

SUSHI RESTAURANT

N
I
K
K
E
I

HASHI

F
U
S
I
O
N

JAPANESE - PERUVIAN CUISINE

Folgt uns und bewertet uns!



NIKKEI WAS STECKT HINTER DIESER INNOVATIVEN KÜCHE?

Nikkei bezieht sich auf Japaner, die außerhalb Japans leben. Sie kamen 1889 als landwirtschaftliche Arbeiter, hauptsächlich von Zuckerrohr, nach Peru. Viele Arbeiter blieben, bildeten Familien und integrierten sich, auch beim Essen.

Unter dem Begriff Nikkei hat sich das Beste aus beiden Küchen zu einem größeren Ganzen verschmolzen. Eine Mischung aus zwei Extremen, zwei Gourmet-Küchen, die versuchen, gemeinsame Konzepte zu entwickeln und umzusetzen.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war es sehr schwierig, japanische Zutaten in Peru zu finden. Es handelte sich noch nicht um Delikatessen, sondern die Japaner waren lediglich auf der Suche nach alltäglichen Kochzutaten für ihre hausgemachten Gerichte, die traditionell weitergegeben wurden. So begannen japanische Emigranten ihre Techniken auf traditionelle peruanische Gerichte und lokale Zutaten wie Limetten, gelbe Paprika, Mais, Ajís und Kartoffeln anzuwenden. So ist die Nikkei-Küche aus reiner Notwendigkeit entstanden.

Und die Japaner führten der peruanischen Küche neue Zutaten wie Miso, Ingwer, Soja, Wasabi und Reissessig hinzu.

Trotz aller Unterschiede zwischen beiden Kulturen fanden Japaner und Peruaner schnell eine gemeinsame kulinarische Schnittstelle: den Verzehr von rohem Fisch, der in beiden Ländern eine lange Tradition hat – in Japan als Sushi, in Peru als Ceviche. Die Japaner lassen den Fisch einfach Fisch sein und grundieren ihn mit eher geschmacksneutralem gesäuerten Reis, Seetang oder anderen Meeresfrüchten. Die Ceviche der Peruaner geizt hingegen nicht mit Gewürzen und Geschmäckern. Der Fisch wird dabei in Limettensaft mariniert und mit roten Zwiebeln und manchmal Rocoto, einer scharfen Paprikaart, serviert.

Für Mitsuharu Tsumura, der Vorreiter dieser kulinarischen Kultur, lässt sich Nikkei auf zwei Essenzen reduzieren: „Chili und Soja, das ist die DNA der Nikkei-Küche.“

Sozusagen das Yin und Yang beider Kochkulturen, wobei es gilt, die Balance zu finden. Genau darin besteht die Quintessenz der Nikkei-Küche.

Wir als Restaurant HASHI, das japanische Wort das für „Stäbchen“ aber auch für „Brücke“ steht, wollen in diesem Sinne die Brücke der beiden Kochkulturen Japan und Peru symbolisieren, die Nikkei-Küche.

Lassen Sie sich auf Ihrer kulinarischen Reise im HASHI verzaubern!

Suppen

Soups

- | | |
|--|-------------|
| 1. Chifa Suppe
mit Hühnerfleisch und Gemüse, sauer-scharf / <i>Hot and sour soup with chicken and vegetables</i> ^(C) | 6,90 |
| 2. Kokosmilch Suppe
mit Garnelen, Champignons und Ingwer, scharf / <i>Coco milk soup with prawns, mushrooms and ginger, hot</i> ^(G) | 7,90 |
| 3. Tom Yam Suppe
Zitronengras mit Garnelen und Champignons / <i>Prawn soup with mushrooms and lemongrass, hot</i> ^(G) | 7,90 |
| 4. Miso Suppe
mit Seidentofu, Seetang, Palmherz und Spinat / <i>Miso soup with tofu, seaweed, Palm heart and spinach</i> ^(A3,D,10) | 5,90 |

Große Suppen als Hauptgerichte

- | | |
|--|--------------|
| 5. Spicy Ramen Nudelsuppe
mit gebackene Hühnerbrust, Kokosmilch, Ei, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, scharf / <i>Spicy noodle soup with deep fried chicken, coco milk, egg, bean sprout, spring onions, hot</i> ^(A1) | 15,90 |
| 6. Ramen Nudelsuppe
mit Meeresfrüchten, Lachs, Thunfisch, Sojasprossen, Gemüse und Frühlingszwiebeln / <i>Noodle soup with sea food, salmon, tuna, beansprout, vegetables and spring onions</i> ^(A1) | 17,90 |
| 7. Curry Udon Nudelsuppe
mit Hühnerfleisch, Gemüse, Ei, Frühlingszwiebel / <i>Curry noodle soup with chicken, vegetables, egg, spring onions</i> ^(A1) | 14,90 |
| 8. Pho Bo
Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Sojasprossen, Ingwer und frischen Kräutern / <i>noodle soup with beef, beansprout, ginger, fresh herbs</i> | 16,90 |



Vorspeisen / Tapas

Starters/ Tapas Vegetarisch/ vegetarian

- 20. Edamame** **6,90**
blanchierte grüne Sojabohnen mit Himalaya Salz / *Blanched green beans with himalaya salt*
- 21. Avocado Pommes 5 Stück** **7,90**
gebackene Avocado Streifen in Pankoteig mit Miso Aioli Dip / *Fried avocado with panko breadcrumbs with miso aioli dip* ^(A1,C,G,J)
- 22. Yasai Gyoza 5 Stück** **7,90**
gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung mit Chili-Soja Dip / *Pan fried dumplings with vegetables with chili-soy dip* ^(A1,C)
- 23. Palmherz Tatar** **13,90**
mit Avocado, grüner Spargel und Tomaten Salsa in Wafu Dressing /
Palm heart tartar with avocado, green asparagus and tomato salsa with wafu dressing
- 24. Papas a la Huancaína** **7,90**
Kartoffel, grüner Spargel, Ei, Oliven mit würziger Käsesoße / *Potatoes, asparagus, egg, olives with a creamy cheese sauce* ^(G)
- 25. Causa Balls 3 Stück** **7,90**
gebackene Kartoffelbällchen mit Käse in Pankoteig / *Deep fried panko potato balls with cheese* ^(G)
- 26. Minirollen 6 Stück** **6,90**
frittierte Gemüserollen mit Süß-Sauer Dip / *Fried mini eggrolls with vegetables and sweet sour dip* ^(A1,C)



