



JAPANISCHE FUSIONSKÜCHE

LUNCH MENÜ

Unseren Mittagsangebot sind Von
Montag - Freitag (11 Uhr - 15 Uhr)

VORSPEISE

- GYOSA HUHN (3,-€)
- GYOSA VEGETARISCH (3,-€)
- MISO SUPPE MIT TOFU, ALGEN, FRÜHLAUCH (3,5€)
- HARUMAKI (3,5€)
Super Frühlingsrolle mit Garnelen

HOMEMADE LIMONADE

- MARACUJA-MANGO EISTEE (4,5€)
- LIMETTEN EISTEE (4,5€)
- PFIRSICH-HIBISKUS EISTEE (4,5€)

HAUPTSPEISE

B1. YAKI SOBA ^{A, D, L, M}

Japanische Nudelpfanne mit Saison Gemüse, Ei, und spezial Würzsauce

- a. Tofu (vegan) (9,9€)
- b. Huhn (11,9€)
- c. Crispy Chicken (12,9€)
- d. Ente (13,9€)

B2. YAKIMESHI ^{A, L, M}

Reispfanne mit Saison Gemüse, Ei, rote Cashew Öl und spezial Gewürzsauce

- a. Tofu (vegan) (9,9€)
- b. Huhn (11,9€)
- c. Crispy Chicken (12,9€)
- d. Ente (13,9€)

B3. TERIYAKI DONBURI ^{10, M, D, L, A}

Reisschale mit frischem Saison Gemüse und Teriyaki Sauce

- a. Tofu (vegan) (9,9€)
- b. Huhn (11,9€)
- c. Crispy Chicken (12,9€)
- d. Ente (13,9€)

B4. YAKI - UDON ^{L, M}

Jap. Weizennudeln gebraten mit frischem Saison Gemüse und spezial Gewürz Sauce

- a. Tofu (vegan) (9,9€)
- b. Huhn (11,9€)
- c. Crispy Chicken (12,9€)
- d. Ente (13,9€)

LUNCH MENÜ

HAUPTSPEISE

B5. KEANG PHET ^{D, G, M}

Rote Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Saisongemüse und dazu Reis

- a. Tofu (vegan) (9,9€)
- b. Huhn (11,9€)
- c. Crispy Chicken (12,9€)
- d. Ente (13,9€)

B6. KAENG KARI ^{D, G, M [MILD]}

Gelbe Thai-Curry mit Kokosmilch, frischem Saisongemüse und dazu Reis

- a. Tofu (vegan) (9,9€)
- b. Huhn (11,9€)
- c. Crispy Chicken (12,9€)
- d. Ente (13,9€)

B7. YAKINIKU BLACK PEPPER ^{D, L}

Jap. Schwarze Pfeffersauce, Knoblauch Öl, Saisongemüse und dazu Reis

- a. Rind (13,9€)
- b. Garnelen (13,9€)

B8. BOWL ´S TERIYAKISPEISSE ^{10, D, L}

Marinierte Hähnchenspieße, Avocado, Salat, Mais, Gurken, rote Zwiebeln, Möhren und Teriyaki Sauce

B9. BOWL ´S KARAAGE ^{A, D}

Knusprig gebackene Hähnchenstücke, Avocado, Salat, Mais, Gurken, Rote Zwiebeln, Möhren und Teriyaki Sauce

B10. BOWL ´S VEGGIE ^{L, M}

Marinierte Tofutasche, Seealgensalat, Mais, Edamame Bohnen, Rote Beete, Gurken und Sesamdressing

B20. COMBO 1 ^{L, D, C}

8 Stück Lachs Maki, 2 Stück Thunfisch Nigiri, Tobiko, 5 Stück Crunchy Sake Rolls

B21. COMBO 2 ^{C, L, D}

8 Stück Thunfisch Maki, 2 Stück Lachs Nigiri, Tobiko, 5 Stück Crunchy Tuna Rolls

B22. COMBO 3 ^L

8 Stück Gurken Maki, 8 Stück Avocado Maki, 2 Stück Tofutasche Nigiri, 2 Stück Avocado Nigiri, Seealgensalat

GETRÄNKE



APERITIFS

APEROL GRAPEFRUIT ^{1,5,8}	(5CL - 7,5€)
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco, Soda	
LILLET WILDBERRY ¹	(5CL - 7,5€)
Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren Mix	
CRANBERRY CAMPARI SPRITZ	(5CL - 7,5€)
Campari, Cranberry Saft, Soda	
SARTI ROSA SPRITZ ¹	(5CL - 7,5€)
Sarti Rosa, Prosecco, Soda	

