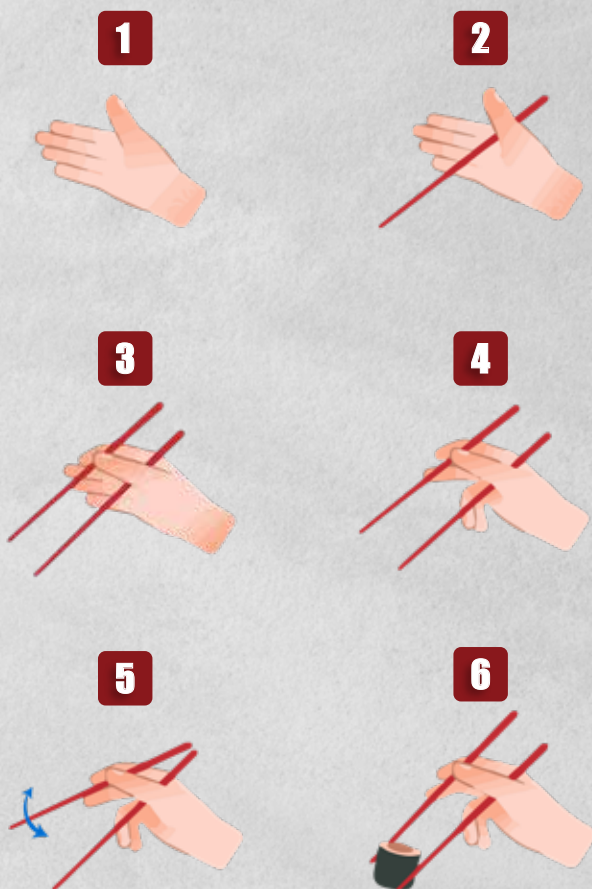


# WIE ISST MAN MIT STÄBCHEN? HOW TO EAT WITH CHOPSTICKS?



## TIPP:

Versuchen Sie nur das obere Stäbchen nach unten und oben zu bewegen.  
Anfangs können Sie die Stäbchen näher am greifenden Ende halten,  
um mehr Kraft aufzubauen.

*Try to move only the upper chopstick up and down.  
In the beginning you can hold the chopsticks closer to the gripping end,  
to build up more strength.*

## ALLERGIEN

Wenn Sie eine bestimmte Allergie haben, können Sie diese anhand folgender Kennzeichen am Gericht erkennen:

- (g) Gluten, (e) Eier, (k) Krabbentiere, (s) Soja, (se) Sesamsamen, (v) Geschmacksverstärker,
- (f) Fisch, (m) Milch, (n) Erdnüsse (1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoffe, (3) Süßungsmittel,
- (4) Koffein

## ALLERGIES

*If you have a particular allergy, you identify it by the following markings on the dish:*

- (g) gluten, (e) eggs, (k) shrimp, (s) soy, (se) sesame seeds, (v) flavor enhancers, (f) fish,*
- (m) milk, (n) peanuts (1) preservatives, (2) colorants, (3) sweeteners, (4) caffeine*

# MITTAGSTISCH

## LUNCH MENU

Montag bis Freitag von 11:30 - 14:30 Uhr  
Monday till Friday from 11:30 - 14:30

### Sushi Boxen | Sushi Sets

- S1 Maki Box Set 1** 6,50 €  
4x Paprika, 4x Avocado, 8x Gurke  
*4x bell peppers, 4x avocado, 8x cucumber*
- S2 Maki Box Set 2** 7,00 €  
4x Lachs, 4x Gurke, 8x Avocado-Frischkäse  
*4x salmon, 4x cucumber, 8x avocado and cream cheese*
- S3 Maki Box Set 3** 7,90 €  
4x Lachs, 4x Thunfisch, 8x Avocado-Frischkäse  
*4x salmon, 4x tuna, 8x avocado and cream cheese*
- S4 Maki Box Set 4** 7,90 €  
8x Garnele, 8x Avocado-Frischkäse  
*8x shrimp, 8x avocado and cream cheese*

### Reis- und Nudelgerichte | Rice and noodle dishes

- M1 Gebratener Reis** <sup>(v), (f), (e)</sup> 7,00 €  
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eiern  
**Fried rice**  
*with chicken, vegetables and eggs*
- M2 Gebratene Nudeln** <sup>(g), (v), (f), (e)</sup> 7,00 €  
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eiern  
**Stir fried noodles**  
*with chicken, vegetables and eggs*
- M3 Gekochter Reis mit Hühnerbrust** <sup>(v), (f)</sup> 7,90 €  
dazu Gemüse und Chop-Suey-Soße  
**Cooked rice with chicken breast**  
*served with vegetables and chop suey sauce*
- M4 Gekochter Reis mit paniierter Hühnerbrust** <sup>(g), (v), (f), (2)</sup> 7,90 €  
dazu Gemüse und Süß-sauer-Soße  
**Cooked rice with breaded chicken breast**  
*served with vegetables and sweet and sour sauce*
- M5 Gekochter Reis mit Rindfleisch** <sup>(v), (f)</sup> 7,90 €  
dazu Gemüse, Zwiebeln und Paprika  
**Cooked rice with beef**  
*served with vegetables, onions and bell peppers*
- M6 Gekochter Reis mit knuspriger Ente** <sup>(v), (f)</sup> 8,90 €  
dazu Pilze, Bambusscheiben, Morcheln und Kung-Pao-Soße  
**Cooked rice with crispy duck**  
*served with mushrooms, bamboo shoots, morels and kung pao sauce*



## KIDANO SPECIAL

# Heiße Platte

Frische Zutaten, gebraten mit einem Stück Butter und Zwiebeln, serviert auf einer heißen Eisengusspfanne und Reis als Beilage.

