

Menü



Sushi



mrhai style



Cocktails



Wein

Shabuki Sushi



Lunch Mo-Sa 12-16*

An der Bar

3 Sushi-Teller mit Farben

Am Tisch

3 Sushi-Sorten Ihrer Wahl

Misosuppe + Grüner oder Jasmin Tee 14 €**

(Makis, Nigiris, Temakis, Inside Outs, Specials Rolls)

ausgeschlossen sind Teller mit Sashimi oder Grill-Teller

Spezial-Teller..... 11,8 €

Weitere Sushi-Teller 4,9 €








Vorspeisenschale..... 5,5 €

Ab 16 Uhr Sushi auf dem Laufband

	mrhai Schwarz Teller	4,9 €
 	mrhai Grün Teller	5,9 €
	mrhai Gelb Teller	6,9 €
	mrhai Rot Teller.....	7,5 €
 	Spezial-Teller (mrhai Style).....	11,8 €
	Vorspeisenschale	5,5 €

* Außer an Feiertagen ** nur im Haus

Starters

- 1 Miso Suppe** ^(f) 
5,5 € Sojapaste | Seetang | Tofu
Frühlingszwiebeln
- 2 Yakitori** ^(c,f,k,)
5,8 € Hähnchenspieße | Sesam
- 3 Kimchi** ^(1,2,3,4) 
5,8 € Eingelegter Chinakohl in
scharfer Soße
- 4 Seetang Salat** ^(f,k,1) 
5,8 € Gemischter Seetang Salat | Sesam
- 5 Kabuki Salat** ^(d,f,k) 
5,8 € Blattspinat | Aal | Miso-Gorgonzola
Soße
- 7 King Crab** ^(a,b,f,k)
10,6 € Paniertes Softshell-Krebs |
Salat-Mango | Unagi Soße
- 8 Gyosa** ^(a) 
5,8 € Gebackene japanische Teigtaschen
mit Gemüse
- 9 Edamame** ^(f) 
5,8 € Japanische grüne Sojabohnen
- 10 Tori no Karaage** ^(a,c)
5,8 € Frittiertes Hähnchenfleisch |
Süßsauersoße
- 11 Saté** ^(c,e)
7,6 € Hähnchenspieße | Erdnussoße
- 12 Frühlingsrolle** ^(a,o) 
5,8 € Gebackene Teigrolle | Gemüse
- 13 Ebi Tempura** ^(a,b,f)
7,6 € Panierte Garnelen | Unagi Soße
- 15 Miso-Salmon Suppe** ^(f,d)
6,5 € Sojapaste | Seetang | Tofu | Lachs |
Frühlingszwiebeln



Tataki

20 **Tataki** (d,k,f)

Auf dem Teppanyaki Grill kurz angebratener Fisch in dünn
geschnittenen Scheiben | Trüffel-Limetten Soße

- | | |
|--|------|
| a) Lachs und Tuna | 26 € |
| b) Tuna | 28 € |
| c) Lachs | 24 € |
| d) White Tuna | 24 € |
| e) Hamachi | 30 € |
| f) Wagyu Beef (japanisches Ozaki Rindfleisch) | 72 € |

Bowls & Salat

Dip Wählbar:


1. Sojasoße mit Limetten-Trüffel- Öl
2. mrhai Goma-Sesam Soße mit Kizami Wasabi
3. Miso-Gorgonzola Soße

Bitte Dip Wählen

300 **Bowls** (mit Sushi Reis serviert)

Die Basis für unsere Bowls besteht aus Avocado | Tomaten | Mixedsalat |

Kimchi | Tamago Eier | Lauchzwiebeln | Edamame | gegrilltes Gemüse

- | | |
|---|--------|
| a) Tofu (ohne Eier)  | 16 € |
| b) Saté Hähnchen | 18,5 € |
| c) Garnelen Lachs-Zucchini-Tempura | 19,5 € |
| d) gegrillter Lachs Tuna Surimi-Gemüse-Tempura | 19,5 € |

301 **mrhai Salat**

11 €

Gemischter Salat, Paprika, Edammame, Gurke, Avocado,

Rettich, Seetang, Kimchi, Mango

Bitte Dip Wählen

Wenhai style'

B.302 Spicy Shiso Tacos 2 St.

