

Satori – House of Sushi

Mittagsmenü (Freitag bis Sonntag 12-15 Uhr)

M1 Menü Normale <i>(Vorspeise + Uramaki + Nachspeise deiner Wahl)</i>	14,90
M2 Menü Crispy <i>(Vorspeise + Frittierte Rolle + Nachspeise deiner Wahl)</i>	18,90
M3 Menü Speziale <i>(Vorspeise + Spezial Rolle + Nachspeise deiner Wahl)</i>	24,90

Bao Buns (2 Stück)

1. Chicken Bao <i>(Zartes Hähnchenfilet kombiniert mit knackigen Karottenstreifen, frischem Blattsalat, aromatischem Koriander und wahlweise würziger Spicy Mayo oder cremiger Mayonnaise.)</i>	12,90
2. Beef Bao <i>(Zart geschmortes Rindfleisch, serviert mit knackigen Karottenstreifen, frischem Blattsalat, duftendem Koriander und wahlweise feuriger Spicy Mayo oder klassischer Mayonnaise)</i>	12,90
3. Schrimps Bao <i>(Knusprig-zartes Ebi-Tempura, begleitet von frischen Karottenstreifen, knackigem Blattsalat, aromatischem Koriander und verfeinert mit wahlweise würziger Spicy Mayo oder cremiger Mayonnaise)</i>	12,90

Nudel- und Reisgerichte

Udon-Gerichte

10. Tori Niku Udon <i>(Udon-Nudeln in klarer Dashi-Sojabrühre, serviert mit zartem Hähnchenfleisch, Onsen-Ei und Frühlingszwiebeln).</i>	12,90
11. Gyu Niku Udon <i>(Udon-Nudeln in aromatischer Dashi-Sojabrühre mit mariniertem Rindfleisch, Onsen-Ei, und Koriander).</i>	13,90

Donburi-Spezialität

12. Kara-Katsudon <i>(Ein Fusion-Donburi mit knusprig frittiertem Hähnchen nach Satori Art, geschmort in würziger Dashi-Zwiebel-Ei-Sauce auf gedämpftem Reis.)</i>	13,90
--	--------------

Vorspeisen

20. Kimchi Salat <i>(Würzig fermentierter Chinakohl nach koreanischem Originalrezept – intensiv im Geschmack, leicht scharf und voll natürlicher Umami-Noten. Ideal als Beilage oder geschmackvoller Akzent)</i>	4,90
--	-------------

21. Edamame <i>(gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz)</i>	5,50
22. Gyoza <i>(Traditionelle japanische Teigtaschen - goldbraun knusprig gebraten und gedämpft, gefüllt mit zartem Hähnchen und einer frischen Mischung aus asiatischem Gemüse, serviert mit süß-scharfer Sweet-Chili-Sauce)</i>	7,90
23. Tori Karaage "Satori Style" <i>(5 Stück, Goldbraun frittiertes, saftiges Hähnchen nach unserem Geheimrezept serviert mit Zitronenspalte und Teriyaki-Sauce)</i>	7,90
24. Frühlingsrolle <i>(3 Stück, Goldbraun frittierte Reispapierrollen zartem Hähnchenfleisch und Gemüsefüllung, serviert mit süß-scharfer Sweet-Chili-Sauce)</i>	5,90
25. Mini Gemüsefrühlingsrolle <i>(6 Stück, serviert mit süß-scharfer Sweet-Chili-Sauce)</i>	3,90

Sashimi (10 Stück)

30. Sake <i>(Lachs)</i>	18,90
31. Maguro <i>(Thunfisch)</i>	19,90

Nigiri (1 Stück)

40. Kappa <i>(Gurke)</i>	2,50
41. Avocado	2,50
42. Asupara <i>(Spargel)</i>	2,50
43. Tamago <i>(Traditionell zubereitetes japanisches Omelett (Dashi-Mirin-Soße) in mehreren Schichten gebräunt)</i>	2,50
44. Inari Age <i>(Goldbraun frittierte Tofubeutel in süß-salziger Dashi-Marinade)</i>	2,50
45. Sake <i>(Lachs)</i>	3,30
46. Maguro <i>(Thunfisch)</i>	3,70

