



MODERN ASIAN RESTAURANT & BAR

Suki desu

好きです

I like it

Ich mag es

VORSPEISEN

V1 - EDAMAME ^c

Gedämpfte jap. grüne Sojabohnen mit Meersalz

5,90



V2 - SPRING ROLL

2 Stk. knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse &

a) Garnelen ^{g,h,i,j}

5,90

b) Tofu ^{c,j}

5,50

V3 - SUMMER ROLL

2 Stk. Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat und

a) frittierte Garnelen ^{g,i}

6,90

b) gegrillter Lachs ^{g,h}

6,90

c) Hähnchenbrust ^g

5,90

d) Tofu ^{c,g}

5,50

dazu Chili-Limetten-Vinaigrette



V4 - GYOZA

4 Stk. knusprige jap. Teigtasche, gefüllt mit

a) Garnelen & Gemüse ^{g,c,g,i,j}

5,90

b) Gemüse ^{g,c,g,j}

5,50

V5 - YAKITORI ^{g,c,g,j}

5,50

2 Stk. gegrillte Hähnchenspieße in Teriyakisoße

V6 - HAKAU ^{g,i}

5,90

4 Stk. gedämpfte Reisdumplings mit Garnelen

V7 - WAR BOAT

3 Stk. Gunkan gefüllt mit

a) scharf gewürzte Lachstatar ^{f,g,h}

7,90

b) scharf gewürzte Thunfischstatar ^{f,g,h}

8,90



V8 - ANGRY EBI ^{i,j}

9,90

4 Stk. frittierte Garnelen, umwickelt von Kartoffelspirale

V9 - STARTER FOR TWO ^{g,c,g,h,i,j}

14,90

Gemischte Vorspeiseplatte für 2 Personen

- 2 Stk. Frühlingsrollen (a) Garnelen

- 2 Stk. Sommerrollen (c) Hähnchen

- 2 Stk. Gyoza (a) Garnelen

- 2 Stk. Hakau

- Edamame und saisonaler Salat



SALAT

V10 - WAKAME

Eingelegter Algensalat mit

- a) flambierte Lachsscheiben ^{g,h,j} 7,90
- b) flambierte Thunfischscheiben ^{g,h,j} 9,90
- c) gemischte Lachs- & Thunfischscheiben ^{g,h,j} 11,90
- d) Avocado ^g 🌿 5,90

V11 - SALMON SALAT ^{g,h,j} 12,90

Gegrillter Lachs mit gemischtem Salat und hausgemachter Soße

V12 - TUNA SALAT ^{g,h,j} 14,90

Gegrillter Thunfisch mit gemischtem Salat und hausgemachter Soße

V13 - MANGO SALAT

Gemischter Salat mit geraspelten Mangostreifen, geröstete Erdnüsse und

- a) gegrillten Garnelen ^{b,i} 10,90
- b) gegrillten Hähnchenbrust ^b 9,90



SUPPE

V14 - MISO ^{c,j,w} 🌿 4,90

Japanische herzhaft Suppe mit Tofu & Algenblätter

V15 - COCONUT SOUP

Kokosnussuppe mit Champignons und Cherry-Tomaten, dazu

- a) Garnelen ^{d,i,7} 9,90
- b) Lachs ^{d,h,7} 9,90
- c) Hähnchenbrust ^{d,7} 7,90
- d) Tofu ^{c,d,7} 🌿 6,90



HAUPTGERICHT

H1 - PHO BO^{h,j}

Vietnams Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischscheiben in kräftigen Fleischbrühe

- a) klein 9,90
b) groß 12,90

H2 - PHO GA^{h,j}

Vietnams Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfiletsstreifen in kräftigen Fleischbrühe

- a) klein 9,90
b) groß 12,90

H3 - PHO TOFU^{c,h,j}

Vietnams Reisbandnudelsuppe mit gebratenen Tofu

- a) klein 8,90
b) groß 11,90

H4 - UDON NOODLE SOUP

Udon Nudelsuppe in würzigen Fleischbrühe mit

- a) Rindfleisch^{h,j} 12,90
b) Hähnchenbrust^{h,j} 12,90
c) Gebratenen Tofu^{c,h,j} 11,90



