



DIENSTAGS

M1. KOKOS-MANGO TOFU 10.9€

Kokos-Mango Soße mit Tofu, Zitronengras, Gemüse, serviert mit Reis

M2. UDON HÄHNCHEN 10.9€

gebratene Udon-Nudeln mit Hähnchen, Gemüse, Koriander, Röstzwiebel

M3. BUN TRON GA 9.9€

Nudeln Salat (kalt serviert) mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, Koriander, Salat, Reissnudeln, Fischsoße, Röstzwiebel, Erdnuss

M4. DONBURI LACHS 13.9€

100g rohes Lachsfilet, Mais, Avocado, Gurke, Edamame, Salat, Kürbis, Rettich, Mango, serviert mit Sushi-Reis und Teriyaki- und Cocktail-Soße

MITTWOCHS

M5. KOKOS-ERDNUSS HÄHNCHEN 10.9€

Kokos-Erdnuss Soße mit Hähnchen, Gemüse, serviert mit Reis

M6. RAMEN HÄHNCHEN 10.9€

japanische Schoyu-Ramen mit Ei, Sojasprossen Mais, Seetang mit Hähnchen

M7. UDON RIND 11.9€

gebratene Udon-Nudeln mit Rind, Gemüse, Koriander, Röstzwiebel

M8. YASAI PLATE I 12.0€

6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 8 Stk.Veggie. I.O

DONNERSTAGS

M9. KOKOS-CURRY HÄHNCHEN 10.9€

Kokos-Curry Soße mit Hähnchen, Limettenblättern, Zitronengras, Gemüse, serviert mit Reis

M10. UDON TOFU 9.9€

gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Koriander, Röstzwiebel

M11. PHO GA 10.9€

traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Hähnchen, Koriander, Lauchzwiebeln und Sojasprossen

M12. MAKI MIX 11.5€

6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Tuna Maki, 6 Stk. Sake Maki

FREITAGS

M13. KOKOS-ERDNUSS ENTE 13.9€

Kokos-Erdnuss Soße mit Ente, Gemüse, serviert mit Reis

M14. BUN TRON NEM 10.9€

Nudeln Salat (kalt serviert) mit Huhn-Frühlingsrollen, Koriander, Salat, Reisnudeln, Fischsoße, Röstzwiebel, Erdnuss

M15. RAMEN TOFU 9.9€

japanische Schoyu-Ramen mit Ei, Sojasprossen, Mais, Seetang mit Tofu

M16. DONBURI YAKI 12.0€

gegrillte Hähnchenspieße, Mais, Avocado, Gurke, Edamame, Salat, Kürbis, Rettich, Mango, serviert mit Sushi-Reis und Teriyaki- und Cocktail-Soße

SUPPEN

S1. MISOSHIRU

japanische Suppe mit Miso-paste, Tofu, Seetang, Lauchzwiebel. Wahlweise mit:

japanese soup, silktofu, seaweed, spring onion with:

- | | | | |
|----------------|---|-------|------|
| a) vegetarisch |  <i>vegetarian</i> | | 5.5€ |
| b) Lachs | <i>salmon</i> | | 6.5€ |



S2. GYOZA SUPPE

5.5€

vegetarische Teigtaschen Suppe, Gemüse & Koriander

vegetarian dumplings soup

S3. TOM YUM

Gemüse, Lauchzwiebel, Koriander. Wahlweise mit:

vegetable, spring onion, coriander with:

- | | | | |
|---------------|---|-------|------|
| a) Tofu |  <i>tofu</i> | | 5.5€ |
| b) Garnelen | <i>prawn</i> | | 5.5€ |
| c) Fischarten | <i>fish</i> | | 6.9€ |



S4. TOM KHA

Kokosmilch, Gemüse, Lauchzwiebel, Koriander. Wahlweise mit:

cocosmilk, vegetable, spring onion, coriander with:

- | | | | |
|-------------|---|-------|------|
| a) Tofu |  <i>tofu</i> | | 5.5€ |
| b) Hähnchen | <i>chicken</i> | | 5.9€ |

SALAD

S5. WAKAME

Seetangsalat
seaweed salad

5.5€



S6. KIM CHI

fermentiertes Gemüse
fermented vegetables

6.0€

S7. AVOCADO SALAT

Avocado, gemischter Salat, Cocktail-Soße
avocado, mixed salad, cocktail sauce

6.9€



S8. GOI XOAI

Mango salat mit Kohlrabi, Karotten, Mangostreifen, Erdnuss, Sesam, Röstzwiebel, Koriander, Knoblauch, Chili. Wahlweise mit:

mango, kolrabi, carrot, peanut, sesame, roasted onion, coriander, garlic, chili with:

- | | | |
|--|-------------------------|------|
| a) Vegetarisch  | <i>vegetarian</i> | 6.5€ |
| b) Hähnchen | <i>chicken</i> | 6.5€ |
| c) Garnelen | <i>prawn</i> | 6.9€ |



S9. HORENSO NO GOMA-AE

blanchierten Blattspinat
blanched spinach

5.5€



S10. CEVICHE

verschiedene rohe Fischarten mit Koriander, Chilli, rote Zwiebeln, Limetten
various rawed fishes with coriander, chili, onion, lime

11.9€



VORSPEISE

V1. EDAMAME



5.5€

knackige japanische Bohnen, Meersalz
Japanese soybean, sea salt



V2. CRISPY TOFU



5.9€

panierter Bio-Tofu im Tempura-Teig mit
Teriyaki-Soße (3 Stk.)
deep-fried tofu with teriyaki sauce (3 pc.)

