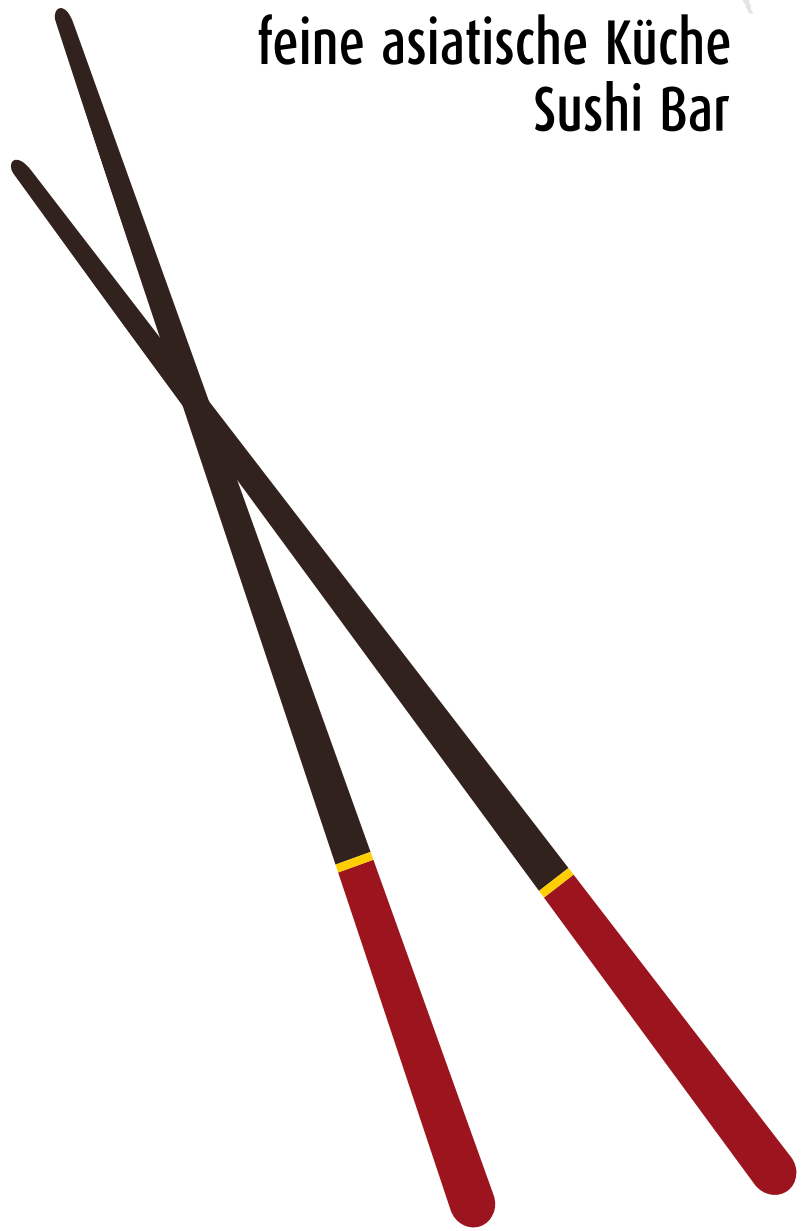


Kham

feine asiatische Küche
Sushi Bar



S P E Z I A L I T Ä T E N - B U F F E T

A L L Y O U C A N E A T

**Montag – Samstag
von 11.30 bis 14.30 Uhr**

M I T T A G S B U F F E T **EURO 10,50**

Suppe, Salate, verschiedene Vorspeisen.

Eine große Auswahl an frisch zubereiteten Maki Sushi
(Sushi-Rollen mit Fisch- und Gemüsefüllung) und California Maki.

Tibetanische, indische und thailändische Spezialitäten.

Unser besonderes Angebot für Sie:

**jeden Sonntag
von 11.30 bis 14.30 Uhr**

F E I N S C H M E C K E R - M I T T A G S B U F F E T **EURO 17,50**

Suppe, Salate, verschiedene Vorspeisen.

Eine besonders große Auswahl an frisch zubereiteten Maki Sushi
(Sushi-Rollen mit Fisch- und Gemüsefüllung) und California Maki und Nigiri Sushi.

Tibetanische, indische und thailändische Spezialitäten.

Dessert

**Kinder bis 5 Jahre essen kostenlos
Kinder von 6 bis 12 Jahren zahlen 7 Euro**




Gerne erhalten Sie auch weizen- oder glutenfreie Sojasauce. Bitte fragen Sie unser Personal danach.
Eine Allergiker-Karte mit Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

V O R S P E I S E N

| V O R S P E I S E N | | Euro |
|---------------------|--|------|
| 1. | Vegetarische Frühlingsrollen Knusprige, hausgemachte, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse | 4.30 |
| 2. | Frühlingsrollen Frühlingsrollen gefüllt mit feinem Hühnerfleisch, Gemüse, serviert mit einer hauseigenen Erdnuss-Sauce | 4.80 |
| 3. | Pakora Frischer Spinat, Kartoffelscheiben und Auberginen, ausgebacken in Kichererbsenmehl, angerichtet mit unserer Minzblätter-Joghurt-Sauce | 3.90 |
| 4. | Sha Bakle Gebackenes Brot mit einer Füllung aus bestem Fleisch und Frühlingszwiebeln | 4.50 |
| 5. | Tse Bakle Die vegetarische Variante des gebackenen Brotes mit einer frisch zubereitete Füllung aus Spinat und Käse | 4.00 |
| 6. | Sha-Tak Gegrillter Hühnerfleischspieß mit einer leckeren Erdnuss-Sauce | 4.80 |
| 7. | Yakitori Gegrillter Hähnchenspieß nach japanischer Art | 4.50 |
| 8. | Horenso Blanchierter Spinat | 3.50 |
| 9. | Edamame Blanchierte grüne Sojabohnen | 3.00 |
| 10. | Tsukemono Eingelegtes Gemüse | 3.50 |
| 11. | Wakame Seetang Salat | 4.50 |
| 12. | Kimchi Scharf eingelegter Chinakohl | 3.50 |

Gerne erhalten Sie auch weizen- oder glutenfreie Sojasauce. Bitte fragen Sie unser Personal danach.

