

YAMA

ASIA FUSION CUISINE



SPEISEKARTE

Zahlung mit Kreditkarte, EC-Karte oder Barzahlung möglich.
Alle Preise sind in Euro



Herzlich willkommen im Asia Fusion Restaurant, einem Ort, an dem die Aromen Asiens auf kreative Weise neu interpretiert werden. Bei uns bedeutet Fusion nicht nur das Zusammenführen von verschiedenen kulinarischen Elementen, sondern auch, die Seele der asiatischen Küche zu bewahren und sie mit modernen, kreativen Akzenten zu bereichern.

Genießen Sie unsere einzigartigen Sushi Fusion, köstliche Bowls, aromatische Ramen, herzhafte Reisgerichte und außergewöhnliche Starter – jedes Gericht wurde mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Unser gemütliches Ambiente und der professionelle und engagierte Service sorgen dafür, dass jeder Besuch bei uns zu einem besonderen Moment wird. Tauchen Sie ein in die Welt der Asia Fusion Cuisine und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise entführen!

+49 4152 8779922

Bergedorfer Str. 49, 21502 Geesthacht

UNSRE AUSWAHL

VORSPEISE

SALAT

SUPPE

HAUTGERICHT

YAMA POKE BOWL

SUSHI MENU

NIGIRI FREE STYLE

SASHIMI

SUSHI MAKI

INSIDE OUT

VEGETARIAN ROLL

TEMPURA ROLL

SUSHI SET CLASSIC

SUSHI SET SPECIAL

VORSPEISE

Speisen, die gut zum Trinken passen

302. FUSION CURL ^{m,bi}

Roher Fisch mit Avocado, serviert mit Usuta-Sauce in einer knusprigen Teigschale.

* Usuta ist eine japanische Gemüsesauce

A. THUNSFISCH | 9,5

B. LACHS | 8,5



305. SOMMER ROLLE ^{h,m,c} | 6,5

Reispapier, gefüllt mit Reismudeln und gemischtem Salat, serviert mit Erdnuss-Hoisinsoße. Wahlweise mit:

A. TOFU

B. GARNELEN

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

G. VEGGIE - AVOCADO



306. VIETNAMESE SPRING ROLL ^{i,a} | 4,5

Knusprige Reispapierrolle, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Möhren.

306-A. CRUNCHY POCKET (5 STÜCK) ^{i,a} | 6,5

Knusprige Wontons, gefüllt mit würzigem Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Dip-Sauce



303. GARNELE-REISFLOCKEN ^{i,m}

(2 Stk) | 7,5

Gebackene Garnele mit Reisflocken.

Wahlweise mit:

- Sweet-Chili-Soße
- Teriyaki-Soße



304. TOFU-REISFLOCKEN

^{i,m} | 5,5

Gebackener Tofu mit Reisflocken.

Wahlweise mit:

- Sweet-Chili-Soße
- Teriyaki-Soße

307. HAPPY SET ^{i,m,h,c} | 16,9

2 Stk Tofu mit Reisflocken | 2 Stk Sommerrollen | 2 Stk Garnelen mit Reisflocken | gemischter Salat

Mit Soße:

- Sweet-Chili-Soße
- Teriyaki-Soße



2. WASABI TIGER^{m,b,d} | 8,5

Gebratene Garnelen mit cremiger Wasabimayonnaise.



3. NASU CARMEL^f | 7,9

Gebratene Aubergine mit flambierter Miso-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln, garniert mit Bonitoflocken.



4. HONEY MOON^{i,n,m} | 8,5

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Unagi-Sauce, Spargel und Kaviar (Tobiko).



6. TARWASA^{c,b,m}

Roher Fisch mit Zwiebeln, vermischt mit Kaviar, Trüffel-Cocktailsoße, auf einer halben, frischen Avocado serviert mit Wasabi-Sauce.



A. THUNFISCH | 11,0

B. BERNSTEINMAKRELE | 12,0

C. LACHS | 11,0

7. CRUNCHY BITES (2 Stk) ^{b,d}

Roher Fisch mit Zwiebeln, vermischt und serviert auf knuspriger Lachshaut, mit Fruchtsoße und Frischkäse.

