

#### Allergene

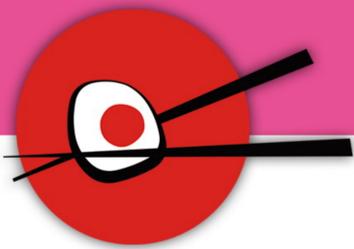
- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
- 2 KREBSTIERE UND KREBSTIER-ERZEUGNISSE  
Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- 3 EIER UND EIERZEUGNISSE: Alle Eiersorten
- 4 FISCH UND FISCH - ERZEUGNISSE Alle Fischarten  
(z.B. Anchovis, Sild, Sprotten usw.), Kaviar
- 5 ERDNÜSSE UND ERDNUSS-ERZEUGNISSE: Alle Erdnusssorten
- 6 SOJA UND SOJA-ERZEUGNISSE: Alle Sorten Sojabohnen
- 7 SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHT-ERZEUGNISSE Mandeln,  
Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse,  
Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse
- 8 MILCH UND MILCH-ERZEUGNISSE: Kuhmilch
- 9 SELLERIE UND SELLERIE-ERZEUGNISSE: Bleichsellerie,  
Knollensellerie, Staudensellerie
- 10 SENF UND SENF-ERZEUGNISSE
- 11 SESAMSAMEN UND SESAM-ERZEUGNISSE
- 12 LUPINE UND LUPINEN-ERZEUGNISSE
- 13 WEICHTIERE UND WEICHTIER-ERZEUGNISSE Schnecken, Abalone,  
Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
- 14 SCHWEFELDIOXID UND SULFIT  
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)  
dazu gehören: E 220 – E 228

#### Zusatzstoffe

- A Farbstoffe E 100 E 180  
(dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)
- B Farbstoffe E 102 - Tartazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange  
S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot, E 129 - Allurarot AC
- C Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249 –  
E 252, E 280 – E 285, E 1105
- D bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250, E 251 –  
E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe
- E Antioxidationsmittel E 310 – E 321
- F Geschmacksverstärker E 620 – E 635
- G Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228
- H Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585
- I Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901- E 904,  
E 912, E 914
- J Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel  
(Zuckeralkohole) (kein Klassenname)  
E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967
- K Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452

Fragen Sie unser Servicepersonal nach der detaillierten  
Allergen- und Zusatzstoff-Dokumentation zu den einzelnen Speisen und Getränke

*Alle Preise in Euro inklusive Mwst.*



## Mittagsmenü

Di.-Fr.: 11:30-14:45 Uhr (außer an Feiertagen)  
(Zu allen Menüs wahlweise inklusive Miso Suppe oder Mini-Frühlingsrolle)

### Mi1. Sushi Mittagsmenü 1

4 Stück Nigiri Mix  
8 Stück California Roll



9,50

### Mi2. Sushi Mittagsmenü 2

5 Stück Nigiri Mix  
3 Stück Lachs Maki  
4 Stück California Roll



10,20

### Mi3. Sushi Mittagsmenü 3

8 Stück Nigiri Mix  
2 Stück California Roll



10,60

### Mi4. Sushi Mittagsmenü 4

18 Stück Maki Mix



8,50

### Mi5. Sushi Mittagsmenü 5

18 Stück Maki Mix (vegetarisch)



8,00

### Mi6. TORI FRIED BENTO

Hühnerbrust mit Teriyakisauce mit Reis,  
2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Maki



10,80

### Mi7. CHOP SUEY BENTO

Versch. Gemüse mit Reis,  
2 Stk. Nigiri (vegetarisch), 3 Stk. Maki



9,80

### Mi8. AIGAMO BENTO

Ente mit Teriyakisauce mit Reis,  
2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Maki



11,50

### Mi9. BULGOGI BENTO

Mariniertes Rindfleisch mit Gemüse und  
Reis, 2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Maki



10,80

### Mi10. BUTTERFISCH BENTO

Butterfisch in Schwarz Pfeffersauce mit  
Gemüse und Reis, 2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Maki



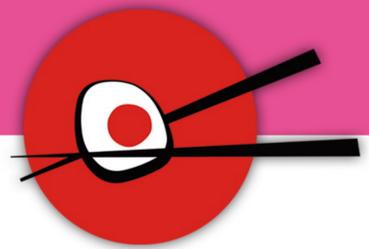
11,80

### Mi11. THAI CURRY CHICKEN BENTO

Hühnerfleisch in Roter Currysauce mit  
Kokosmilch mit Gemüse und Reis,  
2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Maki



11,80



## SUPPE

- V1. MISO SUPPE** 3,00  
mit Tofu seetang und Frühlingszwiebeln  
(vegetarisch)\*<sup>6</sup>
- V2. YASAI SUPPE** 3,40  
mit Gemüse (vegetarisch)\*<sup>6</sup>
- V3. SAKE SUPPE** 3,60  
mit Lachs Seetang und Frühlingszwiebeln\*<sup>4,6</sup>



## SALAT

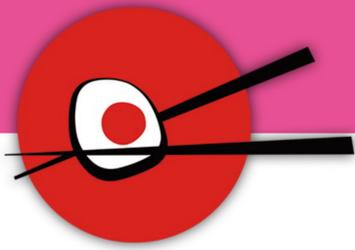
- V4. EDAMAME (Vegetarisch)** 4,60  
Jap. Grüne Sojabohne kalt/warm\*<sup>6</sup>
- V5. GOMA WAKAME (Vegetarisch)** 5,40  
Seetangsalat\*<sup>1,6,11,A,B,F</sup>
- V6. KIMCHI (scharf) (Vegetarisch)** 5,40  
eingelegte Chinakohl



