



WIR HEISSEN SIE  
HERZLICH WILLKOMMEN.

AKIMOTO BIETET IHNEN  
FEINE JAPANISCHE  
KÜCHE UND SUSHI.

## MITTAGSMENÜ

alle Gerichte mit Miso- oder Nudelsuppe, außer Nudelsuppe

Täglich von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>200. YAKISOBA</b> <sup>1.5.7</sup>  gebratene Eiernudeln mit Gemüse   | <b>9,00€</b>  |
| <b>201. YAKISOBA</b> <sup>1.5.7</sup> gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse   | <b>10,00€</b> |
| <b>202. LACHS-TERIYAKI</b> <sup>1.5</sup> gebratener Lachs in Teriyaki-Sauce mit Gemüse und Reis  | <b>14,50€</b> |
| <b>203. CHICKEN-TERIYAKI</b> <sup>1.5</sup> gebratener Hühnerfleisch in Teriyaki-Sauce mit Gemüse und Reis  | <b>12,50€</b> |
| <b>232. LACHS NINNIKU</b> <sup>1.5</sup> gebratener Lachs in Knoblauch-Sauce mit Gemüse und Reis  | <b>15,50€</b> |
| <b>233. CHICKEN NINNIKU</b> <sup>1.5</sup> gebratener Hühnerfleisch in Knoblauch-Sauce mit Gemüse und Reis  | <b>13,50€</b> |
| <b>204. LACHS-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup> gebratener Lachs, Salat, Sushi und Reis  | <b>14,50€</b> |
| <b>205. CHICKEN-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup> gebratener Hühnerfleisch, Salat, Sushi und Reis  | <b>12,50€</b> |
| <b>206. BULGOGI-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup> würziges Rindfleisch, Salat, Sushi und Reis  | <b>12,50€</b> |
| <b>207. VEGETARISCHE-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup> gebratene Gemüse, Salat, Sushi und Reis   | <b>12,50€</b> |
| <b>208. FISCHBÄLLCHEN-BENTO</b> <sup>1.2.5.6</sup> gebackene Fischbällchen, Salat, Sushi und Reis   | <b>12,50€</b> |
| <b>209. SPICY TANTAN-MEN</b> <sup>1.5.7</sup>  jap. Ramen-Nudelsuppe mit Schweinehackfleisch, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame                        | <b>12,00€</b> |
| <b>210. TORI MISO RAMEN</b> <sup>1.5.7</sup><br>Miso-Ramen-Nudelsuppe mit gebratene Hähnchen, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame  | <b>12,00€</b> |
| <b>211. SPICY BANMEN</b> <sup>1.5.7</sup> <br>Breite Weizennudel mit Schweinehackfleisch, Sojasprossen, Gurken, Lauchzwiebel, eingelegter jap. Rettich | <b>13,00€</b> |



