



責



## VORSPEISEN

<b>TOFU-TEMPURA</b> 	6,90 €
tofu   tempurateig	
<b>TORI KARAAGE</b>	7,40 €
hähnchen   sojamarinade   kartoffelstärketeig	
<b>GYOZA</b> 	7,90 €
teigtasche   gebraten   gemüse	
<b>HÁ CÀO</b>	8,20 €
teigtasche   reismehl   gedämpft   garnele   karotte	
<b>GARNELEN-CEVICHE</b>	8,90 €
garnele   mandarine   yuzu   ingwer   chili   koriander	
<b>SATÉ</b>	7,40 €
hähnchen   yakitorisauce   sesam	
<b>THUNFISCH-TATAKI</b>	9,80 €
thunfisch*   kurzgebraten   ponzu-sauce   sesam	
<b>TONKATSU</b>	8,60 €
kleeschwein   pankopnade   pflaumensauce   weißkohl   kartoffelsalat	
<b>MIXED – FÜR 2 PERSONEN</b>	28,00 €
vorspeisenkreation	

 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

## SUPPEN

<b>SHIRO MISO</b> 	6,50 €
tofu   geröstet   seetang   frühlingzwiebel   weiße miso	
<b>DOBIN MUSHI</b>	7,50 €
dashi-brühe   venusmuschel   garnele   pak choi   shiitake	
<b>TOM KHA PHAK</b> 	7,50 €
kokosnussmilch   zitronengras   shiitake   ingwer   chili   kaffir-limette   koriander	

## SALATE

<b>CRISPY EBI</b>	9,60 €
garnele   tempurateig   grüner salat   pikante mayonnaise   yuzu-trüffel-dressing	
<b>KOREAN KIMCHI BOWL</b>	9,90 €
weißkohl   avocado   karotte   pak choi   erdnuss   mie-nudel   zuckererbse   sesamdressing	
<b>JAPANESE CAESAR SALAD</b>	5,90 €
grüner salat   rettich   sardelle   radieschen   panko-crumble   miso-dressing	

\* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

\* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



## HAUPTGERICHTE

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen thailändischen Duftreis. 🌿

### GAENG KHIAO WAN 🌿 14,90 €

tofu | grünes curry | kokosnussmilch |  
edamame | aubergine | thai-basilikum | korianderwurzel |  
zitronengras | lauch | schalotte | kaffir-limette | zuckerschote

### PED PHAD KHING 20,50 €

rosa entenbrust\* | ingwer |  
pilz | austernsauce | sojabohnenkern | sojaschaum

### TORI TERIYAKI 18,90 €

poulardenbrust | sesam |  
eingelegter rettich | frühlingsslauch | pak choi | teriyakisauce

### YAKINIKU 22,80 €

filet\* | pommernrind |  
japanische art | soja-sake-tare | shiitake | paprika |  
grüner spargel | frühlingsschwiebel | sesamöl | kräuterpaste

### SQUID SIZZLING 19,50 €

tintenfisch | paprika | karotte |  
zuckererbse | ingwer | sesam | knoblauch | mirin | soja

### NASU DENGAKU 🌿 18,90 €

aubergine | gefüllt | chili | kerbel | koriander |  
sesam | ingwer | erdnuss | limette | miso-dip | ramennudel

### NIKKEI PORK BELLY 15,90 €

schweinebauch | knusprige haut | kimchi |  
süßkartoffelpüree | pfeffersauce | peruanische pfefferbeize

## BEILAGEN

reis | gebraten | ei 🌿 3,20 €

süßkartoffelpüree | ingwer 🌿 3,20 €

pikantes gemüse 🌿 3,20 €

pak choi | sesam 🌿 3,20 €

shiitake | enoki | champignon | gebraten 🌿 3,20 €

kimchi 🌿 3,20 €

## SAUCEN & DIPS

süße chilisauce 🌿 2,90 €

grüne kräuterpaste 🌿 2,90 €

japanische mayonnaise 🌿 2,90 €

asiatische pfeffersauce 🌿 2,90 €

## DESSERTS

### MATCHA-TIRAMISU 7,90 €

löffelbiskuit | grüntee-creme | matchaeis | erdnuss

### CHOCOLATE CAKE 7,50 €

schokoladenkuchen | pflaume | sesameis

### SAKE MIKAN 🌿 7,50 €

yuzu-mandarinencreme | chicorée |

sake-mandarinen-sorbet | gepoppter buchweizen



## SUSHI-KARTE 寿司

Zu allen Sushi-Gerichten servieren wir Ihnen eingelegten Ingwer, Wasabi und Sojasauce.

### SASHIMI 刺身

Sashimi sind fein geschnittene Scheiben vom Fischfilet und werden wie bei Nigiri nach der jeweiligen Fischart benannt.