V3. TORI KARAAGE

5.9€

frittiertes japanisches Hähnchen mit
Cocktail-Soße
*deep-fried chicken nuggets with
cocktail sauce*



V4. GYOZA

frittierte Teigtaschen mit Teriyaki-Soße (4 Stk.).
Wahlweise mit:
*deep-fried dumpling with teriyaki sauce (4 pc.)
with:*

- | | | | |
|---------------------|---|-------------------|------|
| a) Gemüse-Füllung |  | <i>vegetarian</i> | 5.5€ |
| b) Hähnchen-Füllung | | <i>chicken</i> | 5.9€ |

V5. HA CAO

6.5€

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen-Füllung
und Teriyaki-Soße (3 Stk.)
*steamed dumpling with schrimp,
teriyakik sauce (3 pc.)*





V6. POMMES

- a) Süßkartoffel
(Cocktail-Soße)
- b) Kartoffel
(Cocktail-Soße)

*Sweet potato Frenched fries.
(Cocktail sauce) 5.9€*

*Frenched fries
(Cocktail sauce) 5.9€*

V7. EBI TEMPURA

6.5€

frittierte panierte Garnelen mit Teriyaki-Soße (2 Stk.)
deep-fried prawns with teriyaki sauce (2 pc.)



V8. NEM

knusprige Frühlingsrollen mit Süßsauer-Soße. Wahlweise mit:
fried springrolls, sweet and sauer sauce with

- a) Gemüse-Füllung (8 Stk.)  *vegetarian (8 pc.) 5.9€*
- b) Hähnchen-Füllung (3. Stk) *chicken (3 pc.) 6.5€*

V9. NEM RE CHIEN

6.9€

kleine knusprige spezielle vietnamesische Frühlingsrollen mit
Garnelen und Gemüse mit Süßsauer- Soße (4 Stk.)
*mini fried vietnamese springrolls with shrimps, vegetable,
sweet and sauer sauce (4 pc.)*



V10. GOI CUON

Sommerrolle mit Salat, Reisnudeln, Gurke, Mango, Koriander, Minze
im Reispapier-Mantel mit Erdnuss-hoisin-soße. Wahlweise mit:
*Summerrolls with salad, rice noodle, cucumber, mango, coriander,
mint, peanut hoisin sauce with:*

- a) Tofu  *tofu 6.5€*
- b) Hähnchen *chicken 5.9€*
- c) Panierter Lachs *salmon 5.9€*
- d) Garnelen *prawn 6.9€*



V11. VORSPEISE PLATTE FÜR ZWEI

19.5€

Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü
Various appetizer from our Starter-Menu for two

FANCY VORSPEISE

V12. TUNA TATAKI 12.5€

angebratener Thunfisch, Schnittlauch mit
Spicy Teriyaki-Soße
tuna with chive, spicy teriyaki sauce



V13. TUNA CARPACCIO 11.5€

Hauchdünne Thunfisch-Scheibe, Schnittlauch,
Peperoni mit Ponzu-Soße
Tuna carpaccio, chive, pepperoni, Ponzu sauce

V14. TUNA ABURI 12.5€

Flambierter Thunfisch, Schnittlauch, Peperoni
mit Miso-Soße oder Ponzu-Soße
*Flambéed tuna, chive, pepperoni with Ponzu or
Miso sauce*



V15. ALMON ABURI 11.5€

Flambierter Lachs, Schnittlauch, Peperoni mit
Miso-Soße oder Ponzu-Soße
*Flambéed salmon, chive, pepperoni with Ponzu
or Miso sauce*

V16. HOTATEGAI CARPACCIO 12.5€

Jakobsmuscheln, Schnittlauch, Peperoni mit
Ponzu-Soße
scallop, chive, pepperoni with Ponzu sauce



GEGRILLTE VORSPEISE

Y1. YAKI TOFU 5.0€

gegrilltes Bio-Tofu mit Teriyaki-Soße
grilled tofu with teriyaki sauce



Y2. YAKI TORI 5.0€

gegrilltes Hähnchen mit Teriyaki-Soße
grilled chicken with teriyaki sauce

Y3. YAKI HOTATEGAI 6.5€

gegrillte Jakobsmuschel mit Teriyaki-Soße
grilled scallop with teriyaki sauce



Y4. YAKI EBI 6.0€

gegrillte Garnelen mit Teriyaki-Soße
grilled prawns with teriyaki sauce

KID-MENÜ

K1. HAPPY MEAL I 9.5€

frittiertes japanisches Hähnchen mit Pommes
und Cocktail-Soße
*japanese chicken nuggets with French fries,
cocktail sauce*



K2. HAPPY MEAL II 10.5€

frittierte Garnelen mit Reis und Teriyaki-Soße (3stk.)
deep fried prawns with rice, teriyaki sauce (3pc.)

