

# SPEISEKARTE

## MISO



## HUNGRY

UND GETRÄNKE SIND AUCH DRIN

# STARTERS

V1 Unsere Signature **MISO** Suppe 4,50€  
mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln  
aromatisch, kräftig und voller Umami



V2 **Frühlingsrollen** 5 Stück/4,50€  
Süßsauer-Dip oder  
Erdnuss-Dip

V3 **Ebi Tempura** 3 Stück/6,90€  
ganze Garnelen im knusprigen Teigmantel  
mit Süßsauer-Dip oder  
Erdnuss-Dip



**Gyoza** knusprig angebratene Teigtaschen

V4 **Veggie** 5 Stück/5,90€  
V5 **Chicken** 5 Stück/6,90€  
mit einem Dip aus Sojasoße, Knoblauch und Reissessig.



**Edamame** ganze Sojabohnen, ideal zum snacken  
Geschmäcker:

V6 sea salt 3,90€  
V7 spicy chili style 4,90€  
V8 garlic style 4,90€

V9 **Wakame Salat** Seetang mit Sesam 4,50€

V10 **Chicken Karaage** panierte Hähnchen-Stückchen  
mit Chilimayo-Dip 5 Stück/6,90€



V11 **Tofu Karaage** panierte Tofuwürfel  
mit Chilimayo-Dip 5 Stück/5,90€

V12 **Yakitori-Spieße** marinierte Hähnchenspieße  
mit Teriyakisauce 5 Stück/5,90€



# BOWLS

wahlweise serviert mit Reis oder Udon (+2€)  
Alle Bowls mit Gurkenstreifen, Karottenstreifen  
und Sojabohnen und Sesamdressing

**B1 Tofu Bowl** 11,90€

marinierte Tofuwürfel

**B2 Chicken Karaage Bowl** 12,90€

frittierte Hähnchenstückchen



**B3 Yakitori Bowl** 12,90€

marinierte Hähnchenspieße

**B4 Ebi Tempura Bowl** 14,90€

frittierte Garnelen



**B5 Salmontatar Bowl** 14,90€

marinierte Lachsstücke

**B6 Curry Bowl** 12,90€

japanisches Curry mit Kartoffeln und Karotten

Chicken Kaarage dazu +3,90€



**B7 Udonbowl Spicy-Garlic-Udon** 13,90€

in hausgemachter Knoblauch-Chili-Soße marinierte  
Nudeln, dazu frische Karottenstreifen,  
Gurkenstreifen verfeinert mit gerösteten  
Cashewsplintern  
(werden kalt serviert)



# ONIGRI

in Seetangblätter gepackte Reisecken mit Füllung  
Es wird jeweils 1 Stück serviert

**O1 Shiitake** 4,90€

**O2 Räuchertofu** 4,90€

**O3 Gekochter Lachs** 6,50€

mit japanischer Mayo

**O4 Gekochter Thunfisch** 6,50€

mit japanischer Mayo



# SUSHI

Bei den Sushi-Formen unterscheidet man grundsätzlich zwischen Maki und Nigiri. Diese beiden Formen bilden die Grundlage für alle Sushi-Variationen. Bei Maki wird die Füllung, wie Reis, Fisch oder Gemüse, in ein Seetangblatt, auch Noriblatt genannt, eingerollt - bei Nigiri dagegen liegt die Zutat auf einem handgepressten Reisballen, entweder lose oder mit einem Stück Nori umwickelt.

**NIGIRI** jeweils 2 Stück

Nigiri heißt übersetzt „Ballen-Sushi“ oder „Griff-Sushi“. Bei dieser Sushiart wird der Reis von Hand zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt, welche dann mit Fisch oder anderen Zutaten belegt wird. Einige Beläge werden zusätzlich noch mit einem dünnen Streifen Noriblatt fixiert. Bei Nigiri dippt man nur vorsichtig den Belag in die Sojasaße, so verhindert man, dass sich der Reis mit Flüssigkeit vollsaugt und zerfällt.

