

お通し

STARTER / BEILAGEN

前菜

S1 Edamame 8,5
Grüne Sojabohnen, gesalzen
proteinreich & gesund

S2 Spicy Edamame 9,5
Grüne Sojabohnen, proteinreich &
gesund mit Chiliknoblauch gebraten

S3 Wakame 5,5
Japanischer Beilage-Algensalat

S4 Kleine jap. Suppe 4,5
Mit Alge & japanischem Tofu

S5 Japanischer Tofu 9,5
Mit Röstzwiebeln angegrillt

S6 Pommes 5,5
Wasabi-Würzung separat und jap.
Mayonnaise

S7 Yasai Tempura 10,5
Lotuswurzel, Süßkartoffel, Karotte,
Blumenkohl und rote Paprika in feinem
Tempura-Teig - Gemüse kann variieren

S8 Spicy Kappa Salat 8,5
Leicht scharfer Gurkensalat mit
Wakame-Alge

S9 Gyoza 7,5
Knusprige, gefüllte Teigtaschen mit
Ponzu Dip
Option: Huhn oder Gemüse

S10 Sashimi 15,5
Sashimi, original geschnitten (dick),
etwa 5 Scheiben je nach Größe
**Option: Lachs oder japanischer
Thunfisch (+2,0)**

S11 Japanese Yukke 16,5
Sashimi gewürfelt mit Avocado und
Charlotten an scharfer Marinade
**Option: Lachs oder japanischer
Thunfisch (+3,0)**

S12 Oyster Fry 9,5
In Japan beliebte Zubereitung von vier
Austern im Tempuramantel mit
japanischer Mayonnaise und Kohlbeilage

S13 Yakitori Spieße 7,5
Zwei gegrillte Hähnchenspieße,
japanische Mayonnaise, Teriyakisauce
und Sesam mit Kohlbeilage

S14 Karaage Chicken 8,5
Vier Saftige Hähnchenbällchen in
Panade mit jap. Mayonnaise

S15 Geso Kara 9,5
Panierte Tintenfischtentakeln mit
japanischer Mayonnaise

S16 Ebi Tempura 9,5
Drei Garnelen im Tempura Mantel mit
jap. Mayonnaise und Kohlbeilage



RAMEN

R1 Naruto Tonkotsu Ramen 17,5
Original Schweineknochen Brühe mit
Cha-Shu (Schweinebauch), Narutomaki,
weichem Ei, Bambus, Black Mu-Err Pilz
und Lauchzwiebeln
**Option: Crispy Chicken statt ChaShu
+1,5**



R2 Spicy Tantanmen 17,5
Scharfe Miso-Chicken Brühe mit
Sesampaste, gehacktem Hühnerfleisch,
Komatsuna (oder ähnl. Blattspinat),
Bambus, weichem Ei und Lauchzw.



R3 Teriyaki Chicken Ramen 16,5
Miso-Chicken Brühe mit Teriyaki-
Chicken, jap. Komatsuna (oder ähnl.
Blattspinat), weichem Ei, Mais und
Lauchzwiebeln
**Option: Crispy Chicken statt Teriyaki
Chicken +1,5**



R4 Vegan Miso Ramen 16,5
Miso Brühe mit japanischem Tofu, Komatsuna
(oder ähnl. Blattspinat), Bambus, Mais, Black
Mu-Err Pilz
Option: Weiches Ei

R5 Vegan Spicy Tantanmen 16,5
Scharfe Miso Brühe mit Sesampaste,
japanischem Tofu, Komatsuna (oder ähnl.
Blattspinat), Bambus und Lauchzwiebeln
Option: Weiches Ei

TONKATSU MENU

Das Tonkatsu original aus Japan. Ein Schnitzel nach japanischer Art.