## VORSPEISEN

- V7. EBI TEMPURA** 4,90  
Frittierte Garnelen 3 Stück\*<sup>2</sup>
- V8. GYOZA** 4,60  
Teigtaschen mit Hähnchenfleisch  
und Gemüse 5 Stück
- V9. YAKITORI** 4,90  
Jap. Hühnerspieße 3 Stück





## VORSPESIEN

**V10. HARU MAKI (Vegetarisch)**

Mini Frühlingsrollen 5 Stück



3,00

**V11. ABURI-HOTATE**

Leicht flambiert Jakobsmuscheln  
mit Ponzu-Sauce\* 4,11



10,20

**V12. DASHIMAKI TAMAGO**

Eier Omelette (vegetarisch)\*<sup>3</sup>



5,60

**V13. SASHIMORI**

Vorspeise Sashimi Mix 5 Streifen\* 2,4,13



8,20

**V14. WOLFSBARSCH CARPACCIO**

Wolfsbarsch Carpaccio 6 Streifen  
mit Ponzu-Sauce\* 1,4,6

13,90

**V15. TUNA CARPACCIO**

Thunfisch Carpaccio 6 Streifen  
mit Ponzu-Sauce\* 1,4,6

13,90

**V16. SHAKE CARPACCIO**

Lachs Carpaccio 6 Streifen  
mit Ponzu-Sauce\* 1,4,6

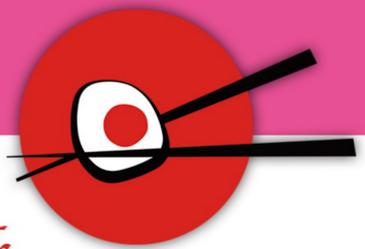
11,90

**V17. WAFU-CARPACCIO**

Lachs, Thunfisch und Wolfsbarsch  
Mix Carpaccio 6 Streifen  
mit Ponzu-Sauce\* 1,4,6

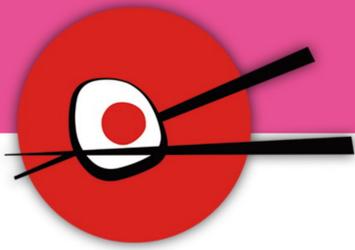
12,50





## *HOSOMAKI 6 Stück*

<b>MA1. KAPPA MAKI</b> Gurken (vegetarisch)		3,20
<b>MA2. OSHINIKO MAKI</b> Rettich (vegetarisch) <sup>*14,A,B,C,J</sup> (enthält Phenylalaninquelle)		3,20
<b>MA3. KANPYOU MAKI</b> Kürbis (vegetarisch) <sup>*1,6,A,F</sup>		3,50
<b>MA4. AVOCADO MAKI</b> Avocado (vegetarisch)		3,50
<b>MA5. TAMAGO MAKI</b> Eieromelett (vegetarisch) <sup>*3</sup>		3,50
<b>MA6. SHAKE MAKI</b> Lachs <sup>*4</sup>		3,80
<b>MA7. MAGURO MAKI</b> Thunfisch <sup>*4</sup>		4,20
<b>MA8. EBI MAKI</b> Garnelen <sup>*2</sup>		3,80
<b>MA9. SURIMI MAKI</b> Krebsfleischimitat <sup>*2,B</sup>		3,80
<b>MA10. UNAGI MAKI</b> Gegrillter Flusssaal <sup>*4</sup>		4,80
<b>MA11. SHAKE AVO MAKI</b> Lachs, Avocado <sup>*4,11</sup>		4,40
<b>MA12. EBI AVO MAKI</b> Garnelen, Avocado <sup>*2</sup>		4,40
<b>MA13. MAGURO AVO MAKI</b> Thunfisch, Avocado <sup>*4</sup>		4,60
<b>MA14. MAGURO KAPPA MAKI</b> Thunfisch, Gurken <sup>*4</sup>		4,60



## *SPEZIAL ROLLS 8 Stück*

### **MA15. EBI AVO ROLL**

Avocado Roll außen mit Garnelen\*<sup>2,11</sup>



**8,50**

### **MA16. CALIFORNIA ROLL**

Surimi, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen\*<sup>2,4,8,B,C,F</sup>



**6,80**

### **MA17. EBI CALIFORNIA ROLL**

Garnelen, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen\*<sup>2,4,B,C,F</sup>



**7,50**

### **MA18. MAYO CALIFORNIA ROLL**

Scharfe Surimi, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen, jap. Mayonnaise\*<sup>2,4,8,B,C,F</sup>



**7,80**

### **MA19. NORD ROLL**

Lachs, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen\*<sup>4,B,C,F</sup>



**7,80**

### **MA20. OISHI ABURI ROLL**

Garnelen, Avocado, Gurken Roll außen mit Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, flambiert, Fliegenfischrogen, jap. Mayonnaise, jap. Unagisauce, Frühlingszwiebeln und Ingwer\*<sup>2,4,8,B</sup>



**16,20**

### **MA21. OISHI ROLL**

Surimi, Avocado Roll außen mit Lachs\*<sup>2,4,B</sup>



**8,50**

### **MA22. MAGURO ROLL**

Avocado, Gurken Roll außen mit Thunfisch, spezial scharfe Sauce\*<sup>4,B</sup>



**9,50**

### **MA23. TIGER ROLL**

Fritt. Garnelen, Gurken Roll außen mit Sesam, jap. Mayonnaise\*<sup>2,8,B</sup>



**8,50**

### **MA24. DRAGON ROLL**

Fritt. Garnelen, Gurken Roll außen mit Aal, Sesam, jap. Unagisauce\*<sup>2,4,11</sup>



