Erstmal einen ...

APERITIF ... 7,5

Hugo
Prosecco, Holunder, Limette

Classic Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Orange

Aperol Lemon Spritz
Aperol, Bitterlemon, Ingwer

Lillet Wildberry
Lillet, Wildberry, rote Beeren

Lillet Spritz
Lillet, Prosecco, Orange und Sprudelwasser

Limoncello Tonic
Limoncello, Tonic, Orange

Limoncello Sake
Limoncello, Sake

APERITIF 0% ... 7,5

Lillet Wildberry 0%
Lillet 0%, Wildberry, rote Beeren

Lillet Orange Kiss 0%
Lillet 0%, Orangensaft, Soda, Orange

Aperol Tonic Orange 0%
Aperol 0%, Tonic, Orangensaft, Orange

Aperol Lemon Spritz 0%
Aperol 0%, Bitterlemon, Limette

Prösterchen!

SEKT

Carte Blanche (trocken) 0,2l 5,2 / Fl. 0,75l 20

Sektkellerei Geldermann, Breisach am Rhein, Deutschland
Premiumsekt der Extraklasse. Die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife verleihen einen wunderbaren Schliff.

HOT DRINKS

Blumiger Jasmintee ... 3,5

Frischer Ingwertee ... 4

Frischer Minztee ... 3,5

Beuteltee ... 3

Kaffee[1] ... 2,9

Espresso[1] ... 2,8

Espresso doppio[1] ... 3,5

Cappuccino[1, F] ... 3,8

Latte Macchiato[1, F] ... 3,8

Vietnamese Coffee[1, F] ... 5

COLD DRINKS

Iced vietnamese Coffee[1, F]		7
Wasser still	0,5l	3
	1,0l	5
Wasser medium	0,5l	3
	1,0l	5
Wasser spritzig	0,5l	3
	1,0l	5

Wasser auf Wunsch wählbar mit: Minze, Gurke, Ingwer, Limette oder Orange

Cola[1, 2, 8]	0,3l	3,5
Cola Zero[1, 2, 8, 9]	0,3l	3,5
Fanta[2, 10]	0,3l	3,5
Spezi[1, 2, 8, 10]	0,3l	3,5
Sprite[10]	0,3l	3,5
Ginger Ale[2, 4]	0,3l	3,5
Bitter Lemon[3, 10]	0,3l	3,5
Tonic[3]	0,3l	3,5

COLD HOMEMADE DRINKS

(alkoholfrei)

Lemon Soda ... 6
Limette, Zitronenlimonade, Soda

Yuzulicous ... 7,5
Yuzu (japanische Zitrusfrucht), Maracuja, Orange, Minze, Soda

Fancy Berry ... 7
rote Beeren, Minze, Soda

Ginger Cooler[2, 4] ... 7
Ingwer, Gurke, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda

Dream Lychee ... 7
Lychee, Limette, Minze, Soda

Special Icetea ... 6,5
surprise - geheime Rezeptur (still)

Tangle Mangle ... 7
Mango, Apfel, Limette, Minze (still)

mit SCHUSS:
wahlweise servieren wir Ihnen unsere Homemades auch mit Alkohol (2cl):

Vodka, Gin oder Rum +3

SÄFTE

Apfel naturtrüb	0,2l	3
Orange	0,2l	3
Maracuja	0,2l	3
Johannisbeere	0,2l	3
Mango	0,2l	3
Lychee	0,2l	3
Saftschorle	0,3l	3,5

BIERE

FLASCHE

JAPANISCH

Kirin[A] (würzig, malzig)	0,3l	... 4
Asahi[A] (süffig, trocken)	0,3l	... 4

Kronenbourg 1664 blanc[A] 0,3l ... 4,5
Frankreich
DAS moderne Weissbier nach belgischer Art mit subtilen Aromen von Zitrus und Orange (fruchtig, leicht)

FRISCH VOM FASS

Carlsberg[A] 0,4l ... 4,5
Dänemark
Lagerbier nach Pilsner Brauart, mild und ausgewogen

Wernesgrüner Pils[A] 0,4l ... 4,5
Deutschland
klassisch, herb und frisch mit langer Tradition

Duckstein Weizen[A] 0,5l ... 5
Deutschland,
Weich und kräftig mit feiner Bananennote und eleganter Malzwürze

ALKOHOLFREI

Alkoholfreies Pils[A] 0,3l ... 4
Carlsberg 0,0

Alkoholfreies Weizen[A] 0,5l ... 4,5
Erdinger Weissbier Alkoholfrei

LONGDRINKS

Roku Gin Tonic[3] ... 8,5
Japanischer Craft-Gin mit sechs seltenen Botanicals wie Kirschblüte und Yuzu – elegant, floral und wunderbar ausgewogen

Monkey 47 Gin Tonic[3] ... 10,5
Schwarzwälder Dry Gin mit 47 Botanicals – intensiv, kräutrig und mit kräftigem Charakter

