



S U S H I B A R

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

50.SELTERS WASSER still/soda 0,25l/0,7l	2,50/6,00 €
51.AFRI COLA/-LIGHT 0,2l	2,50 €
52.BLUNA LIMONADE 0,2l	2,50 €
53.HAUSGEMACHTER EISTEE zitronen-minze 0,3l	3,00 €
54.CALPICO still/soda 0,3l	3,00 €
55.THOMAS HENRY tonic water/spicy ginger/bitter lemon	3,00 €
56.SCHORLEN rhabarbar/apfel/maracuja 0,3l	3,50 €
57.TEE-KANNE minze/ingwer/jasmin/grün	4,00 €

BIER

58.ASAHI vom fass 0,25l	3,50 €
59.KÖLSCH ALKOHOLFREI 0,3l	2,50 €
60.KÖLSCH vom fass 0,2l	1,80 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

COCKTAILS

61.MOSCOW MULE	7,00 €
vodka, th spicy ginger, limettensaft	
62.BASIL GIN SMASH	7,00 €
gin, limettensaft, rohrzucker-sirup, basilikum	
63.DARK`N`STORMY	7,00 €
rum, limettensaft, th spicy ginger	
64.APEROL SPRITZ	7,00 €
aperol, prosseco	
65.HUGO	5,50 €
holunderblüten-sirup, prosseco	

GIN (TH TONIC)

66.SIEGFRIED	9,00 €
rheinland longdrink	
67.HENDRICKS	10,00 €
great britain longdrink	
68.JINZU GIN	10,00 €
schottland longdrink	

WHISKY (JAPAN)

69.TOGOUCI PREMIUM	5,00 €
blended whisky 0,2cl	
70.NIKKA FROM THE BARRELL	5,50 €
blended whisky 0,2cl	

WEIN

ROTWEIN

- 71.CONDE PINEL TEMPRANILLO 4,70/14,50€
la mancha 0,2l/0,75l
waldbeeren, begleitet von aromen dunkler
schokolade und etwas vanille.
- 72.OUDE KAAP SHIRAZ REVERVE 4,70/15,00€
südafrika 0,2l/0,75l
würzig, reife früchte, vollmundig, kräftig und weich.
- 73.I MURI PRIMITIVO 5,50/15,90€
apulien 0,2l/0,75l
pflaumen und kirsche, fruchtig am gaumen,
voller körper, gut ausbalanciert.

WEISSWEIN

- 74.MARKUS PFAFFMANN 5,50/16,50€
GRAUBURGUNDER
trocken, pfalz 0,2l/0,75l
feiner duft von birne, apfel und mirabelle.
harmonisch am gaumen mit saftiger frucht, milder
säure und schöner länge.
- 75.WILLEMS 6,50/19,50€
DEVONSCHIEFER RIESLING
trocken, mosel 0,2l/0,75l
saftiger, mineralisch getragener geschmack mit gereifter
steinobstnote und schöner säurestruktur. sehr nachhaltig.
- 76.COS DE LA ROQUE 4,90/14,90€
trocken, mosel 0,2l/0,75l
blumige aromen und akzente von zitrusfrüchten
in der nase, harmonisch, lang und frisch.
- 77.DOMAINE BELLEVUE 5,60/17,80€
SAUVIGNON BLANC
trocken, loire 0,2l/0,75l
stachelbeere, pampelmuse und holunderblüte.
feine mineralität, große fülle und tolle lange.
- 78.WEINSCHORLE 4,50€
0,2l
- 79.OZEKI SAKE 3,70€
jap. reiswein 0,25l

STARTERS

1.EDAMAME	sojabohnen gesalzen/scharf	3,00/3,50
2.WAKAME	algensalat	3,00€
3.MISO SUPPE ¹	seetang suppe mit tofu	2,50€
4.GURKENSALAT	mit pflaumendressing	3,00€
5.KIMUCHI	eingelegter chinakohl, scharf	3,80€
6.SPINAT	mit sesamdressing	3,50€

