



MENU

✿ GETRÄNKE ✿





GOHAN SIGNATURE DRINKS



LIMETTEN LIMO

Limette, Rohrzucker, Minze, Soda.

6,5€

PASSIONFRUCHT LIMO

Maracuja, Sirup, Soda.

6,9€

LYCHEE BREEZE

Litschi, Sprite.

6,9€

YUZU LEMON TEA

Oolongtee, Zitrone, Rohrzucker, Minze.

6,9€

LEMONGRASS TEA

Oolongtee, Pfirsich, Zitronengrass.

6,9€

PINK MANGO TEA

Oolongtee, Mango, Holundersirup, Minze.

6,9€

GINGER FRESH

Frischer Ingwer, hausgemachter Ingwersirup und Soda.

6,9€



MOJITOS



CLASSIC MOJITO

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda.

7,9€

LYCHEE MINT MOJITO

Rum, Litsche, Minze, Limetten, Sprite.

7,9€

PASSION FRUIT MOJITO

Rum, Passion, Soda.

7,9€





COCKTAILS



SWEET NANA (alkoholfrei) 7,9€
Kokosnussmilch, Ananassaft, Maracujanektar, Orangensaft.

MR. BIN (alkoholfrei) 7,9€
Mango Saft, Maracujanektar, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine Sirup

VIRGIN COLADA (alkoholfrei) 7,9€
Kokosnussmilch, Ananassaft, Limettensaft.

ZOMBIE 9,8€
Bacardi Rum, Myers's Original Dark Rum, Maracujanektar, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine.

MAI TAI 9,8€
Bacardi Rum, Myers's Original Dark Rum, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft.

PINA COLADA 9,8€
Bacardi Rum, Malibu, Kokosnussmilch, Ananassaft.

HAWAIIAN MERMAID 9,8€
Bacardi Rum, Malibu, Kokosnussmilch, Blue Curaçao, Limettensaft, Ananassaft.

PASSION MARTINI 9,8€
Vodka, Passionsfruchtlikör, Maracujasaft, Limettensaft.

LYCHEE MARTINI 9,8€
Vodka, Lychee-Likör, Lychee Saft, Limettensaft.



APERITIF



APEROL SPRITZ 6,9€
Aperol, Prosecco und Soda – der klassische italienische Aperitif.

HUGO SPRITZ 6,9€
Holunderblütensirup, Limette, frische Beeren, Minze und Prosecco – leicht, frisch und aromatisch.

LILLET WILD BERRY 6,9€
Lillet Blanc, Wildberry, Beeren, Minze und Prosecco - fruchtig, elegant und erfrischend.

PINA COLADA SPRITZ 6,9€
Malibu, Ananassaft, Prosecco - fruchtig, elegant und erfrischend

SMOOTHIES^g

	0,4L
AVOCADO-SMOOTHIE	7,9€
ERDBEER-SMOOTHIE	7,9€
MANGO-SMOOTHIE	7,9€
AVO-BANANEN-SMOOTHIE	7,9€



SOFTDRINKS

	0,2L	0,4L	0,75L
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	3,0€	4,5€	
SPRITE / FANTA / SPEZI	3,0€	4,5€	
WASSER STILL / SPRITZIG	3,0€	4,5€	6,0€
LYCHEE (auch als Schorle)	3,5€	4,9€	
APFEL MANGO (auch als Schorle)	3,5€	4,9€	
APFEL (auch als Schorle)	3,5€	4,9€	
MARACUJA (auch als Schorle)	3,5€	4,9€	
JOHANNISBEEREN (auch als Schorle)	3,5€	4,9€	
ANANAS (auch als Schorle)	3,5€	4,9€	



TEE UND KAFFEE



CÀ PHÊ NÂU	4,9€
Heißer vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch	
CAFÉ CREMA	3,5€
ESPRESSO	2,9€
DOPPELTER ESPRESSO	4,0€
CAPPUCCINO	3,9€
LATTE MACCHIATO	4,5€
GRÜNER TEE	4,5€
INGWER-TEE	4,5€
Bio-Ingwer, Minze, Zitronen, Honig.	
JASMIN-TEE	4,5€



