

GÄSTEINFORMATION

Diese Karte ist mit für den Menschen unbedenklichen, antimikrobiellem Dispersionslack beschichtet, der alle Arten von Viren, Keimen, Bakterien und Pilzen bis zu 99% entfernt. Dabei enthält der Lack keine giftigen Biozide oder Nanopartikel.

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

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

Den Schärfegrad unserer Gerichte erkennen Sie an den Chillis: leicht scharf =

scharf =

sehr scharf =

K = Kokosmilch enthält die Konservierungsstoffe E 435

¹ mit Farbstoff ² mit Konservierungsstoff ³ Antioxidationsmittel ⁴ koffeinhaltig ⁵ mit Süßungsmittel ⁶ chininhaltig ⁷ enthält Sulfite ⁸ mit Geschmacksverstärker

Alle Preise sind in Euro und incl. gesetzl. MwSt.

VORSPEISEN

1. Vegetarische Frühlingsrollen Knusprige, vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit frischem Gemüse	EURO 5.50
2. Frühlingsrollen Frühlingsrollen gefüllt mit feinem Hühnerfleisch ur Gemüse, serviert mit einer hauseigenen Erdnuss-S.	5.90 nd auce
3. Pakora Frischer Spinat, Kartoffelscheiben und Auberginen, ausgebacken in Kichererbsenmehl, dazu unsere hausgemachte Minz-Joghurt-Sauce	4.90
4. Sha Bakle Gebackene Teigtaschen mit einer Füllung aus bestem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln	4.90
5. Tse Bakle Die vegetarische Variante der gebackenen Teigtasc mit einer frisch zubereiteten Füllung aus Spinat un	4.80 chen d Käse
6. Sha-Tak Gegrillter Hühnerfleischspieß mit einer leckeren Erdnuss-Sauce	6.80
7. Yakitori Gegrillter Hähnchenspieß nach japanischer Art	6.20
8. Horenso Blanchierter Spinat	4.50
9. Edamame Blanchierte grüne Sojabohnen	4.50
10. Tsukemono Eingelegtes Gemüse	3.90
11. Wakame Seetang Salat	4.90
12. Kimchi Scharf eingelegter Chinakohl	4.80

SUPPEN & TEMPURA

SUPPEN

20. Sabji-shorba ^K \checkmark	6.20
Samtig schärfliche Suppe mit frischen Champignons in Kokosnuss-Milch, mit Zitronengras, Koriander, Limetten und Galgantwurzel. Nicht nur im Sommer erfrischend.	saft
21. Murgshorba K	6.80
Kokosnuss-Milch, frischen Champignons, Zitronengras,	

Koriander, Limettensaft und Galgantwurzel

SUPPEN & TEMPURA	
22. Mok Thang Klare Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit fein gesc zartem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln	6.40 hnittenem,
23. Jinga Shorba Klare Suppe, mittelscharf, serviert mit Garnelen, Champignons, Zitronensaft und Koriander	6.90
24. Akadashi Dunkle Misosuppe	4.60
25. Misoshiru Helle Misosuppe	4.60
TEMPURA	
30. Yasai Tempura Frittiertes Gemüse	9.80
31. Tempura Moriawase Frittiertes Gemüse, Fisch und Garnelen	13.80
32. Ebi Tempura Frittierte Hummerkrabben	16.50
SALATE	
40. Thunfischsalat mit frischen Streifen aus rohem Thunfisch-Steak, seinem Salatbett mit hausgemachtem Dressing	13.80 serviert auf
41. Lachssalat mit frischen, rohen Streifen aus Lachs, serviert auf Salatbett mit hausgemachtem Dressing	12.80 f einem
43. Sha-Tak Salat Gegrillte Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Smit einem erfrischenden Hausdressing	10.80 Salat
44. Avocado Salat Avocado auf gemischtem Salat, mit einem erfrischenden Hausdressing	10.80
45. Thai Rindfleisch Salat Leicht scharfer gemischter Salat mit feinen Rindfleverfeinert mit Koriander und unserem Chili-Hausd	11.50 eischstreifen, ressing

