

MITTAGSMENU

MITTAGSMENÜ

Montags – Freitags
11:30 – 15:00 Uhr

- | | | |
|------|---|---------|
| 400. | Lachs Menü ^{D,N} | € 10,90 |
| | 2 Lachs Nigiri, 8 Lachs Maki, 4 Lachs Inside-out | |
| 401. | Cino Menü ^{D,B,A,Wh} | € 12,00 |
| | Lachs Nigiri, Tuna Nigiri, Garnelen Nigiri, 4 Lachs Maki,
4 Gurken Maki, 4 Sushi Spezial | |
| 402. | Vegi Menü ^{NA,Wh} | € 11,90 |
| | 2 Avocado Nigiri, 4 Gurken Maki, 4 Avocado Maki,
4 Vegi Crunchy | |
| 403. | Kleine Miso Ente ^{A,F,N} | € 13,90 |
| | Knusprige Ente mit Gemüse und Reis | |
| 404. | Gebr. Nudeln mit Hähnchen und Gemüse ^{A,C,F} | € 10,90 |
| 405. | Gegrillter Lachs ^{A,D,N} | € 13,90 |
| | mit Yasminreis und Misoauce | |



GUTEN APPETIT!



Zufrieden? Super!
Wir freuen uns auf Ihre Sterne.

Kartenzahlung ab 50€

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Kartenzahlung für uns mit zusätzlichen Gebühren verbunden sind. Indem wir den Mindestbetrag für Kartenzahlungen festlegen, können wir diese minimieren.

Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung.

MENU

VORSPEISEN

01. Edamame ^F € 5,50
Gekochte grüne Sojabohnen, gesalzen
02. Dim Sum ^{A,Wh,B} € 6,90
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnele ⁽²⁾ und Gemüse ⁽³⁾
03. Gyoza Vegetarisch ^{A,Wh,F,L,N} € 5,50
Gebratene Teigtaschen mit Gemüse 4 Stk.
04. Gyoza Chicken ^{A,Wh,F,L,N} € 6,00
Gebratene Teigtaschen mit Huhn-Gemüse 4 Stk.
05. Sommerrollen 2 Stk. ^{N,E} € 5,50
mit Salat & Kräuter
06. Sommerrollen Garnele 2 Stk. ^{N,E} € 6,00
mit Salat & Kräuter
07. Frittierte Großgarnelen 4 Stk. ^{A,B,N} € 10,50
08. Japanisch mariniertes Hühner eisch ^{A,Wh,N} € 7,50
09. Frittierter Tofu ^{F,C,N} 4Stk. € 5,50
mit Spicy Miso Soße
10. Hausgemachte Frühlingsrollen ^{A,Wh,N} 2Stk. € 5,50
vegetarisch
11. Frittierte Calamari ^{A,Wh,B} € 7,50
12. Goma Wakame ^{A,N,Wh,F} € 5,50
Seealgensalat mariniert mit Sesam
13. Kim Chi ^{D,N,13} € 5,50
Hausgemachter eingelegter Chinakohl scharf & würzig
14. Crispy Salmon ^{A,Wh,C,D,N} € 9,90
Frittierter Lachs in Tempurateig mit Chili Mayo

SUPPEN

20. Miso Suppe ^{D,F,2} € 4,50
Sojabohnenpaste in Dashibrühe mit Tofu, Seealgen und Frühlingszwiebeln
21. Tom Kha Gai ^{G,2} € 5,90
Kokossuppe mit Hähnchen, Tomaten und Pilzen

22. Tom Yam Gung ^{B,2} € 5,90
Zitronengrassuppe mit Garnele, Tomaten und Pilzen
23. Fischsuppe ^{D,2} € 5,90
Kokossuppe mit verschiedenen Fischarten, Tomaten und Pilzen

SPIESSE (STK.)