15 € Tuna | Lachs | Avocado | Kaviar | Shiso Blätter-Tempura

B.303 Grilled Salmon Udon

20 € Gegrillter Lachs | Gemüse | Udon Nudeln | Miso-Gorgonzola-Soße

B.305 Fusion Shiso Roll 6 St.

20 € Aal Tempura | Kimchi | Shiso Blätter | Aal | Trüffel-Mayo-Unagi Soße

B.306 Fusion King Krebs Tempura 6 St.

20 € King Crab Tempura | Avocado | Mango-Wakame-Salat |
Spicy-Trüffel-Mayo-Unagi Soße

B.307 Fusion Wantan Salmon Tempura

16 € Frittierter Wantanteig | Lachs | Trüffel-Mayo-Unagi Soße

B.308 Black cod

22 € Black Cod (aus Japan) mariniert in einer feinen Miso-Sake-Sojasauce,
starkes Umami

B.309 Flambiertes Wagyu Rind

19,8 € Flambiertes Wagyu mit Bulgogi-Terijaki Soße, dazu rote Beete, Kaviar
und knuspriger Seetang Topping

B.310 Wagyu spezial roll

25,5 € Flambiertes Wagyu mit Bulgogi-Terijaki Soße, dazu rote Beete, Avocado, Gurke,
Shiso Blätter, Kizamiwasabi

Mrhai style²

30 Ebi on Fire ^(b,d,f,k,2,7,9)

12 € Gegrillte Garnelen | grüner
Spargelspieß | Spinat | mrhai
Miso-Gorgonzola Soße
oder mit:

32 Tiger on bicycle - (Thunfisch) ^(d)

33 Fusion Salmon - (Lachs) ^(d)

34 Crazy White Tuna - (Butterfisch) ^(d)

35 Love Scallop - (Jakobmuscheln
ohne Spargel) ⁽ⁿ⁾

31 Salmon-Miso ^(d,f,k,2,7,9)

15 € Lachs in Miso-Sake-Soße
mariniert und kurz angebraten |
Zucchini | Paprika

36 Lazy White Tuna ^(a,d,f,k)

12 € Panierter White Tuna | grüner Spargel |
mrhai-Spezial Soße

37 Co Chin spezial ^(c,b,d,f,j,g,k,2,3,4)

12 € Panierte Hot Spicy Tuna Roll | Lachs-
Avocado-Krebsfleischimitat-Masago
Tatar | Spicy Mayo

38 Salmon's Fire ^(a,d,f,k)

12 € Panierter Lachs | grüner Spargel |
mrhai-Spezial Soße

39 mrhai Lemon ^(d,f,k)

12 € Kurz gegrillte Fischescheiben mit
Trüffel-Limetten-Soße
Wählbar mit:

a) Lachs

b) Tuna

c) White Tuna

d) Hamachi

42 Dance the Dragon ^(d,f,k)

20 € Gegrillter Thunfisch | Aal |
grüner Spargel

Orkai style ³

43 Carpaccio vom Lachs ^(d,f,k)

25,8 € Lachs Carpaccio | Tatar mit
Thunfisch- Avocado-Lachsrogen |
Trüffel-Limetten Soße

44 Carpaccio vom Thunfisch ^(d,f,k)

28 € Thunfisch Carpaccio | Tatar mit
Lachs- Avocado-Lachsrogen |
Trüffel-Limetten Soße

45 Vulcan Break ^(c,d,f,k,j,g,2,3,4)

18 € Leicht gegrillter Lachs oder
White Tuna Sashimi | Lachskaviar |
Hot Spicy Tuna | Miso-
Gorgonzola Soße

46 Green Blog ^(d,f,k,g,1,2,9)

19,5 € Gegrillter Spinat Roll mit Tuna
Sashimi | Trüffel-Mayo-Unagi Soße |
Süßsauer Soße

48 Magic Mountain ^(b,f,2,3)

20 € Alaska Kingcrebs | Avocado |
umwickelt mit Lachs |
in Wodka flambiert

49 Lion king ^(d,f,k,)

18 € Leicht gegrillter marinierter Lachs-
oder White Tuna Sashimi |
Seetang-Spargel-Mango-
Salat | Süßsauer Soße

50 Avocado Tower ^(b,c,d,f,g,k,j,4,3)

21 € Tower Avocado Carpaccio |
spezial Spicy Tuna oder Spicy Lachs |
Garnelen | Miso-Gorgonzola Soße

