN (10 STK.) *Special Rolls (10 pcs.)*



125 HATACHI ^{4,7,11,Tbk} **13,90**

Gebratener Lachs, Frischkäse, Avocado, Flugfischkaviar, Sesam, versch. Soßen, versch. Fisch on Top *Fried salmon, cream cheese, avocado, flying fish caviar, sesame, various sauces, various fish on top*



126 RAINBOW ^{4,7,11} **13,90**

Mango, Avocado, Spargel, Frischkäse, Sesam, Thunfisch on Top, Ingwersoße *Mango, avocado, asparagus, cream cheese, sesame, tuna on top, ginger sauce*



127 SHIZU ^{1,4,6} **13,90**

Lachstatar, Gurke, Avocado, Aalsoße, on Top flambierter Lachs *Salmon tartare, cucumber, avocado, eel sauce, salmon flambéed on top*



128 YUKKI ^{1,3,4,6,7} **13,90**

Aal, Spargel, Frischkäse, Avocado on Top, pikante Mayo & Aalsoße *Eel, asparagus, cream cheese, avocado on top, spicy mayo & eel sauce*



129 KOSHO ^{1,4,6} **13,90**

Thunfischatar, Avocado, Rucola, Thunfisch on Top, Ingwer- & Aalsoße *Tuna tartare, avocado, rocket, tuna on top, ginger & eel sauce*



130 KIMOKO ^{1,4,6,11} **13,90**

Gebratene Lachshaut, Rettich, Avocado, Aalsoße, Mango, Sesam, Lachs on Top *Fried salmon skin, radish, avocado, eel sauce, mango, sesame, salmon on top*

SPEZIAL ROLLEN (10 STK.) *Special Rolls (10 pcs.)*



131 TAZUN ROLL ^{4,11} **13,90**
Gebratener Lachsbauch, Avocado, Sesam,
pikante Soße, flambierter Thunfisch on Top
*Fried salmon belly, avocado, sesame, spicy
sauce, flambéed tuna on top*



131A THUYS ROLLE ⁴ **13,90**
Gebratener Lachs, Rettich, flambierter
Lachs on Top
Fried salmon, radish, flambéed salmon on top



132 AKEMI YOKO CURRY ^{1,3} **10,40**
gebackenes Hähnchen, Gurke,
pikante Soße, Curry Topping
*baked chicken, cucumber, spicy sauce,
Curry topping*



133 KIMORA YOKO CURRY ^{1,2,3} **11,40**
Frittierte Garnele, Avocado, pikante Soße
Deep fried shrimp, avocado, spicy sauce



134 HARUKO DELUXE ^{1,2,3,4} **15,90**
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke,
flambierter Lachs on Top
*Fried shrimp, avocado, cucumber,
Flambéed salmon on top*



SUSHI MIX

- | | | |
|--|-------|--|
| <p>M1. MIX 1^{4,7,Tbk}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Stk. Nigiri Sake • 6 Stk. Maki Sake • 8 Stk. Alaska I.O. - 2 pcs. Nigiri Sake - 6 pcs. Maki Sake - 8 pcs. Alaska I.O. | 14,50 | <p>M5. MIX 5 - FÜR 2 PERSONEN 55,00</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Stk. Nigiri • 4 Stk. Sashimi Sake to Maguro • 12 Stk. Hosomaki • 16 Stk. I.O. Rolle • 6 Stk. Naomi Tempura • 10 Stk. Spezial Rollen^{1,2,4,7,11,Tbk} <p>for 2 persons</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 pcs. Nigiri - 4 pcs. Sashimi Sake to Maguro - 12 pcs. Hosomaki - 16 pcs. I.O. Roll - 6 pcs. Naomi Tempura - 10 pcs. Special Rolls |
| <p>M2. MIX 2^{4,7,Tbk}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Stk. Nigiri Tekka • 6 Stk. Maguro Maki • 8 Stk. Maguro I.O. - 2 pcs. Nigiri Tekka - 6 pcs. Maguro Maki - 8 pcs. Maguro I.O. | 15,50 | |
| <p>M3. MIX 3 - VEGETARISCH^{1,7,11}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 Stk. Hoso Maki • 8 Stk. Vegetarisches I.O. • 6 Stk. Tempura Rollen vegetarian - 12 pcs. Hoso Maki - 8 pcs. Vegetarian I.O. - 6 pcs. Tempura Rolls | 14,50 | |
| <p>M4. MIX 4^{2,4,7,11,Tbk}</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Stk. Sashimi • 8 Stk. Inside Out Rolle • 10 Stk. Spezial Rolle - 4 pcs. Sashimi - 8 pcs. Inside Out Roll - 10 pcs. Special Roll | 25,50 | <p>M6. MIX 6 - FÜR 4 PERSONEN 100,00</p> <ul style="list-style-type: none"> • 8 Stk. Nigiri • 10 Stk. Sashimi • 24 Stk. Hosomaki • 24 Stk. I.O. Rolle • 20 Stk. Spezial Rollen • 18 Stk. Tempura Rolle^{1,2,4,7,11,Tbk,Srm} <p>for 4 persons</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 pcs. Nigiri - 10 pcs. Sashimi - 24 pcs. Hosomaki - 24 pcs. I.O. Roll - 20 pcs. Special Rolls - 18 pcs. Tempura Roll |