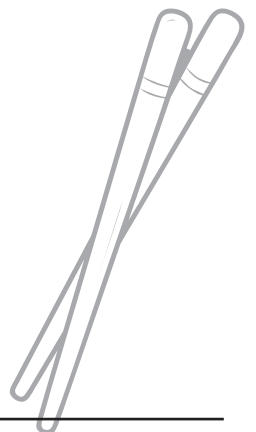
40. Gemüse ^{A,N} € 3,90
41. Lachs ^{A,D,N} € 5,50
42. Hähnchen ^{A,N} € 4,50
43. Garnelen ^{A,B,N} € 5,50

GRILLGERICHTE

51. Gegrillter Lachs ^{A,D,N} € 16,90
mit Jasminreis und Misoauce

WOKGERICHTE

60. Gebr. Reis mit Hähnchen und Gemüse ^{A,C,F} € 13,50
61. Gebr. Nudeln mit Hähnchen und Gemüse ^{A,C,F} € 13,50
62. Miso Ente ^{A,F,N} € 18,90
mit frischem Gemüse in Austernsauce und Jasminreis
63. Red Curry Chicken ^{A,F,G,H} € 15,90
64. Seafood Curry ^{A,F,G,H,D} € 16,90
65. Asian Garden ^{A,F} € 14,50
Gebratenes Gemüse mit Jasminreis



MENU

SUSHI - NIGIRI (2 STK.)

70. Thunfisch ^D	€ 5,90
71. Lachs ^D	€ 5,50
72. Garnele ^B	€ 5,50
73. Süßwasseraal ^{A,D,F}	€ 5,90
74. Jakobsmuschel ^R	€ 5,90
75. Krebsfleischimitat ^B	€ 4,20
76. Tintenfisch ^B	€ 5,50
77. Octopus ^B	€ 5,90
78. Flambierter Lachs mit japanischer Mayo ^{C,D}	€ 5,90
91. Avocado	€ 4,20
92. Süßkartoffel	€ 4,20
93. Zuckerschote ^{A,Wh}	€ 4,20
94. Inari ^{A,F}	€ 4,20

SUSHI - GUNKAN (2 STK.)

100. Spicy Tuna ^D Scharf mariniertes Thunfisch	€ 6,50
101. Spicy Salmon ^D Scharf mariniertes Lachs	€ 6,00
102. Fischroggen ^D	€ 5,50
103. Avocado Onion Cheese ^G	€ 4,90

SUSHI - MAKI (8 STK.)

110. Thunfisch ^D	€ 5,90
111. Lachs ^D	€ 5,50
112. Garnele ^B	€ 5,50
113. Krebsfleischimitat ^B	€ 4,20
114. Gurke	€ 4,20
115. Avocado	€ 4,50
116. Süßkartoffel	€ 4,20
117. Eingelegter Rettich	€ 4,20
119. Zuckerschote ^{A,Wh}	€ 4,50

DARF ES NOCH ETWAS SEIN?

Vegetarisch (p. Portion)	€ 0,50
Fisch (p. Portion)	€ 1,00

SUSHI - SPECIALS (8 STK.)

120. Cino Roll ^{A,Wh,G,D} FÜLLUNG: Gemüsetempura, Frischkäse UMHÜLLUNG: Lachs, Misoauce	€ 12,90
121. Salmon Mango Roll ^{D,G,Wh} FÜLLUNG: Lachs, Avocado, Frischkäse UMHÜLLUNG: Mango, Misoauce	€ 12,90
122. Dragon Roll ^{A,Wh,B,G,C} FÜLLUNG: frittierte Großgarnele, Lauchtempura, Frischkäse UMHÜLLUNG: Avocado und Spicy Mayo	€ 15,90
123. Maracuja Salmon Roll ^{D,GA} FÜLLUNG: Frischkäse, Avocado UMHÜLLUNG: Maracuja-Lachs Tartar	€ 15,90
124. Spicy Tuna Roll ^{G,D,A} FÜLLUNG: Rucola, Avocado, Frischkäse UMHÜLLUNG: marinierter Tuna Tartar	€ 15,90
125. Susu Roll ^{A,B,D,G} FÜLLUNG: frittierte Großgarnele, Frischkäse, Avocado UMHÜLLUNG: Lachs flambiert	€ 15,90
126. Hot Chicken Roll ^{A,G,C} FÜLLUNG: Hähnchen, Rucola, Frischkäse UMHÜLLUNG: Gurke und Spicy Mayo	€ 13,90
127. Rainbow Roll ^{A,D,Wh,G} FÜLLUNG: Thunfisch, Avocado, Zuckerschote, Frischkäse UMHÜLLUNG: Thunfisch, Lachs, Avocado	€ 15,90
128. Eve Lorée Roll ^{A,D,G} FÜLLUNG: Lachs, Avocado, Frischkäse UMHÜLLUNG: flambierter Lachs, Spezial Algen Topping	€ 15,90