64 The lord of the ring ^(a,c,k,f,n,j,g,3,4)

12 € Tempura Tintenfisch Ringe mit Mayo-
Unagi Soße

Sashimi

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| 70 | Mikio Sashimi ^(d) | 75 | Sunset ^(d) |
| 31 € | Das Beste vom Thunfisch | 25 € | Redsnapper Hamachi Lachs Tuna |
| 71 | Silver Knight ^(a,d,2,3,7,9) | 76 | mrhai Revolution ^(d,k,f,1) |
| 20,5 € | Marinierte Makrele | 22 € | Flambiertes Hamachifilet Tuna Seetang Salat |
| 72 | The Red Sun ^(d) | 77 | Lachs Diced ^(d,k) |
| 26 € | Lachs Tuna Lachsrogen | 20,5 € | Lachs gewürfelt Wachteleier |
| 73 | Lady Easy ^(d,f,k,1) | 78 | Tuna Diced ^(d,k,f,1,4,9) |
| 28 € | Das beste Stück vom
Lachs Seetang Salat | 20,5 € | Tuna gewürfelt Wasabi-Tobiko Rettich |
| 74 | Sunrise ^(d) | 79 | Toro Diced ^(d,f) |
| 29 € | Hamachi Tuna Lachs
Seetang Salat | 23,5 € | Flambierter Thunfischbauch
gewürfelt Lachsrogen Avocado |

Inside out

6 St.

- 110 The Royal Inside Out** ^{*(b,d,f,k,1,4,9)}
17 € Echtes Krebsfleisch | Avocado | Tobiko
- 111 Samurei Inside Out** ^(k)
10,8 € Mango | Avocado | Sesam
- 112 Hawaii Inside Out** ^(d,k,f,1,4,9)
12 € Mango | Thunfisch | Tobiko
- 113 Alaska Inside Out** ^(d,k,f,1,4,9)
12 € Lachs | Avocado | Tobiko
- 114 The Love Inside** ^(k)
11 € Spargel Tempura | Sesam
- 115 White Spicy Tuna** ^(d,k,f,1,2,3,4,9)
12 € Spicy Butterfisch | Wasabi-Tobiko

Big roll

- 116 California Inside Out** ^(d,k,f,1,2,3,4,9)
11 € Krebsfleischimitat | Avocado | Tobiko
- 117 Hot Spicy Tuna** ^(d,k,2,3)
12 € spicy gehackter Tuna | Gurke
- 118 Hot Spicy Ebi** ^(b,k,d,f,1,2,3,4,9)
12 € spicy gehackte Garnelen | Avocado
- 119 Futo Maki** (8 Stück) ^(d,f)
16,8 € Gemischter Fisch | Gemüse
- 121 The Love Tuna Inside** ^(k)
12 € Gekochter Thunfisch | Mayonnaise | Rucola | Sesam

Temaki

1 St.

- 100 Kabuki** ^(d,f,k)
7,8 € Lachshaut | Avocado | Aal
Lachsrogen | Unagi Soße
- 101 California** ^(b,d,k,4)
7,8 € Krebsfleischimitat | Avocado |
Flugfischrogen | Gurke | Sesam | Salat
- 102 Alaska** ^(d,k)
7,8 € Lachs | Lachsrogen | Avocado |
Gurke | Salat
- 103 Thunder** ^(d,f,2,3) 
7,8 € Hot Spicy Tuna | Gurke |
Lauchzwiebeln | Sesam
- 104 Little Buddha** ^(b,c,d,1,2,4,9,10) 
7,8 € Omelette | Kürbis | Rettich | Avocado
- 105 Spicy Master** ^(b,c,f,j,g,2,3,4) 
7,8 € Gehackte Garnelen | Avocado |
Spicy-Mayo-Soße

Sushi

- 80 Noriko** (b,c,d,k)
22 € 4 Nigiri Sushi | 6 gemischte Maki |
3 Tamako Roll
- 81 Minako** (b,c,d,k,4)
25 € 5 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |
6 gemischte Maki | 2 Tamako Roll
- 82 Kazuki** (b,c,d,k,f,1,2,3,4,9)
26 € 6 Tekka Maki | 6 Sake Maki |
3 Inside Out | 3 Hot Spicy Ebi |
1 Kabuki Temaki
- 83 Takao** (b,c,d,k,2,3)
33 € Sashimi vom Lachs und Thunfisch |
4 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |
6 gemischte Maki | 2 Tamako Roll
- 84 Kabuki Sashimi** (f,k)
38 € Das Beste von Lachs | Thunfisch |
Hamachi | Amaebi | Ikura | Tai | Tako