*Freshly cooked ingredients with butter and onions, served on a hot iron skillet and rice as side dish.*



### **H1 Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika** (s), (v), (f)

*Beef with onions and bell  
pepper* )))

13,90 €



### **H2 Zartes mariniertes Rindfleisch, dazu Mais und Tamarindensoße** (s), (v), (f)

*Tender marinated beef,  
served with corn and  
tamarind sauce*

13,90 €



### **H3 Panko paniertes Hühnerfleisch, dazu Mais und Tamarin- densoße** (g), (e), (s), (v), (f)

*Panko breaded chicken,  
served with corn and  
tamarind sauce*

13,90 €



### **H4 Knusprige Ente mit frischem Gemüse in mongolischer Soße** (g), (s), (v), (f)

*Crispy duck with fresh  
vegetables in Mongolian  
sauce*

14,90 €

KIDANO SPECIAL

## Heiße Platte

Frische Zutaten, gebraten mit einem Stück Butter und Zwiebeln, serviert auf einer heißen Eisengusspfanne und Reis als Beilage.

*Freshly cooked ingredients with butter and onions, served on a hot iron skillet and rice as side dish.*



**H5 Garnelen mit  
frischem Gemüse  
dazu Chop-Suey-Soße** (k), (s), (v), (f)

*Shrimps with fresh  
vegetables,  
served with  
chop suey sauce*

14,90 €



**H6 Saftige Lachsfilets,  
dazu Mais und  
Tamarindensoße** (f), (s), (v), (f)

*Juicy salmon fillets,  
served with corn and  
tamarind sauce*

15,90 €



**H7 Garnelen, Rindfleisch  
und Hühnerfleisch mit  
frischem Gemüse,  
dazu Chop-Suey-Soße** (k), (s), (v), (f)

*Shrimps, beef and chicken  
with fresh vegetables,  
served with chop suey sauce*

13,90 €



KIDANO SPECIAL  
**Poke Bowl**



**B1 Veggie**

Mango, Wakame, Edamame, Mais, Avocado, Gurke und Frühlingszwiebeln auf Reis, dazu Siracha-Mayo-Soße und Tamarindensoße (s), (v), (f)

*Mango, wakame, edamame, corn, avocado, cucumber and spring onions on rice, served with siracha mayo sauce and tamarind sauce*

10,90 €



**B2 Chicken**

Panko-Hähnchen, Mango, Wakame, Edamame, Mais, Avocado, Gurke und Lachskaviar auf Reis, dazu Siracha-Mayo-Soße und Teriyaki-Soße (g), (f), (s), (v), (f)

*Panko chicken, mango, wakame, edamame, corn, avocado, cucumber and salmon caviar on rice, served with siracha mayo sauce and teriyaki sauce*

11,90 €



**B3 Lachs**

Lachs, Mango, Wakame, Edamame, Mais, Avocado, Gurke und Frühlingszwiebeln auf Reis, dazu Siracha-Mayo-Soße und Teriyaki-Soße (g), (f), (s), (v), (f)

*Salmon, mango, wakame, edamame, corn, avocado, cucumber and spring onions on rice, served with siracha mayo sauce and teriyaki sauce*

12,90 €



**B4 Thunfisch**

Thunfisch, Mango, Wakame, Edamame, Mais, Avocado, Gurke und Lachskaviar auf Reis, dazu Siracha-Mayo-Soße und Teriyaki-Soße (g), (f), (s), (v), (f)

*Tuna, mango, wakame, edamame, corn, avocado, cucumber and salmon caviar on rice, served with siracha mayo sauce and teriyaki sauce*

