

# IZAKAYA ESSKULTUR

## Ein kleiner Izakaya Führer

### **Stellen Sie sich vor, Sie befinden sich in Japan.**

*Wenn Sie sich in Japan in ein Izakaya setzen, finden Sie Speisekarten und kleine Teller auf dem Tisch vor. Sie machen Sie sich gemeinsam Gedanken über die Speisen der ersten Runde. Vielleicht beginnen Sie mit 2 - 4 Gerichten. Selbstverständlich alle unterschiedlich, denn es kommt ja auf die Vielfalt an.*

*Da Sie ja in Japan sind, warten Sie geduldig. Sie erhalten Ihre Bestellungen, sobald diese fertig sind. Meist geht dies relativ flott, manchmal dauert es auch ein wenig. Alle Speisen kommen in die Mitte und alle Gruppenmitglieder bedienen sich.*

*Da Sie sich in Japan befinden, essen Sie langsam und gemächlich. Sie möchten ja nicht gierig erscheinen. Wie in Japan üblich, achten Sie aufeinander und essen einander nichts weg – so entsteht ein wunderschönes, sehr ruhiges Miteinander. Und natürlich trinken Sie und bestellen nach Lust und Laune ihre eigenen Getränke nach.*

*Da Sie sich in Japan befinden, zahlen Sie natürlich auch gemeinsam. Die Rechnung ist in Japan IMMER eine Gesamtrechnung.*

### **Da Sie sich heute nicht in Japan befinden**

*kann es sein, dass diese Esskultur Ihnen gar nicht zusagt. Vielleicht haben Sie lieber Ihren eigenen Teller vor sich und möchten weder teilen noch gemeinsam bezahlen.*

*Da wir uns nicht in Japan befinden, haben wir uns an die hiesigen Gepflogenheiten angepasst. Sie dürfen gerne separat bezahlen und müssen nicht teilen.*

*Da wir uns nicht in Japan befinden, bieten wir auch Dinner Sets oder spezielle Hauptspeisen, die als Hauptspeise füllend sind. Bitte beachten Sie jedoch, dass in einem Izakaya die Speisen nicht unbedingt alle zur gleichen Zeit an den Tisch gebracht werden.*

# TATAMI IZAKAYA

## JAPANISCHES RESTAURANT UND TAPAS BAR

Wie in unserem Restaurant im Mühlenviertel bieten wir japanische Küche in guter Qualität mit ausgewählten Zutaten, garantiert ohne Geschmacksverstärker. Hausgemacht auf traditionell japanische Art. Unter Leitung von Küchenchef Yamamoto produziert unser Tatami Team in unserem neuen Izakaya viele Speisen, die wir im Mühlenviertel aus Platzgründen nicht anbieten können.

Ob nur auf ein Bier mit Tapas, zum klassischen Abendessen mit Vor- und Hauptspeisen oder zum Feiern – Im Izakaya können Sie die japanische Küche in all Ihrer Vielfalt kennen lernen. Es gibt immer wieder was Neues. UNSERE KARTE IST STÄNDIG IN BEWEGUNG

Mit Musik, Veranstaltungen, Kochkursen, Kultur und Politik möchten wir zudem einen Beitrag zu einem lebendigen Viertel leisten. Sie möchten bei uns Feiern oder das Restaurant mieten? Fragen Sie uns! Sie möchten selbst aktiv werden? Singen, musizieren oder Vorträge halten? Kontaktieren Sie uns: [www.tatami-izakaya.de](http://www.tatami-izakaya.de)  
Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen.

Unsere Karte beginnt mit einer veganen Auswahl.

**Glutenfreie Speisen** sind mit einem Smiley gekennzeichnet.




Speisen mit Weizen haben keinen Smiley.

**Weitere Kennzeichnungen:**

**Soja:** entweder Sojasauce oder Tofu. **Mayonnaisen:** aus Sojamilch.

**Grüner Punkt:** Vegan 

**Blauer Punkt:** Fisch 

**Roter Punkt:** Fleisch, Huhn oder Schwein 

**Das Fleisch;** Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall.

# VEGANE AUSWAHL

---

## OTSUMAMI (Snacks)

Otsumami jeweils

3,80

お

- EDAMAME 😊

*Blanchierte, leicht lauwarme, gesalzene Sojabohnen in der Schale. Schale nicht mitessen.*

つ

- MOROKYU 😊

*Auch ein klassisches Otsumami. Gurke, serviert mit einem Dip aus Misopaste und Mayonnaise. <sup>Soja</sup>. Sehr lecker zum Bier.*

