

MENÜZEIT

Mo-Sa 12-16 Uhr

FEEL EASY
4 Teller Sushi nach Wahl + 1 Suppe oder ein 5. Teller
nur **8,95**

FEEL GREAT
8 Teller Sushi nach Wahl + 1 Suppe oder ein 9. Teller
nur **14,95**

All you can eat
21,95
EURO

PICK UP
ONLINE-BESTELL-SERVICE & TAKE AWAY!

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 ^(1/3) , Coca Cola Zero ^(1/3/5) , Sprite ⁽⁴⁾ , Fanta ^(1/4/6)	0,20 l	2,50 €
	0,50 l	4,50 €

Schweppes Bitter Lemon ^(2/4) , Ginger Ale, Tonic ⁽²⁾	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 Classic¹⁾ Garnele, Avocado, Mayonnaise, Rogen / **Philadelphia Roll**²⁾ Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam / **Spicy Salmon Roll** gegarter Lachs, Gurke, Schnittlauch / **California Roll**¹⁾ Lachs, Avocado, Mayonnaise, Schnittlauch oder Rogen / **Crunchy Tuna Roll** Negitoro, Edamame, Avocado, Röstzwiebel, Unnagisoße / **Blütenzauber** Inari, Salicorne, Avocado, Sesam, Blütenmix, Shisokresse / **Crunchy Onion** Garnele, Avocado, Mayonnaise, Röstzwiebel / **Crunchy Roll**¹⁾ wechselnde Inhalte / **Coloured Veggy**²⁾ Avocado, Gurke, Paprika, Schnittlauch, Inari, gelber Rettich / **Green Roll** Salicorne, Avocado, Röstzwiebel, Furikake-Kräuter / **Spicy Tuna Roll**¹⁾ Negitoro, Paprika, Schnittlauch, Wasabi-Sesam / **Sesam Roll**¹⁾ Inari, Avocado, Rettich, Gurke, Paprika, Sesam / **Caipi Roll** Garnele, 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 / Futomaki¹⁾ Lachs, eingelegter Rettich, Mayonnaise, roter Rogen & Avocado / Crispy Shrimp Roll gebackene Garnele, Mango-Mayonnaise, Schnittlauch

GUNKAN



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

NIGIRI



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

SASHIMI



Lachs / Thunfisch

SALATE



Japanischer Krautsalat / Gurkensalat / Grüner Algen-salat / Tintenfischsalat / Lachssalat

SUPPEN



Ebi Ramen Gemüsebrühe mit Ramennudeln & Garnelen / Udon Suppe Gemüsebrühe mit Nudeln & Hähnchen / Miso Suppe Fischbrühe mit Tofu & Algen³⁾

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 Garnele 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