PROSECCO

“ALKOHOLFREIE GETRÄNKE” ⁵	(0,1l - 3,9€)
GEROLSTEINER NATURELL	(0,25L-3,5€ / 0,75L-6,9€)
GEROLSTEINER SPRUDEL	(0,25L-3,5€ / 0,75L-6,9€)
FRITZ - COLA ^{1,4,2}	(3,9€)
FRITZ - COLA SUPER ZERO ^{1,4,2}	(3,9€)
FRITZ - LIMO ORANGE ^{1,4}	(3,9€)
FRITZ - LIMO BIO APFELSCHORLE ^{1,4}	(3,9€)
FRITZ BIO LIMONADE ANANAS UND LIMETTEN ^{1,4}	(3,9€)

SCHNAPS

(0,3cl - 3,5€)

ROKU GIN	(3CL - 3,5€)
JAP. SAKE -REISWEIN	(0,2ML - 5,9€)
DRY GIN	(3CL - 3,5€)
WODKA ABSOLUT	(3CL - 3,5€)
TEQUILA GOLD	(3CL - 3,5€)
HAVANA WHITE RUM	(3CL - 3,5€)
JAP.WHISKY	(3CL - 3,5€)

HAUSGEMACHTE
EISTEE

/ LIMONADE

- PASSION TROPICAL

Maracuja-Mango Eistee

(6,9€)
- GINGER OH TOMORROW

Vietnamesisch ÔMai-Zitrone-Ingwer Eistee

(6,9€)
- ZITRUS JAPONICA

Mango-Kumquat Eistee

(6,9€)
- OOLONG-PFIBIKUS

Pfirsich-Hibiskus Eistee

(6,9€)
- ALOE LAZY

Lychee, Aloe Vera, Limetten

(6,9€)
- AYAME DREAM

Kumquat, Limetten, Rohrzucker, Gingle Ale

(6,9€)
- RED VELVET

Cranberry Saft, Limette, Minze, Beeren-Mix, Soda

(6,9€)
- PINKY LADY

Erdbeeren, Limetten, Orange Saft, Pfirsich Sirup

(6,9€)



HAUSGEMACHTE EISTEE

/ WÄRME GETRÄNKE

- G1. AYAME WINTER

Zitronengras, Ingwer, Limetten, Kumquat-Puree, Agaven

(6,5€)
- G2. AUTUMN KYOTO

Orange, Ingwer, Limetten, Minze, Agaven

(6,5€)
- G3. TRA CAM QUE HOA HONG (KÄNNCHEN)

Orange, Zimt, Rosenknospe

(6,5€)
- G4. TRA CUC TAO DO KI (KÄNNCHEN)

Kamille, Jujube, Datteln, Goji Beeren

(6,5€)
- G5. TRA TU HOA (KÄNNCHEN)

Essbarenblüten, Rosen, Kamille, Jasmin

(6,5€)
- G6. TRA LONG NHAN TAO DO KY TU (KÄNNCHEN)

Longan, Jujube, Datteln, Gojibeeren

(6,5€)
- G7. TRA DUONG SINH (KÄNNCHEN)

Rote Goji Beeren, Rosenknospen, Chrysanthemen

(6,5€)
- G8. TRA DUONG NHAN (KÄNNCHEN)

Pfingstrosen, Longan, schwarze Gojibeeren

(6,5€)
- G9. SCHOKOLADE (WARM/KALT)

(6,5€)
- G10. MINZE SCHOKOLADE (WARM/KALT)

(6,9€)
- G11. KOKOS SCHOKOLADE (WARM/KALT)

Kakao, Kokosmilch, Kondensmilch, Sahne, Kokosraspeln

(7,5€)

KAFFE

- KAFFEE CREMA

(3,9€)
- LATTE MACCHIATO

(4,5€)
- CAPPUCCINO

(4,5€)
- ESPRESSO

(3,5€)
- DOPPELTER ESPRESSO

(3,9€)
- MATCHA LATTE (WARM/KALT) "BESTSELLER"

Jap.Grüntee Pulve, Milch, Kondensmilch

(7,5€)
- STRAWBERRY MATCHA LATTE (KALT)

Jap. Grüntee Pulve, Erdbeeren, Milch, Kondensmilch

(7,5€)
- KOKOS KAFFEE (KALT) "BESTSELLER"

Viet-Kaffee mit Kokosmilch, Kondensmilch, Kokosraspeln

(6,9€)
- SALZ KAFFEE (KALT)