**300. MINI SUSHI** **9,00€**  
3 Nigiri & 1 Hosomaki

**301. SUSHI MIX MITTEL** **12,50€**  
5 Nigiri & 1 Uramaki

**302. SUSHI MIX GROSS** **16,00€**  
7 Nigiri & 1 Uramaki

**303. MAKI MIX** GILT AUCH VEGTARISCH  **12,50€**  
2 Hosomaki & 1 Uramaki

<b>80. GYOZA</b> <sup>1.5</sup> (6 STÜCK) 	frittierte vegetarische Teigtasche mit Ponzu-Dip	<b>6,00€</b>
<b>801. TORI GYOZA</b> <sup>1.5</sup> (5STÜCK)	gebratene Teigtasche mit Hühnefleisch und Gemüsefüllung, Ponzu-Dip und Lauchzwiebel	<b>7,00€</b>
<b>81. EBI NINNIKU</b> <sup>5</sup>	Garnelen in Knoblauch-Sauce	<b>8,00€</b>
<b>81a. AGEDASHI TOFU</b> <sup>5.6</sup> 	frittierter Tofu in Rettich-Sojasauce	<b>7,00€</b>
<b>82. GOMA AE MIT SPINAT</b> <sup>5.6</sup> 	gekochte Spinat mit Sesamsauce	<b>6,00€</b>
<b>82b. EDAMAME MIT CHILI</b> <sup>5</sup> 	gekochte und gesalzene grüne Sojaschoten mit frische Chili-Schoten	<b>5,50€</b>
<b>83. TORI KARA AGE</b> <sup>5</sup>	frittiertes Hühnerfleisch mit Zitrone	<b>7,00€</b>
<b>83a. MAGURO TEMPURA</b> <sup>1.5</sup>	Thunfisch mit Noriummanteln in Tempurateige, frische Chilischotten, Lauchzwiebel, geriebener Ingwer in hausgemachte Knoblauch-Soja Sauce	<b>13,50€</b>
<b>83c. MAGURO NO TATAKI</b> <sup>5.6</sup>	flambierter Thunfisch in Ponzu-Sojasauce mit Zitrone und Lauchzwiebel.	<b>13,00€</b>
<b>83t. MAGURO TATARE</b> <sup>5</sup>	Thunfischwürfel, Avokadowürfel, frische Chilischotten, Lauchzwiebel, geriebener Ingwer in hausgemachte Knoblauch-Soja Sauce	<b>14,00€</b>
<b>84. GEMISCHTE SALAT NACH SAISON</b> <sup>2</sup> 	mit hausgemachte Dressing / geröste Sesam Dressing	<b>6,00€</b>
<b>84d. SUNOMONO SALAT</b> <sup>4.5.6</sup>	Gurken, jap. einlegte Rettich, Surimi, Garnele mit Kyulisu Sauce	<b>7,00€</b>
<b>85. HIYASHI WAKAME SALAT</b> <sup>5</sup> 	gemischte Meersalgen Salat	<b>6,00€</b>
<b>86. SASHIMI SALAT</b> <sup>2.5</sup>	verschiedene rohe Fisch in Wasabi-Sojasauce mit hausgemachter Dressing	<b>12,00€</b>
<b>86t. TAKOYAKI</b> <sup>1.5.6.7</sup>	jap. Weizenbällchen mit Oktopus, jap. Mayonnaise, Bonito Flocken, Lauchzwiebel	<b>7,00€</b>
<b>86b. EBI FLY</b> <sup>1.4.5</sup>	frittierte Garnelen in Pancoteig, servierten mit Yum-Yum-Mayo Sauce	<b>10,00€</b>

## VORSPEISE



前菜  
ぜんさい

<b>87. YAKITORI</b> <sup>1.5</sup>	2 Hähnchenspießen in Teriyaki Sauce	<b>5,00€</b>	<b>89. EBI SPIESSE</b> <sup>1.5</sup>	2 Garnelenspießen in Teriyaki Sauce	<b>7,00€</b>
<b>88. KAMO SPIESSE</b> <sup>1.5</sup>	2 Entenbrustspeißen in Teriyaki Sauce	<b>7,00€</b>	<b>90. SHIITAKE SPIESSE</b> <sup>1.5</sup> 	2 Shitakepils Speißen in Teriyaki Sauce	<b>5,00€</b>

## BENTO BOX

mit Miso Suppe

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
| <b>310. LACHS-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>         | gebratener Lachs, Sashimi, Salat, Sushi und Reis  | <b>19,90€</b> |
| <b>311. CHICKEN-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>       | gebratener Hühnerfleisch, Sashimi, Salat, Sushi und Reis  | <b>16,90€</b> |
| <b>312. BULGOGI-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>       | würziges Rindfleisch, Sashimi, Salat, Sushi und Reis  | <b>16,90€</b> |
| <b>313. YASAI-BENTO</b> <sup>1.2.3.5</sup>       |  gebratenes Gemüse, veg. Sushi, Salat und Reis                     | <b>16,90€</b> |
| <b>313a. TOFU-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>         |  frittiertes Tofu mit gebratene Gemüse, veg. Sushi, Salat und Reis | <b>16,90€</b> |
| <b>314. FISCHBÄLLCHEN-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup> | gebackene Fischbällchen, Sashimi, Salat, Sushi und Reis   | <b>16,90€</b> |
| <b>314a. YAKI IKA-BENTO</b> <sup>1.2.5</sup>     |  gebratene Tintenfisch, Sashimi, Salat, Sushi und Reis             | <b>17,90€</b> |
| <b>315. YAKI EBI BENTO</b> <sup>1.2.4.5</sup>    |  gebratene Garnelen, Sashimi, Salat, Sushi und Reis                | <b>21,90€</b> |



