



IZAKAYA HASHIMOTO

居酒屋

... ein Ort zum Zusammenkommen,
Wohlfühlen und zum Teilen.

In einer IZAKAYA werden die Speisen in Tapas Portionen serviert.
Man bestellt üblicherweise mehrere Gerichte, welche dann
untereinander geteilt werden.

Die Speisen werden nicht wie in Europa in verschiedenen
Gänge serviert.

Die schnell zuzubereitende Speisen werden am Anfang,
und alle anderen Speisen mit einer längeren
Zubereitungszeit werden nach und nach serviert.

橋本



麺類

Nudelgericht

味噌ラーメン

MISO RAMEN

14,50

Eiernudelsuppe mit Miso Geschmack

Topping: gekochtes Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, MENMA Bambussprossen & Sojasprossen

RAMEN noodle soup with MISO flavour with the toppings: seaweed, boiled egg & vegetables

醤油ラーメン

SHOYU RAMEN

14,50

Eiernudelsuppe mit Soja Geschmack

Topping: gekochtes Ei, Lauchzwiebeln, Seetang, MENMA Bambussprossen & Sojasprossen

RAMEN noodle soup with soy sauce flavour with the toppings: seaweed, boiled egg & vegetables

豚骨ラーメン

TONKOTSU RAMEN

17,00

Eiernudelsuppe mit Chashu Schweinefleisch, Lauchzwiebeln, NORI Seetang,

MENMA Bambussprossen, BENI SHOJA (Ingwer), Schweinebrühe mit Sesam

RAMEN noodle soup with sliced cha-shu pork, NORI seaweed, ginger & vegetables, pork brot

トッピング

EXTRA TOPPING

2,00

CHA SHU Schweinefleisch Scheiben (2 Scheiben)

extra Topping: CHA SHU 2 slices (pork)

担々麺

TAN TAN MEN

15,00

Eiernudelsuppe mit Schweinehackfleisch, Lauchzwiebeln und Pak Choi,

pikante Hühnerbrühe mit Sesam

Spicy RAMEN noodle soup with minced pork, spring onions & pak choi

かき揚げ蕎麦

KAKIAGE SOBA

13,50

SOBA Buchweizennudelsuppe mit frittiertem Kakiage Gemüse

SOBA noodle soup with shredded vegetables TEMPURA

うどん

UDON

14,00

Dicke Weizennudelsuppe mit Schweine- oder Hühnchenfleisch, Ei, Lauchzwiebeln,

Seetang, frittiertem Tofu, Soja Bouillon

Thick UDON noodle soup with sliced pork OR chicken, boiled egg, sweetened deep-fried tofu & vegetables, soy sauce flavour

キムチうどん

KIMCHI UDON

15,00

Pikante KIMCHI Weizennudelsuppe mit Schweinefleisch,

Ei, Lauchzwiebeln und Seetang

Spicy thick UDON noodle soup with sliced pork, seaweed, boiled egg & KIMCHI vegetables



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

Rice bowl topped with grilled chicken TERIYAKI & sliced onions

カツ丼 KATSUDON **15,50**

Reis getoppt mit paniertem Schweinefleisch in halbgares Ei, Zwiebelgemüse

Rice bowl topped with deep fried breaded pork, egg and onions

焼肉丼 YAKINIKU DON **14,50**

Reis getoppt mit gebratene YAKINIKU Rinderscheiben & gebratenem Zwiebelgemüse

Rice bowl topped YAKINIKU beef slices & onions

鮭明り丼 SAKETERI DON **15,50**

Reis getoppt mit TERIYAKI Lachs & rohem Zwiebelgemüse und NORI Seetang

Rice bowl topped salmon TERIYAKI & sliced onions

 **かき揚げ丼 KAKIAGE DON** **12,50**

Reis getoppt mit KAKIAGE TEMPURA (gehacktes Gemüse)