Viet-Kaffee mit Kondensmilch, geschlagene Sahne, Salz

(6,9€)
- CA PHE TRUNG (WARM) "BESTSELLER"

Viet-Kaffee mit geschlagenem Eigelb

(6,9€)
- VIET-FILTERKAFFEE (WARM/KALT)

(4,9€)
- VIET-FILTERKAFFEE

Viet-Kaffee mit Kondensmilch

(4,9€)

BIER

- KÖNIG PILSENER (VOM FASS)

(0,3L-3,9€ / 0,5L-4,9€)
- BENEDIKTINER HEFEWEIZEN (VOM FASS)

(0,3L-3,9€ / 0,5L-4,9€)
- BITBURGER ALKOHOLFREIES PILS (FLASCHE)

(0,5L-4,9€)
- BENEDIKTINER HEFEWEIZEN
ALKOHOLFREI (FLASCHE)

(0,5L-4,9€)
- RADLER / DIESEL (VOM FASS)

(0,3L-3,9€ / 0,5L-4,9€)
- KÖSTRITZER SCHWARZBIER (FLASCHE)

(0,5L-4,9€)
- KIRIN ICHIBAN (FLASCHE)

Japanische Bier

(0,33L-3,9€)





COCKTAIL

/ LONGDRINKS

PINA COLADA	(9,8€)
weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme	
MOJITO	(9,8€)
weißer Rum, Limettensaft, Mlnze, Rohrzucker, Soda	
MAI TAI	(11,5€)
Dark Rum, White Rum, Cointreau, Limetten, Ananassaft	
ERDBEERTAILS	(9,8€)
Rum, Ginger Ale, Erdbeeren, Limetten, Rohrzucker	
LONG ISLAND ICED TEA	(9,8€)
Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Limetten, Cola	
TROPICAL MARGARITA	(9,8€)
Tequila, Blue Curacao, Ananassaft, Limetten	
TEQUILA SUNRISE	(9,8€)
Tequila Gold, Orange, Limetten, Grenadine	
ROLLS ROYCE	(9,8€)
Cognac, Cointreau, Orangensaft	
PORNSTAR MARTINI	(9,8€)
Wodka, Ananassaft, Limetten, Vanillesirup, Prosecco	
ESPRESSO MARTINI	(9,8 €)
Wodka, Kaffeelikör, Espresso	

COCKTAIL

/ ALKOHOLFREIE

COCONUT KISS	(8,9€)
Kokos Sirup, Ananassaft, Sahne	
IPANEMA	(8,9€)
Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
MINT COOLER	(8,9€)
Pfefferminzsirup, Limetten, Orangensaft, Maracujasaft	
CINDERELLA	(8,9€)
Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	
SWIMMING POOL	(8,9€)
Blue Curacao Sirup, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
SWEET DAY MOJITO	(8,9€)
Limetten, Minze, Erdbeeren, Rohrzucker, Soda	
BLUE SEA MOJITO	(8,9€)
Limetten, Minze, Blue Curacao, Rohrzucker, Soda	



WEISSWEIN

- **RIESLING “ALTE REBEN”**
VINUM RIESLING CHAMPION
Münsterer Pittersberg, Qualitätswein - Trocken
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€
- **GRAUBURGUNDER “GANZ IN WEISS”**
Weingut Hammel, Pfalz, Qualitätswein - Trocken
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€
- **RIESLING “LAUBENHEIMER**
KARTHÄUSER” - GOLD AWC VIENNA
Weingut Adelseck, Nahe, Qualitätswein - Feinherb
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€



ROSÉWEIN

- **SPÄTBURGUNDER**
Weingut Adelseck, Nahe, Qualitätswein - Feinherb
0,2l 7,9€ Fl. 0,75l 27,0€



ROTWEIN

- SAINT MONT "LES VIEILLES VIGNE" (FRANCE)

Plaimont Terroirs Pyrénées, AOP - Trocken
0,2l 8,9€ FI. 0,75l 29,0€

- TEMPRANILLO RESERVA (ESPANA)

Bodega Zinio, Rioja, DOCa - Trocken
0,2l 8,9€ FI. 0,75l 29,0€

FOOD



SUPPE

V1. MISO SHIRO ^{L, M}

Miso Suppe mit

- a. Tofu, Algen und frühlingszwiebeln (5,5€)
- b. Lachs, Algen und Frühlingszwiebeln (5,9€)

V2. DUMPLING SUPPE MIT GARNELEN ^{A, D} (5,9€)