Moscow Mule[2,4] ... 8,5
Spritziger Vodka und würziges Ginger Beer, belebt durch frischen Limettensaft für eine perfekt ausbalancierte Schärfe

Cuba Libre[1,2,8] ... 8,5
Coca-Cola, Limette und Rum

Orange Gin Fizz ... 8,5
Mix aus Gin, Orangensaft, Limette und Soda – fruchtig und erfrischend

SPIRITUOSEN

Suntory Whisky Toki	4cl ... 7
Suntory Whisky Hibiki	4cl ... 14
jap. Haku Vodka	2cl ... 4,5
Klebreisschnaps	2cl ... 3
(Nep Moi)	Fl. 0,5l ... 24,5
Jägermeister	2cl ... 3
Absolut Vodka	2cl ... 3

Weinkarte

WEISSWEINE D. 6

Grauburgunder, trocken 0,2l 6,5 / Fl. 23

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland
Fruchtbetonter Grauburgunder aus Rheinhessen mit Aromen von Birne, Quitte und Aprikose, feinhefig gereift und angenehm weich im Geschmack.

Riesling, feinherb 0,2l 7,5 / Fl. 27

Weingut Molitor Bernkastel-Wehlen (Mosel), Deutschland
Geprägt durch den Duft nach vollreifen Aprikosen, Pfirsichnektar, Mango, getrocknete Früchte, und Karamell.

Lugana, trocken 0,2l 8,5 / Fl. 29

Weingut Monte Cicogna, Gardasee, Italien
Eleganter Lugana vom Gardasee mit Noten von Apfel, weißem Pfirsich und feiner Zitrusfrische, samtig-würzig mit lebendiger Säure und leichtem Mandel-Finish.

ROTWEINE D. 6

Lifili Primitivo, trocken 0,2l 6 / Fl. 23

Weingut a6mani, Apulien, Italien
Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Eine Harmonie in Kombination mit einem langen ausbalancierten Nachhall.

Barbera, trocken (leicht) 0,2l 8,5 / Fl. 29

Weingut Michele Chiarlo, Piemont, Italien
Klassischer Barbera aus dem Piemont, handgelesen, fruchtbetont und harmonisch ausgebaut mit weicher Struktur.

ROSÉ D. 6

Rosé, trocken 0,2l 6,9 / Fl. 24

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland
Dieser Roséwein überzeugt mit floralen Noten, die von fruchtigen Aromen nach roten Beerenfrüchten und Kirschen abgerundet werden.

"Ein Tag ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne – möglich, aber nicht schön."

The SAKE MENU

	0,2l	Flasche
KOZAEMON (Poliergrad 40%)	28€	99€
MUROKA NAMA (Poliergrad 50%)	19€	69€
KUBOTA JUNMAI (Poliergrad 50%)	18€	58€
OZEKI NIGORI (Poliergrad 30%)	10€	38€

Kozaemon wird von einer kleinen Brauerei in der bergigen Gifu-Präfektur, mitten in Japan, hergestellt. Seit über 300 Jahren wird dort Sake aus dem besten Reis und dem besten Wasser gebraut. Genießen Sie den reichen, anspruchsvollen Geschmack, der völlig unvergleichbar ist!

>> empfehlenswert zu Sushi, besonders Sashimi

Born Muroka Nama Genshu Junmai Daiginjo ist ein nicht pasteurisierter (Nama) und unverdünnter (Genshu) Sake, das heißt, er wird direkt nach der Gärung ohne weitere Verarbeitung in Flaschen abgefüllt. Dies verleiht dem Sake ein vollmundigeres und intensiveres Geschmacksprofil sowie ein leicht fruchtiges und blumiges Aroma mit Noten von Birne, Melone und Geißblatt.

Dieser moderne Tanrei-Karakuchi-Sake wurde auf der Suche nach einem brillanten neuen Geschmack gebraut und besitzt ein elegantes Aroma und einen Hauch von Birne und Melone. Blumig und ausdrucksstark, eine ausgezeichnete Harmonie. Der leicht säuerliche Geschmack verleiht ein angenehmes Mundgefühl.

>> empfehlenswert zu Sushi, besonders Schalentiere

Der Ozeki Nigori verwendet sorgfältig feinstes, glattes Reissediment, um einen erstaunlich cremigen, reichen Sake-Geschmack zu erzeugen. Die Textur ist samtig glatt und weich mit einem tropischen Geschmack, der an Kokosmilch erinnert.

>> empfehlenswert zum Dessert

SAKE TASTING SET 11€

Wenn Sie frisch in die Welt des Sake eintauchen, empfehlen wir unser Sake Tasting Set! Damit wollen wir Ihnen die Möglichkeit bieten, jeweils 2cl drei verschiedener Sake probieren zu können!
(Kozaemon ausgeschlossen)

Was ist Sake?

Sake ist ein japanisches alkoholisches Getränk, das aus Reis hergestellt wird.

! Verwechslungsgefahr !

Volumenprozent % ≠ Poliergrad %

Je höher der Poliergrad ist, desto fruchtiger und leichter schmeckt der Sake.

