



S U S H I B A R

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## BIER

<b>58.ASAHI</b> vom fass 0,25l	3,50 €
<b>59.KÖLSCH ALKOHOLFREI</b> 0,3l	2,50 €
<b>60.KÖLSCH</b> 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.TOGOUCHI 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 fruchte, 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	<sup>1</sup> 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.THUNFISCH	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. BONSAI ROLL** 9,50 €  
8 inside-out maki gefüllt mit kampio, salat, paprika, lauchzwiebel tempura im avocadomantel mit feiner frittierter, süßkartoffel deko.
- 25. JUNGLE ROLL** 9,50 €  
8 inside-out maki gefüllt mit avocado, rucola, frischkäse, paprika, salat im spinatmantel.
- 26. DRAGON ROLL** 11,60 €  
8 inside-out maki gefüllt mit frittierter garnele, gurke, frischkäse im avocadomantel.
- 27. CRAZY SALMON ROLL** 12,90 €  
8 inside-out maki gefüllt mit lachs, avocado, frischkäse, schnittlauch, im lachstarmantel.
- 28. CRAZY TUNA ROLL** 13,90 €  
8 inside-out maki gefüllt mit thunfischtatar, avocado, gurke, schnittlauch, im thunfischmantel.
- 29. RAINBOW ROLL** 13,50 €  
8 inside-out maki gefüllt mit thunfisch, gurke, frischkäse im thunfisch-lachs-avocado-mango-mantel.
- 30. TROPICANA ROLL** 11,50 €  
8 inside-out maki gefüllt mit lachs, avocado, frischkäse im mangomantel mit fischrogen dekoriert.
- 31. CRUNCHY SOFT-SHELL CRAB ROLL** 13,90 €  
8 inside-out maki gefüllt mit frittiertem butterkrebs tempura, paprika, salat, frischkäse im avokacomantel dekoriert mit fischrogen.
- 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.THUNFISCH TATAKI	10,50€

### *POKÉ* hawaiianischer sashimi salat auf reis-/ und salatbasis

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

### *NIGIRI*

47.BIG 9 lachs, flambierter lachs, thunfisch, thunfisch tataki, avocado, mango, paprika, lachs kaviar, tamago	16,50€
48.VEGGIE 5 avocado, mango, paprika, tamago, spinat	8,50€
49.SHAKE 4 lachs, flambierter lachs, marinierter lachs, lachs tatar	9,50€
50A.OCEAN 3 lachs, thunfisch, garnele	7,50€