Klarerpilz Brühe mit Shitakepilze, Kräuterseitlinge und Pakchoi

V3. TOM KHA SUPPE ^{D, G}

Kokosmilch, Thai Basilikum, Zitronengras und Thai-Ingwer

- a. Garnelen (5,9€)
- b. Vegetarisch (5,5€)
- c. Huhn (5,7€)

SALAT

V4. AYAME SALAT (BESTSELLER) ^{B, D, M}

knackigem Salat, Cherry Tomaten, Mais, Pinienkerne, Kürbiskerne und hausgemachte Ayame-Dressing

- a. Ohne Topping (7,9€)
- b. mit 3 knusprigem Garnelen (8,9€)
- c. mit 3 Stk. Teriyaki-Spieße (9,9€)
- d. mit 3 Stk. gegrilltem Lachsfilet (12,9€)

V5. LACHS SALAT „KAIZOKU“ ^{A, D, M} (9,5€)

mit Mango, Gurken, Avocado, Tobiko
dazu hausgemachte Mango-chilli-mayonnaise

V6. THUNFISCH SALAT „AKAIZO“ ^{A, D, M} (11,5€)

mit Mango, Gurken, Avocado, Tobiko
dazu hausgemachte Trüffelmayonnaise

V7. GOMA WAKAME (JAPANISCHE ART) ^{I, L} (5,9€)

Seealgensalat mit Sesam

V8. KIMCHI SALAT (KOREANISCHE ART) ^{L, D} (5,9€)

scharfe Chinakohl Salat mit Rettich und Möhren

AYAME TAPAS / SNACKS

V9. EDAMAME BEANS ^{M, L}

gedämpfte grüne Sojabohnen mit

- a. Meersalz (5,9€)
- b. Spicy mit chili sesam Gewürz (5,9€)

V10. HARUMAKI ^{D, L (4 STÜCK)} (5,9€)

Frühlingsrolle mit Garnelenfüllung und Sweet Chilisauce

V11. SAMOSA ^{D, L (4 STÜCK)} (5,5€)

grüne vegetarische Teigtasche mit Gemüsefüllung und Sweet Chilisauce

V12. SUMMER ROLLS ^{D, L, IO, I}

Reispapierrolle mit frischem Salat und Kräuter
dazu dunkle würzige Soße

- a. gebackene Garnelen (5,9€)
- b. vegetarisch (5,5€)
- c. knusprige Hähnchen (5,7€)

V13. TORI KARAAGE ^{A, D, L} (6,9€)

Hähnchenfleisch aus der Keule, gebacken im Tempurateig mit
Sweet Chili und Chili Mayonnaise

V14. TERIYAKI SPIESSE ^{I, IO, L (3 STÜCK)} (5,9€)

marinierte und gegrillte Hähnchenspieße nach japanische Art

V15. LACHS TATAKI ^{I, IO, L} (12,9€)

Geflammtes Lachsfilet, Frischkäse, Teriyakisofe, Shisokresse

V16. THUNFISCH TATAKI ^{I, IO, L} (13,9€)

Geflammtes Lachsfilet, Frischkäse, Teriyaki Sauce, Shisokresse

V17. POTATO STRINGS ^{A, D, L (4 STÜCK)} (5,9€)

Garnelen gebacken im Kartoffelnetz

V18. GYOSA MARUMATSU ^{D, L, M (4 STÜCK)}

Teigtaschen mit Füllung, Teriyakisofe

- a. Vegetarisch (5,5€)
- b. Huhn (5,7€)

V19. CHICKEN CHAR SIU BUNS ^{B, D, M (3 STÜCK)} (5,9€)

Hefeteigtaschen gefüllt mit Hoisin Hühnerfleisch und Gemüse

V20. „PLATE TO SHARE“

- GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTEN

zusammengestellt von unserem Chefkoch.

Mix Tapas Platte für 2 Personen (19,9€)

Mix Tapas Platte für 4 Personen (35,9€)

AYAME CHEF'S CHOICE

10. KOREAN FRIED CHICKEN 🍗 (18,9€)

Knusprig gebackene Hähnchenstücke mit Korea Chilisaucе, dazu Reis und Crispyseetang

11. CREME "A LA PARIS" SAUCE A, D, L (BESTSELLER)

Pfannen Gemüse, Würzige Kräuter Creme Sauce,- dazu Reis serviert

- a. Crispy Chicken (17,9€)
- b. Smoky Grill Chicken (17,9€)
- c. Ente (18,9€)

