



M E N U

Welcome to our Restaurant



www.hitomisushi.de

HITOMI

Sushi Bar & Asiatische Küche

Rebell 7, 59872 Meschede

TELEFON

0291 9085 6680

ÖFFNUNGSZEITEN

Di – Fr: 11.00 – 15.00 Uhr
& 17.00 – 22.00 Uhr

Sa, So & Feiertag: 12.00 – 22.00 Uhr
Montag: Ruhetag



WARME VORSPEISEN

Warm Starters

- 01 **MINI-FRÜHLINGSROLLEN** ^{1,6} (6 Stk.) 3,90
mit Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Dip
Mini spring rolls with vegetable filling, served with sweet and sour dip (6 pcs)
- 02 **GYOZA** ^{1,6} (5 Stk.) 5,50
Teigtaschen mit einer Hühnchen- und Gemüsefüllung, serviert mit Sojasauce
Dumplings with a chicken and vegetable filling, served with soy sauce (5 pcs)
- 03 **VIETNAM FRÜHLINGSROLLEN** ^{1,3,6} (3 Stk.) 5,70
hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehack, Glasnudeln, Kohlrabi, Karotten, Morcheln und asiatischen Kräutern, serviert mit Süß-Sauer-Dip
Homemade Vietnamese spring rolls filled with minced pork, glass noodles, kohlrabi, carrots, morels and Asian herbs, served with sweet and sour dip (3 pcs)
- 04 **EBI TEMPURA** ^{1,2,3} (3 Stk.) 5,50
panierte Garnelen mit Süß-Sauer-Sauce
Breaded prawns with sweet and sour sauce (3 pcs.)
- 05 **WANTAN GEBACKEN** (4 Stk.) 5,50
Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, dazu Süß-Sauer-Dip
Baked dumplings filled with chicken, served with sweet and sour dip (4 pcs.)
- 06 **EDAMAME** ⁶ 5,50
grüne japanische Bohnen mit Meersalz gedämpft
green Japanese beans steamed with sea salt
- 07 **HA CAO** (4 Stk.) 5,50
gedämpfte Teigtaschen
steamed dumplings 4 pcs)
- 08 **STUKI** ^{1,2,3} (5 Stk.) 6,20
Gebackene Garnelenteigtaschen mit Mayonnaise Sauce
Baked prawn dumplings with mayonnaise sauce (5 pcs.)



KALTE VORSPEISEN

Cold Starters

- 12 **VIETNAM SOMMERROLLEN** ^{1,6} (2 Stk.)
 in Reisapapier ummantelte Rollen gefüllt mit frischen Salatblättern,
 Minze, Koriander und Reismudeln, serviert mit Hoisin Dip, dazu:
*Summer rolls covered in rice paper filled with fresh lettuce leaves,
 mint, coriander and rice noodles,
 served with hoisin dip (2 pcs.)*
- | | |
|---|------|
| a. Tofu ⁶ <i>tofu</i> | 5,20 |
| b. Hähnchen <i>chicken</i> | 5,50 |
| c. Frittierte Garnelen ^{1,2,3}
<i>fried shrimps</i> | 6,50 |
- 13 **CARPACCIO** ¹¹ (6 Stk.)
 Frischer hauchdünn geschnittener Fisch,
 mit Ingwersauce und Sesam
*(6 pcs.) Fresh thinly slices of fish,
 with ginger sauce and sesame*
- | | |
|---------------------------------------|------|
| a. Lachs ⁴ <i>salmon</i> | 7,90 |
| b. Thunfisch ⁴ <i>tuna</i> | 8,90 |



SUPPEN *Soups*

- 15 **VIETNAM SUPPE** ²
 Suppe mit Tomaten, Limettenblättern, Galangalwurzeln, Ananas und Zitronengras, scharf
Soup with tomatoes, lime leaves, galangal roots, pineapple and lemongrass, spicy
- a. Tofu ⁶ *tofu* 5,00
 b. Hähnchen *chicken* 5,50
 c. Garnelen ² *shrimps* 6,50
- 16 **MISO SUPPE** ^{1,6}
 Sojabohnenpaste mit Seetang, Frühlingszwiebeln
Miso soup with soybean paste with seaweed, spring onions
- a. Tofu ⁶ *tofu* 4,50
 b. Lachs ⁴ *salmon* 5,70
- 17 **THAI SUPPE** ⁷
 mit Gemüse, Limettenblättern, Kokosmilch und Milch
Thai soup with vegetables, lime leaves, coconut milk and milk
- a. Tofu ⁶ *tofu* 5,50
 b. Hähnchen *chicken* 6,00
 c. Garnelen ² *shrimps* 6,50