GRILL



G1. SAKE TERIYAKI 19.9€

gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Salat, Kimchi, verfeinert mit Teriyaki-Soße, serviert mit Pommes oder Reis
grilled salmon filet with vegetable, salad, kimchi, teriyaki sauce, served with French fries or rice

WOK

W1. UDON

Gebratene japanische Weizennudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebel. Wahlweise mit:
japanese wheat noodles fried in wok with vegetable, coriander, roasted onion with:

a) Tofu 	<i>tofu</i>	12.9€
b) Hähnchen	<i>chicken</i>	13.5€
c) Rindfleisch	<i>beef</i>	14.9€
d) Ente	<i>duck</i>	16.5€
e) Garnelen	<i>prawns</i>	16.5€
f) Veggie Ente 	<i>vegetarian duck</i>	14.9€



W2. PHO XAO

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebel. Wahlweise mit:
Vietnamese rice noodles fried in wok with vegetable, coriander, roasted onion with:

a) Tofu 	<i>tofu</i>	12.9€
b) Hähnchen	<i>chicken</i>	13.5€
c) Rindfleisch	<i>beef</i>	14.9€
d) Ente	<i>duck</i>	16.5€
e) Garnelen	<i>prawns</i>	16.5€
f) Veggie Ente 	<i>vegetarian duck</i>	14.9€



W3. KOKOS CURRY

Curry-Kokos-Soße mit Limettenblättern, Zitronengras, Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
coco-curry sauce with lime leaves, lemon grass, vegetable, served with rice

a) Tofu 	<i>tofu</i>	12.9€
b) Hähnchen	<i>chicken</i>	13.5€
c) Rindfleisch	<i>beef</i>	14.9€
d) Ente	<i>duck</i>	16.5€
e) Garnelen	<i>prawns</i>	16.5€
f) Veggie Ente 	<i>vegetarian duck</i> ...	14.9€
g) Verschiedene Fischarten 	<i>mixed fishes</i>	16.9€



W4. KOKOS MANGO

Mango-Kokos-Soße mit Zitronengras, Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
coco-mango sauce with lemon grass, vegetable, served with rice



a) Tofu 	<i>tofu</i>	12.9€
b) Hähnchen	<i>chicken</i>	13.5€
c) Rindfleisch	<i>beef</i>	14.9€
d) Ente	<i>duck</i>	16.5€
e) Garnelen	<i>prawns</i>	16.5€
f) Veggie Ente 	<i>vegetarian duck</i>	14.9€

W5. KOKOS ERDNUSS

Erdnuss-Kokos-Soße mit Gemüse, serviert mit Reis.
 Wahlweise mit:
coco-peanut sauce with vegetable, served with rice

a) Tofu 	<i>tofu</i>	12.9€
b) Hähnchen	<i>chicken</i>	13.5€
c) Rindfleisch	<i>beef</i>	14.9€
d) Ente	<i>duck</i>	16.5€
e) Garnelen	<i>prawns</i>	16.5€
f) Veggie Ente 	<i>vegetarian duck</i>	14.9€



NUDELSUPPE

N1. PHO

vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Peperoni, Koriander, Lauchzwiebeln und Sojasprossen. Wahlweise mit:
vietnamese noodle soup with pepperoni, coriander, spring onion and bean sprouts with:

- | | | |
|---|----------------------|--------------|
| a) Tofu  | <i>tofu</i> | 11.5€ |
| b) Hähnchen | <i>chicken</i> | 13.9€ |
| c) Rindfleisch | <i>beef</i> | 14.9€ |



N2. SHOYU RAMEN

japanische Nudelsuppe mit Ei, Sojasprossen, Mais, Seetang. Wahlweise mit:
japanese noodle soup with egg, bean sprouts, corn, seaweed

- | | | |
|--|------------------------------|--------------|
| a) Tofu  | <i>tofu</i> | 12.9€ |
| b) gegrilltes Hähnchen | <i>grilled chicken</i> | 13.9€ |
| c) Rindfleisch | <i>beef</i> | 14.9€ |
| d) Garnelen | <i>prawns</i> | 16.5€ |