12. JAPCHAE A, D, L, M

Koreanische Glasnudeln mit Shiitake, Sesamöl, feine Julienne Gemüse, dazu Kimchi als Beilage

- a. Tofu (vegan) (15,9€)
- b. Huhn (16,9€)
- c. Rindfleisch (17,9€)

13. BULGOGI BEEF (KOREAN BBQ) 10, D, L (18,9€)

Rindfleisch gebraten nach Koreanische art, Zwiebeln, Shiitake, Kräuterseitlinge, dazu Reis mit Crispy Seetang

14. UNAGI DONBURI C, D, L, M (23,9€)

gegrillte Aal mit Unagi Sauce, dazu Reis mit Crispy Seetang



HAUPTSPEISEN

20. TERIYAKI 10, M, D, A, L

Dunkle würzigem Sauce japanische Art mit frischem Saison Gemüse, dazu Reis

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)

21. YAKINIKU 10, M, D, A, L

Jap. schwarze Pfeffersauce, Knoblauchöl, gebraten mit frischem Saison Gemüse, dazu Reis

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)

22. KAENG KARI D, G, M

cremige Gelbe-Thai-Curry Saure mit frischem Saison Gemüse, Thai-Basilikum, dazu Reis

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)

23. KAENG MASSAMAN D, G, M

Cremige Rote-Thai-Currysauce mit frischem Gemüse, Thai-Basilikum, Kartoffeln, Erdnuss, Cashewkerne, dazu Reis

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)

24. YAKI SOBA A, D, L, M

Japanische Nudelpfanne mit Ei, frischem Saisongemüse mit unser spezialwürzsauce verfeinert

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)

25. YAKI UDON A, D, L, M

Jap. dicke Weizennudeln gebraten mit frischem Saisongemüse mit unser spezialwürzesauce verfeinert

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)





YAKINIKU - SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

bitte wählen Sie Ihre Beilagen
und Saucen separat zum Menü

30. RINDER ENTRECÔTE (CA. 250G) (23,9€)

Saftig Medium gebratenes Rib-Eye Steak:

Empfehlung:

- Trüffelöl Pamesan Pommes
- Creme A LA Paris Sauce

31. RINDER ENTRECÔTE “ BAYOU BLAST” (CA. 250G) (23,9€)

mit scharfe Würzigen Kräutermantel

Empfehlung:

- Pfannen Gemüse
- Pommes
- Steakhouse Sauce
- Schw. Pfeffersauce

32. SALMON ON FIRE ^c (CA. 230G) (22,9€)

Gegrillte Schottische Lachsfilet

Empfehlung:

- Reis mit Crispy Seetang
- Creme A LA Paris Sauce
- Teriyaki Sauce

33. SESAM TUNA TATAKI ^{L, C} (23,9€)

Medium gegrillte Thunfischfilet mit Sesamkruste

Empfehlung:

- Reis mit Crispy Seetang
- Teriyaki Sauce

34. SMOKY’S GRILL CHICKEN ^{L, C} (CA. 240G) (17,9€)

Hähnchenbrustfilet gegrillt mit würzigem Kräutermantel

Empfehlung:

- Creme A LA Paris Sauce
- Pommes Frittiert



BEILAGEN

40. POMMES FRITES (5,-€)

41. TRÜFFELÖL PARMESAN
POMMES (6,9€)

42. WESTEN TWISTER (5,9€)

43. SWEET POTATO (6,9€)

44. POMM FRY´N´DIP (5,9€)

45. REIS MIT CRISPY SEETANG
(5,-€)

46. PFANNEN GEMÜSE (5,-€)

47. BEILAGEN SALAT (5,-€)



SAUCEN /DIP

48. KETCHUP / MAYONNAISE (1,-€)

49. TRÜFELLMAYONAISE (3,5€)

50. CREME A LA PARIS SAUCE (4,-€)

51. TERIYAKI SAUCE (3,-€)

52. SCHW. PFEFFERSAUCE (3,-€)

53. STEAKHOUSE SAUCE (3,-€)

54. ROTE-CURRY SAUCE (3,-€)

55. GELBE-CURRY SAUCE (3,-€)

60. MISO DASHI RAMEN A, L, M

Hühnerbrühe aus Misobasis, Pakchoi, Sproßen, Mais, Algenblatt, Ei und Fleischtopping nach Wahl

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Smoky Grill Chicken (15,9€)
- c. Rindfleisch (16,9€)

61. SHOYU RAMEN A, L, M

Hühnerbrühe aus Sojasoßenbasis mit Pilzen, Sproßen, Mais, Ei und Fleischtopping nach Wahl