13,90 €

# VORSPEISEN

## STARTERS

- 1 Ha Cao** (g), (k), (v), (f) 4,00 €  
Teigtaschen aus Tapiokamehl, gefüllt mit Garnelen und Zwiebeln (4 Stück)  
**Ha Cao**  
*Dumplings made from tapioca flour stuffed with shrimp and onions (4 pieces)*
- 2 Minifrühlingsrollen** (g), (f) 3,90 €  
mit Gemüsefüllung (8 Stück)  
**Mini spring rolls**  
*with vegetable filling (8 pieces)*
- 3 Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen** (g), (e) 4,00 €  
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse und Eiern (2 Stück)  
**Homemade vietnamese spring rolls**  
*Crispy fried spring rolls filled with chicken, vegetables and eggs (2 pieces)*
- 4 Vorspeisenplatte für zwei** (g), (k) 10,90 €  
3 Tempura-Garnelen, 2 Sommerrollen, 2 vietn. Frühlingsrollen  
**Starters plate for two**  
*3 tempura shrimps, 2 summer rolls, 2 vietnamese spring rolls*
- 5 Wantan-Suppe** (g), (k), (v) 4,00 €  
Hühnerbrühe mit verschiedenem Gemüse und gefüllten Teigtaschen  
**Wantan soup**  
*Chicken broth with various vegetables and stuffed dumplings*
- 6 Gyoza** (g), (v), (f) 4,00 €  
Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse (4 Stück)  
**Gyoza**  
*Steamed dumplings with chicken and vegetables (4 pieces)*
- 7 Frittierte Wantan** (g), (k), (v) 4,00 €  
Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen (5 Stück)  
**Fried Wantan**  
*Dumplings stuffed with chicken and shrimp (5 pieces)*
- 8 Peking-Suppe** (g), (e), (v) 4,00 €  
Chinesische Tomatensuppe mit Eiern, Gemüse und Entenfleisch  
**Peking Soup**  
*Chinese tomato soup with eggs, vegetables and duck meat*



# VORSPEISEN

## STARTERS

- 9 **Edamame** <sup>(se)</sup> 5,50 €  
Unreif geerntete Sojabohnen, gesalzen und mit Sesam bestreut  
**Edamame**  
*Unripe harvested soybeans, salted and sprinkled with sesame seeds*
- 10 **Wakame** <sup>(se), (f)</sup> 4,50 €  
Algensalat  
**Wakame**  
*Seaweed salad*
- 11 **Tempura-Garnelen** <sup>(g), (k)</sup> 4,90 €  
Garnelen frittiert mit einer Panko-Panade (3 Stück)  
**Shrimp Tempura**  
*Fried shrimps with a panko breading (3 pieces)*
- 12 **Haussalat mit**  
**Housesalat with**
- A. paniertes Hühnerbrust (2 Stück) <sup>(g), (m), (e)</sup> 10,90 €  
*breaded chicken breast (2 pieces)*
- B. Tempura-Garnelen (3 Stück) <sup>(k), (m), (e)</sup> 11,90 €  
*shrimp tempura (3 pieces)*
- C. Lachs Sashimi (5 Scheiben) <sup>(f), (m), (e)</sup> 12,90 €  
*salmon sashimi (5 slices)*
- 13 **Miso Suppe** <sup>(g), (s), (f)</sup> 4,50 €  
Miso-Brühe mit Algenblätter und Tofu  
**Miso soup**  
*Miso broth with seaweed and tofu*
- 14 **Tom Yam Suppe mit**  <sup>(k), (v)</sup>  
Leicht scharfe Hühnerbrühe mit Gemüse, dazu  
**Tom yam gung soup with**  
*Slightly spicy chicken broth with vegetables, served with*
- A. Garnelen 4,90 €  
*shrimps*
- B. Hühnerfleisch 4,90 €  
*chicken*
- C. Tofu 4,90 €  
*tofu*

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

## CHINESISCH

Chinese

Zu jedem Gericht erhalten Sie eine Portion Reis als Beilage. <sup>(g), (e)</sup>

Möchten Sie gebratene Nudeln statt dem Reis, berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

Wählen Sie zu den Gerichten Nr. 15 - 18 eine Soße (Buchstaben A-F) aus.


*With each dish you get a portion of rice as a side dish.*

*If you prefer fried noodles instead of rice, we charge 1,00 € extra.*


*Choose a sauce (letters A-F) for the dishes no. 15 - 18.*


- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 15 | <b>Tofu mit</b> <sup>(s), (f)</sup><br><i>Tofu with</i>                          | 10,90 € |
| 16 | <b>Hühnerfleisch mit</b><br><i>Chicken with</i>                                  | 10,90 € |
| 17 | <b>Panierte Hühnerbrust mit</b> <sup>(g), (e)</sup><br><i>Fried chicken with</i> | 11,90 € |
| 18 | <b>Knusprige Ente mit</b> <sup>(g)</sup><br><i>Crispy duck with</i>              | 13,90 € |

A. Gemüse und Erdnuss-Soße <sup>(n), (v), (f)</sup>  
*vegetables and peanut sauce*

B. Gemüse und Kung-Pao-Soße  <sup>(v), (f)</sup>  
*vegetables and kung pao sauce*

C. Gemüse, Ananas und Süß-Sauer-Soße <sup>(v), (f)</sup>  
*vegetables, pineapple and sweet and sour sauce*

D. Gemüse und Knoblauch-Soße  <sup>(v), (f)</sup>  
*vegetables and garlic sauce*

E. Gemüse und Thai-Curry-Soße  <sup>(v), (f)</sup>  
*vegetables and Thai curry sauce*

F. Gemüse und mongolische Soße <sup>(v), (f)</sup>  
*vegetables and Mongolian sauce*

G. Pilzen, Bambusscheiben, Morcheln und Chop-Suey-Soße <sup>(v), (f)</sup>  
*mushrooms, bamboo shoots, morels and chop suey sauce*



Die Kung-Pao-Soße wird mit dunkler und heller Sojasoße hergestellt. In der Chop-Suey-Soße wird zusätzlich Austernsoße verwendet, wodurch ein milder Fischgeschmack entsteht.