N1	<b>Avocado Nigiri</b>	3,90€
N2	<b>Inari Nigiri</b> frittierte Tofutasche	3,90€
N3	<b>Tofu Nigiri</b> Räuchertofu	3,90€
N4	<b>Surimi Nigiri</b> Krebsfleisch	4,50€
N5	<b>Ebi Nigiri</b> Garnelen	4,50€
N6	<b>Sake Nigiri</b> Lachs	4,90€
N7	<b>Maguro Nigiri</b> Thunfisch	5,50€



# MAKI

Die bekannteste Sushiform ist Maki, was übersetzt „gerollte Sushi“ bedeutet. Sie werden mithilfe einer Bambusmatte, Makisu genannt, von Hand gerollt. Das Noriblatt kann bei Maki sowohl außen als auch innen sein. Somit gibt es einige Möglichkeiten, sie zuzubereiten und zu servieren. Traditionell werden sie meist mit gesäuertem Sushireis, rohem Fisch und Gemüse gefüllt. Es gibt auch Varianten mit Avocado, Frischkäse und Fleisch, welche durch die japanischen Einwanderer in den USA weiterentwickelt wurden.

## **HOSO-MAKI** jeweils 8 Stück

Hoso-Maki heißt übersetzt „dünne Rolle“. Dies kommt daher, dass für diese Maki-Form ein halbiertes Noriblatt genommen wird und nur eine bis maximal zwei Zutaten als Füllung dienen. Die mundgerechten Häppchen dippt man übrigens nicht mit der Füllung in die Sojasoße, sondern lediglich mit dem Noriblatt. So verhindert man, dass der Geschmack der Füllung vollständig überdeckt wird.

### M1 Kappa Maki

Gurken



3,70€

### M2 Ninjin Maki

Karotte



3,70€

### M3 Oshinko Maki

ingelegter Rettich



3,70€

### M4 Avocado Maki

### M5 Tofu Maki

Räuchertofu



4,20€

### M6 Sake Maki

Lachs



4,90€

### M7 Tekka Maki

Thunfisch



5,20€

### M8 Surimi Maki

Krebsfleisch



4,90€

### M9 Ebi Maki

Garnelen



4,90€

### M10 Fresh Kappa Maki

Gurke und Frischkäse



3,90€

### M11 Fresh Avo Maki

Avocado und Frischkäse



4,50€

### M12 Tofu Kappa Maki

Gurke und Räuchertofu



4,90€

### M13 Avo Sake Maki

Lachs und Avocado



5,50€

### M14 California Maki

Surimi und Avocado

5,20€

## **FUTO-MAKI** jeweils 6 Stück

Im Gegensatz zu Hosu-Maki bedeutet Futo-Maki „dicke Rolle“. Sie wird aus einem ganzen Noriblatt hergestellt und enthält mindestens 3 Zutaten.

**FM1 Green Futo-Maki** 8,90€

Gurke, Avocado, Rucola, Karotte, Frischkäse

**FM2 Vegan Tofu Futo-Maki** 8,90€

Räuchertofu, Karotte, Gurke, Avocado

**FM3 Surimi Futo-Maki** 9,90€

Surimi, Frischkäse, Gurke, Karotte

**FM4 Sake Futo-Maki** 10,90€

Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse

**FM5 Ebi Futo-Maki** 10,90€

Ebitempura, Karotte, Frischkäse, Rucola

**FM6 Tekka Futo-Maki** 11,50€

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse



## **INSIDE-OUT ROLLS** jeweils 8 Stück

Inside-Out Roll werden auch Ura-Maki genannt. Wie der Name schon sagt, wird das Innere nach Außen gekehrt. Dabei werden die Zutaten direkt von dem Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich auf der Außenseite der Rolle. Meistens wird die blanke Außenseite der Rolle mit Sesam, Fischeiern oder Röstzwiebel garniert. Theoretisch zählen Ura-Maki nicht zu den traditionellen japanischen Sushiformen, da sie von den japanischen Einwanderern in den USA entwickelt wurden.

**IO1 Green Tofu Inside-Out Roll** 9,90€

Räuchertofu, Gurke, Rucola, mit Sesam ummantelt

**IO2 Avocado Inside-Out Roll** 9,90€

Avocado, Gurke, Karotte, mit Sesam ummantelt

**IO3 Sake Inside-Out Roll** 10,90€

Lachstatar, Gurke, Rucola, mit Röstzwiebel ummantelt

**IO4 Spicy Tuna Inside-Out Roll** 10,90€

gekochter Thunfisch, Sriracha-Soße, Gurke, mit Fischrogen ummantelt



# SASHIMI UND TATAR

Sashimi ist die reinste Form von Sushi. Hierbei wird komplett auf Reis oder weitere Zutaten verzichtet. Sashimi ist roher, frischer Fisch, welcher fein filetiert wird. Für diese Sushiform wird ausschließlich das beste Filet verwendet und in dünne Scheiben geschnitten.