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Smoky Grill Chicken (15,9€)
- c. Rindfleisch (16,9€)



NUDELN

NUDELNSUPPE

62. TAN TAN RAMEN A, B, L, M

Hühnerbrühe aus Erdnuss-Sesam Paste, Toban Djan, Pakchoi, Pilze, Mais, Ei und Fleischtopping nach Wahl

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Smoky Grill Chicken (15,9€)
- c. Rindfleisch (16,9€)

63. KITSUNE UDON L, M, A

Kräftiger Pilzbrühe, Tofutaschen, Pakchoi, Pilze, Algenblätter, Ei und Topping nach Wahl

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Smoky Grill Chicken (15,9€)
- c. Rindfleisch (16,9€)

64. KOKOS UDON M, D, G

Udon Nudeln im Kokosmilch, frischem Saisongemüse

- a. Tofu (vegan) (12,9€)
- b. Huhn (13,9€)
- c. Crispy Chicken (14,9€)
- d. Ente (15,9€)
- e. Garnelen (15,9€)
- f. Rindfleisch (15,9€)



AYAME BOWLS

70. SAKE BOWL´S ^{A, D, L} (16,5€)

Frisches Lachsfilet, Salat Mix, Avocado, Gurke, Mais, Ingwer, Wasabi, Tobikko, Bowl´s Dressing

71. TUNA BOWL´S ^{A, D, L} (17,5€)

Thunfisch Filet, Salat Mix, Avocado, Gurken, Mais, Ingwer, Wasabi, Tobikko, Bowl´s Dressing

72. KARAAGE BOWL´S ^{A, D, L} (16,5€)

Knusprige Hähnchenstücke, Salat Mix, Avocado, Gurken, Mais, Edamame, Teriyaki Sauce

73. TERIYAKI BOWL´S ^{A, D, L, 10} (16,5€)

Marinierte Hähnchenspieße, Salat Mix, Avocado, Gurken, Mais, Edamame, Teriyaki Sauce

74. VEGGIE BOWL´S ^{L, M} (15,9€)

Marinierte Tofutaschen, Avocado, Gurken, Mais, Algensalat, Rote Beete, Reisflakes, Sesamdressing

75. SATSUMAIMO BOWL´S ^{L, B, M} (15,9€)

Mit Süßkartoffeln Pommes, Gurken, Mais, Brokkoli, Rote Beete, Pinien-, Kürbis-, Erdnusskerne, Sesam-dressing

76. SAKE - YAKI BOWL´S ^{10, L, C} (17,9€)

Gegrillte Lachsfilet mit feinem Salatstreifen, Mango, Avocado, Gurken, Ingwer, Wasabi, Tobikko, Teriyaki Sauce, Tamago

77. TUNA - YAKI BOWL´S ^{10, L, C} (18,9€)

Gegrillte Thunfischfilet mit feinem Salatstreifen, Mango, Avocado, Gurken, Ingwer, Wasabi, Tobikko, Teriyaki Sauce, Tamago

S
U
S
H
I



Classic Hosos **MAKI**
(8 STÜCK)

- | | |
|---|--------|
| S1. KAPPA MAKI - GURKEN ^L | (5,5€) |
| S2. AVO MAKI - AVOCADO ^L | (5,9€) |
| S3. SAKE MAKI - LACHSFILET ^C | (5,9€) |
| S4. TUNA MAKI - THUNFISCHFILET ^C | (6,5€) |
| S5. EBI MAKI - GEKOCHTE GARNELEN ^E | (5,9€) |
| S6. SURIMI MAKI - KREBSFLEISCH ^{N, D} | (5,9€) |
| S7. TAMAGO MAKI - JAPANISCHE OMELETTE ^{A, L} | (5,5€) |
| S8. EBI TEMPURA MAKI - GEBACKENE GARNELEN ^{E, D} | (6,5€) |



Spezial Hosos **MAKI**
(8 STÜCK)

- | | |
|---|--------|
| S9. SAKE AVO MAKI - LACHS, AVOCADO ^C | (6,5€) |
| S10. SAKE MANGO MAKI - LACHS, MANGO ^C | (6,5€) |
| S11. TUNA AVO MAKI - THUNFISCH, AVOCADO ^C | (6,9€) |
| S12. TUNA KAPPA MAKI - THUNFISCH, GURKEN ^C | (6,9€) |
| S13. SAKE-YAKI MAKI - LACHS GEBRATEN ^{C, A, L, 10} | (6,5€) |
| S14. TUNA-YAKI MAKI - THUNFISCH GEBRATEN ^{C, A, L, 10} | (6,9€) |

