




SUPPEN

Miso Suppe 	2.50
mit Tofu	take-away 2.30
Zitronengrassuppe	4.80
mit frischen Champignons, Kokosmilch & Garnelen	take-away 4.50
Tom Yam Gung	4.80
Garnelen, Strohpilze, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen, scharf	take-away 4.50
Tom Kha Gai	4.80
Hähnchenbrustfilet, Strohpilze, Kokosmilch, Koriander, Bambus- und Karottenstreifen	take-away 4.50

VORSPEISEN

Horenso Gomaee 	3.50
Spinat mit Sesamsauce angemacht	take-away 3.20
Tako Butsu	4.20
Oktopus-Stückchen gekocht, mit Seetang und Teriyaki Sauce ⁸	take-away 3.80
Tako Su	4.20
Oktopus-Stückchen gekocht, mit Gemüse und Teriyaki-Essig Sauce ⁸	take-away 3.80
Sojasprossen 	4.20
mit Zwiebellauch und Tofu gebraten	take-away 3.80
Lachsfilet	7.80
gegrillt mit Teriyaki-Sauce ⁸	take-away 7.50
Ohitashi 	4.20
gebratenes Gemüse mit Sojasauce ⁸	take-away 3.80
Portion Duftreis 	2.20
	take-away 2.00

SALATE

Seetangsalat 	3.80
Seetang, Blattsalate & Teriyaki Sauce ⁸	take-away 3.50
Lab Gai	5.80
Thai Hähnchenbrustsalat mit Chili-Limetten-Dressing, scharf	take-away 5.50
Blattsalate 	8.50
mit gebratenen Pilzen und Nussdressing, Baguette	take-away 8.00
Blattsalate	8.50
mit Hähnchenbrust und Joghurt-Balsamicodressing, dazu Baguette	take-away 8.00
Blattsalate	9.50
mit Meeresfrüchten und Nussdressing, dazu Baguette	take-away 9.00

HAUPTSPEISEN

Gebratener Reis ⁸ 	7.50
mit Gemüse, Ei und Tofu	take-away 7.00
Gebratener Reis ⁸	8.50
mit Gemüse, Ei und Hähnchenbrustfilet	take-away 8.00
Gebratener Reis ⁸	9.50
mit Gemüse, Ei und Garnelen	take-away 9.00
Gebratene Reinsnudeln ⁸ 	7.50
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Tofu	take-away 7.00
Gebratene Reinsnudeln ⁸	8.50
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Hähnchenbrustfilet	take-away 8.00
Gebratene Reinsnudeln ⁸	9.50
mit Sojasprossen, Zwiebellauch und Garnelen	take-away 9.00
Thai Curry	9.50
mit Bambusstreifen, Paprika, Hähnchenbrustfilet und Kokosmilch, (scharf) dazu Duftreis	take-away 8.50
Chop Suey ^{7 8}	9.50
gebratenes Gemüse in Soja-Sauce mit Hähnchenbrustfilet dazu Duftreis	take-away 8.50
Chicken Saté	9.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet in Erdnussauce, dazu Duftreis	take-away 8.50
Thai Chicken Chili	9.50
gebratenes Gemüse mit Hähnchenbrustfilet in Koriander-Chili-Sauce, dazu Duftreis	take-away 8.50
Macha-Pudding	3.30
Japanischer Grüntee-Sahnepudding	take-away 2.80
Lychee ⁸ & Pepino Peach ¹	3.50
Frucht und Soft Spirit - alkoholisch	take-away 2.80
Häagen-Dazs Eis 100ml	3.50
Macadamia Nut	take-away 3.00
Cookies and Cream	
Praline and Cream	
Belgian Chocolate	
Strawberry	
Baileys	
Caramel	

Sushi heißt »langes Leben-Gedicht« und wird durch den Meister der Küche, den »Ha-sane«, nach überlieferten Regeln geschnitten, geformt und angerichtet. Ein wichtiges Merkmal dieser frischen und fettarmen Spezialitäten ist die Naturbelassenheit der einzelnen Zutaten.



