

Asia Times



**GETRÄNKE- UND
SPEISEKARTE**



SALATE & VORSPEISEN 前菜

- 001 Wakame Salat** 4,20€
Salat, grüne Algen mit Sesam und pikanter Soße
- 003 Gurkensalat** 3,60€
Scharfer Gurkensalat mit süß-sauer Soße
- 004 Chinakohlsalat** 3,60€
Asiatischer Chinakohlsalat in Chili Soße



SUPPEN 汁物

- 006 Miso-Suppe** 2,80€
Bohnenpastensuppe verfeinert mit Tofu
Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln
- 007 Yasai Suppe** 3,60€
Scharfe Gemüsesuppe

KLEINIGKEITEN 一品もの

- 009 Gyoza / 5 Stück** 5,50€
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
und Hühnerfleisch
- 013 Kushi Maki Lachs / 2 Spieße** 5,50€
Lachs Maki im Tempura-Teig mit
Teriyaki-Soße und Sesam
- 015 Goi Cuon / 3 Stück** 5,50€
Frischer gemischter Salat mit Zurimi
und Garnelen in Reispapier gerollt
- 016 Yaki Tori / 3 Spieße** 5,50€
Jap. Hühnerfleisch-Spieße mit Teriyaki Geschmack
- 017 Kushi Lachs Tempura / 2 Spieße** 5,50€
Lachsspieß im Tempura-Teig mit Teriyaki Soße
- 018 Karage / 5 Stück** 5,50€
Frittiertes Hühnerfleisch nach japanischer Art
- 019 Edamame** 3,50€
Mit Salz leicht gewürzt
- 020 Miniroll / 6 Stück** 3,50€
Mit Gemüse gefüllt
- 021 Calamari** 4,50€
Panierte Tintenfischringe
- 022 Muslitos / 4 Stück** 4,50€
Krebsscheren mit süßer Chili Soße
- 023 Panierte Garnelen / 5 Stück** 5,50€
Panierte Garnelen mit süßer Chili Soße
- ~~024 Süßkartoffel Pommes~~ 3,50€



011

SALATE サラダ

MIT APFEL VINAIGRETTE

- 024 Bunt gemischter Salat** 11,20€
Mit Avocado, Mais und Reismudeln
- 025 Chicken Teriyaki Salat** 13,50€
Knackiger Salat mit Reismudeln, Mais
und gegrilltem Hähnchenfleisch nach Japanischer Art
- 026 Torpedo Garnelen** 15,50€
Gemischter Salat mit Mais und Nudelsalat



TEMPURA 天ぷら

- 030 Yasai Chicken Tempura** 13,50€
Mit verschiedenem Gemüse und Hühnerfleisch
- 031 Yasai Avocado Tempura** 11,50€
Mit verschiedenem Gemüse und Avocado
- 032 Yasai Fisch Tempura** 13,50€
Mit verschiedenem Gemüse und Fisch
- 033 Yasai Ebi Tempura** 17,50€
Mit verschiedenem Gemüse und Hummerkrabben

SPEZIALITÄT 名物

- 034 Vegetarische gebratene Udon-Nudeln** 12,50€
Mit verschiedenem Gemüse und Tofu
- 035 Gebratene Udon-Nudeln** 14,50€
Mit japanisch gegrilltem Teriyaki - Hähnchenfleisch
- 037 Gebackene Ente** 16,50€
Mit gebratenen Udon-Nudeln
- 038 Gegrilltes Lachsfilet** 22,00€
Mit gebratenen Udon-Nudeln und Gemüse
- 039 Banh Mi** 10,00€
Belegtes Baguette mit Hühnerfleisch, Salat
und frischen Kräutern. Dazu Süßkartoffel Pommes
- 041 Hühnersuppe** 13,50€
Mit Udon Nudel, Gemüse und Ei
- 042 Rindfleischsuppe** 17,50€
Mit Udon Nudel, Gemüse und Ei
- 050 Hühner Com Tam** 13,50€
Mit hausmariniertem Hühnersteak, Reis,
Gemüse und Salat
- 051 Schweine Com Tam** 15,50€
Mit Schweinekotelett, Reis, Gemüse und Salat
- 052 Rindfleisch Com Tam** 18,50€
Mit asiatischem Rindsteak, Reis, Gemüse und Salat
- 053 Enten Teriyaki Com Tam** 16,50€
Gebackene Ente, mit Reis, Gemüse und Salat
- 054 Gegrilltes Lachssteak** 22,00€
Mit mariniertem Lachs, Reis, Gemüse und Salat



NIGIRI SUSHI/ 2 STÜCK 握り寿司

110 Sake Lachs	4,00€
111 Maguro Thunfisch	4,50€
112 Ebi Gekochte Garnelen	4,50€
113 Tako Oktopus	4,00€
115 Unagi Gebratener Aal	4,50€
117 Inari Tofutasche	3,50€
118 Tamago Ei	3,50€