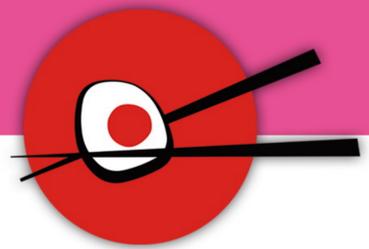
**13,20**

### **MA25. RAINBOW ROLL**

Fritt. Garnelen, Gurken Roll außen mit Avocado und versch. Fisch Auflage, Sesam, Fliegenfischrogen\*<sup>2,4,11</sup>



**13,20**



## *SPEZIAL ROLLS 8 Stück*

### **MA26. UNAGI ROLL**

Reis Roll außen  
mit Aal, Sesam, jap. Unagisauce\*<sup>4,11</sup>



9,80

### **MA27. STAMINA ROLL**

Gegrillter Aal, Gurken Roll außen  
mit Sesam jap. Unagisauce\*<sup>4,11</sup>



9,60

### **MA28. SPICY TUNA ROLL**

Gehackter scharfe Thunfisch, Frühlingszwiebeln,  
Ingwer, Ruccola Roll außen mit Sesam\*<sup>4,8,11</sup>



9,80

### **MA29. LACHS RUCCOLA ROLL**

Lachs Ruccola Roll außen mit Sesam\*<sup>4,8,11</sup>



9,50

### **MA30. TUNA KAPPA ROLL**

Thunfisch Gurken Roll außen  
mit Sesam \*<sup>4,8,11</sup>



9,80

### **MA31. TOPPING CURRY ROLL**

Fritt. Garnelen, Gurken Roll außen  
mit Curry Furikake\*<sup>2,11</sup>



9,90

### **MA32. TOPPING YUZUKOSHO ROLL**

Avocado, Gurken, Rettich Roll außen  
mit Green Chili Furikake (vegetarisch)\*<sup>11</sup>



7,90

### **MA33. AVO ROLL**

Avocado Roll außen  
mit Sesam (vegetarisch)\*<sup>11</sup>



5,60

### **MA34. AVO KAPPA ROLL**

Avocado, Gurken, Frischkäse Roll außen  
mit Sesam (vegetarisch)\*<sup>11</sup>



5,80

### **MA35. FUTO MAKI**

Dicke Rolle mit Tamago, Avocado, Gurken, Rettich,  
Kürbis in 10 Stücke geschnitten (vegetarisch)\*<sup>3</sup>



8,80

### **MA36. TEMPURA FUTO MAKI**

Dicke Rolle mit Tamago, Avocado, Gurken, Rettich,  
Kürbis in 10 Stücke geschnitten (vegetarisch)\*<sup>3</sup>



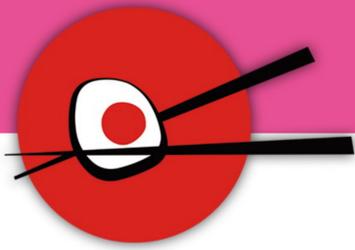
10,20

### **MA37. TEMPURA LACHS ROLL**

Frittierte Rolle mit Lachs, Avocado, Frischkäse,  
jap. Unagisauce in 10 Stücke geschnitten\*<sup>4,8</sup>



11,50



## *SPEZIAL ROLLS 8 Stück*

### **MA38. TEMPURA GARNELEN ROLL**

Frittierte Rolle mit Garnelen, Avocado, Frischkäse, jap. Unagisauce in 10 Stücke geschnitten\*<sup>2,8</sup>



**11,50**

### **MA39. TEMPURA SPICY TUNA ROLL**

Frittierte Rolle mit scharfe Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Gurken, jap. Unagisauce in 10 Stücke geschnitten\*<sup>4,8</sup>



**12,80**

## *TEMAKI*

### **T1. MAGURO TEMAKI**

Thunfisch, Avocado, Gurken, Salat, Sesam, Spezial scharfe Sauce\*<sup>4,11</sup>

**5,50**

### **T2. SAKE TEMAKI**

Lachs, Avocado, Gurken, Salat, Sesam, jap. Mayonnaise\*<sup>4,8,11</sup>

**4,50**

### **T3. EBI TEMAKI**

Garnelen, Avocado, Gurken, Salat, Fliegenfischrogen, jap. Mayonnaise\*<sup>2,4,8</sup>

**4,50**

### **T4. TAMAGO TEMAKI**

Tamago, Avocado, Gurken, Salat, Kürbis, Sesam\*<sup>3,11</sup>

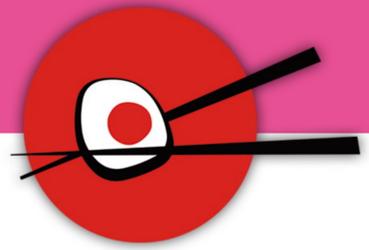
**4,30**

### **T5. SPICY TUNA TEMAKI**

Gehackter scharfe Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Salat\*<sup>4,8</sup>