NUDELSALAT

N3. BUN TRON

Reisnudeln-Salat (kalt serviert) mit frischem Salat, Röstzwiebel, Erdnuss, Fischsoße. Wahlweise mit:
Rice noodle salad with mixed fresh salad, roasted onion, peanut, fish sauce

- | | | |
|---|---|--------------|
| a) Tofu  | <i>tofu</i> | 12.9€ |
| b) Nem (Frühlingsrollen mit Gemüse- oder Hähnchen-Füllung) | <i>fried springrolls (vegetarian or with chicken)</i> | 13.5€ |
| c) Gegrilltes Hähnchen | <i>chicken</i> | 13.9€ |
| d) Rindfleisch | <i>beef</i> | 14.9€ |



BEILAGE

B1. REIS 2.0€

Reis
rice

B2. NUDEL 4.0€

Nudel
noodle

SUSHI BURGER UND DONBURI

100. SUSHI BURGER

knuspriger Sushi-Reis, Avocado, Gurke, Sesam, Seetang-Salat, Krebsfleisch, Tobiko, serviert mit Oishi und Teriyaki-Soße. Wahlweise mit:

crispy sushi rice, avocado, cucumber, sesame, seaweed salad, surimi, tobiko, oishi and teriyaki sauce

a) Spicy Salmon Tatar *spicy salmon tatar* 15.9€

b) Spicy Tuna Tatar *spicy tuna tatar* 16.9€



101. DONBURI

Mais, Avocado, Gurke, Edamame, Salat, Kürbis, Rettich, Mango, serviert mit Sushi-Reis und Teriyaki und Cocktail-Soße.

Wahlweise mit:

corn, avocado, sesame, pumpkin, mango, sushi rice, cocktail and Teriyaki sauce



a) Tofu  *tofu* 13.9€

b) Yaki-Tori *grilled chicken* 14.5€

c) Salmon *salmon* 15.9€

d) Tuna *tuna* 18.5€

e) Ebi Tempura *fried prawns* 15.9€

NIGIRI (2 STK.)

1. SAKE 5.5€

Lachs
salmon



2. SAKE ABURI 5.9€

Flambierter Lachs
flambéed salmon



3. MAGURO 5.9€

Thunfisch
tuna



4. MAGURO ABURI ... 6.5€

Flambierter Thunfisch
flambéed tuna



5. EBI 5.5€

Garnele
prawn



6. HOTATE 5.9€

Jakobsmuschel
scallop



7. IKURA 6.5€

Lachs-Kaviar
caviar



8. UNAGI 5.9€

Flussaal
eel



9. MUTSU 4.9€

Butterfisch
butterfish



10. HAMACHI 6.5€

Gelbschwanzmakrele
yellow tails



11. AVOCADO 4.0€

Avocado
avocado



12. ASUPARA MAKI 5.0€

Spargel
asparagus



13. TAMAGO MAKI 5.0€

Omlette
omlette



TATAR ROSES (2 STK.)

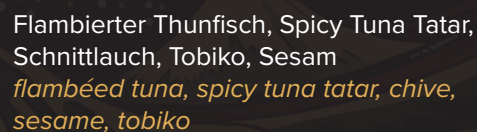
15. SALMON ROSES 8.5€

Flambierter Lachs, Spicy Salmon Tatar,
Schnittlauch, Tobiko, Sesam
*flambéed salmon, spicy salmon tatar,
chive, sesame, tobiko*



16. TUNA ROSES 9.5€

Flambierter Thunfisch, Spicy Tuna Tatar,
Schnittlauch, Tobiko, Sesam
*flambéed tuna, spicy tuna tatar, chive,
sesame, tobiko*



HOSOMAKI (6 STK.)

20. SAKE MAKI 5.5€

Lachs
salmon



21. SAKE AVO MAKI 5.7€

Lachs, Avocado
salmon, avocado



22. SAKE TATAR MAKI ... 5.5€

Scharfer Lachs
spicy salmon



23. TEKKA MAKI 5.9€

Thunfisch
tuna



24. TUNA TATAR 5.9€

Scharfer Thunfisch
spicy tuna



25. EBI MAKI 5.5€

Garnele
prawn



26. SPICY EBI MAKI **5.5€**

Scharfe Garnele
spicy prawn



27. CALIFORNIA MAKI **5.0€**

Surimi, Avocado
surimi, avocado



28. KAPPA MAKI **4.0€**

Gurke
cucumber



29. AVOCADO MAKI **4.5€**

Avocado
avocado



30. ASUPARA MAKI **5.0€**

Spargel
asparagus



31. RUCOLA MAKI **5.0€**

Rucola, Frischkäse
rucola, cream



32. TAMAGO MAKI **5.0€**

Omlette
omlette



INSIDE-OUT ROLL (8 STK.)