Maki



Sashimi



Nigiri



Gunkan



Inside out



MENU

SUSHI - SPECIALS VEGETARISCH (8 STK.)

- 130. Italian Caprese Roll** ^{G,H,A} € 12,90
FÜLLUNG: Wildkräutersalat, Rucola, Frischkäse
UMHÜLLUNG: Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pienenkerne
- 131. Sugar Rayan Roll** ^{A,Wh,G} € 12,50
FÜLLUNG: Zuckerschoten, Süßkartoffel, Gurke, Frischkäse
UMHÜLLUNG: Avocado
- 132. Eggplant Roll** ^{GA} € 12,90
FÜLLUNG: Süßkartoffel, Frischkäse, Gurken
UMHÜLLUNG: Aubergine, Misoauce
- 133. Philly Roll** ^{A,Wh,G} € 11,90
FÜLLUNG: frittierte Zuckerschote, Avocado, Gurke, Frischkäse
UMHÜLLUNG: Rucola

SUSHI - INSIDE OUT ROLL (8 STK.)

Alle Inside Out Rollen werden mit Fischrogen und Sesam umhüllt

- 140. Thunfisch Inside Out** ^{D,G,N} € 12,90
FÜLLUNG: Thunfisch, Avocado, Frischkäse
- 141. Lachs Inside Out** ^{D,G,N} € 11,90
FÜLLUNG: Lachs, Avocado, Frischkäse
- 142. Garnelen Inside Out** ^{B,G,N} € 11,90
FÜLLUNG: Garnelen, Avocado, Frischkäse
- 143. California Inside Out** ^{B,G,N} € 10,50
FÜLLUNG: Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse

SUSHI - SASHIMI

- 150. Thunfisch** ^D 6Stk. € 16,50
- 151. Lachs** ^D 6Stk. € 15,50
- 152. Sashimi Mix** ^D € 25,90

SUSHI - CRUNCHY ROLLS (8 STK.)

Alle Crunchy Rolls mit Miso-Unagi-Sauce

- 160. Crunchy Tuna** ^{A,Wh,D} € 13,90
Gekochter marinerter Thunfisch (scharf)
- 161. Crunchy Salmon** ^{A,Wh,D,G} € 13,50
Lachs, Mango, Frischkäse

- 162. Crunchy Chicken** ^{A,Wh,G} € 13,50
Chicken, Gurke, Frischkäse
- 163. Crunchy Vegi** ^{A,Wh,G} € 12,50
Süßkartoffel, Gurke, Avocado, Frischkäse

SUSHI - MENÜS

- 170. Sushi for One** ^{A,Wh,B,D,N} € 20,00
2 Nigiri, 8 Maki, 4 Spezial, 4 Crunchy
- 171. Sushi for Two** ^{A,Wh,B,D,N} € 42,00
6 Nigiri, 8 Maki, 8 Spezial, 8 Crunchy, 2 Sashimi
- 172. Sushi for Four** ^{A,Wh,B,D,N} € 78,00
12 Nigiri, 16 Maki, 16 Spezial, 8 Crunchy, 2 Sashimi
- 173. Deluxe for Two** ^{A,Wh,B,D,N} € 65,00
- 174. Deluxe for Four** ^{A,Wh,B,D,N} € 130,00

DESSERT (2 STK.)