SUSHI-MENÜS

Sapporo	13.50
Avocadorolle, Lachsrolle, 2 Nigiri (Thunfisch, Lachs)	take-away 11.50
San Francisco ^{1 7 11}	13.50
California Roll, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Eierstich)	take-away 11.50
Nara	13.50
Lachsrolle, 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Horenso Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)	take-away 11.50
Nagoya 	14.50
Mango-Frischkäserolle, spicy Avocadorolle, 2 Nigiri (Spinat, Eierstich), Horenso Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)	take-away 12.50
Osaka	16.50
8 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Oktopus, Lachskaviar, Tintenfisch, Shrimp, Eierstich, gebratener Aal ¹)	take-away 14.50
Kyoto	22.50
Lachsrolle, Aalrolle ^{1 6} , 3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Shrimp), Sashimi (Oktopus, Tintenfisch, Thunfisch, Lachs, Lachskaviar), Horenso Gomaee (Spinat mit Sesamsauce)	take-away 20.00
Toyama für 2 Personen	23.50
Lachsrolle, Avocadorolle, Gurkenrolle, Hawaiirolle, Kamo Maki, mit zweiter Miso-Suppe	take-away 21.00
Kushiro für 2 Personen	39.50
Lachsrolle, Thunfischrolle, California Roll, 10 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Shrimp, 2 Eierstich, 2 Oktopus, 2 Lachs), mit zweiter Miso-Suppe	take-away 37.50
Sashimi	16.50
Lachs, Oktopus, Thunfisch, Tintenfisch, Lachskaviar, Duftreis	take-away 14.50

Alle Menüs werden mit Miso-Suppe serviert

Zu Sushi werden Ingwer ^{1 6 7 10} und Wasabi ¹ gereicht

EXTRA Lachs Sashimi	11.50
Portion Lachs-Filet in Streifen, 120 g	take-away 9.50
EXTRA Thunfisch Sashimi	12.50
Portion Thunfisch-Filet in Streifen, 120 g	take-away 10.50

 = vegetarisches Gericht

Zusatzstoffe
¹ mit Farbstoff · ² koffeinhaltig · ³ chininhaltig · ⁴ taurinhaltig · ⁵ Antioxidationsmittel · ⁶ mit Süßungsmittel · ⁷ mit Geschmacksverstärker · ⁸ Sojasauce glutenhaltig · ⁹ mit Konservierungsstoffen · ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle · ¹¹ Krebsfischmait

NORI MAKI 6 Stück

Kappa Maki 	3.60
Gurkenrolle	take-away 3.40
Abokado Maki 	3.80
Avocadorolle	take-away 3.60
Shinko Maki ^{1 6 7 9} 	3.80
Retlichrolle	take-away 3.60
Shinko-Phili Maki ^{1 6 7 9} 	4.20
Retlich-Frischkäserolle	take-away 4.00
Spicy Abokado Maki 	4.60
Avocado-Karotte-Lauchzwiebelrolle	take-away 4.40
Sake Maki	4.20
Lachsrolle	take-away 4.00
Tekka Maki	4.60
Thunfischrolle	take-away 4.40
Alaska Roll	4.60
Lachs-Avocadorolle	take-away 4.40
Spicy Tekka Maki	4.80
Thunfisch-Karotte-Lauchzwiebelrolle	take-away 4.60
Ebi Maki	5.20
Shrimprolle	take-away 5.00
Salmon Skin Maki	5.20
gegrillte Lachshaut, Avocado, Karotte	take-away 5.00
Unagi Maki ^{1 6}	5.20
Aal-Avocadorolle	take-away 5.00

INSIDE OUT MAKI 6 Stück

Gomaee Roll 	4.80
Spinatrolle mit Sesam angemacht	take-away 4.60
Mango Maki 	4.80
Mango-Frischkäserolle	take-away 4.60
California Roll ^{1 7 11}	4.80
Avocado-Surimi-Sesamrolle	take-away 4.60
Hawaii Maki	5.20
Thunfisch-Avocadorolle	take-away 5.00
Kamo Maki	5.80
Ente-Avocado-Frischkäse-Lauchzwiebelrolle	take-away 5.50

NIGIRIS 1 Stück

Tamago 	2.60	Sake	2.80
Ei	take-away 2.40	Lachs	take-away 2.60
Tako	2.60	Ebi	3.50
Oktopus	take-away 2.40	Shrimp	take-away 3.20
Ika	2.60	Unagi ^{1 6}	3.50
Tintenfisch	take-away 2.40	Aal gebraten	take-away 3.20
Maguro	2.80	Ikura	3.50
Thunfisch	take-away 2.60	Lachskaviar	take-away 3.30



BIERE

Thorbräu Kellerbier	0,33 l	2.80
Commerzienrat Riegele	0,5 l	3.20
Beck's Grün / Gold	0,33 l	2.80
Beck's alkoholfrei	0,33 l	2.80
Gutmann Weizen	0,5 l	3.20
Riegele Leichtes Weizen	0,5 l	3.20
Riegele Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3.20
Radler	0,5 l	3.20
Asahi Japan Beer No.1	0,33 l	3.50
Kirin	0,33 l	3.50