FISCH & GARNELEN

50. Machli Curry Frisches Zander-Filet, zubereitet mit Tomaten-Stückchen, Zwiebeln, feinem Ingwer, pikant durch feine Curry-Gewürze und Koriander	15.90
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	15.90
52. Nasha-Tse-Towo Rosa gebratener Lachs, arrangiert auf einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce mit frischem Gemüse	19.90
54. Tsobhu Ngar-Kyur Gebratene Garnelen, serviert mit frischem Gartengemüse, in einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce	20.90
55. Jinga Lababder Gebratene Garnelen in einer feinen, sämigen Curry-Sahne-Sauce Ein altes Rezept aus den Zeiten längst untergegangener indischer Reiche	20.90

20.90

56. Jinga Masala 🧼

mit Ingwer und frischem Koriander

Gebratene Garnelen in mittelscharfer Curry-Sauce,

zubereitet mit feinen Curry-Gewürzen aus Nord-Indien,

RIND & LAMM

60. Lang-Sha^K	14.90
61. Kham Lang-Sha Rindfleischstreifen, abgeschmeckt mit speziellen Gewürze auf einer scharfen Sauce mit Gemüse	14.90 en,
62. Gäng Phad Nüa^K Rindfleischstreifen mit Kokosmilch, rotem Curry, zartem Gemüse und Bambussprossen	14.90
63. Luk-Sha Ping Die Lhasa Köstlichkeit, diesmal mit feinen Lammfleischstreifen, zartem Gemüse, serviert auf Glasnu	17.90 deln
64. Gadhen Dä-Thuk Zartes Lamm-Curry mit Gemüse und Reis Eine Gadhen Kloster Spezialität aus Tibet, welche zu Festlichkeiten in der größten Kloster-Universität zubereite	13.90 t wird.
65. Sag Gosk Fein geschnittenes Lammfleisch, zubereitet mit frischem Spinat, gewürzt mit Ingwer und Koriander, angerichtet in einer mittelscharfen Curry-Sauce	17.90
66. Matten Korma Fein geschnittenes Lammfleisch, abgeschmeckt mit feine indischen Gewürzen, Ingwer und mildem Knoblauch in einer sämigen Curry-Sauce	17.90 n
67. Luk-Sha Tse Im Wok gebratene Lammstreifen mit frischem Spinat, leicht scharf mit mildem Knoblauch	17.90
68. Gäng Khow Wahn Pea^K Fein geschnittenes Lammfleisch mit Kokosmilch, grünem Curry und zartem Gemüse	17.90
GEFLÜGEL	
GEFLÜGEL 70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüt Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce	
70. Ngang-Pa-Tse-Nazom^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemü: mit Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac	se hten 17.90
70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemürmit Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce 71. Gäng Phad Ped Yang ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem	se hten 17.90
 70. Ngang-Pa-Tse-Nazom^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüt Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce 71. Gäng Phad Ped Yang^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüse mit Kokosmilch arrangiert auf einer roten Curry-S 72. Kham-Ngang-Pa Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer 	se hten 17.90 Sauce
70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemürmit Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce 71. Gäng Phad Ped Yang ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüse mit Kokosmilch arrangiert auf einer roten Curry-S 72. Kham-Ngang-Pa Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem Gemüse 73. Ngang-Pa-Ngar-Kyur Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente angerichtet auf	17.90 17.90 17.90 17.90
70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüt Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce 71. Gäng Phad Ped Yang ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüse mit Kokosmilch arrangiert auf einer roten Curry-S 72. Kham-Ngang-Pa Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem Gemüse 73. Ngang-Pa-Ngar-Kyur Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente angerichtet auf frischem Gemüse mit einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce 74. Ente süß-sauer Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente mit frischem Gemü	17.90 see 14.50
70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüt Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce 71. Gäng Phad Ped Yang ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüse mit Kokosmilch arrangiert auf einer roten Curry-S 72. Kham-Ngang-Pa Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem Gemüse 73. Ngang-Pa-Ngar-Kyur Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente angerichtet auf frischem Gemüse mit einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce 74. Ente süß-sauer Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente mit frischem Gemü und einer süß-sauren Sauce 75. Jasha-Ping Hähnchenbrustfilet, abgeschmeckt mit einer Sauce	17.90 17.90 17.90 17.90 17.90 14.50 eln 13.90
70. Ngang-Pa-Tse-Nazom ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüt Kokosmilch, arrangiert auf einer pikanten hausgemac grünen Curry-Sauce 71. Gäng Phad Ped Yang ^K Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf frischem Gemüse mit Kokosmilch arrangiert auf einer roten Curry-S 72. Kham-Ngang-Pa Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente auf einer sämigen Erdnuss-Sauce, serviert mit frischem Gemüse 73. Ngang-Pa-Ngar-Kyur Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente angerichtet auf frischem Gemüse mit einer süßlichen Soya-Mirin-Sauce 74. Ente süß-sauer Knuspriges Entenfleisch von 1/2 Ente mit frischem Gemü und einer süß-sauren Sauce 75. Jasha-Ping Hähnchenbrustfilet, abgeschmeckt mit einer Sauce auf Lhasa-Art, serviert mit frischem Gemüse und Glasnud 76. Jasha-Curry ^K Hähnchenbrustfilet mit Kokosmilch und frischem Gemüse	17.90 17.90 17.90 17.90 17.90 17.90 18.00 18.00 19.00

