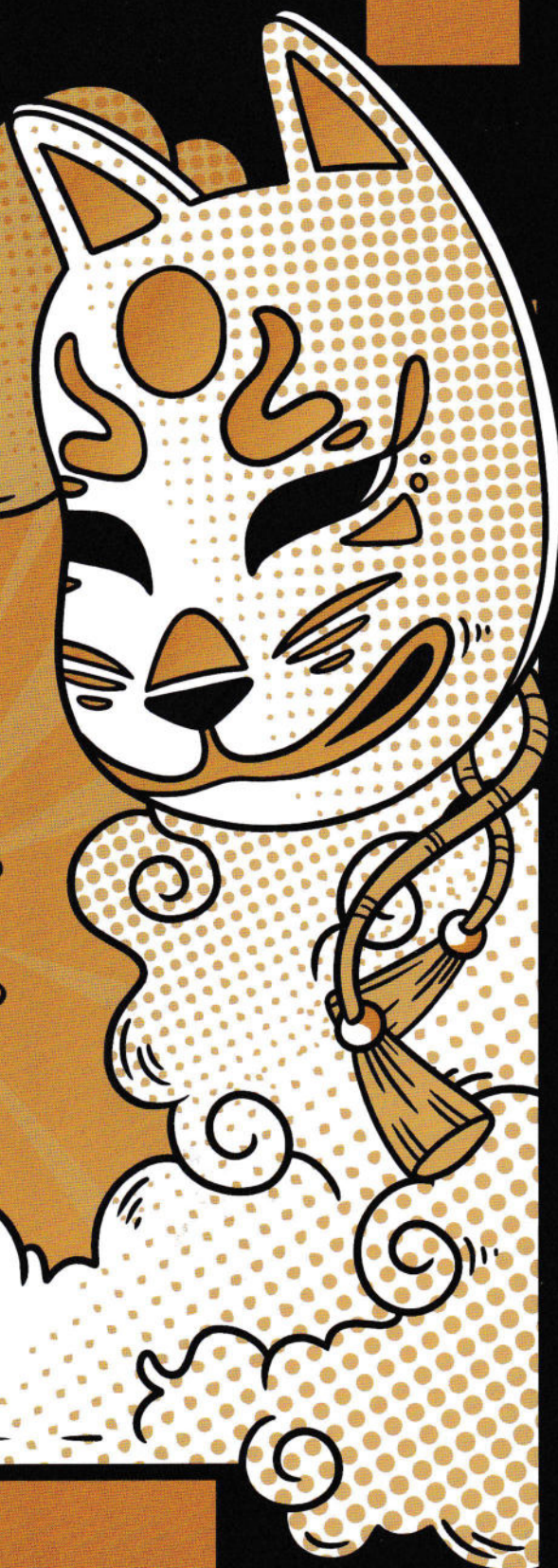


TASTE OF ASIAN

**KI
BI**

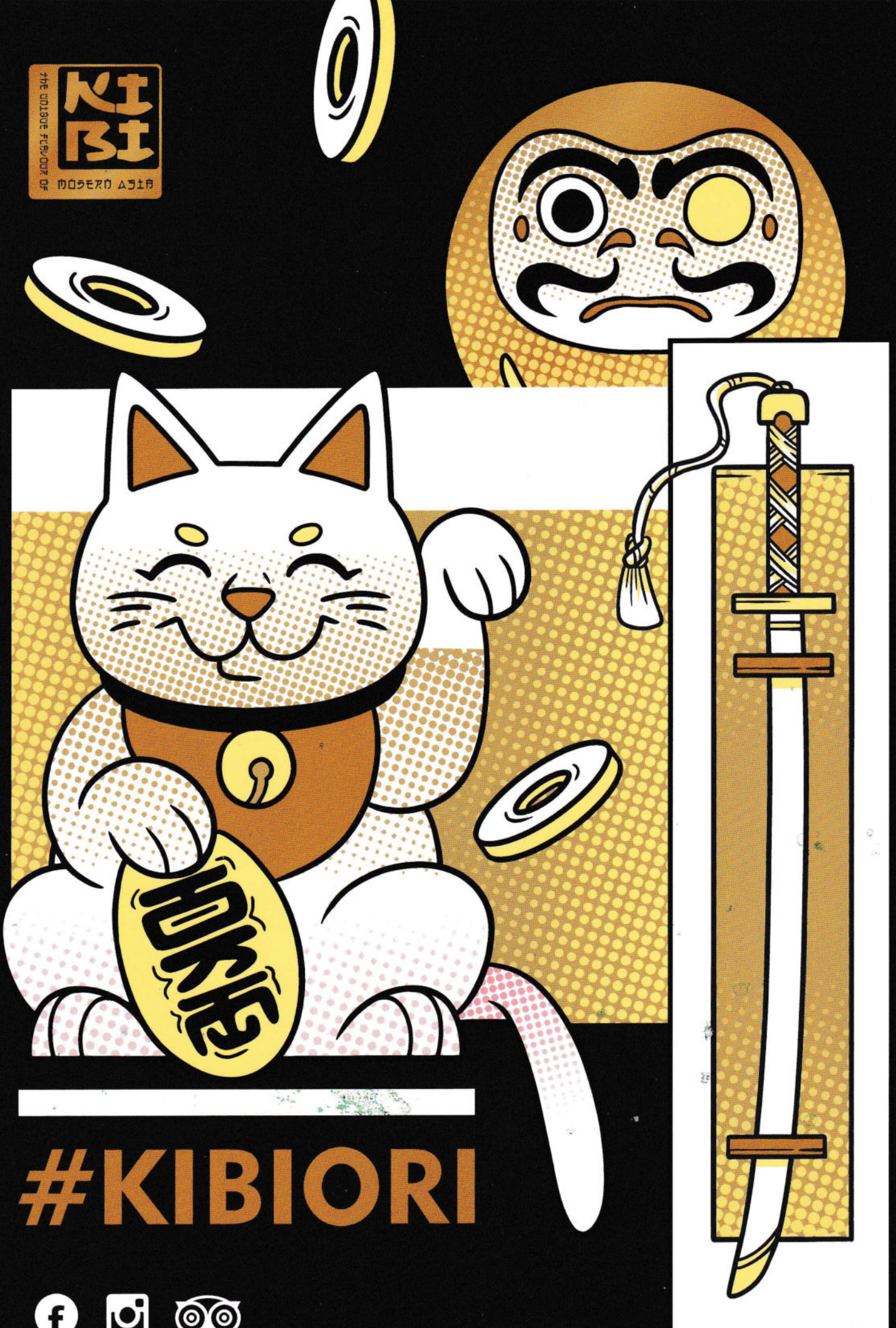


SPEISEKARTE

Speyerstraße
63065 Offenbach am Main

21





#KIBIORI





Das KiBiori verkürzt für - KiBi Original - befindet sich in Offenbach und nur wenige Minuten vom wunderschönen Main entfernt und lädt somit auf einen perfekten romantischen Abend ein. Dieser wird Ihnen im KiBi von einem jungen und engagierten Team begleitet, die stets darauf bedacht sind, auf alle Ihre Wünsche behutsam einzugehen.

Kulinarisch, verfolgen wir das Ziel, den selbst interpretierten Stil der europäisch asiatischen Kochkunst zum vollen Ausdruck zu bringen. Die Leidenschaft für asiatische Fusionsküche spiegelt sich in unserer Dynamik und Kreativität wider, weshalb wir stets eine wechselnde Speisekarte pflegen. Neben der Qualität und Frische unserer Zutaten, liegt außerdem die Präsentation der Gerichte im Fokus.

Stilistisch zwischen zahlreichen Maneki-neko, den winkenden Katzen, und rosafarbenen Kirschblüten an der Decke, fasziniert das KiBi mit erstklassigem Sushi, dass jedes Mal ein wahrer Hingucker ist, denn Liebe geht nicht nur durch den Magen, sondern Essen, Liebe und stilvolle Präsentation geht bei uns Hand in Hand. Unsere warmen Speisen werden täglich mit ausgewogenen und regionalen Produkten zubereitet, sodass Sie garantiert wohl genährt und gestärkt in den Tag starten, oder den Abend ausklingen lassen können. Ihre Abende im KiBi können entweder romantisch zu zweit genossen werden, gesellig in Gruppen oder auch einfach ein spontaner Familienabend sein. Wir stehen Ihnen zu jedem Anlass zur Verfügung, auch wenn Sie besondere Abende zuhause feiern möchten, bieten wir Ihnen einen außergewöhnlichen Catering-Service an.

