

SPEISEKARTE

MISO



HUNGRY

UND GETRÄNKE SIND AUCH DRIN

STARTERS

V1 Unsere Signature **MISO** Suppe

mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln
aromatisch, kräftig und voller Umami

4,50€



V2 Frühlingsrollen

Süßsauer-Dip oder
Erdnuss-Dip

5 Stück/4,50€

V3 Ebi Tempura

ganze Garnelen im knusprigen Teigmantel
mit Süßsauer-Dip oder
Erdnuss-Dip

3 Stück/6,90€



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€



EGG FRIED RICE & FRIED RAMEN

Eigentlich gebratener Reis oder Nudeln, nur besser.

EGG FRIED RICE

Unsere Egg Fried Rice ist ein einfaches, aber unglaublich aromatisches Gericht. Die Kombination aus angebratenem Reis, frischem Gemüse und zarten Eiern harmonisiert wunderbar zusammen. Ein Hauch von Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesamöl verleiht ihm seinen charakteristischen und unwiderstehlichen Geschmack.

- | | | |
|----|--|--------|
| R1 | Veggie Egg Fried Rice
mit allerlei Gemüse | 10,90€ |
| R2 | Chicken Egg Fried Rice
mit saftigem Hähnchenschenkel | 12,90€ |
| R3 | Duck Egg Fried Rice
mit zarter Entenbrust | 13,90€ |
| R4 | Shrimpy Egg Fried Rice
mit gekochten Garnelen | 14,90€ |



FRIED RAMEN

Gebratene Ramen-Nudeln sind eine aufregende Alternative zu klassischen gebratenen Nudeln. Durch ihre einzigartige, elastische Textur und leichte Wellung nimmt sie jede Art von Soßen und Gewürzen perfekt auf. Das Zusammenspiel der Zutaten, wie frischem Gemüse, Ei und wahlweise Fleisch trägt mit der Kombination aus verschiedenen asiatischen Aromen zu einem einmaligen Geschmackserlebnis bei.

- | | | |
|----|---|--------|
| R5 | Veggie Fried Ramen
mit allerlei Gemüse und Ei | 11,50€ |
| R6 | Chicken Fried Ramen
mit saftigem Hähnchenschenkel | 13,50€ |
| R7 | Duck Fried Ramen
mit zarter Entenbrust | 14,50€ |
| R8 | Shrimpy Fried Ramen
mit gekochten Garnelen | 15,50€ |



FLEISCH (MIT EIN BISSCHEN GEMÜSE)

Alle Fleischgerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet, auf gekochtem Gemüse angerichtet und mit aromatischem Jasminreis serviert.

CHICKEN

Wir nutzen für unser Hähnchengericht saftige Hähnchenschenkel, welche durch ihren intensiveren Geschmack und zartere Textur bestechen. Die Schenkel werden außen schön knusprig frittiert, bleiben innen dennoch saftig-zart. In mundgerechte Scheiben geschnitten, passen sie perfekt zu unseren hausgemachten Soßen und aromatischem Reis.

F1 Sweet-Sour Chick 15,90€
mit unserer aromatisch-fruchtigen Sweet-Sour-Sauce

F2 Spicy Chick 15,90€
mit unserer herzhaft-feurigen Spicy-Sauce

F3 Curry Chick 15,90€
mit unserer cremig-würzigen Curry-Sauce

F4 Crispy Slim Chick 15,90€
Feine Hähnchenbruststreifen, in einer knusprigen Panade und einem saftigen Inneren. Zu diesem Gericht wird kein Gemüse serviert, dafür aber unsere Sweet-Sour-Sauce.

DUCK

Unser saftiges Entenbrustfilet hat eine knusprige Panade und ein zartes Inneres, wird auf einem Bett aus Gemüse serviert, mit einer passenden Soße für jeden Geschmack. Der Kontrast zwischen der knusprigen Hülle und dem zarten geschmackvollen Fleisch macht jedem Bissen zu einer perfekten Balance zwischen Textur und Aroma.

F5 Sweet-Sour Duck 18,90€
mit unserer aromatisch-fruchtigen Sweet-Sour-Sauce

F6 Spicy Duck 18,90€
mit unserer herzhaft-feurigen Spicy-Sauce

F7 Curry Duck 18,90€



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 Lachsstücken

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 Sojasoße, so verhindert man, dass sich der Reis mit Flüssigkeit vollsaugt und zerfällt.

N1	Avocado Nigiri	3,90€
N2	Inari Nigiri frittierte Tofutasche	3,90€
N3	Tofu Nigiri Räuchertofu	3,90€
N4	Surimi Nigiri Krebsfleisch	4,50€
N5	Ebi Nigiri Garnelen	4,50€
N6	Sake Nigiri Lachs	4,90€
N7	Maguro Nigiri 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€	M8	Surimi Maki Krebsfleisch		4,90€
M2	Ninjin Maki Karotte		3,70€	M9	Ebi Maki Garnelen		4,90€
M3	Oshinko Maki eingelegter Rettich		3,70€	M10	Fresh Kappa Maki Gurke und Frischkäse		3,90€
M4	Avocado Maki		4,20€	M11	Fresh Avo Maki Avocado und Frischkäse		4,50€
M5	Tofu Maki Räuchertofu		4,50€	M12	Tofu Kappa Maki Gurke und Räuchertofu		4,90€
M6	Sake Maki Lachs		4,90€	M13	Avo Sake Maki Lachs und Avocado		5,50€
M7	Tekka Maki Thunfisch		5,20€	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

6 Scheiben/11,90€

feinster roher Lachs in Scheiben filetiert

SA2 Maguro Sashimi

6 Scheiben/12,50€

feinster roher Thunfisch in Scheiben filetiert

TA1 Sake Tatar

10,90€

marinierte Lachsstückchen auf Avocadobett

TA2 Maguro Tatar

11,50€

marinierte Thunfischstückchen auf Avocadobett



FANCY SUSHIS

CRUNCHY ROLLS 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.