**5,50**





## NIGIRI 2 Stück

**N1.SHAKE**  
Lachs\*<sup>4</sup>



4,20

**N8.UNAGI**  
Gegrillter  
Flussaal\*<sup>4</sup>



5,60

**N2.**  
**MAGURO**  
Thunfisch\*<sup>4</sup>



4,80

**N9.TAKO**  
Oktopus\*<sup>13</sup>



4,20

**N3.EBI**  
Gekochte  
Garnele\*<sup>2</sup>



4,20

**N10.IKA**  
Tinten-  
-fisch\*<sup>13</sup>



4,20

**N4.IBODAI**  
Butterfisch\*<sup>4</sup>



4,20

**N11.SABA**  
marinierte  
Makrele\*<sup>4</sup>



4,20

**N5.WOLF**  
**-SBARSCH**  
Wolfsbarsch\*<sup>4</sup>



4,60

**N12.**  
**HOTATE**  
Jakobsmuschel\*<sup>13</sup>



4,80

**N6.AMAEBI**  
Süßwasser-  
-garnele\*<sup>2</sup>



4,60

**N13.**  
**HOKIGAI**  
Nordmuschel\*<sup>13</sup>



4,80

**N7.SURIMI**  
Krebsfleisch  
-imitat\*<sup>2,B</sup>



4,00

**N14.INARI**  
Jap.frittiert  
Tofu  
Tasche\*<sup>6</sup>



3,80

**N15.**  
**TAMAGO**  
Eier Omelette\*<sup>3</sup>



3,80

**N16.**  
**AVOCADO**  
Avocado



4,00

**N17. WAKAME GUNKAN**  
Seetang\*<sup>1,6,11,A,B,F</sup>



4,00

**N18. IKURA GUNKAN**  
Lachskaviar\*<sup>4</sup>

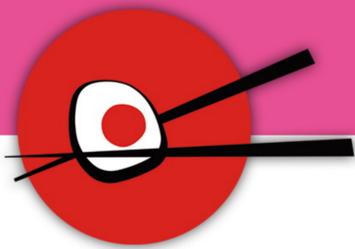


7,80

**N19. SPICY TUNA GUNKAN**  
Gehackter scharfe Thunfisch,  
Frühlingszwiebeln, Ingwer \*<sup>4</sup>



5,40



## *ABURI NIGIRI 2 Stück*

### **N20. MAGURO ABURI**

Thunfisch flambiert, Fliegenfischrogen, Frühlingzwiebeln, Ingwer, spezial scharfe Sauce



**7,80**

### **N21. WOLFSBARSCH ABURI**

Wolfsbarsch flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischrogen, Frühlingzwiebeln, Ingwer



**7,80**

### **N22. SHAKE ABURI**

Lachs flambiert, Mayonnaise, Fliegenfischrogen, Frühlingzwiebeln, Ingwer, jap. Aalsauce



**7,40**

### **N23. HOTATE ABURI**

Jakobsmuschel flambiert, Fliegenfischrogen, Frühlingzwiebeln, Ingwer, jap. Aalsauce



**7,80**

## *SASHIMI*

### **SA1. SHAKE SASHIMI\*<sup>4</sup>**

Lachs Sashimi 8 Streifen

**14,40**

### **SA2. MAGURO SASHIMI\*<sup>4</sup>**

Thunfisch Sashimi 8 Streifen

**17,60**

### **SA3. WOLFSBARSCH SASHIMI\*<sup>4</sup>**

Wolfsbarsch Sashimi 8 Streifen

**17,60**

### **SA33. SAKE MAGURO SASHIMI\*<sup>4</sup>**

Lachs & Thunfisch Sashimi 8 Streifen

**14,80**

### **SA4. MORIAWASE KLEIN\*<sup>2,4,13</sup>**

Sashimi Mix 15 Streifen

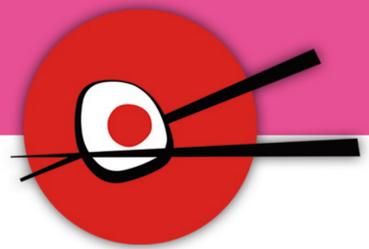
**19,80**

### **SA5. MORIAWASE GROSS\*<sup>2,4,13</sup>**

Sashimi Mix 21 Streifen

**24,80**





## SUSHI DON

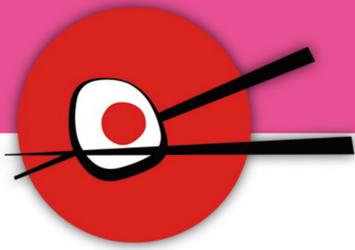
<b>SA6. SHAKE DON*4</b> Lachs Sashimi auf Reis	<b>11,50</b>
<b>SA7. MAGURO DON*4</b> Thunfisch Sashimi auf Reis	<b>13,50</b>
<b>SA8. MORIAWASE DON*2,4,13</b> Sashimi Mix auf Reis	<b>14,20</b>
<b>SA9. UNAGI DON*4</b> Flussaal Sashimi auf Reis	<b>16,20</b>



## SUSHI MENÜ

*(Zu allen Menüs wahlweise inklusive Miso Suppe oder Mini-Frühlingsrolle)  
(Pro Änderung gleicher Sorte werden mit Aufpreis  
berechnet, gilt nicht für Ma21,25,26,37-40)*

<b>O1. OISHI MENÜ 1</b> 6 Stück Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnelen, Makrele, Butterfisch, Wolfsbarsch) 6 Stück Lachs Maki		<b>14,20</b>
<b>O2. OISHI MENÜ 2</b> 6 Stück Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnelen, Butterfisch, Aal, Eier Omelette) 1 Stück Ikura Gunkan (Lachskaviar) 6 Stück Lachs Maki 6 Stück Gurken Maki		<b>18,50</b>
<b>O3. OISHI MENÜ 3</b> 6 Stück Lachs Maki 6 Stück Thunfisch Maki 6 Stück Avocado Maki 6 Stück Gurken Maki		<b>13,50</b>
<b>O4. OISHI MENÜ 4</b> 3 Stück Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnelen) 8 Stück California Roll (Surimi, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen)		<b>11,90</b>