Wer also Lust auf solide und besondere Sushi-Kreationen in entspannter Atmosphäre hat, ist bei K I B I O R I genau am richtigen Ort.

Bestellen und reservieren Sie gerne telefonisch unter 069/80909866 oder über goody.com/kibi-offenbach

Ihr KiBi-Team

OCEAN STARTERS

- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | Wakame ^{4,11} | 5.9 |
| | Seetang Salat mit Avocado und Sesam. | |
| 2. | Tuna Wakame ^{4,11,3} | 8.0 |
| | Flambierter Thunfisch auf Seetang Salat mit Unagi-Soße. | |
| 3. | Salmon Wakame ^{4,11,3} | 7.5 |
| | Flambierter Lachs auf Seetang Salat mit Unagi-Soße. | |
| 4. | Lachs Tarta ^{4,11,3} | 8.2 |
| | Gewürfelter Lachs mit Avocado auf Seetang Salat.
Serviert mit gegrilltem Reispapier. | |
| 5. | Tuna Tarta ^{4,11,3} | 8.8 |
| | Gewürfelter Thunfisch mit Avocado auf Seetang Salat.
Serviert mit gegrilltem Reispapier. | |
| 6. | Goi Cuon ^{1,2,14} | |
| | Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Reisnudeln.
Serviert mit Limetten-Chili-Vinaigrette,
wahlweise mit: | |
| | - Hähnchen | 6.5 |
| | - Tofu | 5.9 |
| | - Tempura Garnelen | 7.4 |
| 7. | Süßkartoffeln ³ | 5.9 |
| | Pommes aus Süßkartoffeln. Serviert mit Kibi-Mayo. | |
| 8. | Edamame ⁶ | 5.9 |
| | Gedämpfte japanische Sojabohnen. | |



- | | | |
|-----|---|------|
| 9. | Ha Cao ^{2,11} | 6.9 |
| | Gedämpfte Dumplings gefüllt mit Garnelen.
Serviert mit Sesam-Dressing. | |
| 10. | Nem Ran ^{1,2,11} | 6.9 |
| | Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen
serviert auf Salat. | |
| 11. | Gion Gion ^{1,2,11,3} | 7.9 |
| | Tempura Garnelen serviert auf Salat. | |
| 12. | Kibi Tapas | |
| | Verschiedene Vorspeisen | |
| | - Für zwei Personen | 15.8 |
| | - Für drei Personen | 21.2 |
| 13. | Gyoza | 6.5 |
| | Gebackene Gyoza gefüllt mit Hähnchenfleisch,
serviert auf Wildkräutersalat | |
| | - Vegetarisch | 5.9 |
| 14. | Chikin Sate | 6.8 |
| | Gegrillte Hähnchenspieße auf Salat
serviert mit Erdnusssoße. | |



Gemischter Salat ^{11,14,3}

Wildkräutersalat gemischt mit Cherrytomaten,
Sesam-Dressing, Olivenöl, Shiso Kresse
und hausgemachte Chili-Limetten-Vinaigrette
wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|-----|
| - Hühnerbrust gegrillt | 7.0 |
| - Garnelen gebraten | 8.2 |
| mit Schalotten, Dill | |
| - Rinderhüftsteak geschnetzeltes | 8.4 |
| - Lachs gegrillt | 8.0 |
| - Thunfisch gegrillt | 9.2 |
| - Tofu gegrillt | 6.9 |

Papaya Salat ^{11,14}

Frischer Salat aus grüner Papaya, Karotten,
Cherrytomaten, gerösteter Sesam und Erdnüsse,
abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Vinaigrette
wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|-----|
| - Tofu | 6.9 |
| - Hühnerbrust gerillt | 7.2 |
| - Rinderhüftsteak geschnetzeltes | 8.4 |
| - Garnelen gebraten | 8.2 |

Mango Salat

Frischer Salat aus Grüne Mango, Cherrytomaten,
gerösteter Sesam und Erdnüsse, abgeschmeckt
mit Chili- Limetten- Vinaigrette wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|-----|
| - Tofu | 6.9 |
| - Hühnerbrust gerillt | 7.2 |
| - Rinderhüftsteak geschnetzeltes | 8.4 |
| - Garnelen gebraten | 8.2 |

SOUPS

Pho Hanoi

Traditionelle, vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Hühnerbrühe, verfeinert mit Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Anis und Kardamon, dazu Koriander und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

Roastbeef	- Small	7.7
	- Big	13.5
Huhn	- Small	6.9
	- Big	12.5
Tofu	- Small	6.5
	- Big	11.5

CreamyCocosZoup⁷

Kräftige Hühnerbrühe mit Champignons, Cherrytomaten und sahniger Kokosmilch, wahlweise mit:

- Huhn	6.9
- Garnelen	7.2
- Lachs	7.9

Suppai⁴

Kräftiger Fischfond mit Cherrytomaten, Dill und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft, wahlweise mit.

