

Mittagsgerichte

Montag bis Freitag bis 14:30 Uhr – ausser an Feiertagen!

- | | | | |
|------|--|--|---------|
| M1. | Miso Suppe | | € 3,50 |
| | Sojabohnenpaste, Lauchzwiebeln, Tofu, Seetang | | |
| M2. | Gemüse Udon | (vegetarisch) | € 11,50 |
| | Klare Nudelsuppe mit Gemüse, Algen und Eierstreifen | | |
| M3. | Sushi Vegetarisch | (vegan) | € 11,50 |
| | 6 Maki (je 2 Gurken, Daikon, Kanpyo), 2 Inariage Nigiri, 4 Uramaki | | |
| M4. | Maki Variation | | € 11,50 |
| | 2 Sesam Rollen u. 4 Lachs-, 4 Avocado-, 4 Thun-, 4 Daikon Maki | | |
| M5. | Chicken Bowl | m. Sesam-Soja-Soße | € 15,00 |
| | Gebratene Chickenscheiben, Avocado, Edamamme, Ananas, Paprika, Rotkohl, Wakame und Salat auf warmen Reis | | |
| M6. | Hoe Deop Bab | m. Cho-Jang (koreanische Chili Paste) (süß-sauer-scharf)
(scharf) | € 15,00 |
| | marin. Lachswürfeln (roh) mit Salat, Wakame, Paprika, Gurke, Seetang, Sesam, Sesamöl auf warmen Reis | | |
| M7. | Lachs Teller | | € 14,50 |
| | Lachs Medaillons gegrillt mit warmen Reis und Blattsalat | | |
| M8. | Sushi Mix | | € 13,50 |
| | 2 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Thun, 8 Maki (2 Kanpyo, 2 Lachs, 2 Thun, 2 Daikon) | | |
| M9. | Nigiri Mix | | € 15,50 |
| | 8 Nigiri (2 Lachs, 2 Ebi, 1 Maguro, 1 Ika, 1 Tamago, 1 Tako) | | |
| M10. | Sushi de Luxe | | € 18,00 |
| | 8 Maki (4 Lachs, 4 Gurke), 2 Roll (2 Sesam Lachs),
6 Nigiri (2 Garnele, 2 Lachs, 2 Thunfisch) | | |

Zu jeder Sushi Bestellung erhalten Sie Shoyu (*A.*F), Gari (eingelegten Ingwer) (2. 4. 6. 7. 12) und Wasabi (*J. 2. 12)

Suppen und Vorspeisen

Appetitanreger für Sushi!

11. Miso Suppe	Sojabohnenpaste, Lauchzwiebeln, Tofu, Seetang	€ 4,00
12. Sake Miso Suppe	Miso Suppe mit Lachs	€ 5,00
13. Fisch Suppe	Fisch und Muschel m. Spinat, Shitake in klarer Brühe	€ 6,00
14. Agedashi Tofu	Tofu frittiert in Dashi Brühe	€ 5,00
15. Agedashi Nassu	Aubergine frittiert in Dashi Brühe	€ 6,00
16. Perillasamen Suppe	Perillasamen mit Champignons (vegan)	€ 5,00

Frittiert

21. Mandu Twigim	Korean. Maultaschen m. Gemüsefüllung (3 Stk.) (vegetarisch)	€ 5,00
22. Lachs Bällchen	Lachs-Gemüse Bällchen m. Teriyaki Soße (3 Stk.)	€ 6,00
23. Avocado Bällchen	Avocado-Reis Bällchen m. Teriyaki Soße (3 Stk.) (vegan)	€ 5,50
24. Crispy Roll	Roll paniert gebacken mit Lachsfüllung (2 Stk.) (scharf)	€ 5,00
25. Vegan Crispy Roll	mit Glasnudel, Shitake, Tofu u. Lauch (4 Stk.) (vegan)	€ 5,50
26. Tempura	versch. Gemüse und 2 Garnelen in Teigmantel frittiert	€ 13,00
27. Ebi Tempura	Garnelen Tempura in Teigmantel frittiert (5 Stk.)	€ 14,50