ALKOHOLFREI

Red Bull ¹²⁴	0,25 l	3.20
Coca Cola ¹²	0,2 l 0,4 l	2.40 3.20
Coca Cola Light ¹²⁶¹⁰	0,33 l	2.80
Spezi ¹²	0,2 l 0,4 l	2.40 3.20
Bitter Lemon ³⁵ Schweppes	0,2 l	2.40
Ginger Ale ³ Schweppes	0,2 l	2.40
Tonic Water ³ Schweppes	0,2 l	2.40
Orangina	0,25 l	2.60
Bionade Ingwer-Orange/Holunder	0,33 l	2.80
Tafelwasser	0,2 l 0,4 l	2.00 2.40
GEROLSTEINER medium	0,25 l 0,75 l	2.20 4.50
Plose stilles Wasser	0,25 l 0,5 l 1,0 l	2.20 3.80 5.80

Fruchtsaftgetränke / Säfte / Nektare	0,2 l	2.60
Orange, Kirsch, Apfel naturtrüb, Mango, Maracuja, Grapefruit, Lychee, Pfirsich, Ananas, Johannisbeer		
Saftschorle	0,4 l	3.20

HEISS

Espresso	2.00
Espresso Macchiato	2.20
Cafe Crème	2.40
Cappuccino	2.80
Milchkaffee	2.80
Heisse Schokolade	2.80
Tee	2.20
Schwarz, Früchte, Pfefferminze, Jasmin, Grün	
Tee aus dem japanischen Eisenkännchen ab 2 Personen, pro Person	2.80

COCKTAILS

Long Island Ice Tea ¹²	0,5 l	8.50
Gin, Wodka, Rum, White Tequila, Triple Sec, Cola, Lime Juice		
Masochist ¹	0,5 l	8.50
Rum, Brandy, Mangofruchtsaftgetränk, Lemon, Lime Juice, Citro		
Georgia Peach ¹	0,5 l	8.50
Gin, Wodka, Rum, Tequila, Pepino Peach, Pfirsichfruchtsaftgetränk		
Pow Wow Punch ¹	0,5 l	8.50
Gin, Wodka, weißer Rum, Tequila, Maracuja Likör, Maracujanektar		
Pina Colada	0,33 l	6.80
Rum, Coconut Sirup, Ananassaft, Sahne, frozen		
Dirty Banana ¹²	0,33 l	6.80
Kahlua, Wodka, Creme de Banana, Banane, Sahne, frozen		
Screaming Orgasm ¹²	0,4 l	6.80
Baileys, Kahlua, Ah...dka, Saaahne		
Melon Ball ¹	0,4 l	6.80
Midori, Wodka, Orangensaft		
Sex On The Beach ¹	0,4 l	6.80
Wodka, Pepino Peach, diverse Säfte, Grenadine		
Touch Down ¹		
Wodka, Apricot Brandy, Maracujanektar, Grenadine	0,4 l	6.80
Jungle Juice „tastes like bubble gum“ ¹	0,4 l	6.80
Grüner Bols, Apricot Brandy, Gin, Orangensaft, Citro		
Caipirinha	0,3 l 6.80 Jumbo 8.50	
Cachaça, Limetten, brauner Rohrohrzucker		
Mojito	0,3 l 6.80 Jumbo 8.50	
Havana, frische Minze, Puderzucker, Limetten		

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Caipi Ginger ¹	0,33 l	4.80
Ginger Ale, Limette, Lime Juice, brauner Rohrohrzucker		
Special Agent Cooper ¹	0,4 l	4.80
Orangensaft, Ananassaft, Zitronen, Grenadine		
Virgin Strawberry Margarita ¹	0,33 l	4.80
Erdbeeren, Roses Lemon, Lime, Zitronen		
Coco Kiss	0,33 l	4.80
Ananassaft, Sahne, Coconut Sirup		

Take away!
Alle Cocktails
und Longdrinks zum
Happy Hour Preis.

LONGDRINKS

Wodka Lemon · Wodka, Bitter Lemon ³⁵	4 cl	5.80
Gin Tonic · Gin, Tonic Water ³	4 cl	5.80
Four Roses Cola · Whiskey, Cola ¹²	4 cl	5.80
Mekhong Cola · Thai Whiskey, Cola ¹²	4 cl	5.80
Campari Orange · Campari ¹ , Orangensaft	4 cl	5.80
Cuba Libre · Havana Rum, Cola ¹² , Limette	4 cl	5.80
Wodka Red Bull · Wodka, Red Bull ¹²⁴	4 cl	6.20

SOURS

Whiskey Sour · Whiskey, Zitronen, Orange, Lime	0,33 l	6.80
Aperol Sour · Aperol ¹³ , Zitronen, Orange, Lime	0,33 l	6.80
Bambus Sour · Bambusschnaps, Zitronen, Orange, Lime	0,33 l	6.80
Wodka Sour · Wodka, Zitronen, Orange, Lime	0,33 l	6.80
Mekhong Sour · Whiskey, Zitronen, Orange, Lime	0,33 l	6.80