BIER



	0,3L	0,5L	0,33L
ENGEL PREMIUM PILS	3,8€	5,0€	
ENGEL HELL	3,8€	5,0€	
ENGEL HEFEWEIZEN HELL	3,8€	5,0€	
ENGEL ALKOHOLFREIES KELLERBIER (Fl.)		4,8€	
ENGEL KELLERBIER DUNKEL (Fl.)		4,8€	
RADLER	3,5€	4,5€	
KIRIN BIER			4,5€
TIGER BIER			4,5€

SHOTS

LÚA NẾP MỚI

(Vietnam. Reisschnaps), 30%

CHU YEH CHING

(Bambusschnaps), 45%

ABSOLUT VODKA

JACK DANIEL'S

HENNESSY

SAKE IM KÄNNCHEN 150ML (kalt)

SAKE IM KÄNNCHEN 150ML (warm)

2 CL

3,5€

3,5€

3,0€

3,0€

3,5€

5,0€

5,0€

4 CL

5,0€

5,0€

4,5€

4,5€

5,5€

WEIßWEIN

Unsere Weine stammen exklusiv aus der Region
Hohenlohe – Fürstenfass.



0,25L

5,5€

6,5€

6,9€

6,5€

4,5€

0,75L

20,9€

22,9€

22,9€

22,9€

RIESLING (trocken / halbtrocken)

GRAUBURGUNDER (Qualitätsstufe Kabinett)

CHARDONNAY (trocken)

RIESLING MIT MUSKATELLER (fruchtig)

WEINSCHORLE (trocken / halbtrocken)



ROTWEIN



0,25L

0,75L

ROYAL CUVÉE ALTER BERG (im Barriquefass gereift)

59,9€

LEMBERGER (trocken)

5,9€

20,9€

TROLLINGER MIT LEMBERGER (fruchtig)

5,9€

20,9€

SAMTROT (Kabinett)

6,5€

22,9€

SCHWARZRIESLING WEISSHERBST ODER ROSÉ
(halbtrocken)

5,9€

20,9€

SEKT

FL. 0,2L

0,75L

CUVÉE (trocken)

6,5€

18,9€

CUVÉE (alkoholfrei)

6,5€

18,9€



SUPPE

01. SÚP MISO^f

5,9€

Seetang, Tofu, Pilze & japanische Sojabohnenpaste, Frühlingszwiebeln.

02. SÚP SỮA DỪA^{g,d}

Kokos-Cremesuppe, Champions, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Pak Choi, Koriander.

A. Tofu^f 5,9€

B. Hühnerfleisch 6,9€

C. Garnelen^b 7,9€

03. SÚP UDON^{a,d}

Suppe mit Udon-Nudeln, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.

A. Tofu^f 5,9€

B. Hühnerfleisch 6,9€

C. Garnelen^b 7,9€

04. SÚP CHUA CAY

Zitronengrass, Champions, Pak Choi, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.

A. Tofu^f 5,9€

B. Hühnerfleisch 6,9€

C. Garnelen^b 7,9€



SALAT



05. **WAKAME SALAT**^k **5,9€**

Japanischer Seetangsalat mit Sesam.

06. **CRUNCHY SALMON SKIN SALAT**^{a,d,j,f,k} **10,5€**

Knusprige, gegrillte Lachshaut auf frischem Salat mit Avocado, Gurken, Tobiko, Unagi-Soße, serviert mit Senf-Dressing & Sesam.

07. **MANGO SALAT**^{d,e}

Mango, Karotten, gemischter Salat, Gurke, zerstoßene Erdnüsse, Koriander und dazu unsere hausgemachte Soße.

A. Vegetarisch

7,5€

B. Hühnerfleisch

8,5€

C. Garnelen^b

9,5€

08. **HAUSGEBEIZTER LACHS SALAT**^{k,d}

18,9€

Graved Lachs auf frischem Salat mit Avocado, Gurken, Cherrytomaten, Wakame, serviert mit Sesam-Dressing.

