



WAS BEDEUTET SUKI?

Im Japanischen bedeutet Suki „mögen“ – eine stille Form der Zuneigung.
Eine Wertschätzung, die sich nicht in großen Worten zeigt, sondern in aufrichtiger Hingabe.

Genau dieser Gedanke prägt unsere Philosophie.

Jedes Gericht beginnt mit Respekt – vor den Zutaten, vor dem Handwerk
und vor den Menschen, die an unserem Tisch Platz nehmen.

Denn wahrer Genuss entsteht dort, wo Präzision auf Leidenschaft trifft
und Einfachheit zur höchsten Form der Eleganz wird.

Suki ist mehr als ein Restaurant.

Es ist ein Ort, an dem Zeit langsamer vergeht, Aromen Geschichten
erzählen und jeder Moment mit Sorgfalt gestaltet wird.

Denn wahre Qualität muss nicht laut sein.
Man erkennt sie an den Details.

WILLKOMMEN BEI SUKI.

Wo aus Zuneigung Genuss wird.

SUPPEN & VORSPEISEN

- 1. MISO SUPPE** ^{1,6,7} €3,50
Typisch japanisch gewürzte Suppe mit Tofu, Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln.
- 2. WANTAN SUPPE** ^{1,2,3,6,9,14} €5,20
Klare Suppe mit gefüllten Teigtaschen, Garnelen und Hühnerfleisch, verfeinert mit Koriander.
- 3. TOM KHA GAI**
Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, verfeinert mit Koriander.
 - A. Hähnchen ² €4,90
 - B. Tofu ⁶ €4,50
 - C. Garnelen €5,50
- 4. SPARGEL SUPPE** ⁴
Kräftige Fischfond mit Cherrytomate, Spargel, Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss, Limettensaft (leicht scharf).
 - A. Tofu ^{4,6} €4,90
 - B. Hähnchen ⁴ €5,60
 - C. Garnelen ^{2,4} €5,90
 - D. Lachs ⁴ €6,20
- 5. MINI FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.)** ^{1,6} €4,20
Vegetarisch, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
- 6. SOMMERROLLEN** ^{2,5,6}
Aus Reispapier, gefüllt mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Gurke, Koriander und Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Soße.
 - A. Hühnerfleisch & Garnelen €6,50
 - B. Tofu (vegan) €5,50
 - C. Ente €6,90
- 7. NEM RAN (4 STK.)** ^{1,3,6} €6,20
Hausgemachte Frühlingsrollen, knusprig gebacken, gefüllt mit Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Dressing.
- 8. GEBACKENE GYOZA (5 STK.)** ^{1,3,6} €6,50
Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch.
- 9. EBI TEMPURA** ^{1,2,3,7,10} €5,50
2 knusprige Großgarnelen tempura auf Salat mit Haus Dip
- 10. SÜSSKARTOFFEL-POMMES** ^{3,10} €4,90
Serviert mit Chili-Mayo.
- 11. EDAMAME** ⁶ €4,50
Gedünstete japanische Sojabohnen.

SUPPEN & VORSPEISEN

- 12. CEVICHE** ^{2,4,14} €12,90
Tachs, Garnele, Oktopus, rote Zwiebeln, Chili, Koriander, Mais, Avocado, Lauch und Shiso.
- 13. GA XIEN LA CHANH (2 STK)** ^{1,3,4,6,10} €7,50
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitronenblätter. Dazu teriyakisoße.
- 14. HOT & SPICY** ² €12,90
Black-Tiger-Garnelen mit Chili, Knoblauch, roten Zwiebeln und Thymian.
- 15. CRISPY WANTAN** ^{1,2,3,6} €5,90
4 knusprige Teigtaschen aus Hühnerfleisch und Garnelen, gefüllt, dazu Süß-Sauer Dip.
- 16. SHRIMP DUMPLING** ^{1,2,6} €6,90
gedämpfte garnelen teigtaschen mit Gemüse.



