

## A LA CARTE

### Tapas

Misosuppe (a)	2,40€
Goma-Ae: gekochter Spinat mit Sesam-Soße (a.b.g)	3,00€
Edamame: Knackige japanische Sojabohnen (a)	4,00€
Natto: Fermentierte Sojabohnen (a.#b.f)	4,00€
Yakitori (3 Spieße): Hühnerspieß vom Grill, mit Soße (a.b)	5,00€
Shishamo (3 Stück): Kleine japanische Sprotten (Edelfische) vom Grill, gesalzen (c)	5,00€
Okonomiyaki (2 Stück): 1x Schweinebauch, 1x Garnelen (a.b.c.d)	6,00€
Frittiertes Gyoza (5 Stück): mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (a.b)	6,00€
Agedashi-Tofu: Frittierter Tofu mit Konbu-Dashi in Soße (a.#b)	7,00€
Ebi-Furei (3 Stück): Knusprig frittierte Garnele (a.b.c.d)	7,00€
Tatsuta-age: Frittierter Thunfisch in Soja Soße, Knoblauch und Ingwer mariniert. (a.#b.c.g)	9,00€

### Salate

Wakame-Salat: grüner Salat mit Algen und hausgemachtem Sesam-Dressing (a.b.g)	6,00€
Kinoko-Salat: grüner Salat mit vier verschiedenen, gebratenen Pilzen (a.#b.e.g)	8,00€
Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.g)	15,00€
Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.g)	18,00€

### Sashimi (a.#b.c)

Sashimi Lachs	18,00€
Thunfisch	25,00€
Lachs & Thunfisch	27,00€
Lachs, Thunfisch und Weißfisch	Bitte fragen

\* Genießen Sie den Blauflossenthunfisch und Label-Rouge-Lachs  
auch bei Ihrem Sashimi und Donburi

### Donburi (japanisches Reisschüssel-Gericht)

Dukedon: Marinierte Thunfischscheiben auf Reis, dazu Misosuppe (a.#b.c.g)	22,00€
Tekkadon: Thunfischscheiben auf Reis, dazu Misosuppe (a.#b.c.g)	22,00€

\* Bei Tekkadon können Sie den puren Fischgeschmack genießen.  
Dukedon ist die marinierte Version, die mit einer süßen Note  
einhergeht.

## A LA CARTE

### Warme Gerichte

	als Vorspeise	als Hauptgericht
Teriyaki Chicken (a.b.e)	11,00€	18,00€
Teriyaki Lachs (a.b.c.e)	13,00€	22,00€
Syoogayaki: Gebratener Schweinebauch mit Zwiebeln und Ingwer-Soße (a.#b.g)	11.00 €	18,00€
EbiAvo: Gebratene Garnelen mit Avocado und Pilyen (a.b.c.e)	13,00€	22,00€
Fisch-Kombination: Verschiedene Fische und Meeresfrüchte mit Miso-Soße (a.c.e.h)		22,00€
Tofusteak mit gebratenem Gemüse, Teriyaki-Soße und Ingwer (a.b.e.g)		17,00€
Rindfleisch: Dry aged Entrecôte aus Irland (a.#b.e)		28,00€

Hauptgerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis, Misosuppe und Salat

### Dessert (d.e)

7,00€

### Extra

Reis	2,40€	Wasabi (f.1)	1,00€
		Ingwer	3,00€

\* Unser hausgemachter Ingwer wird nach traditionellen Methoden zubereitet.

### **Allergene:**

a. Soja b. Glutenhaltigs Getreide c. Fisch und Krebstiere d. Eier  
e. Milch (einschließlich Laktose) f. Senf g. Sesamsamen  
h. Weichtiere wie Schnecken, Austern, und Muscheln i. Sellerie

### **Zusatzstoffe in Speise und Getränken:**

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Süßungsmittel(n)  
4. enthält eine Phenylalaninquelle 5. Koffeinhaltig 6. mit Phosphat  
7. Sulfite