



責



VORSPEISEN

TOFU-TEMPURA 	6,90 €
tofu tempurateig	
TORI KARAAGE	8,20 €
hähnchen sojamarinade kartoffelstärketeig	
GYOZA 	8,90 €
teigtasche gebraten gemüse	
HÁ CÀO	9,50 €
teigtasche reismehl gedämpft garnele karotte	
GARNELEN-CEVICHE	9,80 €
garnele mandarine yuzu ingwer chili koriander	
SATÉ	8,50 €
hähnchen yakitorisauce sesam	
THUNFISCH-TATAKI	12,50 €
thunfisch* kurzgebraten ponzu-sauce sesam	
TONKATSU	11,50 €
kleeschwein pankopnade pflaumensauce weißkohl kartoffelsalat	
MIXED – FÜR 2 PERSONEN	28,00 €
vorspeisenkreation	


 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

SUPPEN

SHIRO MISO 	6,50 €
tofu geröstet seetang frühlingzwiebel weiße miso	
DOBIN MUSHI	7,50 €
dashi-brühe venusmuschel garnele pak choi shiitake	
TOM KHA PHAK 	7,50 €
kokosnussmilch zitronengras shiitake ingwer chili kaffir-limette koriander	

SALATE

CRISPY EBI	11,50 €
garnele tempurateig grüner salat pikante mayonnaise yuzu-trüffel-dressing	
KOREAN KIMCHI BOWL 	9,90 €
weißkohl avocado karotte pak choi erdnuss mie-nudel zuckererbse sesamdressing	
JAPANESE CAESAR SALAD	6,50 €
grüner salat rettich sardelle radieschen panko-crumble miso-dressing	

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



HAUPTGERICHTE

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen thailändischen Duftreis. 🌿

GAENG KHIAO WAN 🌿 16,90 €

tofu | grünes curry | kokosnussmilch |
edamame | aubergine | thai-basilikum | korianderwurzel |
zitronengras | lauch | schalotte | kaffir-limette | zuckerschote

PED PHAD KHING 26,50 €

rosa entenbrust* | ingwer |
pilz | austernsauce | sojabohnenkern | sojaschaum

TORI TERIYAKI 18,90 €

poulardenbrust | sesam |
eingelegter rettich | frühlingsslauch | pak choi | teriyakisauce

YAKINIKU 28,90 €

filet* | pommernrind |
japanische art | soja-sake-tare | shiitake | paprika |
grüner spargel | frühlingsschwiebel | sesamöl | kräuterpaste

GEBRATENE GOLDMAKRELE 22,50 €

paprika | karotte |
zuckererbse | ingwer | sesam | knoblauch | mirin | soja

NASU DENGAKU 🌿 18,90 €

aubergine | gefüllt | chili | kerbel | koriander |
sesam | ingwer | erdnuss | limette | miso-dip | ramennudel

NIKKEI PORK BELLY 18,90 €

schweinebauch | knusprige haut | kimchi |
süßkartoffelpüree | pfeffersauce | peruanische pfefferbeize

BEILAGEN

reis | gebraten | ei 🌿 4,50 €

süßkartoffelpüree | ingwer 🌿 4,50 €

pikantes gemüse 🌿 4,50 €

pak choi | sesam 🌿 4,50 €

shiitake | enoki | champignon | gebraten 🌿 4,50 €

kimchi 🌿 4,50 €

SAUCEN & DIPS (inklusive)

süße chilisauce 🌿

grüne kräuterpaste 🌿

japanische mayonnaise 🌿

asiatische pfeffersauce 🌿

DESSERTS

MATCHA-TIRAMISU 8,50 €

löffelbiskuit | grüntee-creme | matchaeis | erdnuss

CHOCOLATE CAKE 8,50 €

schokoladenkuchen | pflaume | sesameis

SAKE MIKAN 🌿 8,50 €

yuzu-mandarinencreme | chicorée |

sake-mandarinen-sorbet | gepoppter buchweizen



SUSHI-KARTE 寿司

Zu allen Sushi-Gerichten servieren wir Ihnen eingelegten Ingwer, Wasabi und Sojasauce.

SASHIMI 刺身

Sashimi sind fein geschnittene Scheiben vom Fischfilet und werden wie bei Nigiri nach der jeweiligen Fischart benannt.

NIGIRI 握り寿司

Nigiri-Sushi besteht aus einem ovalen Reisbällchen mit Fisch oder Topping obenauf. Ein Hauch Wasabipaste sorgt dafür, dass der Fisch nicht vom Reis gleitet. Traditionell wird die Fischseite des Nigiri in Sojasauce getaucht, nicht der Reis.