SALATE *Salads*

- 21 **CHICKEN SALAT** ^{1,3} 7,20
 Hühnerbrustfilet in einer dünnen Knusperpanade mit frischen Salatblättern an einem Hausdressing
Chicken breast fillet in a thin crispy breading with fresh lettuce leaves and a house dressing
- 22 **AVOCADO SALAT** 6,50
 frische Avocadoscheiben auf buntem Salat an einem Hausdressing
fresh avocado slices on a colorful salad with a house dressing
- 23 **SEETANG SALAT** ¹¹ 5,50
 hausgemachter Seetangsalat in Sesamöl eingelegt nach japanischer Art
Homemade seaweed salad marinated in sesame oil, Japanese style
- 24 **MANGO SALAT** ^{4,11} 5,90
 Frische Mango, Salat, Sesam, Koriander, gerösteten Zwiebeln und hausgemachtem Dressing
Fresh mango, lettuce, sesame seeds, coriander, roasted onions and homemade dressing



MAIN DISHES



HAUPTSPEISEN

Main Dishes

- 31 THAI CURRY⁷** (leicht scharf),
rote Curry Soße mit Kokosmilch, versch. Gemüse,
Limettenblättern, Zitronengras und Thai Basilikum,
serviert mit Reis, dazu:
*(Slightly spicy) Red curry sauce with coconut milk,
various vegetables, lime leaves, lemongrass and Thai
basil, served with rice:*
- a. Tofu⁶ (vegetarisch) 10,90
tofu (vegetarian)
 - b. Hähnchen chicken 11,90
 - c. Rindfleisch beef 13,90
 - d. Hühnerbrust
in knuspriger Panade^{1,3} 13,50
Chicken breast in crispy breading
 - e. Knuspriges Entenbrustfilet¹ 14,50
Crispy duck breast fillet
 - f. Garnelen prawns 14,50
- 32 MANGO CURRY⁷**
selbstgemachte Mango-Kokos-Curry Soße
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten, Champignons,
serviert mit Reis, dazu:
*Homemade mango-coconut curry sauce with green
beans, zucchini, broccoli, carrots, mushrooms, rice*
- a. Tofu⁶ (vegetarisch) 10,90
tofu (vegetarian)
 - b. Hähnchen chicken 11,90
 - c. Rindfleisch beef 13,90
 - d. Hühnerbrust
in knuspriger Panade^{1,3} 13,50
Chicken breast in crispy breading
 - e. Knuspriges Entenbrustfilet¹ 14,50
Crispy duck breast fillet
 - f. Garnelen prawns 14,50

- 33 ERDNUSS CRÈME⁷**
selbst kreierte, herrlich cremige Erdnuss Soße mit
Kokosmilch, ver. Gemüse, serviert mit Reis, dazu:
*Homemade, wonderfully creamy peanut sauce with
coconut milk, various vegetables, rice*
- a. Tofu⁶ (vegetarisch) 10,90
tofu (vegetarian)
 - b. Hähnchen chicken 11,90
 - c. Rindfleisch beef 13,90
 - d. Hühnerbrust
in knuspriger Panade^{1,3} 13,50
Chicken breast in crispy breading
 - e. Knuspriges Entenbrustfilet¹ 14,50
Crispy duck breast fillet
 - f. Garnelen prawns 14,50
- 34 TERIYAKI^{1,6}**
herzhaft, würzige Teriyaki Soße, verschiedenem
Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis, dazu:
*hearty, spicy teriyaki sauce, various vegetables,
served with fragrant jasmine rice*
- a. Tofu⁶ (vegetarisch) 10,90
tofu (vegetarian)
 - b. Hähnchen chicken 11,90
 - c. Rindfleisch beef 13,90
 - d. Hühnerbrust
in knuspriger Panade^{1,3} 13,50
Chicken breast in crispy breading
 - e. Knuspriges Entenbrustfilet¹ 14,50
Crispy duck breast fillet
 - f. Garnelen prawns 14,50