Das Tonkatsu wird auf einem Holztablett serviert und folgende **Beilagen sind inklusive:**
Eine Schale Reis mit Wasabi Furikake (jap. Reiswürzung), eine kleine Miso Suppe, ein Kartoffelsalat nach japanischer Art, eine Kohlbeilage mit jap. Dressing, Tonkatsu Sauce (oder andere, je nach Menu) und gerösteter Sesam im Suribachi Mörser. Umami!

Optional: Pommes statt Kartoffelsalat und Reis - kostenfrei

T2 Torikatsu Menu 25,5

Hähnchenfilet Katsu **inklusive aller Beilagen**

Zartes Hähnchenbrustfilet in Halal-Qualität, lange eingelegt in hausgem. Marinade

T3 Yasai Tempura Menu 22,5

Japanischer Tofu, Lotuswurzel, Süßkartoffel, Karotte, wechselndes Gemüse in feinem Tempura-Teig **inklusive aller Beilagen**

Vegan: Wakame statt Kartoffelsalat

T4 Tamago Katsu Menu 22,5

3 Japanische Omelett-Würfel im Tempura-Mantel **inklusive aller Beilagen**

トウモロコシ
鶏胸肉
チキンかつ

T1 Rosu Katsu Original Menu 27,5

100% Duroc Schweinerücken **inklusive aller Beilagen**

Das saftige Schweinerücken Tonkatsu zeichnet sich durch seine hohe Fleischqualität aus.

Das Duroc-Schwein zählt zu den ältesten und edelsten Schweinerassen weltweit und sticht durch den zarten Geschmack des Fleisches hervor.

とんかつ
ロール
スかつ

T5 Karaage Menu 21,5

Frittierte Hähnchenbällchen eingelegt in hausgem. Marinade mit jap. Mayonnaise **inklusive aller Beilagen**

T6 Salmon Katsu Menu 27,5

Frischer, norwegischer Lachs zart zubereitet mit hausgemachter Teriyakisauce und Remoulade **inklusive aller Beilagen**
Bitte wählen: Katsu oder gegrillt

T7 Unagi Katsu Menu 25,5

Aal aus japanischem Wildfang als Stück mit japanischer Aal-Sauce und BBQ Sauce **inklusive aller Beilagen**

Bitte wählen: Katsu oder gegrillt

Doppelte Portion Aal 37,5

サーモンフライ

うなぎかつ

OPTIONALE BEILAGEN

Pommes 4,5

Dip: japanische Mayonnaise

JAPANISCHES CURRY

Rosu Katsukaré

Populäres, japanisches Premium Duroc Schweine-Schnitzel (Empfehlung) mit Curry aus Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln.

Dazu Reis, Kohlbeilage und Miso Suppe **21,5**

Optional statt Duroc:

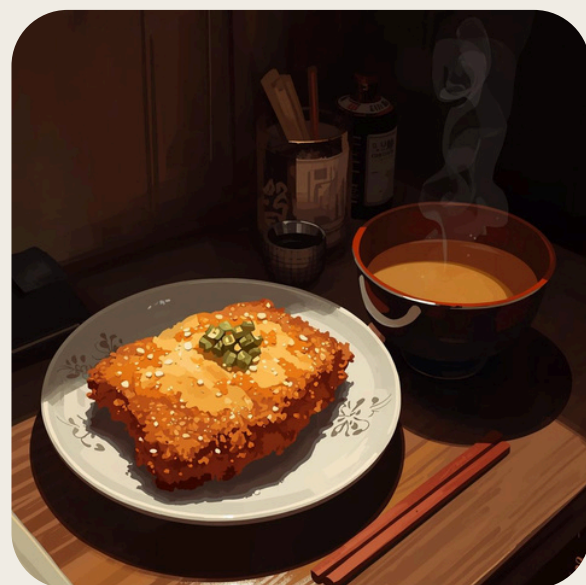
Tori Katsu(Huhn)-Curry **19,5**

4Stk. Ebi-Tempura Garnelen Curry **19,5**

4Stk. Karaage Chicken Curry **19,5**

18,5  Japanischer Tofu

カツカレー



Erlebnis verschenken? Geschenkgutscheine im Stil japanischer Postkarten erhältlich!

