



## 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. Honig dressing

2. Sesam dressing

3. Goma Dressing



## Hauptspeisen

### H1. Japanischer Curry

mit Kartoffeln, Karotten, Champignon, Edamame, wahlweise mit:  
- gebackenem Hähnchenfleisch

13.30

### H2. Udonnudeln

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

- gebackenem Hähnchenfilet

13.80

- knuspriger Ente

15.80

- Tempura Garnelen

15.80

### H3. Udonnudeln in Pilzsauce

12.80

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

13.80

- Hähnchenfleisch

13.80

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

- knuspriger Ente

15.80

- gebackenem Hähnchenfilet

13.80



## Bowls

<b>B1.</b>	<b>Nori Poke Bowl</b>	14.80
	Große Sushi-Reisbowl mit Lachs, Avocado, Edamame, Gurke, Paprika, Algensalat, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Ingwer, Sesam und Honigdressing	
<b>B2.</b>	<b>Sake Don</b>	14.80
	Große Sushi-Reisbowl mit Lachs, eingelegtem Rettich, Edamame, Gurke, Paprika, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich, Algensalat, Ingwer, Sesam und Nori Special- Sauce	
<b>B7.</b>	<b>Lachs Tempura Bowl</b>	15.80
	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.</b>	<b>Ebi Tempura Bowl</b>	15.80
	Große Sushi-Reisbowl mit japanischem Teig ummantelten Garnelen, Gurken, Paprika, Edamame, Avocado, eingelegtem Rettich, grüner Erbsensprossen, weißer Rettich,, Sesam, Unagisauce und Cocktailmayonnaise	
<b>B9.</b>	<b>Chicken Tempura Bowl</b>	14.30
	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.</b>	<b>Soba Bowl</b>	
	dünne braune Nudeln aus Buchweizen mit Champignons, Zwiebeln, Karotten, Gurken, Paprika, Sesamsauce, wahlweise mit:	
	- gebackenem Hähnchenfilet	14.80
	- Tempura Garnelen	15.80
<b>B4.</b>	<b>Reisbowl</b>	
	Große Reisbowl mit Gurken, Karotten, Paprika, Spinat, Spiegelei, Zwiebeln, Champignons, Unagisauce, wahlweise mit:	
	- Ente in japanischer Sauce	15.80
	- gebratenem Lachs	13.80
	- Hähnchenfleisch	12.80
	- Tofu	11.80



## SUSHI

**Sashimi Lachs (8 Stück)** 15.50

### **Inside-Out | 8 Stück**

- 1.** Salmon Roll 11.80  
Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam
- 2.** Crispy Garnelen Roll 12.30  
knusprige Garnelen, Avocado, Rucola und Sesam
- 3.** Crispy Lachs Roll 12.30  
Lachs Tempura, Avocado, Rucola, jap. Mayonnaise und Sesam

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

- 6.** Lachs Crunchy 11.80  
Lachs, Avocado, Unagisauce und jap. Mayonnaise
- 7.** Surimi Crunchy 10.80  
Surimi, Avocado, Unagisauce und jap. Mayonnaise

### **Nori Signature Rolls | 8 Stück**

- 9.** Salmon Cucumber Roll 15.30  
Lachs, Avocado, weißer Rettich, junge grüne Erbsensprossen umwickelt mit Gurken
- 10.** Sake Rainbow 14.30  
Tempura Garnelen, Avocado, jap. Mayonnaise umwickelt mit Lachs
- 11.** Unagi Rainbow 16.30  
Lachs, Avocado, jap. Mayonnaise umwickelt mit Unagi
- 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.** Green Roll 13.30  
Spargel, Gurke, Paprika umwickelt mit Avocado
- 15.** Inariage Rainbow 12.30  
Spargel, Avocado, Gurke umwickelt mit Tofu