- Huhn	6.9
- Garnelen	7.2
- Lachs	7.9





KiBi Wok

Bun Bo Nam Bo ^{1,6,11,14} 14.5

Geschnetzeltes Roastbeef gebraten mit hausgemachte Zwiebelsoja-Marinade. Serviert auf Wildkräutersalat und Reismudeln. Abgeschmeckt mit Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette.

Bun Nem ^{1,2,6,11,14} 11.9

Knusprig gebackene Frühlingsrollen. Serviert auf Wildkräutersalat und Reismudeln. Abgeschmeckt mit Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette.

Goldader

Gebratener Reis mit Ei und Wok Gemüse dazu wahlweise mit:

- | | |
|---------------------|------|
| - Tofu | 11.2 |
| - Hühnerbrustfillet | 12.2 |
| - Garnelen | 13.9 |
| - Lachs | 15.5 |
| - Thunfisch | 16.2 |
| - Entenbrustfillet | 17.4 |



KiBi Gold ^{7,11,14,3}

Rotes Curry mit Sahnigen Kokosmilch, gekocht mit frischem Gemüse.
Serviert mit Wildkräutersalat und Jasmin Reis oder Reisbandnudeln,
dazu wahlweise mit:

- Würzige Hühnerbrust	12.2
- Gebratene Garnelen	14.8
- Geschnetzeltes Roastbeef	14.5
- Thunfisch gegrillt	18.0
- Lachs gegrillt	16.0
- Entenbrustfillet	18.2
- Tofu	11.2

Folgende Gerichte beinhalten frisches Gemüse
der Saison, gebraten in einer hausgemachten dunklen Gewürzsoße. Serviert
mit Jasmin Reis
und Wildkräutersalat.

Vit Troi ^{1,6,11,14}	19.2
Entenbrustfillet	
Bo Luc Lac ^{6,11,14}	17.5
Roastbeef	
Salmon Stream ^{4,6,11,14}	17.9
Gegrillter Lachs	
Kingdom of Kibi ^{4,6,11,14}	21.5
Gegrillter Thunfisch	





SUSHI

THE UNIQUE
OF MORND A



KI
BI

FLAVOUR
SIA





MAKI

8 STK.



M1.	Sake	Fresh Salmon (Lachs)	6.0
M2.	Maguro	Fresh Tuna	6.5
M3.	Ebi	Gekochte Black-Tiger-Prawn	6.0
M4.	Anago	Aal mit Unagi- Soße	6.2
M5.	Fry Ebi	Gebackene Garnelen	7.2
M6.	Avocado	Avocado	5.5
M7.	Kappa	Gurke	5.5
M8.	Salmon Skin	Gebackene Lachsflocken	6.2
M9.	Asparagus	Grüner Spargel (Tempura)	5.9
M10.	Crispy Surimi	Surimi (Tempura)	5.9

NIGIRI

2 STK.

N10.	Salmon	Fresh Salmon (Lachs)	6.2
N11.	Maguro	Fresh Tuna	6.8
N12.	Ebi	Gekochte Black-Tiger-Prawn	6.2
N13.	Anago	Aal mit Unagi- Soße	6.9
N14.	Sakana Gatsuo	Butterfisch	6.4
N15.	Aburi Salmon	Lachs Flambiert	7.2
N16.	Aburo Maguro	Tuna Flambiert	7.9
N17.	Masago	Flying Fish Eggs	6.5
N18.	Asparagus	Grüner Spargel (Tempura)	5.9