MAKI SUSHI/ 6 STÜCK 細巻

130 Avocado Maki ✓ Avocado	4,00€
131 Kappa Maki ✓ Gurkenstreifen	4,00€
132 Oshinko Maki ✓ Japanischer Rettich	4,00€
135 Sake Maki Lachs	5,00€
136 Tekka Maki Thunfisch	5,00€
137 Ebi Maki Garnelen	5,00€
138 Negi Sake Maki Lachs und Lauch	5,50€
139 Negi Tekka Maki Thunfisch und Lauch	5,50€



INSIDE OUT MAKI/ 6 STÜCK 裏巻き寿司

140 Tamago Maki ✓ Tamago, Avocado und Sesam	5,00€
141 California Roll Surimi, Avocado und Sesam	5,00€
142 Sake Avocado Maki Lachs, Avocado und Tobiko	5,50€
143 Tekka Avocado Maki Thunfisch, Avocado und Tobiko	5,50€
144 Alaska Roll Surimi Tempura außen Lachs und Avocado	6,50€



SUSHI SPEZIAL/ 10 STÜCK 巻き寿司スペシャル

- | | |
|--|---------------|
| 170 Unagi Dragon
Avocado, Surimi, Frühlingszwiebeln, Aal, Sesam und Teriyaki-Soße | 15,50€ |
| 171 Tempura Roll
Mit eingelegtem Gemüse im Tempura-Mantel und Teriyaki-Soße | 11,00€ |
| 172 Vegetable Roll
Verschiedenes Gemüse, außen mit Avocado-Mantel | 11,50€ |
| 173 Oishi Maki
Lachs, Garnelen, Thunfisch, Surimi und Tobiko | 16,50€ |
| 174 Tigergarnelen Maki
Tigergarnelen im Tempura-Teig mit Gurken, Lauch, Mayonnaise und Sesam | 16,50€ |
| 175 Gold Dragon
Lachs-Tempura, Frischkäse und Tobiko | 13,50€ |
| 176 Aal Tempura Maki
Aal und Gurkenstreifen im Tempura-Teig mit Teriyaki-Soße | 15,00€ |
| 177 Maki Frischkäse
Mit Ananas-Frischkäse und Mohn | 9,50€ |
| 178 Avo Age Roll
Gebackene Avocado, im Lachs-Mantel und Teriyaki-Soße | 14,50€ |
| 179 Knackige Chicken Roll
Gefüllt mit Chicken-Teriyaki, Avocado und Frischkäse | 12,50€ |
| 180 India Maki
Gefüllt mit Curry-Frischkäse, Avocado, Salat, und goldgelbem Sesam | 11,00€ |
| 181 Nemo Maki
Lachs, Avocado und Frischkäse, (außen mit Sesam / Frittiert) | 14,50€ |
| 190 Osho Sushi / 6 Stück
Mit Lachs, Avocado, Cocktail-Soße und Röstzwiebeln | 14,00€ |



SUSHI SET UND SASHIMI SET 寿司セット お味噌汁付き INKL. MISO SUPPE

- | | |
|--|----------------|
| 200 Sushi Set klein
6 Nigiri, 6 Maki | 13,50€ |
| 201 Ninja Set
8 Nigiri, 9 Maki | 17,00€ |
| 202 Samurai Set
6 Nigiri, 9 Maki, 8 Sashimi | 23,00€ |
| 203 Sashimi Set / 12 Stück
Verschiedene Fische und Meeresfrüchte | 20,00€ |
| 204 King Platte - für 2 Personen
12 Nigiri, 12 Maki, 10 Maki Extrem, 12 Sashimi, 2 Temaki, Wakamesalat und Gurkensalat | 60,00€ |
| 205 Sushi de Lux - für 4-6 Personen
30 Nigiri, 30 Maki groß, 1 Osho Sushi, 24 Sashimi, Wakame und Gurkensalat | 120,00€ |



DESSERT デザート

300 Heiße Windbeutel mit Creme-Füllung Mit Schoko-Sauce	7,00€
310 Jap. Mochi Kuchen mit Eis-Füllung / 2 Stück Mit frischem Obst	7,00€
320 Kugel Eis Vanille, Kokos, Schoko, Grüntee, Erdbeeren, Mango...	je Kugel/ 2,00€
330 Portion Sahne	1,00€
340 gebackene Banane Mit Honig und Sahne	5,50€



KAFFEE SPEZIALITÄTEN コーヒー

Café Crème / Coffee	2,90€
Cappuccino	3,50€
Café au lait / White coffee	4,30€
Latte Macchiato	4,30€
Espresso Originale	2,30€



ASIATISCHE TEESPEZIALITÄTEN アジアンティーセレクション

Shizuoka Genmaicha <small>ohne Zusatzstoffe</small> Japanischer Grüntee genmaicha mit geröstetem Reis	4,30€
Shizuoka Sencha <small>ohne Zusatzstoffe</small> Japanischer Grüntee `Sencha`	4,30€
China Jasmintee Aromatisierter Tee mit Jasminblüten	4,30€
Schwarztee Asiatischer Schwarztee	4,30€
Heiße Joana Limette, frische Minze, frischer Ingwer und Honig	4,50€
Frischer Ingwertee Frische Ingwerscheiben	3,60€
Pfefferminztee Frische Pfefferminz Blätter	3,60€