SALAT

20. **BEEF SALAT** ^{1,5} €9,50
seltenes Rindfleisch, minze, Erdnüsse, Knackige Mangostreifen, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Limetten-Dressing.
21. **KING THAI SALAD** ^{2,5} €10,0
Riesen Garnelen, Thai Papaya, Karotten, Melisse, Knoblauch, Chili, Erdnüsse, Hausdressing.
22. **GREEN GARDEN SALAD** ^{1,6,11} €13,5
Tofu, Teriyaki Sauce, Sesam, Saisonblattsalat, Cocktailltomaten, Avocado, Hausdressing.
23. **SASHIMI SALAD** ^{1,4,6} €14,9
Selektion an Sashimi, Salat, Avocado, Cocktailltomaten, Daikon, Miso, Karotten-Ingwer-Dressing.
24. **GRILLED CHICKEN SALAD** ^{1,6,10,11} €14,9
Hähnchenbrust, Teriyaki Sauce, Sesam, Saisonblattsalat, Tomaten, Avocado, Honig-Sent-Dressing.
25. **GRILLED SALMON MISO** ^{1,4,6,11} €15,5
Lachsfilet, Miso & Teriyaki Sauce, Sesam, Saisonblattsalat, Tomaten, Avocado, Carotten-Ingwer-Dressing.
26. **MISO DUCK** ^{1,6} €15,9
Knusprige Ente, Saisonblattsalat, Cocktailltomaten, Mango, Avocado, Miso & Teriyaki Sauce, Hausdressing.

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle Gerichte werden mit Reis und kleinem Salat serviert.

Auf Wunsch mit gebratenen Udon-Nudeln + €5,0

30. **GEMÜSEPFANNE** ^{1,6} €12,90
Mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter dunkler Soße.
31. **TOFU VEGETARISCH** ^{1,6} €13,90
Töfu mit verschiedenem Gemüse in hausgemachter dunkler Soße.
32. **TOFU MANGO CURRY** ⁶ €13,90
Mango-Kokosmilch-Soße mit Tofu und Gemüse.
33. **VEGGIE UDON** ^{1,6,11} €12,90
Gebratene Udon-Nudeln mit verschiedenem Gemüse und gerösteten Zwiebeln.
34. **TOFU UDON** ^{1,6,11} €13,50
Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, verschiedenem Gemüse und gerösteten Zwiebeln.

HAUPTSPEISEN

40. COM CARY ^{4,6,7}

Leicht scharfe Currysoße mit cremiger Kokosmilch und dem feinen Geschmack von Zitronengras serviert mit frischem Gemüse und Duftreis.

- | | |
|-----------------------------|--------|
| A. Tofu | €12,90 |
| B. Hühnerfleisch | €13,90 |
| C. Knuspriges Hühnerfleisch | €15,90 |
| D. Knusprige Entenbrust | €17,90 |
| E. Garnelen | €16,90 |

41. TERIYAKI ^{1,4,6}

Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse in einer saftige Teriyaki-Soße mit Sesam, Duftreis.

- | | |
|-----------------------------|--------|
| A. Tofu | €12,90 |
| B. Knuspriges Hühnerfleisch | €15,90 |
| C. Knusprige Entenbrust | €17,90 |
| D. Gegrillter Lachs | €18,90 |
| E. Gegrillter Garnelen | €17,50 |

42. MANGO CURRY ^{1,2,3}

Mango-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse.

- | | |
|--------------------------|--------|
| A. Knusprige Hühnerbrust | €15,90 |
| B. Hühnerfleisch | €13,90 |
| C. Knusprige Entenbrust | €17,90 |
| D. Garnelen | €16,90 |
| E. Rindfleisch | €16,90 |

43. SÜSS-SAUER-SOSSE ^{1,2,3}

Mit Paprika, Möhren, Zuckerschoten, Ananás und gemischtem Gemüse.

- | | |
|--------------------------|--------|
| A. Knusprige Hühnerbrust | €15,50 |
| B. Hühnerfleisch | €13,90 |
| C. Knusprige Entenbrust | €17,90 |
| D. Garnelen | €16,90 |

44. ERDNUSS-SOSSE ^{1,3,5,6}

Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse und Salat.