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 35 **GEGRILLTER LACHS** ^{1,4,6} 16,50
mit verschiedenem Gemüse,
serviert mit Reis und Teriyaki-Sauce
*Grilled salmon with various vegetables,
served with rice and teriyaki sauce*
- 36 **GEBRATENE NUDELN**
mit frischem Gemüse und Ei
Fried noodles with fresh vegetables and egg
- a. **Gemüse** *veggie* 9,00
b. **Hähnchen** *chicken* 11,00
d. **Hühnerbrust
in knuspriger Panade** 12,50
Chicken breast in crispy breading
e. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 14,50
Crispy duck breast fillet
- 37 **YAKI UDON** ^{1,6,14} gebratene Udon-Nudeln
mit frischem Gemüse und Austern-Sauce, dazu:
*fried udon noodles with fresh vegetables
and oyster sauce*
- a. **Gemüse** *veggie* 9,90
b. **Hähnchen** *chicken* 11,50
d. **Hühnerbrust
in knuspriger Panade** 12,90
Chicken breast in crispy breading
e. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 14,50
Crispy duck breast fillet
f. **Garnelen** *prawns* 14,50



- 38 **HA NOI BOWL** ^{4,6} 14,50
Reisnudeln mit selbstgemachten, Schweinehack
gefüllten Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten,
Morcheln, Sojasprossen, Salatblättern, Minze und
Koriander an einer hausgemachten Limettensauce
nach nordvietnamesischer Art
*Rice noodles with homemade spring rolls filled with
minced pork, kohlrabi, carrots, morels, bean sprouts,
lettuce leaves, mint and coriander in a homemade
northern Vietnamese-style lime sauce*
- 39 **SAI GON BOWL** ^{4,5} 14,50
Reisnudeln mit marinierten Rinderfiletstreifen
und Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen
Gewürzen an einer hausgemachten Limettensauce,
verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten
Erdnüssen nach
südvietnamesischer Art
*Rice noodles with marinated beef fillet strips and
lettuce leaves, flavored with Asian spices in a
homemade lime sauce, refined with fried onions and
roasted peanuts, South Vietnamese style*
- 40 **GEBRATENES RINDFLEISCH** ^{1,6,14} 14,50
mit verschiedenem Gemüse und Austern-Sauce,
serviert mit Duftreis
*fried beef with various vegetables and oyster sauce,
served with fragrant rice*





NIGIRI (2 Stk., Japanisches ‚Griff-Sushi‘) Japanese Grabbed Sushi (2 pcs.)

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit frischem Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

In this form of sushi, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fresh fish or tamagoyaki (omelette).



60 SAKE⁴ 4,90
Lachs Salmon



61 MAGURO 5,70
Thunfisch tuna



62 INARI⁶ 4,00
Japan. Tofu japanese tofu



63 KANI^{2, Srm} 4,20
Krebsfleisch crab meat



64 AVOCADO 4,20



65 EBI² 5,40
Garnele shrimps



66 TOBIKO^{Tbk} 5,90
Flying fish caviar



67 UNAGI⁴ 5,90
freshwater eel

HOSO MAKI (6 Stk., „Japanische, dünne Rolle“) Japanese Thin Rolls (6 pcs.)

sind dünne, aus einem halben Noriblatt (Algenblatt) hergestellte Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich kleine Stücke geschnitten.

Hoso Maki are thin rice rolls made from half a sheet of nori (seaweed) and filled with fish or vegetables.

The finished roll is cut into six equally small pieces.



80 SAKE⁴
Lachs *salmon*

4,90



81 TEKKA⁴
Thunfisch *tuna*

5,20



82 AVOCADO
Avocado

4,20



83 KAPPA¹¹
Gurke, Sesam
cucumber, sesame

4,00



84 MANGO

4,00



85 SHINKO
Eingelegter Rettich *pickled radish*

4,00



86 KAZUMI^{Srm}
Krebsfleisch *crab meat*

4,50



87 PAPRIKA
Bell peppers

4,00



88 EBI TEMPURA^{1,2,3}
Panierte Garnelen *breaded prawns*

4,70



89 TETSU⁴
Thunfisch, Schnittlauch *tuna, chives*

5,40

URA MAKI (8 Stk./ 8 pcs., „Inside Out Roll“)

Bei dieser Sushiform werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

With this form of sushi, the ingredients such as fish and vegetables are directly wrapped in the nori sheet and the rice is on the outside of the roll.



