



## STARTER

<b>V1.</b>	Wakame Salat Algensalat mit Sesam	4.80
<b>V2.</b>	Edamame gedämpfte japanische Sojabohnen mit Salz	4.80
<b>V4.</b>	vegane Gyoza 5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse	6.30
<b>V7.</b>	Gyoza 5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen	7.30
<b>V5.</b>	Ebi Tempura 2 Black Tiger Garnelen im japanischen Teigmantel	5.80
<b>V6.</b>	Okonomiyaki japanischer Pfannkuchen mit Kohl, jap. Mayonnaise, Teriyakisauce und Bonitoflocken	6.80
<b>V8.</b>	Takoyaki- Spieße 2 gebackene Weizenbällchen gefüllt mit Tintenfisch und Gemüse dazu jap. Mayonnaise, Teriyakisauce und Bonitoflocken	6.80
<b>V9.</b>	Pak-Choi gebraten mit Champignons und Cashew-Kernen	6.30
<b>V10.</b>	Ebi Tempura Wrap 2 gefüllte Reispapierrollen mit Garnelen, Rucola, Salat und Gurken	7.30
<b>V11.</b>	Tofu-Spieße 2 Spieße mit frittiertem Tofu, Walnuss mit veganer Teriyakisauce	4.80



Bitte bewerten Sie uns





## **SALATE**

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>S1.</b> | <b>Mangosalat</b>   | 7.30  |
|            | Rucola, Romanasalat, Gurken, Cherry Tomaten, rote Zwiebelringe , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Mango                         |       |
| <b>S2.</b> | <b>Avocadosalat</b>   | 7.30  |
|            | Radieschen, Rucola, Romanasalat, rote Zwiebelringe, Käse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Avocado                              |       |
| <b>S4.</b> | <b>Spargel</b>  | 7.30  |
|            | gegart mit Mango, rote Zwiebelringen und Walnusskernen  |       |
| <b>S5.</b> | <b>Mix- Salat</b>   | 11.30 |
|            | Avocado, Mango, Romanasalat, Rucola, Karottenstreifen, Gurken, Radieschen, Edamame, Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne |       |

Dressing (1 Ihrer Wahl):

1. Honigdressing

2. Sesamdressing

3. Goma Dressing



## Hauptspeisen

### H1. Japanischer Curry

mit Kartoffeln, Karotten, Champignon, Edamame, wahlweise mit:

- Gemüse 9.30
- gebackenem Hähnchenfleisch 12.30

### H2. Udonnudeln

mit Champignon, Paprika, Pak Choi, Zwiebeln, Zuckererbsen, Edamame, Teriyakisauce, Sesam, wahlweise mit:

- gebackenem Hähnchenfilet 12.30
- Gemüse 9.30
- Tofu 10.80
- knuspriger Ente 14.80
- Tempura Garnelen 14.80

### H3. Udonnudeln in Pilzsauce

11.80

gebratene japanische Weizennudeln in Pilzsauce mit Kräuterseitlinge, Champignon, Pak Choi und Edamame

### H4. Ramen

Brühe auf Fleisch-, Miso- und Sojabasis, japanische Weizennudeln, Pak-Choi, wahlweise mit:

- dünn geschnittenem Schweinefleisch 12.80
- Hähnchenfleisch 12.80

### H5. veganer Ramen

12.80

Brühe auf Miso- und Sojabasis mit japanischen Weizennudeln und Tofu

### H6. Reis mit Teriyakisauce, Champignon, Paprika, Zuckererbsen, Edamame, Zwiebeln, Pak Choi, wahlweise mit:

- knuspriger Ente 14.80
- gebackenem Hähnchenfilet 12.30
- Tofu 10.80



## Bowls

<b>B1. Nori Poke Bowl</b>	13.80
Große Sushi-Reisbowl mit Lachs, Avocado, Edamame, Gurke, Paprika, Algensalat, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Ingwer, Sesam und Honigdressing	
<b>B2. Sake Don</b>	13.80
Große Sushi-Reisbowl mit Lachs, eingelegtem Rettich, Edamame, Gurke, Paprika, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Algensalat, Ingwer, Sesam und Nori Special- Sauce	
<b>B5. Green Bowl</b>	12.80
Große Sushi-Reisbowl mit knusprigem Seetang, eingelegtem Rettich, Avocado, Edamame, Gurke, Paprika, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Sesam und vegane Teriyakisauce	
<b>B7. Lachs Tempura Bowl</b>	14.80
Große Sushi-Reisbowl mit japanischem Teig ummanteltem Lachs, Gurken, Paprika, Edamame, Avocado, eingelegtem Rettich, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Sesam, Unagisauce und Joghurt-Dip	
<b>B8. Ebi Tempura Bowl</b>	14.80
Große Sushi-Reisbowl mit japanischem Teig ummantelten Garnelen, Gurken, Paprika, Edamame, Avocado, eingelegtem Rettich, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich,, Sesam, Unagisauce und Cocktaillmayonnaise	
<b>B9. Chicken Tempura Bowl</b>	13.30
Große Sushi-Reisbowl mit japanischem Teig ummantelten Hähnchen, Gurken, Paprika, Edamame, Avocado, eingelegtem Rettich, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Sesam, Unagisauce und smoked BBQ-Sauce	
<b>B3. Soba Bowl</b>	
dünne braune Nudeln aus Buchweizen mit Champignons, Zwiebeln, Karotten, Gurken, Paprika, Sesamsauce, wahlweise mit:	
- Gemüse	10.30
- gebackenem Hähnchenfilet	12.80
- Tofu	11.80
- Tempura Garnelen	14.80
<b>B4. Reisbowl</b>	
Große Reisbowl mit Gurken, Karotten, Paprika, Spinat, Spiegelei, Zwiebeln, Champignons, Unagisauce, wahlweise mit:	
- Ente in japanischer Sauce	14.80
- gebratenem Lachs	12.80
- Hähnchenfleisch	11.80
- Tofu	10.80
<b>B6. Tofu Bowl</b>	10.80
Große Reisbowl mit Tofu, Gurken, Karotten, weißer Rettich, Paprika, Edamame, Mais, Zwiebeln, Champignons, Sesam und veganer Teriyakisauce	



## SUSHI

**Sashimi Lachs (8 Stück)** 15.50

### **Maki | 8 Stück**

- 1.** Maki Lachs 5.30  
Lachs
- 2.** Maki Lachs Avocado 5.80  
Lachs, Avocado
- 3.** Maki gekochter Thunfisch 5.30  
gekochter Thunfisch mit Unagisauce

### **Crunchy Roll | 5 Stück** frittierte Rollen

- 6.** Lachs Crunchy 10.80  
Lachs, Avocado, Gurke, Unagisauce und jap. Mayonnaise
- 7.** Chicken Crunchy 10.80  
Hähnchenfilet, Gurke, Frühlingszwiebeln, Frischkäse, Unagisauce und jap. Mayonnaise

### **Extreme Roll | 8 Stück**

- 8.** Crispy Garnelen Roll 12.30  
knusprige Garnelen, Avocado, Rucola, Sesam
- 10.** Sake Rainbow 14.30  
Surimi, Gurke, jap. Mayonnaise umwickelt mit Lachs
- 11.** Mango Rainbow 14.30  
Lachs, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Mango
- 12.** Avocado Rainbow 14.30  
Lachs, grüner Spargel, jap. Mayonnaise umwickelt mit Avocado
- 13.** Lachs Aburi Rainbow 15.80  
grüner Spargel, Avocado, Gurke, jap. Mayonnaise umwickelt mit flambierten Lachs
- 14.** Crispy Lachs Roll 12.30  
Lachs Tempura, Avocado, Rucola, jap. Mayonnaise, Sesam
- 15.** Inariage Rainbow 11.30  
Avocado, Wakame umwickelt mit Tofu