H5 - BUN BO NAM BO^{c,g} 13,90

Vietnamesische Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Wildkräutersalat dazu Chili-Limetten-Vinaigrette

H6 - BUN NEM


Vietnamesische Reisnudeln mit Wildkräutersalat dazu 4 Stk. Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse &

- a) Garnelen^{g,i,j} 13,90
b) Tofu^{c,g,j} 12,90

HAUPTGERICHT


H7 - DEEP SEA

Duftreis mit gebratenen Gemüse in Soja-Schalotten Soße, dazu

- a) paniertes Hähnchenbrustfilet ^{c,d,g,j} 12,90
- b) Garnelen ^{c,g,i,j} 16,90
- c) gebratenes Rindfleisch ^{c,g,j} 14,90
- d) knusprige Ente Kross ^{c,d,g,j} 16,90
- e) gebratenen Tofu ^{c,g,j}  11,90


H8 - MANGO SEASON

Duftreis mit gebratenen Gemüse in Mango Soße, dazu

- a) paniertes Hähnchenbrustfilet ^{d,g,j} 12,90
- b) Garnelen ^{d,g,i} 16,90
- c) gebratenes Rindfleisch ^{d,g} 14,90
- d) knusprige Ente Kross ^{d,g,j} 16,90
- e) gebratenen Tofu ^{c,d,g}  11,90

H9 - CURRY SEASON

Duftreis mit gebratenen Gemüse in Curry Soße, dazu

- a) paniertes Hähnchenbrustfilet ^{d,g,j} 12,90
- b) Garnelen ^{d,g,i} 16,90
- c) gebratenes Rindfleisch ^{d,g} 14,90
- d) knusprige Ente Kross ^{d,g,j} 16,90
- e) gebratenen Tofu ^{c,d,g}  11,90



H10 - CHAHAN - FRIED RICE

Gebratener Eierreis mit

- a) paniertem Hähnchenbrustfilet ^{a,d,g,j} 13,90
- b) gegrilltem Lachsfilet ^{a,d,g,h,j} 15,90
- c) gegrilltem Thunfischfilet ^{a,d,g,h,j} 17,90

H11 - TANNING UDON

Gebratene Udonnudeln mit hausgemachter Schalotten Soße, Gemüse und saisonaler Salat, wahlweise mit

- a) gebratenem Hähnchenbrustfilet ^{g,j} 13,90
- b) gegrilltem Rindfleisch ^{g,j} 14,90
- c) gebratenem Tofu ^{c,g,j}  13,90

H12 - GREEN ISLAND ^{c,g,j} 15,90

Gekochte chinesische Nudeln mit gebratenem Vegan-Fleischersatz aus Sojabohnen und Tofu in Char-Siu Art



SUSHI

MAKI (8 Stk.)

M1 - SAKE ^{f,h} 5,50
frischer Lachs

M2 - MAGURO ^{f,h} 6,50
frischer Thunfisch

M3 - EBI ^{f,i} 6,00
Gekochte Garnele

M4 - FRY EBI ^{a,f,i,j} 6,50
frittierte Garnele

M5 - UNAGI ^{f,g,h,j} 6,50
BBQ Aal

M6 - SALMON SKIN ^{f,h} 5,50
knuspige Lachshaut

M7 - SURIMI ^{2,f} 5,50
Crabsticks

M8 - KAPPA ^f 4,50
Gurke

M9 - AVOCADO ^f 5,00
Avocado

M10 - FUTO BIG MAKI ^{2,f,g,h} 12,00
Lachs, Surimi, Avocado, Mango, Gurke



TEMAKI (1 Stk.)

T1 - SAKE ^{d,e,f,g,h} 7,50
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse

T2 - MAGURO ^{d,e,f,g,h} 8,50
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse

T3 - FRY EBI ^{d,e,g,i,j} 8,50
frit. Garnele, Gurke, Frischkäse

T4 - CHIKIN ^{d,e,g,j} 7,50
Hähnchen, Gurke, Frischkäse

T5 - UNAGI ^{e,g,h,j} 8,50
BBQ Aal, Gurke, Frischkäse



SUSHI

NIGIRI (2 Stk.)

mit Ingwer und Wasabi serviert

N1 - SAKE ^{f,g,h} 6,00

frischer Lachs

N2 - MAGURO ^{f,g,h} 6,50

frischer Thunfisch

N3 - EBI ^{f,g,i} 6,50

Gekochte Garnele

N4 - FRY EBI ^{a,f,g,i,j} 6,50

frittierte Garnele

N5 - UNAGI ^{f,g,h,j} 6,50

BBQ Aal

N6 - SURIMI ^{2,f,g} 5,50

Crabsticks

N7 - AVOCADO ^{f,g}  5,50

Avocado



SASHIMI

mit Ingwer und Wasabi serviert

S1 - SAKE ^h 8,90

frischer Lachsscheiben (4 Stk.)