*Kung Pao sauce is made with dark and light soy sauce. In chop suey sauce, oyster sauce is also used, adding a mild fish flavor.*



## Nudel- und Reisgerichte | Noodle and rice dishes

- 19 **Bami Goreng** ))) (g), (k), (v), (f) 11,80 €  
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen  
**Bami Goreng**  
*Stir fried noodles with chicken, beef and shrimp*
- 20 **Nasi Goreng** ))) (k), (v), (f) 11,80 €  
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen  
**Nasi Goreng**  
*Fried rice with chicken, beef and shrimp*
- 21 **Gebratene/r Nudeln oder Reis mit** (g), (v), (f), (e)  
**Stir fried noodles or rice with**
- A. Gemüse, Eier und Tofu (e) 9,90 €  
*vegetables and egg*
- B. Hühnerfleisch, Gemüse und Eier (e) 9,90 €  
*chicken, vegetables and eggs*
- C. paniertes Hühnerbrust (g), (e) 10,90 €  
*breaded chicken breast*
- D. Knuspriger Ente (g) 12,80 €  
*crispy duck*



Die mongolische Soße zeichnet sich durch einen intensiven Sesam-Geschmack aus und ist durch die Sambal-Oelek Chili-Paste leicht scharf.

*Mongolian sauce is characterized by the rich sesame flavor and is slightly spicy due to the sambal oelek chili paste.*

## Spezialitäten unseres Chefkochs | Specialties of our chef

- 22 **Acht Schätze** (v), (f) 14,90 €  
Mini-Frühlingsrollen als Vorspeise |  
Reis mit Entenfleisch, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen,  
serviert mit Gemüse und Kung-Pao-Soße  
**Eight treasures**  
*Mini spring rolls as appetizer | Rice with duck, chicken, beef and shrimp with vegetables and kung pao sauce*
- 23 **Familienglück** (v), (f) 14,90 €  
Mini-Frühlingsrollen als Vorspeise |  
Reis mit Entenfleisch, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen,  
serviert mit Gemüse und Soße nach Wahl  
**Family happiness**  
*Mini spring rolls as appetizer | Rice with duck, chicken, beef and shrimp served with vegetables and sauce of your choice*

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

## VIETNAMESISCH

### Vietnamese

#### 24 **Pho Xao (Gebratene Pho-Nudeln)** <sup>(v), (f)</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und Koriander, dazu

#### **Pho Xao (Stir fried Pho noodles)**

*Stir fried flat rice noodles with vegetables and coriander, served with*

- |  |         |
|--|---------|
| A. Tofu <sup>(s), (f)</sup><br><i>tofu</i>             | 11,90 € |
| B. Hühnerfleisch<br><i>chicken</i>                     | 11,90 € |
| C. Rindfleisch<br><i>beef</i>                          | 11,90 € |
| D. Garnelen <sup>(k)</sup><br><i>shrimps</i>           | 13,90 € |
| E. Knusprige Ente <sup>(g)</sup><br><i>crispy duck</i> | 13,90 € |

#### 25 **Goi Cuon (Sommerrollen)** <sup>(f), (n)</sup>

Zwei Sommerrollen, gefüllt mit Eisbergsalat, Reisnudeln, Koriander, Fischsoße oder Hoisin-Soße, dazu

#### **Goi Cuon (Summer rolls)**

*Two summer rolls filled with iceberg lettuce, rice noodles, coriander, fish sauce or hoi sin sauce, served with*

- |  |        |
|--|--------|
| A. Tofu <sup>(s), (f)</sup><br><i>tofu</i>                       | 4,90 € |
| B. Hühnerfleisch<br><i>chicken</i>                               | 4,90 € |
| C. Garnelen <sup>(k)</sup><br><i>shrimps</i>                     | 4,90 € |
| D. Tempura-Garnelen <sup>(g), (k)</sup><br><i>shrimp tempura</i> | 5,90 € |

i

Hoisin-Soße besteht hauptsächlich aus fermentierten Sojabohnen, Zucker, Weizenmehl, Knoblauch, Essig und Chilis. Die dickflüssige, dunkle Soße schmeckt süßlich und recht kräftig.