Umi- Dragon
Set 1
62,-



- 4x Dragon Roll
- 4x Softshell Roll
- 4x Ebi Tempura Roll
- 4x Sake Avo Roll
- 4x Crispy Sake Maki
- 4x Ebi Tempura Maki
- Spicy Maguro Yukke

★★★ Sehr beliebt

Creamy-Crisp
Set 2
52,-



- 4x Creamy Sake-Kappa Roll
- 4x Sake Avo Roll
- 4x Philadelphia Roll
- 4x Crispy Chicken Roll
- 4x Tobiko Ebi Tempura Roll
- 4x Ebi Tempura Maki
- 4x Crispy Sake Maki

Fish n' Crab
Set 3
62,-



- 4x Softshell Roll
- 4x Dragon Roll
- 4x Tobiko Sake-Kappa Roll
- 4x Sake-Avo Roll
- 4x Sake Maki
- 1x Maguro Nigiri
- Spicy Maguro Yukke

Umi-Ushi Fire
Set 4
58,-

- 4x Surf and Turf Roll
- 4x Dragon Roll
- 4x Philadelphia Roll
- 4x Creamy Sake-Kappa Roll
- 4x Sake Maki
- Spicy Maguro Yukke

SUSHI SETS

Die Sets sind für 2 Personen.
Weitere Sushi können hinzugefügt werden.
Die Sushi-Sets sind auf beliebig viele Personen erweiterbar. Nennt uns hierzu nur eure Personenanzahl.

Ihr wollt euch überraschen lassen?
Variation der Sushi-Küche 28-34,- € p.P.
Vorspeise bei Bedarf bitte separat bestellen



SASHIMI

Maguro Sashimi
Japanische Art, 5-6 Scheiben je nach Schnitt
19,5

Sake Sashimi
Japanische Art, 5-6 Scheiben je nach Schnitt
16,5

Spicy Maguro Yukke
Japanische Art, mit Avocado und Charlotten
19,5

Spicy Sake Yukke
Japanische Art, mit Avocado und Charlotten
16,5

- 4x Sweet Potato Roll
- 4x Tamago Roll
- 4x Yasai Tempura Roll
- 4x Veg. Philadelphia Roll
- 8x Crispy Avocado Maki
- 8x Kappa Maki

Auch Vegan verfügbar

- 4x Tobiko-Maguro-Avo Roll
- 4x Spicy Maguro-Avo Roll
- 4x Surf and Turf Roll
- 4x Dragon Roll
- 4x Creamy Sake-Kappa Roll
- Spicy Maguro Yukke

- 8x Dragon Roll
- 4x Sake Avo Roll
- 4x Crispy Chicken Roll
- 8x Crispy Sake Maki
- 8x Big Crispy-Chicken Maki

★★★ Sehr beliebt

- kein roher Fisch:**
- 4x Ebi-Tempura Roll
 - 4x Softshell Roll
 - 8x Crispy Chicken Roll
 - 8x Crispy Sake Maki
 - 8x Big Crispy-Chicken Maki

Plant-Based
Set 5
42,-



Rollercoaster
Set 6
64,-



Akashi Basic
Set 7
56,-



Crispy-Lover
Set 8
50,-

URAMAKI ROLLS

Q1. Sake-Avo Roll

Zarter Lachs und Avocado belegt mit Sesam und hausgemachter Teriyakisauce

15,5

Q2. Dragon Roll

Ebi-Tempura Garnelen und Avocado, belegt mit flambiertem Lachs, Sesam, jap. Mayonnaise und hausgemachter Teriyakisauce

18,5

Q3. Creamy Sake-Kappa Roll

Zarter Lachs, Gurke und Frischkäse belegt mit Sesam und hausgemachter Teriyakisauce