frischem Thai-Basilikum, abgerundet durch eine feine Schärfe

Hähnchenbrustfilet in einer mittelscharfen Curry-Sauce,

mit frischem Gemüse, Ingwer und frischem Koriander

79. Murg Masala 🛹

GEFLÜGEL

	EURO
80. Murg Lababdar Hähnchenbrustfilet in speziellen Gewürzen angebraten, einer mittelscharfen sämigen Curry-Sauce, Koriander ur hew-Nüssen Ein überliefertes indisches Rezept aus der Mogule.	14.90 , mit nd Cas-
81. Hähnchen süß-sauer Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse und einer süß-sauren Sauce	13.90
82. Kham Jasha Hähnchenbrustfilet mit gemischtem frischen Gemüse und Cashewnüssen	13.90
HAUPTGERICHTE	
VEGETARISCHE GERICHTE	
90. Noraten Korma Frischer Gemüse-Mix mit Obst-Stückchen, einer sämigen Curry-Sauce und ganzen Cashewnüssen gereicht	12.50
91. Chana Masala	12.50
92. Sabji Masala ^K Frisches gemischtes Gemüse auf einer roten Thai-Curry-Kokosmilch-Sauce	12.50
93. Tse Kham Frischer Gemüse-Mix, gewürzt mit Knoblauch und Austern-Sauce, serviert mit Cashewnüssen	12.50
94. Gäng Khow Pak ^K Frisches gemischtes Gemüse auf einer grünen Thai-Kokosmilch-Sauce	12.50
GEFÜLLTE TEIGTASCHEN (MOMOS) UND GERICHTE MIT NUDELN	
100. Tse Momo Mit Spinat und Käse gefüllte, gedämpfte Teigtaschen	12.50
102. Lang-Sha-Momo Mit herzhaftem Rindfleisch und Frühlingszwiebeln gefüllte, gedämpfte Teigtaschen	13.50
103. Thuknoy Tse Gebratene Nudeln mit gemischtem Gemüse	8.80
104. Thupka Nudeln Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse	9.80
109. Gebratene Nudeln mit Ente	10.90
REISGERICHTE	
105. Pad Thai Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und G	13.50 Gemüse
106. Tze-Dä Gebratener Reis mit Gemüse	8.80
107. Sha-Dä Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse	9.80
108. Khao Pat Gung Gebratener Reis mit Krabben und Gemüse	12.80
HAUSGEMACHTE NUDELSUPPEN	
110. Kham Thupka Hausgemachte Suppe mit frischen Nudeln, Rindfleisch, frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln	12.80
111. Lhasa Thupka 	12.50
112. Gemüse Thupka Hausgemachte Suppe mit frischen Nudeln und frischem Gemüse	11.50
113. Tempura Udong Gemischtes Tempura, dazu eine hausgemachte Suppe mit japanischen Nudeln	15.90

