
NIGIRI SUSHI

に
ぎ
り

Reisbällchen, belegt mit Fisch oder einer anderen Zutat. Das Formen von Nigiri erfolgt nach einem bestimmten Prinzip und umfasst mehrere Schritte: Formen – Eindrücken des Reisbällchen – Belegen – Wenden – leichtes Drücken – abermaliges Wenden – abermaliges Drücken ...
Traditionell wird unter den Fisch Wasabi gegeben. Wir reichen den Wasabi separat.

NIGIRI VEGETARISCH/VEGAN


INARI³ – Soja, Weizen  2,00
Mit Reis gefüllte süßliche Tofu-Tasche

TAMAGOYAKI – Ei   2,00
Hausgemachtes japanisches Omelett aus glücklichen Eiern

NIGIRI MIT FISCH

EBI  2,00
Gekochte Garnele aus nachhaltiger Aquakultur

SAKE  2,50
Lachs, hauseigen filetiert

ABURISAKE  2,80
*Abgeflämmt Lachs. Leicht gesalzen, Zitronensaft
Ein ganz besonderer Lachsgenuss*

Preise sind Stückpreise, sofern nicht anders vermerkt. Wir reichen Ingwer¹ und Wasabi² zu Sushi.

NIGIRI MIT FISCH



SAKE MAYO TAMANEGI – Ei 	2,80
<i>Lachs mit Mayonnaise und fein geschnittener Zwiebel – eine ideale Kombi – sehr beliebt in Japan</i>	
TAKO 	2,60
<i>Oktopus</i>	
TAI 	3,00
<i>Dorade, hauseigen filetiert</i>	
MAGURO 	3,80
<i>Thunfisch (Gelbflossen-Thun, Leinenfang)</i>	
MAGUROZUKE	3,80
<i>Thunfisch, eingelegt in Sojasauce, Essig-Marinade</i>	
HOTATE 	3,80
<i>Jakobsmuschel</i>	
HOTATE ABURI 	4,00
<i>Abgeflämmte Jakobsmuschel</i>	
HIRAMASA KINGFISCH – HAMACHI 	4,00
<i>Yellowtail; höchste Sashimi-Qualität, weißes bis blassrosa, festes Fleisch, jedoch zart im Biss</i>	

Preise sind Stückpreise, sofern nicht anders vermerkt. Wir reichen Ingwer¹ und Wasabi² zu Sushi.

GUNKAN SUSHI


軍艦巻き

Gunkan – auf Deutsch »Kriegsschiff« – haben die Form von kleinen Schiffchen. Reis wird mit einem Nori-Streifen ummantelt. Auf den Reis wird die Zutat gegeben.

GUNKAN MIT FISCH


TOBIKO YUZU⁴  **3,00**

*Rogen vom fliegenden Fisch, mit Yuzu-Geschmack
Yuzu ist eine besonders geschmacksintensive Zitrusfrucht*

SAKE TATAKI  **3,00**
Lachs-Tartar

MAGURO TATAKI – Weizen **3,50**
Thunfisch-Tartar

CHUKA HOTATE  **4,00**
Jakobsmuschel-Fleisch mit Sesam und Chili

IKURA  **4,00**
Lachskaviar, leicht mariniert (nicht immer vorhanden)

Preise sind Stückpreise, sofern nicht anders vermerkt. Wir reichen Ingwer¹ und Wasabi² zu Sushi.

MAKI SUSHI


野菜 卷 き

Sushirollen, bei denen das Algenblatt außen liegt. Die Zutat wird mittig auf den Reis gegeben und das Algenblatt wird mithilfe einer Sushimatte (Makisu) zu einer Rolle geformt. Jede Rolle 6 Stück.


MAKI VEGETARISCH/VEGAN

KAPPA MAKI   **3,50**
Gurke, Sesam

AVOKADO MAKI   **3,50**
Avokado, Sesam

KANPYO⁵ MAKI – Sojasauce mit Weizen  **3,50**
Getrocknete und danach in einer süßlichen Sauce gekochte Kürbistreifen. Fertigprodukt – siehe Zutaten

TAMAGO MAKI – Ei   **3,50**
Hausgemachter Eierstich aus glücklichen Eiern

SHIITAKE MAKI PIKANT – Sojasauce mit Weizen  **3,50**
Shiitake-Pilze, mit Chili, Sojasauce, Mirin

UMEBOSHI⁶ MAKI   **4,50**
Maki mit Salzpflaume und Gurke

魚 ま き

MAKI MIT FISCH



Fisch ist roh.

SAKE MAKI 

Lachs

4,50

SPICY SAKE MAKI 

Lachs mit Chili

4,80

SAKE AVOKADO MAKI 

Lachs mit Avokado

5,00

TEKKA MAKI 

Thunfisch

5,30

SPICY TEKKA MAKI 

Thunfisch, Chili, Frühlingszwiebeln

5,60

URAMAKI SUSHI


う
ら
ま
き

Bei Uramaki liegt der Reis außen, das Algenblatt innen. Zutaten der Rollen können leider nicht ausgetauscht werden. Falls Ihnen eine Zutat nicht zusagt, wählen Sie bitte eine andere Uramaki. Falls Sie kein Sesam wünschen, sagen Sie es bitte vorab. Jede Rolle 6 Stück.