Alle Sours mit frisch gepressten Säften, Lemon, Zuckersirup und Cocktailsirische¹

FROZEN MARGARITAS / DAIQUIRIS

Alle Margaritas als Pitcher 17.50 €

Limette · Lemon, Lime Juice, Zitronen	0,33 l	6.80
Erdbeer ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitronen	0,33 l	7.50
Lychee ¹⁰ · Lemon, Lime Juice, Zitronen	0,33 l	7.50
Banane ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitronen	0,33 l	7.50
Mango ¹ · Lemon, Lime Juice, Zitronen	0,33 l	7.50

Alle Margaritas werden nach original mexikanischem Rezept aus frischem Obst und Tequila, Daiquiris mit frischem Obst und Rum hergestellt.¹

WHISKEY

Four Roses Bourbon	4 cl	4.80
Glenlivet Single Malt	4 cl	4.80
Mekhong ¹ Thailand	4 cl	3.80
Mekhong ¹ Thailand	0,375 l	24.50

APERITIFS/DIGESTIFS

Martini Bianco	5 cl	3.80
Ramazotti ¹	5 cl	3.80
Pflaumenwein ¹	5 cl	3.20
Grappa	2 cl	3.20
Sambuca	2 cl	2.80

WEISSWEIN

Pinot Grigio D.O.C. · Tonon-Venetien	0,1 l	2.20
Typisch blumiger Pinot Grigio. Weich, rund, frisch und leicht im Geschmack	0,2 l 0,75 l	4.20 14.20
Chardonnay D.O.C. · Villa Sandi · Piave · Veneto	0,1 l	2.40
frisches Aroma von Zitrusfrüchten mit einem Anflug von süßlichem, leicht würzigem Blütenduft. Frische Säure und mittelkräftiger Körper	0,2 l 0,75 l	4.50 15.20
Lugana D.O.C. · Tenuta Fraccaroli · Lago di Garda	0,1 l	2.80
Trockener, harmonischer Trebbiano mit komplexen Fruchtaromen und feiner Fruchtsäure - herrliche Dichte und kräftige Struktur	0,2 l 0,75 l	5.20 18.20
Bergel Weingut Schneider · Pfalz	0,1 l	3.20
Riesling · Kräftig, saftig und komplex, mit feingliedriger Pfirsich- und Aprikosenfrucht sehr lebendiger Mineralität. Anklänge von Minze, Johannisbeere und einem knackig-filigranen Zitruspiel	0,2 l 0,75 l	5.80 20.20

ROSÉ

Ceraso Rosso I.G.T. · Panizzi · Toskana	0,1 l	2.20
wohlriechend, wenig mit vielschichtigen Aromen: rote Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Veilchen	0,2 l 0,75 l	4.20 14.80

ROTWEIN

Tempranillo Merlot Bodegas Nekeas · Navarra	0,1 l	2.20
80% Tempranillo und 20% Merlot – eine Fruchtarmen nach Pfirsich und Kirschen, angenehm sanft, ausgeglichen und lang im Abgang	0,2 l 0,75 l	4.20 14.20
Cabernet Sauvignon San Felipe · Argentinien	0,1 l	2.40
Sieben Monate im Eichenfass gereift. Fruchtiger Geschmack nach erinnert an Johannisbeere - angenehme Frische, lang im Abgang	0,2 l 0,75 l	4.50 15.20
Cube Rosso I.G.T. · Cantina Novelli · Umbrien	0,1 l	2.80
Cuvée aus Sangiovese, Ciliegiole & Caniolo - weich, angenehm frisch, erinnert an Johannisbeere, feine Tannine, lang im Abgang	0,2 l 0,75 l	5.20 18.20

WEINMIX & CO.

Weinschorle weiß, rot, rosé	0,2 l	3.00
Prosecco Aperol Prosecco, Aperol ¹³	0,1 l	4.10
Spritz Wein, Soda, Aperol ¹³	0,3 l	5.20
Hugo Wein, Soda, Holunderblütensirup	0,3 l	5.20
Sake Japanischer Reiswein	0,2 l	3.50

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Villa Sandi, Spumante	0,1 l	3.50
Prosecco Villa Sandi, Spumante	0,75 l	22.50
Prosecco Villa Sandi, Spumante	take-away 0,75 l	15.00
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	65.00
Veuve Clicquot Brut	take-away 0,75 l	45.00
Veuve Clicquot Brut Piccolo	0,2 l	18.50
Veuve Clicquot Brut Piccolo	take-away 0,2 l	16.00

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

DESSERT ?

SO BAR sushi & cocktails

Happy Hour! Von 17.00 - 20.00 Uhr alle Cocktails und Longdrinks bis 7.50 € für 4.20 €, alle anderen 5.20 €