

IZAKAYA Speisen TO GO

von 12:00 - 13:30 18:00 - 20:30

!!! Wir bitten um Vorbestellung !!!



おつまみ Kleinigkeiten

ゴマ若布	GOMAWAKAME	3,50
Seetangsalat mit Sesam		
キムチ	KIMCHI	3,50
Pikant eingelegter Chinakohl		
アンチョビキムチ	ANCHOVIS KIMCHI	4,50
Pikant eingelegter Chinakohl mit Anchovis		
ポテトサラダ	POTETO SALAT	4,00
Japanischer pürierter Kartoffelsalat		
柚子お漬物	YUZU OTSUKEMONO	4,00
Eingelegtes Gemüse mit Yuzu Geschmack		
枝豆	EDAMAME	4,00
Gekochte Sojabohnen, gesalzen		
枝豆ワサビ	EDAMAME GARLIC	4,50
Gekochte Sojabohnen, Wasabi Garlic Geschmack		
イナリ寿司	INARIZUSHI	4,00
2 Süßliche Tofutaschen, gefüllt mit Sushireis & Sesam		
野菜かき揚げ	KAKIAGE	4,50
Frittierte Gemüsestreifen nach Tempura Art		
玉子焼き	TAMAGOYAKI	5,00
青のり入り	(AONORI)	
Japanisches Omellette gerollt mit Nori Seetang		
紅生姜フライ	BENISHOGA FRY	7,00
Parierte Ingwerspieße mit Tonkatsu Soße		

野菜餃子	YASAI GYOZA	5,00
Gebratene Teigtaschen, vegetarisch (5 St.)		
海老餃子	EBI GYOZA	7,00
Gebratene Teigtaschen, mit Shrimps (5 St.)		
揚げたこ焼き	AGE TAKOYAKI	7,00
Frittierte Oktopusbällchen mit Aonoriflocken & japanischer Mayonnaise (6 St.)		
デザート Dessert		
大福	DAIFUKU	4,50
Japanischer Klebreiskuchen, gefüllt mit AZUKI Bohnen		
抹茶パウンドケーキ	MATCHA CAKE	4,50
Hausgemachter MATCHA Kuchen mit süßer AZUKI Bohnen Soße		
ドリンク Getränk		
日本ビール	Japanisches Bier	3,00
Sorte:		
KIRIN , ASAHI , SAPPORO		inkl. Pfand

御飯物 Reisgericht

DONBURI

- Gericht besteht aus einer Schüssel Reis mit unterschiedlichen Toppings...

鶏明り丼 TORITERI DON 13,50

Reis getoppt mit gebratenem TERIYAKI Hühnchen & rohem Zwiebelgemüse und NORI Seetang

親子丼 OYAKODON 14,50

Reis getoppt mit in Ei gekochtem Hühnchenfleisch und Zwiebelgemüse

焼肉丼 YAKINIKU DON 14,50

Reis getoppt mit gebratene YAKINIKU Rinderscheiben & gebratenem Zwiebelgemüse

鮭明り丼 SAKETERI DON 15,50

Reis getoppt mit TERIYAKI Lachs & rohem Zwiebelgemüse und NORI Seetang

かき揚げ丼 KAKIAGE DON 12,50

Reis getoppt mit KAKIAGE TEMPURA (gehacktes Gemüse)

唐揚げ丼 KARAAGE DON 15,50


Reis getoppt mit mariniert & frittiertem Hühnchenfleisch, Onsen Ei und Lauchzwiebeln

鰻丼 UNA DON 25,00


Reis getoppt mit mariniert & gebratenem Aal

ボウル丼 POKE BOWL

... ist eine Schale Reis, reichhaltig getoppt mit EDAMAME Bohnen, marinierte Karotten, Avocado Würfel, Seetangsalat, eingelegte Radieschen und Sesam, wahlweise serviert mit :

 - SASHIMI Lachs Würfel 15,00

 - Gebratene Garnelen Würfel 14,50

 - Frittierte Tofu Scheiben 12,50



.... serviert mit wahlweise SESAM - ODER WASABI Sojasauce

Auf Wunsch auch mit SUSHI Essigreis möglich !!!
(1,50 € Aufpreis)



Rohfischgericht

**Unsere Sushis werden auf traditionelle Weise serviert, d.h. die WASABI Paste ist bereits darin verarbeitet.
Bitte teilen Sie uns im Voraus mit, falls Sie Ihren Sushi ohne WASABI wünschen.**

