

# Mittagsmenü

alle Gerichte mit Miso-Suppe,  
außer Nudelsuppe  
Täglich von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

<b>200. YAKISOBA</b> <sup>1.5.7</sup>	gebratene Eiernudeln mit Gemüse	8,50€
<b>201. YAKISOBA</b> <sup>1.5.7</sup>	gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse	9,50€
<b>202. LACHS-TERIYAKI</b> <sup>1.5</sup>	gebratener Lachs in Teriyaki-Sauce mit Gemüse und Reis	14,00€
<b>203. CHICKEN-TERIYAKI</b> <sup>1.5</sup>	gebratener Hühnerfleisch in Teriyaki-Sauce mit Gemüse und Reis	11,90€
<b>232. LACHS NINNIKU</b> <sup>1.5</sup>	gebratener Lachs in Knoblauch-Sauce mit Gemüse und Reis	15,00€
<b>233. CHICKEN NINNIKU</b> <sup>1.5</sup>	gebratener Hühnerfleisch in Knoblauch-Sauce mit Gemüse und Reis	12,90€
<b>204. LACHS-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>	gebratener Lachs, Salat, Sushi und Reis	14,00€
<b>205. CHICKEN-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>	gebratener Hühnerfleisch, Salat, Sushi und Reis	11,90€
<b>206. BULGOGI-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>	würziges Rindfleisch, Salat, Sushi und Reis	11,90€
<b>207. VEGETARISCHE-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>	gebratene Gemüse, Salat, Sushi und Reis	11,90€
<b>208. FISCHBÄLLCHEN-BENTO</b> <sup>1.2.5.6</sup>	gebackene Fischbällchen, Salat, Sushi und Reis	11,90€
<b>209. SPICY TANTAN-MEN</b> <sup>1.5.7</sup>	(scharf) jap. Ramen-Nudelsuppe mit Schweinehackfleisch, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame	11,00€
<b>210. TORI MISO RAMEN</b> <sup>1.5.7</sup>	Miso-Ramen-Nudelsuppe mit gebratene Hähnchen, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame	11,00€
<b>300. MINI SUSHI</b>	3 Nigiri & 1 Hosomaki	8,50€
<b>301. SUSHI MIX MITTEL</b>	5 Nigiri & 1 Uramaki	12,00€
<b>302. SUSHI MIX GROSS</b>	7 Nigiri & 1 Uramaki	15,50€
<b>303. MAKI MIX</b> (gilt auch Vegtarisch)	2 Hosomaki & 1 Uramaki	12,00€