09. **GOHAN BEEF SALAD**^{k,d}

19,9€

Gegrilltes Rindersteak auf knackigem Salat mit roten Zwiebeln, Paprika, Koriander, Basilikum, Zitronengras, geröstetem Reispulver, Gurken, Physalis und Cherrytomaten, serviert mit hausgemachtem Nam-Jin-Dressing.

10. **GOHAN DUCK SALAT**^{k,d} **22,9€**

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf frischem Salat mit roten Zwiebeln, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen, serviert mit hausgemachtem Balsamico-Dressing.



VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 11. EDAMAME ^f | 5,9€ |
| Grüne Sojabohnen gesalzen. | |
| 12. GYOZA ^a (5 Stk.) | |
| A. Frittierte vegetarische Teigtaschen, dazu Chili-Sojasoße ^f | 6,9€ |
| B. Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, dazu Chili-Sojasoße ^f | 7,5€ |
| 13. EBI TEMPURA ^{a,b,c,k} (3 Stk.) | 7,9€ |
| frittierte Garnelen in Tempura-Teig und Panko-Flocken, dazu Special-Mayo-Soße und Unagi-Soße | |
| 14. FRÜHLINGSROLLE ^a | |
| A. Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch dazu unsere hausgemachte Soße ^d | 7,9€ |
| B. Vegetarische Minifrühlingsrollen dazu Süß-Sauer-Soße | 5,9€ |
| 15. SOMMERROLLEN ^{d,k} (hausgem. Soße ist inkludiert) | |
| Sommerrollen mit Reispapier, Reismudeln, Sesam, saisonalem Salat, einer Zutat nach Wahl und hausgemachter Soße. Folgende Zutaten stehen zur Auswahl: | |
| A. Tofu ^f | 6,9€ |
| B. Hühnerfleisch | 7,9€ |
| C. Garnelen ^b | 8,9€ |
| D. Graved Lachs ^d , Kaviar | 10,9€ |





VORSPEISEN



- | | | |
|-----|---|-------|
| 16. | RINDER-TATAKI MIT PONZU-DRESSING ^{d,j,k} | 16,9€ |
| | Gegrilltes Rindersteak, fein geschnittene Zwiebeln, Kaviar, frischer Kresse, Wasabi und knusprigem Knoblauch, serviert mit Ponzu-Soße. | |
| 17. | SALMON-TATAKI MIT PONZU-DRESSING ^{d,j,k} | 16,9€ |
| | Kurzgebratener Lachs (kalt serviert), Sesam, Kaviar, fein geschnittene Zwiebeln, frischer Kresse, Wasabi und knusprigem Knoblauch, serviert mit Ponzu-Soße. | |
| 18. | MAGURO-TATAKI MIT PONZU-DRESSING ^{d,j,k} | 16,9€ |
| | Kurzgebratener Thunfisch (kalt serviert), Sesam, Kaviar, fein geschnittene Zwiebeln, frischer Kresse, Wasabi und knusprigem Knoblauch, serviert mit Ponzu-Soße. | |
| 19. | KINDERMENÜ ^{a,c} | |
| | A. gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Karotten, Sojasprossen | 9,9€ |
| | B. 1 Portion Reis mit knusprigem Hühnerfleisch und Ketchup | 9,9€ |
| | C. 1 Portion Reis mit 5 Stk Minifrühlingsrollen und Ketchup | 8,9€ |

SUSHI





NIGIRI-SUSHI

Von Hand geformte Reishäppchen mit frischem Fisch oder feinen Toppings.

N1. **AVOCADO** 4,9€

N2. **SAKE**^d 5,5€
Lachs

N3. **EBI**^b 5,5€
Riesengarnele

N4. **MAGURO**^d 5,5€
Thunfisch

N5. **HAMACHI**^d (Yellowtail) 5,9€

N6. **HOTATEGAI**^b 5,9€
Jakobsmuscheln

N7. **UNAGI**^d 5,9€
Süßwasser-Aal

N8. **GRAVED LACHS**^d 5,9€
Graved Lachs, Ponzu-Soße

N9. **SAKE ABURI**^{d,c} 5,9€
Flambierter Lachs,
Special-Mayo, Unagi-Soße

N10. **MAGURO ABURI**^{d,c,f} 5,9€
Flambierter Thunfisch,
Special-Mayo, Unagi-Soße

N11. **HOTATEGAI ABURI**^{b,c,f} 6,5€
Flambierte Jakobsmuscheln,
Special-Mayo, Unagi-Soße

GUNKAN-SUSHI

Reishäppchen im Nori-Mantel mit feinen Füllungen Es werden jeweils 2 Stück Gunkan serviert.