99 HOT TUNA Thunfisch, Gurke, 8,50
Schnittlauch, Sesam, pikante Sauce
Tuna, cucumber, chives, sesame, spicy sauce



100 ALASUKA ^{4,11} 7,50
Lachs, Gurke, Sesam
salmon, cucumber, sesame



101 SAKE KAWA ¹¹ 6,90
gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse
fried salmon skin, cucumber, sesame, cream cheese



102 SAKE MANGO ⁴ 7,50
Lachs, Mango
salmon, mango



103 HOT SALMON ⁴ 7,70
Lachs, Gurke, Schnittlauch, pikante Sauce
salmon, cucumber, chives, spicy sauce



104 UNAKYU ^{4,11} 8,70
Aal, Gurke, Sesam
eel, cucumber, sesame

URA MAKI (8 Stk./ 8 pcs., „Inside Out Roll“)



105 PHILADELPHIA ^{2,7} **8,50**
Garnelen, Gurke, Rucola, Frischkäse
Shrimp, cucumber, arugula, cream cheese



106 CALIFORNIA ^{Srm,Tbk} **8,50**
Krebsfleischimitat, Avocado, Flugfischkaviar
crab meat imitation, avocado, flying fish caviar



107 NATOSU ¹¹ (vegetarisch) **7,00**
Avocado, Gurke, Mango, Sesam
*Avocado, cucumber, mango, sesame
(vegetarian)*



108 TEMPURA ^{1,2,3,7,11} **8,50**
frittierte Garnele, Sesam, Gurke, Frischkäse
fried shrimp, sesame, cucumber, cream cheese



109 RUTO ^{1,6,11} (vegetarisch) **7,50**
Tofu, Gurke, Avocado, Sesam, Teriyaki Sauce
*Tofu, cucumber, avocado, sesame seeds, teriyaki
sauce*



110 SAYURI ^{7,11} **7,50**
Gurke, Rucola, Frischkäse, Sesam
Cucumber, rocket, cream cheese, sesame

URA MAKI (8 Stk./ 8 pcs., „Inside Out Roll“)



111 TOMOKO ¹¹(10 Stk.) **10,50**
frittierte Ente, Sesam, Schnittlauch, pikante
Soße, Gurke *fried duck, sesame, chives,*
spicy sauce, cucumber (10 pcs.)



112 YOKO ^{1,3,11}(10 Stk.) **9,90**
gebackenes Hühnchen, Mango, Gurke, Sesam
baked chicken, mango, cucumber, sesame
(10 pcs.)



113 SHISO ^{4,Tbk} **8,70**
Lachs pikant, Gurke, Flugfischkaviar, Shisoblätter
Spicy salmon, flying fish caviar,
shiso leaves, cucumber



114 YASO ⁴ **7,70**
Lachs, Rettich, Schnittlauch, roter Shiso
Salmon, radish, chives, red shiso



115 TOSU ^{4,11} **7,60**
Lachs, Avocado, Sesam
Salmon, avocado, sesame



116 HATOSI ^{4,7,11} **8,40**
Thunfisch, Gurke, Sesam, Frischkäse
Tuna, cucumber, seame, cream
cheese



117 SATO ^{2,4,7,Srm,Tbk} **8,40**
Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse,
Flugfischkaviar *Crab meat, avocado,*
cream cheese, flying fish caviar

TEMPURA ROLLS (6 Stk./ 6 pcs.)