# SUSHI MENÜ

(Zu allen Menüs wahlweise inklusive Miso Suppe oder Mini-Frühlingsrolle)

## O5. OISHI MENÜ 5

7 Stück Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnele, Butterfisch, Aal, Tintenfisch, Eier Omelette)  
8 Stück California Roll (Surimi, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen)  
6 Stück Kappa Maki



18,50

## O6. OISHI MENÜ 6

6 Stück Thunfisch Nigiri  
6 Stück Thunfisch Maki



17,50

## O7. OISHI MENÜ 7

6 Stück Lachs Nigiri  
6 Stück Lachs Maki



15,50

## O8. OISHI MENÜ 8

4 Stück Thunfisch Nigiri  
4 Stück Lachs Nigiri  
6 Stück Gurken Maki



16,80

## O9. OISHI MENÜ 9

3 Stück Nigiri (Garnele, Eier Omelette, Inari)  
6 Stück Gurken Maki  
4 Stück California Roll (Surimi, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen)



11,20

## O10. OISHI MENÜ 10

4 Stück Nigiri (Thunfisch, Lachs, Butterfisch, Wolfsbarsch)  
6 Stück Thunfisch Maki  
8 Stück Tiger Roll (Fritt. Garnelen, Gurken Roll außen mit Sesam, jap. Mayonnaise)



16,50

## O11. OISHI MENÜ 11

5 Stück Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnele, Makrele, Butterfisch)  
4 Streifen Sashimi Mix  
1 Stück Thunfisch Temaki



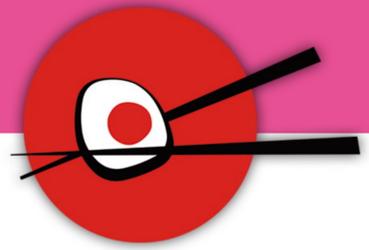
18,20

## O12. OISHI MENÜ 12

2 Stück Lachs Nigiri, 6 Stück Lachs Maki  
6 Stück Ebi Avo Maki  
10 Stück Tempura Lachs Roll (Frittierte Rolle mit Lachs, Avocado, Frischkäse, jap. Aalsauce)



18,20



## SUSHI MENÜ

(Zu allen Menüs wahlweise inklusive Miso Suppe oder Mini-Frühlingsrolle)

### O13. OISHI MENÜ 13

17,50

2 Stück Thunfisch Nigiri  
6 Stück Thunfisch Maki  
8 Stück Spicy Tuna Roll (Gehackter scharfer Thunfisch,  
Frühlingszwiebeln, Ingwer Ruccola Roll außen mit Sesam)



### O14. OISHI MENÜ 14

11,90

2 Stück Wakame Gunkan  
2 Stück Inari Tofu  
2 Stück Tamago  
6 Stück Kanpyo Maki

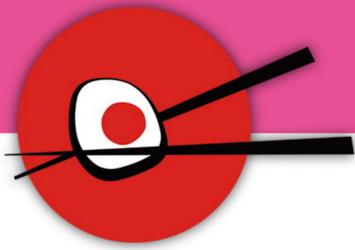


### O15. OISHI MENÜ 15

14,20

6 Stück Oshinko Maki  
1 Stück Wakame Gunkan  
1 Stück Inari Tofu  
10 Stück Futo Maki (Dicke Rolle mit  
Tamago, Avocado, Gurken, Rettich, Kürbis)





## *SUSHI SET*

**S1. OISHI SET MENÜ 1 für 1Pers. 28,50**

1 Miso Suppe  
3 Stück Lachs Nigiri  
3 Stück Thunfisch Nigiri  
2 Stück Wolfsbarsch Nigiri  
2 Stück Butterfisch Nigiri  
8 Streifen Sashimi Mix

**S2. OISHI SET MENÜ 2 für 1Pers. 31,80**

1 Miso Suppe  
2 Stück Maguro Aburi  
2 Stück Lachs Aburi  
2 Stück Wolfsbarsch Aburi  
8 Stück Oishi Aburi Roll (Garnelen, Avocado Roll außen mit Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, flambiert, Fliegenfischrogen, jap. Mayonnaise, jap. Aalsauce)

**S3. LADY'S AND GENTLEMAN'S SET 1 für 2 Pers. 41,80**

2 Miso Suppe  
12 Stück Nigiri Mix  
6 Stück Maki Mix  
8 Stück California Roll (Surimi, Avocado Roll außen mit Fliegenfischrogen)  
8 Streifen Sashimi Mix

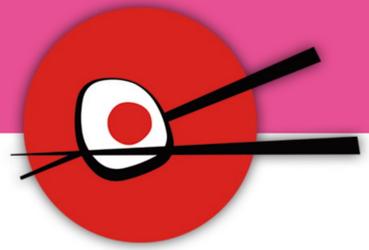
**S4. LADY'S AND GENTLEMAN'S SET 2 für 2 Pers. 48,90**

2 Miso Suppe  
1 Stück Lachs Temaki  
1 Stück Thunfisch Temaki  
12 Stück Nigiri Mix  
12 Stück Maki Mix  
8 Streifen Sashimi Mix  
2 Eis