*Hoi-sin sauce consists mostly of fermented soybeans, sugar, wheat flour, garlic, vinegar and chillies. The thick, dark sauce tastes slightly sweet and quite strong.*



- 26 Ban Canh (Udon-Nudelsuppe)** <sup>(f)</sup>  
 Udon-Nudeln in Hühnerbrühe mit Gemüse und Koriander, dazu  
**Ban Canh (Udon noodle soup)**  
*Udon noodles in chicken broth with vegetables and coriander, served with*
- |                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| A. Tofu <sup>(s), (f)</sup><br>tofu   | 11,90 € |
| B. Hühnerfleisch<br>chicken           | 11,90 € |
| C. Rindfleisch<br>beef                | 11,90 € |
| D. Garnelen <sup>(k)</sup><br>shrimps | 13,90 € |
- 
- 27 Bun Thit Nuong** <sup>(f), (f)</sup>  
 Reisnudeln, Salat, Gurke, Koriander und Fischsoße, dazu  
**Bun Thit Nuong**  
*Rice noodles, lettuce, cucumber, coriander and fish sauce, served with*
- |  |         |
|--|---------|
| A. Tofu<br>tofu                              | 12,90 € |
| B. mariniertes Rindfleisch<br>marinated beef | 12,90 € |
| C. Garnelen<br>shrimps                       | 12,90 € |
- 
- 28 Bun Cha Gio** <sup>(g), (e), (n), (f)</sup> **11,90 €**  
 Frühlingsrollen mit Reisnudeln, Salat, Gurke, Koriander,  
 Erdnüssen und Fischsoße  
**Bun Cha Gio**  
*Spring rolls with rice noodles, lettuce, cucumber, coriander,  
 peanuts and fish sauce*
- 
- 29 Pho** <sup>(f), (v), (f)</sup>  
 Reisbandnudeln in Rinderbrühe mit Koriander und Sojasprossen, dazu  
**Pho soup**  
*Flat rice noodles in beef broth with coriander and bean sprouts, served with*
- |                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| A. Hühnerfleisch<br>chicken       | 12,90 € |
| B. Rindfleisch<br>beef            | 13,90 € |
| C. Tofu<br>tofu                   | 13,90 € |
| D. Knuspriger Ente<br>crispy duck | 13,90 € |

# HAUPTSPEISEN

## MAIN DISHES

### JAPANISCH

Japanese

#### 30 **Gebratene Udon**

Udon-Nudeln, Gemüse, Sojasoße und Koriander, dazu

##### **Stir fried Udon**

*Udon noodles, vegetables, soy sauce and coriander, served with*

A. Tofu <sup>(M, N)</sup> <i>tofu</i>	11,90 €
B. Hühnerfleisch <sup>(M, N)</sup> <i>chicken</i>	11,90 €
C. Rindfleisch <sup>(M, N)</sup> <i>beef</i>	12,90 €
D. Garnelen <sup>(K, M, N)</sup> <i>shrimps</i>	13,90 €
E. Knusprige Ente <sup>(G, M, N)</sup> <i>crispy duck</i>	13,90 €

#### 31 **Maki Sushi (8 Stück) | Maki Sushi (8 pieces)**

A. Lachs <sup>(F)</sup> <i>Salmon</i>	4,90 €	F. Surimi <i>Surimi</i>	3,90 €
B. Thunfisch <sup>(F)</sup> <i>Tuna</i>	4,90 €	G. Lachs & Avocado <sup>(F)</sup> <i>Salmon &amp; avocado</i>	5,50 €
C. Garnele <sup>(K)</sup> <i>Shrimp</i>	4,90 €	H. Paprika <i>Bell peppers</i>	3,50 €
D. Gurke <i>Cucumber</i>	3,50 €	I. Aal <sup>(F, V, N)</sup> <i>Eel</i>	5,50 €
E. Avocado <i>Avocado</i>	3,90 €	J. Mango <i>Mango</i>	3,90 €

#### 32 **Nigiri Sushi (2 Stück) | Nigiri Sushi (2 pieces)**

A. Lachs <sup>(F)</sup> <i>Salmon</i>	4,90 €	E. Aal <sup>(F, V, N)</sup> <i>Eel</i>	4,90 €
B. Thunfisch <sup>(F)</sup> <i>Tuna</i>	4,90 €	F. Surimi <i>Surimi</i>	4,90 €
C. Garnele <sup>(K)</sup> <i>Shrimp</i>	4,90 €	G. Jakobsmuschel <i>Scallop</i>	4,90 €
D. Avocado <i>Avocado</i>	4,00 €		

33 **Lachs Sashimi** <sup>(F)</sup> 9,90 €  
*Salmon sashimi*

34 **Thunfisch Sashimi** <sup>(F)</sup> 10,90 €  
*Tuna sashimi*



## Inside Out Rolle 8 Stück | 8 pieces

- 35 **Chikin** (g), (m), (f) 8,90 €  
Frittiertes Hühnerfleisch, Avocado und Frischkäse  
*Fried chicken, avocado and cream cheese*
- 36 **Takoba** (f), (m), (f) 8,90 €  
Lachs, Avocado, Frischkäse und Lachskaviar  
*Salmon, avocado, cream cheese and salmon caviar*
- 37 **California** (f), (se) 8,90 €  
Lachs, Avocado, Gurke und Sesam  
*Salmon, avocado, cucumber and sesame seeds*
- 38 **Ebifurai** (k), (g), (m), (se), (f) 9,90 €  
Gebratene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam  
*Fried shrimp, avocado, cream cheese and sesame seeds*
- 39 **Chori Ebi** (k), (se) 9,90 €  
Gekochte Garnelen, Avocado und Sesam  
*Boiled shrimp, avocado and sesame seeds*
- 40 **Kamo** (g), (m), (se), (f) 9,90 €  
Frittierte Ente, Gurke, Frischkäse und Sesam  
*Fried duck, cucumber, cream cheese and sesame seeds*
- 41 **Unagi** (f), (m), (f) 9,90 €  
Aal, Lachs, Avocado, Frischkäse und Gurke  
*Eel, salmon, avocado, cream cheese and cucumber*