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

- | | |
|---|--------------|
| T1 Avocado Temaki | 4,90€ |
| mit Avocado, Gurke, Karotte, Sesam | |
| T2 Salmon Temaki | 5,90€ |
| mit Lachstatar, Avocado, Gurke und Röstzwiebeln | |
| T3 Crunchy Chicken Temaki | 6,90€ |
| 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

gefüllt mit Räuchertofu, Rettich, Gurke und mit Avocadoscheiben ummantelt

11,90€

S2 Veggie Special Roll

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

12,90€

S3 Shrimpy Special Roll

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

13,90€

S4 Salmon Special Roll

gefüllt mit Avocado, Gurke, Karotte und mit Lachsscheiben ummantelt

14,90€

S5 Flamed Salmon Roll

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

15,90€



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
- 8 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
- 8 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€

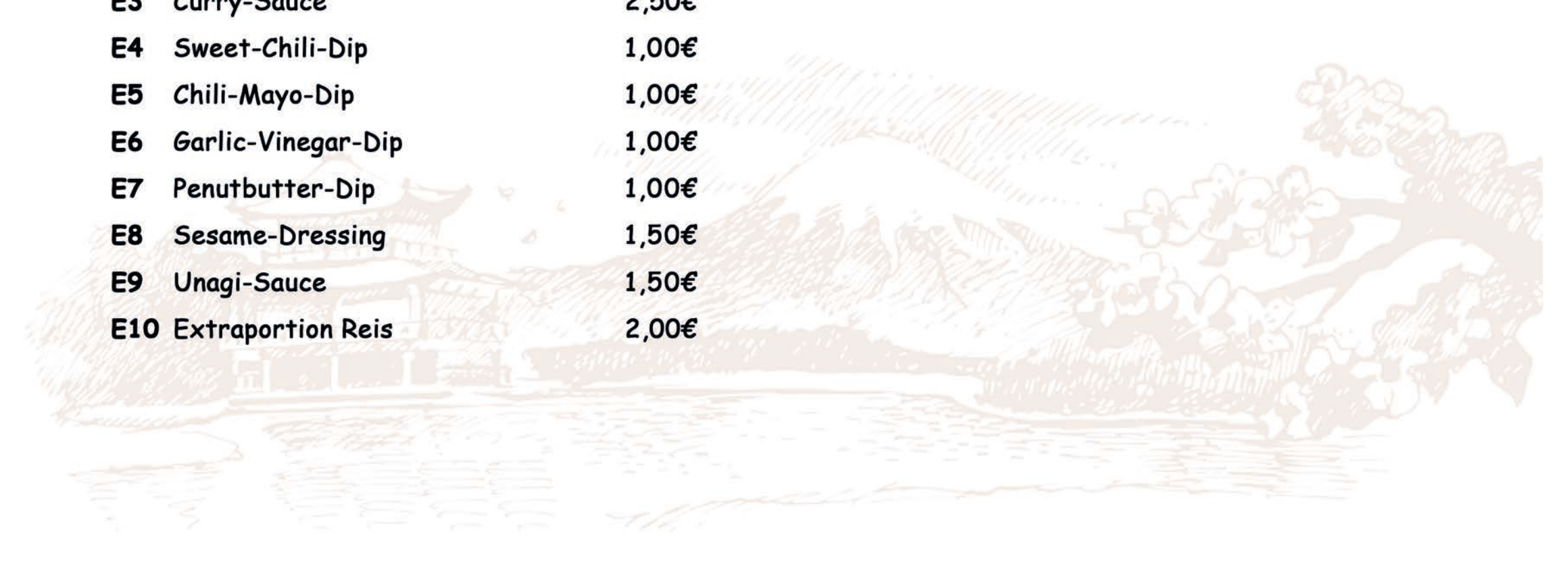
Wasser Medium	0,25L/2,90€
Wasser Still	0,25L/2,90€

Biere

Asahi	0,33L/3,90€
Kirin Ichiban	0,33L/3,90€
Horst Hell	0,33L/3,90€



EXTRAS



E1	Sweet-Sour-Sauce	2,50€
E2	Spicy-Sauce	2,50€
E3	Curry-Sauce	2,50€
E4	Sweet-Chili-Dip	1,00€
E5	Chili-Mayo-Dip	1,00€
E6	Garlic-Vinegar-Dip	1,00€
E7	Penutbutter-Dip	1,00€
E8	Sesame-Dressing	1,50€
E9	Unagi-Sauce	1,50€
E10	Extraportion Reis	2,00€



ALLERGISCH?

Lieber Gast,
falls du unter Allergien oder Unverträglichkeiten leidest, frag einfach deinen Kellner oder Sushi-Meister nach unserer Allergienkarte. 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