47. **Ebi** 3,30
(gekochte Garnelen)

48. **Unagi** 3,70
(gegrillter Aal)

Hosomaki (6 Stück)

50. **Kappa Maki** 4,50
(Gurke und Sesam)

51. **Avocado Maki** 5,00

52. **Sake Maki** 6,50
(Lachs)

53. **Tekka Maki** 7,00
(Thunfisch)

54. **Ebi Maki** 6,50
(gekochte Garnelen)

Uramaki (8 Stück)

60. **Tibet** 7,90
(Samtiger Frischkäse, zarter Spargel und frischer Rucola – eine puristische Inside-Out Rolle, die mit Klarheit und Frische begeistert)

61. **Nairobi** 8,90
(Cremiger Frischkäse, zarte, gekochte Garnele und würziger Rucola – eine raffinierte Inside-Out Rolle, die frische Meeresaromen mit pfeffriger Kräuternote verbindet)

62. **Denver** 8,90
(Frischer Lachs und cremige Avocado, perfekt ergänzt durch den knackigen Biss gerösteten Sesams – ein Geschmackserlebnis voller Harmonie)

63. **Vancouver** 8,90
(Feinster Lachs, umschmeichelt von cremigem Frischkäse und veredelt mit aromatisch geröstetem Sesam – eine elegante Verschmelzung aus Frische und Raffinesse, inspiriert vom Pazifik)

64. **Shanghai** 8,90
(Cremiger Frischkäse, knusprig gebratene Lachshaut und frische Gurke – elegant umhüllt von Sushi-Reis und veredelt mit geröstetem Sesam. Eine raffinierte Komposition aus Crunch, Frische und feiner Umami-Note, die asiatische Finesse mit modernem Genuss vereint)

65. **Kairo** 9,40
(Ein elegantes Zusammenspiel aus zart gegartem Thunfisch, verfeinert mit samtiger,

hausgemachter Spicy-Mayo und veredelt durch fein gerösteten Sesam. Diese kunstvoll dekonstruierte Sushi-Kreation vereint Raffinesse und Tiefe – ein Hauch von Luxus in jedem Bissen)

- 66. Helsinki** **9,40**
(Knusprig frittiertes Hähnchenbrustfilet trifft auf frische Gurke und gerösteten Sesam – eingerollt in zartem Sushi-Reis. Eine ausgewogene Kombination aus Herzhaftigkeit, Frische und einem Hauch Nussigkeit)

Spezial Rollen (10 Stück)

- 70. Tokyo** **17,50**
(Eine edle Kreation mit knusprig frittierten "King-Prawns" (15–20 cm), zartem Spargel und cremigem Frischkäse – verfeinert mit hauchdünn aufgeschnittener, buttrig-weicher Hass-Avocado, kunstvoll fächerförmig drapiert)

- 71. NY** **17,50**
(mariniertem Lachs-Tatar (Lauchzwiebel, Panko, hausgemachter Spicy-Mayo) und Avocado, gekrönt von flambiertem Lachsfilet)

- 72. London** **17,50**
(Premium-Sushi-Kreation mit frischer Gurke, gegrillter Aalstreifen, zarte Lachshaut und Frischkäse, abgerundet mit Lachs-Carpaccio)

- 73. L.A** **17,50**
(Zarte kanadische Snow-Crab-Streifen mit frischer Mayo, Buttrige Avocado und Gurke, veredelt durch Garnelen-Topping)

- 74. Berlin** **17,50**
(Knuspriger Tempura-Spargel als Basis, gefolgt von Avocado und würzig mariniertem Thunfisch (in unserer fein abgestimmten Spicy-Mayo mit Lauchzwiebeln und knuspriger Panko-Krume). Die Krönung: ein zartes Carpaccio aus Lachs, Thunfisch und Avocado.)