## SA1 Sake Sashimi

feinster roher Lachs in Scheiben filetiert

6 Scheiben/11,90€

## SA2 Maguro Sashimi

feinster roher Thunfisch in Scheiben filetiert

6 Scheiben/12,50€

## TA1 Sake Tatar

marinierte Lachsstückchen auf Avocadobett

10,90€

## TA2 Maguro Tatar

marinierte Thunfischstückchen auf Avocadobett

11,50€



# FANCY SUSHIS

## CRUNCHY ROLLE jeweils 6 Stück

Auf Japanisch auch Age-Sushi genannt, was so viel heißt wie frittiert. Dabei werden meistens Futo-Maki mit Panko, Paniermehl, umhüllt und frittiert. In traditionellen japanischen Sushi-Restaurants wird man diese Variante nur selten sehen, da sie auch aus der amerikanisch-japanischen Sushi-Küche stammen.

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>C1 Crunchy Vegan Roll</b>                         | <b>7,90€</b> |
| Räuchertofu, Avocado, Karotte, Gurke                 |              |
| <b>C2 Crunchy Salmon Roll</b>                        | <b>8,90€</b> |
| gekochter Lachs, japanische Mayo, Avocado, Gurke     |              |
| <b>C3 Double Crunch Shrimp Roll</b>                  | <b>8,90€</b> |
| Ebi Tempura, Gurke, Karotte, Spicymayo               |              |
| <b>C4 Crunchy Tuna Roll</b>                          | <b>9,50€</b> |
| gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke, japanische Mayo |              |



## TEMAKI jeweils 1 Stück

Die Schultüte für Sushi-Liebhaber. Temakis sind gefüllte kleine, spitze Tütchen aus Noriblättern. Sie werden von Hand und ohne Bambusmatte gerollt, um so die konische Form zu erhalten.

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>T1 Avocado Temaki</b>                        | <b>4,90€</b> |
| mit Avocado, Gurke, Karotte, Sesam              |              |
| <b>T2 Salmon Temaki</b>                         | <b>5,90€</b> |
| mit Lachstatar, Avocado, Gurke und Röstzwiebeln |              |
| <b>T3 Crunchy Chicken Temaki</b>                | <b>6,90€</b> |
| mit frittiertem Hähnchen, Gurke und Spicymayo   |              |





# SPECIAL ROLLS

jeweils 8 Stück

Special Rolls sind liebevoll kreierte Sushi-Variationen, die über die klassischen Maki- und Nigiri-Sorten hinausgehen. Sie kombinieren frische Zutaten um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten. Diese Sushi-Kreationen sind für diejenigen, die Abenteuer auf ihrem Teller suchen und ihre Sushi-Erfahrung auf ein neues Level heben möchten.

**S1 Vegan Special Roll** 11,90€

gefüllt mit Räuchertofu, Rettich, Gurke und mit Avocadoscheiben ummantelt

**S2 Veggie Special Roll** 12,90€

gefüllt mit Karotte, Gurke, Frischkäse, Rucola und mit Avocadoscheiben ummantelt

**S3 Shrimpy Special Roll** 13,90€

gefüllt mit frittierte Garnelen, Gurken, Karotte und mit Sesam ummantelt

**S4 Salmon Special Roll** 14,90€

gefüllt mit Avocado, Gurke, Karotte und mit Lachsscheiben ummantelt

**S5 Flamed Salmon Roll** 15,90€

gefüllt mit frittierten Garnelen, Avocado, Karotte und mit flambierten Lachsscheiben ummantelt



# OUT OF CONTROL

## **JUNK ROLLS** jeweils 8 Stück

Unsere Junk Rolls werden wie Maki gerollt, allerdings ist die Füllung bei diesen Sushi Variationen alles andere als traditionell. Sie werden alle knusprig paniert und frittiert und sind gefüllt mit Zutaten, die man normalerweise von Junk Food kennt. Sie sind unhealthy but delicious.

- J1 Cheeseburger Roll** 14,90€  
mit Burgerhack (Rind), homemade Cheesesauce, Burgersauce und Sauergürkchen
- J2 Hotdog Roll** 14,90€  
Saitenwurst (Geflügel), Röstzwiebel, Sauergürkchen, milder Senf und Ketchup
- J3 Double Crunch Chicken Roll** 14,90€  
knusprig frittierte Hähnchenstreifen, Karotten und Gurken