- | | |
|--------------------------|--------|
| A. Tofu | €12,90 |
| B. Knusprige Hühnerbrust | €15,50 |
| C. Knusprige Entenbrust | €17,90 |



VIETNAM SPEZIALITÄTEN

50. PHO HANOI ^{6,9}

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger, klarer Brühe, verfeinert mit Zimt, Chili, Limette, Sternanis, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander. Ihre Auswahl:

A. Tofu	€11,50
B. Hühnerfleisch	€13,00
C. Rindfleisch	€15,50

REISNUDELGERICHTE

werden mit Reisnudeln, eingelegtem Gemüse, Salat, Gurken, Sojasprossen, Asiatische Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Sesam zubereitet. Dazu gehört Fischsoße oder Hausgemachte Sojasoße.

51.	BUN XAO BO	€16,50
	mit Rindfleisch.	
52.	BUN DAU	€12,90
	mit Tofu	
53.	BUN NEM	€15,50
	mit Frühlingsrollen aus Schweinefleisch	
54.	BUN VIT GION	€17,50
	mit knuspriger Ente.	
55.	BUN GA GION	€15,90
	mit Knusprige Hühnerbrust	

NUDELN

56. NUDELN GERICHTE

Gebratene Udon-Nudeln mit feinen Karotten, Pak Choi, Paprika, Pilzen und Zuckerschoten, dazu kleiner Salat und geröstete Zwiebeln.

A. knusprigem Hähnchen	€14,90
B. Hühnerbrust	€13,50
C. knuspriger Ente	€16,90
D. Mit Garnelen	€15,90
E. Mit Rindfleisch	€15,90
F. Mit gegrilltem Lachs	€17,90

EXTRA WÜNSCHE

Warme Soßen: Mango / Curry / Erdnuss / Süß-Sauer	€3,50
Kalte Soßen: Chili-Mayo / Unagi / kleine Süß-Sauer	€1,90
Sushi-Reis	€2,00
Udon-Nudeln	€4,50
Portion knusprige Hühnerbrust	€6,50
Portion knusprige Entenbrust	€9,50

GRILL

57. SAKE GRILLGERICHTE ^{1,2,4,6,14}

Serviert mit gebratenem Wokgemüse, Pak Choi, Babymais, Spargel, Zuckerschoten, Austernsoße und spezieller Grillsoße.

Dazu Jasminreis und ein kleiner Salat.

A. Gegrillte Hähnchenbrust	€20,90
B. Gegrilltes Entenbrustfilet	€24,90
C. Gegrilltes Lachsfilet	€22,90
D. Gegrillte Riesengarnelen	€25,90
E. Gegrillter gemischter Teller	€29,90
mit Riesengarnelen, Lachs, Jakobsmuscheln	

GEBRATENE GERICHTE

werden mit Jasmin-Reis serviert

58. MUC XAO XA OT (SCHARF / SPICY) ^{10,14} €17,00

Tintenfisch mit Wok Gemüse, frischem Zitronengras, Knoblauch, Chili und Austernsoße.

59. GA XAO HAT DIEU ⁸ €13,90

Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Cashew.

60. BO SOT BO ⁷ €16,90

Rindfleisch mit Saisongemüse und Butter.

61. VIT GION XAO RAU ^{10,14} €17,90

Knusprige Ente mit Saisongemüse in Austernsoße.

62. GA GION XAO RAU ^{10,14} €15,90

Knusprig gebratene hähnchenbrust
Saisongemüse in Austernsoße.

63. TOM SOT ME ^{2,6} €17,20

Garnelen gebraten mit Saisongemüse,
Baby Mais, Zuckerschoten in Tamarinde Soße.

64. HAI SAN XAO SATE ^{2,5,6,14} €24,50

Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuscheln mit
Saisongemüse, Knoblauch, gebraten in Sate-soß.

65. VIT XAO SATE ^{5,6} €17,90

Entenfleisch mit Saisongemüse,
Zwiebeln, Knoblauch in Sate soße.



NIGIRI

Alle Nigiri werden mit 2 Stück serviert.

Handgeformter Sushi-Reis, belegt mit frischem Fisch, Meeresfrüchten oder vegetarischen Zutaten.