- A. THUNFISCH | 6,0
- B. BERNSTEINMAKRELE | 6,5
- C. LACHS | 6,0



8. TAKOYAKI (4 Stk) ^{i,b} | 8,5

Frittierte Teigbällchen, gefüllt mit Oktopusstücken, serviert mit Takoyaki-Sauce, Mayonnaise und Bonitoflocken.



9. BAO BUN BURGER ^{i,f}

Gedämpfte Reismehlbrötchen mit Zwiebeln, Peperoni, Koriander und Teriyaki-Mayonnaise

- A. WEICHSCHALENKRABBen | 8,5
- C. GEGRILLTES HÄHNCHENFLEISCH | 7,5



10. FIRE SHRIMP ^{c,d,i} | 9,5

Tigergarnelen-Tempura mit würziger Cocktailsauce, Chili und Käsepulver.



11. YAKITORI (5 STK) ^{f,m} | 8,50

Hähnchenspieße gegrillt mit Teriyaki-Sojasauce und Sesamkörner



12. TATAKI ^{b,a} | 10,5

Leicht angebratener Thunfisch in Ponzu-Sauce (cremige Sauce) mit Frühlingszwiebeln und Ikura (Lachskaviar).

13. GYOZYA (4 STK) ^{f,i,m} | 7,5

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse.



14. CHICKEN KAARAGE ^{i,m,a} | 9,5

Krosses Hähnchenfleisch nach japanischer Art, serviert mit BBQ Mayonnaise.



15. POMCHEESE ^d | 5,5

Frittierte Süßkartoffelpommes mit Käsepulver, serviert mit Käsesoße.





SALAT

20. EDAMAME ^{m,v}

| 5,5

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz verfeinert.

A. CHILIÖLL-SOJASAUCE

+2,50

B. WASABI UND KNOBLAUCH VERFEINERT +0,50



22. TOFU PONZU ^{f,m,12}

| 7,5

Knackiges Salat, Mango, Gurke mit knusprigen Tofuwürfel und Ponzu-Sauce



23. WAKAME SALAD ^{f,v}

| 6,5

Eingelegter Seetangsalat mit Avocado Sesamkörner

SUPPE

24-A. WANTAN SUPPE ^{m,f} | 6,5

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse in einer Hühnerbrühe und Frühlingszwiebel.



24. GYOZA SUPPE ^{f,m} | 7,5

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse und Frühlingszwiebel.



25. MISO SUPPE ^{m,i,b}

Misobrühe mit Wakame, Frühlingszwiebel

A. TOFU  | 5,5

B. LACHS | 6,9



26. SHOYU SUPPE ^{m,i,b} | 5,5

Klare Sojasoßenbrühe

A. LACHS + 2,50

B. GARLENEN + 3,00

HAUPTGERICHT

Auf Wunsch können anstelle von Schweinebauch
Hühnerfleisch oder Tofu serviert werden:

27. MISO RAMEN ^{i,c,a,m,f}

| 14,9

Kräftige Brühe mit Chashu
(Schweinebauch),
Narutomaki, Ei, Mais,
Sojasprossen, Bambus und
Frühlingszwiebeln.



28. TONKOTSU RAMEN ^{i,c,a,f} | 14,9

Reichhaltige, cremige Brühe mit Chashu
(Schweinebauch), Ei, Mais, Sojasprossen, Narutomaki,
Bambus und Frühlingszwiebeln.



29. SHOYU RAMEN ^{m,a,i,f}

| 14,9

Sojasoßenbrühe mit Chashu (Schweinebauch), Narutomaki, Ei, Sojasprossen, Bambus, Frühlingszwiebeln und Pak Choi.



30. SHOYU UDON ^{m,a,i,f} | 15,9

Sojasoßenbrühe mit Chashu (Schweinebauch), Narutomaki, Ei, Sojasprossen, Bambus, Pak Choi und Frühlingszwiebeln.



30A. RAMEN SEEFOOD

^{m,a,i,f,c} | 16,9

Kräftige Brühe mit Garnelen, Lachs, Surimi, Ei, Naruto und Pak Choi.



