

# MENÜS

## LUNCH

Mo-Sa 12-16 Uhr

**FEEL EASY**

4 Teller Sushi nach Wahl + 1 Suppe oder ein 5. Teller

nur **8,95**

**LUNCH**

**FEEL GREAT**

8 Teller Sushi nach Wahl + 1 Suppe oder ein 9. Teller

nur **14,95**

**FEEL HAPPY**

4 Teller Sushi + 1 lila Teller nach Wahl + 1 Softdrink oder Limo 0,3l

nur **12,95**

**DINNER**

**FEEL FREE**

6 Teller Sushi + 1 lila Teller nach Wahl + 1 Softdrink oder Limo 0,5l

nur **14,95**

Inkl. 0,5l Limo oder Softdrink

## DINNER

Mo-Sa 16-20 Uhr

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

2,30 € je Teller | 4,60 € je lila Teller ○

## KINDER BIS 6 JAHRE

essen bei uns 5 Teller GRATIS (ausgenommen ○ lila Teller) Angebot gilt nur, wenn eine Begleitperson ein Menü / AYCE verzehrt.

## VEGETARISCHE SPEISEN

sind durch eine grüne Sojabohne auf dem Teller gekennzeichnet.

## ○ LILA TELLER + 2,50 €

Lila Teller sind für nur + 2,50 € je Teller innerhalb der Menüs erhältlich.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an. Eine schriftliche Aufzeichnung liegt auf Wunsch vor.

# GETRÄNKE

## Hausgemachte Limonaden

Ingwer-Minze / Grüner Apfel / Lychee /	0,20 l	2,50 €
Mango / Maracuja	0,50 l	3,90 €
EISTEE Apfel - Jasmin	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	3,90 €

## Softdrinks

Tafelwasser medium, still	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	4,30 €
Gerolsteiner medium, still	0,25 l	2,50 €
	0,50 l	4,30 €

Coca Cola <sup>(1/3)</sup>, Coca Cola Zero <sup>(1/3/5)</sup>,  
Sprite <sup>(4)</sup>, Fanta <sup>(1/4/6)</sup>

	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	4,50 €

## Schweppes

Bitter Lemon <sup>(2/4)</sup> , Ginger Ale, Tonic <sup>(2)</sup>	0,20 l	2,50 €
--	--------	--------

Apfelsaftschorle	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	4,50 €

Tonic Delight	0,20 l	2,90 €
	0,50 l	4,50 €

Green Ginger	0,20 l	2,90 €
	0,50 l	4,50 €

## Tee

Eilles Grüntee	1,95 €
Frischer Minztee	3,95 €
Frischer Ingwertee	3,95 €



Yasmin Tai Mu Long Zhu (mit edlen Jasminblüten)

White Fu (Grüner und weißer Tee - mit Frucht und Blüten)

je 3,95 €



## Wein

Riesling Spätlese, trocken	0,20 l	5,95 €
Chardonnay trocken, elegant,	0,20 l	5,95 €
Grauburgunder feinherb, fruchtig	0,20 l	5,95 €
Sauvignon Blanc trocken	0,20 l	5,95 €
Weißweinschorle	0,20 l	4,50 €

Merlot trocken	0,20 l	5,95 €
----------------	--------	--------

FLASCHENPREIS	0,75 l	19,90 €
---------------	--------	---------

## Aperitifs

Midori Hugo 5,95 €

(Melonenlikör, Prosecco, Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minzeblätter, Mineralwasser)

Gin Tonic 5,95 €

(Roku Gin: Kirschblüte, Sakurablatt, Yuzu, Sansho-Pfeffer, Sencha-/ Gyokuro-Tee), Tonic, Ingwer, Zitronengras

## Prosecco

Prosecco Spumante	0,20 l	6,50 €
Prosecco Frizzante	0,75 l	16,50 €

SAKE heiß oder kalt 0,15 l 4,95 €

PFLAUMENWEIN heiß oder kalt 0,15 l 2,95 €

## Biere

Pils, Flasche	0,33 l	2,95 €
Alkoholfreies Bier, Flasche	0,33 l	2,95 €
Hefeweizen	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen, alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