- | | |
|---|-------|
| N1. INARI NIGIRI ⁶ | €4,10 |
| Tofutasche | |
| N2. AVOCADO NIGIRI | €4,20 |
| Avocado | |
| N3. SAKE NIGIRI ⁴ | €4,90 |
| Lachs | |
| N4. MAGURO NIGIRI ⁴ | €5,10 |
| Thunfisch | |
| N5. EBI NIGIRI ² | €5,10 |
| Gekochte Garnelen | |
| N6. TAI NIGIRI ⁴ | €4,80 |
| Tilapia | |
| N7. UNAGI NIGIRI ^{1,4,6} | €5,30 |
| Gegrillter Flussaal | |
| N8. MAGURO GUNKAN NIGIRI ^{3,4,6,10} | €5,90 |
| Würziger Thunfisch mit Lauch und Spicy-Soße | |
| N9. SALMON MEETS UNAGI NIGIRI ^{1,4,6} | €6,10 |
| Flambierter Lachs und gegrillter Flussaal | |
| N10. HOTATEGAI NIGIRI ¹⁴ | €6,10 |
| Jakobsmuscheln | |
| N11. SAKE ON FIRE ^{3,4,6,10} | €7,50 |
| flambiertes lachs tatar scharf, lauch, umwickelt mit flambiertm lachs und fischrogen. | |





MAKI SUSHI

Jeweils 6 Stück

- | | | |
|--------------|--|-------|
| MK1. | SAKE MAKI ⁴ | €4,70 |
| | Zarte Lachs | |
| MK2. | SAKE AVOCADO MAKI ⁴ | €4,90 |
| | Zarter Lachs, exotische Avocado | |
| MK3. | MAGURO MAKI ⁴ | €5,00 |
| | Schmackhafter Thunfisch | |
| MK4. | MAGURO AVOCADO MAKI ⁴ | €5,20 |
| | Schmackhafter Thunfisch, exotische Avocado | |
| MK5. | MAGURO SPICY ^{3,4,6,10} | €5,00 |
| | Würziger Thunfisch, spicy Soße, Lauch | |
| MK6. | HOT TUNA MAKI ^{3,4,6,10} | €4,90 |
| | Gekochter Thunfisch, scharfe Soße, Lauch | |
| MK7. | EBI RUCOLA MAKI ² | €4,70 |
| | Gekochte Garnele, Rucola | |
| MK8. | CALIFORNIA MAKI ^{2,4,6} | €4,70 |
| | Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado | |
| MK9. | KANI SPECIAL MAKI ^{2,3,10} | €5,50 |
| | Echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch | |
| MK10. | TAI MAKI ⁴ | €5,10 |
| | Tilapia ,lauch | |
| MK11. | KAPPA MAKI ¹¹ | €3,90 |
| | Gurke, Sesam | |
| MK12. | AVOCADO MAKI | €4,20 |
| | Avocado | |
| MK13. | OSHINKO MAKI ¹¹ | €3,90 |
| | Eingelegter Rettich, Sesam | |
| MK14. | KAMPYO MAKI ¹¹ | €3,90 |
| | Eingelegtes Kürbis, Sesam | |
| MK15. | RUCOLA MAKI ^{7,11} | €4,10 |
| | Rucola, Cream Cheese, Sesam | |

FUTO BIG MAKI

Jeweils 5 Stück

- | | | |
|------------|---|-------|
| F1. | SUMO FUTO MAKI ^{4,7} | €8,90 |
| | zarter Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Kürbis, Fischrogen, Cream Cheese | |
| F2. | SUMO FUTO TORI ^{1,3,7,11} | €8,50 |
| | Knuspriges Hühnerfleisch, Gurke, Sesam, Cream Cheese | |
| F3. | SUMO FUTO VEGGIE | €7,90 |
| | Avocado, Gurke, Kürbis | |
| F4. | SUMO FUTO SALMON ^{4,7} | €8,80 |
| | lachs Gurke Avocado Cream cheese | |