980. TERIYAKI ^{b,c,m}

Frisches Gemüse in spezieller Teriyaki-Sauce, serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpommes.

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

oder PANIERTES HÄHNCHEN | 15,9

D. BARBARIE-ENTE

oder KROSSE ENTE | 18,9

E. RINDFLEISCH | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9



990. YAMA FUSION ^{b,c,m,f}

Grüner Spagel, Zucchini, Brocoli in Ingwer-Pfeffer Sauce serviert mit Wasabi-Kartoffelpüree oder Süßkartoffelpommes.

B. GARNELEN | 18,9

C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
oder PANIERTES HÄHNCHEN | 15,9

D. BARBARIE-ENTE oder KROSSE ENTE | 18,9

E. RINDFLEISCH | 18,9

F. LACHSSTEAK | 18,9



309. YAMA BUN BOWL ^{b,h,m}

Dünne Reismnudeln auf gemischtem Salat der Saison und Kräutern. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln.

- TOFU | 14,9
- SPRING ROLL mit Hühnerfleisch | 15,9
- RINDFLEISCH | 16,9



31. YAKI UDON ^{i,b,d,f}

Japanische Udonnudeln in Shiitake-Pilz-Sauce mit frischem Gemüse und Röstzwiebeln.

- A. TOFU | 13,9
- B. GARNELEN | 18,9
- C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST
oder PANIERTES HÄHNCHEN | 15,9
- D. BARBARIE-ENTE
oder KROSSE ENTE | 18,9
- E. RINDFLEISCH | 18,9
- F. LACHSSTEAK | 18,9



32. YAMA ROYAL ^{b,m,f}

Frisches Gemüse in spezieller Sojasauce, serviert mit gemischter Salat und Jasmin-Duftreis.

- A. TOFU | 13,9
- B. GARNELEN | 18,9
- C. GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST oder PANIERTES HÄHNCHEN | 15,9
- D. BARBARIE-ENTE oder KROSSE ENTE | 18,9
- E. RINDFLEISCH | 18,9
- F. LACHSSTEAK | 18,9



33. YAMA CARI ^{fd}

Cremige, gelbe Curry-Kokosmilchsoße mit gegrilltem Hokkaidokürbis, Süßkartoffelwürfeln und gemischter Salat,, dazu Jasmin-Duftreis.

- | | |
|---|------|
| A. TOFU | 13,9 |
| B. GARNELEN | 18,9 |
| C. GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
oder PANIERTES HÄHNCHEN | 15,9 |
| D. BARBARIE-ENTE
oder KROSSE ENTE | 18,9 |
| E. RINDFLEISCH | 18,9 |
| F. LACHSSTEAK | 18,9 |



93. YAMA MANGO ^{k,d,fb}

Mit einer Mango-Kokosmilch-Soße, serviert mit gemischter Salat, saisonalem Gemüse und Jasmin-Duftreis.

Wahlweise mit:

- | | |
|--|------|
| A. TOFU | 13,9 |
| B. GARNELEN | 18,9 |
| C. GEBRATENE HÄHNCHENBRUST oder PANIERTES HÄHNCHEN | 15,9 |
| D. BARBARIE-ENTE oder KROSSE ENTE | 18,9 |





300. SHAKY BEEF^{b,f,m} | 17,9

Rindfleischwürfel im Wok geschwenkt mit Zwiebeln, paprika mix und gurke. Serviert mit Wasabi - Kartoffelpüree oder Kartoffelpommes.



301. TOMYUM TWIST^{b,d} | 16,9

Frische Nudeln mit Hähnchenbrust, Black-Tiger Garnelen in Tom-Yum-soße, Koriander, Rucola und Cherrytomaten.