## JAPANISCHE BIERE

Asahi Bier 0,33 l 3,95 €

## DOUBLE MATURED BLENDED WHISKY

Nikka from the Barrel 51,4% Vol. 2 cl 5,95 €

1) mit Farbstoff / 2) mit Chinin / 3) mit Koffein / 4) mit Ascorbinsäure / 5) mit Süßstoff / 6) Antioxidationsmittel

# Jetzt NEU bei uns...



## NEU IM SORTIMENT

### BLÜTENZAUBER ROLL

Sushi-Reis, Nori, Inari, Avocado, Salicorne, Sesam. Außen: Blütenmix, Shisokresse

### GUNKAN TOFU

Sushi-Reis, Gurkenstreifen, Inari, Edamame, Paprika, Sesamsoße

*Vegan*

### ALOHA ROLL

Sushi-Reis, Sushireis, Nori, Thunfischpaste, Mango

### INSIDE OUT



**Inside Out Classic**<sup>1)</sup> Garnelle, Avocado, Mayonnaise, Rogen / **Philadelphia Roll**<sup>2)</sup> Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam / **Spicy Salmon Roll** gegarter Lachs, Gurke, Schnittlauch / **California Roll**<sup>1)</sup> Lachs, Avocado, Mayonnaise, Schnittlauch oder Rogen / **Crunchy Tuna Roll** Negitoro, Edamame, Avocado, Röstzwiebel, Unnagisoße / **Blütenzauber** Inari, Salicorne, Avocado, Sesam, Blütenmix, Shisokresse / **Crunchy Onion** Garnelle, Avocado, Mayonnaise, Röstzwiebel / **Crunchy Roll**<sup>1)</sup> wechselnde Inhalte / **Coloured Veggy**<sup>2)</sup> Avocado, Gurke, Paprika, Schnittlauch, Inari, gelber Rettich / **Green Roll** Salicorne, Avocado, Röstzwiebel, Furikake-Kräuter / **Spicy Tuna Roll**<sup>1)</sup> Negitoro, Paprika, Schnittlauch, Wasabi-Sesam / **Sesam Roll**<sup>1)</sup> Inari, Avocado, Rettich, Gurke, Paprika, Sesam / **Caipi Roll** Garnelle, Mayonnaise, Avocado, Estragon-Lachs / **Pink Lady** Surimipaste, Avocado, Furikake-Kräuter pink / **Aloha Roll** Noriblatt, Thunfischpaste & Mango / **Futo Veggy** Noriblatt, Avocado, Inari, eingelegter Rettich, Salicorne, Röstzwiebel

### MAKI



Thunfisch / Lachs / Avocado / Gurke / Paprika / Rettich / Futomaki<sup>1)</sup> Lachs, eingelegter Rettich, Mayonnaise, roter Rogen & Avocado / Crispy Shrimp Roll gebackene Garnelle, Mango-Mayonnaise, Schnittlauch

### GUNKAN



Garnelensalat / Lachs-Tatar / Thunfisch-Tatar / Lachs-Mango / Surimi / Tofu

### NIGIRI



Thunfisch Maguro / Lachs Shake / Meeraal Anago / Garnelle Ebi / Avocado / Tamago jap. Omelette / Shiitake Pilz / Tofu-Tasche Inari

### SASHIMI



Lachs / Thunfisch

### SALATE



Japanischer Krautsalat / Gurkensalat / Grüner Algen-salat<sup>1)</sup> / Tintenfischsalat / Lachssalat

### SUPPEN



Ebi Ramen Gemüsebrühe mit Ramennudeln & Garnelen / Udon Suppe Gemüsebrühe mit Nudeln & Hähnchen / Miso Suppe Fischbrühe mit Tofu & Algen<sup>3)</sup>

### DIM SUM



Shao Mai Teigtaschen mit Garnelen & Fisch / Chicken Gyoza Teigtaschen mit Huhn & Gemüse / Har Kao Garnelentasche / Samosa Weizen-tasche

### FINGER-FOOD



Yakitori Spieße / Butterfly Garnelle in Backteig / Edamame

### DESSERT



Kokosbällchen mit Erdbeer-soße / Dessertbällchen im Sesammantel / Süße Maki mit Obst / Mochi Reiskuchen mit Grüntee, Mango, Kokos oder Schoko / Mango-Joghurt Crème Brulée