INSIDE OUT ROLLS

8 STK.

U20.	Alaska Roll ⁴	Lachs, Avocado, Tobiko	11.0
U21.	California Roll ²	Surimi, Avocado, Tobiko	10.2
U22.	Maguro Roll ⁴	Thunfisch, Avocado, Tobiko	11.9
U23.	Anago Roll ^{4,11}	Aal, Gurke, Sesam	10.9
U24.	Ebi Tempura ^{1,2,11}	Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam	11.9
U25.	Salmon Skin ^{4,11}	Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam	11.2
U26.	Vegan ¹¹	Gurke, Avocado, Sesam	9.9
U27.	Veggie ^{1,11}	Tempura Avocado, Gurke, Mango, Sesam	10.5
U28.	Chikin	Hähnchen, Gurke, Sesam	10.9
U29.	Crispy California	Tempura Surimi, Avocado, Sesam	10.5
U30.	Spicy Tuna	marinierter Thunfisch, Avocado, Tobiko, Sesamöl	12.2





KIBI CRUNCHY

5 Stk. - Small

10 Stk. - Big

- | | | | |
|--|--|------------|-------------|
| C30. | Salmon Crunchy ^{1,3,4,7,11} | 8.2 | 14.5 |
| Gebackene Tempura Rolle mit Lachs, Avocado, Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Chili-Mayo, Unagi Soße, und Mango-Curry-Soße. | | | |
| C31. | Tuna Crunchy ^{1,3,4,7,11} | 8.5 | 15.5 |
| Gebackene Tempura Rolle mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Chili-Mayo, Unagi Soße, und Mango-Curry-Soße. Avocado und Philadelphia | | | |
| C32. | Fry Ebi Crunchy ^{1,2,3,7,11} | 8.5 | 15.5 |
| Gebackene Tempura Rolle mit Tempura Garnelen, Gurken, Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Chili-Mayo, Unagi Soße, und Mango-Curry-Soße. | | | |
| C33. | Veggie Crunchy ^{1,3,7,11} | 6.9 | 12.0 |
| Gebackene Tempura Roll mit Avocado, Gurke, Grüner Spargel und Frischkäse. Serviert mit Guacamole Salsa Roja, Chili-Mayo, Unagi Soße und Mango-Curry-Soße. | | | |
| C34. | KiBi Crunchy ^{1,2,3,4,7,11} | 9.2 | 15.3 |
| Gebackene Tempura Roll mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Surimi, Avocado, Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Chili-Mayo, Unagi Soße, und Mango-Curry-Soße. | | | |
| C35. | Chikin Crunchy | 7.9 | 14.5 |
| Gebackene Tempura Rolle mit Tempura Hähnchen, Gurken, Frischkäse. Serviert mit Guacamole, Salsa Roja, Chili-Mayo, Unagi Soße, und Mango-Curry-Soße. | | | |

KIBI

SPECIAL ROLL

8 STK.



H40. Captain Tiger ^{1,2,3,4,7,11} **14.2**

Tempura Garnelen, Frischkäse, Mango, Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs.

Serviert mit Chili-Mayo und süßer Unagi Soße.

H41. Snow Tiger ^{1,2,3,4,7,11} **13.9**

Tempura Garnelen, Avocado, bedeckt mit flambiertem Butterfisch, auf einem Bett aus Guacamole.

Serviert mit hausgemachter Mango-Curry-Soße, Chili-Mayo und Unagi Soße.

H42. Mama Ebi ^{1,2,3,4,7,11} **14.2**

Gebackene Lachsflocken, Gurken, und Frischkäse bedeckt mit gekochten Garnelen. Serviert mit Mango-Curry-Soße, Chili-Mayo, Unagi Soße und Reispapier.

H43. FutoFuto ^{1,2,3,4,7,11} (5 Stk.) **10.5**

Große Maki Rolle mit Avocado, Tuna, Gurke, Lachs, Surimi, Tobiko und Butterfisch.

H44. Crispy Warrior ^{1,2,3,7,11} **14.6**

Tempura Garnelen mit Röstzwiebeln, Avocado.

Serviert mit Mango-Curry-Soße, Chili-Mayo und Unagi Soße.

H45. Beef Attack ^{1,3,4,7,11} **15.9**

Lachsflocken, Gurken, bedeckt mit kurz gegrilltem Roastbeef, Röstzwiebeln. Serviert mit Kibi-Gewürzsoße.

H46. Sake Fancy ^{1,3,4,7,11} **13.5**

Tempura Avocado, Babyspagel, mit Frischkäse, bedeckt mit Lachs-Sashimi, Serviert mit Chili-Mayo und Unagi Soße.