308. KATSU UDON^{h,d,a,m} | 16,9

Udon Nudeln in cremige roter Curry- Erdnuss-soße mit Pakchoi, mariniertem Ei und paniertes Hähnchen

BEILAGEN EXTRA

200. JASMIN REIS	2,5
201. SÜßKARTOFFELNPOMMES	3,5
202. WASABI-KARTOFFELPRÜREE	3,5
203. EXTRA SAUCE	2,5
204. MIX SALAT	3,9

YAMA POKE BOWL

Gemischter Salat auf warmen Sushireis mit Unagi-Sauce, Tomatensalat, Avocado, Karotten und Edamame (Ingwer, Wasabi, Wakamesalat kommen beim rohen Fisch dazu).

34. CHICKEN DON ^{m,f,b} | 14,9

A. GEGRILLTE HÄHNCHEN

B. HÄHNCHENSPIEßE

C. KNUSPRIG PANIERTES HÄHNCHEN

35. GRILLED SAKE DON ^{b,m,f} | 15,9

Gegrillter Lachs

36. SALMON TARTA DON | 16,9

Roher Lachs ^{b,m,fl}

37. EBI TEMPURA DON ^{i,f,c,m} | 15,9

Tempuragarnelen

38. SEAFOOD DON ^{b,f,m,l} | 19,9

Chef's Choice (mit rohen Fisch)

