



# 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<sup>g</sup>

|                             |      |
|-----------------------------|------|
|                             | 0,4L |
| <b>AVOCADO-SMOOTHIE</b>     | 7,9€ |
| <b>ERDBEER-SMOOTHIE</b>     | 7,9€ |
| <b>MANGO-SMOOTHIE</b>       | 7,9€ |
| <b>AVO-BANANEN-SMOOTHIE</b> | 7,9€ |



## SOFTDRINKS

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



## TEE UND KAFFEE

### CÀ PHÊ NÂU

Heißer vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Kondensmilch

4,9€

### CAFÉ CREMA

3,5€

### ESPRESSO

2,9€

### DOPPELTER ESPRESSO

4,0€

### CAPPUCCINO

3,9€

### LATTE MACCHIATO

4,5€

### GRÜNER TEE

4,5€

### INGWER-TEE

Bio-Ingwer, Minze, Zitronen, Honig.

4,5€

### JASMIN-TEE

4,5€

## BIER

0,3L 0,5L 0,33L

**ERDINGER HEFEWEIZEN** (hell oder dunkel) **FL**

4,8€

**ERDINGER ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN**

4,8€

**AUGUSTINER LAGERBIER HELL**

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.



**RIESLING** (trocken / halbtrocken)

**GRAUBURGUNDER** (Qualitätsstufe Kabinett)

**CHARDONNAY** (trocken)

**RIESLING MIT MUSKATELLER** (fruchtig)

**WEINSCHORLE** (trocken / halbtrocken)

0,25L

5,5€

6,5€

6,9€

6,5€

4,5€

0,75L

20,9€

22,9€

22,9€

22,9€



# ROTWEIN



0,25L 0,75L

|                                                            |      |       |
|------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>LEMBERGER</b> (trocken)                                 | 5,9€ | 20,9€ |
| <b>TROLLINGER MIT LEMBERGER</b> (fruchtig)                 | 5,9€ | 20,9€ |
| <b>SAMTROT</b> (Kabinett)                                  | 6,5€ | 22,9€ |
| <b>SCHWARZRIESLING WEISSHERBST ODER ROSÉ</b> (halbtrocken) | 5,9€ | 20,9€ |
| <b>ROYAL CUVÉE ALTER BERG</b> (Im Barrique gereift)        |      | 59,9€ |

# SEKT



FL. 0,2L 0,75L

|                           |      |       |
|---------------------------|------|-------|
| <b>CUVÉE</b> (trocken)    | 6,5€ | 18,9€ |
| <b>CUVEE</b> (alkoholfei) | 6,5€ | 18,9€ |



# SUPPE

## 01. SÚP MISO<sup>f</sup>

5,9€

Seetang, Tofu, Pilze & japanische Sojabohnenpaste, Frühlingszwiebeln.

## 02. SÚP SỮA DỪA<sup>g,d</sup>

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

A. Tofu<sup>f</sup> 5,9€

B. Hühnerfleisch 6,9€

C. Garnelen<sup>b</sup> 7,9€

## 03. SÚP UDON<sup>a,d</sup>

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

A. Tofu<sup>f</sup> 5,9€

B. Hühnerfleisch 6,9€

C. Garnelen<sup>b</sup> 7,9€

## 04. SÚP CHUA CAY

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

A. Tofu<sup>f</sup> 5,9€

B. Hühnerfleisch 6,9€

C. Garnelen<sup>b</sup> 7,9€



# SALAT



05. **WAKAME SALAT**<sup>k</sup> 5,9€

Japanischer Seetangsalat mit Sesam.

06. **CRUNCHY SALMON SKIN SALAT**<sup>a,d,j,f,k</sup> 10,5€

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

07. **MANGO SALAT**<sup>d,e</sup>

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

A. Vegetarisch

7,5€

B. Hühnerfleisch

8,5€

C. Garnelen<sup>b</sup>

9,5€

08. **HAUSGEBEIZTER LACHS SALAT**<sup>k,d</sup>

18,9€

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

09. **GOHAN THUNFISCH SALAD**<sup>k,d</sup>

19,9€

Gegrilltem Thunfisch auf frischem Salat mit Avocado, Gurken, Cherrytomaten, Wakame, serviert mit Sesam-Dressing