ま

- HIYA YAKKO 😊

*Kalter Seidentofu mit geriebenem Ingwer und Frühlingszwiebeln. Sie geben Sojasauce darauf. Fragen Sie nach unserer glutenfreien Sojasauce.*

み

*Otsumami sind kleine Dinge – Snacks – welche in Japanischen Izakayas zum Bier, Sake oder einfach so zwischendrin gegessen werden. Ideal auch gemeinsam mit einem Zensai Moriawase Set.*

## ZENSAI – KLEINE SPEISEN

### kalte Zensai

5,40

せ

● KINPIRA

*Gebratene Wurzelgemüse, gewürzt mit Soja und Mirin; entweder mit Lotus oder Klettenwurzeln, je nach Verfügbarkeit.*

ん

● GOBO SARADA 😊

*Klettenwurzelsalat mit Karotte; hausgemachte Mayonnaise <sup>Soja</sup>*

さ

● GOMA WAKAME 😊

*Wakame Algen Salat mit Sesam und dunklem Sesamöl, glutenfreier Sojasauce*

い

● KIMUCHI 😊

*Eingelegter Chinakohl, auf koreanische Art. Scharf! Wir reichen eine kleine Schale Reis.*

### ZENSAI MORIAWASE

15,00

*Das Kennenlern-Set – zusätzlich zu den 3 Zensai bieten wir Ihnen weitere Spezial-Zensai, die nicht auf der Karte sind.*

*Kalte Zensai eignen sich als Vorspeise oder klassisch im Izakaya Stil zum Getränk. Ideal zum Teilen.*

## AGEDASHI + FURAI MONO - FRITTIERTES

フ

- **AGEDASHI TOFU** Soja  
Seidentofu, frittiert, gereicht in warmer Brühe auf Konbu Dashi Basis. Mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln

ラ

- **POTETO FURAI** 😊 **4,80**  
Farbige Kartoffeln (weiß, rot, schwarz) frittiert, mit veganem Wasabi Mayo Dip Soja

イ

- **ODEN DAIKON KARA AGE** **5,60**  
Marinierter Soja und frittierter Rettich  
Der zarte Rettich ist kaum als solcher erkennbar.

も

- **YASAI TEMPURA** **7,80**  
Eine Auswahl verschiedener Gemüse, in Tempura Teig ausgebacken. Mit Dip

の

- **KARA AGE** Soja mit Weizen **8,80**  
Frittierte Hühnerstücke aus dem ausgebeinten Schenkel, serviert an Salatbeilage

- **EXTRA DIP jeweils** **0,50**
  - Vegane Mayonnise Soja 😊
  - Wasabi Mayonnaise Dip Soja 😊
  - Tempura Dip Soja

## YAKIMONO – GEBRATEN

焼

- BUTA NO MISOYAKI 😊 9,50  
*Schweinefleisch mit Miso-Marinade*  
Als Set: mit Misosuppe, Reis, Salat 13,50

き

- TERIYAKI LACHS Shiitake <sup>Soja</sup> 11,50  
*Zarter Lachs, in Teriyaki-Sauce glasiert,*  
*mit Shiitake Pilzen*  
Als Set: mit Misosuppe, Reis, Salat 15,50

物

- NASU DENGAKU 😊 6,40  
*Gebackene Aubergine mit gewürzter*  
*Misopaste glasiert. Mit Sesam.*

- YAKITORI 3,50  
*1 Hühnerspieß – Fleisch aus der Keule*  
*mit Yakitori Sauce <sup>Soja</sup>*

Extra Reis 1,50

Extra Dip 0,50

## NIMONO - GEKOCHTES

# 煮物

- **BUTA NO KAKUNI** 8,80  
*Zart gekochter Schweinebauch mit gekochtem und mariniertem Ei. Serviert in einer kräftigen Brühe auf Soja-Mirin-Basis. Das gereichte Ei ist im Onsen Tamago Stil. (das Weiße fest, das Gelbe weich) Mit scharfem japanischem Senf.*

## SPEZIAL GERICHTE

- **SPICY SALMON POKE DON** <sup>Gf</sup> 13,80  
*Reisschale mit mariniertem Lachs. Marinade mit Salz, Chili, Soja, Sesamöl. Mit Avokado, Nori, Sesam. Poke Reisschalen stammen ursprünglich aus Hawaii. Hauptspeise oder Vorspeise für 2-3 Personen*
- **TONKATSU DONBURI** 13,80  
*Japanisches Schweineschnitzel, Panko paniert. In einer würzigen Sauce, mit gestocktem Ei auf Reis*
- **YAKIUDON** 10,80  
*Dicke Weizennudeln mit Gemüse, aus der Pfanne*