MAKI 巻き寿司

„Maki“ bedeutet „Rolle“ und ist ein klassisches Sushi: Reisröllchen mit entsprechender Füllung, umhüllt von einem Nori-Blatt. Traditionell wird das Nori außen gerollt.

INSIDE-OUT 裏巻き

Die Inside-out-Rolle, auch California Roll oder Ura-Maki genannt, hat Fisch und Gemüse mit einem Nori-Blatt umhüllt und mit Reis außen. Oft wird der Reis mit Gomashio, Sesam oder Fischeiern dekoriert.

	SASHIMI	NIGIRI	MAKI
	je 2 Scheiben	je 2 Stk.	je 1 Rolle
sake – lachs*	4,90 €	5,10 €	7,50 €
maguro – thunfisch*	4,90 €	5,10 €	7,50 €
ama ebi – garnele	4,90 €	5,10 €	7,50 €
unagi – aal	4,90 €	5,10 €	-----
kappa – gurke 	-----	-----	7,50 €
tamago – omelett 	-----	5,10 €	7,50 €
avocado (in sake mariniert) 	-----	-----	7,50 €

KOMBINATIONEN

Unser Sushi-Koch stellt eine Variation aus Sashimi, Nigiri, Maki und Inside-out zusammen. Lassen Sie sich überraschen.

Sushi-Schiff für 2 Personen	47,00 €
Sushi-Schiff für 4 Personen	91,00 €

INSIDE-OUT

CRUNCHY Mein Schiff® garnele tempurateig avocado pikante mayonnaise fliegenfisch-kaviar*	9,00 €
CALIFORNIA garnele avocado gurke fliegenfisch-kaviar* mayonnaise	9,00 €
SALMON KING lachs* geflämmt tatar frischkäse lachs-kaviar*	9,00 €
SPICY TUNA thunfisch* gurke geröstete zwiebel pikante mayonnaise	9,00 €
CHICKEN TERIYAKI hähnchenbrust gurke enoki-pilz sesam teriyakisauce	9,00 €
SPICY DUCK entenbrust* gegrillt avocado gurke pikante mayonnaise tobiko-kaviar*	9,00 €



HIDEKI SPECIAL ROLLS

VEGAN QUEEN ¥ 9,20 €

spargel | tempurateig |
avocado | birne | shiitake | yuzu-marmelade

HIDEKI TACO-SUSHI 10,90 €

lachs* | thunfisch* |
nori-blatt | tempurateig | teriyakisauce | pikante mayonnaise

TUNA SPECIAL 10,90 €

thunfisch* | scharfe sauce |
geröstete zwiebel | avocado | tobiko-kaviar*

CRAZY DYNAMITE 12,90 €

lachs-maki* | frühlingzwiebel |
tempurateig | thunfisch* | pikanter dip | teriyakisauce

LOBSTER ROYAL 15,50 €

hummer | gurke |
thunfisch* | tempurateig | scharfe sauce | tobiko-kaviar*

BEEF DELUXE 18,00 €

rinderfilet* | tatar | geflämmt | miso-mayonnaise | stör-kaviar*

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen weitere vegane oder
vegetarische Rollen zu. 9,20 €

WEINBEGLEITUNGEN

GOLD 15,00 €

CHOYA SAKE
Japanischer Reiswein

FRANZ-JOSEF EIFEL, MOSEL-SAAR-RUWER, DEUTSCHLAND

Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“

MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND

The King's Wrath (Pinot Noir)

PLATIN 23,00 €

SAKURA KIRSCH

Choya Sake (japanischer Reiswein), Cherry Heering,
Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

SKOFF ORIGINAL, GAMLITZ, SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH

Morillon Südsteiermark DAC (Chardonnay)

UMATHUM, BURGENLAND, ÖSTERREICH

Umathum Rosé Saignée (Blaufränkisch, Zweigelt & Sankt Laurent)

BARTON & GUESTIER, RHÔNE, FRANKREICH

Héritage 293 AOC Duché d'Uzès (Syrah & Grenache)

DIAMANT 28,00 €

POMMERY, CHAMPAGNE, FRANKREICH

Pommery Brut Royal (Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier)

MARISCO VINEYARDS, MARLBOROUGH, NEUSEELAND

The Ned Pinot Grigio

REUMANN, BURGENLAND, ÖSTERREICH

Vinum sine nomine (Merlot & Cabernet Sauvignon)

LE RECTORIE PARCÉ FRÈRES, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH

Rivesaltes Ambré (Grenache Blanc)



APERITIF

CHOYA SAKE 3,50 €

Dieser edle Reiswein wird mit eingelegten Ume-Früchten verfeinert, die dem Getränk eine subtile Süße und Frische verleihen. Choya Sake besticht durch seine delikate Balance zwischen süßen und herben Nuancen. Seine sanfte Textur macht ihn zum Genuss.

