

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

M I T T A G S B U F F E T

Montag – Freitag

von 11.30 bis 14.30 Uhr

EURO 12,00

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.

Samstag und Feiertag

von 11.30 bis 14.30 Uhr

EURO 12,90

Unser besonderes Angebot für Sie:

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

jeden Sonntag

von 11.30 bis 14.30 Uhr

EURO 18,90

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 Soyasauce. 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	4.50
2. Frühlingsrollen Frühlingsrollen gefüllt mit feinem Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit einer hauseigenen Erdnuss-Sauce	4.90
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 zubereiteten 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	3.80
9. Edamame Blanchierte grüne Sojabohnen	3.50
10. Tsukemono Eingelegtes Gemüse	3.80
11. Wakame Seetang Salat	4.50
12. Kimchi Scharf eingelegter Chinakohl	3.80

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 🌶 | 3.60 |
| Samtig schärfliche Suppe mit frischen Champignons in Kokosnuss-Milch, Zitronengras, Limettensaft und Galgantwurzel, erfrischend nicht nur im Sommer | |
| 21. Murgshorba ² 🌶 | 4.60 |
| Samtig schärfliche Suppe mit Hähnchenbruststreifen, Kokosnuss-Milch, frischen Champignons, Zitronengras, Limettensaft und Galgantwurzel | |
| 22. Mok Thang | 4.60 |
| Klare Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit fein geschnittenem, zartem Rindfleisch 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 | 7.90 |
| Fritiertes Gemüse | |
| 31. Tempura Moriawase | 10.90 |
| Fritiertes Gemüse, Fisch und Garnelen | |
| 32. Ebi Tempura | 14.90 |
| 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	11.50
41. Lachssalat mit japanischem Riken Aojiso Dressing Mit frischen, rohen Streifen aus Lachs, serviert auf einem Salatbett mit hausgemachtem japanischen Dressing	10.50
42. Tintenfischsalat Gemischter Salat mit fein gewürzten Sepia-Streifen, serviert auf einem Salatbett, abgerundet mit feinen Kräutern und erfrischendem mildem Chili Dressing	9.50
43. Sha-Tak Salat Süßlicher, gegrillter Hühnerfleisch-Spieß auf gemischten Salat mit einem erfrischenden Dressing	8.70
44. Avocado Salat auf gemischtem Salat, an einer erfrischenden Orangen-Sauce, abgerundet mit frischen Kräutern	8.50
45. Thai Rindfleisch Salat 🌶️ Leicht scharfer gemischter Salat mit feinen Rindfleischstreifen, verfeinert mit Koriander und einer Sauce aus Limettensaft	8.90

Zu allen Salaten 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	13.90
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	13.90
52.	Nasha-Tse-Towo Rosa gegrillter Lachs, arrangiert auf einer süßlichen Soja-Mirin Sauce mit frischem Gemüse	15.90
54.	Tsobhu Ngar-Kyur Vorsichtig gebratene Garnelen, serviert mit frischem Gartengemüse, in einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce	17.90
55.	Jinga Lababder  Garnelen in einer feinen, sämigen Curry-Sahne-Sauce Ein altes Rezept aus den Zeiten längst untergegangener indischer Reiche	17.90
56.	Jinga Masala  Marinierte Krabben in mittelscharfer Curry-Sauce, zubereitet mit feinen Curry-Gewürzen aus Nord-Indien, einem Ingwer-Dressing und frischem Koriander	17.90