## TELLER

mit Miso Suppe

プレート

- |  |   |               |
|--|---|---------------|
| <b>308. LACHS-TERIYAKI TELLER</b> <sup>1.5</sup>   | gebratener Lachs in Teriyaki-Sauce, Gemüse/Salat, Reis          | <b>19,90€</b> |
| <b>309. CHICKEN-TERIYAKI TELLER</b> <sup>1.5</sup> | gebratener Hühnerfleisch in Teriyaki-Sauce, Gemüse/Salat, Reis  | <b>16,90€</b> |
| <b>432. LACHS-NINNIKU</b> <sup>1.5</sup>           | gebratener Lachs in Knoblauch-Sauce, Gemüse/Salat, Reis         | <b>20,90€</b> |
| <b>433. CHICKEN-NINNIKU</b> <sup>1.5</sup>         | gebratener Hühnerfleisch in Knoblauch-Sauce, Gemüse/Salat, Reis | <b>17,90€</b> |

- 99. GEMÜSE SUPPE<sup>5.6</sup> 🌿 nach japanischer Zubereitung 4,50€
- 100. MISOSHIRU<sup>5.6</sup> 🌿 mit Tofu, Lauch, Wakame (Seetang) 4,00€
- 101. TEMPURA SOBA<sup>1.4.5.7</sup> Buchweizen Nudelsuppe mit frittierte Garnelen 15,00€



**YASAI NUDELSUPPEN<sup>1.5.7</sup>** 🌿

jap. Nudel nach Wahl in Shoyu Brühe mit Sojasprossen, Menma, Spinat, Pak Choi, Lauchzwiebel, Wakame und weichem Ei.

- 151. MIT RAMEN-NUDEL | 152. MIT UDON-NUDEL  
153. MIT SOBA-NUDEL**

12,90€



**YAKIBUTA NUDELSUPPEN<sup>1.5.7</sup>**

jap. Nudel nach Wahl in Shoyu Brühe mit Schweinefleisch, Pak Choi, Menma, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Wakame und weichem Ei.

- 154. MIT RAMEN-NUDEL | 155. MIT UDON-NUDEL  
156. MIT SOBA-NUDEL**

15,90€

## SUPPEN



ス  
ー  
プ  
麺

**TORI MISO NUDELSUPPEN<sup>1.5.7</sup>**

jap. Nudel nach Wahl in Miso Brühe mit gebratene Hähnchenfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Menma, Wakame und weichem Ei.

- 157. MIT RAMEN-NUDEL | 158. MIT UDON-NUDEL | 159. MIT SOBA-NUDEL**

15,90€



**SPICY TANTAN NUDELSUPPEN<sup>1.5.7</sup>** 🌶️

jap. Nudel nach Wahl in Shoyu Brühe mit Schweinehackfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Menma, Wakame und weichem Ei.

- 160. MIT RAMEN-NUDEL | 161. MIT UDON-NUDEL  
162. MIT SOBA-NUDEL**

15,90€



**EBI MISO NUDELSUPPEN<sup>1.5.7</sup>**

jap. Nudel nach Wahl in Miso Brühe mit gebratene Garnelen, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebel, Menma, Wakame und weichem Ei.