**AKIMOTO**  
-FEINE JAPANISCHE KÜCHE-

# Vorspeise

<b>80. GYOZA<sup>1.5</sup> (6 STÜCK)</b>	frittierte vegetarische Teigtasche mit Ponzu-Dip	5,50€
<b>801. TORI GYOZA<sup>1.5</sup> (5 STÜCK)</b>	gebratene Teigtasche mit Hühnefleisch und Gemüsefüllung, Ponzu-Dip und Lauchzwiebel.	6,50€
<b>81. EBI NINNIKU<sup>5</sup></b>	Garnelen in Knoblauch-Sauce	7,00€
<b>81A. AGEDASHI TOFU<sup>5.6</sup></b>	frittierter Tofu in Rettich-Sojasauce	6,50€
<b>82. GOMA AE MIT SPINAT<sup>5.6</sup></b>	gekochte Spinat mit Sesamsauce	5,50€
<b>82B. EDAMAME MIT CHILI<sup>5</sup></b>	gekochte und gesalzene grüne Sojaschoten mit frische Chili-Schoten	5,00€
<b>83. TORI KARA AGE<sup>5</sup></b>	frittiertes Hühnerfleisch mit Zitrone	7,00€
<b>83A. MAGURO TEMPURA<sup>1.5</sup></b>	Thunfisch mit Noriummanteln in Tempurateige, frische Chilischotten, Lauchzwiebel, geriebener Ingwer in hausgemachte Knoblauch-Soja Sauce	13,00€
<b>83C. MAGURO NO TATAKI<sup>5.6</sup></b>	flambierter Thunfisch in Ponzu-Sojasauce mit Zitrone und Lauchzwiebel.	12,50€
<b>83T. MAGURO TATARE<sup>5</sup></b>	Thunfischwürfel, Avokadowürfel, frische Chilischotten, Lauchzwiebel, geriebener Ingwer in hausgemachte Knoblauch-Soja Sauce	13,50€
<b>84. GEMISCHTE SALAT NACH SAISON<sup>2</sup></b>	mit hausgemachte Dressing	5,50€
<b>84D. SUNOMONO SALAT<sup>4.5.6</sup></b>	Gurken, jap. einlegte Rettich, Surimi, Garnele mit Kyulisu Sauce	6,90€
<b>85. HIYASHI WAKAME SALAT<sup>5</sup></b>	gemischte Meersalgen Salat	6,00€
<b>86. SASHIMI SALAT<sup>2.5</sup></b>	verschiedene rohe Fisch in Wasabi-Sojasauce mit hausgemachter Dressing	11,00€
<b>86T. TAKOYAKI<sup>1.5.6.7</sup></b>	jap. Weizenbällchen mit Oktopus, jap. Mayonnaise, Bonito Flocken, Lauchzwiebel	6,50€
<b>86B. EBI FLY<sup>1.4.5</sup></b>	frittierte Garnelen in Pancoteig, servierten mit Yum-Yum-Mayo Sauce	9,90€
<b>87. YAKITORI<sup>1.5</sup></b>	2 Hähnchenspießen in Teriyaki Sauce	5,00€
<b>88. KAMO SPIESSE<sup>1.5</sup></b>	2 Entenbrustspießen in Teriyaki Sauce	7,00€
<b>89. EBI SPIESSE<sup>1.5</sup></b>	2 Garnelenspießen in Teriyaki Sauce	7,00€
<b>90. SHITAKE SPIESSE<sup>1.5</sup></b>	2 Shitakepils Spießen in Teriyaki Sauce	5,00€



# Bento Box

mit Miso Suppe



- 3 1 0. LACHS-BENTO**<sup>1.2.5</sup> gebratener Lachs,  
Sashimi, Salat, Sushi und Reis 18,90€
- 3 1 1. CHICKEN-BENTO**<sup>1.2.5</sup> gebratener Hühner-  
fleisch, Sashimi, Salat, Sushi und Reis 15,90€
- 3 1 2. BULGOGI-BENTO**<sup>1.2.5</sup> würziges Rindfleisch,  
Sashimi, Salat, Sushi und Reis 15,90€
- 3 1 3. YASAI-BENTO**<sup>1.2.3.5</sup> gebratenes Gemüse, veg.  
Sushi ,Salat und Reis 15,90€
- 3 1 3 A. TOFU-BENTO**<sup>1.2.5</sup> frittiertes Tofu mit gebratene  
Gemüse, veg. Sushi, Salat und Reis 15,90€
- 3 1 4. FISCHBÄLLCHEN-BENTO**<sup>1.2.5</sup> gebackene Fisch-  
bällchen, Sashimi, Salat, Sushi und Reis 15,90€
- 3 1 4 A. YAKI IKA-BENTO**<sup>1.2.5</sup> (scharf) gebratene Tintenfisch,  
Sashimi, Salat, Sushi und Reis 16,90€
- 3 1 5. YAKI EBI BENTO**<sup>1.2.4.5</sup> (scharf) gebratene Garnelen,  
Sashimi, Salat, Sushi und Reis 20,90€

## Teller mit Miso Suppe

- 3 0 8. LACHS-TERIYAKI TELLER**<sup>1.5</sup> gebratener Lachs in Teriyaki-Sauce,  
Gemüse/Salat, Reis 18,90€
- 3 0 9. CHICKEN-TERIYAKI TELLER**<sup>1.5</sup> gebratener Hühnerfleisch in Teriyaki-Sauce,  
Gemüse/Salat, Reis 15,90€
- 4 3 2. LACHS-NINNIKU**<sup>1.5</sup> gebratener Lachs in Knoblauch-Sauce,  
Gemüse/Salat, Reis 19,90€
- 4 3 3. CHICKEN-NINNIKU**<sup>1.5</sup> gebratener Hühnerfleisch in Knoblauch-Sauce,  
Gemüse/Salat, Reis 16,90€