Rice bowl topped with veggie KAKIAGE TEMPURA

唐揚げ丼 KARAAGE DON **15,50**

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

Rice bowl topped with deep fried KARAAGE chicken & ONSEN egg

鰻丼 UNA DON **25,00**

Reis getoppt mit mariniert & gebratenem Aal

Rice bowl topped with grilled eel with sweet soysauce

カレーライス CURRY RICE

Japanischer Curry Reis

Japanese Curry Rice



vegetarisch

Rindfleisch

veggie

beef slices

11,00

14,00

ポケ丼 POKE BOWL

Reis, reichhaltig getoppt mit EDAMAME Bohnen, marinierte Karotten, Avocado Würfel, Seetangsalat, eingelegte Radieschen und Sesam, wahlweise mit :

Rice bowl topped with EDAMAME beans, carrot salad, diced avocado, seaweed salad, pickled red radish & sesame, optionally with :

- SASHIMI Lachs Würfeln

- diced SASHIMI salmon

15,00

- Gebratene Garnelen Würfeln

- fried shrimp

14,50



- Frittierte Tofu

- tofu

12,50

serviert mit SESAM - oder WASABI Sojasauce

with sesame or Wasabi sauce

Auf Wunsch auch mit SUSHI Essigreis möglich !!!

also available with SUSHI rice !!!

1,50 €

Aufpreis



Rohfischgericht

* mit jap. Mayonnaise



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.

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.)
Selected sushi of 6 Nigiri & 6 Maki Sushi

鮪と鮭の 薄造り

USUZUKURI

16,00

SASHIMI - Maguro (Thunfisch) & Sake (Lachs), je 4 Scheiben
SASHIMI - Slices of roe tuna & salmon 4 slices each

握り寿司

NIGIRI SUSHI

pro Stück 1 pc.

NIGIRI Maguro	Thunfisch	tuna	3,00
NIGIRI Sake	Lachs	salmon	3,00
NIGIRI Ebi	Garnele	prawn	3,00
NIGIRI Suzuki	Seewolf	seabass	3,00
NIGIRI Unagi	gegrillter Aal	grilled eel	3,00
NIGIRI Saba	Makrele	mackerel	3,00
INARI ZUSHI	Frittierte Tofufutasche gefüllt mit Sushi Reis & Sesam		2,00

Tofu pocket with Sushi rice & sesame

細巻

HOSO MAKI

je 6 Stücke 6 pcs.

Tekka	Thunfisch Maki	tuna roll	5,50
Sakemaki	Lachs Maki	salmon roll	5,50
Avomaki	Avocado Maki	avocado roll	4,50
Kappa	Gurken Maki	cucumber roll	4,00

中巻

CHU MAKI

je 8 Stücke 8 pcs.

*Thunavo	Thunfisch & Avocado	*tuna & avocado	8,50
*Sakekavi	Lachs & Tobikko & Gurke	*salmon & tobikko & cucumber	8,50
*Ebikyū	Garnele & Gurke	*prawn & cucumber	8,50

裏巻

URA MAKI

INSIDE OUT roll...

je 8 Stücke 8 pcs.

*CALI OUT	mit Surimi, Avocado & Gurke, darauf Tobikko Rogen & Sesam		7,50
	with surimi, avocado & cucumber, topped with tobikko fishroe & sesame		
*SABA OUT	mit Makrele, Gurke & Ingwer, darauf Shiso Kräuter & Sesam		8,50
	with mackerel, cucumber & ginger, topped with SHISO herbes & sesame		
*SAKE OUT	mit Lachs, Avocado & Surimi, darauf Fischrogen & Mayo		9,00
	with salmon, surimi & avocado, topped with fishroe & mayonnaise		

Extra Portion Ingwer extra ginger 1,50

!! Unsere hauseigene Sojasauce ist mit Bonito verfeinert.

Falls Sie eine vegetarische bzw. glutenfreie wünschen, sprechen Sie uns gerne an !!



