AUTHENTISCH ASIATISCHE KÜCHENPHILOSOPHIE

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren.

Hierbei legen wir höchsten Wert auf Frische und Qualität der Zutaten. Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt.

Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen, liebevollzubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst Du den 2PM-Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf dein japanisches Genusserlebnis wird noch größer.

2PM THE FINEST ASIA KITCHEN

VORSPEISEN

01. CRYSTAL ROLLS
Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Gurken, Erdnüssen, Reisnudeln serviert mit einer leichten Limetten Fish Sauce oder Erdnuss Sauce, wahlweise mit:
- Tofu 5,2€
- Tempura Garnelen 6,5€
- gegrilltem Hühnerbrust 5,5€

02. EDAMAME
gedämpfte Sojabohnen
6,5€

03. HA NOI SEAFOOD ROLLS
4 Stk. knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen
6,2€

04. HEALTHY SOULFOOD
grüner Seetangsalat mit Salsa
6,5€

05. CRISPY BABY
3 Stk. knusprige Tempura Garnelen mit Wasacado & Salat
7,5€

06. LACHSTATAR
Tatar von Lachs, Wasacado, Tobiko & Meister Sauce
7,9€

07. HA CAO
4 Stk. gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen serviert mit Sesam Dressing
6,5€

08. VEGGI GYOZA
4 Stk. japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse dazu Ponzu Sauce
7,2€

09. MIXED TAPAS
verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü
15,9€

10. CHICKEN KARAAGE
5 Stk. Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert mit Mayonnaise serviert
6,9€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

HAUPTSPEISEN

11. COZY CARI
gegrillter Hokkaido Kürbis, Salat, Reis, Erdnuss serviert
mit einer Curry Kokosmilch Sauce,
wahlweise mit:
- Tofu 13,9€
- gedämpfter Hühnerbrust 14,9€
- krossem Hähnchen 17,5€
- Garnelen 18,5€
- Barbarie Ente 20,5€

12. GREEN GARDEN (leicht scharf)
Dunkle pikante Pilz Sauce, Knoblauch,
Gemüse der Saison, Reis, Erdnuss,
wahlweise mit:
- Tofu 14,5€
- krossem Hähnchen 17,5€
- Garnelen 19,5€
- Barberie Ente 21,5€

13. MAGURO POWER 25,0€
gegrilltes Thunfishsteak auf dem gemischten Salat,
serviert mit Reis, Guacamole, Salsa, Sesam Sauce, Erdnuss

14. LOMBOK
Sate Erdnuss Sauce, Gemüse der Saison,
Reis, Salat, Erdnuss,
wahlweise mit:
- Tofu 14,5€
- krossem Hähnchen 17,5€
- Barbarie Ente 21,5€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

HAUPTSPEISEN

15. **LEMONGRASS CHICKEN**
mariniertes Hühnnerfleisch mit Zitronengras
serviert mit Reisnudeln, Salat, Limetten Fisch Sauce, Erdnuss
16,5€

16. **PHO SUPER**
eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt
mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe,
verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander, wahlweise mit:
- Tofu 14,5€
- Hühnerbrust 15,5€
- Roastbeef 16,5€

17. **NABEYAKI UDON** (leicht scharf)
gebratene jap. Udonnudeln mit Pilz Sauce,
Gemüse, Erdnüssen wahlweise mit:
- Tofu 14,5€
- krossem Hähnchen 17,5€
- Garnelen 18,5€
- Barbarie Ente 20,5€

18. **LACHS TATAKI**
Gegrillter Lachssteak auf dem Spargel, Wasacado, Salat serviert
mit Sesam Sauce, Erdnuss, Unagi Sauce
24,0€

19. **GYU BOWL**
Rindfleisch, Zwiebeln, Reis, Ingwer, Ei, Salat und Salsa
19,5€

FÜR KINDER

30. **BOOBA**
Tempura Garnelen, Reis, Teriyaki Sauce
8,5€

31. **CRAZY CHICKEN**
knusprige Hähnchen, Reis, Teriyaki Sauce
8,5€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

SUSHI TIME

MAKI

jeweils 8 Stk.
Maki Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt und serviert.