10. **GOHAN DUCK SALAT**<sup>k,d</sup> 22,9€

Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf frischem Salat mit Avocado, Gurken, Cherrytomaten, Wakame, serviert mit Senf-Dressing





## VORSPEISEN



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





## VORSPEISEN



- |     |                                                                                                                                        |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 16. | <b>DUCK-TATAKI MIT PONZU-DRESSING</b> <sup>d,j,k</sup>                                                                                 | 16,9€ |
|     | Gegrillte Barbarie- Entenbrust, fein geschnittene Zwiebeln, Kaviar, frischer Kresse, Wasabi, serviert mit Ponzu-Soße.                  |       |
| 17. | <b>SALMON-TATAKI MIT PONZU-DRESSING</b> <sup>d,j,k</sup>                                                                               | 16,9€ |
|     | Kurzgebratener Lachs (kalt serviert), Sesam, Kaviar, fein geschnittene Zwiebeln, frischer Kresse, Wasabi, serviert mit Ponzu-Soße.     |       |
| 18. | <b>MAGURO-TATAKI MIT PONZU-DRESSING</b> <sup>d,j,k</sup>                                                                               | 16,9€ |
|     | Kurzgebratener Thunfisch (kalt serviert), Sesam, Kaviar, fein geschnittene Zwiebeln, frischer Kresse, Wasabi, serviert mit Ponzu-Soße. |       |
| 19. | <b>KINDERMENÜ</b> <sup>a,c</sup>                                                                                                       |       |
|     | 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. | <b>AVOCADO</b>                          | 4,9€ | N7.  | <b>UNAGI<sup>d</sup></b>                               | 5,9€ |
|     |                                         |      |      | Süßwasser-Aal                                          |      |
| N2. | <b>SAKE<sup>d</sup></b>                 | 5,5€ | N8.  | <b>GRAVED LACHS<sup>d</sup></b>                        | 5,9€ |
|     | Lachs                                   |      |      | Graved Lachs, Ponzu-Soße                               |      |
| N3. | <b>EBI<sup>b</sup></b>                  | 5,5€ | N9.  | <b>SAKE ABURI<sup>d,c</sup></b>                        | 5,9€ |
|     | Riesengarnele                           |      |      | Flambierter Lachs,<br>Special-Mayo, Unagi-Soße         |      |
| N4. | <b>MAGURO<sup>d</sup></b>               | 5,5€ | N10. | <b>MAGURO ABURI<sup>d,c,f</sup></b>                    | 5,9€ |
|     | Thunfisch                               |      |      | Flambierter Thunfisch,<br>Special-Mayo, Unagi-Soße     |      |
| N5. | <b>HAMACHI<sup>d</sup></b> (Yellowtail) | 5,9€ | N11. | <b>HOTATEGAI ABURI<sup>b,c,f</sup></b>                 | 6,5€ |
| N6. | <b>HOTATEGAI<sup>b</sup></b>            | 5,9€ |      | Flambierte Jakobsmuscheln,<br>Special-Mayo, Unagi-Soße |      |
|     | Jakobsmuscheln                          |      |      |                                                        |      |

# GUNKAN-SUSHI

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

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



# SASHIMI

Fein geschnittene rohe Fischfilets und Meeresfrüchte, kunstvoll angerichtet.