Eine Allergiker-Karte mit Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = , scharf =  oder sehr scharf =  ist.
² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

S U P P E N & T E M P U R A

S U P P E N

Euro

- | | |
|---|------|
| 20. Sabji-shorba ² 🌶 | 3.50 |
| Samtig schärfliche Suppe mit frischen Champignons in Kokosnuss-Milch, Zitronengras, Limettensaft und Galgantwurzel, erfrischend nicht nur im Sommer | |
| 21. Murgshorba ² 🌶 | 4.50 |
| Samtig schärfliche Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kokosnuss-Milch, frischen Champignons, Zitronengras, Limettensaft und Galgantwurzel | |
| 22. Mok Thang | 4.20 |
| Klare Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit fein geschnittener, zarter Hähnchenbrust und Frühlingszwiebeln | |
| 23. Jinga Shorba 🌶 | 5.00 |
| Klare Suppe, mittelscharf, serviert mit Garnelen, Champignons, Zitronensaft und Koriander | |
| 24. Akadashi | 3.00 |
| Dunkle Misosuppe | |
| 25. Misoshiru | 3.00 |
| Helle Misosuppe | |

T E M P U R A

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 30. Yasai Tempura | 6.00 |
| Fritiertes Gemüse | |
| 31. Tempura Moriawase | 9.50 |
| Fritiertes Gemüse, Fisch und Garnelen | |
| 32. Ebi Tempura | 13.90 |
| Frittierte Hummerkrabben | |

Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = 🌶, scharf = 🌶🌶 oder sehr scharf = 🌶🌶🌶 ist.
² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224




S A L A T E

| S A L A T E | Euro |
|--|-------|
| 40. Thunfischsalat mit japanischem Riken Aojiso Dressing Mit frischen Streifen aus rohem Thunfisch-Steak, serviert auf einem Salatbeet mit hausgemachtem japanischen Dressing | 10.50 |
| 41. Lachssalat mit japanischem Riken Aojiso Dressing Mit frischen, rohen Streifen aus Lachs, serviert auf einem Salatbett mit hausgemachtem japanischen Dressing | 9.50 |
| 42. Tintenfischsalat Gemischter Salat mit fein gewürzten Sepia-Streifen, serviert auf einem Salatbett, abgerundet mit feinen Kräutern und erfrischendem mildem Chili Dressing | 8.90 |
| 43. Sha-Tak Salat Süßlicher, gegrillter Hühnerfleisch-Spieß auf gemischten Salat mit einem erfrischenden Dressing | 8.00 |
| 44. Avocado Salat auf gemischtem Salat, an einer erfrischenden Orangen-Sauce, abgerundet mit frischen Kräutern | 7.90 |
| 45. Thai Rindfleisch Salat  Leicht scharfer gemischter Salat mit feinen Rindfleischstreifen, verfeinert mit Koriander und einer Sauce aus Limettensaft | 8.00 |

Für alle Salate gibt es als Beilage hausgemachtes tibetisches Brot.

H A U P T G E R I C H T E

| F I S C H & G A R N E L E N | | Euro |
|-----------------------------|---|-------|
| 50. | Machli Curry  Frisches Zander-Filet, zubereitet mit Tomaten-Stückchen, roten Zwiebeln, feinem Ingwer, pikant durch feine Curry-Gewürze und Koriander | 13.00 |
| 51. | Machli Lababdar  Frisches Zander-Filet, leichte Schärfe durch eine mittelscharfe Curry-Sauce, zubereitet auf nordindische Art. Ein altes indisches Rezept aus den reichen Mogul-Zeiten | 13.60 |
| 52. | Nasha-Tse-Towo Rosa gegrillter Lachs, arrangiert auf einer süßlichen Soja-Mirin Sauce mit frischem Gemüse | 14.90 |
| 54. | Tsobhu Ngar-Kyur Vorsichtig gebratene Garnelen, serviert mit frischem Gartengemüse, in einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce | 17.00 |
| 55. | Jinga Lababder  Garnelen in einer feinen, sämigen Curry-Sahne-Sauce Ein altes Rezept aus den Zeiten längst untergegangener indischer Reiche | 17.50 |
| 56. | Jinga Masala  Marinierte Krabben in mittelscharfer Curry-Sauce, zubereitet mit feinen Curry-Gewürzen aus Nord-Indien, einem Ingwer-Dressing und frischem Koriander | 17.50 |

Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = , scharf =  oder sehr scharf =  ist.
² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

H A U P T G E R I C H T E

| F L E I S C H G E R I C H T E | | Euro |
|-------------------------------|---|-------|
| 60. | Lang-Sha ² <i>DD</i> Sehr fein geschnittenes Rinderfilet mit Kokosnuss-Milch und Garten-Gemüse, gewürzt mit grünem Curry | 13.50 |
| 61. | Kham Lang-Sha <i>DD</i> Kurzgebratene Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen, auf einer scharfen Curry-Sauce | 13.50 |
| 62. | Gäng Phad Nüa ² <i>DD</i> Rindfleisch mit Kokosmilch, rotem Curry, zartem Gemüse und Bambussprossen | 13.50 |
| 63. | Luk-Sha Ping <i>D</i> Die Lhasa Köstlichkeit, diesmal mit feinen Lammfleischstreifen, zartem Gemüse, serviert auf Glasnudeln | 13.50 |
| 64. | Gadhen Dä-Thuk <i>D</i> Zartes Lamm-Curry mit Garten-Gemüse und Reis Eine Gadhen Kloster Spezialität aus Tibet. Dieses Gericht wird zu Festlichkeiten in der größten Kloster-Universität zubereitet. | 12.50 |
| 65. | Sag Gosk <i>D</i> Fein geschnittenes Lammfleisch, zubereitet mit frischem Spinat, gewürzt mit Ingwer und Koriander, angerichtet in einer mittelscharfen Curry-Sauce | 13.50 |
| 66. | Matten Korma <i>DD</i> Lamm-Stückchen verfeinert mit Sahne, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen, Ingwer und mildem Knoblauch | 13.50 |
| 67. | Luk-Sha Tse <i>D</i> Wokgebratene Lammstreifen mit frischem Spinat, leicht scharf durch milden Knoblauch | 13.00 |
| 68. | Gäng Khow Wahn Pea <i>DD</i> Lammfleisch mit grünem Thai Curry, Bambussprossen, Auberginen, Peperoni und Basilikum in Paprika | 13.50 |

Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = *D*, scharf = *DD* oder sehr scharf = *DD* ist.
² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

H A U P T G E R I C H T E

| G E F L Ü G E L | Euro |
|---|-------|
| 70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ² <i>DD</i> | 13.50 |
| Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf Gartengemüse mit Kokosnuss-Milch, arrangiert auf einer pikanten hausgemachten grünen Curry-Sauce | |
| 71. Gäng Phad Ped Yang ² <i>D</i> | 13.50 |
| Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf Gartengemüse mit Kokosnuss-Milch, arrangiert und einer roten Curry-Sauce | |
| 72. Kham-Ngang-Pa | 13.50 |
| Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem Garten-Gemüse | |
| 73. Ngang-Pa-Ngar-Kyur | 13.50 |
| Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente angerichtet auf gemischtem Gemüse mit einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce | |
| 74. Ente süß-sauer | 13.00 |
| Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente mit Gartengemüse und einer süß-sauren Sauce | |
| 75. Jasha-Ping <i>D</i> | 12.50 |
| Feine Streifen vom Hähnchenbrustfilet, abgeschmeckt mit einer Sauce auf Lhasa-Art, serviert mit Garten-Gemüse und Glasnudeln | |
| 76. Jasha-Curry ² <i>DD</i> | 11.50 |
| Pikantes, grob geschnittenes Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss-Milch und Saison-Gemüse, abgerundet mit grünem Curry | |
| 77. Gäng Phod Gai ² <i>DD</i> | 11.50 |
| Hähnchenbrust auf Gartengemüse mit Kokosnuss-Milch, arrangiert und einer roten Curry-Sauce | |
| 78. Gai Pad Kimau <i>DD</i> | 13.00 |
| Feine Streifen vom Hähnchenbrustfilet, serviert mit Garten-Gemüse, und frischem Basilikum, abgerundet durch eine feine Schärfe | |
| 79. Murg Masala <i>DD</i> | 12.50 |
| Marinierte, feine Streifen vom Hähnchenbrustfilet in einer mittelscharfen Curry-Sauce, serviert mit Ingwer-Dressing und frischem Koriander | |
| 80. Murg Lababdar <i>D</i> | 13.00 |
| Hähnchenbrustfilet in speziellen Gewürzen angebraten, mit mittelscharfer Curry-Sauce und einer sämigen Cashewnuss-Sauce Ein überliefertes indisches Rezept aus den Zeiten der Mogule | |
| 81. Hähnchen süß-sauer | 11.00 |
| Hähnchenbrust mit Gartengemüse und einer süß-sauren Sauce | |
| 82. Kham Jasha | 12.50 |
| Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse und Cashewnüssen | |




Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = *D*, scharf = *DD* oder sehr scharf = *DDD* ist.
² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

H A U P T G E R I C H T E

| V E G E T A R I S C H E G E R I C H T E | | Euro |
|---|--|------|
| 90. | Noraten Korma Frischer Garten-Gemüse-Mix mit Obst-Stückchen und ganzen Cashewnüssen gereicht | 8.50 |
| 91. | Chana Masala  Kichererbsen mit Tomaten-Stückchen und Zwiebeln, gewürzt mit Ingwer, frischen indischen Gewürzen und Koriander | 8.90 |
| 92. | Sabji Masala ²   Frisches gemischtes Gemüse auf einer roten Thai Curry-Kokosmilch-Sauce, verfeinert mit frischem Koriander | 8.50 |
| 93. | Tse Kham Garten-Gemüse-Mix gewürzt mit Knoblauch und Austern-Sauce, serviert mit Cashewnüssen | 8.90 |
| 94. | Gäng Khov Pak ²    Frisches gemischtes Gemüse mit grünem Thai Curry, Zitronenblättern und Basilikum in Kokosmilch | 8.50 |

G E F Ü L L T E T E I G T A S C H E N (M O M O S) U N D G E R I C H T E M I T H A U S G E M A C H T E N N U D E L N

| | | |
|------|--|-------|
| 100. | Tse Momo Mit Spinat und Käse gefüllte, gedämpfte Teigtaschen, angerichtet auf einem bunten Salat | 11.00 |
| 102. | Lang-Sha-Momo Mit herzhaftem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln gefüllte, gedämpfte Teigtaschen, angerichtet auf einem bunten Salat | 12.50 |
| 103. | Thuknoy Tse Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse | 8.00 |
| 104. | Thupka Nudeln Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse | 9.00 |

Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf =  scharf =  oder sehr scharf =  ist.

² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

H A U P T G E R I C H T E

R E I S G E R I C H T E

Euro

- | | |
|--|------|
| 106. Tze-Dä | 7.00 |
| Gebratener Reis mit Gemüse | |
| 107. Sha-Dä | 7.90 |
| Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | |

H A U S G E M A C H T E N U D E L S U P P E N

- | | |
|---|-------|
| 110. Kham Thupka | 10.50 |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit Rindfleisch, Spinat und Frühlingszwiebeln | |
| 111. Lhasa Thupka ¹ | 10.00 |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse der Saison | |
| 112. Gemüse Thupka | 9.50 |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit frischem Gemüse der Saison | |
| 113. Tempura Udong | 10.00 |
| Tempura mit japanischen Nudeln | |

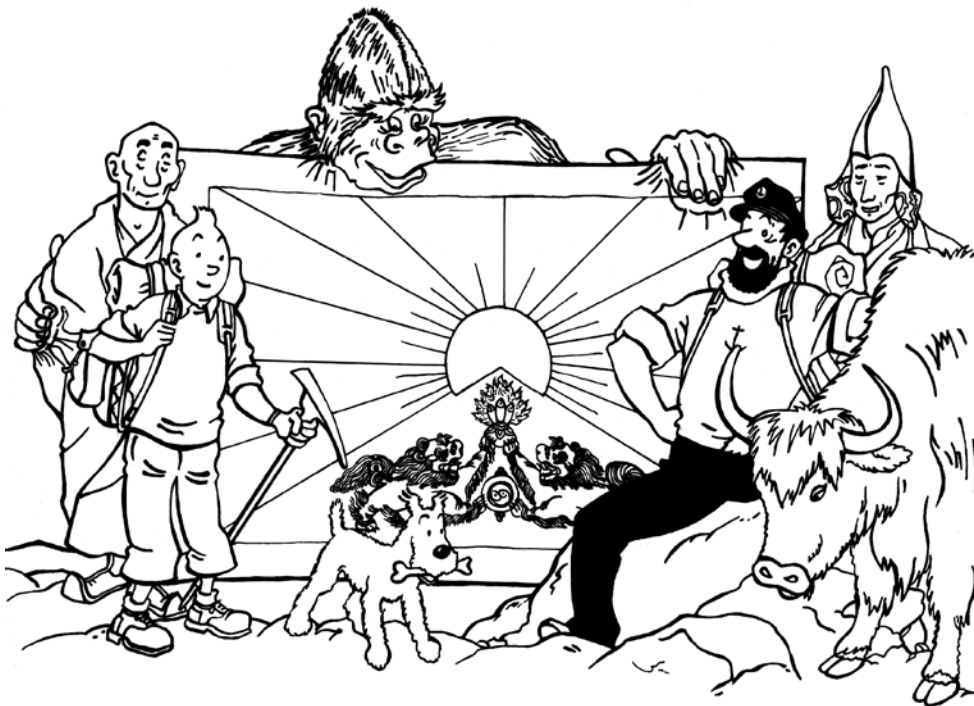
Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = ¹, scharf = ² oder sehr scharf = ³ ist.
² = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

H A U P T G E R I C H T E

GERICHTE FÜR KINDER

Euro

- | | | |
|------|--|------|
| 120. | Tim in Tibet Frittierter Hühnerspieß, gemischtes Gemüse mit Nudeln | 6.80 |
| 121. | Struppi in Tibet Frittierte Hühnerfleischstreifen, mit Gemüse und gebratener Reis | 6.80 |
| 122. | Nomaden Kinderteller Frittiertes Hühnerfleisch, gemischtes Gemüse und Pommes frites | 6.50 |
| 123. | Tokio Kinderteller Gemischter Sushiteller, speziell für Kinder zubereitet | 7.00 |



Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = \emptyset , scharf = $\emptyset\emptyset$ oder sehr scharf = $\emptyset\emptyset\emptyset$ ist.
 \emptyset = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 211 und E 224

S U S H I

N I G I R I S U S H I

Handgeformte, gedrückte Reisbällchen, belegt mit geschnittenem frischen Fisch

Euro
pro Stück

| | | |
|------|---|------|
| 200. | Tamago Gebackener Eierstich | 1.60 |
| 201. | Saba Makrele | 1.90 |
| 202. | Tako Oktopus | 1.90 |
| 203. | Ika Tintenfisch | 1.90 |
| 204. | Tai Meerbrasse | 2.20 |
| 205. | Shake Lachsfilet | 2.00 |
| 206. | Ebi Hummerkrabbe | 2.20 |
| 207. | Suzuki Flussbarsch | 2.20 |
| 208. | Hirame Butt | 2.50 |
| 209. | Maguro Thunfisch | 2.20 |
| 210. | Unagi Aal | 3.20 |
| 211. | Ikura Lachsrogen | 3.20 |
| 212. | Toro Bauchstück vom Thunfisch | 3.60 |
| 213. | Hamachi Gelbschwanz | 3.20 |
| 214. | Amaebi Tiefseekrabben | 3.20 |
| 215. | Hottate Jakobsmuschel | 3.20 |
| 216. | Hokkigai Hornmuschel | 3.20 |
| 217. | Inari Tofu Tasche gefüllt mit Sushi-Reis | 1.80 |
| 218. | Uni Seeigel Fleisch | 3.20 |
| 219. | Kani Krebsfleisch (Ersatz) | 2.50 |

S U S H I

M A K I S U S H I

Frische Sushi-Rollen mit Reis-, Fisch- und Gemüsefüllung, außen Seetang

Euro

sechs Stück

F I S C H

| | | |
|------|---|--------------------|
| 220. | Shake Maki Lachs | 4.90 |
| 221. | Toro Maki Bauchstück vom Thunfisch in Reis gerollt | 6.20 |
| 222. | Ebi Maki Garnelen gekocht | 5.50 |
| 223. | Tekka Maki Reisrolle mit Thunfischfilet | 5.50 |
| 224. | Suzuki-Lemon Maki Zander | 5.50 |
| 225. | Unagi Maki Reisrolle mit Aal | 6.50 |
| 226. | Battera Reisrolle mit eingelegter Makrele | 5.20 |
| 227. | Ikura Maki Reisrolle mit Lachsrogen | 6.50 |
| 228. | Futo Maki Dicke Reisrolle mit Fisch und Gemüse | neun Stück 9.50 |