M1. **SAKE**
Lachs
5,9€

M2. **TEKKA**
Thunfisch
6,2€

M3. **EBI TEMPURA**
Knusprige Garnelen
6,5€

M4. **AVOCADO MAKI**
Avocado
5,5€

M5. **KAPPA MAKI**
Gurke
5,0€

M6. **BUTTERFISCH**
Butterfish, Schnittlauch
5,9€

NIGIRI

jeweils 2 Stk.
Beim Nigiri Sushi wird der Reis und der daraufligende Fish mit der Hand
zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N11. **SAKE**
Lachs
5,5€

N12. **TUNA**
Thunfisch
5,9€

N13. **EBI**
Gekochte Garnelen
5,9€

N14. **HOTATEGAI**
flambierte Jakobsmuscheln
6,5€

N15. **ANAGO**
gegrillter Salzwasseraal
6,5€

N16. **SAKE FLAMBÉED**
Flambierter Lachs
6,0€

N17. **TUNA FLAMBÉED**
Flambierter Thunfisch
6,0€

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam
Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

SASHIMI

5 Stk. Sashimi ist in der japanishen Küche eine beliebte Zubereitungsart
von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.
Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit Premium Sauce

S30. **LACHS SASHIMI**
Lachs, Seetangsalat
16,5€

S31. **LACHS SASHIMI FLAMBIERT**
Lachs flambiert, Seetangsalat
17,5€

S32. **TUNA SASHIMI**
Thunfisch, Seetangsalat
17,5€

S33. **BUTTERFISCH**
Butterfisch, Seetangsalat
16,5€

S34. **MORIAWASE**
Lachs, Tuna, Butterfisch und Jakobmuscheln,
gekochte Garnelen
42,0€

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam
Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

INSIDE OUT ROLL

jeweils 8 Stk. Der Reis ist außen am Nori Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert

I20. **ALASKA**
Lachs, Avocado, Tobiko
11,5€

I21. **MAGURO**
Tuna, Gurke, Tobiko
11,9€

I22. Hotategai
Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko
12,5€

I23. Ebi Tempural
Knusprige Großgarnelen, Gurke, Philadelphia, Sesam
12,5€

I24. Vegetarisch
Avocado, Gurke, Rucola, Sesam
10,9€

I25. California
Surimi, Avocado, Tobiko
11,5€

I26. Anago
Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Avocado
12,5€

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam
Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

2P.M RECOMMENDATION

jeweils 8 Stk.

F40. **DESIRE FIRE**
Garnelen im Tempuralmantel, Avocado, Philadelphia,
bedeckt mit Feuerlachs
16,0€

F41. **SAKURA SAKE**
Lachs Tatar, Gurke, Avocado, Rucola, Frischkäse
16,0€

F42. **NEKOJITA**
Surimi, Avocado, Gurke, Rucola, Lachs, Tobiko
16,0€

F43. **BUTTERFLY**
Butterfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurke,
Tobiko, gekochte Garnelen
16,0€

F44. **CHEF RECOMMEND**
Kreation vom Sushi-Meister
16,0€

F45. **FUTO MAKI**
Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado,
Gurke, Schnittlauch, Tobiko
16,0€

F46. **RED LINE** scharf
Avocado, Gurke, Schnittlauch, Thunfisch
bedeckt mit Feuerthunfisch
16,0€

F47. **VEGAN LOVER**
Avo, Gurke, Rucola bedeckt Avocado
serviert mit Meister Sauce
16,0€

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam
Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

2P.M BIG ROLLS

8 Stk. Special Rolle mit Premium Sauce

T50. **SALMON TEMPURA**
Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce
16,0€

T51. **TUNA TEMPURA**
Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce
16,0€

T52. **TEMPURAL BIG ROLL**
Garnelen, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce
16,0€

T53. **VEGGIE CRUNCHY**
Avocado, Gurke, Schnittlauch, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce
16,0€

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam
Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

OMAKASE

Omakase – ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: „Ich überlasse es Ihnen." Aus dem Japanischen makaseru – „anvertrauen". Beim Essen heißt das, der Koch entscheidet, was er serviert.