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	13.90
61.	Kham Lang-Sha <i>DD</i> Kurzgebratene Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürzen, auf einer scharfen Curry-Sauce	13.90
62.	Gäng Phad Nüa ² <i>DD</i> Rindfleisch mit Kokosmilch, rotem Curry, zartem Gemüse und Bambussprossen	13.90
63.	Luk-Sha Ping <i>D</i> Die Lhasa Köstlichkeit, diesmal mit feinen Lammfleischstreifen, zartem Gemüse, serviert auf Glasnudeln	13.90
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.	12.90
65.	Sag Gosk <i>D</i> Fein geschnittenes Lammfleisch, zubereitet mit frischem Spinat, gewürzt mit Ingwer und Koriander, angerichtet in einer mittelscharfen Curry-Sauce	13.90
66.	Matten Korma <i>DD</i> Lamm-Stückchen verfeinert mit Sahne, abgeschmeckt mit feinen indischen Gewürzen, Ingwer und mildem Knoblauch	13.90
67.	Luk-Sha Tse <i>D</i> Wokgebratene Lammstreifen mit frischem Spinat, leicht scharf durch milden Knoblauch	13.90
68.	Gäng Khow Wahn Pea <i>DD</i> Lammfleisch mit grünem Thai Curry, Bambussprossen, Auberginen, Peperoni und Basilikum in Paprika	13.90

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 DD	13.90
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 D	13.90
Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf Gartengemüse mit Kokosnuss-Milch arrangiert und einer roten Curry-Sauce	
72. Kham-Ngang-Pa	13.90
Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem Garten-Gemüse	
73. Ngang-Pa-Ngar-Kyur	13.90
Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente angerichtet auf gemischtem Gemüse mit einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce	
74. Ente süß-sauer	13.90
Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente mit Gartengemüse und einer süß-sauren Sauce	
75. Jasha-Ping D	12.90
Feine Streifen vom Hähnchenbrustfilet, abgeschmeckt mit einer Sauce auf Lhasa-Art, serviert mit Garten-Gemüse und Glasnudeln	
76. Jasha-Curry ² DD	11.90
Pikantes, grob geschnittenes Hähnchenbrustfilet mit Kokosnuss-Milch und Saison-Gemüse, abgerundet mit grünem Curry	
77. Gäng Phod Gai ² D	11.90
Hähnchenbrust auf Gartengemüse mit Kokosnuss-Milch, arrangiert und einer roten Curry-Sauce	
78. Gai Pad Kimau DD	13.00
Feine Streifen vom Hähnchenbrustfilet, serviert mit Garten-Gemüse, und frischem Basilikum, abgerundet durch eine feine Schärfe	
79. Murg Masala DD	12.90
Marinierte, feine Streifen vom Hähnchenbrustfilet in einer mittelscharfen Curry-Sauce, serviert mit Ingwer-Dressing und frischem Koriander	
80. Murg Lababdar D	13.90
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	11.60
Hähnchenbrust mit Gartengemüse und einer süß-sauren Sauce	
82. Kham Jasha	12.90
Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse und Cashewnüssen	




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

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	8.90
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	8.90
93.	Tse Kham Garten-Gemüse-Mix gewürzt mit Knoblauch und Austern-Sauce, serviert mit Cashewnüssen	8.90
94.	Gäng Khaw Pak ²    Frisches gemischtes Gemüse mit grünem Thai Curry, Zitronenblättern und Basilikum in Kokosmilch	8.90

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 mit einem bunten Salat	11.50
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

- | | |
|---|-------|
| 105. Pad Thai | 10.50 |
| Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse | |
| 106. Tze-Dä | 7.00 |
| Gebratener Reis mit Gemüse | |
| 107. Sha-Dä | 7.90 |
| Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | |
| 108. Khao Pat Gung | 9.50 |
| Gebratener Reis mit Krabben und Gemüse | |