Gedämpft

31. Mandu Jjim	mit Gemüse-Füllung (gedämpft) (3 Stk.) (vegetarisch)	€ 6,00
32. Kimchi Mandu Jjim	mit Kimchi & Gemüse-Füllung (gedämpft) (3 Stk.) (scharf)	€ 6,50
33. Ha Kao	mit Bambus-Garnelen-Füllung (gedämpft) (4 Stk.)	€ 7,50

vom Grill

41. Tofu Steak	Tofu gegrillt m. Sesam-Soja Soße u. Lauchzwiebeln (vegan)	€ 4,50
42. Shitake Spieße	Shitake Pilze gegrillt m. Miso Soße (2 Stk.) (vegan)	€ 5,50
43. Japchae	Warmer Glasnudelsalate m. versch. Gemüse (vegan)	€ 7,00
44. Yakitori Spieße	Hühnerfleisch gegrillt m. Teriyaki Soße u. Lauchzwiebeln (2 Stk.)	€ 6,00
45. Thun Steak	Thun Medaillons gegrillt m. Teriyaki u. scharfer Soße (3 Stk.)	€ 7,00
46. Lachs Steak	Lachs Medaillons gegrillt m. Teriyaki Soße u. Lauchzwiebeln	€ 6,50
47. Ebi Spieße	Garnelen Spieße gegrillt m. Teriyaki Soße u. Lauchzwiebeln (2 Stk.)	€ 7,00

Salate & Kleinigkeiten

51. Edamame	junge Sojabohnen – warm	(vegan)	€ 5,00
52. Wakame	berühmter Algensalat	(vegan)	€ 4,50
53. Spinat	mariniert n. korean. Art	(vegan)	€ 6,00
54. Mungosprossen	mariniert n. korean. Art	(vegan)	€ 4,50
55. Kim Chi	eingelegter Chinakohl n. korean. Art	(scharf)	€ 5,00
56. Ingwer	eingelegt	(vegan)	€ 3,00
57. Beilagen Platte	Wakame, Spinat, Mungosprossen	(vegan)	€ 9,00



No. 64 groß – Salat der Morgenstille

61. Grüner Salat	(Orange-Senf-Dressing) (vegetarisch)	klein	€ 7,50
mit Ruccola, Melone, Paprika, Salat, Tomate, Nüsse		groß	€ 12,50
62. Salat der aufgehenden Sonne	(Orange-Senf-Dressing)	klein	€ 9,00
Thuna Steaks auf grünem Salat und Ruccola		groß	€ 15,50
63. Salat der Meeresbrise	(Orange-Senf-Wasabi-Dressing)	klein	€ 9,00
Lachs (roh), Avocado, Salat, Ruccola		groß	€ 15,50
64. Salat der Morgenstille	(Orange-Senf-Dressing)	klein	€ 9,50
Garnelen, Ruccola, Melone, Paprika, Salat, Tomate, Nüsse		groß	€ 16,00
65. Salat des Lächelns	(Orange-Senf-Dressing)	klein	€ 9,50
Bulgogi, Ruccola, Melone, Paprika, Salat, Tomate, Nüsse		groß	€ 16,00
66. Yeon-Eo Muchim	(m. Cho-Jang) (scharf)	klein	€ 9,50
Lachs (roh) mariniert m. Rettich u. Salat		groß	€ 16,00

Nudelsuppen

Klare Nudelsuppe zum satt genießen, aber nicht zum müde werden!

- | | | |
|----------------------|--|-----------------------|
| 81. Gemüse Udon | – Gesund genießen!
Gemüse, Algen, Eierstreifen | (vegetarisch) € 13,00 |
| 82. Odeng Udon | – Sehnsucht nach Meer?
Odeng (Fischpastete), Gemüse, Algen, Eierstreifen | € 14,00 |
| 83. Kimchi Udon | – auf Schärfegrad achten!
Odeng (Fischpastete), Gemüse, Kimchi, Algen, Eierstreifen | (scharf) € 15,00 |
| 84. Ebi Tempura Udon | – feine Edition mit bester Note!
Garnelen Tempura, Odeng, Gemüse, Algen, Eierstreifen | € 18,00 |
| 85. Nagasaki Udon | – alles was uns das Meer bietet!
verschiedene Meeresfrüchte mit Gemüse, Algen, Eierstreifen | (sehr scharf) € 18,50 |