Vorspeisen / Tapas

Mit Fleisch / with meat

- 30. Tori Karaage** 8,90
Gebackene Hähnchenstücke mit pikantem Nanban Dip / Deep fried chicken with nanban dip ^(A1,C)
- 31. Honey-Sriracha Meatballs** 8,90
Rinder Hackbällchen mit Honig und Sriracha Chili Soße, scharf / Minced beef balls with honey and sriracha sauce, hot ^(A1,C)
- 32. Teriyaki Chicken Wings** 8,90
Hähnchenflügel mit Teriyaki Soße und Sesam / Chicken wings with teriyaki sauce and sesame
- 33. Beef Tataki** 19,90
kurz angebratenes Rinderfilet mit Parmesan und Trüffel Ponzu Soße / Short roasted beef fillet with parmesan und truffle ponzu sauce ^(D,G)

Mit Fisch / with fish

- 40. Ceviche** 19,90
roher Hamachi Fisch, Zwiebeln, Limettensaft, Süßkartoffelchips, Mais, Koriander, scharf / Raw hamachi white fish, onions, lime juice, sweet potato, corn, cilantro, spicy ^(C,J)
- 41. Lachs Tiradito** 15,90
rohes Lachs Sashimi und Maracuja Leche de Tigre mit frittierten Süßkartoffeln / Raw sashimi fish with passion fruit leche de tigre dressing topped with fried sweet potatoes
- 42. Octopus Aioli** 14,50
gebackener Octopus mit Miso Aioli Dip / Deep fried octopus with miso aioli dip ^(C,G,J)
- 43. Tuna Tataki** 19,90
geflämmt Thunfisch in Sesam Mantel, Mango Salsa mit Trüffel Ponzu / Flamed tuna with sesame cloak, mango salsa and truffle ponzu sauce ^(D,G)
- 44. Causa Acevichada** 18,90
Kartoffelpüree Turm getoppt mit Lachs Ceviche und Leche de Tigre, scharf / Mash potato stack with salmon ceviche and leche de tigre dressing, spicy ^(C,J)
- 45. California Sushi Turm** 14,90
Sushireis mit Shrimps, Avocado, Gurke, Nori, Sesam, Spicy Mayo / Sushi stack with prawns, avocado, cucumber, nori stripes, sesame, spicy mayo ^(C,J)



Spieße

Skewers

- 50. Yakitori** Hühnerfleisch mit Teriyaki Soße / *Chicken with teriyaki sauce* **je Spieß 4,90**
- 51. Lachs Anticuchos** mit Aji Amarillo Creme Dip / *marinated salmon with aji amarillo cream* ^(C,G,J) **je Spieß 5,90**
- 52. Hühnerfleisch Sate** mit Erdnuß Dip / *Chicken with spicy peanut sauce* **je Spieß 4,90**
- 53. Garnelen, grüner Spargel** mit Cocktail Soße / *Prawn, green asparagus with cocktail sauce* ^(C,J) **je Spieß 5,90**
- 54. Lachshaut** mit Teriyaki Soße / *Salmon skin with teriyaki sauce* **je Spieß 4,90**
- 55. Gemüse der Saison** mit Teriyaki Soße / *Vegetable with teriyaki sauce* **je Spieß 4,90**

Beilagen Salate

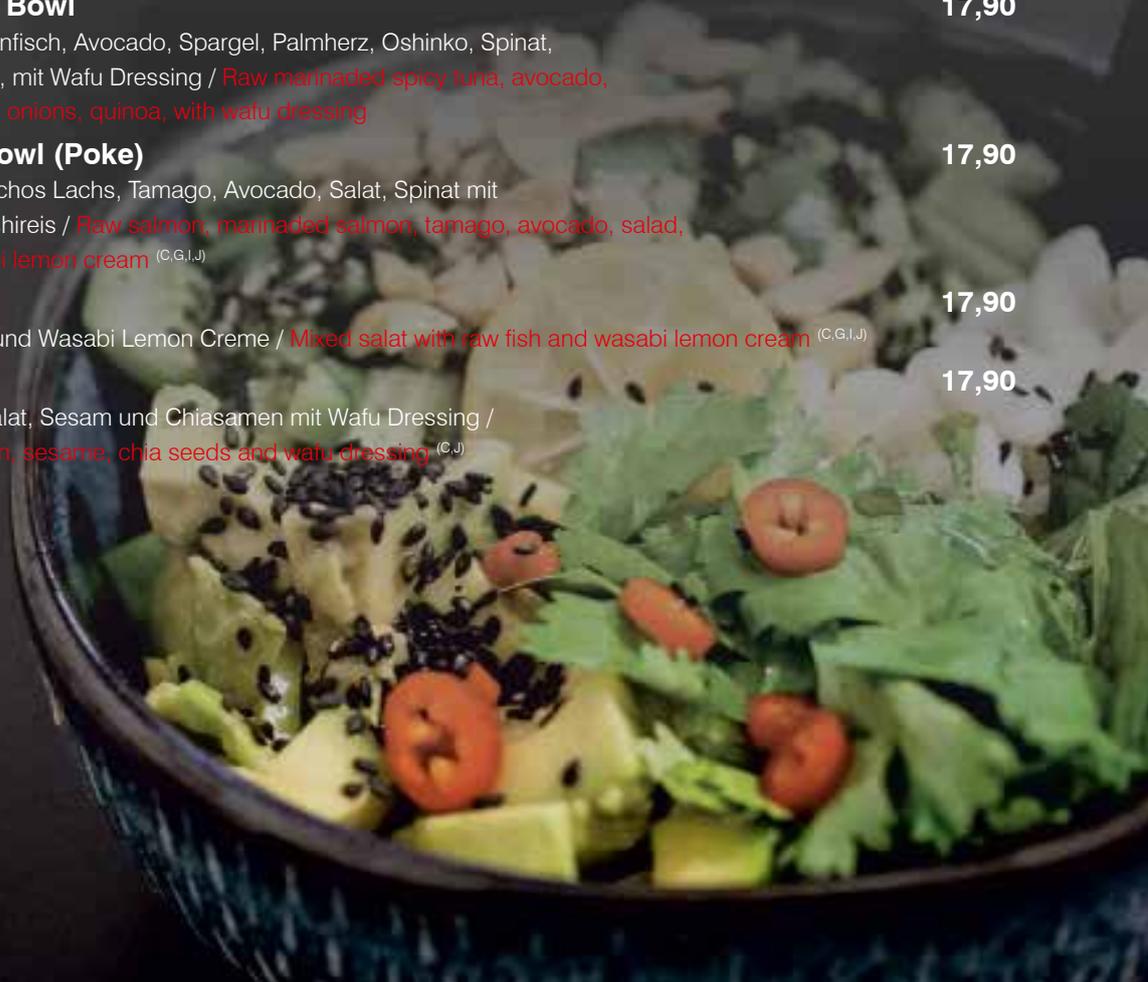
Salads

- 59. Frischer Spinatsalat** **8,90**
mit Parmesan und Trüffel Ponzu Dressing / *Fresh spinach salad with parmesan and truffle ponzu dressing*
- 60. Sojasprossen Salat** **6,90**
mit Frühlingszwiebeln und Sesam / *Beansprout salad with spring onions and sesame*
- 61. Warmer Spinatsalat** **7,90**
mit Sesam und Erdnuß Soße / *Spinach salad with sesame and peanut sauce*