hausgemachte Suppe mit japanischen Nudeln

KINDERGERICHTE

120. Tim in Tibet Gegrillter Hähnchenspieß nach japanischer Art mit gebratenen Nudeln	EU 7
121. Struppi in Tibet Frittierte Hühnerfleischstreifen, mit gebratenem Reis	7
122. Nomaden Kinderteller Frittiertes Hühnerfleisch und Pommes frites	(
123. Tokio Kinderteller Gemischter Sushiteller, speziell für Kinder zuberei	itet 8
NIGIRI SUSHI	1
Handgeformte, gedrückte Reisbällch belegt mit geschnittenem frischen Fi	en, sch
belege mit gesemmenem insenem in	EURO/S
200. Tamago Gebackener Eierstich	,
201. Saba Makrele	
202. Tako Oktopus	
203. Ika Tintenfisch	
204. Tai Meerbrasse 205. Shake Lachsfilet	
206. Ebi Hummerkrabbe	
207. Suzuki Flussbarsch	
208. Butterfisch Butterfisch	
209. Maguro Thunfisch	
210. Unagi Aal	
212. Toro Bauchstück vom Thunfisch	
213. Hamachi Gelbschwanz	
214. Amaebi Tiefseekrabben	
215. Hottate Jakobsmuschel216. Hokkigai Hornmuschel	
217. Inari Tofu Tasche gefüllt mit Sushi-Reis	
219. Kani Surimi	
	1
MAKI SUSHI	J
Frische handgerollte Sushi mit Algenblatt (N innen gefüllt mit Reis und rohem Fisch ode	
FISCH EUR	0/sechs S
220. Shake Maki Lachs	
221. Toro Maki Bauchstück vom Thunfisch 222. Ebi Maki Garnelen gekocht	
223. Tekka Maki Thunfischfilet	
224. Suzuki-Lemon Maki Zander	
225. Unagi Maki Aal und Teriyaki-Sauce	
226. Battera eingelegte Makrele	
	0/- 5:
EUR	0/neun St

FISCH	EURO/sechs Stück
220. Shake Maki Lachs	5.20
221. Toro Maki Bauchstück vom Thunfisch	8.50
222. Ebi Maki Garnelen gekocht	5.80
223. Tekka Maki Thunfischfilet	6.50
224. Suzuki-Lemon Maki Zander	5.90
225. Unagi Maki Aal und Teriyaki-Sauce	7.50
226. Battera eingelegte Makrele	6.50

neun Stück

228. Futo Maki Dicke Reisrolle mit Fisch und Gemüse 11.90

VEGETARISCH	EURO/sechs Stück
230. Kappa Maki Gurken	3.90
231. Spargel Maki Grüner Spargel	4.20
232. Avocado Maki Avocado	4.40
233. Kampiyo Maki Japanische Kürbisstreife	en 5.20
234. Oshinko Maki Japanischer Rettich	4.40
235. Shitake Maki Japanische Pilze	4.60

SUSHI

INSIDE-OUT ROLLE EU Innen Seetang, außen Reis	RO/acht Stück
240. Spezial spicy Tuna Thunfisch, Gurke, japanischer Chili	7.20
241. Florida Rolle Lachs mit Avocado, Mayonnaise	6.80
242. Miyako Rolle Lachs mit grünem Spargel, Mayonnaise	6.80
243. California Rolle Surimi, Avocado, Mayonnaise und Masago auße	6.80 n
244. Negi-Toro Thunfischbauch, Frühlingszwiebe	eln 7.50
245. Thunfisch mit Avocado, Mayonnaise	7.20
246. Unagi Avocado Rolle Aal mit Avocado, Teriyaki-Sauce	7.80
247. Horenso Rolle Spinat	5.80
248. Kimpira Rolle	5.80
249. Tamago Rolle Mit Eierkuchen	5.80
255. Kappa Rolle Mit Gurke	5.50
256. Spicy Chicken Roll Mit frittiertem Hähnchenfilet, Gurke und hausgemachter Spicy-Mayo	6.80
257. Avocado Inside-Out	5.80
TEMAKI Handgerollt in Seetang	EURO/Stück
250. Shake Lachs, Gurke und Sesam 251. California Garnelen, Avocado und Kaviar 252. Negi-Toro Thunfisch und Lauch	4.50 4.50 4.90