40. CALIFORNIA 9.9€

Surimi, Avocado, Masago, Sesam
surimi, avocado, masago, sesame



41. SAKE GREEN 12.5€

Frischkäse, Lachs, Avocado, Gurke, Rucola,
Sesam
*Cream cheese, salmon, avovado,
cucumber, rucola, sesame*



42. SAKE I.O 11.9€

Lachs, Avocado, Gurke, Masago, Sesam
*salmon, avovado, cucumber, masago,
sesame*



43. TEKKA I.O 12.5€

Thunfisch, Avocado, Gurke, Masago, Sesam
tuna, avovado, cucumber, masago, sesame



44. SALMON ROLL 12.9€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,
Lachs-Mantel
*salmon, avovado, cucumber, cream
cheese, wrapped with salmon*



45. TUNA ROLL 14.5€

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Avocado-Mantel
tuna, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado



46. SAKE TEMPURA 10.9€

Panierter Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Gemüse-Chips
deep-fried salmon, avocado, cucumber, cream cheese, vegetable chips



47. EBI TEMPURA 11.9€

Panierte Garnele, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago, Sesam
deep-fried prawns, avocado, cucumber, cream cheese, masago, sesame



48. YAKI-TORI 11.5€

Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam
Grilled chicken, cucumber, cream cheese, sesame



49. VEGGIE 9.9€

Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse, Sesam
avocado, cucumber, asparagus, cream cheese, sesame

ANSHI PREMIUM ROLL (8 STK.)

50. SALMON SKIN 16.5€

Panierter Lachs-Haut, Avocado,
Lachs-Mantel, Sesam
*deep-fried salmon skin, avocado,
sesame, wrapped with salmon*

51. OCEAN DELIGHT 15.5€

Ebi Tempura, Frischkäse,
Avocado, Gurke-Mantel, Sesam
*deep-fried prawns, avocado,
cream cheese, sesame,
wrapped with cucumber*

52. SCALLOP PREMIUM 14.9€

Frischkäse, Avocado, Gurke, Tobiko,
Schnittlauch, Jakobsmuschel-Mantel,
Sesam
*Cream cheese, avocado, cucumber,
tobiko, chive, sesame, wrapped with
scallop*

53. TUNA ON FIRE 17.5€

Spicy Tuna Tatar, Avocado,
Gurke, Sesam, Schnittlauch,
Tobiko, Thunfisch-Mantel
*spicy tuna tatar, avocado,
cucumber, tobiko, chive,
wrapped with tuna*

54. SALMON ON FIRE 16.5€

Spicy Salmon Tatar, Avocado,
Gurke, Sesam, Schnittlauch, Tobiko,
flambierte Lachs-Mantel
*spicy salmon tatar, avocado,
cucumber, tobiko, chive, wrapped
with flambéed salmon*

55. SAMURAI 15.5€

Ebi Tempura, Frischkäse,
Avocado, Gurke, Lachs-Mantel,
Sesam
*deep-fried prawns, avocado,
cucumber, cream cheese,
sesame, wrapped with salmon*

56. WHITE TIGER 15.5€

Ebi Tempura, Frischkäse, Gurke,
Avocado-Mantel, Sesam
*deep-fried prawns, cream cheese,
cucumber, sesame, wrapped with
avocado*

57. TSUBAKI 17.5€

Ebi Tempura, Frischkäse, Gurke,
Avocado, Schnittlauch, Tobiko,
Spicy Tuna Tatar, Sesam
*deep-fried prawns, cream cheese,
cucumber, avocado, chive, tobiko,
spicy tuna tatar, sesame*

58. SAKURA 16.5€

Ebi Tempura, Frischkäse, Gurke,
Avocado, Schnittlauch, Tobiko, Spicy
Salmon Tatar, Sesam
*deep-fried prawns, cream cheese,
cucumber, avocado, chive, tobiko,
spicy salmon tatar, sesame*

59. RAINBOW 17.5€

Ebi Tempura, Avocado, Tobiko,
Schnittlauch, Miso-Soße und Lachs-
Thunfisch- und Weißfisch-Mantel,
Sesam
*deep-fried prawns, avocado,
chive, tobiko, sesame, Miso sauce
wrapped with various fishes*

60. SAKE MISO 15.5€

Panierte vegetarische Füllung, Frischkäse,
Miso-Soße, Lachs-Mantel, Sesam
*deep-fried vegetables, cream cheese,
sesame, Miso sauce wrapped with salmon*

61. DRAGON 17.9€

Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Unagi-
Mantel, Sesam
*deep-fried prawns, cucumber,
avocado, sesame, wrapped with eel*

62. HORENSO 14.5€

Panierte vegetarische Füllung, Frischkäse,
umwickelt mit Blattspinat, Sesam
*deep-fried vegetables, cream cheese,
sesame, wrapped with spinach leaves*

63. GREEN DUO 11.9€

Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich,
Rucola, Frischkäse, Sesam
*avocado, cucumber, pumpkin, radish,
rucola, cream cheese sesame*