Sashimi

Für den Feinschmecker



No. 104 – Sashimi mix klein

- | | | |
|------------------------|---|---------|
| 101. Sake | 10 Lachs-Sashimi | € 18,00 |
| 102. Sake & Maguro | 5 Lachs- & 5 Thunfisch-Sashimi | € 20,00 |
| 103. Maguro | 10 Thunfisch-Sashimi | € 23,00 |
| 104. Sashimi Mix klein | 12 Sashimi mit Wakame
(Lachs, Thun, Garnele, Jakobsmuschel, Sepia, Oktopus, Aal) | € 25,00 |
| 105. Sashimi Mix groß | 22 Sashimi mit Wakame
(Lachs, Thun, Garnele, Jakobsmuschel, Sepia, Oktopus, Aal) | € 36,00 |

Nigiri Sushi & Gunkan



No. 117 - Sake Nigiri



No. 119 - Maguro Nigiri

			1 Stk.	3 Stk.
110. Avocado	Avocado	(vegan)	€ 2,40	€ 6,50
111. Tamago	japanisches Omelett (süß)	(vegetarisch)	€ 2,20	€ 6,00
112. Inari	Tofu, frittiert und süß mariniert	(vegan)	€ 2,20	€ 6,00
113. Tako	Oktopus		€ 2,40	€ 6,50
114. Ika	Sepia		€ 2,40	€ 6,50
115. Ebi	Garnele - gekocht		€ 2,60	€ 7,00
116. Spicy Ebi	Garnele - gekocht, Lauchzwiebeln	(scharf)	€ 2,80	€ 8,00
117. Sake	Lachs		€ 2,80	€ 8,00
118. Sake Royal	Lachs, mariniert und flambiert		€ 3,00	€ 8,50
119. Maguro	Thunfisch		€ 3,00	€ 8,50
120. Unagi	Aal, gegrillt		€ 3,30	€ 9,00
121. Hotategai	Jakobsmuschel		€ 4,00	€ 10,50
122. Tobiko Gunkan	Flugfischrogen		€ 4,00	€ 10,50
123. Ebi Gunkan	Garnele	(scharf)	€ 4,00	€ 10,50
124. Sake Tartar	Lachs	(scharf)	€ 4,00	€ 10,50
125. Maguro Tartar Gunkan	Thunfisch	(scharf)	€ 4,00	€ 10,50

Maki

je 8 Röllchen



No. 153 – Maguro Maki

141. Kappa	Gurke	(vegan)	€ 4,00
142. Avocado	Avocado mit jap. Mayonnaise	(vegetarisch)	€ 4,50
143. Kanpyo	Kürbisstreifen	(vegan)	€ 4,50
144. Daikon	eingelegter Rettich	(vegan)	€ 4,50
145. Inariage	fritterter Tofu, süß	(vegan)	€ 4,80
146. Tamago	japanisches Omelett	(vegetarisch)	€ 4,80
147. Ebi	Garnele – gekocht		€ 5,50
148. Spicy Ebi	Garnele – gekocht, Lauchzwiebeln	(scharf)	€ 5,70
149. Ebi Avocado	Garnele & Avocado		€ 6,50
150. Sake	Lachs		€ 5,70
151. Sake Avocado	Lachs & Avocado		€ 6,50
152. Salmon cooked	mar. Lachs (gekocht)		€ 5,70
153. Maguro	Thunfisch		€ 6,00
154. Spicy Maguro	Thunfisch	(scharf)	€ 6,50
155. Maguro Avocado	Thunfisch & Avocado		€ 6,70
156. Tuna cooked	mar. Thunfisch (gekocht)		€ 6,50
157. Unagi	Aal – gegrillt, Sesam		€ 7,00

Inside-Out-Rolls

Neben California Rolls auch japanische, koreanische und Fusion Rolls!