Große Salate

Salads

- 62. Chicken Caesar Salad** **16,90**
Gebackene Hühnerbrust mit Quinoakruste auf buntem Salat und Parmesan mit Wasabi Caesar Dressing / *Chicken salad with deep fried chicken with quinoa crust, mixed salad, parmesan and wasabi caesar dressing* ^(A1,C,D,I,J)
- 63. Spicy Tuna Quinoa Bowl** **17,90**
marinierter, pikanter, roher Thunfisch, Avocado, Spargel, Palmherz, Oshinko, Spinat, Frühlingszwiebeln und Quinoa, mit Wafu Dressing / *Raw marinated spicy tuna, avocado, palm heart, vegetables, spring onions, quinoa, with wafu dressing*
- 64. Salmon Chirashi Bowl (Poke)** **17,90**
roher Lachs, marinierte Anticuchos Lachs, Tamago, Avocado, Salat, Spinat mit Wasabi Lemon Creme auf Sushireis / *Raw salmon, marinated salmon, tamago, avocado, salad, spinach, sushi rice with wasabi lemon cream* ^(C,G,I,J)
- 65. Sashimi Salat** **17,90**
Bunter Salat mit rohem Fisch und Wasabi Lemon Creme / *Mixed salad with raw fish and wasabi lemon cream* ^(C,G,I,J)
- 66. Lachs Salat** **17,90**
gegrillter Lachs auf buntem Salat, Sesam und Chiasamen mit Wafu Dressing / *Mixed salad with grilled salmon, sesame, chia seeds and wafu dressing* ^(C,J)



Hauptgerichte

Main courses

- 70. Gua Bao Burger** 16,90
mit gebratenem Lachs Teriyaki, Salat, Kraut, Koriander, Sesam, serviert mit Süßkartoffel Pommes /
Gua Bao burger with salmon teriyaki, salad, pickle, cilantro, sesame, sweet potatoes fries
- 71. Nikkei Fish & Chips** 16,90
Gebackene Meerbrasse Tempura mit Süßkartoffel Pommes / Deep fried white fish tempura with sweet potatoes fries (A1,C)
- 72. Garnele Moqueca Donburi** 22,90
Garnele mit Kokosmilch, Tomaten, Paprika, Knoblauch, Koriander und Reis /
Fried prawns with coco milk, tomatoes, paprika, garlic, cilantro and steam rice
- 73. Thunfisch gegrillt** 22,90
mit Gemüsegrün und Wafu Dressing, Reis /
Tuna grilled with green vegetables and wafu dressing, rice (C,J)
- 74. Lomo Saltado** 19,90
Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Ingwer, Tomaten, Pommes und Reis, scharf /
Fried beef, paprika, onions, ginger, tomatoes, fries and steam rice, hot
- 75. Kross gebackene Ente** 20,90
mit rotem Thai Curry, Kokosmilch, Sojasprossen, Gemüse und Reis, scharf /
Crispy duck with thai curry, coco milk, beansprouts, vegetables and steam rice, hot (A1,C)
- 76. Chicken Katsu Curry** 17,90
knusprig gebackenes Hühnerfleisch in Pankoteig mit japanischer Curry, Kartoffeln, Zucchini, Karotten und Reis /
Deep fried chicken japanese curry with potatoes, carrots, zucchini and steam rice (A1,C)
- 77. Gebratene Hühnerbrust** 16,90
mit pikanter Erdnuß Soße, Sojasprossen, Gemüse und Reis /
Fried chicken with spicy peanut sauce, vegetables, beansprouts and steam rice
- 78. Lammkoteletts** 20,90
mariniert mit Jalapeños & Miso, serviert mit Gemüsegrün und Wafu Dressing, Reis /
Lamb chops marinated with jalapeños & miso, served with vegetable and wafu dressing, rice (C,J)
- 79. Chicken Nanban** 18,90
Gebackene Hühnerbrust in Quinoakruste mit pikanter süß-sauer Nanban Soße, serviert mit japanischem Kartoffelsalat /
Crispy chicken with quinoa crust, spicy sweet-sour nanban sauce, japanese potato salad (A1,C,J)
- 80. Argentinisches Rinderfilet Steak** 29,90
mit Pommes Frites / Argentinian beef fillet steak with french fries
- 81. Kross gebackene Ente** 18,90
mit japanischem Kartoffelsalat / Crispy duck with japanese potato salad (A1,C,J)
- 82. Gebratene Meeresfrüchte, Lachs und Thunfisch** 19,90
mit Gemüse und Reis / Fried seafood, salmon and tuna with vegetables and rice
- 83. Gebratenes Tofu** 15,90
mit Gemüse, gelben Curry und Reis / Fried tofu with vegetables and yellow curry, rice

Beilagen

Side dishes

Portion Reis / Portion steam rice	3,20
Portion Gemüsegrün / Portion green vegetables	4,90
Portion Sushi Reis / Portion sushi rice	4,20
Portion Süßkartoffel Pommes / Portion sweet potato fries	6,90
Portion Pommes Frites / Portion french fries	6,50
Portion japanischer Kartoffelsalat / Portion japanese potato salad (C,J)	5,90

Nudel- / Reisgerichte

Noodle -/ Rice dishes

90. Yakisoba	15,90
gebratene Buchweizennudeln mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse und Yakisoba Soße / Fried buckwheat noodles with chicken, eggs, vegetables and yakisoba sauce (A1)	
91. Gebratene Udonnudeln	19,90
mit gebackener Ente, Gemüse und Ei / Fried udon noodles with crispy duck, vegetables and egg (A1)	
92. Gebratene Currynudeln	17,90
mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnele, Gemüse und Ei / Fried Curry noodles with chicken, beef, prawn, vegetables and egg (A1)	
93. Ramennudeln	18,90
mit Miso, Butter, Lachs und Spinat / Ramen noodles with miso paste, butter, salmon and spinach (A1)	
94. Gebratener Reis	14,90
mit knuspriger Hühnerbrust in Pankoteig, Gemüse und Ei / Fried rice with crispy chicken, vegetables and eggs (A1,C)	
95. Gebratener Curryreis	17,90
mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnele, Gemüse und Ei / Fried curry rice with chicken, beef, prawn, vegetables and eggs	
96. Gebratene Eiernudeln	14,90
mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei / Fried eggnoodles with chicken, vegetables and egg	