64. TAMAGO SPEICAL 12.9€

Spargel, Omlette, Kürbis, Frischkäse,
Avocado-Mantel, Sesam
*asparagus, omlette, pumpkin, cream
cheese, sesame, wrapped with avocado*

65. ANSHI SALMON 16.9€

Spicy Salmon Tatar, Avocado, Gurke,
Lachs, Tobiko, Schnittlauch, Oishi-Soße,
Soja-Blätter, Sesam
*spicy salmon tatar, avocado, cucumber,
salmon, tobiko, chive, sesame, Oishi
sauce, wrapped with soy sheets*

66. ANSHI TUNA 17.5€

Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke,
Lachs, Tobiko, Schnittlauch, Oishi-Soße,
Soja-Blätter, Sesam
*spicy tuna tatar, avocado, cucumber,
salmon, tobiko, chive, sesame, Oishi
sauce, wrapped with soy sheets*

67. ANSHI ROYAL 17.5€

Flambierter Lachs, Peperoni, Pfeffer,
Oishi-Soße
*deep-fried prawns, pepperoni, pepper,
Oishi sauce*

68. KOMA TUNA 17.9€

Knuspriger Reis, Spicy Tuna Tatar,
Schnittlauch, Oishi-Soße
*deep-fried rice, spicy tuna tatar,
chive, sesame, Oishi sauce*

69. KOMA SALMON 16.9€

Knuspriger Reis, Spicy Salmon Tatar,
Schnittlauch, Oishi-Soße, Sesam
*deep-fried rice, spicy salmon tatar,
chive, sesame, Oishi sauce*



CRUNCHY ROLL (6 STK.)

70. SALMON CRUNCHY ROLL 13.9€

Panierte Rolle mit Lachs, Frischkäse, Rettich, Kürbis, Gurke, Avocado, Tobiko
deep-fried roll with salmon, cheese, radish, pumpkin, avocado, cucumber, tobiko

71. TUNA CRUNCHY ROLL 15.5€

Panierte Rolle mit Thunfisch, Frischkäse, Rettich, Kürbis, Gurke, Avocado, Tobiko
deep-fried roll with tuna, cheese, radish, pumpkin, avocado, cucumber, tobiko

72. YAKI-TORI CRUNCHY ROLL 12.9€

Panierte Rolle mit gegrilltes Hähnchen, Rettich, Kürbis, Gurke, Avocado, Käse
deep-fried roll with grilled chicken, cheese, radish, pumpkin, avocado, cucumber

73. YASAI CRUNCHY ROLL 11.9€

Panierte Rolle mit Spargel, Frischkäse, Rettich, Kürbis, Gurke, Avocado
deep-fried roll with asparagus, cheese, radish, pumpkin, avocado, cucumber



SASHIMI

80. SAKE SASHIMI

Lachs
salmon

Kleine Portion 6 Stk., Wakame Salat	<i>small portion 6 pc. with seaweed salad</i>	14.9€
Große Portion 9 Stk., Wakame Salat	<i>large portion 9 pc. with seaweed salad</i>	18.5€

81. TUNA SASHIMI

Thunfisch
tuna

Kleine Portion 6 Stk., Wakame Salat	<i>small portion 6 pc. with seaweed salad</i>	17.5€
Große Portion 9 Stk., Wakame Salat	<i>large portion 9 pc. with seaweed salad</i>	21.9€

82. SAKE TUNA SASHIMI

Lachs, Thunfisch
salmon, tuna

Kleine Portion 6 Stk., Wakame Salat	<i>small portion 6 pc. with seaweed salad</i>	15.9€
Große Portion 9 Stk., Wakame Salat	<i>large portion 9 pc. with seaweed salad</i>	21.9€

83. HAMACHI SASHIMI

Gelbschwanzmakrele
yellow tail

Kleine Portion 6 Stk., Wakame Salat	<i>small portion 6 pc. with seaweed salad</i>	17.9€
Große Portion 9 Stk., Wakame Salat	<i>large portion 9 pc. with seaweed salad</i>	21.9€

84. SASHIMI MORIAWASE

Sashimi-Zusammenstellung nach bester Wahl des Sushi-Chefs mit Wakame Salat, gern nach Ihren Wünschen
mixed sashimi recommended by sushi chefs with seaweed salad

Osaka (12 Stk.)	<i>Osaka (12 pc.)</i>	26.9€
Tokyo (21 Stk.)	<i>Tokyo (21 pc.)</i>	42.9€
Kyoto (28 Stk.)	<i>Kyoto (28 pc.)</i>	55.9€



SUSHI SET

90. YASAI PLATE I 14.5€

6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Veggie I.O.
6 pc. cucumber maki, 6 pc. avocado maki, 8 pc. vegetarian I.O.