## Tempura Roll 5 Stück | 5 pieces

- 42 **Veggie** (se), (g) 6,00 €  
Mango, Paprika, Avocado, Gurke und Sesam  
*Mango, bell peppers, avocado, cucumber and sesame seeds*
- 43 **Age Chikin** (se), (g) 6,90 €  
Frittiertes Hühnerfleisch, Avocado, Gurke und Sesam  
*Fried chicken, avocado, cucumber and sesame seeds*
- 44 **Ebi** (k), (g) 7,90 €  
Gekochte Garnele, Avocado, Surimi und Gurke  
*Boiled shrimp, avocado, surimi and cucumber*
- 45 **Sake** (f), (m), (f), (g) 7,90 €  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Gurke und Lachskaviar  
*Salmon, avocado, cream cheese, cucumber and salmon caviar*
- 46 **Maguro** (f) 7,90 €  
Thunfisch, Avocado und Gurke  
*Tuna, avocado and cucumber*
- 47 **Ahiru** (g) 7,90 €  
Ente, Avocado und Gurke  
*Tuna, avocado and cucumber*

## Special Inside-Out Rolle

Inside-Out Sushi Rolle, mit verschiedenen Zutaten ummantelt

### Special Inside-Out Roll

*Inside-out sushi roll wrapped with various ingredients*

- 48 **Super Veggie** (s), (se) 9,90 €  
Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Avocado  
**Super Veggie**  
*Avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with avocado*
- 49 **Sake Rucola** (s), (se), (m) 9,90 €  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
ummantelt mit Rucola, Teriyaki-Soße und Sesam  
**Sake Rucola**  
*Salmon, avocado, cucumber, cream cheese,  
wrapped with arugula, teriyaki sauce and sesame seeds*
- 50 **Sake Aburi** (m), (f) 10,90 €  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
ummantelt mit Avocado und Lachs  
**Sake Aburi**  
*Salmon, avocado, cucumber, cream cheese,  
wrapped with avocado & salmon*
- 51 **Dragon** (m), (k), (f) 11,90 €  
Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
ummantelt mit Avocado und Aal  
**Dragon**  
*Fried shrimp, avocado, cucumber, cream cheese,  
wrapped with avocado and eel*
- 52 **Smoky** (s), (m), (f) 11,90 €  
Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse,  
ummantelt mit flambiertem Lachs  
**Smoky**  
*Boiled shrimp, avocado, cucumber, cream cheese,  
wrapped with flambéed salmon*
- 53 **Rainbow** (m), (f) 12,90 €  
Avocado, Gurke, Frischkäse,  
ummantelt mit Lachs, Thunfisch und Avocado  
**Rainbow**  
*Avocado, cucumber, cream cheese,  
wrapped with salmon, tuna and avocado*



## Saucy Inside-Out Rolle

beträufelt mit Teriyaki und Siracha-Mayo-Soße und ummantelt mit verschiedenen Zutaten

### Saucy Inside-Out Roll

*coated with teriyaki and siracha mayo sauce and wrapped with various ingredients*

- 54 **Sake no kawa** (s), (m), (f), (f) 8,90 €  
Knusprige Lachshaut, Frischkäse und Lauchzwiebel  
**Sake no kawa**  
*Crispy salmon skin, cream cheese and spring onion*
- 55 **Sake & Surimi** (s), (m), (f), (f) 11,90 €  
Lachs, Surimi und Avocado,  
ummantelt mit Lachs und Lachskaviar  
**Sake & Surimi**  
*Salmon, surimi and avocado  
wrapped with salmon and salmon caviar*
- 56 **Tuna & Surimi** (s), (m), (f) 12,90 €  
Thunfisch, Surimi und Avocado,  
ummantelt mit flambiertem Thunfisch und Lachskaviar  
**Tuna & Surimi**  
*Tuna, surimi and avocado  
wrapped with flambéed tuna and salmon caviar*
- 57 **Sake & Unagi** (s), (m), (f), (f) 12,90 €  
Lachs, Frischkäse und Avocado,  
ummantelt mit flambiertem Aal und Lachskaviar  
**Sake & Unagi**  
*Salmon, cream cheese and avocado,  
wrapped with flambéed eel and salmon caviar*