**S5. LADY'S AND GENTLEMAN'S SET 3 für 2 Pers. 52,20**

2 Miso Suppe  
16 Stück Nigiri Mix  
10 Stück Tempura Lachs Roll  
8 Streifen Sashimi Mix  
2 Eis





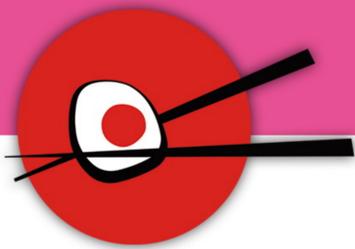
## HÜHNERFLEISCH GERICHTE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A1. HÜHNERFLEISCH CHOP SUEY</b>                                   | <b>10,50</b> |
| Hühnerfleisch mit versch. Gemüse und Reis                            |              |
| <b>A2. HÜHNERFLEISCH GONG-BAO ART (scharf)</b>                       | <b>10,80</b> |
| Hühnerfleisch mit versch. Gemüse nach Gong bao art gebraten und Reis |              |
| <b>A4. HÜHNERFLEISCH ROTER THAI CURRY (scharf)</b>                   | <b>13,20</b> |
| Hühnerfleisch mit Roter thai, Kokosmilch, versch. Gemüse und Reis    |              |
| <b>A5. HÜHNERFLEISCH OISHI CURRY ART</b>                             | <b>11,20</b> |
| Hühnerfleisch mit Oishi Art Curry, Gemüse und Reis                   |              |
| <b>A6. HÜHNERFLEISCH MANGO</b>                                       | <b>12,50</b> |
| Hühnerfleisch mit Frische Mango, Gemüse und Reis                     |              |

## HÄHNCHEN KROSS

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A7. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST</b>                                     | <b>12,20</b> |
| nach Gong Bao Art mit Reis, versch. Gemüse, und scharfe Knoblauchsauce |              |
| <b>A8. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST</b>                                     | <b>12,20</b> |
| mit Reis und versch. Gemüse, Knoblauchsauce                            |              |
| <b>A9. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST</b>                                     | <b>11,80</b> |
| mit Reis und versch. Gemüse, Süß-Sauer Sauce                           |              |
| <b>A10. KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST TERRIYAKI</b>                          | <b>11,80</b> |
| mit Reis und Eisbergsalat, Terriyakisauce                              |              |





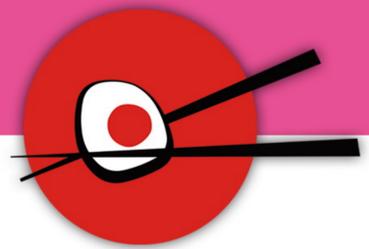
## RINDFLEISCHGERICHTE

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>A20. RINDFLEISCH CHOP SUEY</b>                                     | <b>12,20</b> |
| Rindfleisch mit versch. Gemüse und Reis                               |              |
| <b>A21. RINDFLEISCH ZWIEBELN</b>                                      | <b>12,20</b> |
| Rindfleisch mit Zwiebeln und Reis                                     |              |
| <b>A22. RINDFLEISCH GONG-BAO ART (scharf)</b>                         | <b>12,20</b> |
| Rindfleisch mit versch. Gemüse nach Gong bao art gebraten und Reis    |              |
| <b>A24. RINDFLEISCH ROTER THAI CURRY (scharf)</b>                     | <b>13,50</b> |
| Rindfleisch mit Roter thai Curry ,Kokosmilch ,versch. Gemüse und Reis |              |
| <b>A25. RINDFLEISCH OISCH CURRY ART</b>                               | <b>12,50</b> |
| Rindfleisch mit Oishi art Curry, Gemüse und Reis                      |              |
| <b>A26. BULGOGI</b>   | <b>12,20</b> |
| Mariniertes Rindfleisch mit Bulgogi sauce, Gemüse und Reis            |              |
| <b>A27. RINDFLEISCH SCHWARZ PFEFFER</b>                               | <b>12,20</b> |
| Rindfleisch mit versch. Gemüse, Schwarz Pfeffersauce und Reis         |              |

## ENTEGERICHTE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A30. ENTE GONG-BAO ART (scharf)</b>                               | <b>13,80</b> |
| mit Gemüse und knuspriger Ente                                       |              |
| <b>A31. ENTE CHOP-SUEY</b>   | <b>13,80</b> |
| mit Reis, versch. Gemüse und Knoblauchsauce                          |              |
| <b>A32. ENTE SÜß SAUER</b>   | <b>13,50</b> |
| mit Reis, versch. Gemüse und Süß-Sauer Sauce                         |              |
| <b>A33. ENTE TERRIYAKI</b> mit Reis, Eisbergsalat und Terriyakisauce | <b>13,50</b> |
| <b>A34. ENTE ROTER THAI CURRY (scharf)</b>                           | <b>14,20</b> |
| mit Reis, Roter Thai Curry, Kokosmilch und versch. Gemüse            |              |





## MEERESFRÜCHTEGERICHTE

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>A40. GARNELEN CHOP-SUEY</b>                                  | <b>13,80</b> |
| Garnelen mit versch. Gemüse und Reis                            |              |
| <b>A41. GARNELEN GONG-BAO ART (scharf)</b>                      | <b>13,80</b> |
| Garnelen mit versch. Gemüse nach Gong Bao Art gebraten und Reis |              |
| <b>A42. BUTTERFISCH SCHWARZ PFEFFER</b>                         | <b>13,80</b> |
| Butterfisch mit versch. Gemüse, Schwarz Pfeffersauce und Reis   |              |