91. YASAI PLATE II 19.9€

8 Stk. Veggie I.O, 6 Stk. Yasai Crunchy Roll
8 pc. vegetarian I.O., 6 pc. crispy vegetarian roll

92. MAKI MIX 14.0€

6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Tekka Maki
6 pc. cucumber maki, 6 pc. salmon maki, 6 pc. tuna maki

93. SAKE CLASSICS 24.5€

2 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Sake Crunchy Roll, 3 Stk. Sake Sashimi
2 pc. salmon nigiri, 6 pc. salmon maki, 6 pc. salmon crunchy roll, 3 pc. salmon sashimi

94. TEKKA CLASSICS 25.9€

2 Stk. Maguro Nigiri, 6 Stk. Tekka Maki, 6 Stk. Tuna Crunchy Roll, 3 Stk. Tuna Sashimi
2 pc. tuna nigiri, 6 pc. tuna maki, 6 pc. tuna crunchy roll, 3 pc. tuna sashimi

95. NIGIRI SET 17.5€

7 Stk. verschiedene Nigiri
7 pc. mixed nigiri

96. ANSHI PLATE FÜR EINS

27.0€

4 Stk. Sashimi, 6 Stk. Maki, 2 Stk. Nigiri, 8 Stk. I.O Roll, 2 Stk. Crunchy Roll
4 pc. sashimi, 6 pc. maki, 2 pc. Nigiri, 8 pc. I.O. roll, 2 pc. crunchy roll

97. ANSHI PARTY PLATE FÜR ZWEI

59.9€

6 Stk. Sashimi, 4 Stk Nigiri, 16 Stk. I.O Roll, 6 Stk. Crunchy Roll
6 pc. sashimi, 4 pc. Nigiri, 16 pc. I.O. roll, 6 pc. crunchy roll

98. CHEF'S CHOICE MENÜ (ab 2 Personen)

49.5€/Person

Beim Chef's Choice-Menü wählt der Gast nicht à la carte, sondern überlässt es dem Sushi-Chef, eine Auswahl an Gerichten zusammenzustellen. Es wird Ihnen zum Menü eine Vor- und Nachspeise serviert, die Vor- und Nachspeise gern auch nach Ihren Wünschen.

With Chef's Choice menu, guests don't choose à la carte, but rather leave it to the chef to create a selection of dishes. Chef's Choice menu also included starter and dessert.



DESSERT

D1. MATCHA ICE CREAM 6.0€

Grüntee Eis mit Saison-Obst und Erdnuss
green tea ice cream with fruits and peanut



D2. MOCHI EISCREME 6.0€

jap. Reiskuchen gefüllt mit Eis,
serviert mit Saison-Obst und
Fruchtsoße
*jap. rice cake filled with ice cream,
fruits and fruit sauce*



D3. GEBACKENE BANANE 5.5€

mit Honig und Mandeln
deep-fried bananas with honey, almond



D4. SESAMEBÄLLCHEN 5.5€

frittierte Teigbällchen, süße rote Bohnen Füllung,
Schokolade-Soße und Sesam

*sesame balls filled with sweet red beans,
chocolate sauce*



D5. KOKOS PANNA COTTA 6.0€

Kokos, Zitronengrass, Sahne mit Erdbeer
oder Mango Soße

*cocunut, lemongrass, whipped cream with
strawberry or mango sauce*



D6. REIS MANGO 6.0€

süßem Krehreis, saftiger Mango, Kokossraspeln

sweet sticky rice, Mango, grated coconut



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

WASSER STILL

0.25L 3.5€

0.5L 5.0€

WASSER CLASSIC

0.25L 3.5€

0.5L 5.0€

COCA-COLA 3.5€

0.3L

MEZZO MIX 3.5€

0.3L

COCA-COLA ZERO 3.5€

0.3L

GINGER ALE 3.5€

0.2L

FANTA 3.5€

0.3L

BITTER LEMON 3.5€

0.2L

SPRITE 3.5€

0.3L

TONIC WATER 3.5€

0.2L

KAFFEE

KAFFEE 3.0€

ESPRESSO 2.0€

ESPRESSO MACCHIATO 2.5€

DOPPELTER ESPRESSO 4.0€

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO 4.5€

CAPPUCCINO 3.0€

LATTE MACCHIATO 3.5€

TEE

GRÜNTEE **4.0€**
(kännchen)

REIS TEE **4.0€**
(kännchen)

JASMIN TEE **4.0€**
(kännchen)

HOT LEMON **3.5€**
zitrone, minze, ingwer, honig

INGWER TEE **3.5€**
ingwer, orange, honig

SÄFTE

0.4L

APFEL **5.0€**

MANGO **5.0€**

MARACUJA **5.0€**

LYCHEE **5.0€**

JOHANNISBEER **5.0€**

ORANGE **5.0€**

GUAVA **5.0€**

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich **4.5€**

HOMEMADE LEMONADE

ANSHI EISTEE

4.9€

schwarzer Tee mit verschiedenen Geschmäckern
black tee with various flavors

Maracuja	<i>passion fruit</i>
Mango	<i>mango</i>
Holunder	<i>elder</i>
Limette	<i>lime</i>
Erdbeer	<i>strawberry</i>
Matcha	<i>green tea</i>