V E G E T A R I S C H

sechs Stück

| | | |
|------|--|------|
| 230. | Kappa Maki Reisrolle mit Gurken | 3.50 |
| 231. | Spargel Maki Grüner Spargel | 4.00 |
| 232. | Avocado Maki Reisrolle mit Avocado | 4.00 |
| 233. | Kampiyo Maki Japanische Kürbistreifen | 4.20 |
| 234. | Oshinko Maki Japanischer Rettich | 4.20 |
| 235. | Shitake Maki Japanische Pilze, inside-out | 4.00 |

S U S H I

I N S I D E - O U T R O L L E

Innen Seetang, außen Reis

Euro
acht Stück

- | | | |
|------|---|------|
| 240. | Spezial spicy Tuna Thunfisch, Lauch, Mayonnaise und japanischer Chili | 6.00 |
| 241. | Florida Maki Lachs mit Avocado und Mayonnaise | 5.90 |
| 242. | Miyako Maki Lachs mit grünem Spargel und Mayonnaise | 5.90 |
| 243. | California Rolle Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise und Masago | 6.00 |
| 244. | Negi-Toro Thunfischbauch und Frühlingszwiebeln | 6.00 |
| 245. | Thunfisch mit Avocado und Mayonnaise | 6.00 |
| 246. | Unagi Maki Aal mit Avocado | 6.90 |
| 247. | Horenso Rolle mit Spinat | 4.00 |
| 248. | Kimpira Rolle Schwarzwurzeln mit japanischem Chili | 4.00 |
| 249. | Tamago Rolle Eierkuchen | 4.00 |

T E M A K I

Handgerollt in Seetang

Euro
pro Stück

- | | | |
|------|---|------|
| 250. | Shake Lachs und Gurke | 3.50 |
| 251. | California Garnelen und Avocado | 3.90 |
| 252. | Negi-Toro Porree und Thunfisch | 4.50 |

S U S H I - P L A T T E N

N I G I R I U N D M A K I - S U S H I

Euro

| | | | |
|------|--|----------|-------|
| 260. | Shake Nigiri Sushi Lachsfilet | 6 Stück | 9.50 |
| 261. | Maguro Nigiri Sushi Thunfisch | 6 Stück | 10.90 |
| 262. | Ebi Nigiri Sushi Hummerkrabben | 6 Stück | 9.90 |
| 263. | Nigiri Moriawase, klein Nigiri Sushi gemischt, klein | 7 Stück | 10.50 |
| 264. | Nigiri Moriawase, groß Nigiri Sushi gemischt, groß | 10 Stück | 14.00 |
| 265. | Maki Sushi 8 California und 6 Maki-Sushi gemischt | 14 Stück | 9.00 |
| 266. | Kham Sushi 4 California, 4 Nigiri und 6 Maki-Sushi gemischt | 14 Stück | 12.00 |
| 267. | Yasai Sushi gemischte Gemüse-Sushi | 12 Stück | 9.50 |

S A S H I M I

Dünn geschnittener, frischer Fisch, serviert auf einem Teller

| | | | |
|------|--|--|-------|
| 270. | Shakesashi Lachsfilet | | 11.50 |
| 271. | Magrosashi Thunfisch | | 14.40 |
| 272. | Sashimimori, klein Eine Auswahl von Fischen | | 20.50 |
| 273. | Sashimimori, groß Eine Auswahl von Fischen | | 26.50 |

B E N T O J A P A N I S C H E M E N Ü S

| | | Euro |
|------|---|-------|
| 300. | Bento 1 Misosuppe 4 Nigiri Sushi, Sashimi, 8 Maki Sushi und verschiedene Beilagen | 22.50 |
| 301. | Bento 2 Misosuppe 5 Nigiri, 5 Maki gemischt Sashimi Grüner Tee Eis | 28.00 |
| 302. | Bento 3 Misosuppe 5 Nigiri, 10 Maki, Tempura Gemischtes Sashimi Grüner Tee Eis | 30.00 |
| 303. | Chiraschi Bento Misosuppe Sashimi Reis mit Ei und Lachsrogen Tsukemono, eingelegtes japanisches Gemüse | 21.00 |
| 304. | Chef Menue 1 für 2 Personen Misosuppe 18 Nigiri und 22 Maki Sushi gemischt, serviert und arrangiert in einem großen japanischen Holzschiff dazu jeweils einen Nachtisch | 41.20 |
| 305. | Chef Menue 2 für 2 Personen-4 Gänge Misosuppe Lachs Triyaki Sashimi, Nigiri und Maki Sushi gemischt, serviert und arrangiert in einem großen japanischen Holzschiff jeweils einen Nachtisch | 53.00 |
| 306. | Chef Menue 3 für 2 Personen-4 Gänge Misosuppe Ibi Tempura Nigiri und Sashimi gemischt, serviert und arrangiert in einem großen japanischen Holzschiff jeweils einen Nachtisch | 59.00 |

S U S H I S P E Z I A L I T Ä T E N

V O R S P E I S E N

Euro

- | | | |
|----|--|-------|
| S1 | Lachs Tartar Lachs und Avocado mit Miso-Basilikum-Sauce und Rosmarin-Öl | 10.50 |
| S2 | Thunfisch Tartar Thunfisch und Avocado mit scharfer Sauce und Sesam-Öl | 12.50 |