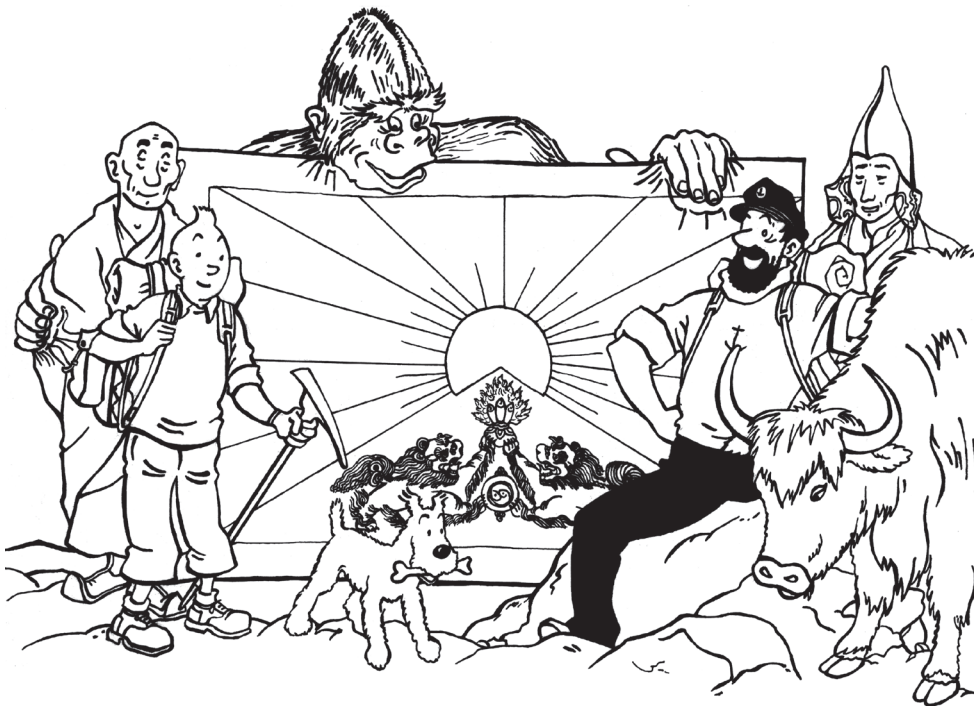
H A U S G E M A C H T E N U D E L S U P P E N

- | | |
|---|-------|
| 110. Kham Thupka | 10.90 |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit Rindfleisch, Spinat und Frühlingszwiebeln | |
| 111. Lhasa Thupka  | 10.50 |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse der Saison | |
| 112. Gemüse Thupka | 9.50 |
| Hausgemachte Nudelsuppe mit frischem Gemüse der Saison | |
| 113. Tempura Udong | 12.00 |
| Tempura mit japanischen Nudeln | |

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

G E R I C H T E F Ü R K I N D E R		Euro
120.	Tim in Tibet Frittierter Hühnerspieß mit Nudeln	6.80
121.	Struppi in Tibet Frittierte Hühnerfleischstreifen, mit Gemüse und gebratener Reis	6.80
122.	Nomaden Kinderteller Frittiertes Hühnerfleisch und Pommes frites	6.50
123.	Tokio Kinderteller Gemischter Sushiteller, speziell für Kinder zubereitet	7.80



Die Chili-Zeichen zeigen an, ob das Gerichte leicht scharf = \spadesuit , scharf = $\spadesuit\spadesuit$ oder sehr scharf = $\spadesuit\spadesuit\spadesuit$ ist.
 \spadesuit^2 = 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	1.90
201.	Saba Makrele	2.10
202.	Tako Oktopus	2.40
203.	Ika Tintenfisch	2.10
204.	Tai Meerbrasse	2.60
205.	Shake Lachsfilet	2.30
206.	Ebi Hummerkrabbe	2.40
207.	Suzuki Flussbarsch	2.50
208.	Butterfisch Butterfisch	3.90
209.	Maguro Thunfisch	2.70
210.	Unagi Aal	3.40
211.	Ikura Lachsrogen	3.90
212.	Toro Bauchstück vom Thunfisch	4.50
213.	Hamachi Gelbschwanz	3.80
214.	Amaebi Tiefseekrabben	3.90
215.	Hottate Jakobsmuschel	3.80
216.	Hokkigai Hornmuschel	3.50
217.	Inari Tofu Tasche gefüllt mit Sushi-Reis	1.80
218.	Uni Seeigel Fleisch	4.20
219.	Kani Surimi	2.40