SUSHI PLATTEN

NIGIRI UND MAKI-SUSHI

260. Shake Nigiri Sushi Lachsfilet

261. Maguro Nigiri Sushi Thunfisch

262. Ebi Nigiri Sushi Hummerkrabben 263. Nigiri Moriawase, klein	6 Stück	16.80
Nigiri Sushi gemischt	7 Stück	14.90
264. Nigiri Moriawase, groß Nigiri Sushi gemischt	10 Stück	17.90
265. Maki Sushi 8 California und 6 Maki-Sushi	14 Stücl	< 9.90
266. Kham Sushi 4 California, 4 Nigiri, 6 Maki-Sushi	14 Stück	12.90
267. Yasai Sushi gemischte Gemüse-Sushi	14 Stück	9.90
SASHIMI Dünn geschnittener, frischer Fisch		
270. Shakesashi Lachsfilet 271. Magrosashi Thunfisch 272. Sashimimori, klein Eine Auswahl von Fisc 273. Sashimimori, groß Eine Auswahl von Fisc		14.90 16.90 24.50 31.90

JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

	19.90
	32.00
5 Stück	16.00
5 Stück	18.00
2 Stück	5.90
	5 Stück 5 Stück 2 Stück

JAPANISCHE MENÜS

EURO

25.20

Misosuppe 4 Nigiri Sushi, Sashimi, 8 Maki Sushi und eingelegtes Gemüse nach japanischer Art	
301. Bento 2 Misosuppe 5 Nigiri, 8 Maki gemischt, 1 Shake-Temaki Sashimi Grüner Tee Eis	29.80
302. Bento 3 Misosuppe 5 Nigiri, 10 Maki, 1 Unagi-Temaki Gemischtes Sashimi Grüner Tee Eis	31.80
303. Chef Menue 1 für 2 Personen Misosuppe 18 Nigiri und 20 Maki Sushi gemischt, dazu jeweils einen Nachtisch	52.00
304. Chef Menue 2 für 2 Personen -4 Gänge Misosuppe Lachs Teriyaki Sashimi, Nigiri und Maki Sushi gemischt, dazu jeweils einen Nachtisch	62.00
305. Chef Menue 3 für 2 Personen -4 Gänge Misosuppe Ebi Tempura Nigiri und Sashimi gemischt, dazu jeweils einen Nachtisch	68.00

SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

\$19 Kham-Rolle

S20 Außer-Kontrolle-Rolle

Gurke, Rucola und Kaviar

Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Lachs, Gurke,

Avocado, Aal und Thunfisch verfeinert mit Unagi-Sauce

Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Gurke, Philadelphia und Thunfisch verfeinert mit scharfer Mayonnaise

S21 Salmon-Lovers-RolleMaki-Kreation aus Lachs, Avocado, Philadelphia,

6 Stück 14.80

6 Stück 17.80

300. Bento 1

S1 Lachs Tartar Lachs und Avocado mit Miso	12.90
S2 Thunfisch Tartar Thunfisch und Avocado mit Miso	14.90
CHEF-SPEZIAL-MAKI	je acht Stück
S10 Ebi-Tempura-Rolle Maki-Kreation aus Garnelen-Tempura, Avocado und Gurke, verfeinert mit scharfer Mayor	11.90 nnaise
S11 Spider-Rolle Maki-Kreation aus Softshell-Krebs-Tempura Gurke und Kaviar, verfeinert mit scharfer Mayonnaise	14.50
S12 Seafood-Tempura-Rolle (warm) Maki-Kreation aus Surimi, Thunfisch, Lachs, Avocado und Kaviar verfeinert mit Unagi-Sauce	12.50
S13 Volcano-Rolle (warm) Maki-Kreation aus Thunfisch, Spargel, Avocado und Chili verfeinert mit Unagi-Sauce	12.90
S14 Rainbow-Rolle Maki-Kreation aus Surimi, Gurke, Avocado, Thunfisch, Lachs, Dorade, Ebi und Forelle	11.90
S15 Dragon-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Gurke, Avocado und Aal verfeinert mit Unagi-Sauce	12.90
S16 Carterpillar-Rolle Maki-Kreation aus Aal, Tamago, Gurke, Ebi und Avocado verfeinert mit Unagi-Sauce	13.90
S17 Majesty-Rolle Maki-Kreation aus Ebi-Tempura, Gurke, Rucola, Philadelphia, Lachs und Avocado verfeinert mit Ur	13.90 nagi-Sauce
S18 Yellow-Magic-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Kanpyo, Mango und Rucola verfeinert mit scharfer Mayonr	11.90 naise