140 NAOMI ^{1,2,3,7,Srm} **8,50**
 Avocado, Krebsfleisch, Frischkäse im
 knusprigen Tempurateig
*Avocado, crab meat, cream cheese in a crispy
 tempura batter*



141 NATSUMI ^{1,3,7} **8,00**
 vegetarische Rolle mit Avocado, Gurke,
 Mango, Frischkäse
*veggie roll with avocado, cucumber, mango,
 cream cheese*



142 NOKAMI ^{1,3,4,7} **8,90**
 Lachs, Avocado, Frischkäse
Salmon, avocado, cream cheese



143 HATASI ^{1,3,7} **9,20**
 Thunfisch, Avocado, Frischkäse
Tuna, avocado, cream cheese



144 TORI ^{1,3,7} **8,50**
 Frittiertes Hähnchen, Avocado, Frischkäse
Fried chicken, avocado, cream cheese



145 KARI ^{1,2,3,7} **8,90**
 Frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse
Fried shrimp, avocado, cream cheese

SPEZIAL ROLLEN (10 Stk.) *Special Rolls (10 pcs.)*



120 YUKIKO ^{1,4,6,7,11} **13,50**
 Aal, Lachs on Top, gebratene Lachshaut,
 Gurke, Frischkäse, Unagi-Soße, Sesam
*Eel, salmon on top, fried salmon skin,
 cucumber, cream cheese, unagi sauce, sesame*



121 OCHI ⁴ **13,90**
 Avocado, Thunfisch, Unagi-Soße, Sesam,
 frischer Lachs on Top
*Avocado, tuna, unagi sauce, sesame, fresh
 salmon on top*



122 KANI ROLLE ^{1,3,4,Tbk} **13,90**
 Frittiertes Krebsfleisch, Avo, Lachs
 Flugfischkaviar, pikante Soße
*Deep-fried crab meat, avo, salmon caviar,
 spicy sauce*



123 HARU ^{1,3,6,7,11}
 Rucola, Gurke, Frischkäse, on top Avocado,
 Mayo, Unagi-Soße und Sesam
*Arugula, cucumber, cream cheese, topped
 with avocado, mayonnaise, unagi sauce, and
 sesame*

- a. **LACHS** ⁴ *salmon* **13,70**
- b. **THUNFISCH** ⁴ *tuna* **13,90**
- c. **GARNELE** ² *shrimp* **13,90**
- d. **VEGGIE** **12,90**
- e. **AAL** ⁴ *eel* **13,90**

SPEZIAL ROLLEN (10 Stk.) *Special Rolls (10 pcs.)*



124 **HATACHI** ^{4,7,11,Tbk}

13,90

Gebratener Lachs, Frischkäse, Avocado, Flugfischkaviar, Sesam, versch. Soßen, versch. Fisch on Top *Fried salmon, cream cheese, avocado, flying fish caviar, sesame, various sauces, various fish on top*



125 **RAINBOW** ^{4,7,11}

13,50

Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse, Thunfisch on Top, Mayonnaise und Unagi-Soße
Mango, avocado, cucumber, cream cheese, tuna on top, mayonnaise, and unagi sauce



126 **SHIZU** ^{1,4,6}

13,90

Lachstatar, Gurke, Avocado, Aalsoße, on Top flambierter Lachs
Salmon tartare, cucumber, avocado, eel sauce, salmon flambéed on top



127 **KOSHO** ^{1,4,6}

13,90

Thunfischtatar, Avocado, Rucola, Thunfisch on Top, Aalsoße
Tuna tartare, avocado, rocket, tuna on top, eel sauce



128 **KIMOKO** ^{1,4,6,11}

13,50

Gebratene Lachshaut, Rettich, Avocado, Aalsoße, Mango, Sesam, Lachs on Top
Fried salmon skin, radish, avocado, eel sauce, mango, sesame, salmon on top

SPEZIAL ROLLEN (10 Stk.) *Special Rolls (10 pcs.)*



129 TAZUN ROLL ^{4,11} **13,50**
 Gebratener Lachsbauch, Avocado, Sesam,
 pikante Soße, flambierter Thunfisch on Top
*Fried salmon belly, avocado, sesame, spicy
 sauce, flambéed tuna on top*



130 TONSU ROLLE ^{3,4} **13,90**
 Gebratener Lachs, Rettich, flambierter Lachs
 on Top und pikante Mayonnaise
*Fried salmon, radish,
 flambéed salmon on top, spicy mayo*