SOFTDRINKS ソフトドリンク

Coca Cola	0,33l	3,50€
Coca Cola Zero	0,33l	3,50€
Sprite	0,33l	3,50€
Feinperlig/ Vio Still	0,25l	2,80€
Feinperlig/ Vio Still	0,75l	7,90€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50€
Saft / Nektar		
Apfelsaft	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€
Bananensaft	0,2l	3,50€
Kirschsaff	0,2l	3,50€
Ananassaft	0,2l	3,50€
Maracujasaft	0,2l	3,50€
Saftschorle klein	0,2l	3,00€



WICHTIG

Alle Eistees und Cocktails auch zum Mitnehmen!

COCKTAIL - HAPPY HOUR

Jeden Freitag und Samstag
(17 - 20 Uhr jeder Cocktail nur 6€)

EISTEE アイステイ

0,44l

Ice Tea Citrus Grüntee mit erfrischender Zitrone	5,50€
Ice Tea Far East Grüntee, Grenadine, Orangensaft	5,50€
Green Envy Grüntee, Minzsirup, Milch	5,50€
Coconut Ice Tea Schwarztee mit Kokos-Eis und Ananassaft	5,50€
Vanille Orange Ice Tea Schwarztee mit Grenadine, Orangensaft und Vanille-Eis	5,50€
Hawaii Ice Tea Schwarztee mit Ananassaft, Vanille-Eis und frischen Ananasstückchen	5,50€
Sherry Dream Grüntee, Zitronensaft, Kirschsaff, Grenadine, Gin	5,50€
Tropical Sunset Grüntee, Peachtree Likör, Maracujasaft, Grenadine	5,50€
Kokos Banane Schwarztee, Kokos-Eis, Bananensaft, Kokos-Sirup	5,50€



COCKTAILS カクテル

SINGAPORE SLING Gin, Zitronensaft, Soda und Grenadine	8,50€
TOM COLLINS Gin, Zitronensaft, Sirup und Soda	8,50€
WHISKEY SOUR Whiskey, Zitronensaft und Sirup	9,60€
MANHATTAN BOURBON Whiskey und Martini Rosso Bourbon	9,60€
MAI TAI Weißer Rum, brauner Rum, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft und Sirup	10,50€
TEQUILA SUNRISE Tequila, Orangensaft und Grenadine	8,50€
PIÑA COLADA Ananassaft, Kokos-Sirup, Malibu und Sirup	9,60€
SEX ON THE BEACH Gin, Peachtree Liqueur, Crème de Cassis, Zitronen- & Maracujasaft	9,60€
MOJITO Havana Club 3 Jahre, Rohrzucker, Pfefferminzblätter, Limettenspalten und Soda	9,60€
CAIPIRINHA Cachaca, Rohrzucker und Limettenscheiben	9,60€
CUBA LIBRE Rum, Limettensaft, Cola und Limetten	8,50€
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda	8,50€



COCKTAILS OHNE ALKOHOL ノンアルコールカクテル

PUSSY FOOT Orangensaft, Banane, Ananassaft, Sahne und Grenadine	7,80€
SHIRLEY TEMPLE Grenadine, Sprite, und Ginger Ale	7,80€
JOANA Limette, brauner Zucker und Ginger Ale	7,80€
COCONUT KISS Kokossirup, Sahne, Ananassaft und Grenadine	7,80€
CHERRY KISS Kokossirup, Grenadine, Zitronensaft, Kirschsaff und Sahne	7,80€
SAN FRANCISCO Ananas, Maracuja, Orangen, Zitrone und Grenadine	7,80€



ASIATISCHES/ SHOTS ビール・ショット

Kirin Beer - 5% Alk.	0,33l	4,00€
Sake warm/kalt - 15% Alk.	0,18l	4,50€
Rosenschnaps - 54% Alk.	4cl	4,00€
Sambuca - 38% Alk.	2cl	2,50€
Jägermeister - 35% Alk.	2cl	2,50€





VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie eine angenehme Zeit bei uns verbringen konnten.

Alle Speisen erhalten Sie auch zum Mitnehmen.

Sprechen Sie unser Team gerne an, und wir bereiten Ihre Bestellung frisch für Sie zu.

Zusatzstoffe:

1 - ANTIOXIDATIONSMITTEL (A) 2 - FARBSTOFFE (F)
3 - GESCHMACKSVERSTÄRKER (GV) 4 - KONSERVIERUNGSMITTEL (K)

Allergene:

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE | B - KREBSTIERE | C - EIER | D - FISCH
E - ERDNÜSSE | F - SOJA | G - MILCH | H - SCHALENFRÜCHTE | I - SELLERIE
J - SENF | K - SESAM | L - SCHWEFELDIOXID & SULPHITE | M - LUPINEN | N - WEICHTIERE