Sushi

-3-

# Suppen

- 99. GEMÜSE SUPPE**<sup>5,6</sup> nach japanischer Zubereitung 4,50€  
**100. MISOSHIRU**<sup>5,6</sup> mit Tofu, Lauch, Wakame (Seetang) 3,80€  
**101. TEMPURA SOBA**<sup>1,4,5,7</sup> Buchweizen Nudelsuppe mit frittierte Garnelen 14,90€



**YASAI NUDELSUPPEN**<sup>1,5,7</sup> jap. Nudel nach Wahl in Shoyu Brühe mit Sojasprossen, Spinat, Pak Choi, Lauchzwiebel, Wakame und weichem Ei.

12,00€

**151. mit Ramen-Nudel    152. mit Udon-Nudel    153. mit Soba-Nudel**



**YAKIBUTA NUDELSUPPEN**<sup>1,5,7</sup> jap. Nudel nach Wahl in Shoyu Brühe mit Schweinefleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame und weichem Ei.

14,90€

**154. mit Ramen-Nudel    155. mit Udon-Nudel    156. mit Soba-Nudel**



**TORI MISO NUDELSUPPEN**<sup>1,5,7</sup> jap. Nudel nach Wahl in Miso Brühe mit gebratene Hähnchenfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame und weichem Ei.

14,90€

**157. mit Ramen-Nudel    158. mit Udon-Nudel    159. mit Soba-Nudel**



**SPICY TANTAN NUDELSUPPEN**<sup>1,5,7</sup> (scharf) jap. Nudel nach Wahl in Shoyu Brühe mit Schweinehackfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame und weichem Ei.

14,90€

**160. mit Ramen-Nudel    161. mit Udon-Nudel    162. mit Soba-Nudel**





**EBI MISO NUDELSUPPEN**<sup>1.5.7</sup> jap. Nudel nach Wahl in Miso Brühe mit gebratene Garnelen, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame und-weichem Ei. 16,90€

**163. mit Ramen-Nudel**    **164. mit Udon-Nudel**    **165. mit Soba-Nudel**

**Extra Zutaten:**

**Ei(halbe)**    **1,5€**  
**Schweinefleisch**    **3€**  
**Hähnchenfleisch**    **3€**

**Nudel**    **3€**  
**Schweinehackfleisch(scharf)** **3€**  
**Garnelen**    **5€**



Ramen: dünne Weizennudeln



Soba: dunkle Buchweizennudeln



Udon: dicke Weizennudeln

*Yakisoba*

**GEBR. JAPANISCHE EIERNUDELN**

- 107.** mit Gemüse<sup>1.5.7</sup> 9,90€
- 108.** mit Hühnerfleisch und Gemüse<sup>1.5.7</sup> 10,90€
- 109.** mit Garnelen und Gemüse<sup>1.5.6.7</sup> 16,90€

*Yakiudon*

**GEBR. JAPANISCHE WEIZENUDELN**

- 110.** mit Gemüse<sup>1.5</sup> 9,90€
- 111.** mit Hühnerfleisch und Gemüse<sup>1.5</sup> 10,90€
- 112.** mit Garnelen und Gemüse<sup>1.5.6</sup> 16,90€

*Tempura*

*lange Wartezeiten, bitte Vorbestellung*

- 120. YASAI TEMPURA**<sup>1.5.7</sup> Verschiedene Gemüse in Tempurateig 12,00€
- 121. TEMPURA MORIAWASE**<sup>1.5.6.7</sup> Tempura von Garnele , Fisch und Gemüse 15,00€
- 122. EBI TEMPURA(5 STÜCK)**<sup>1.5.7</sup> Tempura von Garnelen 18,00€



*Kinder-Menü*

- 304. YAKISOBA**<sup>1.5.7</sup> gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch 7,00€
- 305. KINDER-BOX**<sup>1.5.7</sup> Kara age, Mini-Frühlingsrollen, Gurken Maki, Salat oder Reis 11,00€
- 306. TORI**<sup>1.5</sup> gebr.Hühnerfleisch in Teriyakisauce mit Reis 8,00€