- G1. **SPICY SALMON** ^{c,d,k,4} **7,5€**
Lachstatar, Spicy-Mayo, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln
- G2. **SPICY TUNA** ^{c,d,k,4} **7,5€**
Thunfischstatar, Spicy-Mayo, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln
- G3. **SPICY EBI** ^{b,c,k} **7,5€**
Riesengarnele, Spicy-Mayo, Sesam und Lauchzwiebeln
- G4. **KAVIAR** ^{d,4} **7,5€**
Kaviar ist gereinigter und gesalzener Rogen von Fisch
- G5. **SPICY HOTATEGAI** ^{d,c,k} **7,9€**
Jakobsmuscheln, Spicy-Mayo, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln



SASHIMI

Fein geschnittene rohe Fischfilets und Meeresfrüchte, kunstvoll angerichtet.

- S1. **HAMACHI SASHIMI** ^d (6 Stück) **16€**
- S2. **SAKE SASHIMI** ^d (6 Stück) **15€**
- S3. **MAGURO SASHIMI** ^d (6 Stück) **16€**
- S4. **MAGURO & SAKE SASHIMI** ^d (je 3 Stück) **15€**
- S5. **SASHIMI MORIAWASE** ^{d,b} (20 Stück) **49€**

HOSO-MAKI-SUSHI

Dünne Sushi-Rollen mit Fisch oder Gemüse, umhüllt von Nori.
Es werden jeweils 8 Stück Hosu-Makis serviert.

- | | | |
|------|--|------|
| M1. | AVOCADO MAKI | 4,9€ |
| M2. | KAPPA MAKI ^g
Gurke, Frischkäse | 4,5€ |
| M3. | MANGO MAKI | 4,5€ |
| M4. | CALIFORNIA MAKI ^b
Surimi, Avocado | 4,9€ |
| M5. | HAMACHI MAKI ^d
Hamachi-Fisch | 6,5€ |
| M6. | HOTATEGAI MAKI ^{b,f}
Jakobsmuscheln, Ponzu-Soße | 7,5€ |
| M7. | SAKE MAKI ^d
Lachs | 5,9€ |
| M8. | SAKE AVOCADO MAKI ^d
Lachs, Avocado | 6,5€ |
| M9. | SAKE PHILLY MAKI ^{d,g}
Lachs, Frischkäse | 6,5€ |
| M10. | SPICY SAKE MAKI ^{c,d}
Lachs, Spicy-Mayo | 6,5€ |
| M11. | SALMON SKIN MAKI ^{a,d,f}
gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut,
Special-Mayo und Unagi-Soße | 6,5€ |
| M12. | MAGURO MAKI ^d
Thunfisch | 5,9€ |
| M13. | TUNA MAKI ^{c,d,f}
gegrillter Thunfisch, Special-Mayo, Unagi-Soße | 6,5€ |
| M14. | EBI MAKI ^{a,b,c,f}
frittierte Garnele, Special-Mayo und Unagi-Soße | 5,9€ |
| M15. | EBI AVOCADO MAKI ^{a,b,c,f}
frittierte Garnele, Avocado, Special-Mayo
und Unagi-Soße | 6,5€ |
| M16. | CHICKEN MAKI ^{a,c,f,g}
frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse,
Special-Mayo und Unagi-Soße | 5,9€ |
| M17. | UNAGI MAKI ^{d,f}
Süßwasser-Aal, Unagi-Soße | 5,9€ |



URA-MAKI / INSIDE OUT

Inside-Out-Rolls mit Reis außen und Nori innen, kreativ gefüllt und serviert.
Es werden jeweils 8 Stück Ura-Makis serviert.