IZAKAYA TAPAS

7.YAKITORI	3 gegrillte hähnchenspieße	4,50€
8.GYOZA	5 teigtaschen mit hähnchen & gemüse	4,50€
9.KARAAGE	frittierte hähnchenstückchen	4,50€
10.OKTOPUS KARAAGE	frittierter tintenfisch	5,50€
11.TAKOYAKI	oktopus kroketten mit bonitoflocken	4,50€
12.JAPANISCHE CHICKENWINGS		4,50€
13.SHAKE FRY		6,00€
14.MISO AUBERGINE		6,50€
15.GARNELEN TEMPURA		6,50€
16.TUNFISCH	2 spieße	8,50€
17.LACHS	2 spieße	5,50€

DESSERT

18.CHOCOLATE GYOZA		4,00€
19.EISCREME	schwarzer sesam/matcha	3,00€
20.SWEET CHILLI	chilli-schoko brownie mit eiscreme	5,00€

SPECIALS

- 21. CRISPY SPRING ROLL** 7,50 €
5 frittierte jumbo maki gefüllt mit lachs, mango, avocado und frischkäse.
- 22. CRISPY OSAKA ROLLS** 7,50 €
5 frittierte jumbo maki gefüllt mit gebratener lachs, spicy mix, paprika und frischkäse.
- 23. CRISPY HORENSO ROLL** 7,50 €
5 frittierte jumbo maki gefüllt mit spinat, gegrillter paprika, aubergine und frischkäse.
-
- 24. DRAGON ROLL** 11,60 €
8 inside-out maki gefüllt mit frittierter garnele, gurke, frischkäse im avocadomantel.
- 25. CRAZY SALMON ROLL** 12,90 €
8 inside-out maki gefüllt mit lachs, avocado, frischkäse im lachstartarmantel.
- 26. CRAZY TUNA ROLL** 13,90 €
8 inside-out maki gefüllt mit thunfischtartar, avocado, gurke im thunfischmantel.
- 27. RAINBOW ROLL** 13,50 €
8 inside-out maki gefüllt mit thunfisch, gurke, frischkäse im thunfisch-lachs-avocado-mango-mantel.
- 28. TROPICANA ROLL** 11,50 €
8 inside-out maki gefüllt mit lachs, avocado, frischkäse im mangomantel mit fischrogen dekoriert.
- 29. CRUNCHY SOFT-SHELL CRAB ROLL** 13,90 €
8 inside-out maki gefüllt mit frittiertem butterkrebs tempura, paprika, salat, frischkäse im avokacomantel dekoriert mit fischrogen.
- 30. BONSAI ROLL** 9,50 €
8 inside-out maki gefüllt mit kampio, salat, paprika, lauchzwiebel tempura im avocadomantel mit feiner frittierter, süßkartoffel deko.
- 31. JUNGLE ROLL** 9,50 €
8 inside-out maki gefüllt mit avocado, rucola, frischkäse, paprika, salat im spinatmantel.
- 32. TORCHED PHILLY ROLL** 11,50 €
8 inside-out maki gefüllt paprika tempura, avocado, lauchzwiebel, frischkäse im flambiertem lachsmantel.

SASHIMI, POKÉ & NIGIRI

SASHIMI

40.SHAKE 4 lachs sashimi	4,90€
41.MAGURO 4 thunfisch sashimi	5,50€
42.MARINIERTES SHAKE sashimi	8,50€
43.TUNFISCH TATAKI	10,50€

POKÉ hawaiianischer sashimi salat auf reis-/ oder salatbasis

44.AHI TUNA	11,50€
45.SPICY SALMON	9,50€
46.OKTOPUS KIMUCHI	8,50€
extra avocado 1,50€	

NIGIRI

47.BIG 9	16,50€
lachs, flambierter lachs, tunfisch, tunfisch tataki, avocado, mango, paprika, lachs kaviar, tamago	
48.VEGGIE 5	8,50€
avocado, mango, paprika, tamago, spinat horensowurzel	