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 | 6.30 |
| 222. | Ebi Maki
Garnelen gekocht | 5.60 |
| 223. | Tekka Maki
Reisrolle mit Thunfischfilet | 5.80 |
| 224. | Suzuki-Lemon Maki
Zander | 5.50 |
| 225. | Unagi Maki
Reisrolle mit Aal und Teriyaki-Sauce | 6.50 |
| 226. | Battera
Reisrolle mit eingelegter Makrele | 5.20 |
| 227. | Ikura Maki
Reisrolle mit Lachsrogen | 6.80 |
| 228. | Futo Maki
Dicke Reisrolle mit Fisch und Gemüse | neun Stück
9.90 |

V E G E T A R I S C H

sechs Stück

- | | | |
|------|--|------|
| 230. | Kappa Maki
Reisrolle mit Gurken | 3.60 |
| 231. | Spargel Maki
Grüner Spargel | 4.00 |
| 232. | Avocado Maki
Reisrolle mit Avocado | 4.20 |
| 233. | Kampiyo Maki
Japanische Kürbistreifen | 4.80 |
| 234. | Oshinko Maki
Japanischer Rettich | 4.20 |
| 235. | Shitake Maki
Japanische Pilze, inside-out | 4.20 |

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 und japanischer Chili | 6.20 |
| 241. | Florida Maki
Lachs mit Avocado und Mayonnaise | 6.00 |
| 242. | Miyako Maki
Lachs mit grünem Spargel und Mayonnaise | 6.00 |
| 243. | California Rolle
Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise und Masago | 6.00 |
| 244. | Negi-Toro
Thunfischbauch und Frühlingszwiebeln | 6.30 |
| 245. | Thunfisch
mit Avocado und Mayonnaise | 6.20 |
| 246. | Unagi Maki
Aal mit Avocado und Teriyaki-Sauce | 6.90 |
| 247. | Horenso Rolle
mit Spinat | 4.20 |
| 248. | Kimpira Rolle
Schwarzwurzeln mit japanischem Chili | 4.20 |
| 249. | Tamago Rolle
Eierkuchen | 4.00 |

T E M A K I

Handgerollt in Seetang

Euro
pro Stück

- | | | |
|------|---|------|
| 250. | Shake
Lachs, Gurke und Sesam | 3.90 |
| 251. | California
Garnelen, Avocado und Kaviar | 3.90 |
| 252. | Negi-Toro
Porree und Thunfisch | 4.80 |

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	10.80
261.	Maguro Nigiri Sushi Thunfisch	6 Stück	12.20
262.	Ebi Nigiri Sushi Hummerkrabben	6 Stück	11.50
263.	Nigiri Moriawase, klein Nigiri Sushi gemischt, klein	7 Stück	12.50
264.	Nigiri Moriawase, groß Nigiri Sushi gemischt, groß	10 Stück	14.80
265.	Maki Sushi 8 California und 6 Maki-Sushi gemischt	14 Stück	9.60
266.	Kham Sushi 4 California, 4 Nigiri und 6 Maki-Sushi gemischt	14 Stück	12.00
267.	Yasai Sushi gemischte Gemüse-Sushi	14 Stück	9.80

S A S H I M I

Dünn geschnittener, frischer Fisch, serviert auf einem Teller

270.	Shakesashi Lachsfilet		12.50
271.	Magrosashi Thunfisch		15.00
272.	Sashimimori, klein Eine Auswahl von Fischen		22.50
273.	Sashimimori, groß Eine Auswahl von Fischen		27.90