131 HOT YOKO ^{1,3} **9,90**
 gebackenes Hühnchen, Gurke, pikante Soße
baked chicken, cucumber, spicy sauce



133 KIMORA EBI ^{1,2,3} **10,50**
 Frittierte Garnele, Avocado, pikante Soße
Deep fried shrimp, avocado, spicy sauce



134 HARUKO DELUXE ^{1,2,3,4,6} **14,90**
 Frittierte Garnele, Avocado, Gurke,
 flambierter Lachs on Top, pikante
 Mayonnaise-Aalsauce
*Fried shrimp, avocado,
 cucumber, flambéed salmon on top, spicy
 mayonnaise and eel sauce*



135 OCHIDA ^{1,2,3,4,6,7} **13,90**
 Frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse,
 Lachs on Top, Mayonnaise-Aalsauce
*Fried shrimp, avocado, cream cheese, salmon
 on top, mayonnaise and eel sauce*

SASHIMI (Rohes Fischfilet) *Raw Fish Fillet*

Sashimi ist die purste Form von Sushi und ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet, das mit einem speziellen Messer in dünne Scheiben geschnitten wird.

Sashimi is the purest form of sushi and is just raw, finely filleted, completely fresh fish. Only the best fillet is used for this form of sushi, which is cut into thin slices with a special knife



93 SAKE⁴ Lachs *salmon*
4 Stk. 7,90 | 8 Stk. 14,50 | 12 Stk. 20,50



94 MAGURO⁴ Thunfisch *tuna*
4 Stk. 8,90 | 8 Stk. 16,50 | 12 Stk. 23,50



95 SAKE TO MAGURO⁴
Thunfisch, Lachs *tuna, salmon*
4 Stk. 8,50 | 8 Stk. 16,00 | 12 Stk. 22,50



96 MORIAWASE⁴
gemischter Fisch (unterschiedliche Sorten
nach Wahl des Sushi-Meisters).
Bild ist beispielhaft.
*Mixed fish (different varieties selected by the
sushi chef).*
Image is for illustrative purposes only.
12 Stk. 21,00



SUSHI SET

- | | | | | | |
|-----------|--|--------------|-----------|--|--------------|
| S1 | SAKE SET ^{4,7,Tbk}
• 6 Stk. Maki Sake
• 8 Stk. Alasuka I.O.
• 2 Stk. Nigiri Sake
- 6 pcs. Maki Sake
- 8 pcs. Alaska I.O.
- 2 pcs. Nigiri Sake | 16,00 | S5 | IPM SET ^{1,2,3,4,7,11,Tbk} (für 2 - 3 Personen)
• 4 Stk. Nigiri
• 4 Stk. Sashimi
• 12 Stk. Hosotate Maki
• 8 Stk. I.O. Rolle
• 10 Stk. Spezialrolle
• 6 Stk. Tempura Rolle
(for 2 - 3 persons)
- 4 pcs. Nigiri - 4 pcs. Sashimi
- 12 pcs. Hosotate Maki - 8 pcs. I.O. Roll
- 10 pcs. Special Roll - 6 pcs. Tempura Roll | 52,00 |
| S2 | MAGURO SET ^{4,7,Tbk}
• 6 Stk. Maki Maguro
• 8 Stk. Maguro I.O.
• 2 Stk. Nigiri Maguro
- 6 pcs. Maki Maguro
- 8 pcs. Maguro I.O.
- 2 pcs. Nigiri Maguro | 18,50 | S6 | AKITO SET (für 3 - 4 Personen)
• 8 Stk. Nigiri
• 8 Stk. Sashimi
• 18 Stk. Hosotate Maki
• 16 Stk. I.O. Rolle
• 20 Stk. Spezialrolle
• 12 Stk. Tempura Rolle ^{1,2,3,4,7,11,Tbk}
(for 3 - 4 people)
- 8 pcs. Nigiri - 8 pcs. Sashimi
- 18 pcs. Hosotate Maki - 16 pcs. I.O. Roll
- 20 pcs. Special Roll - 12 pcs. Tempura Roll | 99,00 |
| S3 | LOVE SET ^{1,3,4,7,11,Tbk}
• 4 Stk. Nigiri • 4 Stk. Sashimi
• 8 Stk. I.O. Rolle • 6 Stk. Tempura Rolle
• 6 Stk. Hosotate Maki
- 4 pcs. Nigiri - 4 pcs. Sashimi - 6 pcs. Hosotate Maki
- 8 pcs. I.O. Roll - 6 pcs. Tempura Roll | 34,50 | | | |
| S4 | GREEN SET ^{1,3,7,11} (vegetarisch)
• 2 Stk. Nigiri • 6 Stk. Maki
• 8 Stk. I.O. Rolle
• 6 Stk. Tempura Rolle
vegetarian:
- 2 pcs. Nigiri - 6 pcs. Maki
- 8 pcs. I.O. Roll - 6 pcs. Tempura Roll | 17,50 | | | |

Unsere Sushi-Sets werden vom Sushi-Meister für Sie kreiert. Eine eigene Auswahl aus dem Menü ist hierbei nicht möglich!