S2 - MAGURO ^h 9,90

frischer Thunfischscheiben (4 Stk.)

S3 - FUSION ^h 18,90

gemischte Lachsscheiben (4 Stk.)
& Thunfischscheiben (4 Stk.)



SUSHI

INSIDE OUT (8 Stk.)

mit Ingwer und Wasabi serviert

- i1 - SAKE** ^{g,h} 9,90
Lachs, Avocado, Sesam
- i2 - MAGURO** ^{g,h} 11,90
Thunfisch, Avocado, Sesam
- i3 - EBI TO SALMON** ^{g,h,i} 11,90
Gekochte Garnele, Lachs, Avocado, Mango, Sesam
- i4 - FRY EBI** ^{a,d,g,i,j} 11,90
frit. Garnele, Avocado, Sesam
- i5 - CHIKIN** ^{a,d,g,j} 9,90
Hähnchen, Gurke, Sesam
- i6 - SALMON SKIN** ^{g,h} 9,90
knuspige Lachshaut, Gurke, Sesam
- i7 - UNAGI** ^{g,h,j,l} 10,90
BBQ Aal, Gurke, Sesam
- i8 - SURIMI** ^{2,g} 9,90
Crabsticks, Avocado, Sesam
- i9 - BIGAN** ^g  8,90
Avocado, Gurke, Mango, Sesam



SUSHI



CRUNCHY ROLL

knuspige Rolle

Alle Crunchy Rolls werden mit den hausgemachten Soßen^{2,d,j} Ingwer und Wasabi^{2,f} serviert

5 STK. 10 STK.

C1 - SAKE^{a,d,g,h,j}

Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam

7,90

13,90

C2 - MAGURO^{a,d,g,h,j}

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam

8,90

14,90

C3 - EBI TO SALMON^{a,d,g,h,i,j}

frit. Garnelen, Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam

8,90

14,90

C4 - FRY EBI^{a,d,g,i,j}

frit. Garnele, Avocado, Frischkäse, Sesam

8,90

14,90

C5 - CHIKIN^{a,d,g,j}

frit. Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam

7,90

13,90

C6 - SURIMI TO SALMON^{2,a,d,g,h,i,j}

Surimi, Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam

8,90

14,90

C7 - SUPREME FUSION^{a,d,g,h,j}

Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam

8,90

14,90

C8 - BEJITARIAN^{a,d,j}

Avocado, Gurke, Mango, Sesam

7,90

12,90



SUSHI

CHIRASHI BOWL

Alle Chirashi Bowls werden mit den hausgemachten Soßen ^{2,d,j} serviert



CB1 - SUKI BOWL ^{c,g,h} 15,90

Sushireis, flambierter Lachs & Thunfisch, Avocado, Edamame, Salat

CB2 - EBI SAKE BOWL ^{c,g,h,i} 15,90

Sushireis, flambierter Lachs, gekochte Garnelen, Avocado, Edamame, Salat

CB3 - FRY EBI BOWL ^{c,g,h,i} 15,90

Sushireis, frittierte Garnelen, Avocado, Edamame, Salat

CB4 - CHIKIN BOWL ^{c,g,j} 13,90

Sushireis, paniertes Hähnchenbrust, Avocado, Edamame, Salat

CB5 - UNAGI BOWL ^{c,g,h} 15,90

Sushireis, gegrillte Aal, Avocado, Edamame, Salat

CB6 - SAKE BOWL ^{c,g,h} 14,90

Sushireis, flambierter Lachs, Avocado, Edamame, Salat

CB7 - MAGURO BOWL ^{c,g,h} 16,90

Sushireis, flambierter Thunfisch, Avocado, Edamame, Salat

CB8 - BIGAN BOWL ^{c,g} 12,90

Sushireis, gebrat. Tofu, Avocado, Gurke, Edamame, Salat



SUSHI



SUKI SUPREME ROLL

Alle Supreme Rolls werden mit den hausgemachten Soßen ^{2,d,j} Ingwer und Wasabi ^{2,f} serviert