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	22.90
301.	Bento 2 Misosuppe 5 Nigiri, 8 Maki gemischt, 1 Sake-Temaki Sashimi Grüner Tee Eis	28.50
302.	Bento 3 Misosuppe 5 Nigiri, 10 Maki, 1 Unagi-Temaki Gemischtes Sashimi Grüner Tee Eis	30.50
303.	Chiraschi Bento Misosuppe Sashimi Sushi-Reis mit gemischtem Sushi-Topping Tsukemono	22.00
304.	Chef Menue 1 für 2 Personen Misosuppe 18 Nigiri und 20 Maki Sushi gemischt, serviert und arrangiert in einem großen japanischen Holzschiff dazu jeweils einen Nachtisch	43.00
305.	Chef Menue 2 für 2 Personen-4 Gänge Misosuppe Lachs Teriyaki Sashimi, Nigiri und Maki Sushi gemischt, serviert und arrangiert in einem großen japanischen Holzschiff dazu jeweils einen Nachtisch	55.00
306.	Chef Menue 3 für 2 Personen-4 Gänge Misosuppe Ebi Tempura Nigiri und Sashimi gemischt, serviert und arrangiert in einem großen japanischen Holzschiff dazu jeweils einen Nachtisch	60.00

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-Sauce und Sesam-Öl | 11.90 |
| S2 | Thunfisch Tartar
Thunfisch und Avocado
mit Miso-Sauce und Sesam-Öl | 13.90 |

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

je 8 Stück

- | | | |
|-----|--|-------|
| S10 | Ebi-Tempura-Rolle
Maki-Kreation aus Garnelen-Tempura, Avocado und Gurke,
verfeinert mit scharfer Mayonnaise | 10.50 |
| S11 | Spider-Rolle
Maki-Kreation aus Softshell-Krebs-Tempura Gurke und Kaviar,
verfeinert mit scharfer Mayonnaise | 11.80 |
| S12 | Seafood-Tempura-Rolle (warm)
Maki-Kreation aus Surimi, Thunfisch, Lachs, Avocado und Kaviar
verfeinert mit Teriyaki-Sauce | 10.80 |
| S13 | Volcano-Rolle (warm)
Maki-Kreation aus Thunfisch, Spargel, Avocado und Chili
verfeinert mit Teriyaki-Sauce | 10.50 |
| S14 | Rainbow-Rolle
Maki-Kreation aus Surimi, Gurke, Avocado,
Thunfisch, Lachs, Dorade, Ebi und Forelle | 11.80 |
| S15 | Dragon-Rolle
Maki-Kreation aus Lachs, Gurke, Avocado und Aal
verfeinert mit Teriyaki-Sauce | 12.30 |
| S16 | Carterpillar-Rolle
Maki-Kreation aus Aal, Tamago, Gurke, Ebi und Avocado
verfeinert mit Teriyaki-Sauce | 12.00 |
| S17 | Majesty-Rolle (lauwarm)
Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Gurke, Rucola, Philadelphia, Lachs und Avocado | 12.50 |
| S18 | Yellow-Magic-Rolle
Maki-Kreation aus Lachs, Kanpyo, Mango und Rucola
verfeinert mit scharfer Mayonnaise | 10.50 |
| S19 | Kham-Rolle
Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Lachs, Gurke, Avocado, Aal und Thunfisch
verfeinert mit Teriyaki-Sauce | 12.80 |

S20	Außer-Kontrolle-Rolle Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Gurke, Philadelphia und Thunfisch verfeinert mit scharfer Mayonnaise	12.00
S21	Salmon-Lovers-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Avocado, Philadelphia, Gurke, Rucola und Lachs-Kaviar	10.80
S22	Spicy-Tuna-Rolle Maki-Kreation aus Thunfisch, Chili und Gurke verfeinert mit scharfer Mayonnaise	11.80
S23	Aburi-Lachs-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Gurke, Rucola, Philadelphia und Avocado verfeinert mit Teriyaki-Sauce	10.50
S24	Spicy-Mango-Duck-Rolle Maki-Kreation aus Enten-Tempura und Gurke verfeinert mit scharfer Mayonnaise	9.80
S25	Grüne-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Philadelphia, Rucola, Schnittlauch, Avocado und Wasabi-Kaviar	9.80
S26	Vegi-Rolle Vegetarische Maki-Kreation aus japanischem Kürbis, Avocado, mariniertem japanischen Rettich, Rucola und Gurke	9.20

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	12.90
S31	Aburi Nigiri Sushi Nigiri Sushi gemischt	7 Stück	12.90
S32	Shake Mango Nigiri Sushi Lachs, Philadelphia und Mango	6 Stück	12.50