INSIDE-OUT ROLL SUSHI

Jeweils 8 Stück

- | | | |
|--------------|---|-------|
| IO1. | SAKE IO ⁴ | €9,50 |
| | Zarter Lachs, Avocado umwickelt mit Fischrogen | |
| IO2. | SAKE MANGO ^{4,7,11} | €9,50 |
| | Cream Cheese, Lachs, Mango umwickelt mit sesam | |
| IO3. | SAKE RUCOLA IO ^{4,7} | €9,50 |
| | Cream cheese, lachs,rucola umwickelt mit Fischrogen | |
| IO4. | CALIFORNIA IO ^{2,4,6} | €8,90 |
| | Surimi, Avocado, umwickelt mit Fischrogen | |
| IO5. | OSAKA IO ^{1,4} | €9,50 |
| | Gekochter Thunfisch, Gurke umwickelt mit Röstzwiebeln | |
| IO6. | TORI IO ^{1,3,7,11} | €8,90 |
| | Hühnerfleisch, Gurke, Cream Cheese umwickelt mit Sesam | |
| IO7. | RUCOLA IO. ^{7,11} | €8,50 |
| | Rucola, Gurke, Cream Cheese umwickelt mit Sesam | |
| IO8. | KANI SPECIAL IO ^{2,3,4,10} | €9,60 |
| | Echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch, umwickelt mit Fischrogen | |
| IO9. | EBI TEMPURA IO ^{1,2,3,7,11} | €9,50 |
| | panierte Garnelen, Gurke, Avocado, Cream Cheese, sesam | |
| IO10. | MAGURO I.O ⁴ | €9,60 |
| | Thunfisch, Gurke mit Fischrogen | |
| IO11. | TEKKA SPICY I.O ^{3,4,6,10} | €9,60 |
| | würziger Thunfisch, Gurke, Lauch mit Fischrogen | |



SASHIMI

Fein geschnittener, frischer Fisch
pur serviert, ohne Reis

- | | | |
|------------|--|--------|
| S1. | SAKE ⁴ | €17,00 |
| | Zarter Lachs.(5 Stück) | |
| S2. | MAGURO ⁴ | €19,00 |
| | Schmackhafter Thunfisch. (5 Stück) | |
| S3. | SAKE MEETS TUNA ⁴ | €27,00 |
| | Zarter Lachs und schmackhafter Thunfisch. | |
| S4. | ABURI SALMON SASHIMI ^{1,3,4,6,10} | €29,50 |
| | 8 Scheiben flambierter Lachs, setang salat,
serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa,
Unagi-Soße und Cocktailsauce. | |
| S5. | SEAFOOD TRAY ^{1,2,3,4,6,10,14} | €34,00 |
| | 4 Scheiben Thunfisch, 4 Scheiben Lachs,
2 ganelen, 2 Scheiben Jakobsmuschel,
setang salat, serviert mit Tomaten-Avocado-Salsa,
unagi-soße und Cocktail Sauce. | |

CRUNCHY BIG ROLLS

5 Stück pro Portion. Knusprig panierte Sushirollen, serviert mit Spezialsoße und Sesam.

- | | |
|--|-------|
| C1. TORONTO CRUNCHY ^{4,7} | €9,50 |
| Zarter Lachs, Cream Cheese, Gurke und Avocado | |
| C2. TORI CRUNCHY ^{1,3,7} | €9,20 |
| Hühnerfleisch, Gurke und Cream Cheese | |
| C3. FUJI CRUNCHY ^{2,3,10} | €9,90 |
| Garnelen, Avocado, Gurke, Mayo, Chili und Lauch | |
| C4. VEGGIE CRUNCHY ¹¹ | €8,90 |
| Gurke, Avocado, Kürbis und Sesam | |
| C5. HOT TUNA CRUNCHY ^{3,4,6,10} | €9,90 |
| Gekochter Thunfisch, scharfe Soße, Lauch, Avocado, Gurke und Lauch | |

CRUNCHY MINI ROLLS

8 stück mit sesam

- | | |
|--|-------|
| CB1. SAKE ROLL ⁴ | €7,60 |
| Zarter Lachs | |
| CB2. SPICY ROLL ^{3,4,6,10} | €7,70 |
| Thunfisch, Lauch, Spicy, Lauch, Soße | |
| CB3. KANI ROLL ^{2,3,10} | €7,70 |
| Echtes Krebsfleisch, Mayo, Avocado | |
| CB4. VEGI ROLL ⁷ | €7,50 |
| Creme cheese ,Avocado | |