DRINKS

SOFTDRINKS

		0,33L	0,2L	0,4L
201	COCA COLA <small>F,Ko,S</small>	3,50		
202	COCA COLA LIGHT/ZERO <small>F, Ko, S, Su, Ph</small>	3,50		
203	FANTA <small>A, F, S, St</small>	3,50		
204	SPRITE <small>S,Su</small>	3,50		
205	SPEZI <small>F, Ko, S, St</small>	3,50		
206	TONIC WATER <small>Ch</small>		2,80	4,80
207	GINGER ALE <small>F</small>		2,80	4,80
208	BITTER LEMON <small>A,Ch,S</small>		2,80	4,80
			0,25L	0,5L
209	SELTERS WASSER spritzig		2,50	4,80
210	SELTERS WASSER still		2,50	4,80



SÄFTE

ALS SCHORLE

		0,2L	0,4L
250	APFEL NATURTRÜB	2,90	4,80
251	ORANGE	2,90	4,80
252	JOHANNISBEERE	2,90	4,80
253	LITSCHI	2,90	4,80
254	MARACUJA	2,90	4,80
255	MANGO	2,90	4,80
256	ANANAS	2,90	4,80
257	GUAVE	2,90	4,80



WARME GETRÄNKE

KÄNNCHEN JASMIN TEE	3,50
KÄNNCHEN GRÜNER TEE	3,50
INGWERTEE mit Minzblättern, Limetten und Honig	4,00
ZITRONENGRASTEE mit Jasminkräutern und Honig	4,00
TASSE CAFE CREMA ^{Ko}	2,15
ESPRESSO ^{Ko}	2,15
KAFFEE TO GO ^{Ko}	2,15
SAKE jap. Reiswein	0,2l 6,90



HOMEMADES

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

212	WILDBERRY WONDER	6,00
	Beerenmix, Johannisbeersaft, Russian Wildberry	
213	LEMON SODA	6,00
	Limetten, Zuckersirup, Soda	
214	BASIL GARDEN	6,00
	Basilikum, Apfelsaft, Limetten, Soda	
215	TROPICAL TWIST	6,00
	Maracujasirup, Maracujasaft, Guavensaft, Soda	
216	LYCHEE HEAVEN	6,00
	Litschisirup, Zitronengras, Jasmintee, Soda	
217	GINGER COOLER ^F	6,00
	Orangen, Limetten, Zitronen, Ingwer, Ginger Ale	

BIERE

401	BIER HELL ^{1b}	0,5l	3,80
402	BIER PILS ^{1b}	0,5l	3,80
403	BIER HEFEWEIZEN ^{1a}	0,5l	3,80
404	KIRIN BEER ^{1b} japanisches Bier	0,33l	3,80
405	SAIGON BEER ^{1b} vietnamesisches Bier	0,33l	3,80
406	BIER PILS ALKOHOLFREI ^{1b}	0,5l	3,80
407	BIER WEIZEN ALKOHOLFREI ^{1a}	0,5l	3,80
408	COLA WEIZEN ^{1a, Ko, F, S}	0,5l	3,80
409	RUSSEN ^{1b}	0,5l	3,80
410	RADLER ^{1b, S, Su}	0,5l	3,80