Hashi Menüs

Nigiri Sample	33,00
8 Nigiri: Thunfisch, Octopuss, flambierte Jakobsmuschel mit Aji Amarillo Creme on top, flambierter Lachs mit Miso Aioli on top, flambierte Hamachi mit Wasabi Mayo on top, Süßwasser Aal, flambiertes Rinderfilet, Garnele ^(C,G,I,J)	
Osaka	24,00
2 Nigiri: Thunfisch, Lachs, 1 Rolle Uramaki Philadelphia 8 Stk., Sashimi Mix ^(G)	
Zen	19,00
2 Nigiri: Lachs, Thunfisch, 1 Hosomaki, 3 Stk. Avocado, 3 Stk. Gurke, 1 Uramaki: 4 Stk. Alaska, 4 Stk. Philadelphia ^(G)	
Lima Trip für 2 Personen	70,00
Ceviche, Lachs Tiradito, Avocado Pommes Sushi: 1 Acevichado Maki, 1 Crunchy Causa Roll	
Perfect day für 3 Personen	90,00
Ceviche, Lachs Tiradito, Causa Balls, Honey-Sriracha Meatballs Sushi: 3 Stk. Nigiri Lachs, 1 Hosomaki Avocado, 1Pirikara Spicy Tuna Roll, 1 Crunchy Duck Roll ^(A1,C,G,J)	
Carpe Diem für 4 Personen	110,00
Avocado Pommes, Gyoza, Tori Karaage, Lachs Tiradito, Tuna Tataki Sushi: 1 Pirikara Spicy Tuna, 1 Hashi Maki, 1 Salmon Dream, 1 Crunchy Duck Roll ^(A1,C,G,J)	



NIGIRI SUSHI (1 Stk.)

* mit Aburi erhältlich, geflammtes Nigiri mit Dip on top +1,50

S1. Maguro*	Thunfisch / <i>tuna</i>	4,20
S2. O-Toro*	Thunfischbauch / <i>fatty tuna</i>	5,20
S3. Kamo	Gebackene Ente / <i>crispy duck</i>	4,20
S4. Gyuniku	Rinderfilet Aburi / <i>beef fillet aburi</i>	5,50
S5. Sake*	Lachs / <i>salmon</i>	3,80
S6. Sake Kawa	Lachshaut / <i>salmon skin</i>	3,10
S7. Ebi	Gekochte Garnele / <i>cooked prawn</i>	3,80
S8. Ebi Panko	Gebackene Garnele / <i>fried panko prawn</i>	4,20
S9. Unagi	Süßwasser-Aal / <i>eel</i> ^(D)	4,10
S10. Ikura	Lachskaviar / <i>salmon caviar</i> ^(D)	4,20
S11. Tako	Octopus / <i>octopus</i> ^(F)	3,50
S12. Hotate *	Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	4,60
S13. Tai *	Meerbrasse / <i>sea bass</i>	4,10
S14. Hiramasa *	Hamachi (Gelbschwanzmakrele) / <i>amberjack</i>	4,60
S16. Tamago	Gesüßtes Omelet / <i>sweet omelet</i> ^(C)	2,80
S17. Inari	frittierter süßer Tofu / <i>fried sweet tofu</i> ^(F)	2,90
S18. Abougado	Avocado / <i>avocado</i>	2,60
S19. Kappa	Gurke / <i>cucumber</i>	2,40
S20. Asupara	grüner Spargel / <i>green asparagus</i>	2,60
S21. Kanpyo	japanischer Kürbis / <i>japanese pumpkin</i>	2,60
S22. Oshinko	japanischer Rettich / <i>japanese radish</i>	2,60
S23. Zendo	Mango / <i>mango</i>	2,40
S24. Zucchini	Zucchini / <i>zucchini</i>	2,40
S25. Nasu	Auberginen / <i>eggplant</i>	2,40

Hosomaki Kleine Sushi-Rolle (6 Stk.)

S30. Sake	Lachs / <i>salmon</i>	4,90
S31. Tekka	Thunfisch / <i>tuna</i>	5,40
S32. Ebi	Garnele / <i>prawn</i>	4,90
S33. Avocado	Avocado, Sesam / <i>avocado, sesame</i>	4,90
S34. Kappa	Gurke und Sesam / <i>cucumber, sesame</i>	4,00
S35. Satsumaimo	Süßkartoffel / <i>sweet potato</i>	4,20
S36. Tamago	Omelet ^(C) / <i>omelet</i>	4,40
S37. O-Toro	gehackter Thunfischbauch, Schnittlauch / <i>fatty tuna with chives</i>	6,40



Hashi's Signature Rolls (8 Stk.)

- S40. Pirikara** **12,90**
Oshinko, Sesam, getoppt mit pikantem Thunfisch Tatar, Schnittlauch / *Japanese radish, sesame, topped with spicy tuna, chives*
- S41. Spicy Salmon** **12,90**
Gurke, Sesam, getoppt mit pikantem Lachs Tatar, Schnittlauch / *Cucumber, sesame, topped with spicy salmon, chives*
- S42. Veggie Roll** **12,90**
gebackene Avocado Tempura, Tamago, Rucola, Gurke, umwickelt mit Zucchini, getoppt mit Tomaten / *Crispy avocado, tamago, arugula, cucumber, wrapped with zucchini, topped with tomatoes* ^(A1)
- S43. Vegan Roll** **12,90**
Avocado, Rucola, Spargel, Oshinko, umwickelt mit Auberginen, getoppt mit frittierten Kräutern / *Avocado, arugula, asparagus, oshinko, wrapped with eggplant, topped with fried herbs*
- S44. Inari Chizu Maki** **12,90**
gesüßte Tofutasche, Spargel, Süßkartoffel, getoppt mit flambiertem Cheddar Käse / *Sweeten tofu bag, asparagus, sweet potato, topped with flamed cheddar cheese* ^(G)
- S45. Causa Salmon Maki** **13,50**
Sushi Rolle aus Kartoffelpüree mit Lachs, Spargel, Philadelphia, getoppt mit frittierten Süßkartoffeln / *Causa maki with salmon, asparagus, cream cheese, topped with crispy sweet potatoes* ^(G)
- S46. Causa Trio** **13,90**
Je 2 Stk. Nigiri Causa aus Kartoffelpüree mit pikantem Thunfisch, Ceviche Weißfisch und pikanter Lachs / *2 pcs. each nigiri causa with spicy tuna, ceviche whitefish and spicy salmon*
- S47. Tropical Roll** **14,50**
gebackene Garnele, Philadelphia, umwickelt mit Mango, getoppt mit Maracuja Leche de Tigre Soße / *Crispy prawn, cream cheese, wrapped with mango, topped with passion fruit leche de Tigre sauce* ^(A1,C,G)
- S48. Fish& Chips Roll** **14,90**
gebackene Meerbrasse, Gurke, Rucola, umwickelt mit Avocado, getoppt mit Sesam Mayo und frittierten Süßkartoffeln / *Crispy white fish, cucumber, arugula, wrapped with avocado, topped with sesame mayo, fried sweet potato* ^(A1,C,J)
- S49. Pollo Huancaína Maki** **13,90**
gebackene Hühnerbrust, Süßkartoffel, Rucola, getoppt mit Huancaína Soße und schwarzen Oliven / *Crispy chicken, sweet potato, arugula, topped with huancaína cheese sauce and black olives* ^(C,G,J)



Hashi's Signature Rolls (8 Stk.)