je 4 Röllchen



No. 162 – Sesam Rolls



No. 172 – Califonia Rolls

161. Uramaki	Avocado, Gurke, Sesam	(vegan)	€ 4,50
162. Sesam	Avocado, Surimi ② (Krebsfl.-imitat), Gurke, jap. Mayo, Sesam		€ 5,00
163. Sesam Sake	Lachs, Avocado, Gurke, jap. Mayo, Sesam		€ 5,50
164. Sesam Ebi	Garnele, Avocado, Gurke, jap. Mayo, Sesam		€ 6,00
165. Sesam Maguro	Thunfisch, Avocado, Gurke, jap. Mayo, Sesam		€ 6,00
172. California	Avocado, Surimi ② (Krebsfl.-imitat), Gurke, jap. Mayo, Tobiko		€ 6,00
173. California Sake	Lachs, Avocado, Gurke, jap. Mayo, Tobiko (Fischrogen)		€ 6,50
174. California Ebi	Garnele, Avocado, Gurke, jap. Mayo, Tobiko (Fischrogen)		€ 7,00
175. California Maguro	Thunfisch, Avocado, Gurke, jap. Mayo, Tobiko (Fischrogen)		€ 7,00
181. Philadelphia	Frischkäse, Lauchzwiebeln, Gurke, Sesam	(vegetarisch)	€ 5,00
183. Philadelphia Sake	Frischkäse, Lauchzwiebeln, Lachs, Gurke, Sesam		€ 6,00
184. Philadelphia Ebi	Frischkäse, Lauchzwiebeln, Garnele, Gurke, Sesam		€ 6,50
185. Philadelphia Maguro	Frischkäse, Lauchzwiebeln, Thunfisch, Gurke, Sesam		€ 6,50

Special Rolls

je 4 Röllchen

mit speziellen Soßen

201. Osaka	Avocado, Surimi②(Krebsfl.-imitat), Lachs, jap. Mayo, Tobiko	€ 7,50
202. Tokio	Garnelentempura, Gurke, Avocado, jap. Mayo, Tobiko (Fischrogen)	€ 8,00
203. Bad Homburg	Thunfisch roh, Gurke, Avocado, Lauchzw., jap. Mayo, Tobiko (scharf)	€ 8,00
204. Seoul	Unagi (gegrillter Aal), Ruccola, Avocado, jap. Mayo, Tobiko	€ 8,50
205. Busan	Garnele, Avocado, Lachs, Thun, jap. Mayo, Tobiko (Fischrogen)	€ 9,00
206. Königstein	Lachs, Thun, Sepia, Ebi, Surimi②, Avocado, jap. Mayo., Ruccola	€ 9,50
207. Miga Special	Salmonskin, Lachs, Ruccola, Avocado, jap. Mayo, Tobiko	€ 10,00
221. Tempura Roll	Paprika & Zucchini gebacken, jap. Mayo, Sesam (vegetarisch) (scharf)	€ 7,00
222. Sakekatzu Roll	Lachs Tempura, jap. Mayo, Sesam	€ 7,50
223. Spicy Tuna Roll	marin. gebr. Thunfisch m. Basilikum, Kresse (scharf)	€ 8,00
251. Rainbow Roll 8 Röllchen	Gurke, Surimi② (Krebsfl.-imitat), Tobiko (Fischrogen) - Ebi (Garnele), Avocado Topping (scharf)	€ 18,00
252. Dragon Roll 6 Röllchen	Garnele, Gurke, Frischkäse, Lauchzwiebeln - Unagi (Aal), Tobiko (Fischrogen), Lauchzw. Topping	€ 18,00

Deop Bab (Bowls)

Sushi mal anders ! (Der Ursprung von Poke Bowl) – wird mit einer Suppe zusammen serviert !

Grill Bowls

421. Sake Bowl m. Sesam-Soja-Soße € 20,00
Marinierter Lachs gebraten, Avocado, Edamame, Mango, Paprika, Rotkohl, Wakame und Salat auf warmen Reis & Miso Suppe
424. Chicken Bowl m. Sesam-Soja-Soße € 20,00
Gebratene Chickenscheiben, Avocado, Edamame, Ananas, Paprika, Rotkohl, Wakame und Salat auf warmen Reis & Miso Suppe
428. Bibim Bowl m. Go-Chu-Jang € 20,00
Bulgogi (mar. Rindfleisch) gebraten, Kimchi, Spinat, Edamame, Ananas, Mungosprossen und Salat auf warmen Reis & Miso Suppe
(scharf)

vegane Bowls

431. Tropical Bowl m. Sesam-Soja-Soße € 19,50
Shitake Pilze & Tofu gebraten mit Avocado, Mango, Edamame, Wakame, Salat, Paprika, Rotkohl auf warmen Reis & Perillasamen Suppe
(vegan)
432. Vegan Bowl m. Sesam-Soja-Soße € 18,50
Champignons & Zwiebeln gebraten m. Avocado, Ananas, Edamame, Wakame, Salat Paprika, Rotkohl auf warmen Reis & Perillasamen Suppe
(vegan)
433. Temple Bowl m. Sesam-Soja-Soße € 18,50
Mungosprossen & Sojasprossen gebraten mit Avocado, Ananas, Edamame, Spinat, Gurken, Salat auf warmen Reis & Perillasamen Suppe
(vegan)