# Nigiri

1 STÜCK

<b>1. TAMAGO</b> Omelett	2,10€
<b>2. KANI</b> <sup>4.6</sup> Krebsfleisch(Imitat)	2,10€
<b>3. IKA</b> Tintenfisch	2,30€
<b>4. SAKE</b> Lachs	2,60€
<b>5. INARI</b> <sup>1.5</sup> frittiertes Tofu	2,50€
<b>6. SABA</b> Makrele	2,50€
<b>7. TAI</b> Meerbrasse	2,50€
<b>8. MAGURO</b> Thunfisch	3,00€
<b>9. EBI</b> <sup>4</sup> Garnele	3,00€
<b>10. UNAGI</b> <sup>1.5</sup> Süßwasser Aal	3,50€
<b>11. AMAEBI</b> Süßwasser Garnele	3,00€
<b>12. TAKO</b> gekochte Oktopus	2,50€
<b>13. HOTATE</b> Jakobsmuschel	3,50€
<b>14. TOBIKO</b> Fliegenfischkaviar	3,00€
<b>15. IKURA</b> Lachskaviar	3,80€



# Hoso Maki

1 ROLLE = 6 STÜCK

<b>20. KAPPA MAKI</b> Gurke, Sesam	3,20€	<b>25. KANI MAKI</b> <sup>4.6</sup> Krebsfleisch (Imitat)	3,70€
<b>21. KANPYO MAKI</b> <sup>5</sup> jap. Flaschenkürbis	3,70€	<b>26. EBI MAKI</b> <sup>4</sup> Garnele	4,80€
<b>22. TEKKA MAKI</b> Thunfisch	4,20€	<b>27. AVOCADO MAKI</b> Avocado	3,50€
<b>22A. NEGI MAKI</b> Thunfisch und lauchzwiebel	4,20€	<b>28. ASUPARA MAKI</b> grüner Spargel	3,50€
<b>23. SAKE MAKI</b> Lachs	4,00€	<b>29. MANGO MAKI</b> Mango	3,50€
<b>24. SHINKO MAKI</b> eingelegter jap. Rettich	3,50€		



# Ura Maki

Uramaki kommen eigentlich aus Amerika, der typische Vertreter dieser Rollen ist die California Roll. Insbesondere die Kombination mit Frischkäse sind in Japan eher untypisch, in Deutschland und Amerika aber sehr beliebt.

## 1 ROLLE = 8 STÜCK

<b>30. TAMAGO MAKI</b> <sup>7</sup>	Omelette, Gurke, Sesam	5,00€
<b>31. ALASKA MAKI</b>	Lachs, Gurke, Sesam	6,00€
<b>32. PHILADELPHIA ROLL</b> <sup>3,4</sup>	Garnelen, Rucola, Frischkäse	6,50€
<b>33. PIRIKARA</b> <sup>1,5</sup>	pikanter Thunfisch, Sesam	6,50€
<b>34. SAKE KAWA</b>	gebr. Lachshaut, Gurke, Sesam	5,50€
<b>35. CALIFORNIA ROLL</b> <sup>4</sup>	Garnelen, Gurke, Avocado, Fliegenfischkavier	7,00€
<b>36. SAKE AVOCADO</b>	Lachs, Avocado, Sesam	6,00€
<b>37. SAKE MANGO</b>	Lachs, Mango, Sesam	6,00€
<b>38. UNA KIU MAKI</b> <sup>1,5</sup>	Süßwasser Aal, Gurke, Sesam	7,00€
<b>39. VEGETARISCHE MAKI</b> <sup>3</sup>	Gurke, Frischkäse, Sesam	5,00€
<b>40. YASAI ROLL A</b> <sup>3</sup>	Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam	5,50€
<b>41. YASAI ROLL B</b> <sup>3</sup>	Frischkäse, grüner Spargel, Rucola	5,50€
<b>42. SAKE PHILA</b> <sup>3</sup>	Lachs, Frischkäse, Ruccola	6,50€
<b>43. ATLANTIK ROLL</b> <sup>3</sup>	Thunfisch, Frischkäse, Ruccola	6,80€
<b>44. BOSTON ROLL</b>	Thunfisch, Avocado, Sesam	6,80€