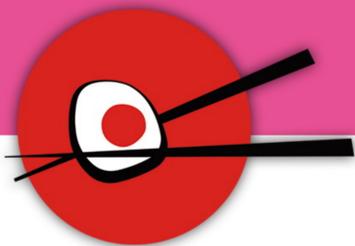
## VEGETARISCH

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A46. TOFU CHOP-SUEY</b>                                     | <b>9,80</b>  |
| Tofu mit versch. Gemüse und Reis                               |              |
| <b>A47. TOFU GONG-BAO ART (scharf)</b>                         | <b>9,80</b>  |
| Tofu mit versch. Gemüse nach Gong Bao Art gebraten und Reis    |              |
| <b>A48. TOFU ROTER THAI CURRY (scharf)</b>                     | <b>11,20</b> |
| Tofu mit Roter Thai Curry, Kokosmilch, versch. Gemüse und Reis |              |
| <b>A49. CHOP-SUEY</b>  | <b>9,50</b>  |
| versch. Gemüse gebraten und Reis                               |              |

## NUDELGERICHTE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>A50. GEBRATENE NUDELN</b>                         | <b>13,50</b> |
| mit Gemüse und knuspriger Ente / knusprigem Hähnchen |              |
| <b>A51. GEBRATENE NUDELN</b>                         | <b>10,80</b> |
| mit Gemüse und Hühnerfleisch                         |              |
| <b>A52. GEBRATENE NUDELN</b>                         | <b>11,50</b> |
| mit Gemüse und Rindfleisch                           |              |
| <b>A53. GEBRATENE NUDELN</b>                         | <b>12,80</b> |
| mit Gemüse und Garnelen                              |              |
| <b>A54. GEBRATENE NUDELN</b>                         | <b>9,20</b>  |
| mit Gemüse   |              |





## REISGERICHTE

<b>A55. GEBRATENER REIS</b>	<b>13,50</b>
mit Gemüse, Ei und knuspriger Ente / knusprigem Hähnchen	
<b>A56. GEBRATENER REIS</b> mit Gemüse, Ei und Hühnerfleisch	<b>10,80</b>
<b>A57. GEBRATENER REIS</b> mit Gemüse, Ei und Rindfleisch	<b>11,50</b>
<b>A58. GEBRATENER REIS</b> mit Gemüse, Ei und Garnelen	<b>12,80</b>
<b>A59. GEBRATENER REIS</b> mit Gemüse, Ei	<b>9,20</b>

## NUDELSUPPEN

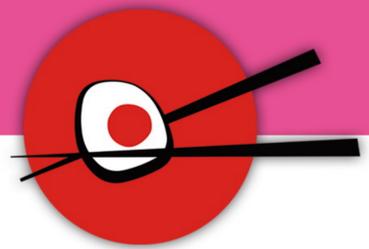
<b>NS1. TEMPURA EBI UDON</b> Dicke Weizennudeln	<b>12,50</b>
mit frittierte Garnelen, Ei, Seetang, Frühlingszwiebeln	
<b>NS2. TEMPURA YASAI UDON</b> Dicke Weizennudeln	<b>12,20</b>
mit frittierte Gemüse, Ei, Seetang, Frühlingszwiebeln	
<b>NS3. RIND RAMEN</b> Dünne Weizennudeln	<b>12,20</b>
mit Rindfleisch, Gemüse, Ei, Seetang, Frühlingszwiebeln	
<b>NS4. DAN DAN RAMEN (scharf)</b> Dünne Weizennudeln	<b>13,20</b>
mit Rindfleisch, Gemüse, Kimchi, Ei, Seetang, Frühlingszwiebeln, Sesam	
<b>NS5. YASAI RAMEN</b> Dünne Weizennudeln	<b>11,20</b>
mit versch Gemüse, Ei, Seetang, Frühlingszwiebeln	

## BELLAGE

<b>BE1. GEBRATENE NUDELN</b> mit Gemüse	<b>3,60</b>
(Nur statt Reis und nur zu den Hauptgerichten bestellbar)	
<b>BE2. GEBRATENER REIS</b> mit Gemüse und Ei	<b>3,60</b>
(Nur statt Reis und nur zu den Hauptgerichten bestellbar)	
<b>BE3. GEDÄMPFTER DUFTREIS</b>	<b>2,50</b>
<b>BE4. SUSHI REIS</b>	<b>3,00</b>
<b>Extra Soße</b>	<b>1,00</b>

## NACHTISCH

<b>NA1. MATCHA EIS</b> mit Grüntee Geschmack (2 Kugel)	<b>3,60</b>
<b>NA2. GOMA EIS</b> mit Sesam Geschmack (2 Kugel)	<b>3,60</b>
<b>NA3. DORAYAKI WAFFELN</b> mit süßen Rotenbohnen Füllung	<b>3,60</b>
<b>NA4. Mangoeis</b> (2 Kugeln)	<b>3,60</b>
<b>NA5. GEBACKENE BANANE</b>	<b>3,60</b>
mit Mandelblätter und Honig	