SS1 - SHAPU ^{2,9,d,f,g,h,i,j}

scharf marinierte Lachs, Surimi, Avocado, Rucola, Frischkäse
oben flambierter Thunfisch

13,90

SS2 - SUKI MAGURO ^{2,9,d,f,g,h,i,j}

scharf marinierte Thunfisch, Avocado, Rucola, Frischkäse
oben flambierter Thunfisch

16,90

SS3 - HANA NO MORI ^{d,f,g,h,i,j}

frit. Garnele, Thunfisch, Avocado, Rucola, Frischkäse
oben flambierter Lachs

14,90

SS4 - KAIYO ^{2,9,d,f,g,h,i,j}

Surimi, Avocado, Frischkäse
oben flambierter Lachs

12,90

SS5 - TAKE ^{d,f,g,h,i,j}

frit. Garnele, Avocado, Rucola, Frischkäse
oben flambierter Lachs

13,90

SS6 - KAWA ^{d,f,g,h,j}

Lachs, BBQ Aal, Gurke, Rucola, Frischkäse
oben flambierter Lachs

13,90

SS7 - KAITO ^{d,f,g,h,j}

knuspige Lachshaut, Gurke, Rucola, Frischkäse
oben flambierter BBQ Aal

13,90

SS8 - DAIZU ^{2,c}

knuspige Tofu, Avocado, Gurke, Mango, Rucola,
oben Wakame

12,90

SUSHI

SUKI SETTO

alle Sets werden mit Ingwer und Wasabi serviert

SET1 - MAKI SETTO ^{f,h} **14,90**

*Sake Maki (8 Stk.), Maguro Maki (8 Stk.),
Avocado Maki (8 Stk.)*

SET2 - NIGIRI SETTO ^{f,g,h,j} **16,90**

6 Stk. Nigiri nach Wunsch

SET3 - SALMON SETTO ^{a,d,f,g,h,j} **27,90**

*Sake Maki (8 Stk.), Sake Nigiri (2 Stk.),
Sake Sashimi (4 Stk.), Sake Crunchy Roll (10 Stk.)*

SET4 - BEJITARIAN SETTO ^{a,d,f,g,j}  **17,90**

*Kappa Maki (8 Stk.), Avocado Maki (8 Stk.),
Bejitarian Crunchy Roll (10 Stk.)*

SET5 - SUPURAIZU SETTO - FREE STYLE **27,00/**

*kreative Kreationen von unserem Sushi-Chef
Lasst Euch überraschen*

PERSON



SUSHI

SUKI SPECIAL MENU

SM1 - BEJITARIAN MENU FOR 2 a,d,f,g,j

VEGETARISCHES SUSHI MENÜ FÜR 2 PERSONEN

34,90

*Kappa Maki (8 Stk.), Avocado Maki (8 Stk.),
Bejitarian Inside-Out (16 Stk.), Avocado Nigiri (2 Stk.),
Benjitation Crunchy Roll (10 Stk.), Wakame-Salat mit Avocado*

SM2 - UTSUKUSHI SEKAI a,d,f,g,h,j

56,90

*Sake Maki (8 Stk.), Avocado Maki (8 Stk.),
Sake Sashimi (4 Stk.), Maguro Nigiri (2 Stk.),
Chikin i.O. (8 Stk.), TAKE Supreme Roll (8 Stk.),
Surimi to Salmon Crunchy Roll (10 Stk.)*

SM3 - FANCY MENU a,d,f,g,h,j

68,90

*Sake Maki (8 Stk.), Maguro Maki (8 Stk.), Unagi Maki (8 Stk.),
Sake Sashimi (4 Stk.), Sake i.O. (8 Stk.),
HANA NO MORI Supreme Roll (8 Stk.),
Fry Ebi Crunchy Roll (10 Stk.), Sake Crunchy Roll (10 Stk.)*