Frittierte Rollen (6 Stück)

- 80. Rio** **12,90**
(Cremiger Frischkäse, knusprige Tempura-Garnelen, samtige Avocado und frische Gurke, eine harmonische Kombination aus Crunch und Frische, die auf der Zunge tanzt)

- 81. Dubai** **12,90**
(Cremiger Frischkäse, zarter Lachs, samtige Avocado und knackige Gurke – in einer goldbraun frittierten Hülle. Eine köstliche Kombination aus mildem Geschmack, frischer Leichtigkeit und einem knusprigen Crunch, die jeden Bissen zu einem kleinen Luxusmoment macht)

- 82. Bangkok** **12,90**
(Cremiger Frischkäse, samtige Avocado, knackige Gurke und knusprig frittiertes Hähnchenbrustfilet – eine exotische Kombination aus Frische und herzhaftem Crunch, die den Geschmack Thailands auf die Zunge bringt)

83. Hawaii **12,90**
(Cremiger Frischkäse, zarter, mit Mayo marinierter Thunfisch, samtige Avocado und frische Gurke – in einer knusprig frittierten Hülle vereint sich exotischer Geschmack mit cremiger Frische)

84. Oslo **11,90**
(Feiner Frischkäse trifft auf zarten Spargel, cremige Avocado und knackige Gurke – umhüllt von einer goldbraun frittierten Hülle. Ein vegetarischer Genuss, der mit Leichtigkeit und Geschmack überzeugt)

Nachspeisen

90. Mochi-Eis **7,50**
(Wähle drei zarte Mochi-Kugeln aus den verführerischen Geschmacksrichtungen Matcha, Erdbeere, Yuzu-Zitrone, Schokolade, Himbeere und Mango-Passionsfrucht – serviert mit einer frischen Komposition aus Waldfrüchten. Ein harmonisches Zusammenspiel aus cremiger Süße, fruchtiger Frische und feiner Textur)

91. Bananen Bällchen **3,90**
(3 Stück serviert mit Honig)

92. Sesambällchen **3,90**
(3 Stück)

Getränke

Sencha Grüner Tee **3,50**
(1 Kanne)

Alkoholische Getränke

Bier

Asahi **4,50**
(0,33l)

Kirin **4,50**
(0,33l)

Sapporo **4,50**
(0,33l)

Leikeim Hell **4,50**
(0,5l)

Leikeim Premium Pils **4,50**

Leikeim Steinbier **4,50**

Leikeim Urstoff **4,50**

Leikeim Weizenbier		4,50
Leikeim Cola-Weizen		4,50
Leikeim Radler		4,50
Leikeim Alkoholfrei		4,50
Leikeim Alkoholfreie Radler		4,50

Offene Weine und Flasche Weine

	0,2l	Flasche
Lugana <i>(Ein frischer, eleganter Weißwein vom Gardasee mit feinen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem Hauch Mandel. Harmonisch, leicht mineralisch – ideal zu Fisch und leichten Gerichten)</i>	8,0	32,00
Sauvignon Blanc <i>(Frisch und elegant mit Aromen von Zitrus, Stachelbeere und grünem Apfel. Ein Klassiker aus der Loire – ideal zu Fisch und leichten Gerichten)</i>	8,0	32,00
Pinot Noir <i>(Ein eleganter, leichter Rotwein aus dem Burgund mit feinen Aromen von Kirsche, Himbeere und einem Hauch Würze. Ideal zu Fisch, Geflügel, Pasta oder mildem Käse)</i>	8,0	32,00
Weißweinschorle	6,0	

Alkoholfreie Getränke

	0,33L	0,5L
Coca-Cola	3,50	4,50
Cola-Zero	3,50	4,50
Fanta	3,50	4,50
Sprite	3,50	4,50
Spezi	3,50	4,50
Apfelschorle	3,50	4,50
Johannisbeerenschorle	3,50	4,50
San Pellegrino (Sprudel, 0,75l)		6,00
Acqua Morelli (Still, 0,75l)		6,00