- 163. MIT RAMEN-NUDEL | 164. MIT UDON-NUDEL  
165. MIT SOBA-NUDEL**

18,90€



Ramen

dünne Weizennudeln



Soba

dunkle Buchweizennudeln



Udon

dicke Weizennudeln

**EXTRA ZUTATEN**

- EI (HALBE) 1,50€
- SCHWEINEFLEISCH 4,00€
- HÄHNCHENFLEISCH 4,00€
- NUDEL 4,00€
- SCHWEINEHACKFLEISCH 🌶️ 4,00€
- GARNELEN 6,00€
- FRITTIERTE TOFU 3,00€

焼きそば

## YAKISOBA

gebr. japanische Eiernudeln

- |  |        |
|--|--------|
| 107. MIT GEMÜSE <sup>1.5.7</sup>  | 10,90€ |
| 108. MIT HÜHNERFLEISCH UND GEMÜSE <sup>1.5.7</sup>   | 12,90€ |
| 109. MIT GARNELEN UND GEMÜSE <sup>1.5.6.7</sup>  | 17,90€ |

焼きうどん

## YAKIUDON

gebr. japanische Weizennudeln

- |  |        |
|--|--------|
| 110. MIT GEMÜSE <sup>1.5</sup>  | 10,90€ |
| 111. MIT HÜHNERFLEISCH UND GEMÜSE <sup>1.5</sup>   | 12,90€ |
| 112. MIT GARNELEN UND GEMÜSE <sup>1.5.6</sup>  | 17,90€ |

天ぷら



## 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€ |

お子様食事

## 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

にぎり

1. <b>TAMAGO</b> Omelett	2,40€	11. <b>AMAEBI</b> Süßwasser Garnele	3,20€
2. <b>KANI</b> <sup>4,6</sup> Krebsfleisch (Imitat)	2,40€	12. <b>TAKO</b> gekochte Oktopus	2,80€
3. <b>IKA</b> Tintenfisch	2,50€	13. <b>HOTATE</b> Jakobsmuschel	4,00€
4. <b>SAKE</b> Lachs	2,80€	14. <b>TOBIKO</b> Fliegenfischkaviar	3,20€
5. <b>INARI</b> <sup>1,5</sup> frittiertes Tofu	2,50€	15. <b>IKURA</b> Lachskaviar	4,00€
6. <b>SABA</b> Makrele	2,80€		
7. <b>TAI</b> Meerbrasse	2,80€		
8. <b>MAGURO</b> Thunfisch	3,20€		
9. <b>EBI</b> <sup>4</sup> Garnele	3,20€		
10. <b>UNAGI</b> <sup>1,5</sup> Süßwasser Aal	3,80€		



# HOSO MAKI

1 Rolle = 6 Stück

細卷



20. <b>KAPPA MAKI</b> 🌿 Gurke, Sesam	3,40€	23. <b>SAKE MAKI</b> Lachs	4,20€
21. <b>KANPYO MAKI</b> 🌿 jap. Flaschenkürbis	3,90€	24. <b>SHINKO MAKI</b> 🌿 eingelegter jap. Rettich	3,80€
22. <b>TEKKA MAKI</b> Thunfisch	4,40€	25. <b>KANI MAKI</b> <sup>4,6</sup> Krebsfleisch (Imitat)	3,80€
22a. <b>NEGI MAKI</b> Thunfisch und lauchzwiebel	4,40€	26. <b>EBI MAKI</b> <sup>4</sup> Garnele	5,00€
		27. <b>AVOCADO MAKI</b> 🌿 Avocado	3,80€
		28. <b>ASUPARA MAKI</b> 🌿 grüner Spargel	3,80€
		29. <b>MANGO MAKI</b> 🌿 Mango	3,80€

## URA MAKI

1 Rolle = 8 Stück

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.