- |                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| S1. <b>HAMACHI SASHIMI</b> <sup>d</sup> (6 Stück)              | 16€ |
| S2. <b>SAKE SASHIMI</b> <sup>d</sup> (6 Stück)                 | 15€ |
| S3. <b>MAGURO SASHIMI</b> <sup>d</sup> (6 Stück)               | 16€ |
| S4. <b>MAGURO &amp; SAKE SASHIMI</b> <sup>d</sup> (je 3 Stück) | 15€ |
| S5. <b>SASHIMI MORIAWASE</b> <sup>d,b</sup> (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.  | <b>AVOCADO MAKI</b>                                                                                                    | 4,9€ |
| M2.  | <b>KAPPA MAKI</b> <sup>g</sup><br>Gurke, Frischkäse                                                                    | 4,5€ |
| M3.  | <b>MANGO MAKI</b>                                                                                                      | 4,5€ |
| M4.  | <b>CALIFORNIA MAKI</b> <sup>b</sup><br>Surimi, Avocado                                                                 | 4,9€ |
| M5.  | <b>HAMACHI MAKI</b> <sup>d</sup><br>Hamachi-Fisch                                                                      | 6,5€ |
| M6.  | <b>HOTATEGAI MAKI</b> <sup>b,f</sup><br>Jakobsmuscheln, Ponzu-Soße                                                     | 7,5€ |
| M7.  | <b>SAKE MAKI</b> <sup>d</sup><br>Lachs                                                                                 | 5,9€ |
| M8.  | <b>SAKE AVOCADO MAKI</b> <sup>d</sup><br>Lachs, Avocado                                                                | 6,5€ |
| M9.  | <b>SAKE PHILLY MAKI</b> <sup>d,g</sup><br>Lachs, Frischkäse                                                            | 6,5€ |
| M10. | <b>SPICY SAKE MAKI</b> <sup>c,d</sup><br>Lachs, Spicy-Mayo                                                             | 6,5€ |
| M11. | <b>SALMON SKIN MAKI</b> <sup>a,d,f</sup><br>gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut,<br>Special-Mayo und Unagi-Soße      | 6,5€ |
| M12. | <b>MAGURO MAKI</b> <sup>d</sup><br>Thunfisch                                                                           | 5,9€ |
| M13. | <b>TUNA MAKI</b> <sup>c,d,f</sup><br>gegrillter Thunfisch, Special-Mayo, Unagi-Soße                                    | 6,5€ |
| M14. | <b>EBI MAKI</b> <sup>a,b,c,f</sup><br>frittierte Garnele, Special-Mayo und Unagi-Soße                                  | 5,9€ |
| M15. | <b>EBI AVOCADO MAKI</b> <sup>a,b,c,f</sup><br>frittierte Garnele, Avocado, Special-Mayo<br>und Unagi-Soße              | 6,5€ |
| M16. | <b>CHICKEN MAKI</b> <sup>a,c,f,g</sup><br>frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse,<br>Special-Mayo und Unagi-Soße | 5,9€ |
| M17. | <b>UNAGI MAKI</b> <sup>d,f</sup><br>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**<sup>g,k</sup> 9,5€  
Avocado, Frischkäse und Sesam, Mango-Soße
- U2. **GURKE ROLL**<sup>g,k</sup> 9,5€  
Gurke, Frischkäse und Sesam, Mango-Soße
- U3. **VEGETARIAN ROLL**<sup>g,k</sup> 9,5€  
Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam, Mango-Soße
- U4. **CALIFORNIA ROLL**<sup>b,k,4</sup> 9,5€  
Surimi, Avocado und Tobiko
- U5. **HAMACHI ROLL**<sup>b,d,k,4</sup> 11,5€  
Hamachi-Fisch, Avocado, Mango und Tobiko
- U6. **HOTATEGAI ROLL**<sup>b,k,f,4</sup> 11,5€  
Jakobsmuscheln, Gurke und Tobiko
- U7. **ALASKA ROLL**<sup>d,k,4</sup> 10,5€  
Lachs, Avocado und Tobiko
- U8. **PHILADELPHIA ROLL**<sup>d,g,k,4</sup> 10,5€  
Lachs, Gurke, Frischkäse und Tobiko
- U9. **SPICY ALASKA ROLL**<sup>c,d,g,k,4</sup> 11,5€  
Lachs, Avocado, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko
- U10. **SALMON SKIN ROLL**<sup>a,c,d,k,f</sup> 10,5€  
gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U11. **SPICY TEKKA ROLL**<sup>c,d,g,k,4</sup> 11,5€  
Thunfisch, Gurke, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko
- U12. **TUNA ROLL**<sup>c,d,k</sup> 10,5€  
gegrillter Thunfisch, Avocado, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U13. **EBI TEMPURA ROLL**<sup>a,b,c,k,f</sup> 11,5€  
in Panko-Teig gebackene Riesengarnele, Avocado, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U14. **CHICKEN ROLL**<sup>a,c,f,g,k</sup> 10,5€  
frittiertes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, Special-Mayo, Unagi-Soße und Sesam
- U15. **UNAGI ROLL**<sup>d,k</sup> 11,5€  
Süßwasser-Aal, Avocado, Unagi-Soße und Sesam

# TEMAKI SUSHI

Handgerollte Nori-Tüten mit Reis und feinen Zutaten.