# Futo Maki

## 1 ROLLE = 5 STÜCK

<b>50. FUTO MAKI A</b> <sup>5,7</sup>	Omelette, Gurke, jap. Flaschenkürbis, Avocado	6,00€
<b>51. FUTO MAKI B</b> <sup>4,5,6,7</sup>	Garnele, Krebsfleisch(Imitat), Gurke, Avocado, Omelette, jap. Flaschenkürbis	9,00€
<b>51A. AKIMOTO FUTO MAKI</b> <sup>4,5,6,7</sup>	Lachskaviar, Fliegenfischkaviar, Tamago, Gurken, jap. Flaschenkürbis, Süßwasser Aal, Garnele, eingelegte Rettich, Krebsfleisch(Imitat), Sesam	13,00€



# American Style Special Roll (8 STÜCK)

## 55. EBI TEMPURA ROLL <sup>1.5</sup>

frittierte Garnele mit Ruccola, Sesam und Unagi-Sauce

9,90€

## 56. DYNEMITE ROLL

gehackter Thunfisch mit jap. Chili-Mayo-Sauce, Avocado, Massago und Sesam

10,50€

## 57. RAINBOW ROLL <sup>2.4.6</sup>

Surimi und Garnelen in Senf-Mayo Sauce mit Avocado und Gurken, außen mit Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Avocado, Makrele, Omelett.

13,00€

## 58. SPICY TUNA ROLL

gehackter Thunfisch mit Ingwer, Knoblauch, Chili-Schotten, Sesam und Lauchzwiebel, außen mit Avocado-Ummantelung.

13,00€

## 59. INDIAN ROLL <sup>1.5</sup>

Süßwasser Aal, Gurken, Ruccola, Frischkäse, außen mit Lachs-Ummantelung, Sesam und Unagi-Sauce

13,50€

## 59A. TORI DELUX ROLL <sup>1.5</sup>

gebackene Hähnchenkeule mit frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam, Fliegenfischkavier, Lauchzwiebel, Röstzwiebel und Yum-Yum-Mayo Sauce

10,90€



## 59K. KANADIAN ROLL

gebratene Lachshaut, Frischkäse, Ruccola, außen mit Lachs-Avocado Ummanteln, Sesam Mayonnaise

12,00€

## 59C. CRUNCHY ROLL <sup>1.2.4.6</sup>

frittiert Tempura Garnelen, Krebsfleisch mit Senf-Mayonnaise, Avocado, Gurken, Außen mit Massago, Sesam, Tempura-Flocken und Unagi-Sauce

13,00€



# Temaki



## 1 STÜCK

<b>5 2. SAKE KAWA TEMAKI</b>	gebr. Lachshaut, Gurke, Sesam	3,40€
<b>5 2A.SAKE AVO TEMAKI</b>	Lachs, Avokado, Sesam	3,80€
<b>5 3. SAKE TEMAKI</b>	Lachs, Gurke, Sesam	3,40€
<b>5 3A.UNAGI TEMAKI</b>	Süßwasser Aal, Avokado, frischkäse, Sesam	5,00€
<b>5 4. CALIFORNIA TEMAKI</b>	Garnele, Gurke, Avocado, Fliegenfischkavier	4,50€
<b>5 4A. DYNAMITE TEMAKI</b>	gehackter Thunfisch mit Chili-Mayo-Sauce, Lauchzwiebel, Avocado, Fliegenfischkavier	4,80€

# Sushi Mix Vegetarisch

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

<b>60. YASAI MIX</b> <sup>5</sup>	2 Veg. Hosomaki & Avocado-Uramaki	11,00€
<b>61. AKITA MIX</b>	3 Nigiri & Avocado-Uramaki	10,00€

# Sushi Mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

<b>62. NIIGATA MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	4 Nigiri & 1 Uramaki	12,90€
<b>62A. HOKKAIDO MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	2 Hosomaki & 1 Uramaki	12,90€
<b>63. SAPPORO MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	6 Nigiri & 1 Uramaki	16,00€
<b>64. KOBE MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	8 Nigiri , 1 Hosomaki & 1 Uramaki	21,00€
<b>64A.YOKOHAMA MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	10 Niriigi ,1 Hosomaki&1 Uramaki	25,00€