<b>30. TAMAGO MAKI</b> <sup>7</sup> Omelette, Gurke, Sesam	<b>5,20€</b>
<b>31. ALASUKA MAKI</b> Lachs, Gurke, Sesam	<b>6,20€</b>
<b>32. PHILADELPHIA ROLL</b> <sup>3.4</sup> Garnelen, Rucola, Frischkäse	<b>6,80€</b>
<b>33. PIRIKARA</b> <sup>1.5</sup> pikanter Thunfisch, Sesam	<b>7,00€</b>
<b>34. SAKE KAWA</b> gebr. Lachshaut, Gurke, Sesam	<b>6,00€</b>
<b>35. CALIFORNIA ROLL</b> <sup>4</sup> Garnelen, Gurke, Avocado, Fliegenfischkaviar	<b>7,50€</b>
<b>36. SAKE AVOCADO</b> Lachs, Avocado, Sesam	<b>6,50€</b>
<b>37. SAKE MANGO</b> Lachs, Mango, Sesam	<b>6,50€</b>
<b>38. UNA KIU MAKI</b> <sup>1.5</sup> Süßwasser Aal, Gurke, Sesam	<b>7,50€</b>
<b>39. VEGETARISCHE MAKI</b> <sup>3</sup>  Gurke, Frischkäse, Sesam	<b>5,50€</b>
<b>40. YASAI ROLL A</b> <sup>3</sup>  Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam	<b>6,00€</b>
<b>41. YASAI ROLL B</b> <sup>3</sup>  Frischkäse, grüner Spargel, Rucola	<b>6,00€</b>
<b>42. SAKE PHILA</b> <sup>3</sup> Lachs, Frischkäse, Ruccola	<b>6,80€</b>
<b>43. ATLANTIK ROLL</b> <sup>3</sup> Thunfisch, Frischkäse, Ruccola	<b>7,00€</b>
<b>44. BOSTON ROLL</b> Thunfisch, Avocado, Sesam	<b>7,00€</b>



## FUTO MAKI

1 Rolle = 5 Stück

<b>50. FUTO MAKI A</b> <sup>5.7</sup> Omelette, Gurke, jap. Flaschenkürbis, Avocado 	<b>6,50€</b>
<b>51. FUTO MAKI B</b> <sup>4.5.6.7</sup> Garnele, Krebsfleisch(Imitat), Gurke, Avocado, Omelette, jap.Flaschenkürbis	<b>9,50€</b>
<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	<b>13,00€</b>

## AMERICAN STYLE SPEZIAL ROLL

1 Rolle = 8 Stück

ア  
メ  
リ  
カ  
ン  
ロ  
ー  
ル



**55. EBI TEMPURA ROLL** <sup>1.5</sup>  
frittierte Garnele mit Ruccola, Sesam und Unagi-Sauce

10,50€

**56. DYNEMITE ROLL**   
gehackter Thunfisch mit jap. Chili-Mayo-Sauce, Avocado, Massago und Sesam

11,50€

**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.

13,50€

**58. SPICY TUNA ROLL**   
gehackter Thunfisch mit Ingwer, Knoblauch, Chili-Schotten, Sesam und Lauchzwiebel, außen mit Avocado-Ummantelung.

13,50€

**59. INDIAN ROLL** <sup>1.5</sup>  
Süßwasser Aal, Gurken, Ruccola, Frischkäse, außen mit Lachs-Ummantelung, Sesam und Unagi-Sauce

14,00€



**59a. TORI DELUX ROLL** <sup>1.5</sup>  
gebackene Hähnchenkeule mit frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam, Fliegenfischkavier, Lauchzwiebel, Röstzwiebel und Yum-Yum-Mayo Sauce