OMAKASE 1
1 Chef Recommendations Roll,
2 Nigiri, 1 Maki
24,5€

OMAKASE 2
1 Tempura Big Roll, 1 Maki,
3 Stk. Sashimi,
Seetangsalat
26,5€

OMAKASE 3
1 Tempura Big Roll,
2 Nigiri, 3 Sashimi,
Seetangsalat
26,5€

OMAKASE 4 für 2
1 Chef Recommendations,
1 Tempura Big Roll,
1 Maki, 2 Nigiri, 4 Sashimi,
Seetangsalat
54,0€

OMAKASE 5 für 3
1 Chef Recommendations,
1 Tempural Big Roll, 1 Inside Out,
2 Maki, 3 Nigiri, 6 Sashimi,
Seetangsalat
75,0€

SWEETIE

GRÜNTEE EIS
2 Kugeln Eis mit frischem Obst
6,5€

ÜBERRASCHUNGSDESSERT
Hausgemachte Dessert des Tages
7,0€

EXTRA

Reis Sushi	2,5€
Reis	2,0€
Reisbandnudeln	2,0€
Schälchen Unagi Sauce	2,0€
Schälchen Sesam Sauce	2,0€

Alles Sushi serviert mit Wasabi, Ingwer & Sesam
Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

SOFTDRINKS

AQUA MORELLI (sparkling oder still)
0,2l 2,9€ 0,75l 6,5€

COCA COLA
COCA COLA ZERO
FANTA / SPRITE / SPEZI
0,25l 2,9€ 0,5l 4,5€

GINGER ALE 0,2l 3,5€

SAFT
Apfel / Johannisbeere / Maracuja / Lychee
0,25l 3,0€ 0,5l 5,5€

SAFTSCHORLE
0,25l 2,7€ 0,5l 5,0€

HOMEMADE LEMONADES

Refresh your mind

LYCHEE BOMB
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda
6,5€

SPICY GINGER
Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda
6,5€

REFRESHER
Frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte
6,5€

IPANEMA
Frische Limetten, Maracujasaft, Soda
6,5€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

WARM

SENCHA GRÜNTEE
3,5€

JASMINTEE
3,5€

INGWERTEE
Mit Orange und Honig
4,0€

ZITRONENGRASTEE
mit Limette und Honig
4,0€

MINZTEE
mit Limette, Ingwer und Honig
4,0€

KAFFEE
2,9€

ESPRESSO
2,5€

CAPPUCCINO
3,5€

LATTE MACCHIATO
4,0€

BIERE

WARSTEINER PILSENER
vom Fass
0,33l 3,8€ 0,5l 5,2€

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER NATURTRÜB
0,5l 5,0€

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI
0,5l 5,0€

TIGER
0,33l 3,8€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

SPARKLING WINE

LILLET BERRY
Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange
0,25l 6,0€

LILLET VIVE
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze
0,25l 6,0€

HUGO
Sekt, Limetten, Holundersirup, Minzstange
0,25l 6,0€

APEROL SPRITZ
Sekt, Orangen-Minzstange
0,25l 6,0€

SAKE

CHOYA SAKE
warm oder kalt
0,2l 7,50€

PROSECCO

FÜRST VON METTERNICH Prosecco
0,1l 3,5€

MICHELANGELO Prosecco
0,75l 22,0€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

COCKTAILS

JAPANESE SUMMER CUP
Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale
11,5€