- 
- U1. **AVOCADO ROLL**^{g,k} 9,5€
Avocado, Frischkäse und Sesam, Mango-Soße
- U2. **GURKE ROLL**^{g,k} 9,5€
Gurke, Frischkäse und Sesam, Mango-Soße
- U3. **VEGETARIAN ROLL**^{g,k} 9,5€
Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam, Mango-Soße
- U4. **CALIFORNIA ROLL**^{b,k,4} 9,5€
Surimi, Avocado und Tobiko
- U5. **HAMACHI ROLL**^{b,d,k,4} 11,5€
Hamachi-Fisch, Avocado, Mango und Tobiko
- U6. **HOTATEGAI ROLL**^{b,k,f,4} 11,5€
Jakobsmuscheln, Gurke, Ponzu-Soße und Tobiko
- U7. **ALASKA ROLL**^{d,k,4} 10,5€
Lachs, Avocado und Tobiko
- U8. **PHILADELPHIA ROLL**^{d,g,k,4} 10,5€
Lachs, Gurke, Frischkäse und Tobiko
- U9. **SPICY ALASKA ROLL**^{c,d,g,k,4} 11,5€
Lachs, Avocado, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko
- U10. **SALMON SKIN ROLL**^{a,c,d,k,f} 10,5€
gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U11. **SPICY TEKKA ROLL**^{c,d,g,k,4} 11,5€
Thunfisch, Gurke, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko
- U12. **TUNA ROLL**^{c,d,k} 10,5€
gegrillter Thunfisch, Avocado, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U13. **EBI TEMPURA ROLL**^{a,b,c,k,f} 11,5€
in Panko-Teig gebackene Riesengarnele, Avocado, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U14. **CHICKEN ROLL**^{a,c,f,g,k} 10,5€
frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U15. **UNAGI ROLL**^{d,k} 11,5€
Süßwasser-Aal, Avocado, Unagi-Soße und Sesam

TEMAKI SUSHI

Handgerollte Nori-Tüten mit Reis und feinen Zutaten.

- | | | |
|-----|---|------|
| T1. | VEGETARIAN HANDROLL ^k | 7,5€ |
| | Avocado, Gurke, Mango, Salat, Mango-Soße und Sesam | |
| T2. | SAKE AVOCADO HANDROLL ^{b,d,4} | 8,5€ |
| | Lachs, Avocado, Surimi, Salat und Tobiko | |
| T3. | SPICY TUNA HANDROLL ^{c,d,k,4} | 8,5€ |
| | Thunfisch, Gurke, Avocado, Salat, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko | |
| T4. | SALMON SKIN HANDROLL ^{a,c,d,f,k} | 8,5€ |
| | gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, Salat, Spicy-Mayo, Unagi-Soße und Sesam | |
| T5. | EBI AVOCADO HANDROLL ^{a,b,c,f,k} | 8,5€ |
| | Riesengarnele, Avocado, Gurke, Salat, Spicy-Mayo, Unagi-Soße | |





CRUNCHY ROLL



Knusprige Tempura-Rollen mit Panko-Hülle, Special-Mayo, Sesam und Unagi-Soße
Es werden jeweils 8 Stück Crunchy Rolls serviert.

- | | | |
|--|------------------------|--------------|
| C1. CRUNCHY VEGGIE | ^{a,c,f,g,k} | 9,9€ |
| Avocado, Gurke, Frischkäse, Mango-Soße | | |
| C2. CRUNCHY SALMON | ^{a,c,d,f,k} | 11,5€ |
| gegrillter Lachs, Avocado, Gurke und knusprigem Tempura-Mehl | | |
| C3. CRUNCHY TUNA | ^{a,c,d,f,k} | 10,5€ |
| gegrillter Thunfisch, Avocado und Gurke | | |
| C4. CRUNCHY EBI | ^{a,b,c,f,g,k} | 10,5€ |
| in Panko-Teig gebackene Riesengarnele, Avocado, Gurke und Frischkäse | | |
| C5. CRUNCHY CHICKEN | ^{a,c,f,g,k} | 10,5€ |
| frittiertes Hühnerfleisch, Gurke und Frischkäse | | |
| C6. CRUNCHY GOHAN | ^{c,d,f,k,4} | 12,5€ |
| Hamachi, Thunfisch, Lachs, Avocado, Kaviar und Ponzu-Soße | | |

SPECIAL ROLL

Kreative Sushi-Rollen mit feinen Füllungen, frischen Toppings und aromatischen Soßen
Es werden jeweils 8 Stück Special Rolls serviert.