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	14.50
-----	--	----------	-------

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 4 Sashimi (2 Sake und 2 Thunfisch)	30 Stück	27.00
-----	---	----------	-------

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-Eis	4.50

J a p a n i s c h e S p e z i a l i t ä t e n

		Euro
410.	Kham Sushi Platte groß 8 California, 6 Nigiri und 6 Maki gemischt	20 Stück 18.00
411.	Lachs Chef-Kombination 4 Nigiri, 16 Inside-Out 6 Maki und 4 Sashimi	30 Stück 28.00
412.	Lachs Tataki Kurz flambiertes Lachs Sashimi mit hausgemachter Sauce	6 Stück 16.00
413.	Thunfisch Tataki Kurz flambiertes Thunfisch Sashimi mit hausgemachter Sauce	6 Stück 18.00
414.	Mochi Japanische Reiskuchen mit Eis	2 Stück 4.50

G E T R Ä N K E

A L K O H O L F R E I E G E T R Ä N K E		Euro
500.	Sodenthaler Gourmet	0,25 l 2.20
501.	Vio, still	0,25 l 2.20
502.	Sodenthaler Gourmet	0,75 l 4.60
530.	Vio, still	0,75 l 4.70
503.	Bonaqua Tafelwasser	0,4 l 2.70
504.	Coca Cola, klein ^{1, 2, 4}	0,3 l 2.70
505.	Coca Cola, groß ^{1, 2, 4}	0,4 l 3.60
506.	Coca Cola-light, klein ^{1, 2, 4, 5}	0,3 l 2.70
507.	Coca Cola-light, groß ^{1, 2, 4, 5}	0,4 l 3.60
508.	Fanta, klein ^{1, 2,}	0,3 l 2.70
509.	Fanta, groß ^{1, 2,}	0,4 l 3.60
510.	Sprite, klein ²	0,3 l 2.70
511.	Sprite, groß ²	0,4 l 3.60
512.	Spezi, klein ^{1, 2, 4}	0,3 l 2.70
513.	Spezi, Groß ^{1, 2, 4}	0,4 l 3.60
514.	Apfelsaft ^{1, 2}	0,2 l 2.30
515.	Apfelsaftschorle, klein ^{1, 2}	0,3 l 2.70
516.	Apfelsaftschorle, groß ^{1, 2}	0,4 l 3.70
517.	Orangensaft ^{2, 3}	0,2 l 2.30
518.	Orangensaftschorle, klein ^{2, 3}	0,3 l 2.70
519.	Orangensaftschorle, groß ^{2, 3}	0,4 l 3.70
520.	Johannisbeersaft	0,2 l 2.40
521.	Johannisbeersaftschorle, klein	0,3 l 2.70
522.	Johannisbeersaftschorle, groß	0,4 l 3.80
523.	Schweppes Bitter Lemon ^{2, 3, 6}	0,2 l 2.50
524.	Schweppes Tonic ^{2, 3, 6}	0,2 l 2.50
525.	Schweppes Ginger Ale ^{2, 3, 6}	0,2 l 2.50
526.	Saft	0,4 l 4.30
527.	Eistee	0,4 l 3.50

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	2.50
571.	Helles Bier	5% Vol.	0,5 l	3.80
575.	Radler	~2,5% Vol.	0,33 l	2.50
576.	Radler	~2,5% Vol.	0,5 l	3.80

FLASCHENBIERE

577.	Alkoholfreies Bier	Clausthaler	0,33 l	2.40
578.	Alkoholfreies Hefeweizen	Maisel's 	0,5 l	3.90
574.	Hefeweizen	Maisel's  5,5% Vol.	0,5 l	3.90

JAPANISCHE BIERE

			Euro	
579.	Asahi	5% Vol.	0,33 l	3.50
580.	Kirin	5% Vol.	0,33 l	3.50
581.	Sapporo	4,7% Vol.	0,33 l	3.50

