

Asia Menü

Gelbflossen Thunfisch ^{4,6,9,11}

Noriblatt / Rettich / Wasabi / Shiso Kresse / Chili



Japanische Ramen-Suppe ^{1,3,6,9}

Ente / Ei / Shiitake



Taschenkrebs ^{2,4,7,9}

Bambussprossen / Sojasprossen / Gemüse



Hong Shao Rou «Spanferkelhaxe» ^{6,9}

Pak-Choi / Süsskartoffeln



Indonesische Pandan-Suppe ^{1,3,7,8a}

Mandarine / Litschi / Kokos

Menü komplett 126.--

Maki

Sushi-Rolle: Fisch | Gemüse wird auf einer Bambusmatte in den Reis und das Nori Blatt eingerollt

Thunfisch (Maguro)	2 Stk	6.50
Lachs (Shake)	2 Stk	5.50
Gurke (Kappa)	2 Stk	4.00 ✓
Gemischt <i>Thunfisch Lachs Gurke</i>	6 Stk	15.00

Sashimi

Roher Fisch und Fleisch

Thunfisch (Maguro)	80 g	21.00
Lachs (Shake)	80 g	17.00
Rindsfilet (Gyu)	80 g	28.00
Gemischt <i>Thunfisch Lachs Rindsfilet</i>	80 g	22.00

Nigiri


Länglicher Reisball, belegt mit rohem Fisch

Thunfisch (Maguro)	2 Stk	12.00
Lachs (Shake)	2 Stk	8.50
Gemischt <i>Thunfisch Lachs</i>	4 Stk	19.50

Gemischte Platte

GROSS	118.00
10 Maki / 8 Sashimi / 6 Nigiri <i>Tamago Wakame Wasabi Ingwer</i>	
KLEIN	39.00
4 Maki / 3 Sashimi / 2 Nigiri <i>Tamago Wakame Wasabi Ingwer</i>	


Kalte Vorspeisen

Thailändischer Papaya-Salat ^{2,5,6}		16.00
<i>Stangenbohnen Erdnüsse Tomaten Chili</i>		
Gelbflossen Thunfisch ^{4,6,9,11}		32.00
<i>Noriblatt Rettich Wasabi Shiso Kresse Yuzu</i>		

Warme Vorspeisen und Suppen

Japanische Ramen-Suppe ^{1,3,6,9}		19.00
<i>Ente Ei Shiitake</i>		
Taschenkrebs ^{2,4,7,9}		32.00
<i>Bambussprossen Sojasprossen Gemüse</i>		
Hausgemachte Frühlingsrollen ^{1,3,6,9,11}		18.00
<i>Dreierlei Dips Asiasalat</i>		

Hauptgerichte

Hong Shao Rou "Spanferkelhaxe" ^{6,9}	42.00	
<i>Pak-Choi Süsskartoffeln</i>		
Rotes Thai Curry ^{6,9,11}	<i>mit Poulet</i> 38.00	
<i>Basmati Reis Gemüse</i>		
	<i>mit Kalb</i> 42.00	
	<i>vegetarisch</i> 32.00	
Bami Goreng ^{1,8,9}		32.00
<i>Nudeln Erdnüsse Gemüse</i>		

Beilagen

Edamame ⁶		9.50
<i>Kalte japanische Sojabohnen gesalzen</i>		
Wakame Salat ^{6,9,10,11}		9.50
<i>Grünalge Sesam Chili</i>		

Dessert

Indonesische Pandan-Suppe ^{1,3,7,8a}	17.00
<i>Mandarine Litschi Kokos</i>	

Getränke

SAKE

Aus der Brauerei Inata Honten, Tottori

<i>Inatahime Ryokan, Junmai, Gohyakumangoku</i> (15.0 Vol-%)	10 cl	11.00
<i>salzig, trocken</i>	72 cl	77.00
<i>Inatahime Goriki, Junmai Ginjo, Goriki</i> (15.0 Vol-%)	10 cl	14.00
<i>fruchtig, frisch</i>	72 cl	98.00
<i>Inatahime Junmai, Junmai Daiginjo, Daiginjo</i> (15.0 Vol-%)	10 cl	17.00
<i>süss, blumig</i>	72 cl	135.00

PFLAUMENWEIN

<i>Ohako Umeshu, Beniotome, Fukuoka</i> (18.0 Vol-%)	5 cl	8.50
---	------	------

TEE

Von Ronnefeldt, serviert im Kännchen

<i>Grüntee, Verveine, sweet Berries, Green Dragon, Lung Ching, Jasmintee</i>	7.50
---	------

BIER

<i>Sapporo</i>	4.7 Vol-%	Flasche 33 cl	6.50
<i>Singha</i>	5.0 Vol-%	Flasche 33 cl	6.50
<i>Kirin Ichiban</i>	5.0 Vol-%	Flasche 33 cl	6.50

DIGESTIF

Whisky

<i>Suntory Whisky Toki, Blended Japanese Whisky</i>	43.0 Vol-%	4 cl	12.00
<i>The Chita Single Grain, Japanese Whisky</i>	43.0 Vol-%	4 cl	12.00