WEINE

		FL. 0,75L	GL. 0,2L
301	FRANCONIA ¹² Silvaner Franken, trocken weiß, Deutsche Qualitätswein, Divino Nordheim, Thüngersheim, Nordheim / Main	21,00	4,50
302	FRIULI ¹² Pinot Grigio D.O.C., trocken weiß, Camino Al Tagliamento (UD), Italia	21,00	4,50
303	ROSA DEL GOLFO ¹² Primitivo di Salento I.G.T., Italia, trocken rot	21,00	4,50
304	BOLLA ¹² Merlot di Trevenezie I.G.T., trocken rot, Bolla S.P.A. - Bardolino, Italia	21,00	4,50
305	GIUSEPPE CAMPAGNOLA ¹² Italia Rosato Della Casa, Marano di Valpolicella	21,00 0,1l	4,50 2,50
306	RIESLING ¹²	21,00	4,50





APERITIFS

- | | | |
|-----|--|------|
| | | 0,2l |
| 601 | HUGO ¹² | 4,60 |
| | Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze | |
| 602 | APEROL SPRITZ ^{12,F} | 4,60 |
| | Aperol, Prosecco, Soda, Orange | |
| 603 | LILET WILDBERRY ¹² | 4,60 |
| | Lillet Blanc, Russian Wildberry | |
| 604 | LYCHEE SPRITZ ¹² | 4,60 |
| | Litschi Likör, Prosecco, Rosa Beeren | |

COCKTAILS MIT ALKOHOL

- | | | |
|-----|--|------|
| 502 | TEQUILA SUNRISE | 9,00 |
| | Tequila, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine | |
| 503 | PINA COLADA | 9,00 |
| | Myers Rum, Cream Of Coconut, Ananassaft, Sahne | |
| 504 | CAIPIRINHA | 9,00 |
| | Cacha, Rohrzucker, Limetten | |
| 505 | MOJITO | 9,00 |
| | Havana 3, Limetten, Minze Zucker, Soda | |

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- | | | |
|-----|---|------|
| 509 | TWISTER ^{Ch} | 7,00 |
| | Limetten, Grenadine, Maracuja- & Orangensaft, Tonic Water | |
| 510 | MOSQUITO ^{Ch} | 7,00 |
| | Limetten, Minze, Rohrzucker, Mangosirup, Tonic Water | |
| 511 | COCONUT KISS ⁷ | 7,00 |
| | Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Grenadine | |
| 512 | IPANEMA ^F | 7,00 |
| | Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale | |

BON APPÉTIT



ALLERGENE

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|--|
| 1 | Enthält Weizengluten | 7 | Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig) |
| 1b | Enthält Gerstengluten | 8 | Enthält Cashew-Schalenfrüchte/-Erzeugnisse |
| 2 | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse | 9 | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse |
| 3 | Enthält Ei/-Erzeugnisse | 10 | Enthält Senf/-Erzeugnisse |
| 4 | Enthält Fisch/-Erzeugnisse | 11 | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse |
| 5 | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse | 12 | Enthält Schwefeldioxid und Sulphite |
| 6 | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse | 13 | Enthält Lupinen/-Erzeugnisse |
| | | 14 | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----|------------------------------------|
| A | Antioxidationsmittel (Antioxidans) |
| Ch | Chininhaltig |
| F | Farbstoff - Lebensmittelfarben |
| GV | Geschmacksverstärker |
| K | Konservierungsmittel |
| S | Säure, Säuerungsmittel |
| St | Stabilisator |
| Su | Süßungsmittel |
| V | Verdickungsmittel |

Srm (Surimi) enthält 1,2,3,4,6,F,Gv,St

Tbk (Tobiko, Masago) enthält 4,6,F

Änderungen und Irrtümer vorbehalten,
Abbildung ähnlich,
Preise in Euro inkl. MwSt.