- P1. **PARADISE ROLL**^{d,g} **14,9€**
Lachs, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Mango und Mango-Soße
- P2. **GRÜNER TIGER**^{a,g} **13,9€**
Gemüse-Tempura, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, knusprigem Tempura-Mehl, Mango-Soße
- P3. **ALASKA ROLL SPECIAL**^{c,d,g,k,4} **15,9€**
Lachs, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch, Special-Mayo, Unagi-Soße, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko, Lauchzwiebeln
- P4. **CHICKEN ROLL SPECIAL**^{a,c,f,g,k} **14,9€**
frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Special-Mayo, Unagi-Soße und knusprigen Röstzwiebeln
- P5. **HAMACHI ROLL SPECIAL**^{b,c,d,f,k,4} **18,9€**
Hamachi-Fisch, Riesengarnele, Avocado, ummantelt mit flambierten Jakobsmuscheln, Special-Mayo, Unagi-Soße, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko, Lauchzwiebeln
- P6. **SAKE TATAR ROLL**^{c,d,g,4} **16,9€**
Lachs, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit Lachstatar, Unagi-Soße, Special-Mayo, Lauchzwiebeln und Tobiko
- P7. **TUNA TATAR ROLL**^{c,d,g,4} **16,9€**
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Thunfischtatar, Unagi-Soße, Special-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko, Lauchzwiebeln
- P8. **SALMON SKIN ROLL SPECIAL**^{a,c,d,f,g} **15,9€**
gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Avocado, knusprigem Tempura-Mehl, Special-Mayo und Unagi-Soße
- P9. **CRISPY TIGER**^{a,b,c,d,f,g,4} **17,9€**
in Panko-Teig gebackene Riesengarnele, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs, Special-Mayo, Unagi-Soße, Katsuobushi, Lauchzwiebeln und Tobiko
- P10. **DRAGON ROLL**^{a,b,c,f,g} **17,9€**
in Panko-Teig gebackene Riesengarnele, Gurke, ummantelt mit Avocado und Süßwasser-Aal, Special-Mayo und Unagi-Soße
- P11. **RAINBOW ROLL**^{d,j} **17,9€**
Eine exquisite Komposition aus verschiedenen rohen Fischen - empfohlen vom Chef
- P12. **GRAVED LACHS DELUXE ROLL**^{d,j} **17,9€**
Riesengarnele, Surimi, Avocado ummantelt mit graved Lachs, Spicy-Sesam-Soße, Tobiko, Kresse und Lauchzwiebeln



SUSHI-MENÜ



K1. **VEGI-MENÜ** ^{c,k}

18,5€

- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 4 Stk. Avocado Maki
- 4 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Vegetarian Roll + Sesam

K2. **MAKI-MENÜ** ^d

15,9€

- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 8 Stk. Avocado Maki



K3. **CHICKEN-MENÜ** ^{a,c,f,g,k}

18,9€

- 8 Stk. Chicken Roll + Sesam
- 8 Stk. Crunchy Chicken

SUSHI-MENÜ

K4. LACHS-MENÜ ^{d,g,k,4}

18,9€

- 8 Stk. Sake Maki
- 4 Stk. Philadelphia + Sesam
- 4 Stk. Alaska + Tobiko
- 2 Stk. Sake Nigiri



K5. SPECIAL-MENÜ ^{d,g,k,4}

27,5€

- 8 Stk. Rainbow
- 8 Stk. Crunchy Salmon

K6. NIGIRI-MENÜ ^{d,f}

30,5€

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Graved Lachs Nigiri
- 2 Stk. Hamachi Nigiri
- Maguro & Sake Sashimi (je 2 Stück)