C H E F - S P E Z I A L - M A K I

je 8 Stück

- | | | |
|-----|---|-------|
| S10 | Ebi-Tempura-Rolle (lauwarm) Maki-Kreation aus Garnelen-Tempura mit Avocado, verfeinert mit scharfer Mayo | 9.80 |
| S11 | Spider-Rolle (lauwarm) Maki-Kreation aus Softshell-Krebs-Tempura und Gurke, verfeinert mit scharfer Mayo | 10.90 |
| S12 | Seafood-Tempura-Rolle (warm) Maki-Kreation aus Surimi, Thunfisch, Lachs und Avocado | 10.00 |
| S13 | Volcano-Rolle (warm) Maki-Kreation aus Thunfisch, Spargel und Avocado und Chili | 10.00 |
| S14 | Rainbow-Rolle (warm) Maki-Kreation aus Surimi, Gurke, Avocado, Thunfisch, Lachs, Dorade, Ebi und Forelle | 10.90 |
| S15 | Dragon-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Gurke, Avocado und Aal | 11.90 |
| S16 | Carterpillar-Rolle Maki-Kreation aus Aal, Tamago, Gurke, Ebi und Avocado | 11.90 |
| S17 | Majesty-Rolle (lauwarm) Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Gurke, Rucola und Lachs | 11.50 |
| S18 | Yellow-Magic-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Avocado, Kanpyo und Mango | 9.90 |
| S19 | Kham-Rolle Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Lachs, Gurke, Avocado und Thunfisch | 12.00 |
| S20 | Außer-Kontrolle-Rolle Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Gurke, Philadelphia und Thunfisch | 11.50 |

| | | |
|-----|---|------|
| S21 | Salmon-Lovers-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Avocado, Rucola, Lachs-Kaviar | 9.90 |
| S22 | Spicy-Tuna-Rolle Maki-Kreation aus Thunfisch, Chili und Gurke | 9.50 |
| S23 | Aburi-Lachs-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Gurke, Rucola und Philadelphia | 9.50 |
| S24 | Spicy-Mango-Duck-Rolle Maki-Kreation aus Enten-Tempura, Gurke und Mango | 8.50 |
| S25 | Grüne-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Philadelphia, Schnittlauch und Avocado | 8.50 |
| S26 | Vegi-Rolle Vegetarische Maki-Kreation aus japanischem Kürbis, Avocado und mariniertem japanischen Rettich | 8.50 |

C H E F - S P E Z I A L - N I G I R I

| | | | |
|-----|--|---------|-------|
| S30 | Shake Maguro Nigiri Sushi 3 Lachs und 3 Thunfisch | 6 Stück | 10.50 |
| S31 | Aburi Nigiri Sushi Nigiri Sushi gemischt | 7 Stück | 10.50 |
| S32 | Shake Mango Nigiri Sushi Lachs, Philadelphia und Mango | 6 Stück | 11.50 |

C H E F - S P E Z I A L - S A S H I M I

| | | | |
|-----|--|----------|-------|
| S40 | Sashi Shake und Maguro 5 Lachs und 5 Thunfisch | 10 Stück | 12.90 |
|-----|--|----------|-------|

C H E F - S P E Z I A L - M I X

| | | | |
|-----|--|----------|-------|
| S50 | Chef-Kombination 4 Nigiri, 16 Rollen Florida/California, 6 Maki und 2 Sashimi | 30 Stück | 25.00 |
|-----|--|----------|-------|

S Ü S S E L E C K E R E I E N

| | Euro |
|---|------|
| 400. Lakpat Gebackene Ananas mit Honig | 4.00 |
| 401. Gebackene Banane mit Honig und Eis | 4.50 |
| 402. Lakpat mit Vanille-Eis Gebackene Ananas mit Vanille-Eis | 4.50 |
| 403. Singapur Rock Lychees mit Eis | 4.50 |
| 405. Sultans Traum Dattelcrêpes mit Vanille-Eis und Sahne | 5.50 |
| 406. Grüner Tee Ice | 4.50 |

G E T R Ä N K E

AL KOHOLFREIE GETRÄNKE

Euro

| | | | |
|------|--|--------|------|
| 500. | Sodenthaler Gourmet | 0,25 l | 1.80 |
| 501. | Sodenthaler Gourmet, still | 0,25 l | 1.80 |
| 502. | Sodenthaler Gourmet | 0,75 l | 4.20 |
| 530. | Sodenthaler Gourmet, still | 0,75 l | 4.20 |
| 503. | Bonaqua Tafelwasser | 0,4 l | 2.60 |
| 504. | Coca Cola, klein ^{1, 2, 4} | 0,3 l | 2.50 |
| 505. | Coca Cola, groß ^{1, 2, 4} | 0,4 l | 3.20 |
| 506. | Coca Cola-light, klein ^{1, 2, 4, 5} | 0,3 l | 2.50 |
| 507. | Coca Cola-light, groß ^{1, 2, 4, 5} | 0,4 l | 3.20 |
| 508. | Fanta, klein ^{1, 2,} | 0,3 l | 2.50 |
| 509. | Fanta, groß ^{1, 2,} | 0,4 l | 3.20 |
| 510. | Sprite, klein ² | 0,3 l | 2.50 |
| 511. | Sprite, groß ² | 0,4 l | 3.20 |
| 512. | Spezi, klein ^{1, 2, 4} | 0,3 l | 2.50 |
| 513. | Spezi, Groß ^{1, 2, 4} | 0,4 l | 3.20 |
| 514. | Apfelsaft ^{1, 2} | 0,2 l | 2.10 |
| 515. | Apfelsaftschorle, klein ^{1, 2} | 0,3 l | 2.50 |
| 516. | Apfelsaftschorle, groß ^{1, 2} | 0,4 l | 3.20 |
| 517. | Orangensaft ^{2, 3} | 0,2 l | 2.10 |
| 518. | Orangensaftschorle, klein ^{2, 3} | 0,3 l | 2.50 |
| 519. | Orangensaftschorle, groß ^{2, 3} | 0,4 l | 3.20 |
| 520. | Johannisbeersaft | 0,2 l | 2.10 |
| 521. | Johannisbeersaftschorle, klein | 0,3 l | 2.50 |
| 522. | Johannisbeersaftschorle, groß | 0,4 l | 3.20 |
| 523. | Schweppes Bitter Lemon ^{2, 3, 6} | 0,2 l | 2.20 |
| 524. | Schweppes Tonic ^{2, 3, 6} | 0,2 l | 2.20 |
| 525. | Schweppes Ginger Ale ^{2, 3, 6} | 0,2 l | 2.20 |
| 526. | Malzbier | 0,33 l | 2.20 |
| 527. | Eistee | 0,4 l | 3.20 |