H47. KiBi "WoW" ^{1,2,3,7,11} **14.9**

Tempura Garnelen und Gurken. Bedeckt mit Ebi und Reispapier. Serviert mit Tobiko und Chili-Mayo.

H48. Amazing Chef **15.9**

Let the Chef help (^, ^)

H49. KiBi Veggie **13.2**

Tempura Karotten, Mango, Gurken. Bedeckt mit Avocado und Tofu. Serviert mit Unagi Sose.





SASHIMI

S55.	Salmon Sashimi ⁴ 8 Scheiben Lachs	18.5
S56.	Tuna Sashimi ⁴ 8 Scheiben Thunfisch	21.5
S57.	Aburi Salmon ^{4,11} 8 Scheiben Feuerlachs	19.9
S58.	Aburi Tuna ^{4,11} 8 Scheiben Feuerthunfisch	22.0
S59.	KiBi Sashimi ^{2,4} 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Tuna, 3 Scheiben Butterfisch, 2 gekochte Garnelen	27.5

KIBI COMBOS

| 01. Maki Mix 13.0

8 Stück Maki Lachs
8 Stück Maki Thunfisch
8 Stück Maki Avocado

| 02. Salmon 19.5

8 Stück Maki Lachs
4 Stück Lachs Sashimi
4 Stück Nigiri Lachs

| 03. KiBi Meal 25.5

10 Stück Tuna Crunchy
8 Stück Salmon Skin I.O
2 Stück Thunfisch Sashimi
2 Stück Butterfisch Sashimi

| 04. Classic 16.5

8 Stück California Roll
8 Stück Maki Gurke
8 Stück Maki Thunfisch

| 05. KiBi Connoisseur 19.9

8 Stück Captain Tiger Roll
2 Stück Salmon Nigiri
2 Stück Ebi Nigiri

| 06. Veggie 14.0

8 Stück Inside-Out Vegan
8 Stück Maki Gurke
8 Stück Maki Avocado

| 07. Beat Ocean 18.9

Lachs-, Thunfisch-,
Butterfisch Sashimi,
gekochte und Tempura Garnelen
auf Sushi-Reis
und Wildkräutersalat-Bowl

| 08. Golden Roses 38.0

8 Stück Amazing Chef
10 Stück Salmon Crunchy
4 Stück Sashimi
4 Stück Nigiri
Seetang Salat

| 09. KiBi on the Boat 60.0

10 Stück Tuna Crunchy
8 Stück Amazing Chef
8 Stück Maki Lachs
8 Stück Maki Gurke
8 Stück Alaska Roll
4 Stück Sashimi
4 Stück Nigiri

| 10. KiBi Nutritionist!!! 127.0

10 Stück Tuna Crunchy
10 Stück Salmon Crunchy
5 Stück FutoFuto
8 Stück Amazing Chef
16 Stück Maki Lachs
16 Stück Maki Avocado, Gurke
8 Stück Inside-Out Vegan
8 Stück Alaska Roll
8 Stück Sashimi
8 Stück Nigiri

| 11. Freestyle KiBi 24.0 Euro/Person

Gemischte Sushi Platte
vom Koch zusammengestellt.
Lasst Euch überraschen.