URAMAKI VEGETARISCH/VEGAN

GRÜNE ROLLE   5,50
Gurke, Avokado, Ruccola, Sesam


KABOCHA   5,50
Kürbis (außerhalb der Kürbiszeit mit Süßkartoffel), Gurke, Ingwer

FRISCHKÄSE-SHIITAKE – Sojasauce mit Weizen  5,50
Frischkäse mit Shiitake-Pilzen, mit Chili

HORENSO NINJIN – Sojasauce mit Weizen  6,00
Blanchierter Spinat, gedünstete Karotte mit Ingwer und Chili

ZUCKERSCHOTE   6,00
Frischkäse, blanchierte Zuckerschote und Spinat

MANGO AVOKADO   6,00
Nur mit Mango und Avokado

VEGETARISCHE TEMPURAROLLE – Weizen  7,00
Gurke, Avokado, Kanpyo, im Tempuramehl ausgebacken

URAMAKI MIT FISCH



FRISCHKÄSE

Frischkäse mit Gurke, Lachs, Ruccola, Sesam

6,50

SCHARFE LACHSROLLE

Lachs, Gurke, Frühlingszwiebeln, scharfe Sauce

6,50

CALIFORNIA ROLLE LACHS

Lachs, Avokado, Gurke

6,50

CALIFORNIA ROLLE TOBIKO

Lachs, Avokado, Gurke, Mayo, Tobiko⁴

7,00

TEMPURA ROLLE – WARM – Weizen

Lachs, Gurke, Avokado, in Tempura-Teig frittiert mit Teriyaki-Sauce

8,00

MAGURO AVOKADO

Thunfisch, Avokado

8,00

SPICY TUNA

Thunfisch, Gurke, Chili

8,00

EBI MAYO

Gekochte Garnele, Avokado, Mayonnaise, Tobiko⁴

8,00

HOTATE AVOKADO


Jakobsmuschel, Avokado, Sesam

8,00

SUSHI SETS

寿 司 セ ツ ト


SUSHI SETS VEGETARISCH/VEGAN


YASAI MORIAWASE – Weizen  **12,50**
*3 Stück Kappa Maki, 3 Stück Avokado Maki,
3 Stück Grüne Rolle, 3 Stück Kabocha, 2 Inari, Misosuppe*


FRISCHKÄSE SET   **12,50**
1 Zuckerschote, 1 Avokado Maki, 2 Tamago, Misosuppe

SUSHI SETS MIT FISCH

SAKE MORIAWASE SET  **17,00**
3 Lachs Nigiri, scharfe Lachsrolle, 1 Lachsmaki, Misosuppe

TATAMI SET  **19,00**
*3 Nigiri (Lachs, Ebi, Maguro), 1 California Rolle,
jeweils 3 Stück Avokado Maki, Kanpyo Maki, Misosuppe*

TATAMI SET FÜR 2  **36,00**
*1 California Rolle, 1 Zuckerschote Uramaki, 1 Lachsmaki,
1 Kappa Maki plus 6 Nigiri (Auswahl durch Chef), 2 Misosuppen*

SUSHI SASHIMI SET FÜR 2  **36,00**
*Sushi: 4 Nigiri (2 Sake, 2 Tai), 1 California Rolle,
1 Avokado Maki (Sashimi: Auswahl durch Chef), 2 Misosuppen*

Wir können bei den Sets leider keine Veränderungen vornehmen. Ausnahme: Inari und Tamago können gegeneinander eingetauscht werden. Die Miso-Suppe kann nicht gegen Sushi oder eine andere Vorspeise eingetauscht werden. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.

SASHIMI SETS

刺身

Sashimi wird in einem anderen Stil geschnitten und speziell arrangiert. Die Zubereitung von Sashimi erfordert daher extra Konzentration und dauert unter Umständen etwas länger als Sushi. Wir bitten Sie um eine wenig Geduld. Sashimi wird NICHT mit Reis serviert, sondern der Fisch wird roh auf einer Garnitur von fein geschnittenem Rettich oder Gurke präsentiert.

SASHIMI SETS MIT FISCH

SAKE SASHIMI 	11,80
<i>5 Scheiben Lachs, Garnitur</i>	
MAGURO SASHIMI 	14,80
<i>5 Scheiben Thunfisch, Garnitur</i>	
SAKE MAGURO SASHIMI 	15,00
<i>3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, Garnitur</i>	
SASHIMI MORIAWASE 	22,50
<i>Thunfisch, Lachs, Dorade, Tamago, Ebi, Garnitur</i>	
SASHIMI MORIAWASE »MATSU« 	28,50
<i>Thunfisch, Lachs, Hiramasa, Dorade, Jakobsmuschel, Tamago, Ebi, Garnitur</i>	
SCHALE REIS EXTRA 	1,50

Zu allen Sashimi Sets reichen wir Gari¹ und Wasabi²

Sashimi kann leider nicht zum Abholen bestellt werden.
Veränderungen oder Spezialwünsche mit Aufpreis – bei vollem Haus leider nicht möglich.