SAKURA KIRSCH 6,90 €

Choya Sake, Cherry Heering, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

OKINAWA DREAM 6,90 €

Kaikyo 135° East Hyogo Japanese Dry Gin, Choya Sake, Grapefruitsaft, Maracujasaft, Grenadine

SPICY DASH 6,90 €

Bacardí Carta Blanca, Choya Sake, Angostura Bitter, Mangosirup, Mangosaft, Zitronensaft

CHAMPAGNER

PHILIPPE GONET ROY SOLEIL 0,1 l | 10,00 €

Blanc de Blancs Grand Cru 0,75 l | 65,00 €

PHILIPPE GONET 0,1 l | 10,00 €

Rosé Brut 0,75 l | 65,00 €

POMMERY 0,1 l | 8,50 €

Brut Royal 0,75 l | 55,00 €

POMMERY 0,1 l | 10,00 €

Brut Rosé 0,75 l | 65,00 €

PRISECCO 0,1 l | 5,00 €

Weißduftig alkoholfrei
(Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter)

WEIN

WEISSWEIN

MOSEL-SAAR-RUWER 0,1 l | 6,00 €

Franz-Josef Eifel, Trittenheim 0,75 l | 37,00 €

Trittenheimer Apotheke Riesling „Alte Reben“

KATALONIEN 0,1 l | 5,00 €

Familia Torres, DO Penedès 0,75 l | 30,00 €

Torres Viña Esmeralda

(Moscatel de Alejandría Gewürztraminer)

ROSÉWEIN

BURGENLAND 0,1 l | 7,00 €

Umathum, Frauenkirchen 0,75 l | 46,00 €

Umathum Rosé Saignée

(Blaufränkisch, Zweigelt & Sankt Laurent)

ROTWEIN

BURGENLAND 0,1 l | 8,50 €

Reumann, Deutschkreutz 0,75 l | 58,00 €

Vinum sine nomine

(Merlot & Cabernet Sauvignon)

PIEMONTE 0,75 l | 75,00 €

Vietti, Castiglione Falletto

Barolo Castiglione

(Nebbiolo)



BIER

KIRIN 0,33l | 3,50 €

Ein leichtes japanisches Lagerbier mit dezenter Malznote, leichter Bitterkeit und frischen Zitrus- und Mangonoten.


BITBURGER 0,33l | 3,20 €

Premium Pils vom Fass

RATSHERRN 0,33l | 3,20 €

Alster, Pilsener Alkoholfrei 0,0%

SOFTGERÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND FRUCHTNEKTARE  0,2l | 2,20 €

ALLE FRUCHTSAFTSCHORLEN 0,3l | 3,20 €

EISTEE 0,2l | 2,20 €

Zitrone

COCA-COLA 0,2l | 2,20 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta

WATERKANT 0,33l | 4,50 €

Kola, Kola ohne Zucker, Orange, Zitrone, Apfelschorle trüb, Rhabarber, Holunderblüte

THOMAS HENRY 0,2l | 4,50 €

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger Beer, Wild Berry, Mystic Mango, Pink Grapefruit

WATERKANT EBBE / FLUT 0,33l | 1,70 €

Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure / mit Kohlensäure versetzt 0,75l | 4,40 €

TAU SPRING WATER 0,75l | 7,90 €

Still oder sparkling

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Wir servieren Ihnen alle Heißgetränke wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer – oder Sojadrink.

Caffè Crema ^{1,2} 1,80 €

Espresso ^{1,2} (einfach / doppelt) 1,80 € | 2,40 €

Espresso macchiato ^{1,2} 1,90 €

Cappuccino ^{1,2} 2,20 €

Latte macchiato ^{1,2} 2,20 €

ASIAN CRÈME BRÛLÉE LATTE 4,00 €

Espresso ^{1,2}, Karamell, Vanille, Matcha-Sahne

ASIAN ICED MANDARINE COFFEE 4,00 €

Espresso ^{1,2}, Orangensaft

UNTERSCHIEDLICHE TEESORTEN 2,90 €

VON FERNWEH HEIMWEH