SUSHI-MENÜ



K7. TOKIO-MENÜ ^{a,c,d,g,f,k,4}

49,9€

FÜR 2 PERSONEN

Vorspeise: 2 Miso-Suppen
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Chicken Roll + Sesam
8 Stk. Philadelphia + Tobiko
8 Stk. Crunchy Tuna



K8. KANTO-MENÜ ^{a,b,c,d,f,k,4}

66,9€

FÜR 2 PERSONEN

Vorspeise: Edamame, 3 Stk. Ebi Tempura
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Crunchy Gohan
6 Stk. Maguro-Tataki



SUSHI-MENÜ



K9. KIZUNA-MENÜ ^{a,b,c,d,f,g,k,4} FÜR 3 PERSONEN

99,9€

Vorspeise: 5 Stk. Gyoza Chicken, 3 Stk. Ebi Tempura, Mango-Salat vegetarisch
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. California Roll
8 Stk. Salmon Skin Roll
8 Stk. Crunchy Veggie
2 Stk. Graved Lachs Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Hamachi Nigiri
2 Stk. Sake Sashimi
2 Stk. Maguro Sashimi
6 Stk. Rinder-Tataki



K10. FAMILY-MENÜ ^{a,b,c,d,f,g,k,4} FÜR 4 PERSONEN

124,9€

Vorspeise: Edamame, 5 Stk. Gyoza Gemüse, 3 Stk. Ebi Tempura, Sommerrollen mit Lachs
8 Stk. Maguro Maki
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Grüner Tiger
8 Stk. Alaska Roll
8 Stk. Crunchy Ebi
2 Stk. Hamachi Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Maguro Nigiri
3 Stk. Sake Sashimi
3 Stk. Hamachi Sashimi
6 Stk. Salmon-Tataki





BOWLS

20. POKE BOWLS^{f,k}

Sushi-Reis mit gemischtem, saisonalem Salat, Edamame, Mango, Avocado, Paprika, Gurke, Cherrytomaten, Wakame-Salat, Röstzwiebeln und Sesam

- | | |
|--|-------|
| A. Tofu mit Teriyaki-Soße | 13,9€ |
| B. Knuspriges Hühnerfleisch, Teriyaki-Soße, Special-Mayo-Soße ^{a,c} | 15,9€ |
| C. Knusprige Ente, Teriyaki-Soße, Special-Mayo-Soße ^{a,c} | 16,9€ |
| D. gegrillter Lachs ^{d,k} Teriyaki-Soße, Special-Mayo-Soße ^{a,c} | 17,9€ |

dazu eine Soße nach Ihrer Wahl:

1. Creamy-Sesam-Soße^k
2. Spicy-Sesam-Soße^k
3. Senf-Dressing^j
4. Erdnuss-Soße^{g,e}

HAUPTGERICHT

21. PHỞ^d

Traditionelle, hausgemachte, würzige Suppe mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Koriander, dazu mit

A. Tofu ^f	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Rindfleisch	16,9€



22. BÚN NAM BỘ^{d,e,j}

Im Wok gebratenes Gemüse auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soße^d

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Rindfleisch	18,9€
D. Gebratene Garnelen ^b	18,9€

23. BÚN NEM^{d,e}

Frittierte Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soße

16,9€

24. BÚN GÀ NƯỚNG^{d,e,j,f,k}

Gegrillte Hühnerbrust auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, Special-Mayo-Soße, Teriyaki-Soße, Sesam, serviert mit hausgemachter Soße.

17,9€

25. YAKI UDON^{a,c,e,f,j}

Gebratene Udon-Nudeln mit Ei, Paprika, Pak Choi, Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln, zerstoßenen Erdnüssen und mit Wildkräutersalat, Unagi-Soße, dazu mit

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^{d,k}	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^{d,k}	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€
J. Gegrilltes Rindersteak	27,9€



HAUPTGERICHT

26. PHỞ XÀO (Gebratene Reisbandnudeln) ^{a,c,e,f,j}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Ei, Paprika, Pak Choi, Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln, zerstoßenen Erdnüssen und mit Wildkräutersalat, Unagi-Soße, dazu mit

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^{d,k}	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^{d,k}	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€
J. Gegrilltes Rindersteak	27,9€

27. GEGRILLTE HAUPTGERICHTE ^f

Mit Spargel, Pilzen, Babykarotten, gegrillten Cherrytomaten, frischem Salat und Kartoffelpüree. Wahlweise mit Pfeffersauce oder Teriyaki-Soße.