SM4 - SUPREME MENU a,d,f,g,h,j

89,90

*Sake Maki (8 Stk.), Maguro Maki (8 Stk.), Sake Nigiri (2 Stk.),
Fry Ebi Nigiri (2 Stk.), Unagi Nigiri (2 Stk.), Ebi to Salmon i.O (8 Stk.)
SHAPU Supreme Roll (8 Stk.), HANA NO MORI Supreme Roll (8 Stk.),
Surimi to Salmon Crunchy Roll (10 Stk.),
Supreme Fusion Crunchy Roll (10 Stk.)
Wakame-Salat mit flambierten Lachsscheiben*





KINDER MENÜ

K1 - TOM a,c,j **7,90**

Süßkartoffelpommes & knusprige
Chickennuggets mit hausgemachte
süßsauer und Mayonnaise Soße

K2 - JERRY 1,a,c,j **8,90**

Gebratener Eierreis mit saftigen
Hühnerspießen in Teriyakisoße

DESSERTS

D1 - VANILLEEIS 1,d **3,90**

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladesoße

D2 - MOCHI-EIS 1,d **4,90**

2 Mochieis nach Wahl -

Kokos, Mango, Matcha

D3 - HOT DARK BROWNIE a,b,c,d,j **5,90**

Warmer Schokoladentorte mit einem schmelzenden
Schokoladenkern und eine Kugel Vanilleeis



EXTRA

E1 - DUFTREIS **2,00**

eine Portion Duftreis mit Sesam extra

E2 - SUSHIREIS **3,50**

eine Portion Sushireis mit Sesam extra

E3 - REISNUDELN **2,00**

eine Portion gekochte Reisnudeln mit Sesam extra

E4 - GEBRATENE UDONNUDELN **3,00**

a) anstatt Duftreis beim Hauptgericht

b) extra eine Portion **5,00**

E5 - UNAGI SAUCE **2,00**

eine Portion Unagi Soße extra



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

SOFTDRINKS

COLA ^{1,4} - **COLA ZERO** ^{1,4,6,8} - **FANTA** ^{1,3} - **SPRITE**

0.3L Glas 3,00

0.5L Glas 3,90

TONIC WATER ⁵ - **GINGER ALE** ¹
BITTER LEMON ^{1,5} - **WILDBERRY TONIC** ^{1,5}

0.2L Glas 2,90

0.5L Glas 4,50

SAFT ODER SCHORLE

erhältlich mit **Apfel, Mango, Lychee, Orange, Ananas, Trauben, Maracuja**

0.3L Glas 3,50

0.5L Glas 4,50

MINERALWASSER

0,3L Glas 2,80

0,5L Glas 3,80

0,7L Flasche 5,50



HAUSGEMACHTE LIMONADE

BERRY PUNCH ^{1,3,5} 5,90

Wildberry Tonic, Beeren Mix, Rosmarin

JAPANESE SUNRISE ¹ 5,90

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Kirsche

ASIAN TEATIME ³ 5,90

Eistee, Honig, Limetten

SUMMER MEADOW ^{1,3} 5,90

Orangensaft, Blue Curacao Sirup, Minze

DRAGON LAKE ³ 5,90

Drachenfruchtsaft, Schmetterlingserbsentee

TRA DAO CAM SA ³ 5,90

Pfirsicheistee, Orangensaft, Zitronengras



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO ⁴	2,20
DOPPELTER ESPRESSO ⁴	3,50
CAFE CREME/ENTKOFFEINIERT ⁴	3,20
MILCHKAFFEE ^{4,d}	3,80
CAPPUCCINO ^{4,d}	3,20
LATTE MACCHIATO ^{4,d}	3,80
HEISSE KAKAO ^d	3,20
HONIG MILCH ^d	2,80
VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{4,d}	4,20



TEE (Beutel)

KAMILLENTÉE	2,80
GRÜNER TEE	2,80
SCHWARZER TEE	2,80
PFEFFERMINZTEE	2,80

TEEKANNE

MATCHA TEE	6,90
JASMIN TEE	4,90

LATTE

MATCHA LATTE ^d	3,80
CHAI LATTE ^d	3,20



GETRÄNKE

ALKOHOLHALTIG

BIER

KROMBACHER PILS (0,33L) ¹	3,50
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT (0,33L) ¹	3,70
SCHÖFFERHOFER WEIZENBIER (0,5L) ¹	4,50
RADLER (0,5L) ¹	4,50
BECK'S GOLD (0,33L) ¹	3,50
BECK'S GREEN LEMON (0,33L) ¹	3,50