Je weniger poliert wird, desto herzhafter (Umami) schmeckt der Sake und zunehmend erdige Noten kommen zur Geltung.

Wir bieten den Sake grundsätzlich gekühlt an. Auf Wunsch bekommen Sie ihn auch erwärmt.

MOLI MODO

VORSPEISE

1 Nem Ha Noi (2 Stk) — 6,5

Vietnamesische Frühlingsrollen (hausgemacht), gefüllt mit Hähnchen, dazu Moli Modo's Limetten-Vinaigrette

2 Veggie Nem (2 Stk) — 6,5

Vietnamesische Frühlingsrollen (hausgemacht), gefüllt mit Gemüse, dazu Moli Modo's Limetten-Vinaigrette

3 Wan Tan (4 Stk) [A, I] — 6,5

BEST SELLER

Hausgemachte vietnamesische Hähnchen-Teigtaschen, goldbraun frittiert, dazu unsere hausgemachte Ponzu-Soße

Gyoza (4 Stk) [A, L, C] — 6,5

japanische Teigtaschen gefüllt mit zartem Hähnchen und Gemüse, dazu unsere Ponzu-Soße

4 fein gedämpft | 5 knusprig frittiert

Fresh Summer Rolls [N]

frisch zubereitete Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisin-Erdnuss-Soße

6 Tofu 6 I 7 Hähnchen 7 I 8 Garnelen 8

9 Chit Chat Edamame [L] — 5,5

schonend gedämpfte Sojabohnen verfeinert mit Meersalz

10 Karaage [A, L] — 6,5

saftig frittiertes Hähnchen mit unserer selbstgemachten Trüffelmayo

11 Green Beef Rolls [P] — 7,9

Bò Lá Lốt – gegrilltes, würziges Hackfleisch in weich-aromatischen Betelblättern, serviert mit Moli Modo's Limetten-Vinaigrette

12 Ebi Tempura [A, C] — 6,5

goldbraun gebackene Premium-Garnelen im Tempuramantel, serviert mit unserer selbstgemachten Chilimayo

13 Sweet Chili Edamame [L] — 7,5

japanische Sojabohnen mariniert mit unserer hausgemachten Sweet-Chili-Knoblauchsoße

14 Tuna Tataki [A, B, L] — 12

feinstes Thunfischfilet in Tataki-Style, in unserer Ponzu-Soße, garniert mit hauchzarten Frühlingszwiebelstreifen

vegetarisch vegan leicht scharf

MOLI MODO

VORSPEISE

YAKITORI SPIESSE

Diverse Spieße in unserer hausgemachten Teriyakisoße und Garnitur.

15 Sake (Lachs) A. B. C. G 6,5

16 Tori (Hähnchen) A. C. G 6

CARPACCIO B. G. L. 5

hauchdünn geschnitten, serviert mit unserer hausgemachten Ponzu-Soße und verfeinert mit Sesam

20 Sake (Lachs) 8 I 21 Maguro (Thunfisch) 9 I 22 Tai (Dorade) 9

(ergänzt mit unserem selbstgemachten Basilikumöl)

Sharing is caring!

23 Mixed Starter Plate für 2 Personen 18 NEW! A. G. N. P

24 Mixed Starter Plate für 4 Personen 30

gemischte Vorspeisenplatte aus unserem Vorspeisen-Menü

17. Hotate Trio A. C 13

3 Stück leicht angebratene Jakobsmuscheln dazu unsere hausgemachte Special-Soße

RECOMMENDED

SUPPEN

25 Mini Pho Ha Noi A. P. L

Reisbandnudelnsuppe mit frischen Kräutern und Lauchzwiebeln

Tofu 6,5 I Hähnchen 7 I Rind 7,5

26 Wan Tan Soup A. P. 6,5

klare reichhaltige Brühe mit unseren hausgemachten vietnam. Teigtaschen mit Hähnchen und Gemüse

27 Lovely Curry Soup A. G. 5

Currycremesuppe mit Zucchini

Tofu 6 I Hähnchen 7 I Garnelen 8

28 Golden Mango Salat A. G. N. P

traditioneller Mangostreifen-Salat mit Karotten, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und knusprigen Röstschalotten, verfeinert mit unserem hausgemachten Dressing; wahlweise mit

Tofu 7 | Hähnchen 7,5 | Garnelen 8,5

vegetarisch leicht scharf

MOLI MODO

HAUPTSPEISE

29 MoMo's Salat P. G. B. A

Knackiger Salat Mix mit Avocado, gegrillte Süßkartoffeln, Tomaten und Gurke, verfeinert mit Sesam, abgerundet mit unserem hausgemachten Sesam-Soja-Dressing;
wahlweise mit:

Tofu 13 | Hähnchen 15 | Lachs 16 | Riesen Garnelen 17 | Rindersteak 18

REIS

40 Golden Curry Sauce A. G. 5

das typisch asiatische Curry mit frischem Gemüse der Saison, dazu Jasmin-Duftreis;
wahlweise mit:

Tofu 14 | Hähnchen 15 | Ente 17 | Lachs 18 I Barbarie Ente 20 | Black Tiger Garnelen 20 I Steakhüfte 18

41 Teriyaki Sauce A. B. C. G

unsere klassische Teriyaki-Soße mit intensiv-würzigem, leicht süßlichem Aroma, serviert mit Gemüse und Jasmin-Duftreis;
wahlweise mit:

Tofu 14 | Hähnchen 15 | Ente 17 | Lachs 18 I Barbarie Ente 20 | Black Tiger Garnelen 20 I Steakhüfte 18

42 Moli's Deluxe Sauce A. L. P

frisches Gemüse der Saison, gebraten mit aromatischen Gewürzen in unserer süßlich-pikanten Spezialsoße, serviert mit Jasmin-Duftreis;
wahlweise mit:

Tofu 14 | Hähnchen 15 | Ente 17 | Lachs 18 | Rind 17 | Barbarie Ente 20 | Black Tiger Garnelen 20 I Steakhüfte 18

NUDELN

30 Yasai Yaki Udon A. F. L. C

Japanische Weizennudeln – herrlich dick und „soft-chewy" – in einer cremigen Shiitake-Buttersoße, dazu Pak Choi, Pilze, Nori-Algen, Röstschalotten und Sesam;
wahlweise mit:

Tofu 16 | Hähnchen 17 | Ente 19 | Lachs 20 | Rind 19 | Barbarie Ente 22 | Black Tiger Garnelen 22

31 Yaki Udon A. F. L. C. N

im Wok geschwenkte Udon Nudeln mit frischem Gemüse der Saison und gerösteten Erdnüssen;
wahlweise mit:

Tofu 14 | Hähnchen 15 | Ente 17 | Lachs 18 | Rind 17 | Barbarie Ente 20 | Black Tiger Garnelen 20

32 Golden Curry Udon A. O. L. B

im Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison in unserer hausgemachten Currysoße;
wahlweise mit:

Tofu 14 | Hähnchen 15 | Ente 17 | Lachs 18 | Barbarie Ente 20 | Black Tiger Garnelen 20

Großer Hunger?

+ extra Tofu ... + 3
+ extra Hähnchen ... + 3,5
+ extra knusprige Ente ... + 5
+ extra Lachs ... + 6
+ extra Rind ... + 4,5
+ extra Barbarie Ente ... + 7
+ extra Garnelen ... + 7
+ extra Jakobsmuschel ... + 7
+ extra Steakhüfte ... + 7

vegetarisch | vegan | leicht scharf

MOLI MODO

SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM

REISNUDELN

50 Saigon Spring Rolls [A, N, B, P] 15

Hausgemachte, knusprige Frühlingsrollen mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, serviert mit Moli Modo's Limetten-Vinaigrette.

51 Veggié Saigon Spring Rolls [A, N, P] 15

Hausgemachte, vegetarische, knusprige Frühlingsrollen mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, serviert mit Erdnusssoße.

52 Cochin Plate [A, L, B, N, P]

Traditionelles Gericht aus Südvietnam: Zartes Rinderhüftsteak oder Hähnchen, aromatisch mit Gewürzen und Zitronengras mariniert, serviert mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, dazu Moli Modo's Limetten-Vinaigrette.

Hähnchen 15 I Rindfleisch 17

53 Moli's Duck Plate [A, B, N, P] 20

Frische Knusper-Ente auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, dazu Moli's Limetten-Vinaigrette.

54 Tofu Paradise [A, B, N, P] 16

Im Wok geschwenktes Tofu auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, dazu unsere hausgemachte Erdnusssoße.

55 Beef-Rolls Plate [A, B, N, P] 18

Bò Lá Lốt – gegrilltes, würziges Hackfleisch in aromatischen Betelblättern, serviert auf lauwarmen Reisnudeln mit frischem Salat und Kräutern, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstschalotten, dazu Moli's Limetten-Vinaigrette.

SUPPE

Pho Ha Noi [P]

Vietnams Nationalgericht: durch stundenlanges Köcheln der nährstoffreichen Brühe entfalten sich die vielfältigen Aromen. Eine wohlschmeckende Nudelsuppe, die Herz und Seele erwärmt. Reisbandnudeln, frische Kräuter und Lauchzwiebeln.
(Dazu Hoisinsoße, Sriracha und Zitrone.)

60 Tofu 14 I 61 Hähnchen 15 I 62 Rind 16

63 Bun Bo Hue [P] 17

Kräftige Rindersuppe nach originalem Rezept aus der Kaiserstadt Huế. Serviert mit Reisnudeln, zartem Rindfleisch, herzhafte hausgemachte Krabbenbällchen (Chả Cua) und Tofu. Die aromatische Würze und die typisch rote Farbe machen dieses Gericht zu einem echten Erlebnis für die Sinne.
(Dazu Saté-Chilipaste, Salat und Zitrone.)