# Sashimi und Sushi Mix

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

<b>65. MISUMI MIX</b>	Sashimi, 4 Nigiri & 1 Hosomaki	19,00€
<b>66. TANAKA MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	Sashimi, 6 Nigiri & 1 Uramaki	23,00€
<b>67. AKIMOTO MIX</b> <sup>2.4.6</sup>	Sashimi, 8 Nigiri & 1 Uramaki	27,00€



## Sashimi

<b>69. LACHS SASHIMI</b>	fein geschnittene rohe Lachsfilet		
	Klein 13,00€	Gross 23,00€	
<b>70. MAGURO SASHIMI</b>	fein geschnittene rohe Thunfischfilet		
	Klein 16,00€	Gross 29,00€	
<b>71. MAGURO TO SAKE</b>	fein geschnittene rohe Lachs und Thunfischfilet		
	Klein 15,00€	Gross 27,00€	
<b>72. SASHIMI MORIAWASE</b>	gemischte rohe Meeresfrüchten		
	klein 16,00€	Gross 29,00€	

Sushi  
-10-

<b>EXTRA REIS</b>	<b>3 €</b>
<b>EXTRA INGWER</b>	<b>2,5 €</b>
<b>TERIYAKI SAUCE</b>	<b>2,5 €</b>
<b>SUSHI REIS</b>	<b>4,5 €</b>

# Dessert

## 127. EIS-MOCHI MIX

gemischte jap. Reismehlteig gefüllt mit Grüntee, Kokosmilch und Mango-Eis

7,50€

## 128. EIS-MOCHI

jap. Reismehlteig gefüllt mit Grüntee/Kokosmilch/Mango-Eis  
und Obst nach Saison

7,50€

## 129. DAIFUKU

jap. Reiskuchen mit rote Bohnenpaste gefüllt, außen mit schwarze Sesam  
und Obst nach Saison

7,50€

## 130. MATCHA EIS

jap. Grüntee-Eis mit Obst nach Saison

7,00€

## 131. KUDAMONO

Frische Obst-Teller nach Saison

7,50€

## 132. BANANE TEMPURA <sup>1.5.7</sup>

Banane in Tempurateig frittiert und eine Kugel Eis nach Wahl

6,50€

## 133. KUGEL EIS

Vanille Eis/ Grüntee Eis / Schwarze Sesam Eis

2,80€

## 134. KUGEL EIS-MOCHI

jap. Reismehlteig gefüllt mit Grüntee/kokosmilch/Mango-Eis

2,80€





## SÄFTE UND SCHORLEN

	0,2l	0,4l
Apfelschorle	2,70€	3,80€
Orangenschorle	3,00€	4,50€
Mangoschorle	3,00€	4,50€
Maracujaschorle	3,00€	4,50€
Traubenschorle	3,00€	4,50€
Johannisbeerschorle	3,00€	4,50€
Guavenschorle	3,00€	4,50€
Lychischorle	3,00€	4,50€

Apfelsaft	0,2l	3,00€
Orangensaft	0,2l	3,20€
Mangosaft	0,2l	3,20€
Maracujasaft	0,2l	3,20€
Traubensaft	0,2l	3,20€
Johannisbeersaft	0,2l	3,20€
Guavensaft	0,2l	3,20€
Lychisaft	0,2l	3,20€

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Franken Brunnen Mineralwasser	0,75l spritzig	6,50€
	0,75l still	6,50€
Tafelwasser	0,2l	0,4l
Pepsi Cola	2,50€	3,20€
Pepsi Cola Zero	2,70€	3,80€
Pepsi Cola Light	2,70€	3,80€
Spezi	2,70€	3,80€
Mirinda	2,70€	3,80€
Seven up	2,70€	3,80€
Eistee Pfirsich	2,70€	3,80€
Bitter Lemon	3,00€	4,50€
Ginger Ale	3,00€	4,50€