S50. Yukiko Aburi Maki	15,50
Aal, gebratene Lachshaut, Avocado, Philadelphia, umwickelt mit geflammten Lachs, getoppt mit Ikura und Shiso Kresse / Eel, fried salmon skin, avocado, cream cheese, wrapped with flamed salmon, topped with ikura, and shiso cress ^(D,G)	
S51. Tuna Tataki Roll	15,50
Mango, Avocado, Philadelphia, umwickelt mit geflammten Thunfisch in Sesam Mantel, getoppt mit Aji Amarillo Creme und Chili Scheiben / Mango, avocado, cream cheese, wrapped with flamed tuna, Aji Amarillo cream and chili slices ^(C,G,J)	
S52. Hashi Maki	16,90
Lachs, Avocado, Ikura, Shiso, Philadelphia ^(G) , umwickelt mit Aal, getoppt mit Teriyaki Soße, Sesam, Lotus Chips / Salmon, avocado, caviar, shiso, cream cheese, wrapped with eel, topped with teriyaki sauce, sesame, lotus chips ^(G)	
S53. Acevichado Maki	15,90
gebackene Garnele, Avocado, umwickelt mit Thunfisch, getoppt mit Acevichado Soße, Frühlingszwiebeln, Chili Pfeffer / Crispy prawn, avocado, wrapped with tuna, topped with acevichado sauce, chives, chili pepper ^(A1,C,J)	
S54. Rainbow Roll	16,50
gebackene Garnele und Gurke, umwickelt mit Thunfisch, Lachs, Hamachi, Avocado, getoppt mit Ikura und Spicy Mayo / Crispy prawn and cucumber, wrapped with tuna, salmon, hamachi, avocado, topped with caviar and spicy mayo ^(A1,C)	
S55. Surf 'n' Turf Roll	16,90
gebackene Garnele, Spargel, Rucola, umwickelt mit Avocado, flambierten Rinderfilet, getoppt mit Ikura und Kräuter / Crispy prawn, asparagus, arugula, wrapped with avocado, flamed beef fillet, ikura and herbs on top ^(A1,C,D)	
S56. Tuna Chizu Aburi	15,50
Lachs, Spargel, Avocado, umwickelt mit flambierten Thunfisch und Cheddar Käse, getoppt mit frittierten Süßkartoffeln / Salmon, asparagus, avocado, wrapped with flamed tuna and cheddar cheese, topped with crispy sweet potatoes	
S57. Crazy Tuna Roll	16,50
pikanter Thunfisch Pirikara, Avocado, umwickelt mit Thunfisch, getoppt mit scharfer Fischtatar, Limettenscheiben, Schnittlauch / Spicy tuna, avocado, wrapped with tuna, topped with spicy fish tartar, lime slices, chives	
S58. Salmon Teriyaki Roll	14,50
Avocado, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit flambierten Lachs, Teriyaki Soße, Sesam / Avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with flamed salmon, teriyaki sauce, sesame	
S59. Salmon Dream	15,50
Lachs, Mango, Avocado, umwickelt mit Lachs, getoppt mit Sesam Mayo / Salmon, mango, avocado, wrapped with salmon, topped with sesame mayo	



Crunchy Sushi Rolls / Frittierte Sushi (8 Stk.)

Fried Sushi

- S60. Crunchy Hashi** **14,90**
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam Mayo, Teriyaki Soße /
Salmon, tuna, avocado, cucumber, sesame mayo, teriyaki sauce ^(A1,C,J)
- S61. Crunchy Spicy Tuna** **14,50**
pikanter Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Spicy Mayo / Fried spicy tuna roll, avocado, chives, spicy mayo ^(A1,C)
- S62. Crunchy Duck** **14,50**
gebackene Ente, Gurke, Rucola, Philadelphia, Teriyaki Soße, Miso Aioli /
Fried duck, cucumber, arugula, cream cheese, teriyaki sauce, miso aioli ^(A1,C,G)
- S63. Crunchy Tori Chizu** **14,50**
gebackene Hühnerbrust mit Avocado, Karotten, Mozzarella, Teriyaki Soße /
Crispy chicken, avocado, carrots, mozzarella, teriyaki sauce ^(A1,C,G)
- S64. Crunchy Veggie** **14,00**
Tamago, Avocado, Spargel, Philadelphia, Teriyaki Soße, Spicy Mayo /
Omelet, avocado, asparagus, cream cheese, teriyaki sauce, spicy mayo ^(A1,C,D,J)
- S65. Crunchy Causa** **14,50**
Sushi Rolle aus Kartoffelpüree mit Thunfisch, Avocado, Spicy Mayo / Fried Causa sushi with tuna, avocado, spicy mayo ^(A1,C,G)



Sashimi / Rohe Fischeiben

Raw fish slices

Hashi Sashimi	45,00
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel mit Aji Amarillo Creme , Hamachi, Garnele, flambierter Lachs u. Thunfisch, Tamago mit Miso Aioli u. Tobiko, Süßwasser Aal, Octopus ^(C,G,J)	
Kräuter Sashimi Moriawase	29,90
mit Olivenöl und Kräutern / <i>Mix sashimi with olive oil and herbs</i>	
Maguro Sashimi Thunfisch / <i>tuna</i>	25,90
Sake Sashimi Lachs / <i>salmon</i>	20,90
Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	24,90
Sashimi Mix Mix aus Lachs, Thunfisch und Hamachi	25,90

* Als geflammtes Sashimi Aburi erhältlich +2,50



Nachspeisen

Desserts

D1. Mochi Eis

2 Stk. mit Früchten / Mochi ice cream 2 pcs. with fruits ^(A1,C,G)

7,90

D2. Mango Tiramisu

mit Quark / Mango tiramisu with quark ^(G)

7,90

D3. Grüntee-Eis

mit Früchten / Green tea ice cream with fruits ^(G)

8,50

D4. Warmes Schoko Soufflé

mit Vanilleeis und Sahne / Warm chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream ^(C,G)

7,90

D5. Hashi Dessert Platte

Mochi Eis, Schoko Soufflé, Mango Tiramisu, Grüntee Eis / Mix Dessert plate ^(C,G)