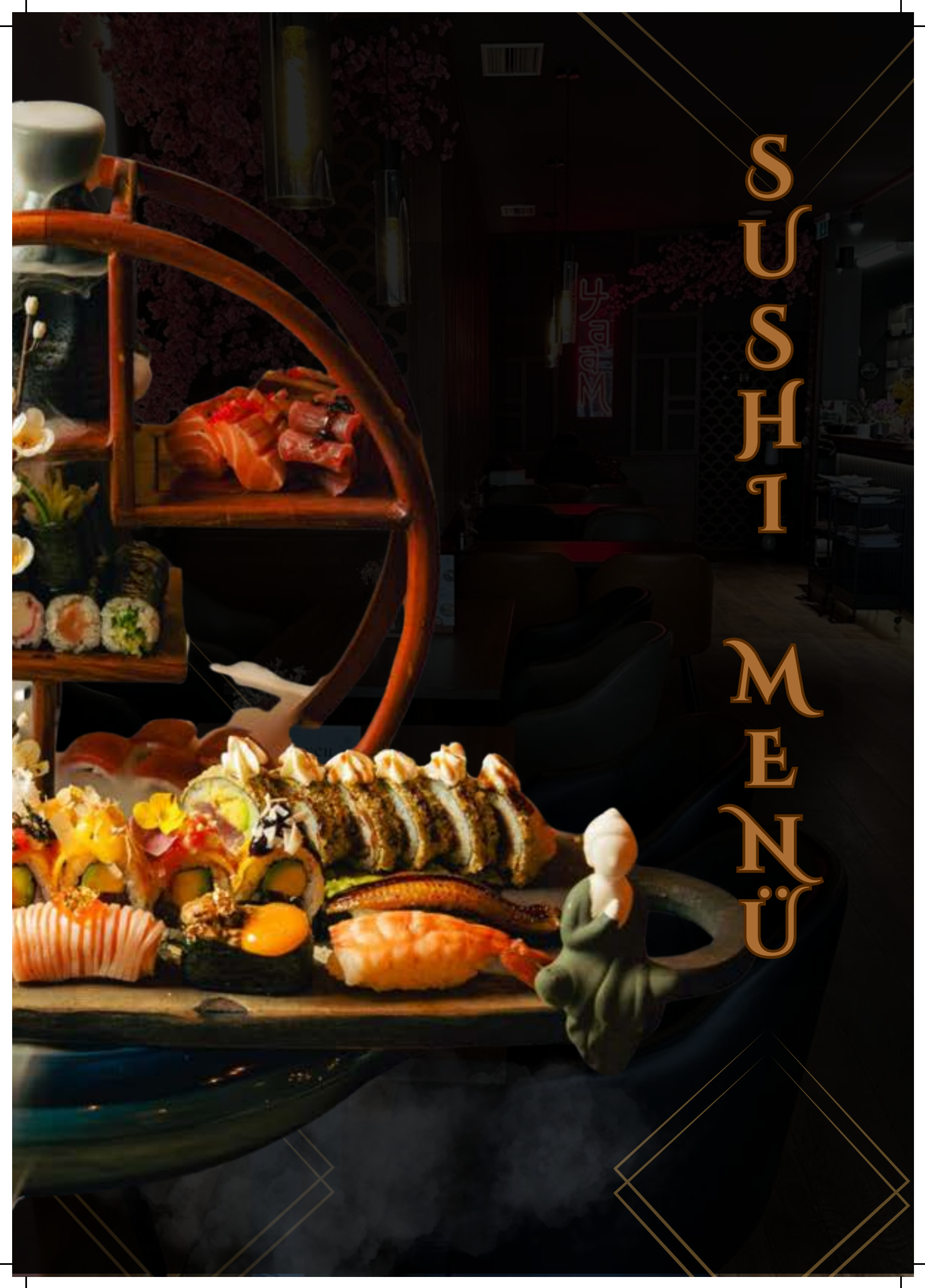
38B. VEGAN BOWL ^v | 13,9

Crunchy Tofu, Veggie Frühlingrollen









SUSHI

MENU

NIGIRI FREE STYLE

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison
Alles serviert mit 2 Stücken



39. NIGIRI SPECIAL (7 STK) | 19,0

Chef's Choice

40. MAGURO^b | 6,5

Thunfisch

41. HOTATEⁿ | 6,5

Jackobsmuschel

42. HAMACHI^b | 6,5

Bernsteinmakrele

43. EBI^b | 6,5

Tigergarnelen





44. SAKE^b | 6,5
Lachs



45. UNAGI^{fb} | 6,5
gegrillter Aal
(ohne Wachteleier)

46. NIGIRI SPARGEL[✓] | 5,9
Grüner Spargel^v

47. NIGIRI AVOCADO[✓] | 5,9
Mit Avocado^v



SASHIMI

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison.

16. MAGURO (8 STK)^b | 16,9

Thunfisch

17. HAMACHI (8 STK)^b | 17,9

Bernsteinmakrele

18. SAKE (8 STK)^b | 14,9

Lachs

19. SASHIMI MIX (12 STK)^b | 22,5

3 Lachs, 3 Ebi, 3 Thunfisch, 3 Bernsteinmakrele.





48. AVOCADO MAKI | 5,5

Avocado^v

49. KAPPA MAKI | 5,5

Gurke^v

50. SPARGEL MAKI | 5,5

Grüner Spargel^v

51. SHINKO MAKI | 5,5

eingelegter Rettich^{v,12}

52. SAKE MAKI ^b | 6,5

Lachs

53. TEKKA MAKI ^b | 6,5

Thunfisch

54. CALIFORNIA MAKI ^b | 5,9

Avocado, Surimi

55. EBI MAKI ^b | 6,5

gekochte Garnelen mit Gurke

56. UNAGI MAKI ^b | 6,5

Gegrillter Aal



SUSHI-MAKI

Alle Maki werden in einer Reisrolle mit
Seetang umwickelt
Es werden jeweils 6 Stück serviert



INSIDE OUT

57. INSIDE OUT - CLASSIC | 8 STK

- A. ALASKA ^{b,d} | 11,5
Lachs, Avocado, Tobiko
- B. MAGURO ^{b,d} | 11,5
Thunfisch, Avocado, Tobiko
- C. VEGGIE ^{i,d,f} | 9,5
Avocado, Gurke, Spargel, Sesam
- D. CALIFORNIA ^{c,n,d} | 11,5
Avocado, Surimi, Frischkäse, Tobiko
- F. CHORI SITA ^{c,n,d,b} | 11,5
Lachsbauch, Gurke, Mayonnaise, Tobiko



INSIDE OUT SPECIAL

61. SPECIAL ROLL ^{b,a,b,f} 8STK | 15,5

Umhüllt von einem vom Chefkoch ausgesuchten Mantel

- A. LACHS, SURIMI, GURKE, FRISCHKÄSE
- B. THUNFISCH, AVOCADO, EBI, FRISCHKÄSE
- C. BERNSTEINMARKREKE, EBI, AVOCADO, FRISCHKÄSE