**Sushi wird mit Ingwer und Wasabi- Creme serviert**



## **MIX**

<b>MIX 1</b>	13.80
2 Nigiri Lachs 2 Gunkan Lachs Tatar 4 Maki Lachs 4 Maki Gurke	
<b>MIX 2</b>	12.80
2 Nigiri Lachs 4 Maki Lachs 4 Philadelphia Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)	
<b>MIX 3</b>	11.80
4 gekochter Thunfisch, Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam 4 gekochter Thunfisch, Gurke, Röstzwiebeln, Unagisauce	
<b>MIX 4</b>	11.80
4 Philadelphia Roll (Lachs, Frischkäse, Avocado, Sesam) 4 California Roll (Surimi, Gurke, Avocado, Rogen, jap. Mayonnaise)	
<b>MIX 5</b>	13.80
1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Unagi, 1 Nigiri Ebi 4 Philadelphia Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)	



## Sushi Menü

von unserem Sushimeister zusammengestellte Platte

<b>K1.</b>	5 Sashimi Lachs 2 Nigiri Lachs 2 Nigiri Unagi 2 Nigiri Ebi 5 Lachs Crunchy 4 Avocado Rainbow 2 Gunkan Lachs 4 Philadelphia (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)	49.50
<b>K2.</b>	5 Chicken Crunchy 4 Lachs Rainbow 2 Nigiri Lachs 2 Nigiri Unagi 2 Nigiri Ebi 4 Maki Gurke 4 Maki Lachs	38.00
<b>K3.</b>	2 Nigiri Lachs 2 Nigiri Unagi 2 Nigiri Ebi 4 Lachs Aburi Rainbow (grüner Spargel, Avocado, Gurke, jap. Mayonnaise umwickelt mit flambierten Lachs) 4 Philadelphia Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)	29.50
<b>K4.</b>	2 Nigri Avocado 2 Nigri Paprika 2 Gunkan Edamame 8 Veggie Roll (Avocado, Paprika, Gurke, Rucola, Sesam) 8 Maki (Avocado, Paprika, Gurke)	20.50
<b>K5.</b>	4 Maki Avocado 4 Maki Gurke 4 Maki Paprika 4 Maki Mango 4 Maki eingelegter Rettich 4 Maki Inariage (Tofu)	13.50
<b>K6.</b>	4 Maki Lachs 4 Maki Lachs Tempura 4 Maki gekochter Thunfisch 4 Maki Ebi Tempura 4 Maki Tamago 4 Maki Surimi	15.50



**K7. Kindermenü** 10.80  
4 Maki Tamago  
4 Maki Gurke  
1 Nigiri Tamago  
1 Gunkan Edamame  
1 Mochi (Chocolate, Strawberry- oder Mango Cheesecake)

**K8. Herzbox Lachs** 34.50  
2 Nigiri Lachs  
4 Gunkan Lachs  
4 Lachs Rainbow  
4 Maki Lachs  
8 Maki Gurke  
1 „Lachs-Rose“

**K9. Herzbox vegan** 25.50  
4 Veggie Roll  
4 Maki Gurke  
4 Maki Avocado  
4 Maki Paprika  
2 Gunkan Edamame  
3 Nigiri Paprika

## Bentobox

**16. Bentobox I** 19.80  
2 Ebi Tempura  
2 Nigiri Lachs  
4 Philadelphia Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)  
4 California Roll (Surimi, Gurke, jap. Mayonnaise, Rogen)  
2 Gyoza Garnelen

**17. Bentobox II** 19.80  
1 Ebi Tempura  
1 Takoyaki-Spieß  
2 Nigiri Lachs  
4 gekochter Thunfisch, Gurke, Schnittlauch  
4 Philadelphia Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)

**18. Bentobox vegan** 17.30  
2 Tofu- Spieße  
4 Veggie Roll (Avocado, Paprika, Gurke, Rucola, Sesam)  
4 Inariage Rainbow (Avocado, Wakame umwickelt mit Tofu)  
2 vegane Gyoza

**19. Bentobox III** 18.80  
1 Nigiri Lachs  
1 Nigiri Tamago  
4 Futo Tamago (gerolltes Omelett, eingelegter Rettich, Gurke)  
4 Philadelphia Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam)  
Wakame  
2 Gyoza Garnelen