ALKOHOLFREIS BIER

KROMBACHER PILS (0,5L) ¹ <i>alkoholfrei</i>	4,50
ERDINGER WEISSBIER (0,5L) ¹ <i>alkoholfrei</i>	4,50

EXPORT PREMIUM BIER

SAPPORO (0,33L) ¹ <i>etwas süffig und süß im Geschmack, ein leichtes Lagerbier</i>	4,90
ASAHI (0,33L) ¹ <i>ein Gebräu aus Malz, Hopfen, Mais und Reis, herberes Bier</i>	4,90
KIRIN ICHIBAN (0,33L) ¹ <i>ein süffiges und erfrischendes Pils mit besonders mildem Abgang</i>	4,90
SAIGON BIER SPECIAL (0,33L) ¹ <i>mild, weich und fruchtig beim Antrinken wird fast seidig weich und leicht malzig im Weitertrinken.</i>	4,90



GETRÄNKE

ALKOHOLHALTIG

WEIßWEIN

0,2 L 1 FL.

**BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD^{j,k}
BORDEAUX BLANC**

6,90 21,90

Weißwein-Cuvée - französisch - trocken

**ANSELMANN CABERNET SAUVIGNON^{j,k}
BLANC DE NOIR**

6,90 21,90

Weißwein - Pfalz - trocken

**KALLSTADTER KOBNERT^{j,k}
GRAUBURGUNDER**

6,90 21,90

Weißwein - Pfalz - trocken

**ANSELMANN CHARDONNEY^{j,k}
FEINHERB**

6,90 21,90

Weißwein - Pfalz - feinherb

**ANSELMANN RIESLING^{j,k}
KABINETT HALBTROCKEN**

6,90 21,90

Weißwein - Pfalz - halbtrocken

PROSECCO

**"MARCA ORO" PROSECCO DI^{j,k}
VALDOBBIADENE SUPERIORE**

23,90

Prosecco - Veneto, Italien - trocken



GETRÄNKE

ALKOHOLHALTIG

ROTWEIN

0,2 L 1 FL.

CHÂTEAU MAURIAC - BORDEAUX^{j,k}
CABERNET SAUVIGNON, MERLOR - CALVET

6,90 21,90

Rotwein-Calvet - französisch - trocken

VIER JAHRESZEITEN BARRIQUE CUVÉE^{j,k}

6,90 21,90

Rotwein - Pfalz - trocken

CHÂTEAU BREJOU - BORDEAUX^{j,k}
CABERNET SAUVIGNON - MERLOT

6,90 21,90

Rotwein - französisch - halbtrocken

ROSÉ

HEINRICH VOLLMER^{j,k}
PORTUGIESER & PINOT NOIR ROSÉ

5,90 18,90

Rosé - Pfalz - trocken

WEINSCHORLE (0,33L)^{j,k}

5,50

mit Weißwein, Rotwein oder Rosé nach Wahl



EXPORT SPIRITOUSEN

NEP MOI (5 CL)^{j,k} 5,90

Vietnamesische Reislikör - 30% VOL

TENJAKU WHISKY (5 CL)^{j,k} 5,90

Japanischer Whisky - 40% VOL

ROKU GIN (5 CL)^{j,k} 5,90

Japanischer Gin - 43% VOL

SAKE CHOYA (150 ML)^{j,k} 9,90

Japanischer Reiswein in traditionellen Sake Set

GETRÄNKE

ALKOHOLHALTIG

COCKTAILS



APEROL SPRITZ 1,5,k

Aperol, Prosecco, Orangen

6,90

APEROL GINGER 1,5,k

Aperol, Ginger Ale, Limette

6,90

JAPANESE PARADISE 1,j,k

Japanese Gin, Apricot Brandy, Orangensaft

7,90

SAKURA MOJITO 1,j,k

Weißer Rum, Water Tonic, Rohrzucker, Limette

7,90

MATCHA JULEP 1,j,k

Matchatee, Whiskey, Rohrzucker, Zitrone, Minze

8,90

MOSCOW MULE 1,j,k

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft

7,90

PINK GIN TONIC 1,j,k

Japanese Gin, Wildberry, Himbeeren

7,90

MIMOSA j,k

Champagner, Orangensaft

7,90

HUGO j,k

Holunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze

6,90

JAPAN SUNRISE LAND 1,j,k

Japanese Rum, Grenadine, Orangensaft

7,90

MIDORI SOUR 1,j,k

Japanische Melonen Likör, Zitronensaft, Minze

7,90



ALLERGIKER WERDEN GEBETEN, SICH AN DAS PERSONAL ZU WENDEN.