### NIGIRI 握り寿司

Nigiri-Sushi besteht aus einem ovalen Reisbällchen mit Fisch oder Topping obenauf. Ein Hauch Wasabipaste sorgt dafür, dass der Fisch nicht vom Reis gleitet. Traditionell wird die Fischseite des Nigiri in Sojasauce getaucht, nicht der Reis.

### MAKI 巻き寿司

„Maki“ bedeutet „Rolle“ und ist ein klassisches Sushi: Reisröllchen mit entsprechender Füllung, umhüllt von einem Nori-Blatt. Traditionell wird das Nori außen gerollt.

### INSIDE-OUT 裏巻き

Die Inside-out-Rolle, auch California Roll oder Ura-Maki genannt, hat Fisch und Gemüse mit einem Nori-Blatt umhüllt und mit Reis außen. Oft wird der Reis mit Gomashio, Sesam oder Fischeiern dekoriert.

	SASHIMI	NIGIRI	MAKI
	je 2 Scheiben	je 2 Stk.	je 1 Rolle
sake – lachs*	3,50 €	3,50 €	6,90 €
maguro – thunfisch*	3,80 €	3,80 €	6,90 €
ama ebi – garnele	3,80 €	3,80 €	6,90 €
unagi – aal	3,80 €	3,80 €	-----
kappa – gurke	-----	-----	5,90 €
tamago – omelett	-----	3,20 €	5,90 €
avocado (in sake mariniert)	-----	-----	5,90 €

## KOMBINATIONEN

Unser Sushi-Koch stellt eine Variation aus Sashimi, Nigiri, Maki und Inside-out zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

Sushi-Schiff für 2 Personen	47,00 €
Sushi-Schiff für 4 Personen	91,00 €

## INSIDE-OUT

<b>CRUNCHY Mein Schiff®</b>	7,90 €
garnele   tempurateig   avocado   pikante mayonnaise   fliegenfisch-kaviar*	

<b>CALIFORNIA</b>	7,90 €
garnele   avocado   gurke   fliegenfisch-kaviar*   mayonnaise	

<b>SALMON KING</b>	8,40 €
lachs*   gebläut   tatar   frischkäse   lachs-kaviar*	

<b>SPICY TUNA</b>	7,90 €
thunfisch*   gurke   geröstete zwiebel   pikante mayonnaise	

<b>CHICKEN TERIYAKI</b>	7,90 €
hähnchenbrust   gurke   enoki-pilz   sesam   teriyakisauce	

<b>SPICY DUCK</b>	8,40 €
entenbrust*   gegrillt   avocado   gurke   pikante mayonnaise   tobiko-kaviar*	



## HIDEKI SPECIAL ROLLS

**VEGAN QUEEN** ¥ 8,40 €

spargel | tempurateig |  
avocado | birne | shiitake | yuzu-marmelade

**HIDEKI TACO-SUSHI** 9,50 €

lachs\* | thunfisch\* |  
nori-blatt | tempurateig | teriyakisauce | pikante mayonnaise

**TUNA SPECIAL** 9,50 €

thunfisch\* | scharfe sauce |  
geröstete zwiebel | avocado | tobiko-kaviar\*

**CRAZY DYNAMITE** 10,90 €

lachs-maki\* | frühlingszwiebel |  
tempurateig | thunfisch\* | pikanter dip | teriyakisauce

**LOBSTER ROYAL** 11,90 €

hummer | gurke |  
thunfisch\* | tempurateig | scharfe sauce | tobiko-kaviar\*

**BEEF DELUXE** 12,50 €

rinderfilet\* | tatar | geflämmt | miso-mayonnaise | stör-kaviar\*

---

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen weitere vegane oder  
vegetarische Rollen zu. 8,40 €

---

## WEINBEGLEITUNGEN

**GOLD** 15,00 €

**CHOYA SAKE**  
Japanischer Reiswein

**FRANZ-JOSEF EIFEL, MOSEL-SAAR-RUWER, DEUTSCHLAND**  
Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“

**MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND**  
The King's Wrath (Pinot Noir)

---

**PLATIN** 23,00 €

**SAKURA KIRSCH**  
Choya Sake (japanischer Reiswein), Cherry Heering,  
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

**SKOFF ORIGINAL, GAMLITZ, SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH**  
Morillon Südsteiermark DAC (Chardonnay)

**UMATHUM, BURGENLAND, ÖSTERREICH**  
Umathum Rosé Saignée (Blaufränkisch, Zweigelt & Sankt Laurent)

**BARTON & GUESTIER, RHÔNE, FRANKREICH**  
Héritage 293 AOC Duché d'Uzès (Syrah & Grenache)

---

**DIAMANT** 28,00 €

**POMMERY, CHAMPAGNE, FRANKREICH**  
Pommery Brut Royal (Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier)

**MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND**  
The Ned Pinot Grigio

**REUMANN, BURGENLAND, ÖSTERREICH**  
Vinum sine nomine (Merlot & Cabernet Sauvignon)

**LE RECTORIE PARCÉ FRÈRES, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH**  
Rivesaltes Ambré (Grenache Blanc)



## APERITIF

**CHOYA SAKE** 3,50 €

Dieser edle Reiswein wird mit eingelegten Ume-Früchten verfeinert, die dem Getränk eine subtile Süße und Frische verleihen. Choya Sake besticht durch seine delikate Balance zwischen süßen und herben Nuancen. Seine sanfte Textur macht ihn zum Genuss.