- |     |                                                                                       |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| T1. | <b>VEGETARIAN HANDROLL</b> <sup>k</sup>                                               | 7,5€ |
|     | Avocado, Gurke, Mango, Salat, Mango-Soße und Sesam                                    |      |
| T2. | <b>SAKE AVOCADO HANDROLL</b> <sup>b,d,4</sup>                                         | 8,5€ |
|     | Lachs, Avocado, Surimi, Salat und Tobiko                                              |      |
| T3. | <b>SPICY TUNA HANDROLL</b> <sup>c,d,k,4</sup>                                         | 8,5€ |
|     | Thunfisch, Gurke, Avocado, Salat, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko             |      |
| T4. | <b>SALMON SKIN HANDROLL</b> <sup>a,c,d,f,k</sup>                                      | 8,5€ |
|     | gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, Salat, Spicy-Mayo, Unagi-Soße und Sesam |      |
| T5. | <b>EBI AVOCADO HANDROLL</b> <sup>a,b,c,f,k</sup>                                      | 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. | <b>CRUNCHY VEGGIE</b> <sup>a,c,f,g,k</sup>                           | 9,9€  |
|     | Avocado, Gurke, Frischkäse, Mango-Soße                               |       |
| C2. | <b>CRUNCHY SALMON</b> <sup>a,c,d,f,k</sup>                           | 11,5€ |
|     | gegrillter Lachs, Avocado, Gurke und knusprigem Tempura-Mehl         |       |
| C3. | <b>CRUNCHY TUNA</b> <sup>a,c,d,f,k</sup>                             | 10,5€ |
|     | gegrillter Thunfisch, Avocado und Gurke                              |       |
| C4. | <b>CRUNCHY EBI</b> <sup>a,b,c,f,g,k</sup>                            | 10,5€ |
|     | in Panko-Teig gebackene Riesengarnele, Avocado, Gurke und Frischkäse |       |
| C5. | <b>CRUNCHY CHICKEN</b> <sup>a,c,f,g,k</sup>                          | 10,5€ |
|     | frittiertes Hühnerfleisch, Gurke und Frischkäse                      |       |
| C6. | <b>CRUNCHY GOHAN</b> <sup>c,d,f,k,4</sup>                            | 12,5€ |
|     | Hamachi, Thunfisch, Lachs, Avocado, Kaviar                           |       |

# SPECIAL ROLL

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

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



# SUSHI-MENÜ



## K1. VEGI-MENÜ <sup>c,k</sup>

18,5€

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

## K2. MAKI-MENÜ <sup>d</sup>

15,9€

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



## K3. CHICKEN-MENÜ <sup>a,c,f,g,k</sup>

18,9€

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

# SUSHI-MENÜ

## K4. LACHS-MENÜ <sup>d,g,k,4</sup>

18,9€

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



## K5. SPECIAL-MENÜ <sup>d,g,k,4</sup>

27,5€

- 8 Stk. Rainbow
- 8 Stk. Crunchy Salmon

## K6. NIGIRI-MENÜ <sup>d,f</sup>

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 <sup>a,c,d,g,f,k,4</sup>

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 <sup>a,b,c,d,f,k,4</sup>

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 <sup>a,b,c,d,f,g,k,4</sup> 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. Duck-Tataki



## K10. FAMILY-MENÜ <sup>a,b,c,d,f,g,k,4</sup> 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<sup>f,k</sup>

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

- |                                                                                    |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| A. Tofu mit Teriyaki-Soße                                                          | <b>13,9€</b> |
| B. Knuspriges Hühnerfleisch, Teriyaki-Soße, Special-Mayo-Soße <sup>a,c</sup>       | <b>15,9€</b> |
| C. Knusprige Ente, Teriyaki-Soße, Special-Mayo-Soße <sup>a,c</sup>                 | <b>16,9€</b> |
| D. gegrillter Lachs <sup>d,k</sup> Teriyaki-Soße, Special-Mayo-Soße <sup>a,c</sup> | <b>17,9€</b> |

dazu eine Soße nach Ihrer Wahl:

1. Creamy-Sesam-Soße<sup>k</sup>
2. Spicy-Sesam-Soße<sup>k</sup>
3. Senf-Dressing<sup>j</sup>
4. Erdnuss-Soße<sup>g,e</sup>

# HAUPTGERICHT

## 21. PHỞ<sup>d</sup>

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

|                      |       |
|----------------------|-------|
| A. Tofu <sup>f</sup> | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch     | 15,9€ |
| C. Rindfleisch       | 16,9€ |



## 22. BÚN NAM BỘ<sup>d,e,j</sup>

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 <sup>b</sup> | 18,9€ |

## 23. BÚN NEM<sup>d,e</sup>

16,9€

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

## 24. BÚN GÀ NƯỚNG<sup>d,e,j,f,k</sup>

17,9€

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

## 25. YAKI UDON<sup>a,c,e,f,j</sup>

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 <sup>b</sup>     | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                      | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>d,k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>d,k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust       | 24,9€ |



# HAUPTGERICHT

## 26. **PHỞ XÀO** (Gebratene Reisbandnudeln)<sup>a,c,e,f,j</sup>

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 <sup>b</sup>     | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                      | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>d,k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>d,k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust       | 24,9€ |

## 27. **GEGRILLTE HAUPTGERICHTE**<sup>f</sup>

Mit Spargel, Pilzen, Babykarotten, gegrillten Cherrytomaten, frischem Salat und Reis. Wahlweise mit Spicy Sesam sauce oder Teriyaki-Soße.

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| A. gegrilltem Lachs <sup>d,k</sup>     | 24,9€ |
| B. gegrilltem Thunfisch <sup>d,k</sup> | 24,9€ |
| C. Gegrillte Barbarie-Entenbrust       | 25,9€ |





# REISGERICHTE



Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

## 30. KOKOS-CURRY<sup>d,g</sup>

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

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| A. Tofu                              | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch                     | 15,9€ |
| C. gekochtes Rindfleisch             | 18,9€ |
| D. knusprigem Hühnerfleisch          | 17,9€ |
| E. gekochte Garnelen <sup>b</sup>    | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                    | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust     | 24,9€ |



## 31. KOKOS-MANGO<sup>d,g</sup>

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

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| A. Tofu                              | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch                     | 15,9€ |
| C. gekochtes Rindfleisch             | 18,9€ |
| D. knusprigem Hühnerfleisch          | 17,9€ |
| E. gekochte Garnelen <sup>b</sup>    | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                    | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust     | 24,9€ |



## 32. KOKOSNUSS<sup>d,g,e</sup>

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

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| A. Tofu                                  | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch                         | 15,9€ |
| C. gekochtes Rindfleisch                 | 18,9€ |
| D. knusprigem Hühnerfleisch <sup>a</sup> | 17,9€ |
| E. gekochte Garnelen <sup>b</sup>        | 18,9€ |
| F. knusprige Ente <sup>a</sup>           | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>         | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust         | 24,9€ |



# REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

## 33. **CHA HAN** <sup>c,d,e,j</sup>

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 <sup>a</sup> | 17,9€ |
| E. gebratene Garnelen <sup>b</sup>       | 18,9€ |
| F. knusprige Ente <sup>a</sup>           | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>         | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust         | 24,9€ |



## 34. **DUNKLE SOBE** <sup>a,j,f</sup>

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 <sup>b</sup>   | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                    | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust     | 24,9€ |



## DESSERT

### BÁNH CHUỐI CHIÊN<sup>a</sup>

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<sup>g</sup>

5,9€

### SESAMBÄLLCHEN<sup>a,k</sup> (3 Stk.)

5,9€



## EXTRA-BEILAGEN

B1. REIS 4,0€

B2. UDON-NUDELN 4,0€

B3. CREAMY-SESAM-SOBE<sup>k</sup> 3,0€

B4. SPICY-SESAM-SOBE<sup>k</sup> 3,0€

B5. ERDNUSS-SOBE<sup>e</sup> 3,0€

B6. SPICY-MAYONNAISE<sup>c</sup> 3,0€

B7. UNAGI-SOBE<sup>d,f</sup> 3,0€

B8. TERIYAKI-SOBE<sup>d,f</sup> 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**