## APERITIFS

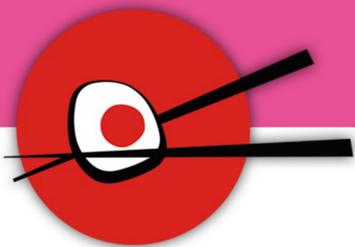
Martini Bianco 14,4%.....	0,1l .....	4,20
Aperol Spritz *1 15%.....	0,2l .....	5,00
Pflaumenwein kalt 11%.....	0,1l .....	4,20
Pflaumenwein warm 11%.....	0,1l .....	4,80
Lycheewein 13%.....	0,1l .....	4,20
Sake warm 14 %.....	0,1l .....	5,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pepsi Cola, Pepsi Zero, .....	0,2L .....	2,30
Mirinda, Seven Up, Spezi *1,2,3,4, 6,7, 9		
Pepsi Cola, Pepsi Zero , .....	0,4L .....	3,50
Mirinda, Seven Up,Spezi *1,2,3,4, 6,7, 9		
Eistee Zitrone*1 .....	0,2L .....	2,30
Eistee Zitrone*1 .....	0,4L .....	3,50
Teinacher Mineralwasser/ Stilles Mineralwasser .....	 0,2L .....	2,20
Teinacher Mineralwasser/ Stilles Mineralwasser .....	0,4L .....	3,30
Teinacher Mineralwasser Flasche .....	0,75L .....	5,20
Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup> .....	0,2L .....	2,30
Bitter Lemon <sup>3,4,8</sup> .....	0,4L .....	3,70
Ginger Ale <sup>1,4</sup> .....	0,2L .....	2,30
Ginger Ale <sup>1,4</sup> .....	0,4L .....	3,70
Apfelsaft, Orangensaft, Maracujanektar, ....	0,2L .....	2,80
Johannisbeernektar .....	0,4L .....	4,10
Lycheenektar, Mangonektar, Guavanektar...	0,2L .....	2,80
	0,4L .....	4,10
Apfelsaft-, Orangensaft-, Maracujanektar-, Johannisbeernektarschorle .....	0,2L .....	2,40
	0,4L .....	3,60
Lycheenektar-,Mangonektar-, .....	0,2L .....	2,40
Guavanektarschorle .....	0,4L .....	3,60

\* Zusatzstoffe in Getränken

1. Farbstoff      2. Konservierungsstoff      3. Antioxydationsmittel      4. Säuerungsmittel      5. Milch und Soja  
6. mit Koffein,      7. mit Süßungsmitteln      8. chininhaltig      9. Phenylalaninquelle  
10. Gerstenmalz



## ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Dinkel Acker Pils vom Fass* <sup>10</sup> .....	0,3L .....	3,00
Dinkel Acker Pils vom Fass* <sup>10</sup> .....	0,5L .....	4,20
Alkoholfreies Bier.....	0,33L .....	2,90
Radler.....	0,3L .....	2,60
Radler.....	0,5L .....	3,60
Sanwald Hefeweizen .....	0,5L .....	3,70
Sanwald Dunkellesweizen.....	0,5L .....	3,70
Sanwald Kristallweizen .....	0,5L .....	3,70
Sanwald Alkoholfreis Weizen .....	0,5L .....	3,80
Kirin Bier (japanisches Bier).....	0,33L .....	3,90
Asahi Bier (japanisches Bier).....	0,33L .....	3,90
Tsing Tao (chinesisches Bier).....	0,33L .....	3,90



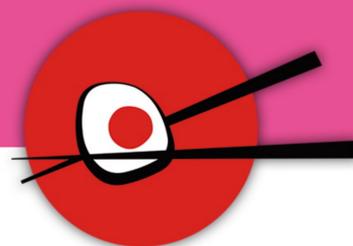
## WARMER GETRÄNKE

Kännchen Grüner Tee.....	3,00
Kännchen Jasmin Tee .....	3,00
Kännchen Jasmin Tee mit Ingwer, Zitrone und Honig...	4,20
Kännchen Genmai Tee (jap. Reis Tee) .....	3,20
Kännchen Schwarzer-, Pfefferminz-, Kamillentee .....	2,80
Tasse Kaffee.....	2,80
Tasse Espresso.....	2,40
Tasse Doppelter Espresso.....	3,60



## SPIRITUOSEN

Mei-Gui-Lu (Rosenschnaps 54%) .....	2cl.....	3,00
Zhu-Ye-Qing (Bambusschnaps 45%).....	2cl.....	3,00
Gao-Liang (Reisschnaps 62%).....	2cl.....	3,00
Ramazotti (30%).....	2cl.....	3,00
Jägermeister (35%).....	2cl.....	3,00



## OFFENE WEINE WEISSWEIN

<b>WEISSWEINSCHORLE</b> .....	0,2L.....	3,60
<b>CHARDONNAY</b> trocken, Frankreich.....	0,2L.....	4,40
<b>PINOT GRIGIO</b> trocken, Italien.....	0,2L.....	4,40
<b>RIEßLING</b> .....	0,2L.....	4,40

halbtrocken, Heilbronner Stiftsberg, Württemberg

## ROTWEIN

<b>ROTWEINSCHORLE</b> .....	0,2L.....	3,60
<b>TROLLINGER</b> .....	0,2L.....	4,40

mit Lemberger trocken, Heilbronner Stiftsberg, Württemberg

<b>MERLOT</b> trocken, Frankreich .....	0,2L.....	4,40
<b>DORNFELDER</b> halbtrocken, Pfalz .....	0,2L.....	4,40

## ROSÉ

<b>ROSÉWEINSCHORLE</b> .....	0,2L.....	3,60
<b>COTE DE PROVENCE</b> trocken, Frankreich.....	0,2L.....	4,40

## SEKT

<b>PICCOLO Henkel Trocken</b> .....	0,2L.....	5,40
-------------------------------------	-----------	------