ちらし寿司 CHIRASHI SUSHI	20,00
Essigreis in Schale, darauf Fischscheiben von Maguro, Sake, Ebi & Tobbiko Rogen und Avocado, serviert mit WASABI & Sojasoße	
寿司の盛り合わせ SUSHI UME	20,00
Gemischte Sushiplatte mit 6 Nigiri & 6 Maki Röllchen (Die Sushi Sorten werden vom Koch zusammengestellt.)	
鮭と鯛の薄造り USUZUKURI	16,00
SASHIMI - Maguro (Thunfisch) & Sake (Lachs), je 4 Scheiben	
握り寿司 NIGIRI SUSHI	pro Stück
NIGIRI Maguro (Thunfisch)	3,00
NIGIRI Sake (Lachs)	3,00
NIGIRI Ebi (Garnele)	3,00
NIGIRI Suzuki (Seewolf)	3,00
NIGIRI Unagi (gegrillter Aal)	3,00
NIGIRI Saba (Makrele)	3,00
Extra Portion Ingwer	1,50

細巻き HOSOMAKI	je 6 Stücke
Tekka (Thunfisch)	5,50
Sakemaki (Lachs)	5,50
Avomaki (Avocado)	4,50
Kappa (Gurke)	4,00
中巻き CHUMAKI	je 8 Stücke
* Thunavo (Thunfisch & Avocado)	8,00
* Sakekavi (Lachs & Tobikko & Gurke)	8,00
* Ebikyū (Garnele & Gurke)	8,00
裏巻き URAMAKI	je 8 Stücke
*CALI OUT	
California Inside out Rolle mit Surimi, Avocado & Gurke, darauf Fischrogen & Sesam	7,50
*SABA OUT	
Saba Inside out Rolle mit Makrele, Gurke & Ingwer, darauf Shiso Kräuter & Sesam	8,50
*SAKE OUT	
Sake Inside out Rolle mit Lachs, Avocado & Surimi, darauf Fischrogen & Mayo	9,00

* mit japanischer Mayonnaise



Nudelgericht

!!! Nudelsuppen TO GO sind zum Selbstzubereiten !!!
Bitte bringen Sie für die Bouillon einen Behälter mit (250 ml)

味噌ラーメン	MISO RAMEN	14,50
Eiernudelsuppe mit Chashu Schweinefleisch, Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, MENMA Bambussprossen, Sojasprossen, Miso Geschmack		
醤油ラーメン	SHOYU RAMEN	14,50
Eiernudelsuppe mit Chashu Schweinefleisch, Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, MENMA Bambussprossen, Sojasprossen, Soja Geschmack		
豚骨ラーメン	TONKOTSU RAMEN	15,00
Eiernudelsuppe mit Chashu Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, NORI Seetang, MENMA Bambussprossen, BENI SHOGA (Ingwer), Schweinebrühe mit Sesam		
かき揚げ蕎麦	KAKIAGE SOBA	13,50
SOBA Buchweizennudelsuppe mit frittiertem Kakiage Gemüse		
うどん	UDON	14,00
Dicke Weizennudelsuppe mit Schweine- oder Hühnchenfleisch, Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, frittiertem Tofu, Soja Bouillon		
キムチうどん	KIMCHI UDON	15,00
Pikante KIMCHI Weizennudelsuppe mit Schweinefleisch, Ei, Lauchzwiebeln und Seetang		
*** extra Cha Shu (2 Scheiben)		2,00

サラダ & Salat & Beilage 付け合わせ

グリーンサラダ	GREEN SALAT	4,00
Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing		
海藻サラダ	KAISO SALAT	7,00
Grüner Salat mit Meeresalgen, Hausdressing & MISO Senfsauce		
鶏照りサラダ	TORITERI SALAT	11,50
Grüner Salat mit gebratenem TERIYAKI Hühnchen, Hausdressing		
魚介サラダ	GYOKAI SALAT	16,00
Grüner Salat mit gebratene Fischfilets, Garnelen und Meeresalgen, SHISO Kräuterdressing		
海鮮サラダ	KAISEN SALAT	17,00
Grüner Salat mit rohe Sashimi Fischescheiben, Tobikko Rogen und Meeresalgen, Hausdressing & Miso Senfsauce		
白米	GOHAN	2,00
Reis		
お漬物	OTSUKEMONO	3,50
Knackig eingelegtes Gemüse		

How To Prepare Noodle Soupe :

1. Nudeln in heißem Wasser lösen, absieben & in eine Schüssel geben
2. Aufgewärmte Toppings auf die Nudeln dekorieren
3. Brühe aufwärmen und in die Schüssel schöpfen, Guten Appetit !!!