Kompositionen

- 85 Kabuki Spezial for Two** (b,c,d,f,k,d,1,4,9)
38,5 € 6 Nigiri Sushi | 3 Inside Out |
6 gemischte Maki | Hot Spicy Tuna I.S.O |
gemischte Special Sushi Roll
- 86 Chirashi Sushi mix** (b,c,d,k,4)
17,5 € Große Reisschale mit gemischtem
Fisch oder Aal | Gemüse
- 87 Chirashi Sushi fire** (d,f,k)
17,5 € Große Reisschale mit flambiertem
gehacktem Thunfisch | Aal | Lachskaviar
- 89 Mikio** (a,b,c,d,k)
25 € 3 Nigiri Sushi | 6 gemischte Maki |
2 Hai-Roll | 3 Ebi Tempura Roll
- 90 Nikki** (a,b,d,k)
26 € 3 Nigiri Sushi | 3 Hot Spicy Ebi | 2 Big Roll |
2 mrhai Roll | 6 Salmon Skin Maki

Nigiri 2 St.

130 Sake ^(d)
5,9 € Lachs

131 Kani ^(b,d,4)
4,9 € Krebsfleischimitat

132 Saba ^(a,d,2,3,7,9)
4,9 € Makrele

133 Tamago ^(c,f,2,7,9)
4,9 € Ei

134 Tako ⁽ⁿ⁾
5,9 € Oktopus

135 Ika ⁽ⁿ⁾
4,9 € Tintenfisch

136 Inari ^(f,k)
4,9 € Tofutaschen

137 Ebi ^(b)
6,9 € Garnele

138 Maguro ^(d)
6,9 € Thunfisch

139 Amaebi ^(b)
5,9 € Süßwassergarnelen

141 Unagi ^(d,f,k)
6,9 € Süßwasseraal

143 Hamachi ^(d)
6,9 € Bonito

144 Hokkigai ^{(n)*}
6,9 € Hornmuschel

147 Toro ^{(d,k)*}
10,6 € Thunfischbauch

148 Hotategai ^{(n)*}
6,9 € Jakobsmuschel

149 Ikura ^{(d)*}
7,9 € Lachsrogen

150 Ikura SPEZIAL ^{(d,c)*}
8,5 € Lachsrogen | Wachteleier

151 Tobiko ^(d,f,1,4,9)
6,9 € Flugfischrogen

152 Tobiko SPEZIAL ^{(c,d,f,1,4,9)*}
7,9 € Flugfischrogen |
Wachteleier

153 Uni ^{(n)*}
18,5 € Seeigel

154 White Tuna ^(d)
5,9 € Butterfisch

Aburijaki Nigiri ^(d,f,k)
7,5 € Flambierte Nigiri |
mini Grünspargel
wähl mit :