Salat

-  **グリーンサラダ** **GREEN SALAT** **4,00**
 Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing
Mixed side salad, housedressing
-  **海藻サラダ** **KAISO SALAT** **7,00**
 Grüner Salat mit Meeresalgen, Hausdressing & MISO Senfsauce
Green salad with seaweed, housedressing & MISO mastard sauce
- 魚介サラダ** **GYOKAI SALAT** **16,00**
 Grüner Salat mit gebratene Fischfilets, Garnelen und Meeresalgen, SHISO Kräuter dressing
Green salad with grilled fish, shrimps & seaweed, SHISO herb dressing
- 海鮮サラダ** **KAISSEN SALAT** **17,00**
 Grüner Salat mit rohe Sashimi Fischscheiben, Tobikko Rogen und Meeresalgen, Hausdressing & Miso Senfsauce
Green salad with raw SASHIMI fish, fish roe, prawn & seaweed, housedressing & MISO mastard sauce



Beilage

- お味噌汁** **MISO SHIRU** **5,00**
 Miso Suppe aus Sojapaste mit Tofu, Seetang und Gemüse
MISO soupe with seaweed, tofu and vegetables
-  **白米** **GOHAN** **2,00**
 Reis Rice
- お漬物** **OTSUKEMONO** **3,50**
 Knackig eingelegtes Gemüse Pickled vegetables
-  **納豆** **NATTO** **2,50**
 Fermentierte Sojabohnen mit Frühlingszwiebeln, Sojasauce
Fermented soybeans
-  **温泉卵** **ONSEN TAMAGO** **2,50**
 Flüssig gekochtes Ei (verlorenes Ei)
Soft boiled egg

**Auf der Tafel finden Sie wöchentlich leckere
wechselnde Abendempfehlungen, wir beraten Sie gerne !!!**



vegetarische Speisen



Dessert

アイスクリーム

ICE CREAME

je Kugel

Japanische Eissorten : Japanese ice creame :

2,00

Matcha (grüner Tee) green tea
Ogura (süße Bohnen) sweet AZUKI beans
Goma (Sesam) sesame

mit Sahne with whipped cream

+ 0,50

大福

DAIFUKU

4,50

Japanischer Klebreiskuchen, gefüllt mit AZUKI Bohnen

Japanese MOCHI ricecake, filled mit AZUKI beans

みたらし団子

MITARASHI DANGO

4,50

DANGO Reisklöße am Spieß, süße Sojasauce

DANGO mochi rice balls on skewers with sweet soy sauce

抹茶パウンド ケーキ

MATCHA CAKE

4,50

Hausgemachter MATCHA Kuchen mit süßer AZUKI Bohnen Soße

Homemade MATCHA cake with sweet sauce of AZUKI beans

和菓子セット

WAGASHI SET

6,00

Variation von 1 Kugel Eis nach Wahl & Matcha WARABI Mochi mit AZUKI Bohnensoße

WARABI Mochi with sweet AZUKI beans &

1 scoop of ice cream of your choice

プチデザート

PETIT DESSERT

4,50

Kleines Tagesdessert (Wir informieren Sie gerne!)

Dessert of the day

Auf einer separaten Karte finden Sie verschiedene
Mittagsangebote & Wochenspecials