A. gegrilltem Lachs ^{d,k}	24,9€
B. gegrilltem Thunfisch ^{d,k}	24,9€
C. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	25,9€
D. Gegrilltes Rindersteak	29,9€





REISGERICHTE



Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

30. KOKOS-CURRY^{d,g}

Cremige rote Kokos-Curry-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat, mit Zitronengras, dazu mit:

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^k	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^k	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€

31. KOKOS-MANGO^{d,g}

Hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutern, dazu mit:

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^k	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^k	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€

32. KOKOSNUSS^{d,g,e}

Hausgemachte Kokos-Erdnuss-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutern, zerstoßenen Erdnüssen, dazu mit:

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch ^a	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente ^a	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^k	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^k	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€



REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

33. **CHA HAN** ^{c,d,e,j}

Gebratener Reis mit Karotten, Sojasprossen, Mais, Erbsen, zerstoßenen Erdnüssen, Ei, getrockneten Zwiebeln, Wildkräutersalat, dazu mit

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch ^a	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente ^a	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^k	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^k	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€



34. **DUNKLE SOßE** ^{a,j,f}

Verschiedenes Gemüse, gebraten in einer hausgemachten Soße, Wildkräutersalat

A. Tofu	14,9€
B. Hühnerfleisch	15,9€
C. Gebratenem Rindfleisch	18,9€
D. knusprigem Hühnerfleisch	17,9€
E. gebratene Garnelen ^b	18,9€
F. knusprige Ente	20,9€
G. gegrilltem Lachs ^k	21,9€
H. gegrilltem Thunfisch ^k	21,9€
I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust	24,9€
J. Gegrilltes Rindersteak	27,9€



DESSERT

BÁNH CHUỐI CHIÊN^a

Gebackene Banane, serviert mit Honig und Mandeln oder Sesam

5,9€

MOCHI-EIS (2 Stk.)

Verschiedene Mochi-Eissorten (Vanille, Kakao, Matcha, Kokos, Erdbeere)

5,9€

MATCHA-EIS^g

5,9€

SESAMBÄLLCHEN^{a,k} (3 Stk.)

5,9€



EXTRA-BEILAGEN

B1. REIS

4,0€

B2. UDON-NUDELN

4,0€

B3. CREAMY-SESAM-SOBE^k

3,0€

B4. SPICY-SESAM-SOBE^k

3,0€

B5. ERDNUSS-SOBE^e

3,0€

B6. SPICY-MAYONNAISE^c

3,0€

B7. UNAGI-SOBE^{d,f}

3,0€

B8. TERIYAKI-SOBE^{d,f}

3,0€

B9. PFEFFER SOBE^f

3,0€

B10. MANGO-SOBE

3,0€





ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 6. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Geschmacksverstärker | 7. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 8. chininhaltig |
| 4. mit Farbstoff | 9. geschwärzt |
| 5. mit Phosphat | 10. enthält eine Phenylalaninquelle |

ALLERGENE

- | | |
|---|--|
| a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) | h. Schalenfrüchte |
| b. Krebstiere (Garnele, Krabbe, Shrimps, Flusskrebs, Taschenkrebse) | i. Sellerie |
| c. Eier und Eierzeugnisse | j. Senf |
| d. Fisch | k. Sesamsamen |
| e. Erdnüsse | l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100 mg/kg oder 10 mg/l |
| f. Soja | m. Lupinen |
| g. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | n. Weichtiere |





UNTERE TORSTRASSE 15, 74613 ÖHRINGEN

TELEFON-NR.:



0794 164 96833

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG: 11:00 - 14:30 UHR & 17:00 - 22:00 UHR

DIENSTAG: RUHETAG

MITTWOCH - SAMSTAG: 11:00 - 14:30 UHR & 17:00 - 22:00 UHR

SONNTAG & FEIERTAG: 13:00 - 22:00 UHR