SPECIAL ROLLS

Je 8 Stück mit Spezialsosse und Sesam

- | | |
|--|--------|
| SP1. TAZUNA ROLL ^{4,7} | €13,50 |
| Zarter Lachs, Gurke, Avocado, Cream Cheese umwickelt mit Avocado. | |
| SP2. WHITE TIGER ROLL ^{2,3,4,10} | €14,20 |
| Garnelen, Grüner Spargel, Avocado, Mayo, umwickelt mit Tai. | |
| SP3. TIGER ROLL ^{1,2,3,4,7} | €14,20 |
| Panierte Garnele, Gurke, Cream Cheese, umwickelt mit Lachs. | |
| SP4. FIRE TUNA ROLL ^{4,7} | €14,50 |
| Rucola, Gurke, Mango, Cream Chees umwickelt mit Flambiertem Thunfisch | |
| SP5. DRAGON ROLL ^{1,2,3,4,7} | €15,50 |
| Panierte Garnele, Gurke, Cream Cheese umwickelt mit Flussaal. | |
| SP6. RAINBOW ROLL ^{2,3,4,10} | €14,50 |
| Echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo, Lauch umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Talipia. | |
| SP7. OSIMOTO ROLL ⁶ | €12,00 |
| Avocado, Gueken & japanische Tofutasche umwickelt mit Avocado. | |
| SP8. EBI ROLL ^{1,2,3,4,7} | €15,50 |
| Paniertes zarter Lachs, Avokado, cream cheese, umwickelt mit gekochter Garnele. | |



MENU SUSHI

Ohne Suppe Sake Nigiri Extra

MN1. VEGI MENÜ ^{6,11} €14,00

1 Miso Suppe, 1 Inari Nigiri, 6 Stück Avocado Maki, 5 Stück Vegi Crunchy.

MN2. SAKE MENÜ ^{4,6} €15,90

1 Miso Suppe, 2 Sake Nigiri, 6 Stück Sake Maki, 4 Stück Sake IO.

MN3. YURI MENÜ ^{2,4,6} €17,00

1 Miso Suppe, 1 Sake Nigiri, 6 Stück Sake Maki, 6 Stück Maguro Maki, 4 Stück California IO.

MN4. DELUXE MENÜ ^{1,2,3,4,6,7,11} €19,00

1 Miso Suppe, 1 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 1 ebi nigiri, 1 tilapia nigiri , 5 Stück Tori Crunchy

MN5. BEST FRIEND PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11} €39,00

2 Miso Suppe, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 6 Stück Kappa Maki,

6 Stück Sake Maki, 6 Stück Avocado Maki, 8 Stück California, 5 Stück Toronto Crunchy.

MN6. SUMO PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11} €55,50

3 Miso Suppen, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 6 Stück Kappa Maki,

6 Stück Maguro Maki, 6 Stück California Maki, 6 Stück Sake Maki, 8 Stück California IO,

10 Stück Toronto Crunchy

MN7. SUKI PLATTE ^{1,2,3,4,6,7,11} €74,90

4 Miso Suppen, Lachs-Thunfisch Blume, Wakame Salat,

2 Stück Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 6 Stück Sake Maki, 6 Stück California Maki,

6 Stück Kappa Maki, 6 Stück Avocado Maki, 8 Stück California IO,

8 Stück Osaka IO, 5 Stück Tori Crunchy, 10 Stück Toronto Crunchy.

BEILAGEN

INGWER €1,00

WASABI €1,00

COCKTAIL SOSSE €2,00

UNAGI SOSSE €2,00

CHILI SOSSE €1,00

SÜSS-SAUER SOSSE €1,00

EXTRA REIS €3,00

SUSHI REIS €3,00



FÜR KINDER

- K1. HAPPY CHICKEN** ^{1,3,6} €9,90
Tori no Karaage, Süßkartoffelpommes, Ketchup.
- K2. HAPPY SUGHI** ⁴ €8,90
2 Lachs Nigiri, 4 Maki Gurke und 4 Lachs