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel

⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁸ mit Geschmacksverstärker

BIERE VOM FASS

| | | | Euro | |
|------|-----------------------------|------------|--------|------|
| 570. | Helles Bier | 5% Vol. | 0,3 l | 2.20 |
| 571. | Helles Bier | 5% Vol. | 0,5 l | 3.30 |
| 574. | Hefeweizen | 5,5% Vol. | 0,5 l | 3.40 |
| 575. | Radler | ~2,5% Vol. | 0,33 l | 2.20 |
| 576. | Radler | ~2,5% Vol. | 0,5 l | 3.30 |
| 577. | Alkoholfreies Bier, Veltins | | 0,33 l | 2.20 |
| 578. | Alkoholfreies Hefeweizen | | 0,5 l | 3.40 |

JAPANISCHE BIERE

| | | | Euro | |
|------|---------|-----------|--------|------|
| 579. | Asahi | 5% Vol. | 0,33 l | 3.10 |
| 580. | Kirin | 5% Vol. | 0,33 l | 3.10 |
| 581. | Sapporo | 4,7% Vol. | 0,33 l | 3.10 |

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel
⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁸ mit Geschmacksverstärker

A P E R I T I F S

Euro

| | | | | |
|------|----------------------------|----------|------|------|
| 552. | Martini Bianco, Rosso, Dry | 45% Vol. | 5 cl | 3.50 |
| 553. | Sandemann Sherry, Medium | 20% Vol. | 5 cl | 3.50 |
| 554. | Sandemann Sherry, Dry | 17% Vol. | 5 cl | 3.50 |
| 555. | Campari ¹ | 25% Vol. | 4 cl | 3.50 |

S e k t & P R O S E C C O

| | | | | |
|------|----------------------------|----------|--------|-------|
| 559. | Frizzante Valentin, rosa | 11% Vol. | 0,2 l | 4.50 |
| 560. | J. Oppmann, Piccolo | 12% Vol. | 0,2 l | 5.50 |
| 561. | J. Oppmann, Privat | 12% Vol. | 0,1 l | 3.00 |
| 562. | J. Oppmann, Privat | 12% Vol. | 0,75 l | 18.00 |
| 563. | Prosecco | 11% Vol. | 0,1 l | 3.00 |
| 564. | Prosecco | 11% Vol. | 0,75 l | 18.00 |
| 565. | Sektschorle | | 0,2 l | 4.00 |
| 566. | Proseccoschorle | | 0,2 l | 4.00 |
| 567. | Hugo | | 0,2 l | 4.50 |
| 568. | Aperol Spritz ¹ | | 0,2 l | 4.50 |

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel
⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁸ mit Geschmacksverstärker

| L O N G D R I N K S | | | Euro |
|---------------------|-----------------------------|--|------|
| 580. | Campari Soda ¹ | | 4.50 |
| 581. | Campari Orange ¹ | | 5.00 |
| 582. | Gin Tonic ⁴ | | 5.00 |
| 583. | Wodka Lemon ⁴ | | 5.00 |

| W H I S K Y U N D C O G N A C | | | | |
|-------------------------------|----------------|----------|-------|------|
| 590. | Johnny Walker | 40% Vol. | 4 c l | 5.00 |
| 591. | Chivas Regal | 40% Vol. | 4 c l | 5.50 |
| 592. | Jack Daniels | 40% Vol. | 4 c l | 5.00 |
| 593. | Cognac V.S.O.P | 40% Vol. | 4 c l | 5.50 |

| E D E L B R Ä N D E U N D G R A P P A | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|----------|-------|------|
| 600. | Japanischer Schnaps | 45% Vol. | 2 c l | 4.00 |
| 601. | Mirabellenbrand | 45% Vol. | 2 c l | 4.50 |
| 602. | Williams-Christ Birnenbrand | 40% Vol. | 2 c l | 4.50 |
| 603. | Zwetschgenbrand | 43% Vol. | 2 c l | 4.50 |
| 604. | Grappa di Chardonnay | 41% Vol. | 2 c l | 4.50 |

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel
⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁸ mit Geschmacksverstärker

| A L K O H O L F R E I E C O C K T A I L S | | Euro |
|---|---|------|
| 610. | Fruit Punch Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Mangosirup, Zitronensaft, Grenadine | 4.50 |
| 615. | Pina Coco Kokoscreme, Sahne, Ananassaft | 4.50 |
| 615. | Swimmingpool | 4.90 |

H A U S E I G E N E C O C K T A I L S

SPEZIELL FÜR SIE GEMIXT

| | | |
|------|---|------|
| 620. | Fresh Plum Pflaumenwein, Mango Sirup, Apfelsaft | 5.90 |
| 621. | Tokio Sunrise Japanischer Ryukyo-Ouchou, Gallino, Ananassaft, Limettensaft Mangosirup, Orangen- und Maracujasaft | 6.50 |
| 622. | Sake Dream Sake, Mandelsirup, Lychee-Saft, Ananassaft | 6.50 |
| 623. | Samurai Kuma Schouchu, Calpier (Milch von Feuerbienen), Malibu-Orangensaft Sehr stark. | 6.50 |
| 624. | Kham Cocktail Pflaumenwein, Mango Sirup, Apfelsaft | 7.00 |
| 625. | Asian Flame Sake, Cherry Brandy, Martini Bianco, Crème de Bananas, Grenadine, Vanillelikör, Ananassaft, Bananensaft | 8.00 |