HOMEMADE LEMONADE

5.9€

a) Lychee Lemonade

Lycheesaft, Soda, Limetten
lychee, soda, lime



b) Maracuja Lemonade

Maracujasaft, Soda, Limetten
passion fruit, soda, lime

c) Ingwer Lemonade

Spicy ginger, Soda, Limetten
spicy ginger, soda, lime



d) Limette Grüntee

Limette, Grüntee
lime, green tea

ALKOHOLFREI-COCKTAILS

SAKURA BLOSSOM

8.0€

Erdbeere, Kumquat, Mandel, russian Wildberry
strawberry, kumquat, almond, Russian wildberry



CHIA COCO

8.0€

Chiasamen, Limette, Lycheesaft, Kokos
chia seeds, lime, lychee, coconut



TOM & BERRY

8.0€

Teemischung, Beeren, Limette, Minze, russian Wildberry
mixed tea, berries, lime, mint, Russian wildberry



TROPICAL ISLANDS

8.0€

Maracuja, Limette, Guava, Soda
passionfruit, lime, guave, soda



GINGER COOLER

8.0€

Ingwer, Ginger Ale, brauner Zucker, Orange, Zitrone
ginger, Ginger Ale, brown sugar, orange, lemon

COCKTAILS

MAI TAI 9.0€

weißer und brauner Rum, Mekong,
Mandel, Apricot Brandy, Ananassaft
*white and brown rum, mekong,
almond, apricot brandy, pineapple*

PINA COLADA 9.0€

Rum, Kokossirup, Ananassaft
rum, coconut sirup, pineapple

CAIPIRINHA 9.0€

brauner Zucker, Limette, Cachaca, Soda
brauner Zucker, lime, cachaca, soda

MOJITO 9.0€

Havana, Zucker, Limette, Soda, Minze
Havana, sugar, lime, soda, mint

GEISHA 9.0€

Sake, Lychee Likör, Lycheesaft,
Zitronensaft, Grenadine
*sake, lychee liqueur, lychee, lemon
juice, grenadine*

APERITIFS

APEROL SPRITZ 7.5€

aperol, prosecco, soda, orange, minze
aperol, prosecco, soda, orange, mint

APEROL MARACUJA 7.5€

aperol, maracuja, zitronen, minze
aperol, passion fruit, lemon, mint

HUGO 7.5€

prosecco, soda, holunderblütensirup, limette, minze
prosecco, soda, elderflower syrup, lime, mint

LILLET WILDBERRY 7.5€

lillet blanc, russian wildberry, beeren, limette
lillet blanc, russian wildberry, berries, lime

RASPBERRY MARTINI 13.0€

vodka, raspberry liquor, zitronen, ananas
vodka, raspberry liqueur, lemon, pineapple

ROKU GIN 10.5€

Roku gin, tonic water, ingwer
Roku gin, tonic water, ginger



BIER VOM FASS



Haller Löwenbräu

	0.3L	0.5L
HELL	3.5€	5.0€
PILS	3.5€	5.0€
WEIZEN HELL	3.5€	5.0€
RADLER	3.0€	4.5€
COLAWEIZEN	3.0€	4.5€

FLASCHES BEER

JAPANISCHES BEER ASAHI 3.5€

0.3L

VIETNAMESESISCHES BEER SAIGON 3.5€

0.3L

WEIZEN DUNKEL 5.0€

0.5L | Paulaner

ALKOHOLFREI BIER 5.0€

0.5L | Haller Löwenbräu

ALKOHOLFREI WEIZEN 5.0€

0.5L | Haller Löwenbräu



OFFENE WEINE

WEIßWEIN

Hemer - Rheinhessen

	0.2L	Flasche 0.75L
GRAUER BURGUNDER	6.5€	22.0€
trocken		
SAUVIGNON BLANC	6.5€	22.0€
trocken		
CHARDONNAY	6.5€	22.0€
trocken		
RIESLING	6.5€	22.0€
feinherb		

ROTWEIN

Appassimento - Italien

	0.2L	Flasche 0.75L
PRIMITIVO	6.9€	24.5€
trocken		

ROSEWEIN

Domaine Preignes le Vieux - Frankreich

	0.2L	Flasche 0.75L
OH LALA ROSÉ	6.5€	22.0€
trocken		
WEINSCHORLE	4.9€	7.0€

PROSECCO

Riondo - Italien

	0.1L	Flasche 0.75L
PROSECCO	4.9€	23.5€

JAPANISCHER WEIN

SAKE	3.5€
------------	------

0.1L | warm

CHOYA PFLAUMENWEIN	3.5€
--------------------------	------

0.1L



Informationen über die Zusatzstoffe in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Personal!