## WARME GETRÄNKE

Espresso		2,50€
Espresso Macchiato <sup>3</sup>		2,90€
Doppelter Espresso		4,00€
Kaffee		3,00€
Latte Macchiato <sup>3</sup>		4,20€
Cappuccino <sup>3</sup>		3,50€
Milchkaffee <sup>3</sup>		3,50€
Grüner-Tee	Kännchen	3,20€
Jasmin-Tee	Kännchen	3,20€
Ingwer-Tee	Kännchen	3,50€
Reis-Tee	Kännchen	3,50€
Kamille-/Pfefferminz-/Schwarztee		
	Glas	2,50€

## BIERE

Paulaner Hefeweizen vom Fass <sup>1</sup>	0,5l	4,50€
Paulaner Hefeweizen dunkel <sup>1</sup>	0,5l	4,50€
Paulaner Hefeweizen leicht <sup>1</sup>	0,5l	4,50€
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <sup>1</sup>	0,5l	4,50€
Paulaner Bier hell <sup>1</sup>	0,5l	4,50€
König Pils vom Fass <sup>1</sup>	0,4l	4,50€
Köstritzer Schwarzbier <sup>1</sup>	0,5l	4,50€
König Pilsener Alkoholfrei <sup>1</sup>	0,33l	4,00€
Cola Weizen <sup>1</sup> */**/**	0,5l	4,50€
Radler <sup>1</sup> **	0,5l	4,50€

## HOMEMADE DRINKS

### COCKTAILS

#### CUBA LIBRE \*/\*\*/\*\*

Bacardi, Cola, Limette

#### HIMBEER MOJITO \*/\*\*

Himbeersirup, Zuckersirup, Bacardi, Soda, Minze & Himbeeren

#### MOJITO

Rohrzucker, Bacardi, Minze, Limetten, Soda

#### PASSION BEACH \*/\*\*

Curacao Blau, Maracuja sirup, Wodka, Soda

**JE 7,50€**

### YELLOW ELEPHANT

Cocossirup, Mangosaft, Soda, Mangoscheiben

### LADY GEISHA \*/\*\*

Himbeersirup, Litschisaft, Soda, Himbeer&Litschi

### FRESH UP

Rohrzucker, Limette, Minze, Ginger Ale

### SPARKLING SUMMER \*/\*\*

Holundersirup, Limette & Minze, Soda

**JE 6,50€**

\*FARBSTOFF

\*\*MIT KONSERVIERUNGSMITTEL

\*\*\* KOFFEINHALTIG

\*\*\*\* CHININHALTIG

## JAPANISCHE BIERE

Kirin	0,33l	4,20€
Kirin Free Alkoholfreies Bier	0,33l	4,20€
Asahi	0,33l	4,20€

## APERITIFS

Glas Prosecco	0,1l	4,00€
Ramazotti	4cl	3,00€
Martini (Bianco/Rosso)	4cl	3,00€
Umeshu Pflaumenwein	5cl	3,50€
Sake (warm/kalt)	10cl	5,00€

## SPIRITOUSEN

Gordon's Dry Gin	2cl	2,50€
Wodka	2cl	2,50€
Obstwasser	2cl	2,50€
Malteser	2cl	2,50€
Jägermeister	2cl	2,50€
Williams Birne	2cl	2,80€
Underberg	2cl	2,80€
Fernet Branca	2cl	2,80€
Ichiko Shochu (org. jap. Gersteschnaps)	2cl	3,50€

## COGNAC & WHISKY

Remy Martin V.S.O.P	2cl	6,00€
Jack Daniels	2cl	5,00€
Yamazaki 12 Jahre (jap. Whisky)	2cl	15,00€

## LONGDRINKS

Lillet Wildberry	6,50€
Aperol Spritz	6,50€
Sparkling Sake	6,50€
Campari Orange/Soda	6,50€
Bacardi Cola/Orange	6,50€

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

Franken Silvaner trocken, Deutschland	0,2l	5,50€
Rheingau Riesling halbtrocken, Deutschland	0,2l	5,50€
Chardonnay Italien	0,2l	5,50€
Pinot Grigio Italien	0,2l	5,50€
Weinschorle	0,3l	4,80€

### ROTWEIN

Primitivo Italien	0,2l	5,50€
Rjoja Spanien	0,2l	5,50€
Merlot Frankreich	0,2l	5,50€

### ROSÉWEIN

Rosato Italien	0,2l	5,50€
-------------------	------	-------

## Sake 清酒

### SAWANOTSURU JOSEN TOKKURI BIN 沢の鶴

Erfrischend leicht, zart, knackig trocken.

