

責

VORSPEISEN

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

🌱 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

🍴 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

SUPPEN

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

SALATE

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

* 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 | frühlingslauch | pak choi | teriyakisauce

YAKINIKU

28,90 €

filet* | pommernrind |
japanische art | soja-sake-tare | shiitake | paprika |
grüner spargel | frühlingszwiebel | 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 chiorée 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 <i>Mein Schiff</i> ® garnele I tempurateig I avocado I pikante mayonnaise I fliegenfisch-kaviar*	9,00 €
--	--------

CALIFORNIA garnele I avocado I gurke I fliegenfisch-kaviar* I mayonnaise	9,00 €
---	--------

SALMON KING lachs* I gebläut I tatar I friskkäse I lachs-kaviar*	9,00 €
---	--------

SPICY TUNA thunfisch* I gurke I geröstete zwiebel I pikante mayonnaise	9,00 €
--	--------

CHICKEN TERIYAKI hähnchenbrust I gurke I enoki-pilz I sesam I teriyakisauce	9,00 €
--	--------

SPICY DUCK entenbrust* I gegrillt I avocado I gurke I pikante mayonnaise I tobiko-kaviar*	9,00 €
---	--------



HIDEKI SPECIAL ROLLS

VEGAN QUEEN 9,20 €

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

HIDEKI TACO-SUSHI 10,90 €

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

TUNA SPECIAL 10,90 €

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

CRAZY DYNAMITE 12,90 €

lachs-maki* I frühlingszwiebel I
tempurateig I thunfisch* I pikanter dip I teriyakisauce

LOBSTER ROYAL 15,50 €

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

BEEF DELUXE 18,00 €

rinderfilet* I tatar I gebläut I miso-mayonnaise I stör-kaviar*

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

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 Süsteiermark DAC (Chardonnay)

UMATHUM, BURGENLAND, ÖSTERREICH
Umathum Rosé Saignée (Blafränkisch, 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 0,1 l | 6,00 €

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 8,70 €

Choya Sake, Cherry Heering, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

OKINAWA DREAM 8,70 €

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

SPICY DASH 8,70 €

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

(Blafränkisch, 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 | 4,00 €

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

BITBURGER 0,3l | 3,70 €

Premium Pils vom Fass

RATSHERRN 0,33l | 3,30 €

Alster, Pilsener Alkoholfrei 0,0 %

SOFTGERÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND FRUCHTNEKTARE  0,2l | 2,50 €

ALLE FRUCHTSAFTSCHORLEN 0,2l | 2,50 €

EISTEE 0,2l | 2,50 €

Zitrone

COCA-COLA 0,2l | 2,50 €

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 | 2,10 €

Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure / 0,75l | 5,60 €
mit Kohlensäure versetzt

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} 2,10 €

Espresso ^{1,2} (einfach / doppelt) 2,10 € | 3,50 €

Espresso macchiato ^{1,2} 2,20 €

Cappuccino ^{1,2} 3,60 €

Latte macchiato ^{1,2} 3,60 €

ASIAN CRÈME BRÛLÉE LATTE 4,50 €

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

ASIAN ICED MANDARINE COFFEE 4,50 €

Espresso ^{1,2}, Orangensaft

UNTERSCHIEDLICHE TEESORTEN 2,90 €

VON FERNWEH HEIMWEH

1 Bio-zertifiziert | 2 Rainforest-Alliance-zertifiziert