58. ALMOND ROLL ^{d,b}

Thunfisch, Frischkäse und Avocado bedeckt mit Mandelblättchen

4 STK | 7,0 8 STK | 13,5



59. PHOENIX ROLL ^{d,a,b}

Gebratener Lachsbauch und eingelegter Rettich bedeckt mit Wakame geröstet, japanischer Mayonnaise

4 STK | 7,0 8 STK | 13,5



60. SEA FOOD FRUIT ^b

Lachs mit Avocado bedeckt mit Wakame geröstet, japanischer Mayonnaise

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



62. DRAGON ROLL ^{b,a,i}

Garnelen Tempura, Avocado und japanischer Mayonnaise bedeckt mit flambierter Lachs und Ikura (Lachskaviar)

4 STK | 8,0 - 8 STK | 15,0



63. RED KING ROLL ^{a,b,c}

Garnelen Tempura, eingelegter Rettich und Avocado bedeckt mit Thunfisch, Frischkäse

4 STK | 8,0 - 8 STK | 15,0



64. TIGER ROLL ^{i,b,d}

Avocado Tempura, Mango bedeckt mit einem vom Chef gewählten Fischmantel und Frischkäse

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



65. BLACK DRAGON ROLL^{b,c,d,f}

Gebratener Lachsbauch, eingelegter Rettich und Avocado bedeckt mit gegrillten Aal, Frischkäse Wasabipulver und Kimchi-Sesamkörner

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



66. SPICY TUNA ROLL^{a,b}

Thunfisch, gurke, bedeckt mit japanischer Mayonnaise, gebackene Fadennudeln und japanischen Chilipulver

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



67. YAMA ROLL^{d,b,c,a}

Weichschalenkrabbe mit Gurke bedeckt mit Lachs, Japanischen Mayonnaise und Reisperlen

8 STK | 15,0



68. SPICY HAMACHI ROLL^{b,a}

Bernsteinmakrele mit Avocado bedeckt mit Hamachi, Teriyaki-mayonnaise und japanischen Chilipulver

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



69. SEA FOOD CULTURE^{b,d}

Spargel, Avocado und Mango bedeckt mit Lachs, Frischkäse und Bonitoflocken

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



70. BBQ ROLL^m

Hähnchenspieße mit Gurke bedeckt mit einer Spezialsoße und gebackene Fadennudeln

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



71. PRAWN TIGER^{c,a}

Gekochte Garnelen mit Gurke bedeckt mit Avocado, Teriyaki-mayonnaise und Reisperlen

4 STK | 7,0 - 8 STK | 13,5



VEGETARIAN ROLL^e

72. FRUIT PARADISE ROLL^{d,f}

Avocado und Gurke bedeckt mit Frischkäse und Sesamkörner

4 STK | 6,0 - 8 STK | 11,5



73. AVOCADO ROLL^a

Avocado und Spargel bedeckt mit Avocado und Mayonnaise-Teriyaki Reisperle

4 STK | 6,0 - 8 STK | 11,5



74. GREEN ROLL^{a,d,i}

Avocado-Tempura bedeckt mit Gurke und Frischkäse

4 STK | 6,0 - 8 STK | 11,5



75. GARDEN ROLL^{d,a}

Spargel, eingelegter Rettich und Mango bedeckt mit Frischkäse und Wakame geröstet

4 STK | 6,0 - 8 STK | 11,5



TEMPURA ROLL

Es werden jeweils 6 Stück serviert.

Alle Gerichte werden im Tempuramantel frittiert und mit
Spezialsoße und Sesamkörner garniert.

- 76. SALMON TEMPURA** ^{i,b,d,m,f} | 12,5
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
- 77. VEGGIE TEMPURA** ^{l,d,f} | 11,5
Avocado, Gurke, Mango, Spagel, Frischkäse
- 78. MAGURO TEMPURA** ^{i,b,d,m,f} | 12,5
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse
- 79. EBI TEMPURA** ^{c,d,i,f} | 13,5
Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
- 80. HAMACHI TEMPURA** ^{i,b,d,m,f} | 13,5
Bernsteinmarkrele, Avocado, Gurke, Frischkäse
- 85. YAMA TEMPURA** ^{d,f,i,m} | 13,5
Hähchenspieße, Gurke, Avocado, Frischkäse
- 85-B. TEMPURA MIX** ^{b,c,d,f,i} | 24,9
Lachs, Ebi, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse



MINI TEMPURA ROLL

Es werden jeweils 8 Stück serviert.