No. 471 - Yeon-Eo (Lachs) Hoe Deop Bab

Fish Bowls

471. Yeon-Eo (Lachs) Hoe Deop Bab m. Cho-Jang & Sesam-Soja-Soße € 20,00
 marin. Lachswürfeln (roh) mit Avocado, Edamame, Wakame, Paprika, Gurke,
 Salat, Seetang auf warmen Reis & Miso Suppe
 (scharf)
473. Cham-Chi (Thun) Hoe Deop Bab m. Cho-Jang & Sesam-Soja-Soße € 22,00
 marin. Thunfischwürfeln (roh) mit Avocado, Edamame, Wakame, Paprika, Gurke
 Salat, Seetang auf warmen Reis & Miso Suppe
 (scharf)
474. Unagi (Aal) Deop Bab m. Cho-Jang & Sesam-Soja-Soße € 24,00
 marin. gegrill. Aal mit Avocado, Edamame, Wakame, Paprika, Gurke
 Salat, Seetang auf warmen Reis & Miso Suppe
 (scharf)
475. Ocean Bowl m. Cho-Jang & Sesam-Soja-Soße € 23,00
 Lachs und Thun (Roh), Garnelen, Oktopus mit Avocado, Edamame,
 Wakame, Paprika, Gurke, Salat, Seetang auf warmen Reis & Miso Suppe
 (scharf)

Feine Mischung

Man sollte alles probiert haben, um mehr sagen zu können!



No. 321. Nigiri & Sashimi de Luxe

- | | | |
|---|---|---------|
| 301. Veggie-Maki-Mischung | (vegetarisch) | € 10,50 |
| 16 Maki Röllchen (4 Gurken, 4 Avocado, 4 Kanpyo, 4 Daikon) | | |
| 302. Sushi Vegetarisch | (vegan) | € 13,00 |
| 6 Maki (je 2 Gurken, Daikon, Kanpyo), 2 Inariage Nigiri, 4 Uramaki | | |
| 303. Maki-Mix | | € 13,00 |
| 20 Maki Röllchen (4 Thun, 4 Lachs, 4 Ebi Spicy, 4 Gurken, 4 Avocado) | | |
| 304. Inside-Out-Roll-Mix | | € 12,50 |
| 8 Inside-Out-Röllchen (2 Sesam, 2 Sesam Sake, 2 California Sake, 2 Philadelphia Ebi) | | |
| 305. Thun & Lachs | | € 16,00 |
| 2 Lachs Nigiri, 2 Thun Nigiri und je 4 Maki Röllchen mit Thun & Lachs | | |
| 306. Nigiri-Maki-Mix | | € 17,50 |
| 4 Nigiri (Lachs, Thun, Unagi, Ebi), 2 Roll (2 Philadelphia Ebi), 8 Maki (4 Ebi, 4 Lachs) | | |
| 307. Nigiri de Luxe | | € 21,50 |
| 10 Nigiri (2 Lachs, 2 Garnelen, 1 Thun, 1 Tamago, 1 Ika, 1 Aal, 1 Hotategai, 1 Tobiko Gunkan) | | |
| 308. Lachs-Platte | 4 Lachs Sashimi, 6 Lachs Nigiri, 4 Lachs Maki | € 21,00 |
| 309. Thun-Platte | 4 Thun Sashimi, 6 Thun Nigiri, 4 Thun Maki | € 25,00 |

Weitere Mischungen auf der nächsten Seite!