NIGIRI SUSHI
(2 STÜCK)

- | | |
|--|--------|
| S20. SAKE NIGIRI - LACHSFILET | (5,5€) |
| S21. MAGURO NIGIRI - THUNFISCHFILET | (5,9€) |
| S22. EBI NIGIRI - GEKOCHTE GARNELEN | (5,5€) |
| S23. INARI NIGIRI - TOFUTASCHEN | (5,-€) |
| S24. TAMAGO NIGIRI - JAP. OMELETTE | (5,-€) |
| S25. AVO NIGIRI - AVOCADO | (5,5€) |
| S26. ABURI-SAKE
- LACHS FLAMBIERT, TERIYAKI SAUCE | (6,5€) |
| S27. ABURI-MAGURO
- THUN. FLAMBIERT, TERIYAKI SAUCE | (6,9€) |
| S28. SAKE GUNKAN
- LACHS GEBRATEN IN SCHIFFCHEN | (6,5€) |
| S29. TUNA GUNKAN
- THUN. GEBRATEN IN SCHIFFCHEN | (6,9€) |



INSIDE OUT SPEZIAL (8 STÜCK)

S30. DEEP OZEAN ^{A, D, K, L} (16,9€)
Garnelen tempura, Gurken, Avocado, Frischkäse, Tuna-Topping und Trüffelmayo

S31. FIRE HOT SALMON ^{A, B, D, L} (15,9€)
Garnelen tempura, Gurken, Avocado, Frischkäse, Lachs-Topping und Hot Spicy Sauce

S32. CRISPY STAR ^{10, A, D, L} (15,9€)
Gemüse im Tempurateig, Avocado, Frischkäse, Lachs-Topping, Spezial Mayo, Crunchyflakes

S33. FRUITY CRAB ^{A, D, L, N} (16,9€)
Surimi, Garnelen, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Spezial Mayo, Crunchyflakes

S34. ABURI SALMON ^{A, D, L} (15,9€)
Garnelen Tempura, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Flambierte Lachs-Topping, spezial Mayo, Tobikko

S35. ABURI TUNA ^{A, D, L, N} (16,9€)
Surimi, Garnelen, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Flambierte Thunfisch-Topping, Trüffelmayo, Tobikko

S36. SATSUMAIMO SENSU ^{L, D} (14,9€)
Süßkartoffel Pommes, Avocado, Crunchyflakes, Sesam-dressing

S37. VEGGIE ROYAL ^{M, D} (14,9€)
Inari Tofutasche, Avocado, Gurken, Crunchyflakes, Sesam-dressing



FUTO MAKI (10 STÜCK)

S40. FUJITORA ^{1, A, N} (16,9€)
Lachs, Thunfisch, Krebsfleisch, Avocado, Gurken, Frischkäse, Tobikko

S41. SPICY SALMON ^{L, 1, A, N} (15,9€)
Lachs, Rucola, Gurken, Avocado, Frischkäse, Hot Spicy Sauce, Tobikko

S42. SPICY TUNA ^{L, 1, A, N} (16,9€)
Thunfisch, Rucola, Gurken, Avocado, Frischkäse, Hot Spicy Sauce, Tobikko

S43. BIG TIGER ^{L, 1, A, N, D} (17,9€)
Garnelen Tempura, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Tobikko, Spezial Mayo

S44. TORI CRUNCH ^{A, D, L} (16,9€)
Crispy chicken, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Crunchyflakes, spezial Mayo

S45. CRISPY VEGGIE ^{10, D, L} (14,9€)
Gemüse im Tempurateig, Avocado, Gurken, Sesamdressing, Crunchyflakes

CRUNCHY ROLL'S

S50. NORWAY'S CRUNCH ^{10, A, D, L} (5 STK. - 8,9€ / 10 STK. - 15,9€)
Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

S51. YELLOW TAIL'S CRUNCH ^{10, A, D, L} (5 STK. - 9,5€ / 10 STK. - 16,5€)
Thunfisch, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

S52. EBISURI ^{10, A, D, L, N} (5 STK. - 8,9€ / 10 STK. - 15,9€)
Krebsfleisch, gekochte Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

S53. TAMAGO SAN ^{10, A, D, L} (5 STK. - 8,9€ / 10 STK. - 15,9€)
Jap. Omelette, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spezial Mayonnaise