NACHTISCH

- NA1. MOCHI-EIS (3 STK)** ⁷ €5,90
Matcha- & Kokos-Mochi, serviert mit Kirschsoße.
- NA2. CHOCOLATE LAVA** ^{1,3,7} €6,50
Warmer Zartbitterschokoladenkuchen mit flüssiger Schokoladenganache, serviert mit Vanilleeis
- NA3. EISBECHER** ⁷ €4,90
Vanilleeis mit Sahne und Kirschsoße.
- NA4. GEBACKENE BANANE** ^{1,3} €3,90
mit Honig
- NA5. GEBACKENE BANANE** ^{1,3,7} €5,50
Mit Honig und einer Kugel Eis
- NA6. MOCHI EIS** ⁷ €6,90
Japanischer Reiskuchen mit Grünem Tee Eis



GETRÄNKE

HOMEMADE & SUKI ICE TEA

CHANH ĐÁ €5,90

Hausgemachter Eistee aus frischen Limetten, Minze und braunem Zucker.

ICE TEA HOLUNDER €5,90

ICE TEA MELONE €5,90

ICE TEA MARACUJA €5,90

LITSCHI-KICK €7,80

Lychee, lycheenektar, Limette, Hausgemachter Eistee.

GINGER LIME €7,80

Ingwer, Limette, Rohrzucker, Ginger Beer.

SUKI VALENTINE €7,80

Erdbeerepüree, Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale.

MANGO & KOKOS €6,90

Kokosmilch, Mango Püree

LYCHEE KENTO €7,80

Holundersirup, Lycheenektar, Cranberrysaft, Soda

STRAWBERRY MOSQUITO €7,80

frische Limetten, Minze, Erdbeerpüree, Rohrzucker, Tonic Water

FRUIT PUNCH €7,80

Mango, Maracuja, Johannisbeere

LIMONADEN €5,90

INGWER - MARACUJA €5,90

Maracujasaft, Ingwersirup, Zitronensaft, Soda

MINZE - BROMBEERE €5,90

frische Minze, Brombeeresirup, Zitronensaft, Soda

HOLUNDER MINT €5,90

frische Minze, Holundersirup, Zitronensaft, Soda.

MANGO TANGO €5,90

Mango&maracuja sirup, Zitronensaft, Soda.

SOFTDRINKS

COLA CLASSIC 0,3L €3,90

COLA LIGHT 0,3L €3,90

COLA ZERO 0,3L €3,90

FANTA 0,3L €3,90

SPRITE 0,3L €3,90

MEZZO MIX 0,3L €3,90

TONIC WATER €3,20

GINGER BEER €3,20



COCKTAIL MIT ALKOHOL

THE TASTE OF ASIA

JAPANESE SLIPPER

€12,90

Midori, Vodka, Cointreau, Melonsirup, Limettensaft.

HANOI MULE

€11,90

Nep Moi Vodka, Limettensaft, Ingwer, Gurke, Ginger Beer.

MOJITO

€11,90

Limette, Minze, Braunzucker, Rum, Soda.

RED GEISHA

€12,90

Nep Moi Vodka, Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Cranberrysaft.

SMOKEY COFFEE HIGHBALL

€15,00

jap. Nikka Whisky, Khalua, Zuckersirup, Kaffee Bohnen

SOUR COCKTAILS

BROMBEER SOUR

€12,90

Vodka, Chambord, Johannisbeersaft, Brombeersirup, Zitronensaft.

MANDARIN ORIENTAL SOUR

€12,90

Vodka, Mandarinenlikör, Maracujasaft, Mandarinsirup, Zitronensaft.

LYCHEE SOUR

€12,90

Vodka, Kwai Feh, Lycheesirup, Lychee Nektar, Zitronensaft.

MELON SOUR

€12,90

Vodka, Melonenlikör, Melonsirup, Zitronensaft.

PASSOÃ SOUR

€12,90

Vodka, Passoãlikör, Maracujasirup, Maracujasaft, Zitronensaft.

WHISKY

JACK DANIEL'S 0,4	€8,0
SUNTORY TOKI. 0,4	€13,0
SUNTORY HIBIKI JAPANESE HARMONY 0,4	€20,0
THE YAMAZAKI 12 YEARS OLD 0,4	€30,0

WASSER

SPRUDEL WASSER KLEIN	€3,10
SPRUDEL WASSER GROSS	€6,20
STIL WASSER. KLEIN	€3,10
STIL WASSER. GROSS	€6,20





SPRITZ & SPRITZIG

APEROL SPRITZ

€8,30

Aperol, Orange, Secco, Soda.