## Sushi Menüs | Sushi Sets

- 58 **Maki-Nigiri-Mix** (f) 11,90 €  
8x Maki Lachs, 8x Maki Avocado, 3x Nigiri Lachs  
*8x Maki salmon, 8x Maki avocado, 3x Nigiri salmon*
- 59 **Veggie-Menü** (m), (k) 11,90 €  
8x Maki Gurke, 8x Maki Avocado und Frischkäse,  
8x Inside-Out mit Mango, Avocado und Gurke  
*8x Maki cucumber, 8x Maki avocado and cream cheese,  
8x Inside-Out with mango, avocado and cucumber*
- 60 **Nigiri Menü** (f), (k), (s), (k), (f) 15,90 €  
2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Aal, 2x Garnele  
*2x tuna, 2x salmon, 2x eel, 2x shrimp*
- 61 **Ebi Menü** (g), (k), (m), (se), (k) 15,90 €  
8x Nr.38 **Ebifurai**, 8x Nr.39 **Chori Ebi**  
*8x no.38 Ebifurai, 8x no.39 Chori Ebi*
- 62 **Tempura Menü** (g), (f), (k), (se), (f) 15,90 €  
5x Nr.43 **Age Chikin**, 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Garnele  
*5x no.43 Age Chikin, 2x nigiri salmon, 2x nigiri shrimp*

## **Sushi-Menü für 2**

### **Menu for 2**

<b>63</b>	1 x Wakame Salat (Wakame salad)	<b>38,90 €</b>
	1 x Edamame	
	4 Stk. Nigiri Sushi Lachs (salmon), Avocado	
	8 Stk. Maki Gurke (cucumber)	
	8 Stk. Maki Mango	
	8 Stk. Nr. 37: California Roll	
	5 Stk. Tempura Sushi Nr. 43: Age Chickin	

## **Sushi-Menü für 4**

### **Menu for 4**

<b>64</b>	2 x Wakame Salat (Wakame salad)	<b>79,90 €</b>
	2 x Edamame	
	8 Stk. Nigiri Sushi	
	Aal (Eel), Avocado, Garnele (shrimp), Lachs (salmon)	
	8 Stk. Maki Gurke (cucumber)	
	8 Stk. Maki Avocado	
	8 Stk. Maki Mango	
	5 Stk. Tempura Sushi Nr. 43: Age Chickin	
	5 Stk. Tempura Sushi Nr. 45: Sake	
	8 Stk. Special Inside-Out: Nr. 49; Sake Rucola	
	8 Stk. Special Inside-Out: Nr. 51: Dragon	

## **Sushi-Menü für 6**

### **Menu for 6**

<b>65</b>	2 x Wakame Salat (Wakame salad)	<b>125,90 €</b>
	2 x Edamame	
	6 x Miso-Suppe	
	8 Stk. Nigiri Sushi	
	Aal (Eel), Avocado, Garnele (shrimp), Lachs (salmon),	
	8 Stk. Maki Gurke (cucumber)	
	8 Stk. Maki Avocado,	
	8 Stk. Maki Mango	
	8 Stk. Maki Lachs	
	8 Stk. Maki Aal (Eel)	
	Lachs Sashimi (6 Scheiben)	
	5 Stk. Tempura Sushi Nr. 42: Veggie	
	5 Stk. Tempura Sushi Nr. 43: Age Chickin	
	5 Stk. Tempura Sushi Nr. 45: Sake	
	8 Stk. Special Inside-Out: Nr. 49; Sake Rucola	
	8 Stk. Special Inside-Out: Nr. 51: Dragon	



# NACHSPEISEN

## DESSERTS

- N1 **Knusprig gebackene Banane** <sup>(g)</sup> 4,00 €  
*Crispy fried banana*
- N2 **Knusprig gebackene Banane mit Vanilleeis** <sup>(g), (m), (f)</sup> 5,50 €  
*Crispy fried banana with vanilla ice cream*
- N3 **Mochi Kokosnuss Eis** <sup>(m), (f)</sup> 4,90 €  
*Mochi coconut ice cream*
- N4 **Mochi Mango Eis** <sup>(m), (f)</sup> 4,90 €  
*Mochi mango ice cream*
- N5 **Mochi Grüntee Eis** <sup>(m), (f)</sup> 4,90 €  
*Mochi green tea ice cream*



Mochi-Eis ist cremige Eiscreme, umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl.

*Mochi-ice is creamy ice cream coated in a delicate dough made from rice flour.*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### FOR OUR LITTLE GUESTS

Für Kinder bis zu 12 Jahren.