REIS

70 Lemongrass Beef Plate [L] 17

saftige Rinderhüftsteakstreifen aus dem Wok, aromatisiert mit Zitronengras, rote Peperoni und Schalotten, serviert mit Jasmin-Duftreis

71 Pepper Island Prawns [L] 18

Wildfang Riesengarnelen gebraten mit frischem Gemüse der Saison und delikaten Gewürzen, serviert mit Jasmin-Duftreis

72 Veggie Special [L] 15

im Wok geschwenktes Gemüse mit unserer hausgemachten Deluxe-Sauce, serviert mit Jasmin-Duftreis

73 Lemongrass Chicken Plate [L] 15

Hähnchen aus dem Wok, aromatisiert mit Zitronengras, rote Peperoni und Schalotten, serviert wird mit Jasmin-Duftreis

vegetarisch leicht scharf

MOLI MODO

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

74 Ocean Deep Sea [A, L, B, C] — 27

gegrillte Riesengarnele, Jakobsmuschel und Lachsfilet mit gegrilltem frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen mit unserer hausgemachten Knobi-Tamarinden-Soße;
wahlweise mit:

Jasmin-Duftreis | gegrillte Süßkartoffel

75 Sake x Tuna Lover [A, L, B] — 22

gegrilltes Lachsfilet und Tuna-Steak aus Schottland mit frischem Gemüse, unter anderem Babymais, mit unserer hausgemachten Knobi-Tamarinden-Soße;
wahlweise mit:

Jasmin Duftreis | gegrillte Süßkartoffel

76 Juicy Duck x Shrimp Plate [A, L, B, C] — 27

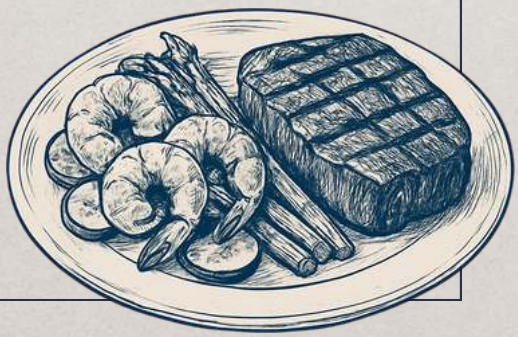
zarte Entenbrust, die saftig rosa gebraten wird (medium), dazu gegrillte Riesengarnele und gebratenes Grill Gemüse der Saison mit unserer hausgemachten Knobi-Tamarinden-Soße;
wahlweise mit:

Jasmin-Duftreis | gegrillte Süßkartoffel

77 Surf and Turf [A, L, B, C] — 24

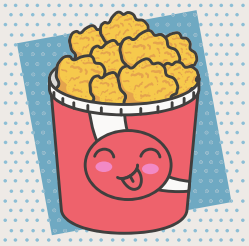
Grillspezialität - Riesengarnelen auf argentinischen Rinderhüftsteak, dazu Grillgemüse mit einer hausgemachten Whiskey-Pfeffersoße, dazu Wildkräutersalat;
wahlweise mit:

Jasmin-Duftreis | gegrillte Süßkartoffel



Kinderkarte

80 Chicken Menu [A] ... 8,9



Karaage (saftig frittiertes Hähnchen), mit Ketchup;
wahlweise mit:

Jasmin-Duftreis | Süßkartoffelpommes

81 Nem Kids [I] ... 8,9

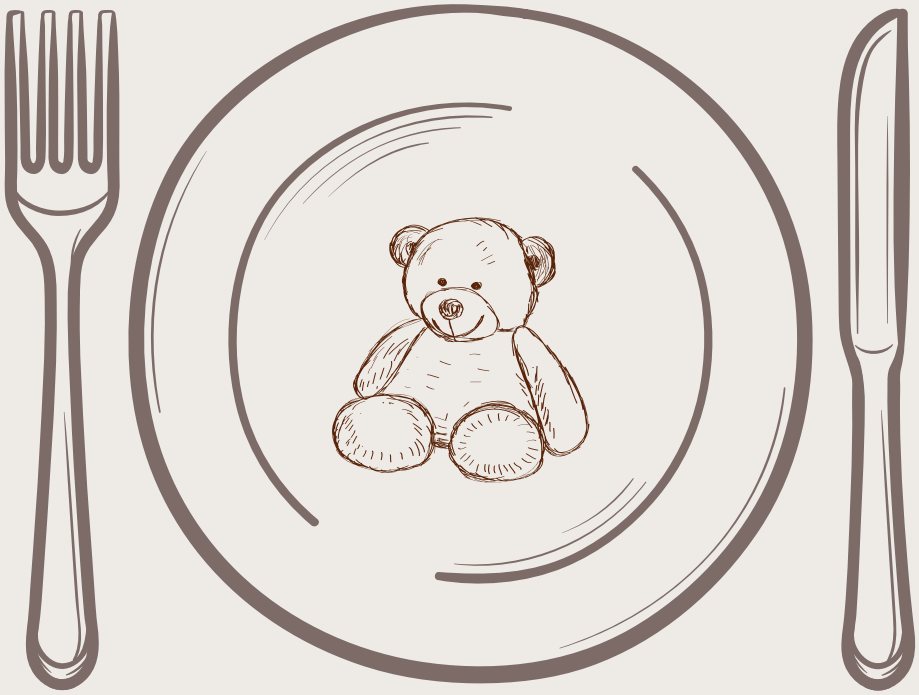
hausgemachte Frühlingsrollen (Hähnchen), mit Ketchup;
wahlweise mit:

Jasmin-Duftreis | Süßkartoffelpommes

82 Ebi Menu [A, C] ... 8,9

knusprig frittierte Garnelen, mit Ketchup;
wahlweise mit:

Jasmin-Duftreis | Süßkartoffelpommes



NIGIRI (1 Stück)

101 Sake 3
A. B Lachs

102 Flamed Sake 3,2
A. B flambierter Lachs

103 Ebi 3,2
A. C Garnele

104 Maguro 3,2
A. B Thunfisch

105 Flamed Maguro 3,4
A. B flambierter Thunfisch

106 Unagi 3,8
A. B. L. 2. 4. 5. 10 Süßwasseraal

107 Kani 2,3
A. C. 4 Krebsfleisch

108 Avocado 2,5
A Avocado

109 Tamago 2,4
A. I Japanisches Omelett

110 Shinko 2,3
A eingelegter Rettich

111 Asupara 2,5
A Spargel

112 Inari 2,4
A. L. 4. 10 frittierter Tofu

113 Tai 2,4
A. B Dorade

vegetarisch vegan

Die Kaiserhappen.

NIGIRI (1 Stück)

118 A. B. I **Shizuka** 3,9
Lachs, grüner Spargel, Chilimayo, Unagisauce, Shiso, Tobiko

119 A. B **Sake Toro** 3,9
flambierter Lachsbauch, Avocado-Trüffelcreme, Shiso, Tobiko

120 A. B. I **Honoka** 3,9
Thunfisch, Avocado, Chilimayo, Unagisauce, Shiso, Tobiko

GUNKAN (1 Stück)

131 A. B **Ikura** 3,4
Lachskaviar

132 A. B **Tobiko** 2,9
Kaviar

133 A. C **Mayo Crab** 2,9
Surimi, Tsukimayo, Tobiko

134 A. B. G **Spicy Sake** 3,5
Pikantes Lachstatar mit Schnittlauch

135 A. B. G **Spicy Maguro** 3,6
Pikantes Thunfischtatar mit Frühlingszwiebeln

HOSO-MAKI (8 Stück)

140 A. B **Sake** 5
Lachs

141 A. B **Tuna** 5,3
Thunfisch

142 A. B **Sake Avo** 5,2
Lachs, Avocado

143 A **Avocado** 4,6
Avocado

144 A. G **Kappa** 3,9
Gurke, Sesam

145 A **Mango** 4,2
Mango

146 A **Shinko** 4,3
Eingelegter Rettich

147 A **Suito** 4,7
Süßkartoffel-Tempura

148 A. C **Kani** 4,7
Krebsfleisch

NEW!

149 A. C **Riku** 5,5
Dorade, Schnittlauch und Unagisauce

vegetarisch vegan

URA-MAKI (8 Stück)

150 A. F. G **Kuroi** 6,8
Spargel, Rucola, Philadelphia, schwarzer Sesam

151 A. C. F **Philadelphia** 7
Garnele, Rucola, Philadelphia

152 A. I. F. G **Tamago** 5,5
japanisches Omelett, Gurke, Sesam

153 A. B **Sake Avocado** 6,8
Lachs, Avocado

154 A. B. G **Alaska** 6,8
Lachs, Gurke, Sesam

155 A. C. G **Tempura** 7,8
Garnele im Tempuramantel Kimchisesam

156 A. B **Sake Mango** 6,5
Lachs, Mango

157 A. C **California** 7,3
Avocado, Gurke, Garnele, Tobiko

159 A. B. G **Shiso** 7,5
Pikantes Lachstatar mit Schnittlauch, Gurke, Kimchisesam, Shiso

160 A. B. G **Spicy Tuna** 7,5
Pikantes Thunfischtatar mit Frühlingszwiebeln, Rucola, Kyo-Mix

161 A. B. G **Unakyu** 7,8
Aal, Gurke, Kimchisesam

vegetarisch

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

171
A. B. F

Tsubaki 13,9

Aal, knusprige Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Lachs on top, Unagisauce, Shiso

172
A. B. C

Daisuke 12,4

Garnele, Spargel, Avocado, flambierter Lachs on top Unagisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Shiso

174
A. F. G

Harumi 8,9

Spargel, Avocado, Philadelphia, Kyo-Mix, Unagisauce

175
A. B. F

Kami 11,9

Lachs, Philadelphia, Avocado, Lachs on top, Miso-Sauce Röstzwiebeln, Bonito-Flocken

176
A. B. F. I. 6

Nanami 12,9

pikantes Lachstatar Mango, Gurke, flambierter Lachs on top, Unagisauce, milde Chilimayo Tobiko, Shiso