Our sushi sets are created for you by the sushi master.
It is not possible to make your own selection from the menu!

FUTO MAKI

(6 Stk.) (6 pcs.)

- | | | |
|-----|---|------|
| 150 | SAKE FUTO ^{4,11}
Lachs, Avocado, Gurke, Sesam
<i>Salmon, avocado, cucumber, sesame</i> | 8,00 |
| 151 | MAGURO FUTO ^{4,11}
Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam
<i>Tuna, avocado, cucumber, sesame</i> | 8,50 |
| 152 | EBI FUTO ^{1,2,3,4,11}
Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Unagi-Soße, Sesam
<i>Shrimp tempura, avocado, cucumber, mayonnaise, unagi sauce, sesame</i> | 8,40 |
| 153 | VEGGIE FUTO ¹¹
Avocado, Gurke, Mango, Sesam
<i>Avocado, cucumber, mango, sesame</i> | 7,70 |



POKE BOWL

Sushi-Reis, Edamame, Avocado, Seetangsalat, Salat, Sesam mit Teriyaki-Mayonnaise (leicht scharf) ^{1,3,6,11}
Sushi rice, edamame, avocado, seaweed salad. Salad, sesame with teriyaki mayonnaise (slightly spicy)

- | | | |
|----|---|-------|
| 55 | VEGGIE BOWL ⁶
mit Tofu
<i>with tofu</i> | 11,90 |
| 56 | SAKE BOWL ⁴
mit Lachs
<i>with salmon</i> | 13,50 |
| 57 | TUNA BOWL ⁴
mit Thunfisch
<i>with tuna</i> | 14,50 |
| 58 | MIX BOWL ^{2,4,8rm}
mit Fisch, Surimi, Garnelen
<i>with fish, surimi, prawns</i> | 13,90 |
| 59 | CHICKEN BOWL ^{1,3}
mit knusprigem Hühnerfleisch in Panade
<i>With crispy chicken in breadcrumbs</i> | 12,90 |



DESSERTS

- | | | |
|-----|---|------|
| 160 | MOCHI EIS ⁷ (2 Stk.) | 4,90 |
| | japanisches Reiskucheneis,
1 Stk. Kokos und 1 Stk. Matcha
<i>Japanese rice cake ice cream,
1 coconut and 1 matcha</i> | |
| 161 | SESAMBÄLLCHEN ^{1,7,11} (3 Stk.) | 4,90 |
| | sesame balls, 3 pcs. | |
| 162 | GEBACKENE BANANE ^{1,3,5} (5 Stk.) | 4,90 |
| | mit Honig und Erdnüssen
<i>Fried banana with honey and peanuts</i> | |



SOFTDRINKS

		0,2L	0,4L
201	COCA-COLA F,Ko,S	2,60	3,90
202	COLA ZERO F,Ko,S,Su	2,60	3,90
203	FANTA A,F,S,St	2,60	3,90
204	SPRITE S,Su	2,60	3,90
205	SPEZI F,Ko,S,St	2,60	3,90
207	GINGER ALE F	2,90	4,80
208	BITTER LEMON A,Ch,S	2,90	4,80
		0,25L	0,5L
209	SELTERS WASSER spritzig	2,50	4,80
210	SELTERS WASSER still	2,50	4,80

SÄFTE

AUCH ALS SCHORLE

		0,2L	0,4L (Saft/Schorle)
250	APFEL NATURTRÜB	2,90	4,70
251	ORANGE	2,90	4,70
252	JOHANNISBEERE	2,90	4,70
253	LITSCHI	2,90	4,70
254	MARACUJA	2,90	4,70
255	MANGO	2,90	4,70
256	ANANAS	2,90	4,70
257	GUAVE	2,90	4,70