ZUSATZSTOFFE

- 1) Enthält Farbstoff
- 2) Enthält Konservierungsstoff
- 3) Enthält Antioxidationsmittel
- 4) Enthält Koffein
- 5) Enthält Chinin
- 6) Enthält Süßungsmittel
- 7) Enthält Milchsäure
- 8) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Enthält Geschmacksverstärker

ALLERGENE

- a) Eier
- b) Erdnüsse
- c) Soja
- d) Milch/ Laktose
- e) Sellerie
- f) Senf
- g) Sesam
- h) Fisch
- i) Schalentiere/ Krebstiere
- j) Gluten/ Weizen/ Gerste
- k) Sulfite
- l) Weichtiere

SYMBOLE

-  Für Vegetarier geeignet
-  Für Vegetarier/ Veganer geeignet

MITTAGSKARTE

GÜLTIG VON DI-SO: 11:30 - 15:00

SUSHI

MK1 - BEJITARIAN SUSHIBOX ^{g,j}  **10,90**

*Kappa Maki (4 Stk.), Avocado Maki (4 Stk.),
Bejitarian Inside-Out (8 Stk.), saisonaler Salat*

MK2 - CRUNCHY SUSHIBOX ^{g,j} **12,90**

*Crunchy Roll des Tages (10 Stk.),
Avocado Maki (4 Stk.), saisonaler Salat*

MK3 - BENTOBX CHIKIN ^{9,a,c,d,e,g} **12,90**

*Sushireis, 2 gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki Soße,
Chikin Inside-Out (8 Stk.), saisonaler Salat*

MK4 - BENTOBX SALMON ^{a,d,e,h,g,j} **13,90**


*Sushireis, Lachs Sashimi (2 Stk.),
Sake Nigiri (2 Stk.), Sake Inside-Out (4 Stk.),
saisonaler Salat*

MK5 - CHIRASHI BOWL

*Sushireis in einer Schale, obendrauf mit Avocado,
Edamame, Salat und*

a) flambierten Lachsscheiben ^{g,h} **12,90**

b) flambierten Thunfischsscheiben ^{g,h} **14,90**

c) gebratenen Seidentofu ^g  **10,90**

MK6 - SUPURAIZU LUNCHBOX - FREE STYLE ^{g,j} **21,90**

*kreative Kreationen von unserem Sushi-Chef
Lasst Euch überraschen*

MITTAGSKARTE

GÜLTIG VON DI-SO: 11:30 - 15:00

HAUPTGERICHT - WARMER KÜCHE

MK7 - LUNCHBOX 1 ^{d,g,j} **10,90**

Duftreis, knusprige Hähnchenbrust und gebratenes Gemüse mit

a) Mango Soße

b) Curry Soße


dazu saisonaler Salat

MK8 - LUNCHBOX 2 ^{g,j} **12,90**

*Gebratene Udonnudeln mit hausgemachter Schalotten Soße und
gegrilltem Rindfleisch & Gemüse, dazu saisonaler Salat*

MK9 - LUNCHBOX 3 ^{a,d,g,h,j} **13,90**

Gebratener Eierreis mit gegrilltem Lachsfilet

MK10 - LUNCHBOX 4 ^{c,g,j}  **13,90**

*Gekochte chinesische Nudeln mit gebratenem Vegan-
Fleischersatz aus Sojabohnen und Tofu in Char-Siu Art*

MK11 - PHO DES TAGES ^{h,j} **10,90**

*Vietnams Reisbandnudelsuppe in kräftigen Fleischbrühe und
frischen Kräutern mit*

a) Rindfleisch

b) Hühnerfiletstreifen

c) gebratenem Tofu ^{c,h,j}