Acl. 15.5% 180ml 15,00€



### YOSHINOAWA GINJO GOKUJO 極上吉乃川

Ein Sake wie eine Wolke, leicht und flockig. Weicher Geschmack mit schönen fruchtigen und blumigen Anklängen.

Perfekt, um ihn gekühlt im Glas zu einem leichten, frischen Salat, Tofu oder Meeresfrüchten zu servieren.

Acl. 15% 720ml 55,00€

### KIKUSUI JUNMAI GINJO 菊水

Ein milder Sake mit fein fruchtigem Aroma, zartes und sehr transparentes Trinkgefühl mit klarem Abgang, wie Quellwasser.

Acl. 15% 720ml 65,00€

# Weisswein

## DEUTSCHLAND

### WEGELER RIESLING HALBTROCKNEN (VDP. GUTSHAUS RHEINGAU)

Im Aroma zeige sich Noten von gelben Früchten wie Pfirsich und Aprikose, am Gaumen präsentiert der Riesling ein animierendes Spiel von Säure und natürlicher Restsüße mit lebendiger, saftiger Art und einem schmeichelnden Abgang.

0,75l 24,00€

### SAUVIGNON BLANC (WEINGUT PFANNEBECKER RHEINHESSEN)

Riecht nach Apfel, Stachelbeere, Zitrone und Kräuter, Schmeckt fruchtig, kraftvoll

0,75l 30,00€

## FRANKREICH

### PICPOUL DE PINET

Weißer Blüten und Birne. Schmeckt frisch, fruchtig, elegant, fein, Meeresbrise auf der Zunge. Passt zu allen Fischgerichten.

0,75l 25,00€

### E. GUIGAL CÔTES DU RHÔNE BLANC

Diese weiße Cuvée wurde aus Viognier, Roussane, Marsanne, Clairette und Bourboulenc erzeugt und im Stahltank ausgebaut. Der Wein verströmt ein tolles Bukett von Pfirsich, Limetten, Apfel, Mandeln, Birne und florale Akzente. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, frisch, feinfruchtig, finessenreich, sehr elegant, mineralisch, wunderbar ausgewogen und lange nachhallend.

0,75l 30,00€

## ITALIEN

### BORGOMOLINO CHARDONNAY VENEZIA

Riecht fruchtig, zarter Duft nach Mandel, florale Noten. Schmeckt frisch, elegant, ausgewogen, gut ausbalanciert. Allrounder, passt gut zu Fisch.

0,75l 24,00€

# Rotwein

## ITALIEN

### RV ROSSO VERONESE I.G.T (SARTORI VENEZIEN)

Riecht intensiv, verschiedene rote Früchte, Gewürz. Schmeckt körperreich, rund, samtig, trocken.

0,75l 22,00€

## SPANIEN

### SYNERA (TEMPRANILLO UND CABERNET SAUVIGNON)

Reife rote Früchte, Heidelbeeren, Brombeeren und Vanillenoten, ausgewogen, frisch und gut eingebundenen Tanninen.

0,75l 30,00€

# Rosé

## SPANIEN

### VEGA CÔRCOLE ROSADO (KASTILIEN LA MANCHA)

Riecht nach Stachelbeere, fruchtig, frisch. Schmeckt dezent, erfrischend und süffig.

0,75l 22,00€

## ZUSATZSTOFFE SPEISEN:

Liebe Gäste,

wir zeichnen die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten enthalten.

Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten.

Alle Wein sind Sulfite enthalten.

Allergene:

1 Gluten

2 Senf

3 Laktose

4 Schalentiere

5 Sojabohnen/Sojaerzeugnisse

6 Fische/Fischerzeugnisse

7 Eier



*Wir heissen Sie herzlich Willkommen.*

*Akimoto bietet Ihnen  
feine japanische Küche und Sushi.*