SHENLONG
Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Zitrone
11,5€

2PM MULE
Ketel One Vodka, Kalamasi, Ginger Beer
11,5€

GIN TONIC
Hendrick`s Gin, Tonic, Rosmarin, Limetten
11,5€

VIRGIN COCKTAIL - VIRGIN MULE
Kalamansi, Ginger Beer, Minze
8,5€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER

Weingut Stefan Winter zarfruchtig & frisch

0,2l 6,5€ | 0,75l 23,5€

SAUVIGNON BLANC DREISATZ

QbA trocken, aromatisch Holunderblüten

und reife Stachelbeeren

0,2l 6,5€ | 0,75l 23,5€

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO

„Prodigio Del Sole" vollmundig, seidig, Vanille

0,2l 6,5€ | 0,75l 23,5€

WEINSCHORLE

0,2l 5,0€

ROSÉ

STEITZ ROSÉ

Weingut Steitz frisch & spritzig mit rotfruchtigem

Aroma und blumigen Akzenten

0,2l 7,0€ | 0,75l 26,0€

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

ALLERGIENEN & ZUSATZSTOFFEN

01. Tapioka, Reismehl
- Tofu: Sojabohnen
- gegrillter Hühnerbrust: E435
- Tempura Garnelen: Garnelen, Weizenmehl
Bei Sauce:
- Limetten Fisch Sauce: Fisch
- Erdnüsse Sauce: Erdnüsse

02. Sojabohnen

03. Fisch, Weizen, Sesam, E621
Bei Sauce: E260

04. Sesam, Pilz, Soja, Weizen, Farbstoff (E133, 102)

05. Weizen, Garnelen

06. Fisch, Wein, E150a, Soja, Weizen, Ei, E260, E330, E415, E621, E202, E129, E120
Ingwer: E260, E330, E202, E621, E951, E954, E955
Wasabi: Senf, E330, E300, E102, E133

07. Garnelen, Weizen, E621, Soja, Sesam
Bei Sauce: Soja, Weizen, Sesam, Senf, E262, E415

08. Soja, Weizen
Bei Sauce: Soja, Weizen

09. 1+2+3+7

10. E435, Fisch, Laktose
- Tofu: Soja
- gedämpfter Hühnerbrust: E435
- krossem Hähnchen: Weizen
- Garnelen
- Ente

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

ALLERGIENEN & ZUSATZSTOFFEN

11. Pilz, Soja, Weizen, E621, E211, Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Erdnüssen

12. Fisch, Soja, Weizen, Erdnüsse
Bei Sauce: Sesam, Wein, E150a, Soja, Weizen

13. Erdnüsse, Honig, E435, E260, E330, E211

14. E435

15. Fisch, Soja, Weizen, Laktose, E631, E627, E160a(i)

16. Udon: Gluten, E270, E235, E401
Pilze, Soja, Weizen, E621, E211

17. Lachs Teriyaki: Fisch, Erdnüsse
Wacamole: E260, E230, E415, E621, E202
Sauce: E150a, Soja, Weizen, Sesam, Senf, E262, E415

18. Booba: Garnelen, Weizen
Sauce: E150a, Soja, Weizen, Sesam

19. Crazy Chicken: Soja, Weizen

SUSHI

Meister Sauce:
+ Sesam, Honig, Senf, E262, E415
+ Soja, Weizen, E150a
+ Ei, Soja, Sesam, Honig, E260, E330, E415
+ Ingwer: E260, E330, E202, E621, E951, E954, E955
+ Wasabi: Senf, E330, E300, E102, E133
+ Tempuramantel: Weizenmehl, Glucose
+ Salsa, Wacamole: E260, E330, E415, E621, E202

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ist Ruhetag

Di., Mi., Do.: 11.00 - 22.00 Uhr
Fr. - Sa.:11.30 - 23.00 Uhr
So.:11.30 - 22.00 Uhr

Kücheschluss:
Di. - Do, So : 21.30 Uhr
Fr., Sa. Feiertag: 22.00 Uhr

@2pm.rottenburg

@2pm.restaurant

Zu Zusatzstoffen & Allergien fragen Sie unser Personal