**SAKURA KIRSCH** 6,90 €

Choya Sake, Cherry Heering, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

**OKINAWA DREAM** 6,90 €

Kaikyo 135° East Hyogo Japanese Dry Gin, Choya Sake, Grapefruitsaft, Maracujasaft, Grenadine

**SPICY DASH** 6,90 €

Bacardí Carta Blanca, Choya Sake, Angostura Bitter, Mangosirup, Mangosaft, Zitronensaft

## CHAMPAGNER

**PHILIPPE GONET ROY SOLEIL** 0,1 l | 10,00 €

Blanc de Blancs Grand Cru 0,75 l | 65,00 €

**PHILIPPE GONET** 0,1 l | 10,00 €

Rosé Brut 0,75 l | 65,00 €

**POMMERY** 0,1 l | 8,50 €

Brut Royal 0,75 l | 55,00 €

**POMMERY** 0,1 l | 10,00 €

Brut Rosé 0,75 l | 65,00 €

**PRISECCO** 0,1 l | 5,00 €

Weißduftig alkoholfrei  
(Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter)

## WEIN

### WEISSWEIN

**MOSEL-SAAR-RUWER** 0,1 l | 6,00 €

Franz-Josef Eifel, Trittenheim 0,75 l | 37,00 €

Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“

**KATALONIEN** 0,1 l | 5,00 €

Familia Torres, DO Penedès 0,75 l | 30,00 €

Torres Viña Esmeralda

(Moscatel de Alejandría Gewürztraminer)

### ROSÉWEIN

**BURGENLAND** 0,1 l | 7,00 €

Umathum, Frauenkirchen 0,75 l | 46,00 €

Umathum Rosé Saignée

(Blaufränkisch, Zweigelt & Sankt Laurent)

### ROTWEIN

**BURGENLAND** 0,1 l | 8,50 €

Reumann, Deutschkreutz 0,75 l | 58,00 €

Vinum sine nomine

(Merlot & Cabernet Sauvignon)

**PIEMONTE** 0,75 l | 75,00 €

Vietti, Castiglione Falletto

Barolo Castiglione

(Nebbiolo)



## BIER

**KIRIN** 0,33l | 3,50 €

Ein leichtes japanisches Lagerbier mit dezenter Malznote, leichter Bitterkeit und frischen Zitrus- und Mangonoten.

**BITBURGER** 0,33l | 3,20 €

Premium Pils vom Fass

**RATSHERRN** 0,33l | 3,20 €

Alster, Pilsener Alkoholfrei 0,0%

## SOFTGERÄNKE

**FRUCHTSÄFTE UND FRUCHTNEKTARE**  0,2l | 2,20 €

**ALLE FRUCHTSAFTSCHORLEN** 0,3l | 3,20 €

**EISTEE** 0,2l | 2,20 €

Zitrone

**COCA-COLA** 0,2l | 2,20 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

**WATERKANT** 0,33l | 4,50 €

Kola, Kola ohne Zucker, Orange, Zitrone, Apfelschorle trüb, Rhabarber, Holunderblüte

**THOMAS HENRY** 0,2l | 4,50 €

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Wild Berry, Mystic Mango, Pink Grapefruit

**WATERKANT EBBE / FLUT** 0,33l | 1,70 €

Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure / 0,75l | 4,40 €  
mit Kohlensäure versetzt

**TAU SPRING WATER** 0,75l | 7,90 €

Still oder sparkling

## HEISSGETRÄNKE

### Kaffeespezialitäten

Wir servieren Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer – oder Sojadrink.

Caffè Crema <sup>1,2</sup> 1,80 €

Espresso <sup>1,2</sup> (einfach / doppelt) 1,80 € | 2,40 €

Espresso macchiato <sup>1,2</sup> 1,90 €

Cappuccino <sup>1,2</sup> 2,20 €

Latte macchiato <sup>1,2</sup> 2,20 €

**ASIAN CRÈME BRÛLÉE LATTE** 4,00 €

Espresso <sup>1,2</sup>, Karamell, Vanille, Matcha-Sahne

**ASIAN ICED MANDARINE COFFEE** 4,00 €

Espresso <sup>1,2</sup>, Orangensaft

**UNTERSCHIEDLICHE TEESORTEN** 2,90 €

VON FERNWEH HEIMWEH