11,50€

**59k. KANADIAN ROLL**  
gebratene Lachshaut, Frischkäse, Ruccola, außen mit Lachs-Avocado Ummanteln, Sesam Mayonnaise

12,50€

**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

13,50€



## TEMAKI

1 Stück

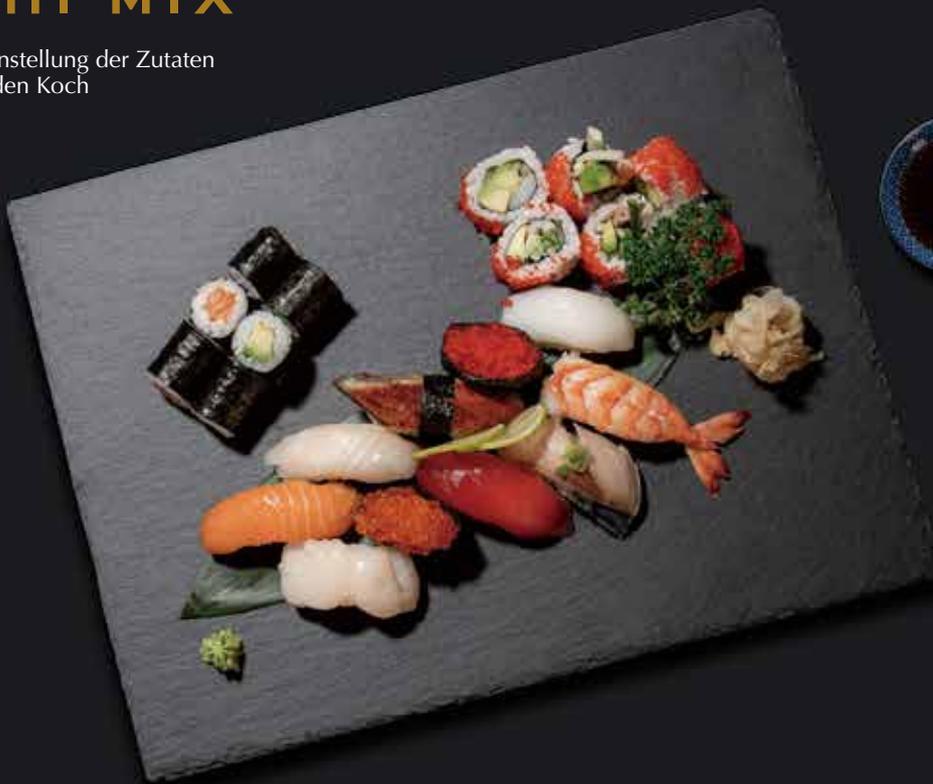
52. SAKE KAWA TEMAKI gebr. Lachshaut, Gurke, Sesam 3,50€
- 52a. SAKE AVO TEMAKI Lachs, Avokado, Sesam 3,80€
53. SAKE TEMAKI Lachs, Gurke, Sesam 3,50€
- 53a. UNAGI TEMAKI Süßwasser Aal, Avokado, frischkäse, Sesam 5,00€
54. CALIFORNIA TEMAKI Garnele, Gurke, Avocado, Fliegenfischkavier 4,80€
- 54a. DYNAMITE TEMAKI 🌶️ gehackter Thunfisch mit Chili-Mayo-Sauce, Lauchzwiebel, Avocado, Fliegenfischkavier 5,00€



62. NIIGATA MIX<sup>2.4.6</sup> 4 Nigiri & 1 Uramaki 14,00€
- 62a. HOKKAIDO MIX<sup>2.4.6</sup> 2 Hosomaki & 1 Uramaki 14,00€
63. SAPPORO MIX<sup>2.4.6</sup> 6 Nigiri & 1 Uramaki 18,00€
64. KOBE MIX<sup>2.4.6</sup> 8 Nigiri , 1 Hosomaki & 1 Uramaki 23,00€
- 64a. YOKOHAMA MIX<sup>2.4.6</sup> 10 Nigiri ,1 Hosomaki&1 Uramaki 27,00€

## SUSHI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch



寿  
司  
ミ  
ツ  
ク  
ス

ベジタリアン  
ミックス  
寿司

## SUSHI MIX

VEGTARISCH

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

60. **YASAI MIX**<sup>5</sup> 2 Veg, Hosomaki & Avocado-Uramaki  **12,00€**

61. **AKITA MIX** 3 Nigiri & Avocado-Uramaki  **11,00€**

65. **MISUMI MIX** Sashimi, 4 Nigiri & 1 Hosomaki **20,00€**

66. **TANAKA MIX**<sup>2.4.6</sup> Sashimi, 6 Nigiri & 1 Uramaki **24,00€**

67. **AKIMOTO MIX**<sup>2.4.6</sup> Sashimi, 8 Nigiri & 1 Uramaki **28,00€**

## SASHIMI & SUSHIMIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

ミックス  
寿司  
&  
刺身



# SASHIMI

刺身



<b>69. LACHS SASHIMI</b> fein geschnittene rohe Lachsfilet	<b>Klein 14,00€</b>	<b>Gross 25,00€</b>
<b>70. MAGURO SASHIMI</b> fein geschnittene rohe Thunfischfilet	<b>Klein 17,00€</b>	<b>Gross 31,00€</b>
<b>71. MAGURO TO SAKE</b> fein geschnittene rohe Lachs und Thunfischfilet	<b>Klein 16,00€</b>	<b>Gross 29,00€</b>
<b>72. SASHIMI MORIAWASE</b> gemischte rohe Meeresfrüchten	<b>Klein 18,00€</b>	<b>Gross 32,00€</b>