177
A

Kayoko 9,2

zartes Hähnchen, Mango, Gurke, Unagisauce

vegetarisch

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

178 Shiro 9,9
A. C
Kani, Avocado, flambierter Lachs on top, Miso-Sauce, milde Chilisauce, Schnittlauch, Röstzwiebeln

179 Hikari 13,9
A. B
Pikantes Thunfischtatar, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch on top Unagisauce milde Chilimayo, Shiso

180 Saté 9,5
A. N
zartes Hähnchen, Avocado, Erdnusssauce, Röstzwiebeln, Shiso

181 Yoshi 11,9
A. C
Riesengarnele im Tempuramantel Salat, Avocado on top Unagisauce, Röstzwiebeln, Shiso

182 Enzo 11,9
A. B. F
Lachsstreifen im Tempuramantel, Philadelphia, pikantes Lachstatar on top, Miso-Sauce, milde Chilimayo Tobiko, Schnittlauch

183 Chiyo 11,2
A. B
Thunfisch, Avocado, Räucherlachs on top, Unagisauce, Spargel, Sesam

SPECIAL ROLLS (8 Stück)

184 Juri 12,2
A. F
Süßkartoffel im Tempuramantel, Philadelphia, Mango, Avocado on top Shiitakemayo, Süßkartoffelchips

BEST SELLER

185 Fukiko 14,5
A. B. C. F
Riesengarnele im Tempuramantel, Gurke, flambierter Lachs on top, Avocado-Trüffelcreme, Unagisauce, Parmesanchips

186 Kaoru 11,5
A. B. F
Räucherlachs, Frischkäse, Mango, Rucola, flambierter Thunfisch on top, Trüffelmayo, Unagisauce, Shiso

187 Hana 12,9
A. B. G
Thunfisch Tempuramantel, Mango, Gurke, pikantes Thunfischtatar on top, Unagi Sauce, Kimchi Sesam, Röstzwiebeln

NEW!

190 Tanaka 11,5
A.B
Avocado, Rucola, Frischkäse, Inari on top, Kyo Sauce und Trüffel Mayo

vegetarisch

FUTO-MAKI (6-8 Stück)

194 Totori 8,9
A. I. 6
zartes Hähnchen, Avocado, Gurke, Unagisauce, milde Chilimayo, Röstzwiebeln, Schnittlauch

195 Nana 7,2
A. C. F
Kani, Avocado, Philadelphia, Shiitakemayo

196 Haru 7,2
A. F
Mango, Avocado, Philadelphia Shiitakemayo

197 Aki 8,6
A. C. I. 6
Garnele, Avocado, Gurke, milde Chilisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Schnittlauch

198 Sakura 8,9
A. B. I. 6
Lachs, Avocado, Gurke, milde Chilisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Schnittlauch

NEW!

199 Yuko 9
A. B. I. 6
Thunfisch, Shinko, Mango, Frischkäse, Avocado- Trüffelcreme Unagisauce Parmesanchips

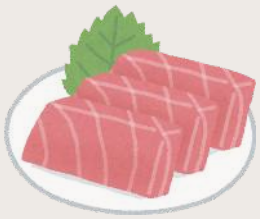
Die Rollen 194–199 werden komplett im Tempuramantel goldbraun frittiert – außen herrlich knusprig, innen zart. Ein Geheimtipp für alle Sushi-Neulinge!

vegetarisch

SASHIMI

Fein geschnittene Filets vom frischesten Fisch – ganz ohne Reis, für unverfälschten Geschmack. Sorgfältig ausgewählt und kunstvoll angerichtet von unseren Sushi - Meistern.

Maguro Thunfisch	201 [B]	4 Stück	8
	202	8 Stück	15,5

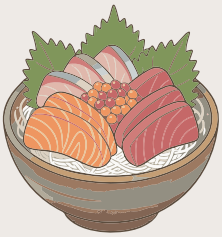


Sake Lachs	203 [B]	4 Stück	7
	204	8 Stück	14

Tai Dorade	205 [B]	4 Stück	7
	206	8 Stück	13,5

Sashimi-Mix 208 — 12 Stück — 25

Auswahl unseres Sushi - Meisters mit verschiedenen frischen Fischspezialitäten



EXTRAS

Jasmin-Duftreis	2,5
Sushi Reis	3,5
Ingwer	1
Wasabi	1
pro Verpackung für Speisen, die im Restaurant serviert werden und anschließend eingepackt werden	0,5
Extra Soße Teriyaki, Erdnuss, Limetten-Vinaigrette, Unagi, milde Chilisauce, Chili-Mayo, Trüffel-Mayo, Shiitake-Mayo, Philadelphia	2

A

SUSHI SET

Für Sushi-Einsteiger sehr empfehlenswert.
Freudig stellen wir für Sie Sushi-Platten für
2 oder mehrere Personen zusammen.
Fragen Sie hierzu gerne unsere Servicekraft.