WARME GETRÄNKE

260	TASSE JASMIN TEE	3,00
261	TASSE GRÜNER TEE	3,00
262	INGWERTEE mit Minzblättern, Limetten und Honig	3,90
263	ZITRONENGRASTEE mit Jasminkräutern und Honig	3,90

SODA – LIMONADEN

		0,5L
715	ERDBEER	3,70
716	LIMETTEN	3,70
717	INGWER	3,70
718	ORANGE	3,70

HOMEMADES

	ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG	0,4L
212	WILDBERRY WONDER Beerenmix, Johannisbeersaft, Russian Wildberry	6,50
213	LEMON SODA Limetten, Zuckersirup, Soda	6,50
215	TROPICAL TWIST Maracujasirup, Maracujasaft, Guavensaft, Soda	6,50
216	LYCHEE HEAVEN Litschisirup, Zitronengras, Jasmin tee, Soda	6,50
217	GINGER COOLER^F Orangen, Limetten, Zitronen, Ingwer, Ginger Ale	6,50
218	ROAD RUNNER Maracujasaft, Johannisbeersaft, Mangosirup, Limetten und Ginger Ale	6,90





BIERE

401	VELTINS HELL ^{1b}	0,5L	3,90
402	VELTINS PILS ^{1b}	0,5L	3,90
403	VELTINS HEFEWEIZEN ^{1a}	0,5L	3,90
404	VELTINS PILS ALKOHOLFREI ^{1b}	0,5L	3,90
405	VELTINS HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ^{1a}	0,5L	3,90
406	RADLER ^{1b,S,Su}	0,5L	3,90
407	ASAHI / KIRIN BEER ^{1b} japanisches Bier	0,33L	3,90
408	SAIGON BEER ^{1b} vietnamesisches Bier	0,33L	3,90



APERITIFS

601	HUGO ¹²	0,2L	6,90
	Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze		
602	APEROL SPRITZ ^{12,F}	6,90	
	Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
603	LILET WILDBERRY ¹²	6,90	
	Lillet Blanc, Russian Wildberry		
604	LYCHEE SPRITZ ¹²	6,90	
	Litschi Likör, Prosecco, Rosa Beeren		

COCKTAILS MIT ALKOHOL

502	PINA COLADA	9,50
	Myers Rum, Cream Of Coconut, Ananassaft, Sahne	
503	CAIPIRINHA	9,50
	Cacha, Rohrzucker, Limetten	
504	MOJITO	9,50
	Havana 3, Limetten, Minze Zucker, Soda	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

509	COCONUT KISS ⁷	7,90
	Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Grenadine	
510	MOSQUITO ^{Ch}	7,90
	Limetten, Minze, Rohrzucker, Mangosirup, Tonic Water	
511	IPANEMA ^F	7,90
	Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	





WEINE

GL. 0,2L

WEISSWEIN

301	SILVANER ¹² trocken	5,70
302	PINOT ¹² trocken	5,70
304	PROSECCO ¹² trocken	5,70
305	WEISSWEINSCHORLE ¹²	3,90
306	SAKE japanischer Reiswein	6,70

ROTWEIN

307	PRIMITIVO ¹² trocken	6,50
308	MERLOT ¹² trocken	5,90
309	LAMBRUSCO trocken	5,70
400	ROSATO ROSÉ trocken	5,70

Bon Appétit



ALLERGENE

- 1 Enthält Weizengluten
- 1b Enthält Gerstengluten
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

4b Wir empfehlen, Butterfisch nur in gemäßigten Mengen zu verzehren. Bei empfindlichen Menschen kann es sonst zu Krämpfen, Durchfall, Kopfschmerzen und Erbrechen kommen.

ZUSATZSTOFFE

- A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
- Ch Chininhaltig
- F Farbstoff - Lebensmittelfarben
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- S Säure, Säuerungsmittel
- St Stabilisator
- Su Süßungsmittel
- V Verdickungsmittel

Srm (Surimi) enthält 1,2,3,4,6,F,Gv,St
Tbk (Tobiko, Masago) enthält 4,6,F

Änderungen und Irrtümer vorbehalten,
Abbildung ähnlich,
Preise in Euro inkl. MwSt.