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	3.60
553.	Sandemann Sherry, Medium	20% Vol.	5 cl	3.60
554.	Sandemann Sherry, Dry	17% Vol.	5 cl	3.60
555.	Campari ¹	25% Vol.	4 cl	3.60

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

559.	Frizzante Valentin, rosa	11% Vol.	0,2 l	4.90
560.	J. Oppmann, Piccolo	12% Vol.	0,2 l	5.60
561.	J. Oppmann, Privat	12% Vol.	0,1 l	3.10
562.	J. Oppmann, Privat	12% Vol.	0,75 l	18.50
563.	Prosecco	11% Vol.	0,1 l	3.10
564.	Prosecco	11% Vol.	0,75 l	18.50
565.	Sektschorle		0,2 l	4.20
566.	Proseccoschorle		0,2 l	4.20
567.	Hugo		0,2 l	4.90
568.	Aperol Spritz ¹		0,2 l	4.90

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		6.50
583.	Wodka Lemon ⁴		6.50

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS Euro

610. **Fruit Punch** 4.90
Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Mangosirup, Zitronensaft, Grenadine
615. **Pina Coco** 4.90
Kokoscreme, Sahne, Ananassaft
615. **Swimmingpool** 4.90

HAUSEIGENE COCKTAILS

SPEZIELL FÜR SIE GEMIXT

620. **Fresh Plum** 6.50
Pflaumenwein, Mango Sirup, Apfelsaft
621. **Tokio Sunrise** 6.50
Sake (Japanischer Schnaps), Ananassaft, Limettensaft
Mangosirup, Orangen- und Maracujasaft
622. **Sake Dream** 6.50
Sake (Japanischer Schnaps), Mandelsirup, Lychee-Saft, Ananassaft
623. **Samurai** 6.50
Sake (Japanischer Schnaps), Malibu, Mangosirup, Zitronensaft,
Maracujasaft, Ananassaft, Orangensaft
624. **Singapur Sling** 8.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Grenadine, Angostura, Soda, Limette
625. **Asian Flame** 8.00
Sake (Japanischer Schnaps), Cherry Brandy, Martini Bianco, Crème de Bananas, Grenadine,
Vanillelikör, Ananassaft, Bananensaft

COCKTAILS

630. **Gin Fizz** 7.00
Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda
631. **Cuba Libre** 6.50
Havanna Club, Limettensaft, Cola
632. **Tequila Sunrise** 6.50
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine
633. **Piná Colada** 6.50
weißer und brauner Rum, Sahne, Kokoscreme, Ananassaft
634. **Caipirinha** 6.50
Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten
635. **Bahia** 6.50
Weißer Rum, Mangosirup, Kokoscreme, Orangensaft
637. **Mai Tai** 6.50
Brauner Rum mit Ananas-, Zitronen- und Orangensaft

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		2.20
641.	Espresso ⁴		2.20
642.	Cappuccino ⁴		2.60
644.	Tasse Grüner Tee		2.70
645.	Tasse Jasmintee		2.70
646.	Tasse Ingwertee		2.90

A S I A T I S C H E G E T R Ä N K E

650.	Pflaumenwein, aus Japan	5 cl	3.50
651.	Sake Reiswein, klein, warm oder kalt	5 cl	4.50
652.	Sake Reiswein, groß, warm oder kalt	10 cl	7.00