CAMPARI SPRITZ

€8,30

Campari, Orange, secco, Soda.

HUGO

€7,50

Holundersirup, Limetten, Minze, Secco.

YUZU SPRITZ

€8,80

Japanischer Yuzusaft, Secco, Minze, Soda, Zuckersirup

FIZZEL BERRY

€8,80

Chambord, Beeren, Secco, Russian Wildberry

LILLET BERRY

€8,20

Lillet, Beeren, Russian Wildberry

GIN TONIC

(4cl Gin + Dry Tonic)

HENDRICKS

€12,00

MONKEY

€13,00

ROKU (JAPANESE GIN)

€14,50

LONGDRINKS

JACK DANIEL'S & COLA

€11,00

MALIBU MARACUJASAFT

€11,00

CUBA LIBRE

€11,00

THE TASTE OF ASIA - SAKE

OZEKI JUNMAI

€6,50

(heiß oder kalt) Leicht trocken mit rundem, klarem Geschmack im Abgang.

OFFENE WEINE

WEISSWEINE

DR. CRUSIUS XX RIESLING (HALBTROCKEN)

€6,80

MDR. CRUSIUS VON DEN 13 MORGEN CUVÉE

€6,80

JULIUSSPITAL SILVANER

€6,50

Gl. 0,2 6.5 (Schorle 4.0)

ROTWEINE 0,2

CANTINA TRE CASTELLI BARBARE

€6,40

BARONE RICASOLI

€6,80

ROSÉ 0.2.

ROSÉ SCHORLE

€4,30

SCHAUMWEIN FL 0,75

SPUMANTE PROSECCO

€24,0

WEISSWEINE FLASCHE

JULIUSSPITAL, SILVANER, FRANKEN

€20,00

BERGDOLT, CHARDONNAY TROCKEN VDP, PFALZ

€22,00

DR. CRUSIUS, WEISSBURGUNDER TROCKEN, NAHE

€24,00

OTTELLA, LUGANA DOC, LOMBARDEI

€26,00

TONI JOST, BACHARACHER HAHN RIESLING

€32,00

TROCKEN, MITTEL RHEIN

ROSÉWEIN

ARGIOLAS, SERRALORI ROSATO IGT, SARDINIEN

€23,00

ROTWEINE

PRIMITIVO SALENTO IGT, APULIEN

€20,00

TRAMIN, MERLOT DOC, SÜDTIROL

€23,00



SAFT UND NEKTAR

Gl. 0,2L €3,5 | Gl. 0,4L €4.9

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Gl. 0,2L €3 | Gl. 0,4L €4.2

APFELSAFT NATURTRÜB

ANANASSAFT

MANGO NEKTAR

CRANBERRY NEKTAR

LYCHEE NEKTAR

MARACUJA NEKTAR

SCHWARZE JOHANNISBEERE NEKTAR



BIERE

HELLES 0,5 VOM FASS	€4,90
PILS 0,5 VOM FASS	€4,90
SCHLOSS - WEIZEN HELL	€4,90
SCHLOSS - WEIZEN DUNKEL	€4,90
SCHLOSS - WEIZEN ALKOHOLFREI	€4,90
RADLER NATURELL	€4,50
ASAHI BEER	€3,90

FRESH HOMEMADE TEA (HOT)

GINGER, LEMON & HONEY.	€3,80
MINT, ORANGE, GINGER & HONEY	€3,80
HOT & FRUIT	€3,80

KAFFEE

ESPRESSO	€2,60
CAFE CREMA	€3,10
CAPPUCCINO	€3,60
Espresso mit warmer Milch und schön cremigem Milchschaum	
LATTE MACCHIATO	€4,20
Espresso mit viel warmer Milch und schön cremigem Milchschaum	



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und Laktose
- 8 Schalenfrüchte/Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse)
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere (z. B. Tintenfisch, Muscheln) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F geschwärzt
- G mit Phosphat
- H mit Süßungsmittel
- I enthält eine Phenylalaninquelle
- J mit Alkohol

Hinweis

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

Bitte informieren Sie unser Personal über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.