- 180. Mochi - verschiedene Sorten** € 6,50



Maki



Sashimi



Nigiri



Gunkan



Inside out

Alle unsere Speisen werden täglich frisch und ohne Geschmacksverstärker zubereitet. Wir verwenden ausschließlich natürliche Zutaten.

Allergene

A | Enthält glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse, **B** | Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse, **C** | Enthält Ei/-Erzeugnisse, **D** | Enthält Fisch/-Erzeugnisse, **E** | Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse, **F** | Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse, **G** | Enthält Milch/-Erzeugnisse, **H** | Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, **I** | Enthält Sellerie/-Erzeugnisse, **N** | Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse, **R** | Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse, **Wh** | Weizen

Zusatzstoffe

1 | mit Farbstoff, **2** | mit Konservierungsstoff, **3** | mit Antioxidationsmittel, **4** | mit Geschmacksverstärker, **9** | mit Süßungsmittel, **9.1** | enthält Phenylalanin, **10** | enthält Koffein, **13** | enthält Säuerungsmittel



DRINKS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE



Acqua Morelli still	0,2l	€ 2,80
Acqua Morelli still	0,75l	€ 6,90
Acqua Morelli spritzig	0,2l	€ 2,80
Acqua Morelli spritzig	0,75l	€ 6,90
Coca Cola ^{1,10}	0,2l	€ 3,20
Coca Cola ^{1,10}	0,4l	€ 4,50
Coca Cola light ^{1,3,9,9,1,10}	0,2l	€ 3,20
Coca Cola light ^{1,3,9,9,1,10}	0,4l	€ 4,50
Coca Cola Zero ^{1,3,9,9,1,10}	0,2l	€ 3,20
Coca Cola Zero ^{1,3,9,9,1,10}	0,4l	€ 4,50
Fanta ¹	0,2l	€ 2,90
Fanta ¹	0,4l	€ 4,50
Sprite ^{1,3}	0,2l	€ 3,20
Sprite ^{1,3}	0,4l	€ 4,50
Spezi ^{1,10}	0,2l	€ 3,20
Spezi ^{1,10}	0,4l	€ 4,50
Orangina ¹	0,25l	€ 3,50
Orangina Rouge ¹	0,25l	€ 3,50
Ginger Ale	0,2l	€ 3,80
Tonic Water	0,2l	€ 3,80
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,80
Wildberry	0,2l	€ 3,80
White Peach	0,2l	€ 3,80
Vita Malz	0,33l	€ 4,20
Krombacher Fassbrause	0,33l	€ 3,80
Schwarze Johannisbeere, Maracuja		
Hausgemachter Eistee	0,4l	€ 5,90

FRUCHTIGES

Apfelschorle	0,3l	€ 3,80
Maracujaschorle	0,3l	€ 3,80
Rhabarberschorle	0,3l	€ 3,80
Mangoschorle	0,3l	€ 3,80
Ananassaftschorle	0,3l	€ 3,80

FASSBIER



Gaffel Kölsch	0,2l	€ 2,80
Gaffel Kölsch	0,4l	€ 4,80
Krombacher Pils	0,2l	€ 2,80
Krombacher Pils	0,3l	€ 3,80

FLASCHENBIER

Krombacher Weizen	0,5l	€ 4,80
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5l	€ 4,80
Krombacher Pils 0,0%	0,33l	€ 4,50
Salitos Tequila Flavoured Beer	0,33l	€ 4,80

OFFENE WEINE



Hauswein weiß	0,2l	€ 6,90
Hauswein rot	0,2l	€ 6,90
Lugana	0,2l	€ 7,90
Prosecco 0,1	0,1l	€ 5,50

WARME GETRÄNKE

Sencha	€ 3,50
Japanischer grüner Tee	
Jasmintee	€ 3,50
mit Jasminblüten aromatisierter Tee	
Ingwertee - mit frischem Ingwer	€ 3,80
Minztee - mit frischer Minze	€ 3,80