## Sushi Menü

von unserem Sushimeister zusammengestellte Platte

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>17.</b> | <b>Maki Set 2</b><br>8 Maki Lachs   8 Maki Surimi   8 Maki Unagi   8 Maki Ebi   8 Maki Lachs Tempura   | 26.50 |
| <b>18.</b> | <b>SET FOR ONE</b><br>1 Nigiri Lachs   1 Nigiri Unagi   1 Nigiri Ebi<br>8 Maki Lachs Avocado<br>4 Lachs Aburi Rainbow<br>4 Salmon Roll   | 31.50 |
| <b>19.</b> | <b>SET FOR TWO</b><br>2 Nigiri Lachs   2 Nigiri Unagi   2 Nigiri Ebi<br>5 Lachs Crunchy<br>8 Maki Lachs<br>8 Salmon Roll<br>8 Sake Rainbow   | 56.50 |
| <b>20.</b> | <b>SET FOR FOUR</b><br>8 Sashimi Lachs<br>8 Avocado Rainbow   8 Salmon Roll<br>5 Lachs Crunchy   5 Surimi Crunchy<br>8 Maki Lachs   8 Maki Gurke<br>4 Nigiri Lachs   4 Nigiri Unagi   4 Nigiri Ebi | 98.50 |

### Nigiri | 2 Stück

- |            |              |      |
|------------|--------------|------|
| <b>41.</b> | Nigiri Lachs | 5.50 |
| <b>42.</b> | Nigiri Unagi | 7.20 |
| <b>43.</b> | Nigiri Ebi   | 6.50 |

### Gunkan | 2 Stück

- |            |               |      |
|------------|---------------|------|
| <b>44.</b> | Gunkan Lachs  | 5.50 |
| <b>45.</b> | Gunkan Surimi | 5.00 |



## 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	9.80
<b>H2.</b>	<b>Udonnudeln</b> mit Champignon, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln, Edamame, Teriyakisauce, Sesam	
	- Gemüse	9.80
	- Tofu	11.80
<b>H5.</b>	<b>veganer Ramen</b> Brühe auf Miso- und Sojabasis mit japanischen Weizennudeln, Pak- Choi und Tofu	13.80
<b>H6.</b>	Reis mit Teriyakisauce, Champignon, Paprika, Zuckererbsen, Edamame, Zwiebeln, Pak Choi mit Tofu	11.80
<b>B3.</b>	<b>Soba Bowl</b> dünne braune Nudeln aus Buchweizen mit Champignons, Karotten, Gurken, Paprika, Sesamsauce mit	
	- Tofu	12.80
<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	13.30
<b>B6.</b>	<b>Tofu Bowl</b> Große Reisbowl mit Tofu, Gurken, Karotten, Paprika, Edamame, Mais, Sesam und veganer Teriyakisauce	11.80



<b>5.</b>	<b>Veggie Roll</b> Avocado, Paprika, Gurke, Rucola und Sesam	10.80
<b>8.</b>	<b>Yasai Crunchy</b> frittierte Rollen mit Avocado, Paprika, Gurke und Teriyakisauce	10.80
<b>14.</b>	<b>Green Roll</b> Spargel, Gurke, Paprika umwickelt mit Avocado	13.30
<b>15.</b>	<b>Inariage Rainbow</b> Spargel, Avocado, Gurke umwickelt mit Tofu	12.30
<b>16.</b>	<b>Maki Set 1</b> 8 Maki Avocado   8 Maki Gurke   8 Maki Mango   8 Maki eingelegter Rettich   8 Maki Inariage	23.50
<b>21.</b>	<b>VEGISET FOR ONE</b> 1 Nigiri Avocado   1 Gunkan Edamame   1 Nigiri Inariage 5 Yasai Crunchy 4 Veggie Roll 4 Green Roll 8 Maki Gurke Avocado	28.50
<b>22.</b>	<b>VEGISET FOR TWO</b> 2 Nigiri Avocado   2 Gunkan Edamame   2 Nigiri Inariage 5 Yasai Crunchy 8 Inariage Rainbow 8 Veggie Roll 8 Maki Gurke Avocado	46.50