20,90



GETRÄNKE

Drinks

Spritz, Sekt & Champagner

Aperol Spritz ^{2,5} Sekt, Aperol, Tafelwasser, Orange ^(O)	0,4l	7,50
Peru Spritz ² Sekt, Aperol, Maracujasaft, Minze		
Hugo ² Sekt, Holundersirup, Tafelwasser, Minze, Limetten, Himbeeren ^(O)		
Lillet Berry Sekt, Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeeren ^(O)		
Pimm's No. 1 Cup ² Pimm's No. 1, Ginger Ale ^{2,5,8} , Zitrone, Gurke, Orange, Minze		
Lolita Licor 43, Cranberrysaft, Sekt, Limetten, Himbeeren		
Scavi & Ray Prosecco Frizzante ^(O)	0,1l/4,90	0,75l/35,00
Borgo Santo Prosecco DOC IL Concerto Spumante	0,1l/6,50	0,75l/42,00
Prosecco Flavoured Aperol * Orange * Pfirsich * Cranberry	0,1l/6,90	
Moët & Chandon Brut Impérial ^(O)		0,75l/89,00

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks	0,25l	0,5l	0,75l
Adelholzener Classic spritziges Mineralwasser	2,90	3,90	5,90
Adelholzener Natural stilles Mineralwasser	2,90	3,90	5,90
Tafelwasser spritzig oder still in Karaffe		4,10	1l/7,10
mit 2 Toppings zur Wahl (Minze, Gurke, Ingwer, Orange, Zitrone)			
	0,33l		
Coca Cola ^{1,2,6}	3,90		
Fanta Orangenlimonade ^{2,6,8}			
Sprite Zitronenlimonade ^{2,6,8}			
Mezzo Mix ^{1,2,6,8}			
Cola Light / Zero ^{1,2,6,8,9}			
	0,2l		
Goldberg ^{2,5,8}	3,50		
Ginger Beer * Bitter Lemon * Ginger Ale * Yuzu Tonic * Indian Hibiscus			

Säfte

0,2l

0,4l

Juices

Vaihinger Fruchtsäfte

Apfel * Orange * Traube * Maracuja * Pfirsich * Ananas

3,60

4,60

Kirsche * Johannisbeere * Rhabarber * Cranberry

Mango, Guave, Lychee Saftgetränk

Als Schorle

3,20

4,20

Homemade Eistee & Limonade

0,5l

Raspberry Mojito Eistee²

Schwarzer Eistee mit Himbeere, Limetten, Himbeersirup, Minze

6,90

Peach Lychee Eistee^{6,7,9}

Pfirsich Eistee mit Lycheefrucht, Zitronensaft, Lycheesaft, Minze

Ginger Lemongrass Eistee^{2,6,7,9}

Zitrone Eistee mit Lemongrass Sirup, Ingwer, Zitrone

Limonada Peruana

Limettensaft, Zuckersirup, Minze, Tafelwasser

Mango Iced Tea Limonade

Mangopüree, Zitronensaft, Zuckersirup, Grüner Tee



Biere

Beers

Vom Fass **Beer from Tap**

König Pilsener 	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Benediktiner Helles Bier	0,3l	3,60	0,5l	4,90
Benediktiner Hefe-Weizenbier Hell	0,3l	3,60	0,5l	4,90

Flaschenbiere **Beer from Bottles**

Benediktiner Hefe-Weizenbier Dunkel und Alkoholfrei	0,5l	4,90
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,90
Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33l	3,90
Asahi japanisches Bier	0,33l	4,50
Salitos Cerveza Bier	0,33l	4,50
Cola-Weizenbier ^{1,2,6,8}	0,5l	4,50
Radler (Helles + 7 up) ^{2,6,8}	0,5l	4,50
Russe (Weizen + 7 up) ^{2,6,8}	0,5l	4,50

Alle Biere / Biermixgetränke enthalten das Allergen A3 aus Gerstenmalz

Cocktails

8,90

Pisco Sour

Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiklar, Angostura Bitter

Chilcano de Pisco^{2,5,8}

Pisco, Limettensaft, Ginger Ale, Angostura Bitter

Chilcano de Maracuja^{2,5,8}

Pisco, Maracujasaft, Ginger Ale, Angostura Bitter

Macha Picchu²

Pisco, Grenadine, Minzlikör, Orangensaft

Caipirinha

Cachaca, Limette, Lime Juice, Brauner Zucker, Soda

Magarita Classic

Tequila, Triple Sec, Lime Juice

Spanish Margarita

Licor 43, Tequila, Zitronensaft, Angostura Bitter

Mojito

Rum, Limette, Minze, Lime Juice, Brauner Zucker, Soda

Himbeer Mojito

Himbeer Rum, Limette, Minze, Lime Juice, Brauner Zucker, Himbeeren, Soda

Chico Bonita con Verpoorten

Eierlikör, Aperol, Gin, Maracujasaft

Tequila Sunrise^{2,7}

Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft

Cuba Libre^{1,2,6,8}

Rum, Limette, Cola

Geisha

Gin, Sake, Limettensaft, Hollundersirup



Miss Japan

Gin, Ingwer, Orange, Limetten, Lime Juice, Brauner Zucker, Soda

Mai Tai²

Weißer & Brauner Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Lime Juice, Ananassaft, Orangensaft ^(H1)

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, Lime Juice, Cranberrysaft

Pina Colada^{2,6}

Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne ^(C,G)

Spanish Colada^{2,6}

Licor 43, Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne ^(C,G)

Sake Sour

Sake, Zitronensaft, Zuckersirup

Licor 43 Sour

Licor 43, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

Moscow Mule

Vodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurken, Minze



Alkoholfreie Cocktails

7,50

Non alcoholic Cocktails

Coconut Kiss^{2,6}

Orangensaft, Ananassaft, Kokos, Grenadine, Sahne ^(C,G)

Ipanema^{2,5,6}

Limetten, Maracujasaft, Brauner Zucker, Ginger Ale

Virgin Tai

Mandelsirup, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft ^(H1)

Virgin Strawberry Colada^{2,6}

Erdbeere, Ananassaft, Kokos, Sahne ^(C,G)

Fresh Ginger^{2,5,8}

Ingwer, Limetten, Zitronensaft, Apfelsaft, Ginger Ale

Kaffee / Eisgetränke

Cold drinks

Eisschokolade Milch, Vanilleeis, Sahne ^(C,G)

6,50

Eiskaffee Vanilleeis, Sahne ^(C,G)

6,50

Affogato Espresso mit Vanilleeis

3,90

Sanfter Engel Vanilleeis, Orangensaft, Ananassaft ^(G)

6,50



Kaffeegetränke

Hot drinks

Espresso	2,50
Espresso doppelt	3,50
Espresso Macchiato mit aufgeschäumter Milch	2,90
Café Crema	2,90
Milchkaffee mit aufgeschäumter Milch	3,80
Latte Macchiato mit aufgeschäumter Milch	3,80
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,80
Moccachino Espresso mit heißer Schokolade, Sahne ^(C,G)	4,90
Heiße Schokolade mit Milch	4,60
Chai Latte mit Milch	4,60
Chaipresso Espresso mit Chai Latte	4,90
Baileys Latte² Latte Macchiato mit Baileys Irish Cream ^(G)	5,20

Tee in Kännchen

5,00

Tea pot

Schwarzer Tee - Vietnam Kim Tuyen

Die alten, teils immer noch wild wachsenden, Teepflanzen gedeihen im hohen Norden Vietnams, Kleinbauern aus den umliegenden Dörfern verarbeiten die Blätter nach traditioneller Methode. Mahagoni-farbener und lieblich-vollmundiger Tee!