COCKTAILS

COCKTAILS & LONGDRINKS



Aperol Spritz € 8,90

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

Hugo € 8,90

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten Scheiben, frische Minze

Lillet Wild Berry € 8,90

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Limoncello Spritz € 9,50

Prosecco, Limoncello, Zitrone, Minze

Rosé Bellini Spritz € 9,50

Prosecco Rosé, White Peach, Minze

Japanese Gin Tonic € 10,50

Roku Japanese Craft Gin, Tonic, Zitrone

Wodka Lemon € 9,50

Wodka, Bitterlemon

Blue Eyes € 9,50

Gin, Vermouth Bianco, Blue Curacao, Ginger Ale

Caipirinha € 10,90

Cachaca, Limejuice, Limetten, Rohrzucker

Cuba Libre € 9,90

Rum, Limejuice, Cola, Limettenwürfel

Gin Gin Mule € 9,90

Gin, Limejuice, Zuckersirup, Ginger Beer, Minze

Moscow Mule € 9,90

Vodka, Ginger Beer, Limejuice, Gurkenscheiben

Russian Wild Berry € 9,90

Wodka, Limejuice, Zuckersirup, Beeren, Russian Wildberry

Apricot Sour € 8,90

Orangensaft, Apricot Brandy, Limejuice

Sex on the Beach € 9,90

Vodka, Pfirsichlikör, Limejuice, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft, Kirschsaf

Tequila Sunrise € 9,50

Tequila, Orangensaft, Limejuice, Grenadine

Mojito € 9,90

Rum, Soda, Limette, weißer Rohrzucker, Minze

Long Island Iced Tea € 11,90

Rum, Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Limejuice, Cola

Mai Tai € 10,90

Weißer & brauner Rum, Triple Sec, 73% Rum, Mandelsirup, Limejuice, Ananassaft

Zombie € 10,90

Weißer & brauner Rum, Apricot Brandy, 73% Rum, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS



Ipanema € 6,90

Frische Limette, Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker

Virgin Sunrise € 6,90

Orangensaft, Ananassaft, Limejuice, Grenadine

Virgin Mojito € 6,90

Frische Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale

Virgin Solero € 6,90

Maracujasaft, Orangensaft, Limejuice, Vanillesirup

SHOTS



Tequila (Silver/Gold) 2cl € 3,50

Jägermeister 2cl € 3,50

Grappa 2cl € 3,50

Limoncello 2cl € 4,00

Crema di Limoncello 2cl € 4,00



WINE

WEISSWEINE - FLASCHEN

Grauburgunder Honey Darling 2022- Felix Mayer, Pfalz	0,2l	€ 7,90
In der Nase finden wir Aromen von weißem Pfirsich und Mandel	0,75l	€ 26,90
Sauvignon Blanc 2022 - Felix Mayer, Pfalz	0,75l	€ 26,90
Am Gaumen entfalten sich Aromen von Stachelbeeren und Maracuja		
Riesling Glanzstück 2022 - Goldatzel, Rheingau	0,75l	€ 27,50
Kühl und geschliffen präsentieren sich Quitte, Stroh und Zitrone		
Akemi 2019 - Ontanon Rioja	0,75l	€ 28,90
Wein mit japanischer Seele, der speziell für die Fusionsküche hergestellt wurde		

ROTWEINE - FLASCHEN

Cabernet Sauvignon 2020 - De Lorenzi, Friaul	0,2l	€ 7,90
Süße Brombeere mit pfeffriger Würze	0,75l	€ 26,90
Nero d'Avola 2021- Baglio Oro, Sizilien	0,75l	€ 24,90
Fruchtig, seidig und ein unaufdringlicher Trinkfluss		

ROSÉWEINE - FLASCHEN

Over the Rainbow 2022 - La Navicelle, Côtes de Provence	0,2l	€ 7,50
Frischer Pfirsich trifft auf saftige Zitrusfrüchte	0,75l	€ 25,90
Rosato 2022 - Caiaffa, Apulien	0,75l	€ 26,90
Floraler Dreiklang aus Erdbeere, Zitrone und Rhabarber		