13.90

13.90

12.90

SPEZIALITÄTEN

	_	FUDO
S22 Spicy-Tuna-Rolle Maki-Kreation aus Thunfisch, Chili und Gurke verfeinert mit scharfer Mayonnaise		EURO 13.50
S23 Aburi-Lachs-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Gurke, Rucola, Philadelphia und Avocado verfeinert mit Unagi-	Sauce	12.90
S24 Spicy-Mango-Duck-Rolle Maki-Kreation aus Enten-Tempura und Gurke verfeinert mit scharfer Mayonnaise		10.90
S25 Grüne-Rolle Maki-Kreation aus Lachs, Philadelphia, Rucola, Schnittlauch, Avocado und Wasabi-Kaviar		11.80
S26 Vegi-Rolle Vegetarische Maki-Kreation aus japanischem Kü Avocado, mariniertem japanischen Rettich, Rucc		9.90 ırke
CHEF-SPEZIAL-NIGIRI S30 Shake Maguro Nigiri Sushi 3 Lachs und 3 Thunfisch		16.50
S31 Aburi Nigiri Sushi Nigiri Sushi gemischt, kurz flambiert	6 Stück	13.90
S32 Shake Mango Nigiri Sushi Lachs, Philadelphia und Mango	6 Stück	15.90
CHEF-SPEZIAL-SASHIMI S40 Sashimi Shake und Maguro Lachs und Thunfisch		15.30
CHEF-SPEZIAL-MIX S50 Chef-Kombination 30 Stück 4 Nigiri, 16 Rollen Florida/California, 6 Maki und 4 Sashimi (2 Shake und 2 Thunfisch)	32.00

SÜSSE LECKEREIEN

400. Lakpat Gebackene Ananas mit Honig	4.90
401. Gebackene Banane mit Honig und Eis	6.50
402. Lakpat mit Vanille-Eis Gebackene Ananas mit Vanille-Eis	6.50
405. Sultans Traum Dattelcrêpes mit Vanille-Eis und Sahne	6.90
406. Grüner Tee-Eis	5.90

GETRÄNKE

WASSER Mineralwasser 0,25 Mineralwasser 0,75 Stilles Mineralwasser 0,25 Stilles Mineralwasser 0,75 Tafelwasser 0,4	EURO 3.10 6.50 3.10 6.50 3.20
SOFTDRINKS (0,4 L)	
Coca-Cola ^{1,2,4} Mezzo Mix ^{1,2,4} Fanta ^{1,2,4} Sprite ²	4.60 4.60 4.60 4.60
SAFTSCHORLEN (0,4 L) Apfelsaft ^{1,2} Johannisbeernektar Orangensaft ^{2,3}	4.80 4.80 4.80
SÄFTE (0,4 L) Apfel, Johannisbeer, Orange, Maracuja, Ananas, Guave, Mango, Lychee	5.50