15,5

Q4. Philadelphia Roll

Avocado, Gurke und Frischkäse vollständig belegt mit zartem Lachs und Sesam

Optional: Vegetarisch

16,5

Q5. Tobiko Sake-Kappa Roll

Zarter Lachs, Gurke und Frischkäse belegt mit Tobiko, Sesam und Teriyakisauce

16,5

Q6. Crazy California Roll

Surimi-Tempura, Gurke und Avocado belegt mit zartem Lachs, Tobiko, Chillimayonnaise und hausgemachter Teriyakisauce

18,5

Q7. Crispy Chicken Roll

Karaage crispy Chicken, Avocado und Charlotten mit Sesam, Röstzwiebeln, jap. Mayonnaise und hausgemachter Teriyakisauce

14,5

Q8. Ebi-Tempura Roll

Ebi-Tempura Garnelen und Avocado mit Sesam und hausgemachter Teriyakisauce

Option: Tobiko Topping +1,5

14,5

Q9. Surf and Turf Roll

Ebi-Tempura Garnelen, Avocado und Charlotten belegt mit feinem, flambiertem Rindfleisch, Tobiko, Sesam und BBQ-Sauce

18,5

Q10. Unagi-Dragon Roll

Ebi-Tempura Garnelen und Avocado, belegt mit flambiertem Aal, Sesam, BBQ-Sauce und japanischer Mayonnaise

19,5

Q11. Softshell-Crab Roll

Softshell-Krabbe, Frischkäse, Avocado und Charlotten mit Tobiko, Sesam, Chillimayonnaise und hausgemachter Teriyakisauce

17,5

Q12. Spicy Maguro-Avo Roll

Zarter, jap. Tuna, scharfe Sauce und Avocado belegt mit Sesam

Option: Nicht scharf

Option: Tobiko Topping 1,5

16,5

Q13. Unagi-Avo Roll

Aal, Avocado, Gurke, Charlotten belegt mit Sesam und BBQ-Sauce

16,5

V1. Lotus Roll

Lotuswurzel belegt mit Wakame und Sesam

12,5

V2. Sweet Potato Roll

Gebackene Süßkartoffel und Avocado belegt mit Sesam und jap. Chillimayonnaise

14,5

V3. Tamago Roll

Japanisches Omelett und Avocado belegt mit Sesam, Röstzwiebeln, jap. Avo-Mayonnaise und hausgemachter Teriyakisauce

14,5

V4. Yasai Tempura Roll

Verschiedenes Gemüse in Tempura mit Sesam, Röstzwiebeln, jap. Avo-Mayonnaise und Teriyakisauce

14,5

MAKI & CRISPY

C1. Sake Maki

Klassische Maki mit zartem Lachs

Option: Crispy Sake Maki +1,0

7,5

C2. Tekka Maki

Klassische Maki mit jap. Thunfisch

Option: Crispy Tekka Maki +1,0

8,5

C3. Big Crispy Chicken Maki

Chicken und Avocado in Crispy-Fry Panade, groß gerollt

10,5

C4. Ebi-Tempura Maki

Klassische Maki mit Ebi-Tempura

8,5

C5. Surimi Maki

Maki mit Surimi

Option: Crispy Surimi Maki +1,0

6,5

C6. Avocado Maki

Klassische Maki mit Avocado

Option: Crispy Avocado Maki +1,0

6,5

C7. Tamago Maki

Klassische Maki jap. Omelett

Option: Crispy Tamago Maki +1,0

6,5

C8. Kappa Maki

Klassische Maki mit Gurke

Option: Crispy Kapppa Maki +1,0

5,5

C9. Crispy Lotus Maki

Crispy Maki mit Lotus

7,5

Alle Rollen und Maki sind 8 Stück. 4 Stück nur im Set oder auf Nachfrage. Unsere Sushi werden mit passenden Zutaten wie Chillifäden, Sesam oder Kresse verziert.