<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>

<b>127. EIS-MOCHI MIX</b> gemischte jap. Reismehlteig gefüllt mit Grüntee, Kokosmilch und Mango-Eis	<b>8,00€</b>
<b>128. EIS-MOCHI</b> jap. Reismehlteig gefüllt mit Grüntee/Kokosmilch/Mango-Eis und Obst nach Saison	<b>8,00€</b>
<b>129. DAIFUKU</b> jap. Reiskuchen mit rote Bohnenpaste gefüllt, außen mit schwarze Sesam und Obst nach Saison	<b>8,00€</b>
<b>130. MATCHA EIS</b> jap.Grüntee-Eis mit Obst nach Saison	<b>8,00€</b>
<b>131. KUDAMONO</b> Frische Obst-Teller nach Saison	<b>8,00€</b>
<b>132. BANANE TEMPURA</b> <sup>1-5-7</sup> Banane in Tempurateig frittiert und eine Kugel Eis nach Wahl	<b>7,00€</b>
<b>133. KUGEL EIS</b> Vanille Eis/ Grüntee Eis / Schwarze Sesam Eis	<b>2,80€</b>
<b>134. KUGEL EIS-MOCHI</b> jap. Reismehlteig gefüllt mit Grüntee/Kokosmilch/Mango-Eis	<b>3,00€</b>

デザート

# DESSERT



## SÄFTE UND SCHORLEN

	0,2 L	0,4 L
APFELSCHORLE	3,00€	4,20€
ORANGENSCHORLE	3,20€	4,80€
MANGOSCHORLE	3,20€	4,80€
MARACUJASCHORLE	3,20€	4,80€
TRAUBENSCHORLE	3,20€	4,80€
JOHANNISBEERSCHORLE	3,20€	4,80€
GUAVENSCHORLE	3,20€	4,80€
LYCHISCHORLE	3,20€	4,80€
APFELSAFT	3,40€	
ORANGENSAFT	3,50€	
MANGOSAFT	3,50€	
MARACUJASAFT	3,50€	
TRAUBENSAFT	3,50€	
JOHANNISBEERSAFT	3,50€	
GUAVENSAFT	3,50€	
LYCHISAFT	3,50€	

## ALKOHOLFREI GETRÄNKE

FRANKEN BRUNNEN MINERALWASSER  
0,75L SPRITZIG | 0,75L STILL

7,00€

	0,2 L	0,4 L
TAFELWASSER	2,70€	3,50€
PEPSI COLA <sup>*/**/**</sup>	3,00€	4,20€
PEPSI COLA ZERO <sup>*/**/**</sup>	3,00€	4,20€
SPEZI <sup>*/**/**</sup>	3,00€	4,20€
MIRINDA <sup>*/**</sup>	3,00€	4,20€
SEVEN UP <sup>**</sup>	3,00€	4,20€
EISTEE PFIRSICH <sup>**</sup>	3,00€	4,20€
BITTER LEMON <sup>*/**/**</sup>	3,50€	5,00€
GINGER ALE <sup>*/**/**</sup>	3,50€	5,00€

YUZUKA Jap. Limonade

0,33L 4,80€



## WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	2,50€
ESPRESSO MACCHIATO <sup>3</sup>	3,00€
DOPPELTER ESPRESSO	4,20€
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	3,50€
JASMIN-TEE Kännchen	3,50€
INGWER-TEE Kännchen	3,80€
REIS-TEE Kännchen	3,80€
TEE IN GLAS KAMILLE-/PFEFFERMINZ-/SCHWARZTEE	2,80€