On a separate menu you will find various Lunch offers & weekly specials

Angebot am Abend ab 18 h

夜のお勧めメニュー

Dinner menu from 6 pm



ゴマ苳布	GOMAWAKAME	3,50
	Seetangsalat mit Sesam Seaweedsalat with sesame	
キムチ	KIMCHI	4,00
	Pikant eingelegter Chinakohl Spicy pickled chinese cabbage	
ポテトサラダ	POTETO SALAT	4,00
	Japanischer pürrierter Kartoffelsalat Japanese mashed potato salad	
柚子お漬物	YUZU OTSUKEMONO	4,00
	Eingelegtes Gemüse mit YUZU Geschmack Japanese pickled vegetables with YUZU flavor	
枝豆	EDAMAME	4,50
	Gekochte Sojabohnen, gesalzen Boiled & salted soybeans	
アボカドキムチ	AVOCADO KIMCHI	6,50
	Avocado und Kimchi mit SHISO Kräuter, gerösteter Sesam und Sesamöl Mixed avocado & kimchi with sesame oil	
竹輪とレンコンの 磯辺揚げ	CHIKUWA TO RENKON NO ISOBEAGE	6,00
	Frittierte CHIKUWA Fischpastete und Lotuswurzeln mit Aonori Mantel TEMPURA fried CHIKUWA fish cake & lotus roots with seaweed	
野菜かき揚げ	YASAI KAKIAGE	4,50
	Frittierte Gemüsestreifen nach Tempura Art Deep fried TEMPURA patty of shredded vegetables	
茄子田楽	NASU DENGAKU	5,50
	Mit MISO Paste glasierte Aubergine, getoppt mit Sesam und SHISO MISO glazed eggplant, topped with sesame & SHISO	
卵焼き キノコあんかけ	TAMAGOYAKI KINOKO ANKAKE	4,50
	Japanisches Omelette mit Pilzesauce Japanese TAMAGOYAKI omelette, mushroom sauce	
肉巻きおにぎり	NIKUMAKI ONIGIRI	4,00
	Mit Schweinefleisch gerollte Reisbällchen am Spieß, gewälzt in süßer Sojasauce Japanese meat wrapped ONIGIRI rice balls, sweet soysauce	
茄子と餅の 揚げ出し	NASU TO MOCHI	7,00
	Frittierte Mochi und Auberginen in Soja Bouillon Deep fried eggplant and mochi in soysauce broth	
野菜餃子	YASAI GYOZA	6,00
	Gebratene Teigtaschen, vegetarisch (5 St.) Fried veggie dumpling (5 pc.)	

Angebot am Abend ab 18 h

Dinner menu from 6 pm



海老餃子	EBI GYOZA	7,00
	Gebratene Teigtaschen, mit Shrimps (5 St.) Fried dumping with shrimps (5 pc.)	
揚げタコ焼	AGE TAKOYAKI	6,50
	Frittierte Oktopusbällchen mit Aonoriflocken & japanischer Mayonnaise (6 St.) Deep fried octopus balls (6pc.)	
葱タコ焼	NEGI TAKOYAKI	7,00
	Oktopusbällchen mit Lauchzwiebeln, Frittierbrösel & pikanter jap. Mayonnaise (6 St.) Octopus balls with green onions & spicy mayonnaise (6pc.)	
海老クリーム コロッケ	EBI CREME KOROKKE	8,50
	Cremige Shrimpskrokette mit TONKATSU Sauce (3 St.) Creamy shrimp croquettes (3 pc.)	
イカと芋の揚げ物	AGE IKA	6,50
ピリ辛ソース	Frittierter Tintenfisch & Kartoffeln mit pikanter Sojasauce Deep fried sepia & potato, spicy sauce	
イカポン酢炒め	IKA PON ITAME	12,00
	Gebratener Tintenfisch mit Mayo - PONZU Sauce Pan fried cuttlefish, PONZU mayonnaise sauce	
焼鯖	YAKI SABA	17,00
	Gebratene Makrele mit MISO - SHISO Sauce Pan fried mackerel, MISO - SHISO sauce	
牡蠣フライ	KAKI FRY	15,00
	PANKO panierte Austern mit TONKATSU Sauce Panko fried oyster, TONKATSU sauce	
鮭の照り焼	SAKE NO TERIYAKI	17,00
	Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki Sauce Grilled Salmon TERIYAKI	
本日のお勧め	OSUSUME	18,00
	Fischempfehlung des Tages (Wir informieren Sie gerne !) Fish of the day	
鶏の唐揚げ	KARAAGE	11,00
	Mariniertes Hühnchenfleisch nach japanischer Art frittiert Marinated & deep fried chicken	
ヤンニョムチキン	YANGNYEOM CHICKEN	13,00
	Frittiertes Hühnchenfleisch süß & pikant mariniert, Sesam Sweet & spicy marinated deep fried chicken with sesame, korean style	
鶏の照り焼	TORI NO TERIYAKI	11,00
	Gebratenes Hühnchenfleisch mit Teriyaki Sauce Chicken TERIYAKI	
牛タタキ コック風	GYUTATAKI	17,00
	Kurzgebratenes Rindfleisch TATAKI mit ONSEN Ei & Meeresalgen, Sesam Sojasauce Briefly fried & thin sliced beef with poached egg & seaweed, sesame soysauce	