## 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 gekennzeichnete Speisekarte.  
Alle Preise sind in Euro inklusive Steuern





## **NORI REFRESHER**

---

<b>Maracujalimonade</b> Maracujasaft   frische Maracuja   Soda   Minze	4.80
<b>Limettenlimonade</b> frische Limette   Rohrzucker   Soda   Minze	4.80
<b>Maracuja- Mangolimonade</b> Maracujasaft   Mangosaft   Vanille   Soda   Minze	4.80

## **TEE/CAFÉ**

---

<b>Sencha im Kännchen</b> duftet einzigartig frisch, schmeckt feinherb, revitalisierend, beliebtester und verbreitetester Alltagstee in Japan	5.60
<b>Genmaicha im Kännchen</b> Sencha geröstet mit braunem Naturreis, mild, leicht süßlich, nussiger Geschmack	5.90
<b>Konacha im Kännchen</b> kleine Grünteepartikel, intensiver Geschmack, kräftig grün, aus der Herstellung von Gyokuro-Grüntee	5.20
<b>Yuzu- Tea</b> japanische Zitrusfrucht mit Honig und Minze	3.60
<b>Ingwertee</b> mit Ingwer, Zitrone, Honig und Minze	3.60
<b>Café</b>	2.80
<b>Espresso</b>	2.10

## **SOFTDRINKS**

---

<b>Wasser</b>	0,2l	2,10
mit oder ohne Kohlensäure	0,4l	3.60
<b>Saft</b>	0,2l	2.30
Apfel, Maracuja	0,4l	4.30
<b>Saftschorle</b>	0,2l	2.30
Apfel, Maracuja	0,4l	4.30
<b>Coca Cola</b>	0,2l	2.50
	0,4l	4.50



## **APERETIF**

---

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

## **COCKTAILS**

---

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

## **FLASCHENBIER**

---

<b>Tigerbeer</b> helles Lagerbier aus Singapur	0,33l	4.10
<b>Ur- Krostitzer</b> helles Bier aus Krostitz	0,5l	4.50
<b>Radler / Diesel</b>	0,3l 0,5l	3.20 4.50



## WEINE

---

0,1l

0,2l

### Weißwein

Grauburgunder / Weingut Stefan Rinklin  
fruchtbetont | Apfel | Birne | Banane

3.40

6.40

Sauvignon Blanc / Louis Eschenauer  
Ananas | florale Nuancen | Stachelbeeren

3.80

7.20

Riesling | Weingut Klaus & Marius Meyer  
fruchtige Noten | belebende Säure

3.40

6.40

### Rotwein

Spätburgunder / Weingut Stefan Rinklin  
dunkle Kirsche | Erdbeere | geschmeidig und vollmundig

3.60

6.70

### Roséwein

Rosé / Weingut Stefan Rinklin  
helles Rosa | Erdbeere | elegant und vollmundig

3.60

6.70



## SAKE

---

150ml

### Good Sake

Hatsumago – Honjozo 18.30  
milder Umami- Geschmack | feine raffinierte Säure

Bijofu – Honjozo 18.30  
sanft | frisch | Aromen von Trauben, Feigen und gedämpfter Reis | trockener und runder Abgang

### Premium Sake

Hatsumago – Junmai 24.30  
mit rundem Umami und Cremigkeit | feine Säure

Nanbu Bijin – Ginjo 25.30  
leichte und frische Fruchtigkeit

Toku „Pure Rice“ – Junmai 24.30  
milder und gut balancierter Umami- Geschmack | charakterisiert durch Süße vom Reis

### Absolutely best Sake

Rihaku „Wandering Poet“ – Junmai Ginjo 29.80  
feinherb | sanft | leicht fruchtiges Aroma | feines Umami, mild und ausgewogen



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.



**GLOSSAR**