- 310. Lachs & Thun de Luxe** € 23,00
4 Sashimi (2 Lachs, 2 Thun), 6 Nigiri (3 Lachs, 3 Thun), 4 Maki (2 Lachs, 2 Thun)
- 311. Miga Mix** € 22,00
4 Nigiri (Lachs, Thun, Ebi, Tamago), 6 Lachs Sashimi, 8 Maki (4 Lachs, 4 Avocado)
- 312. Sushi de Luxe** € 21,00
6 Nigiri (2 Ebi, 2 Lachs, 2 Maguro), 2 Roll (2 Sesam Sake), 8 Maki (4 Lachs, 4 Gurke)
- 321. Nigiri & Sashimi de Luxe** für einen Gourmet mit großen Hunger! € 42,00
10 Nigiri (2 Lachs, 2 Garnelen, 1 Thun, 1 Tamago, 1 Ika, 1 Aal, 1 Hotategai, 1 Tobiko Gunkan),
10 Sashimi, 8 Maki
- 351. Sushi für Zwei** Sushi zum Kennenlernen – für 2 Personen! € 34,50
10 Nigiri (2 Lachs, 2 Garnelen, 2 Thun, 2 Tamago, 2 Aal),
2 Roll (2 Philadelphia Ebi), 16 Maki (je 4 Maki Thun, Ebi, Avocado, Lachs)

Bentos

Speisen Sie wie in Asien! Ausgewogene vielfältige Ernährung!

- 451. Bulgogi Bento** – Miso Suppe als Vorspeise! € 21,50
Bulgogi (fein mariniertes Rindfleisch, gebraten), Kimchi, 2 Maki, Beilagen, Reis warm
- 452. Tempura Bento** – Miso Suppe als Vorspeise! € 23,00
Tempura (Garnelen und Gemüse, frittiert), Sashimi, Beilagen, Reis warm

Reisgerichte

402. Bulgogi-Topf	Marin. Rindfl. m. Sojabohnen, Tofu u. Glasnudeln in Fond dazu Reis	€ 16,50
403. Bulgogi Reis	Marin. Rindfl. gebraten m. Zwiebel u. Champignons	€ 17,50
404. Yakitori Teller	Hühnerfleisch Spieße (3 Stk.) gegrillt m. Reis und Blattsalat	€ 17,50
405. Thun Teller	Thun Medaillons gegrillt m. Reis und Blattsalat	€ 20,00
406. Lachs Teller	Lachs Medaillons gegrillt mit Reis und Blattsalat	€ 18,50
407. Japchae Teller	Warmer Glasnudelsalat m. versch. Gemüse mit Reis und Blattsalat (vegetarisch)	€ 18,50

Beilagen

601. Teriyaki Soße	süßer Soja Saucen Dip m. Jap. Mayo	€ 1,00
602. Sweet Chili Soße	süß-scharfer Dip	€ 1,00
603. Scharfe Soße	Jap. Mayo m. Chili Soße (scharf)	€ 1,00
604. Jap. Mayo		€ 1,00
605. Miso Soße	Miso-Senf-Ingwer-Honig Soße	€ 1,00
606. Ponzu Soße	Soja, Reisessig, Zitrone, Orange, Leinsamen, Sesam Soße	€ 1,00
607. Go-Chu-Jang	Korean. scharfe, fermentierte Chili-Paste (scharf)	€ 1,00
608. Cho-Jang	Korean. scharfe, fermentierte Chili-Paste (süß-sauer-scharf) (scharf)	€ 1,00
609. Sesam Soja Soße	Soja, Reiswein, Sesam, Lauchzwiebeln	€ 1,00
651. Portion Reis		€ 3,00
652. Portion Sushi-Reis		€ 3,00

Dessert

Zum Abschluss versüßen wir das Ganze!

701. Grüntee Eis	m. Mandeln	€ 4,50
702. Mango Eis	m. Mangostücke & Mandeln	€ 5,50
703. Vanille Eis Mocchi	Reiskuchen gefüllt m. Vanille Eis	€ 3,50
711. Mocchi	Reiskuchen mit roten Bohnen, Mandeln und Beerensoße	€ 4,00
721. Süßkartoffel (gebacken)	m. Honig	€ 5,00
722. Banane (gebacken) m. Grüntee Eis	m. Mandeln & Honig	€ 7,50
731. Ananas (frisch) mit Grüntee Eis	m. Mandeln	€ 8,00
732. Melone (frisch) mit Grüntee Eis	m. Mandeln	€ 8,00