## VEGAN

<b>V1.</b>	<b>Wakame Salat</b> Algensalat mit Sesam	4.80
<b>V2.</b>	<b>Edamame</b> gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz	4.80
<b>V4.</b>	<b>Gyoza vegan</b> 5 gedämpfte japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse	6.30
<b>V9.</b>	<b>Pak-Choi gebraten mit Champignon und Cashew-Kernen</b>	6.30
<b>VII.</b>	<b>Tofu-Spieße</b> 2 Spieße mit frittiertem Tofu, Walnuss mit veganer Teriyakisauce	4.80
<b>III.</b>	<b>Japanischer Curry</b> mit Kartoffeln, Karotten, Champignon	9.30
<b>H2.</b>	<b>Udonnudeln</b> mit Champignon, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln, Edamame, Teriyakisauce, Sesam	
	- Gemüse	9.30
	- Tofu	10.80
<b>H5.</b>	<b>veganer Ramen</b> Brühe auf Miso- und Sojabasis mit japanischen Weizennudeln, Pak- Choi und Tofu	12.80
<b>B3.</b>	<b>Soba Bowl</b> dünne braune Nudeln aus Buchweizen mit Champignons, Karotten, Gurken, Paprika, Sesamsauce mit	
	- Gemüse	10.30
	- Tofu	11.80
<b>B5.</b>	<b>Green Bowl</b> Große Sushi-Reisbowl mit knusprigem Seetang, eingelegtem Rettich, Avocado, Edamame, Gurke, Paprika, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Sesam und vegane Teriyakisauce	12.80
<b>B6.</b>	<b>Tofu Bowl</b> Große Reisbowl mit Tofu, Gurken, Karotten, Paprika, Edamame, Mais, Sesam und veganer Teriyakisauce	10.80
<b>4.</b>	<b>Green Mix</b> 4 Maki Gurke 4 Maki Avocado	4.30
<b>5.</b>	<b>Veggie Roll</b> 4 Veggie Roll (Avocado, Paprika, Gurke, Rucola, Sesam) 4 Maki Gurke, 4 Maki Paprika	9.30
<b>18.</b>	<b>Bentobox vegan</b> 2 Tofu- Spieße 2 vegane Gyoza 4 Veggie Roll 4 Inariage Rainbow	17.30



<b>K4. Vegi Set</b>	20.50
2 Nigiri Avocado 2 Nigiri Paprika 2 Gunkan Edamame 8 Veggie Roll (Avocado, Paprika, Gurke, Rucola, Sesam) 8 Maki (Avocado, Paprika, Gurke)	
<b>K5. Maki Set</b>	13.50
4 Maki Paprika 4 Maki Avocado 4 Maki eingelegter Rettich 4 Maki Mango 4 Maki Gurke 4 Maki Inariage	
<b>K9. Herzbox vegan</b>	25.50
4 Veggie Roll 4 Maki Gurke 4 Maki Avocado 4 Maki Paprika 2 Gunkan Edamame 3 Nigiri Paprika	

## DESSERT

<b>D1.</b>	2 Mochi Strawberry Cheesecake	4.50
<b>D2.</b>	2 Mochi Chocolate	4.50
<b>D3.</b>	2 Mochi Mango Cheesecake	4.50



Bitte bewerten Sie uns



Speisen sowie Getränke können Zusätze und Farbstoffe enthalten. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter und fragen Sie nach unserer mit Allergenen gekennzeichneten Speisekarte.  
Alle Preise sind in Euro inklusive Steuern.



## **NORI REFRESHER**

---

Maracujalimonade mit Maracujasaft, frische Maracuja, Soda, Minze	4.80
Limettenlimonade mit frischer Limette, Rohrzucker, Soda, Minze	4.80
Maracuja- Mangolimonade mit Maracujasaft, Mangosaft, Vanille, Soda, Minze	4.80

## **TEE/CAFÉ**

---

Sencha im Kännchen duftet einzigartig frisch, schmeckt feinherb, revitalisierend, beliebtester und verbreitetester Alltagstee in Japan	5.60
Genmaicha im Kännchen Sencha geröstet mit braunem Naturreis, mild, leicht süßlich, nussiger Geschmack	5.90
Konacha im Kännchen kleine Grünteepartikel, intensiver Geschmack, kräftig grün, aus der Herstellung von Gyokuro-Grüntee	5.20
Yuzu- Tea japanische Zitrusfrucht, Ingwer und Minze	3.60
Ingwertee mit Ingwer, Zitrone, Honig und Minze	3.60
Café	2.80