S54. CRISPY CHICKEN ^{10, A, D, L} (5 STK. - 8,9€ / 10 STK. - 15,9€)
Knusprigen Hähnchen, Gurken, Avocado, Mango, Frischkäse, Spezial Mayonnaise



SUSHI COMBO

C1. COMBO 1 ^{L, D, C} (21,9€)
8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, Tobikko, 5 Stk
Crunchy Sake Rolls, Seealgen Salat

C2. COMBO 2 ^{L, D, C} (22,9€)
8 Stk. Thunfisch Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, Tobikko, 5 Stk
Crunchy Tuna Rolls, Seealgen Salat

C3. COMBO 3 ^L (18,9€)
8 Stk. Gurken Maki, 8 Stk. Avo Maki, 2 Stk Tofutasche Nigiri,
2 Stk. Avo Nigiri, Seealgen Salat

C4. COMBO 4 ^{C, L} (22,9€)
8 Stk. Lachs Mango Maki, 2 Stk. Aburi Sake Nigiri, 4 Stk.
Sake Tataki, 2 Stk. Spicy Sake Gunkan

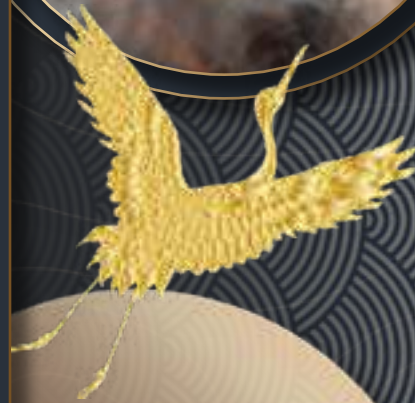
C5. COMBO 5 ^{A, L, C, D} (22,9€)
5 Stk. Tori Crunch, 8 Stk. Garnelen Tempura Maki, 3 Stk.
Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen

C6. COMBO 6 ^{L, C} (2 PERSONEN) (48,9€)
8 Stk. Aburi Salmon, 8 Stk. Aburi Tuna, 8 Stk. Avo Maki, 2
Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 4 Stk. Lachs Sashimi

C7. COMBO 7 ^{L, C} (3 PERSONEN) (59,9€)
10 Stk. Fujitora, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 8
Stk. Avo Maki, 3 Stk. Lachs Tataki, 3 Stk. Thunfisch Tataki, 10
Stk. Crunchy Sake, Seealgen Salat

C8. COMBO 8 ^{A, L, C} (4 PERSONEN) (105,9€)
10 Stk. Crunchy Sake, 10 Stk. Crunchy Tuna, 10 Stk. Big Tiger
Rolls, 8 Stk. Veggie Royal, 8 Stk. Avo Maki, 8 Stk. Gurken
Maki, 4 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Thunfisch Nigiri, 4 Stk. Lachs
Tataki, 4 Stk. Thunfisch Tataki, Seealgensalat

C9. FINAL FANTASY (5 - 6 PERSONEN) (129,9€)
Mega Sushi Platte, das Beste Sushi und Tapas für Sie
zusammengestellt auf eine Platte



DESSERT

D1. DAIFUKU ^{G, L, D} (7,9€)
Jap. Reiskuchen mit Cremefüllung
Matcha Creme
Sesam Creme

D2. MOCHI EISCREME ^{G, D} (7,9€)
3 Stk. Mochi Eis in verschiedene Geschmack

D3. LAVA CAKE ´S ^{A, G, D} (8,9€)
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Schoko
Dekor, Sahne

D4. BELLY JELLY ^{A, G, D} (8,9€)
Creme Vallie mit Obst und Dessertsauce

D5. EYE CATCHER 2 PERS. ^{A, G, D} (18,9€)
Überraschungs-Dessertplatte für 2 Personen



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL.

MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

- A. Eier
- B. Erdnüsse
- C. Fisch
- D. Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
- E. Krebstiere
- F. Lupinen
- G. Milch einschließlich Laktose
- H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und Sulfite
- J. Sellerie
- K. Senf
- L. Sesamsamen
- M. Sojabohnen
- N. Weichtiere (Mollusken)
- *Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, mit Farbstoff, Glutamat, Krabbenextrakt, Aroma, Eiweiß, Soja Protein, Eigelb, Salz, Zucker

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- 1. mit Farbstoff
- 2. Koffeinhaltig
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. Säuerungsmittel
- 5. mit Konservierungsmittel
- 6. mit Süßstoff
- 7. enthält eine Phenylalaninquelle
- 8. chininhaltig
- 9. Stabilisatoren
- 10. Geschmacksverstärkung
- 11. Taurin
- Scharf