## COCKTAILS



### CUBA LIBRE<sup>\*/\*\*/\*\*\*</sup>

Bacardi, Cola, Limette, Minze

JE 8,00€

### HIMBEER MOJITO<sup>\*/\*\*</sup>

Himbeersirup, Zuckersirup, Bacardi, Soda, Minze & Himbeeren

### MOJITO

Rohrzucker, Bacardi, Minze, Limetten, Soda

### PASSION BEACH<sup>\*/\*\*</sup>

Curacao Blau, Maracuja sirup, Wodka, Soda, Minze

### HOMEMADE DRINKS

JE 7,00€

### YELLOW ELEPHANT

Kokosnuss Sirup, Mangosaft, Soda, Minze

### LADY GEISHA<sup>\*/\*\*</sup>

Himbeersirup, Litschisaft, Soda, Minz

### FRESH UP

Rohrzucker, Limette, Minze, Ginger Ale

### SPARKLING SUMMER<sup>\*/\*\*</sup>

Holundersirup, Limette & Minze, Soda

### APERITIFS

GLAS PROSECCO	0,1L
RAMAZZOTTI	4CL
MARTINI (BIANCO/ROSSO)	4CL
UMESHU PFLAUMENWEIN	5CL
SAKE (WARM/KALT)	10CL

### SPIRITOUSEN

GORDON'S DRY GIN	2CL
WODKA	2CL
OBSTWASSER	2CL
MALTESER	2CL
JÄGERMEISTER	2CL
WILLIAMS BIRNE	2CL
UNDERBERG	2CL
FERNET BRANCA	2CL
SHOCHU (Org. Jap.schnaps)	2CL



5,00€

3,00€

3,00€

4,00€

6,00€

2,50€

2,50€

2,50€

2,50€

2,50€

2,80€

2,80€

2,80€

3,50€

## BIERE

PAULANER HEFEWEIZEN VOM FASS <sup>1</sup>	0,5L	5,00€
PAULANER HEFEWEIZEN DUNKEL <sup>1</sup>	0,5L	5,00€
PAULANER HEFEWEIZEN LEICHT <sup>1</sup>	0,5L	5,00€
PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI <sup>1</sup>	0,5L	5,00€
PAULANER BIER HELL <sup>1</sup>	0,5L	5,00€
KÖNIG PILS VOM FASS <sup>1</sup>	0,4L	5,00€
KÖSTRITZER SCHWARZBIER <sup>1</sup>	0,5L	5,00€
KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI <sup>1</sup>	0,33L	4,20€
COLA WEIZEN <sup>1**/**/**</sup>	0,5L	5,00€
RADLER <sup>1**</sup>	0,5L	5,00€



## JAPANISCHE BIERE

KIRIN	0,33L	4,50€
KIRIN FREE ALKOHOLFREIES BIER	0,33L	4,50€
ASAHI	0,33L	4,50€

## SAKE

SAWANOTSURU JOSEN  
TOKKURI BIN 沢の鶴

Acl. 15.5% | 180ml

Erfrischend leicht, zart, knackig trocken.

KIKUSUI JUNMAI GINJO 菊水

Acl. 15% | 720ml

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

清酒

15,00€

65,00€



## COGNAC & WHISKY

REMY MARTIN V.S.O.P	2CL	6,50€
JACK DANIELS	2CL	5,00€
YAMAZAKI 12 JAHRE (Jap. Whisky)	2CL	15,00€

## LONGDRINKS

LILLET WILDBERRY		7,00€
APEROL SPRITZ		7,00€
CAMPARI ORANGE/SODA		7,00€
BACARDI COLA/ORANGE		7,00€

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN

SILVANER	Trocken	0,2L	6,50€
RIESLING	Halbtrocken	0,2L	6,50€
CHARDONNAY		0,2L	6,50€
GRAUER BURGUNDER	Trocken	0,2L	7,50€

WEINSCHORLE		0,2L	5,00€
-------------	--	------	-------

### ROTWEIN

PRIMITIVO		0,2L	6,50€
RJOJA		0,2L	6,50€
MERLOT		0,2L	6,50€

### ROSÉWEIN

ROSATO		0,2L	6,50€
--------	--	------	-------

## 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



ENGLISH MENU  
PLEASE SCAN  
THE QR CODE