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 4.30
702.	Sommeracher Katzenkopf, Bacchus Qualitätswein halbtrocken, Winzerkeller Sommerach Aromen von Aprikose und exotischen Früchten	0, 20 l 4.30
703.	EDITION ST. VALENTIN, Silvaner Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Grüner Apfel, Kräuterduft, mineralische Art	0, 20 l 4.90 0, 75 l 16.90
704.	Stettener Stein, Riesling , trocken -bio- Weingut am Stein, Ludwig Knoll Saftige Limetten, ein Hauch von Zitronengras und ein langes Finale	0, 20 l 5.30 0, 75 l 19.90
705.	EDITION ST. VALENTIN, Scheurebe Qualitätswein halbtrocken, Winzerkeller Sommerach Aromen von Grapefruit und schwarzer Johannisbeere mit spritziger Zitrusnote	0, 20 l 4.90 0, 75 l 16.90
706.	Stettener Stein, Grauer Burgunder trocken -bio- Weingut am Stein, Ludwig Knoll Sehr füllig und dicht mit einem cremigen Abgang	0, 20 l 5.30 0, 75 l 19.90
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 4.90 0, 75 l 14.90
708.	Rosamunde Rosé , trocken -bio- Weingut am Stein, Ludwig Knoll Ein lebendiger, erfrischender Wein mit sommerlichen Waldfruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren	0, 20 l 5.20 0, 75 l 17.90
709.	EDITION ST. VALENTIN, Domina Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Aromen von Waldbeeren, feine Würze, kräftige Art	0, 20 l 4.90 0, 75 l 17.90
710.	Rote Wonne Cuvée rot , trocken -bio- Weingut am Stein, Ludwig Knoll Aromen von dunklen Beeren, weich und rund am Gaumen	0, 20 l 5.20 0, 75 l 17.90

I N T E R N A T I O N A L E W E I N E N E U S E E L A N D

W E I S S W E I N

Euro

- | | | |
|--|--------|-------|
| 720. The Ned Marlborough Sauvignon Blanc | 0,20 l | 5.20 |
| <p>Belebende, intensive Stachelbeer-Limonen- und Passionsfrucht-Aromen sind untermalt mit reifen, grünen, grasigen Noten.</p> <p>Ein herrlich intensiver Gaumen, mit Komplexität und einem lang anhaltendem Abgang. Ein hervorragend ausbalancierter Wein mit einer dezenten, subtilen Mineralität.</p> <p>Aroma: frisch, vitalisierend, grün, grasig, mineralisch, stachelbeerig.</p> | 0,75 l | 18.90 |
| | | |
| 721. The Kings Bastard Chardonnay | 0,20 l | 5.20 |
| <p>Brilliante grün-goldene Farbe und würziges Bukett von Zitronen und Stachelbeeren. Der Geschmack wird geprägt von appetitanregenden, reifen Früchten.</p> <p>Der Abgang ist klar und erfrischend</p> | 0,75 l | 18.90 |

R O T W E I N

- | | | |
|---|--------|-------|
| 722. The Ned Marlborough Pinot Noir | 0,20 l | 5.20 |
| <p>Ein reichhaltiger Wein mit dunklen Schokolade und Waldbeeren - Tönen, versetzt mit Würze und pikanten schmackhaften Aromen. Er präsentiert sich mit einer sehr angenehmen Struktur und einem exzellenten, lang anhaltenden und vollen Abgang, der von samtigen Tanninen begleitet wird.</p> <p>Rebsorte: 100 % Pinot Noir</p> <p>Farbe: Intensives, belebendes Dunkelrot</p> <p>Aroma: primär Waldbeeren, frisch, strahlend und belebend</p> | 0,75 l | 18.90 |

S Ü S S W E I N

- | | | |
|---|---------|-------|
| 723. The Ned Noble Sauvignon Blanc, Beerenauslese | 0,10 l | 5.20 |
| <p>Ausgewählte Trauben aus unserem Waihopai River Weingut wurden herausgepickt und geerntet - mit einem Durchschnittswert von 160° Oechsle!</p> <p>Ein ganz besonderer Wein sollte aus diesen braunen, verschrumpelten und "haarigen" Trauben gekeltert werden.</p> <p>Der daraus letztlich resultierende Wein ist köstlich, konzentriert und trieft vor reichem, vornehmem Botritis-Charakter.</p> | 0,375 l | 18.90 |



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. Der Mitnehmerabatt beträgt 7%.

An der Bar erhalten Sie unsere Mitnahmekarte.

Besuchen Sie uns im Netz und auf Facebook und Instagram



www.kham-wuerzburg.de