Grüner Tee - Japan Sencha, Bio Anbau

Der japanische Klassiker erfreut sich großer Beliebtheit. Belebend-frisch und eindeutig. Helle, grüne Tassenfarbe.

Jasmin Tee - China Wuyuan Jasmin, Bio Anbau

Feinster, fruchtig-weicher und duftiger Jasmin-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Blätter den Jasmin Duft in sich aufgenommen haben.

Weißer Tee - China Pai Mu Tan, Bio Anbau

Nach unterschiedlichsten überlieferten Methoden wird Weißer Tee auch heute noch zeitraubend, weil nahezu naturbelassen, hergestellt. Frische gelbe und betörende sanfte Tasse.

Oolong Tee - Sumatra Oolong Barisan

Ein hauchzarter, fast grüner Oolong aus der Region Banten in Indonesien, durchaus vergleichbar mit besten Sorten aus Taiwan. Jadegrüner Tee. Sanft, vegetabil, voll lebendiger Frische und blumigen Nuancen.

Rooibusch Tee - Roo

Sahnig-weiche Caramel Noten umspielen die natürliche Süße des Rooitea.

Japan Genmaicha - Grüner Tee mit Reis

Eine in Japan sehr beliebte Grüntee Rezeptur ist das Mischen von geröstetem Vollkornreis mit frischem Sencha. Der frische gelb-grüne Tee schmeckt angenehm duftig nach Reis.

Ayurveda Pitta - Kräuter- und Gewürzmischung Tee, Bio Anbau

Diese erfrischend-belebende ayurvedische Kräuter- und Gewürzmischung mit einem Hauch von Orange schmeckt süß-fruchtig – und kann die Laune verbessern.

Frischer heißer Tee

5,00

Hot Lemon - heiße Zitrone, Zitronengras, Minze und Honig

Hot Ginger - frischer Ingwer, Minze und Honig

WEINKARTE

Offene Weissweine

0,2l

RIESLING QBA - DR. KOEHLER ^(O)

7,50

Rebsorte: Riesling, Deutschland, Rheinhessen

Ein echter Geheimtipp aus Rheinhessen: trocken, jung & frisch. Er strahlt hell und hat den typischen, köstlichen Duft von Aprikose und Pfirsich. Harmonisch abgestimmt mit einer feinen Balance zwischen Frucht, Säure und Mineralität, die ihm einen schönen Schmelz verleiht.

SAUVIGNON BLANC - EMIL BAUER ^(O)

8,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Deutschland, Rheinpfalz

Frisch, mit Stachelbeeraromen, frisch gemähtem Gras und leichten mineralischen Tönen.

CHARDONNAY - VINA MAIPO ^(O)

7,50

Rebsorte: Chardonnay, Chile, Maipo Valley

Sehr ausgeprägt in seiner Frucht, schön körperreich und voll im Abgang.

NACHSCHLAG CUVEE QBA - WEINGUT STAHL ^(O)

8,00

Rebsorte: Scheurebe / Riesling, Deutschland, Franken

Duftiges Bukett, Leicht und doch ausdrucksvoll am Gaumen. Klares Fruchtbild mit Anklängen von reifen Sommerfrüchten und einem Hauch Exotik. Dezent Aromatik. Perfekte Säure. Gute Länge.

BIANCO DI LUGANA - FRACCAROLI ^(O)

8,00

Rebsorte: Trebbiano di Lugana, Italien, Lombardei

Strohfarben mit faszinierenden Grünreflexen, Feiner Duft, angenehm und typisch.

Deutlich nach Zitrus- und anderen unreifen Früchten (Pfirsich, grüner Apfel, Birne usw.), Frühlingsblüten.

Der Geschmack ist frisch, weich, harmonisch. Optimal als Aperitif, gut geeignet zu feinen Gerichten.

Weisswein Flaschenverkauf

0,75l

RIVANER VALENTIN - WINZER SOMMERACH

26,00

Rebsorte: Rivaner, Deutschland, Franken

Anregend im Duft und belebend auf der Zunge mit Aromen von Zitrus und grünen Äpfeln.

Frisch und knackig, man freut sich auf jeden weiteren Schluck.

GRÜNER VELTLINER DOMÄNE GOBELSBURG - SCHLOSS GOBELSBURG

28,00

Rebsorte: Grüner Veltliner, Österreich, Kamptal

Kompakte Frucht mit feinst verwobener Würzigkeit, langer Abgang, rund und charmant.

MAX RESERVA CHARDONNAY - ERRAZURIZ

45,00

Rebsorte: Chardonnay, Chile, Aconcagua Valley

In der Nase intensive Fruchtaromen von Ananas, Mirabelle und Birne.

Am Gaumen Röstaromen von sesamgeröstetem Graubrot und eine Spur Kaffee.

Weiter Komplexität gibt eine ätherische Note mit ein wenig Eucalyptus.

ROERO ARNEIS ARNERO DOCG - TERRE DEL BAROLO

35,00

Rebsorte: Arneis, Italien, Piemont

Im Glas hellgelb mit grünlichen Reflexen. Düfte von Apfel, Birne, Anis, Zitronengras und verschiedenen Blumen, Akazienblüten steigen in die Nase. Am Gaumen sehr harmonisch, kraftvoll und ausgewogen, Zitronen, Birnen und Pflaumen, Bananen und Pfirsiche und ein Hauch von Honig mit perfekter Säure.

LUGANA VIGNETO „LA MANDOLARA“ DOC - VALERIO ZENATO

35,00

Rebsorte: Trebbiano di Lugana, Italien, Lombardei

Dieser 100%ige „Trebbiano di Lugana“ hat eine helle, leuchtende Strohfarbe mit grüngoldenen Reflexen.

Er besitzt ein sehr delikates, angenehmes und charakteristisches Bukett. Sein trockener und frischer dabei weicher und harmonischer Geschmack macht ihn zu einem vielseitigem Begleiter.

Offene Rotweine

0,2l

REGENT VALENTIN - WINZER SOMMERACH ^(O)

7,50

Rebsorte: Regent, Deutschland, Franken

Dieser Regent verzaubert die Nase mit einem vielseitigen Spiel von Aromen und dunkler, reifer Beeren.

Am Gaumen präsentiert sich eine fruchtige, samtige und langanhaltende Art und ein harmonischer und vollmundiger Charakter.

Ein wunderbar fruchtbetonter Genussmoment.