GETRÄNKE

FLASCHEN Schweppes Ginger Ale ^{2,3,6} 0,2 Schweppes Bitter Lemon ^{2,3,6} 0,2 Thomas Henry Tonic Water ^{2,3,6} 0,2	EURO 3.30 3.30 3.60	ALKOHOLFREIE COCKTAILS (0,3 l) Fruit Punch ^{1,2} Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Mangosirup, Zitronensaft, Grenadine	7.50
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,5} 0,33 BIERE VOM FASS	3.90	Pina Coco ^{1,2} Kokoscreme, Sahne, Ananassaft	7.50
von der Hausbrauerei Goldene Gans Helles Bier 0,3 5% Vol Helles Bier 0,5 5% Vol Radler 0,3 2,5% Vol	3.20 4.90 3.20	Swimmingpool ^{1,2} Kokoscreme, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao Sirup	7.50
Radler 0,5 2,5% Vol FLASCHENBIERE	4.90	COCKTAILS (0,3 l) Gin Fizz Dry Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Soda	8.90
Alkoholfreies Bier Clausthaler 0,3 l Alkoholfreies Hefeweizen Maisel's 0,5 l Hefeweizen Maisel's 0,5 l 5,5% Vol.	3.80 4.90 4.90	Cuba Libre ^{1,2,4} Havana Club, Limettensaft, Cola	7.50
JAPANISCHE BIERE Asahi 0,33 5% Vol.	4.90	Tequila Sunrise ^{1,2} Tequila, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine	8.90
Kirin 0,33 5% Vol. Sapporo 0,33 4,7% Vol.	4.90 4.90	Piná Colada ^{1,2} brauner Rum, Sahne, Kokoscreme, Ananassaft	8.90
SEKT & PROSECCO Secco ⁷ auf Eis 0,2 Secco ⁷ 0.75	6.40 22.90	Caipirinha Zuckerrohrschnaps, brauner Zucker, Limetten	8.90
Seccoschorle ⁷ auf Eis 0,2 l Hugo ⁷ 0,2 l Aperol Spritz ⁷ 0,2 l Lillet Berry ⁷ 0,2 l	5.50 7.50 7.50 7.50	Mai Tai ^{1,2} Brauner Rum, Dry Orange, Ananassaft, Mandelsirup, ½ Limette	9.50
LONGDRINKS Campari Soda ^{1,7} 0,2 Campari Orange ^{1,7} 0,2 Gin Tonic ⁴ 0,3 Vodka Lemon ⁴ 0,3	5.90 6.40 9.50 7.90	KAFFEE UND TEE Tasse Kaffee ⁴ Espresso ⁴ Cappuccino ⁴ Tasse Grüner Tee	2.80 2.20 3.70 3.60
ASIATISCHE GETRÄNKE Pflaumenwein ⁷ , aus Japan 0,1 l Sake Reiswein, warm oder kalt 0,1 l Sake Reiswein, warm oder kalt 0,2 l	4.50 5.90 7.90	Tasse Jasmintee Tasse Ingwertee	3.60 3.60

WEINE

FRANKENWEIN WEISSWEIN

Familiengewächs, Scheurebe

Aromen von Grapefruit und schwarzer

Johannisbeere mit spritziger Zitrusnote

Qualitätswein halbtrocken,

Winzerkeller Sommerach

Frankenweinschorle ⁷	0,20 4.30
Winzer Sommerach, Müller-Thurgau ⁷ Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Leichte Muskatnote, erfrischend, ausgewogen	0,20 5.30
Winzer Sommerach, Silvaner ⁷ Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach Grüner Apfel, Kräuterduft, mineralische Art	0,20 5.90 0,75 20.90
Stettener Stein, Riesling ⁷ trocken -bio- Weingut am Stein, Ludwig Knoll, VDP.ORTSWEIN Saftige Limetten, ein Hauch von Zitronengras und ein langes Finale	0,20 7.20 0,75 24.90

Stettener Stein, Grauer Burgunder ⁷ trocken -bio- 0,20 l 7.20 Weingut am Stein, Ludwig Knoll, VDP.ORTSWEIN 0,75 | 24.90 Sehr füllig und dicht mit einem cremigen Abgang

ROTWEIN - ROTLING

Rosamunde Rosé ⁷ trocken -bio-	0,20 7.20	
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, VDP.GUTSWEIN	0,75 24.90	
Ein lebendiger, erfrischender Wein mit sommerlichen		
Waldfruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren		

EDITION ST. VALENTIN, Domina 7 0,20 | 6.20 Qualitätswein trocken, Winzerkeller Sommerach 0,75 | 19.90 Aromen von Waldbeeren, feine Würze, kräftige Art

INTERNATIONALE WEINE NEUSEELAND

WEISSWEIN

The Ned Marlborough Sauvignon Blanc⁷

Belebende, intensive Stachelbeer-Limonen- und Passionsfrucht-Aromen sind untermalt mit reifen, grünen, grasigen Noten. Ein herrlich intensiver Gaumen, mit Komplexität und einem lang anhaltendem Abgang. Ein hervorragend ausbalancierter Wein mit einer dezenten, subtilen Mineralität. Aroma: frisch, vitalisierend, grün, grasig, mineralisch, stachelbeerig.

> 0,20 l 6.80 EURO 0,75 l 22.90 EURO

ROTWEIN

0,20 | 5.90

0,75 | 20.90

The Ned Marlborough Pinot Noir⁷

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.

Rebsorte: 100 % Pinot Noir Farbe: Intensives, belebendes Dunkelrot Aroma: primär Waldbeeren, frisch, strahlend und belebend

> 0,20 l 6.80 EURO 0,75 l 22.90 EURO