## **SOFTDRINKS**

---

Wasser	0,2l	2,10
mit oder ohne Kohlensäure	0,4l	3.60
Saft	0,2l	2.30
Apfel, Maracuja	0,4l	4.30
Saftschorle	0,2l	2.30
Apfel, Maracuja	0,4l	4.30
Fritz Kola	0,33l	3.40



## **APERETIF**

---

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	6.90
Aperol Maracuja Spritz Aperol, Maracujasaft, Maracujakernen, Prosecco, Soda	7.50
Gin Tonic Bombay Gin, TH Gin, Limette	8.90
Lillet Chérie Lillet Blanc, Cherry Blossom Tonic	6.90

## **COCKTAILS**

---

Caipirinha Cachaça, brauner Zucker, Limetten	6.90
Mojito Havana 3 Anos, Limette, Minze, weißer Zucker und Soda	6.90

## **FLASCHENBIER**

---

Tigerbeer helles Lagerbier aus Singapur	0,33l	3.80
Ur- Krostitzer helles Bier aus Krostitz	0,5l	4.10
Radler	0,3l 0,5l	2.90 4.10



## WEINE

---

	0,1l	0,2l
<b>Weißwein</b>		
Weingut Stefan Rinklin – Grauburgunder aus dem Mittelgebirge Kaiserstuhl von vulkanischem Ursprung, kräftig, fruchtbetont, hervorragende Länge und fast mediterrane Würze, trocken	2.90	5.60
Louis Eschenauer – Sauvignon Blanc fruchtig, elegant, kernig, kräftiger Geschmack, schöne Säure, trocken	3.10	5.90
Weingut Klaus & Marius Meyer – Riesling in der Nase fruchtige Noten, belebende Säure, überraschend intensiver Nachhall, trocken	3.30	6.20
<b>Rotwein</b>		
Weingut Stefan Rinklin – Spätburgunder feine Bouquet von dunkler Kirsche und Beerenfrucht, kräftig, trocken	3.60	6.70
<b>Roséwein</b>		
Weingut Dieter & Hareter – Rosé Zweigelt schöne intensive Frucht nach Kirschen und Weichsel, Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren	3.60	6.70



## SAKE

	50ml	150ml
<b>Good Sake</b>		
Hatsumago – Honjozo gebraut nach traditionellen Kimoto- Methode, milder Umami- Geschmack, feine raffinierte Säure Empfehlung zu: Sushi, Gyoza, Tempura	6.80	18.30
Bijofu – Honjozo sanft, frisch, Aromen von Trauben, Feigen und gedämpfter Reis, trockener und runder Abgang Empfehlung zu: Sushi, Gyoza, Tempura	6.80	18.30
<b>Premium Sake</b>		
Hatsumago – Junmai gebraut nach traditionellen Kimoto- Methode, klassisch mit rundem Umami und Cremigkeit, feine Säure mit laktischen Noten Empfehlung zu: frittiertes Tofu, Ramen, Maki	8.80	24.30
Nanbu Bijin – Ginjo trocken, leicht, frische Fruchtigkeit durch einmalige Pasteurisierung Empfehlung zu: Sashimi, Sushi, Fisch und Garnelen	9.30	25.30
Toku „Pure Rice“ – Junmai milder und gut balancierte Umami- Geschmack, charakterisiert durch Süße vom Reis Empfehlung zu: Ramen, Sashimi, Sushi, Tempura und Gyoza	8.80	24.30
<b>Absolutely best Sake</b>		
Rihaku „Wandering Poet“ – Junmai Ginjo klassisch, feinherb, sanft, leicht fruchtiges Aroma, feines Umami, mild und ausgewogen Empfehlung zu: Sashimi, Sushi, Ramen, Tempura	10.80	29.80



Bitte bewerten Sie uns



Speisen sowie Getränke können Zusätze und Farbstoffe enthalten. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter und fragen Sie nach unserer mit Allergenen gekennzeichneten Speisekarte.  
Alle Preise sind in Euro inklusive Steuern.