CASA DE LA REINA RIOJA TINTO - BODEGAS CASA REINA ^(O)

8,00

Rebsorte: Tempranillo, Spanien, Rioja

Ein Rotwein, der hauptsächlich aus Tempranillo Trauben hergestellt wird.

Durch eine kurze Barrique Reifung von sechs Monaten erhält er den typischen Rioja Charakter.

CABERNET SAUVIGNON / MERLOT - VINA MAIPO ^(O)

7,50

Rebsorte: Cab, Sauvignon / Merlot, Chile, Maipo Valley

Sehr intensiv am Gaumen, mit leichten Holznoten unterlegt, schön samtig im Geschmack.

MALBEC - LOS HAROLDOS ^(O)

8,50

Rebsorte: Malbec, Argentinien, Mendoza

Dunkles Rot mit Purpurreflexen, weiches und ausgeglichenes Tannin. Verspielte Aromen von roten Beeren und Früchten.

Im Abgang Gewürznoten und ein dezenter Anflug von Veilchen. Ein saftiger Rotwein mit fruchtiger Eleganz.

IL MEDAGLIONE ROSSO NEGROMARO IGT - LEONE DE CASTRIS ^(O)

8,50

Rebsorte: Negro Amaro, Italien, Apulien

Er kommt in einem tief dunkelroten Farbton ins Glas und verströmt die intensiven Aromen satter Brombeeren und vollreifer Pflaumen. Im Gaumen punktet dieser Negroamaro dann mit einem warmen und samtigen Geschmack.

Wunderbar harmonisch und ausgewogen am Gaumen.

Rotwein Flaschenverkauf

0,75l

NOIR CUVÉE „DRUNK“ - EMIL BAUER

35,00

Rebsorte: Cab. Sauvignon / Spätburg. / Merlot, Deutschland, Rheinpfalz

Zarte Röst- und kräftige Fruchtaromen gehen hier eine Liaison ein, die durch einen Hauch Vanille abgerundet wird.

Die Cuvée aus im großen Holzfass gereiften Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und

Merlot überzeugt durch ihren kräftigen Körper.

CÔTES DU RHÔNE - CHATEAU MONT REDON

35,00

Cuvée, Frankreich, Rhonetal

Der Côtes du Rhône kommt purpurrot ins Glas. Seine Aromen sind weinig, beerig und facettenreich.

Am Gaumen ist er gefällig, füllig und gut entwickelt.

MAX RESERVA CABERNET SAUVIGNON - ERRAZURIZ

45,00

Rebsorte: Cab Sauvignon / Cab. Franc, Chile, Aconcagua Valley

Dieser Wein hat den 15-monatigen Barrique-Ausbau bestend integriert und glänzt in intensivem Violett-Purpur.

Am Gaumen zeigt sich die ausdrucksvolle Aromatik von 100%-Cabernet-Trauben.

Eine tolle Eukalyptus-Frische balanciert die reife, beerige, fruchtbeladene Extraktsüße aus.

PRIMITIVO POSTAPIANA IGP - CANTINE PARADISO

30,00

Rebsorte: Primitivo, Italien, Apulien

Tief gefärbt, reich und konzentriert, mit Aromen von Kirsche pikant, Gewürznelke, wilder Brombeeren,

Himbeeren und Gewürzen.

Offener Roséwein

0,2l

ROSE QBA DR. - KOEHLER ^(O)

7,50

Rebsorte: Cuvée, Deutschland, Rheinhessen

Ein verführerischer Rosé, der als Aperitif das perfekte Vorspiel eines Menüs darstellt.

Genau richtig für ein Tête-à-Tête, aber auch zu einem rauschenden Fest.

Elegant wie eine Diva im Rosa Kleid, kühl und erfrischend, mit verspielten Fruchtaromen.

Roséwein Flaschenverkauf

0,75l

ROSES ROSES IGT - OTTELLA

35,00

Rebsorte: Corvina, Molinara, Rondinella, Italien, Veneto

Brilliant rosigfarbene Note mit kupferfarbigen Reflexen. Betörend mit einer Wahrnehmung von grünen Pfirsichen.

Entwickelt eine angenehme mineralische Note. Ein Wein von bemerkenswerter Feinheit und Charakter.

Reich und ausgewogen im Geschmack.

Weinschorle trocken oder lieblich

0,2l

4,90

0,4l

6,90

Longdrinks

4cl

7,50

Vodka Cola^{1,2,6,8} * Lemon⁵ * Orange * Cranberry * Maracuja * Tonic^{2,5,8}

Gin Tonic * Lemon * Wild Berry^{2,5,8}

Rum Ginger Ale^{2,5,8}

Whisky Cola^{1,2,6,8}

Schnäpse & Bitter & Liköre

2cl

3,50

Williams Birne, Sierra Tequilla Gold oder Silver, Jägermeister,

Ramazzotti, Averna, Aperol^{2,5}, Sambuca, Licor 43, Pisco

Sake**100ml****4,50**Sake warm oder kalt ^(A1)

Fragen Sie nach unseren Sake Spezialitäten!

Vodka**4cl**

Three Sixty Vodka	5,50
Belvedere Vodka	7,20
Ron Zacapa Rum	12,80
Havana Club 7 Jahre	6,90
Tanqueray Gin	6,50
Gin'Ca Peruvian Gin	9,90
Roku Japanese Craft Premium Gin	7,20
Ki No Bi Kyoto Japanese Gin	12,50

Whisky & Cognac**4cl**

Jack Daniel`s Whisky	6,90
Chivas Regal ²	6,90
Nikka Japanese Whisky	12,90
Suntory Hibiki Harmony Japanese Blended Whisky	19,50
Remy Martin VSOP	9,70
Hennessy VS	9,70

Allergene:

- A Glutenhaltiges Getreide 1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch einschl. Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte 1 Mandel, 2 Haselnüsse, 3 Walnüsse, 4 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1 koffeinhaltig ,2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 mit Taurin,
- 5 mit Chinin, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Konservierungsstoff,
- Taurine, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle,
- 10 mit Geschmacksverstärker, geschwefelt

Alle unsere Gerichte werden mit Sojasoße gewürzt und enthalten Sesam.
 Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Allergenes:

- Wheat
- Crustacea
- Egg
- Fish
- Peanut
- Soy
- Milk
- Tree nuts
- Sulfur dioxide and sulfite
- Shellfish
- Celery
- Mustard
- Sesame

Additives:

- 1 with Caffeine, 2 with Colourant,
- 3 with sulfur dioxide 4 with Taurin
- 5 with Quinine, 6 with Antioxidant,
- 7 with Preservative, 8 with Sweeteners,
- 9 with Phenylalanine,
- 10 with Flavour Enhancer
- 11 sulphuretted

Tel.: 0911 - 95 05 27 27

Ostendstr. 196 - 90482 Nürnberg

info@hashi-restaurant.de

www.hashi-restaurant.de