## **OHHH CHEESE ROLLS**

mit hausgener Käsesauce und dazu noch flambiert

- OC1 Cheesy Crunchy Chicken Roll** 4 Stück/8,90€  
frittierte Hähnchenstreifen, Karotten und Gurken mit flambierter Käsesauce
- OC2 Cheesy Crunchy Salmon Roll** 6 Stück/10,50€  
gekochter Lachs, japanische Mayo, Avocado, Gurke mit flambierter Käsesauce
- OC3 Cheesy Salmon Nigiri** 4 Stück/10,90€  
Lachs Nigiri mit flambierter Käsesauce
- OC4 Cheesy Avo Roll** 8 Stück/10,90€  
Inside-Out Roll mit Avocado, Gurke, Karotte und flambierter Käsesauce



# SUSHI MENÜS

## FÜR 1 PERSON

### ME1 Vegan Menü

19,90€

- 8 Stück Ninjin Maki
- 8 Stück Avocado Maki
- 2 Stück Avocado Nigiri
- 6 Stück Crunchy Vegan Roll

### ME2 Veggie Menü

19,90€

- 8 Stück Fresh Kappa Maki
- 8 Stück Avocado Maki
- 2 Stück Tofu Nigiri
- 8 Stück Green Tofu Inside-Out Roll

### ME3 Fish Lover Menü

21,90€

- 8 Stück Sake Maki
- 8 Stück Surimi Maki
- 1 Stück Sake Nigiri
- 1 Stück Maguro Nigiri
- 6 Stück Crunchy Salmon Roll

### ME4 Sea Lover Menü

21,90€

- 8 Stück Surimi Maki
- 8 Stück Ebi Maki
- 1 Stück Sake Nigiri
- 1 Stück Ebi Nigiri
- 6 Stück Crunchy Tuna Roll



## FÜR 2 PERSONEN

### ME5 Veggie Menu für 2

33,90€

- 8 Stück Fresh Kappa Maki
- 8 Stück Avocado Maki
- 2 Stück Räuchertofu Nigiri
- 2 Stück Inari Nigiri
- 6 Stück Green Futo-Maki
- 6 Stück Crunchy Vegan Roll

### ME6 Fish Menu für 2

37,90€

- 8 Stück Sake Maki
- 8 Stück California Maki
- 2 Stück Ebi Nigiri
- 2 Stück Sake Nigiri
- 6 Stück Sake Futo-Maki
- 6 Stück Crunchy Salmon Roll

### ME7 Mixed Menü für 2

34,90€

- 8 Stück Fresh Kappa Maki
- 8 Stück California Maki
- 2 Stück Sake Nigiri
- 2 Stück Räuchertofu Nigiri
- 6 Stück Green Futo-Maki
- 6 Stück Double Crunch Shrimp Roll



## HAPPY ENDINGS

**H1 THE fried bananas**  
in knuspriger Panade frittierte  
Bananenstücke mit  
Mandelsplittern und Honig

5 Stück/6,90€



**H2 Mochi-Eis**  
Von Klebreisteig umhüllte Eiscreme

1 Stück/2,00€

Uji Matcha Green Tea  
Honey Roasted Pistachio  
Belgian Chocolate (Vegan)  
Madagascan Vanilla  
Creamy Coconut

**H3 Crunchy Apple Cinnamon Roll** 6 Stück/6,90€  
gefüllt mit Apfel-Zimt-Kompott  
panierte Sushirolle mit Honig und  
Mandelsplitter serviert



**H4 Strawberry Cheese Rolls** 8 Stück /6,50€  
gefüllt mit Erdbeeren und Frischkäse  
dazu noch weiße Schokosoße und Mandelsplitter



## GETRÄNKE

### Softdrinks

**Hata Ramune** Beliebtes japanisches Softdrink 0,2L/4,00€  
wechselndes Angebot, schau am besten selbst in den Kühlschrank

Coca Cola	0,33L/3,00€
Fanta	0,33L/3,00€
Sprite	0,33L/3,00€
Cola Zero	0,33L/3,00€
Paulaner Spezi	0,33L/3,00€

Apfelsaft	0,2L/3,00€
Orangensaft	0,2L/3,00€
Johannesbeersaft	0,2L/3,00€

Wasser Medium	0,25L/2,90€
Wasser Still	0,25L/2,90€

<u>Biere</u>	
Asahi	0,33L/3,90€
Kirin Ichiban	0,33L/3,90€
Horst Hell	0,33L/3,90€



## ALLERGISCH?

Lieber Gast,  
falls du unter Allergien oder Unverträglichkeiten leidest, frag einfach deinen Kellner oder Sushi-Meister nach unserer Allergenkarte. Darauf findest du alle Zutaten, die in unseren Speisen enthalten sind und auf die du eventuell allergisch reagieren könntest.

# ENDE

HIER FINDEST DU NUR NOCH INFOS ZU DEN ALLERGENEN