- K1 **Gebratene Nudeln mit paniertes Hühnerbrust** <sup>(g), (e)</sup> 6,90 €  
*Stir-fried noodles with breaded chicken breast*
- K2 **Gebratener Reis mit paniertes Hühnerbrust** <sup>(g), (e)</sup> 6,90 €  
*Fried rice with breaded chicken breast*
- K3 **Gekochter Reis mit paniertes Hühnerbrust** <sup>(g)</sup> 6,90 €  
*Boiled rice with breaded chicken breast*
- K4 **Pommes mit paniertes Hühnerbrust** <sup>(g), (f)</sup> 6,90 €  
*Potato fries with breaded chicken breast*

# GETRÄNKE

## DRINK MENU

Alkoholfrei

Non-alcoholic

0,2l

0,4l

**Coca Cola**

2,50 €

3,50 €

**Fanta**

2,50 €

3,50 €

**Spezi**

2,50 €

3,50 €

**Sprite**

2,50 €

3,50 €

**Bitter Lemon**

2,50 €

3,50 €

**Zitronen-Eistee**

*Lemon iced tea*

3,50 €

**Hausgemachte Zitronenlimonade**

*Homemade lemonade*

4,50 €

**Teinacher Gourmet** still/medium

*Teinacher Water* still/sparkling

2,50 €<sup>0,25l</sup>

3,50 €<sup>0,5l</sup>

4,50 €<sup>0,75l</sup>

**Teinacher Genuss-Limonade**

Mango-Maracuja-Orange / Johannisbeer-  
Holunder / Orange-Mandarine /  
Rhabarber-Mirabelle

*Teinacher Lemonade*

*Mango-passion fruit-orange /*

*Currant-elderberry / Orange-tangerine /*

*Rhubarb-Mirabelle*

3,00 €<sup>0,33l</sup>

Heißgetränke

Hot drinks

**Cafè Crema**

3,00 €

**Espresso**

2,50 €

**Cappuccino**

3,50 €

**Latte Macchiato**

3,50 €

**Kännchen Grüntee**

*Pot of green tea*

4,00 €

**Kännchen Jasmin Tee**

*Pot of jasmin tea*

4,00 €

**Tasse Tee**

Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille,  
Zitrone Ingwer, Schwarzer Tee

*Cup of tea*

*Fruits, peppermint, herbs, chamomile, lemon  
ginger, black tea*

2,50 €



# GETRÄNKE

## DRINK MENU

### Säfte & Schorle

Juice & Sparkling Juice

**0,2l**

**0,4l**

**Apfelsaft**

2,50 €

3,80 €

**Orangensaft**

2,50 €

3,80 €

**Johannisbeernektar**

2,50 €

3,80 €

**Lycheesaft**

2,50 €

3,80 €

**Mangosaft**

2,50 €

3,80 €

**Aloeverasaft**

2,50 €

3,80 €

**Maracujasaft**

2,50 €

3,80 €

**Saftschorle**

*Sparkling juice*

2,50 €

3,80 €

### Aperitif

Aperitif

**0,25l**

**Aperol Spritz**

6,00 €

**Hugo**

6,00 €

**Wildberry Lillet**

6,00 €

# GETRÄNKE

## DRINK MENU

### Spirituosen

Liquor

**2cl**

**4cl**

**Wodka**

2,50 €

4,00 €

**Birnenschnaps**

2,50 €

4,00 €

*Pear liquor*

**Ramazotti Amaro**

2,50 €

4,00 €

**Reisschnaps**

2,50 €

4,00 €

*Rice liquor*

**Jägermeister**

2,50 €

4,00 €

**Bambusschnaps**

2,50 €

4,00 €

### Bier

Beer

**0,3l**

**0,5l**

### Deutsch | German

**Herbsthäußer Helles**

3,50 €

**Herbsthäußer Edelpils**

3,50 €

**Herbsthäußer Edelpils** alkoholfrei

3,00 €

**Herbsthäußer Edelpils vom Fass**

3,00 €

4,00 €

**Herbsthäußer Hefeweizen** hell/dunkel

3,50 €

**Herbsthäußer Hefeweizen** alkoholfrei

3,50 €

**Herbsthäußer Gold-Märzen Export**

3,50 €

**Herbsthäußer Radler**

3,00 €

### Asiatisch | Asian

**Kirin** japanisch

3,80 €

**Asahi** japanisch

3,80 €

**Singha** thailändisch

3,00 €

**Saigon** vietnamesisch

3,20 €



# GETRÄNKE

## DRINK MENU

### Wein & Sekt

#### Wine & Sparkling Wine

0,1l

0,2l

#### Weißwein | White wine

**Markelsheimer Tauberberg Grauburgunder**

trocken

4,90 €

**Markelsheimer Propstberg Riesling**

halbtrocken

4,90 €

**Markelsheimer Tauberberg Bacchus**

fruchtig

4,90 €

#### Rotwein | Red wine

**Markelsheimer Tauberberg Schwarzriesling**

trocken

4,90 €

**Markelsheimer Tauberberg Acolon**

trocken

4,90 €

**Markelsheimer Tauberberg Trollinger**

halbtrocken

4,90 €

#### Roséwein | Rosé wine

4,90 €

**Markelsheimer Mönchsberg Schwarzriesling**

halbtrocken

4,90 €

**Schillerwein**

halbtrocken

**Weinschorle** (rot/weiß/rosé)

3,50 €

**Pflaumenwein** (kalt/warm)

3,50 €

4,50 €

**Sake** (kalt/warm)

3,80 €

4,80 €

#### Sekt | Sparkling wine

**Markelsheimer Kerner Sekt**

trocken

3,50 €

**Lycheesekt**

fruchtig

3,50 €