HOMEMADE DRINK

Thai Basil Lemonade 5.5
Cranberry, Thai Basilikum, Limetten

Ginger Lime 5.5
Gingerbeer, Limetten, Minze, Ingwer

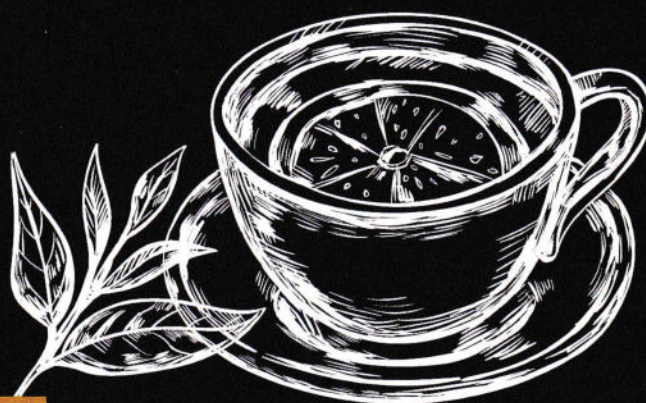
Tra Da 5.5
Kumquat Tee, Zitrone, Minze

Revive 5.9
Wildberry, Frische Wildberren, Orange

Winterhouse 5.5
Zimt, Apfelsaft, Orange

Lemongras- Ice Tea 5.5
Fresh Lemongras, Lime, Gingerbeer





HOT TEA & COFFEE



Green Tea	3.4
Jasmin Tea	3.4
Hot Ingwer Tea Ingwer, Orange, Limette, mit / ohne Honig	4.2
Vietnamesische Ca phe	3.9
Ca Phe Sua đa (ICE Coffee)	4.4
Bac siu Coconut Espresso	5.7





SOFTDRINK



Aqua Morelli mit Kohlensäure	0.25L	2.8
Still	0.70L	5.2
Cola / Zero / Fanta / Sprite	0.25L	2.8
	0.45L	3.8
Traubensaft ³ / Lycheesaft ³ /	0.25L	2.8
Cranberry ³ / Apfelsaft ³ /	0.45L	4.0
Mangosaft ³ / Maracujasaft		
Schorle	0.25L	2.8
	0.45L	3.8
Schweppes Ginger Beer/ Ginger Ale ^{2,3} /	0.20L	3.0
Russian Wildberry ³ / Tonic Water ⁸		

BEER

Fassbier Pilsner ^A	0,3L	3.4
	0,5L	4.4
Hefeweizen Hell ^A	0,5L	4.4
Hefeweizen Hefe Dunkel ^A	0,5L	4.4
Hefeweizen Alkoholfrei ^A	0,5L	4.4
Tiger Bier ^A	0,3L	3.8

LONGDRINK

Lilet Wildberry	6.9
Wildberry, Lilet, Minze	
Aperol Spritz	6.2
Aperol, Secco, Orange	
Greentea Mojito	7.9
Matcha, Barcadi, Limetten	
Hugo	6.2
Holunder, Secco, Minze	
Maracuja Smash	7.9
Maracuja, Havana, Minze	
Freestyle Gin	7.2





WEIBWEIN

Riesling	0.2L	5.9
	0.75L	21.0
Grauer Burgunder	0.2L	6.5
	0.75L	22.0
Spätburgunder Rose	0.2L	5.9
	0.75L	18.5

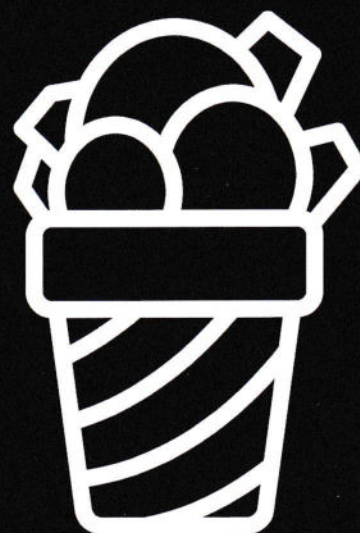


SHOT

Lua Moi	4.2
Nep moi	4.2



KIBI SWEETS



KiBi-Nuggets^{1,11}
Sesambällchen

4.2

Chocoletlava^{1,3,6,7}
Schokokuchen

5.2

Mochi Ice Cream
- Vanille - Matcha

- Mango

- Cocos

5.9





Allergeninformation

1. Glutenhaltiges Getreide:

z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern;
enthalten ein z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen

2. Krebstiere:

z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; enthalten z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten

3. Eier:

z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; kann enthalten sein z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing

4. Fisch:

alle Fischarten; enthalten z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Solen etc.

5. Erdnüsse:

z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.

6. Soja:

z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; enthalten z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer

7. Milch:

Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; enthalten z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten

8. Schalenfrüchte:

Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, enthalten z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto

9. Sellerie:

Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; enthalten z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen

10. Senf:

z. B. Senfkörner oder -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen

11. Sesamsamen:

z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; kann enthalten sein in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.

12. Lupine:

z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten

13. Schwefeldioxid und Sulfite:

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, E 220-E 228, enthalten z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig

14. Weichtiere:

z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, kann enthalten sein in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7) B = Krebstiere
C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecanuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8
und Queenslandnuss 9) I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M = Lupinen N = Weichtiere