- lieber mehr mit Fisch?
- lieber mehr mit Fleisch?
- lieber vegetarisch?
- oder einfach bunt gemischt?

Maki Mix — 15,50€
A. B

8St. Sake Maki
8St. Tuna Maki
8St. Avocado Maki
8St. Shinko Maki

Sake Mix — 18,90€
A. B

8St. Alaska Ura-Maki
4St. Sake Sashimi
2St. Sake Nigiri

California Mix — 15,90€
A. C. F

8St. California Uramaki
8St. Avocado Maki
1St. Sake Nigiri
1St. Tuna Nigiri

Veggie Mix — 14,90€
A. F

8St. Tanaka
8St. Kappa Maki (Gurke)
2St. Avocado Nigiri

Mix für 1-2P. — 43,50€
A. B. C. F

8St. Kami Special Roll
8St. Avocado Maki
8St. Alaska Ura-Maki
6St. Sakura Futomaki
4St. Nigiris
2St. Sake Sashimi

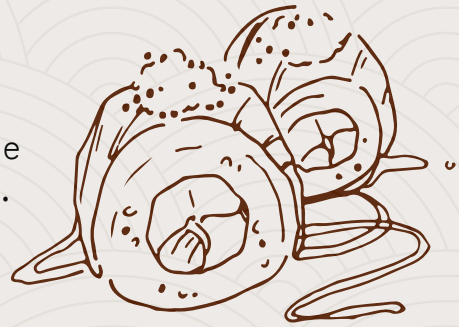
Mix für 2-3P. — 62,90€
A. B. C. F

8St. Fukiko Special Roll
8St. Kami Special Roll
8St. Spicy Tuna Uramaki
8St. Kappa Maki (Gurke)
8St. Avocado Maki
8St. California Uramaki
6St. Sakura Futomaki
4St. Nigiri
2St. Sake Sashimi
2St. Tuna Sashimi

Mix für 5-6P. — 129,90€
A. B. C. M. F

Lasst euch gerne überraschen!
Bunte Kombination unserer
Most Loved Rolls
- Auserwählt durch unsere Sushi Chefs.

Wir bitten um Verständnis, dass die
Sushi-Sets nicht veränderbar sind.



vegetarisch

süße Verführung

230 Mochi Mix ... 5

(Sorte nicht wählbar; wir bitten um Ihr Verständnis)

F

Eiscreme, die von einem zarten Teig aus Reismehl (2 Stück) umhüllt ist, serviert mit unserer selbstgemachten Pistaziensahne und Erdbeersoße

231 Bananen Tempura ... 6,5

A. F

Bananenstücke im Tempuramantel, die mit Honig glasiert werden, dazu cremiges Vanille-Eis und Erdbeersoße

232 Matcha Tiramisu ... 6,9

A. F. I. 1

hausgemachtes Matcha Tiramisu vereint feine Mascarponecreme mit zartem japanischem Matcha – cremig, harmonisch und nicht zu süß, serviert mit fruchtiger Erdbeersoße und getrockneten Erdbeeren (ohne Alkohol)

233 Doriyaki ... 6,5

A. F. I

fluffige japanische Pfannkuchen, dazwischen eine süßliche Azukibohnenfüllung, passend dazu grünes frisches Matcha-Eis und Erdbeersoße

234 Hotteok ... 6,5

A. F. I

knusprige koreanische Pfannkuchen mit schwarzem Sesam und einer süßen Füllung, dazu cremiges Vanilleeis und fruchtige Erdbeersoße

235 Eiskugel ... 2,2

eine Kugel Eis mit Sahne und Erdbeersoße:
Sie können zwischen
- Vanille,
- Matcha (Grüntee-Eis, samtige Textur & frischer Geschmack)
- schwarzer Sesam (nussiger Geschmack)

wählen.

Allergenverzeichnis/Allergens

A - Getreideprodukte/ cereal containing gluten
B - Fisch/ fish
C - Krebstiere/ crustaceans
D - Schwefeldioxide und Sulfte/ sulfur dioxide and sulfites
E - Sellerie/ celery
F - Milch und Laktose/ milk incl. lactose
G - Sesamsamen/ sesame seeds
I - Eier/ eggs
J - Lupinen/ lupines
K - Senf/ mustard
L - Soja/ soy
M - Weichtiere/ molluscs
N - Erdnüsse/ peanuts
P - Zwiebeln

Zusatzstoffe/ Additives

1 - koffeinhaltig/ contains caffeine
2 - mit Farbstoff/ contains colorings
3 - chininhaltig/ contains quinine
4 - konserviert/ contains preservatives
5 - mit Geschmacksverstärker/ contains flavourings
6 - geschwefelt/ sulfured
7 - geschwärzt/ blackened
8 - mit Phosphat/ contains phosphate
9 - mit Süßungsmittel/ contains sweeteners
10 - mit Antioxidationsmittel/ contains antioxidants
11 - gewachst/ waxed
12 - taurinhaltig/ contains taurine

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergen Reaktionen kommen.
Unser Personal steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.