C O C K T A I L S

| | | |
|------|--|------|
| 630. | Americano Eine Mischung aus Campari ¹ , Martini Rosso und Soda | 5.50 |
| 631. | Cuba Libre Havanna Club, Limettensaft, Cola | 6.00 |
| 632. | Chi Chi Wodka, Kokoscreme, Granada Kakao, Ananassaft | 6.50 |
| 633. | Piná Colada weißer und brauner Rum, Sahne, Kokoscreme, Ananassaft | 6.50 |
| 634. | Caipirinha Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten | 6.50 |
| 635. | Bahia Weißer Rum, Mangosirup, Kokoscreme, Orangensaft | 6.50 |
| 637. | Mai Tai Brauner Rum mit Ananas-, Zitronen- und Orangensaft | 6.50 |

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel
⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁸ mit Geschmacksverstärker

| K A F F E E U N D T E E | Euro |
|--------------------------------|------|
| 640. Tasse Kaffee ⁴ | 2.10 |
| 641. Espresso ⁴ | 2.10 |
| 642. Cappuccino ⁴ | 2.40 |
| 644. Tasse Grüner Tee | 1.80 |
| 645. Tasse Jasmintee | 1.80 |
| 646. Tasse Ingwertee | 2.00 |

A S I A T I S C H E G E T R Ä N K E

| | | |
|---|--------|------|
| 650. Pflaumenwein, aus Japan, mit Pflaumen | 5 cl | 3.50 |
| 651. Sake Reiswein, klein, warm oder kalt | 5 cl | 4.50 |
| 652. Sake Reiswein, groß, warm oder kalt | 0,10 l | 6.00 |
| 653. Kikusui Karakuchi Sake Reiswein, 15,8% Vol., Herkunft: Gigataken | 0,10 l | 4.50 |
| 654. Kikusui Junmai Ginjo Sake Reiswein (trocken), 15,8% Vol., Herkunft: Gigataken | 0,10 l | 5.90 |

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel

⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁸ mit Geschmacksverstärker

F R A N K E N W E I N

W E I S S W E I N

Euro

| | | | |
|------|--|--------------------|---------------|
| 700. | Frankenweinschorle | 0, 20 l | 3.00 |
| 701. | Volkacher Ratsherr, Müller-Thurgau Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Leichte Muskatnote, erfrischend, ausgewogen | 0, 20 l | 3.90 |
| 702. | Sommeracher Katzenkopf, Bacchus Qualitätswein halbtrocken, Winzerkeller Sommerach Aromen von Aprikose und exotischen Früchten | 0, 20 l | 3.90 |
| 703. | EDITION ST. VALENTIN, Silvaner Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Grüner Apfel, Kräuterduft, mineralische Art | 0, 20 l 0, 75 l | 4.20 14.90 |
| 704. | 2009 Stettener Stein, Riesling, trocken Weingut am Stein, Ludwig Knoll Saftige Limetten, ein Hauch von Zitronengras und ein langes Finale | 0, 20 l 0, 75 l | 4.90 17.90 |
| 705. | EDITION ST. VALENTIN, Scheurebe Qualitätswein halbtrocken, Winzerkeller Sommerach Aromen von Grapefruit und schwarzer Johannisbeere mit spritziger Zitrusnote | 0, 20 l 0, 75 l | 4.20 14.90 |
| 706. | 2010 Stettener Stein, Grauer Burgunder trocken Weingut am Stein, Ludwig Knoll Sehr füllig und dicht mit einem cremigen Abgang | 0, 20 l 0, 75 l | 4.90 17.90 |

R O T W E I N - R O T L I N G

Euro

| | | | |
|------|---|--------------------|---------------|
| 707. | EDITION ST. VALENTIN, Rotling Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Duft von Sommerfrüchten, lebendig, anregend | 0, 20 l 0, 75 l | 4.20 14.90 |
| 708. | Rosamunde Rosé, trocken Weingut am Stein, Ludwig Knoll Ein lebendiger, erfrischender Wein mit sommerlichen Waldfruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren | 0, 20 l 0, 75 l | 4.90 17.90 |
| 709. | EDITION ST. VALENTIN, Domina Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Aromen von Waldbeeren, feine Würze, kräftige Art | 0, 20 l 0, 75 l | 4.90 17.90 |
| 710. | 2010 Rote Wonne Cuvée rot, trocken Weingut am Stein, Ludwig Knoll Aromen von dunklen Beeren, weich und rund am Gaumen | 0, 20 l 0, 75 l | 4.90 17.90 |

I N T E R N A T I O N A L E W E I N E

W E I S S W E I N

Euro

720. ARGENTINIEN

2010 Chardonnay, Chenin Blanc, trocken 0,20 l 4.20

Signos Bodegas Callia 0,75 l 14.90

Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Chenin Blanc;
intensive Aromen von Zitrus und tropischen Früchten.
Ein gelungener Blend mit ausbalancierter Säure und Frische

721. CHILE

2009 Sauvignon Blanc Special Reserve 0,20 l 4.90

Curico Valley, Vina Porta Chile 0,75 l 17.90

Brilliant grün-goldene Farbe und würziges Bukett von Zitronen
und Stachelbeeren. Der Geschmack wird geprägt von appetitanregenden,
reifen Früchten. Der Abgang ist klar und erfrischend

R O T W E I N

Euro

722. ARGENTINIEN

2010 Malbec, trocken 0,20 l 4.20

Signos Bodegas Callia 0,75 l 14.90

Ein Rotwein aus 100% Malbec, der Rebsorte Argentiniens.
Seine delikaten Aromen von Pflaumen, Gewürzen, reifen roten Früchten
und einer Spur Anis verleihen ihm seinen Charakter

723. CHILE

2009 Cabernet Sauvignon Reserva, trocken 0,20 l 4.90

Aconcagua Valley, Vina Porta Chile 0,75 l 17.90

Rubinrot, mit Aromen von reifen Erdbeeren mit einem Hauch Vanille,
saftige Tannine, lang anhaltender Geschmack

K H A M - G E R I C H T E
Z U M M I T N E H M E N

Gerne könne Sie uns von zuhause oder unterwegs auch anrufen und Speisen zum Mitnehmen bestellen.

An der Bar erhalten Sie unsere Mitnahmekarte.