81. MINI SPICY TUNA ^{d,i,b} | 11,5

Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Thunfischtartar und Frühlingszwiebeln

82. MINI SPICY SALMON ^{d,i,b} | 11,5

Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Lachstatar und Frühlingszwiebeln

83. MINI SPICY EBI ^{c,d,i} | 11,5

Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Rotgarnelentartar und Frühlingszwiebeln

84. MINI SPICY HAMACHI ^{d,i,b} | 11,5

Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Bernsteinmarkrelentatar und Frühlingszwiebeln.

84-B. MINI TEMPURA MIX ^{b,d,i} | 16,9

Miniröllchen mit Käse bedeckt mit Thunfischtartar, Lachstatar und Avocadotartar.

SUSHI SET - CLASSIC

C1 - CLASSIC 1

| 14,5

6 Stk Maki Kappa
6 Stk Avocado Maki
4 Stk Vegan Inside out



C2 - CLASSIC 2 i,d,i

| 15,5

6 Stk Maki Kappa
4 Stk Garden Roll Inside out
8 Stk Mini Tempura Avocado



C3 - CLASSIC 3 ^{b,c,f,m}

| 16,0

6 Stk Sake Maki
6 Stk Tekka Maki
4 Stk California



C4 - CLASSIC 4 ^{b,i,f,m,a}

| 17,5

6 Stk Sake Maki
4 Stk Bernsteinmarkrele Inside Out
8 Stk Mini Crunchy Lachs



C5 - CLASSIC 5 ^{b,c,f,m} | 14,5

6 Stk Bernsteinmarkrele Maki
4 Stk California, 1 Stk Nigiri Sake
1 Stk Nigiri Maguro



C6 - CLASSIC 6 ^b | 18,0

6 Stk Sake Maki, 6 Stk Tekka Maki
2 Stk Nigiri Sake
2 Stk Nigiri Maguro



C7 - CLASSIC 7 ^{b,i} | 14,5

8 Stk Mini Crunchy Avocado
8 Stk Mini Crunchy Lachs



C8 - CLASSIC 8 ^b | 17,5

3 Stk Sake Maki, 3 Stk Avocado Maki,
6 Stk Nigiri (2 Stk Lachs, 2 Stk Thunfisch,
2 Stk Bernsteinmarkrele)

C9 - CLASSIC 9 ^{i,b,c,m} | 18,5

4 Stk Ebi Tempura Inside out
4 Stk California Inside out
8 Stk Mini Crunchy Avocado

C10 - CLASSIC 10 ^{b,i,c} | 16,5

4 Stk Ebi Tempura Inside out
1 Stk Garnele-Reisflocken
8 Stk Mini Crunchy Lachs

C11 - CLASSIC 11 ^{b,c,i,f} | 22,5

6 Stk Sake Maki
4 Stk California Inside out
4 Stk Bernsteinmarkrele Inside out,
2 Stk Nigiri (Lachs und Thunfisch),
8 Stk Mini Crunchy Avocado

C12 - CLASSIC 12 ^{b,c,f,m} | 22,5

4 Stk Ebi Inside out, 6 Stk Gurken Maki,
4 Stk Alaska Inside out,
4 Stk Nigiri (2 Stk Lachs, 2 Stk
Bernsteinmarkrele)

C13 - CLASSIC 13 ^{b,c,f,m,i} | 40,5

4 Stk Nigiri (2 Stk Lachs, 2 Stk Thunfisch)
6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Gurke Maki,
4 Stk California Inside out, 4 Stk Maguro Sashimi
4 Stk Chori Sita Inside out,
8 Stk Mini Crunchy Lachs





SPECIAL-SET

Freestyle vom Chefkoch.
Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison

94. VEGAN SPECIAL ^{i,d,f,m} (17 STK) | 24,0

1 Stk Tofu-Reisflocken | 4 Stk Mini Tempura | 6 Stk Maki | 4 Stk Inside out | 1 Stk Nigiri | 1 Stk Gyoza

95. MENU 1 FOR ONE ^{b,c,a,d,i,m} (17 STK) | 25,0

4 Stk Inside out | 1 Stk Nigiri | 2 Stk Sashimi |
4 Stk Mini Tempura | 6 Stk Maki

96. MENU 2 FOR TWO ^{b,c,a,i,m} (32 STK) | 48,0

8 Stk Inside out | 2 Stk Nigiri | 2 Stk Sashimi |
8 Stk Tempura | 12 Stk Maki

97. MIX SET ^{b,c,a,i,m} (24 STK) | 42,0

2 Stk Garnele-Reisflocken | 6 stk Tempura |
6 Stk Maki | 8 Stk Inside out | 2 Stk Gyoza



98. SALMON SET ^{b,c,a,d,i,m} (18 STK) | 28,0

2 Stk Sashimi | 6 Stk Maki | 4 Stk Inside out |
2 Stk Nigiri | 4 Stk Mini Crunchy

99. TUNA LOVE SET ^{b,c,a,d,i,m} (22 STK) | 38,0

6 Stk Maki | 2 Stk Nigiri | 8 Stk Mini Tempura |
4 Stk Inside out | 2 Stk Sashimi

100. OCEAN DRIVER SET (46 STK) ^{b,c,a,d,i,m} | 80,0

4 Stk Nigiri | 12 Stk Inside out | 12 Stk Maki | 4 Stk Sashimi
| 8 Stk Mini Tempura | 6 Stk Tempura

101. PARTY TIME SET (74 STK) ^{b,c,a,d,i,m} | 120,0

16 Stk Mini Crunchy | 6 Stk Tempura | 24 Stk Maki |
20 Stk Inside out | 8 Stk Inside out special



Vielen Dank,

dass Sie sich Zeit genommen haben, unsere asiatische Fusionsküche zu entdecken.

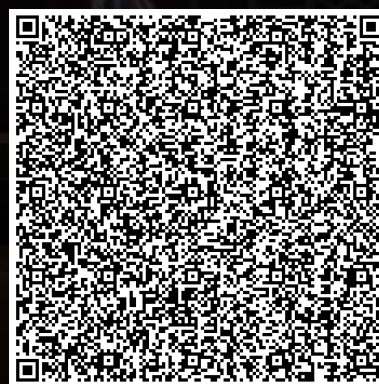
Mit viel Hingabe verbinden wir traditionelle Aromen mit modernen Ideen – für ein kulinarisches Erlebnis, das überrascht und begeistert.

Ihre Rückmeldung ist uns eine große Hilfe – scannen Sie gerne den QR-Code und teilen Sie Ihre Eindrücke mit uns. Auf ein baldiges Wiedersehen

WIR FREUEN UNS
ÜBER IHRE BEWERTUNG!



1. QR-Code scannen
2. Bewertung abgeben
3. Fertig



a: Eier - b: Fisch - c: Krebstiere - d: Milk- e: Sellerie - f: Sesam -
g: Schwefeldioxid und Sulfide - h: Erdnüsse - i: Gluten - j: Lupine-
k: Schalenfrücht - l: Senf - m: Soja - n: Weichtiere - v: Vegetarian

1) Konservierungsmittel - 2) Farbstoff - 3) Antioxidationsmittel -
4) Geschmacksverstärker - 5) Phosphat - 6) Süßungsmittel(n) - 7) Enthält
eine Phenylalaninquelle - 8) Geschwefelt - 9) Gewachst - 10) Koffeinhaltig -
11) Chininhaltig - 12) Säuerungsmittel

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo., Mi. - Sa. | 10:00 - 22:00

So. | 10:00 - 21:30

Di. | Ruhetag

MITTAGSTISCH

Mo. - Sa. | 11.30 - 15:30 (Di. | Ruhetag)

BRUNCH (Frühstück à la carte)

Mo. - So. | 10.00 - 15:30 (Di. | Ruhetag)