155 Hamachi

156 Thunfisch

157 Weiß Tuna

191 Unagi

192 Lachs

158 Wagyu Beef ^{*}
15 € japanisches Rind

* gilt nicht für das Mittags-Menü

Sushi Maki ^{6 St.}

- | | | | |
|------------|---|------------|--|
| 160 | White Tuna Maki ^(d) | 172 | Ikura Maki ^(d) |
| 5,9 € | Butterfisch Lauchzwiebeln | 6,9 € | Lachsrogen |
| 162 | Sake Maki ^(d) | 173 | Negi Tekka Maki ^(d) |
| 5,9 € | Lachs | 6,9 € | Thunfisch Lauchzwiebeln |
| 163 | Kappa Maki | 174 | Hot Spicy Tuna Maki ^(d,f,k,2,3) |
| 4,9 € | Gurke | 6,9 € | Spicy gehackter Tuna |
| 164 | Oshinko Maki ^(1,2,9,10) | 175 | Hot Spicy Ebi Maki ^(b,k,c,f,j,g,3,4) |
| 4,9 € | Rettich | 6,9 € | Scharfe Garnelen |
| 165 | Tamago Maki ^(c,f,2,7,9) | 176 | Unagi Maki ^(d,f,k) |
| 4,9 € | Ei | 6,9 € | Süßwasseraal |
| 166 | Avocado Maki | 177 | Salmon Skin Maki ^(d,f,k) |
| 4,9 € | Avocado | 5,9 € | gegrillte Lachshaut Avocado |
| 167 | Sake Avocado Maki ^(d) | 178 | Spargel Maki |
| 5,9 € | Lachs, Avocado | 4,9 € | grüner Minispargel |
| 168 | Tekka Maki ^(d) | 179 | Gemischte Maki ^(d,k) |
| 6,9 € | Thunfisch | 5,9 € | Tuna Lachs Butterfisch |
| 169 | Ebi Maki ^(b) | | |
| 6,9 € | Garnelen | | |
| 170 | California Maki ^(d,M) | | |
| 5,9 € | Krebsfleischimitat Avocado | | |
| 171 | Ebi Avocado Maki ^(b) | | |
| 6,9 € | Garnelen Avocado | | |

**193**

2 St./12

Master Viet Spezial (b,d,k,c,f,j,g,1,3,4,9) *Gurke | Avocado | Süßwasser Garnelen |
Tobiko | Lachs | Krebsfleischimitat | flambierter Lachs**194**

2 St./15,5

Salmon Ikura Spezial (d) *

Wachtelei | Ikura | flambierter Lachs

**195**

2 St./8

Tiger Eye (d,f,1,4,9) *

Lachs | Thunfisch | Tobiko | Gurke

**196**

2 St./11,5

Tatar Spicy Mix (c,f,j d,k,g,2,3,4) **hot**

Spicy- Garnelen | Spicy- Thunfisch | Gurke

**197**

2 St./7,8

Sunshine (b,d,k,c,f,j,g,1,3,4,9)Gurke | Avocado | Süßwasser Garnelen | Tobiko | Lachs |
Krebsfleischimitat | Lachsrogen | mrhai Cocktail Soße**200**

3 St./7,5

6 St./14,6

Salmon Tempura (a,d,c,f,j,g,1,3,4,9)Tempura-Lachs | Rucola | Mayonnaise |
Sesam | Tobiko**201**

3 St./6,5

6 St./12

Spicy Green Roll (d,k,d,1,24) **hot**Thunfisch | Avocado | Spicy Soße |
Sesam | Wasabi Tobiko**202**

3 St./6,5

6 St./12

Ebi Tempura Roll (a,d,f,k,1,4,9)

Panierte Garnelen | Tobiko | Sesam

**203**

3 St./8,5

6 St./16,5

Black Dragon Roll (b,c,d,k,f,j,g,1,3,4,9) **hot**Garnelen | Tobiko | Lauchzwiebeln
Sesam | Spicy-Mayo-Soße | Gurke umwickelt

* gilt nicht für das Mittags-Menü



204

3 St./8,5
6 St. /16,5

“The Huy’s” Roll ^(a,d,f,k,2,3) **hot**

Panierte Rolle mit Hot-Spicy Tuna |
Gurke | Lauchzwiebeln



205

4 St./8,8
8 St./16,8

Caliente Roll ^(a,b,c,d,f,j,g,1,3,4,9) **hot**

Surimi Tempura | Avocado | Kimchi |
Mayonnaise



206

3 St./8,5
6 St./16,5

Tamako Roll ^(c,d,k,2,3)

Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese |
Eimantel



207

3 St./ 8,5
6 St./ 16,5

Kabuki Roll ^(d,f,k)

Aal | Lachshaut | Avocado | Gurke |
aufgelegter Lachs | Kaviar | Unagi Soße



210

3 St./8,5
6 St./16,5

Ebi on the Rock ^(d,f,k)

Lachs | Lachshaut | Avocado | Rucola |
Tobiko | aufgelegte Garnelen



211

3 St./8,5
6 St./16,5

Mrhai Fancy ^(d,f,k)

grüner Minispargel | Lachshaut | Cream Cheese |
Avocado | aufgelegter flambierter Lachs



212

3 St./9
6 St./17,5

Sunfire ^(b,d,k,f,1,4,9) *

Masago | Kingkrebs | Avocado |
aufgelegter flambierter Lachs



213

3 St./8,5
6 St./16,5

Dance of Dragon ^(b,d,f,k,2,3) **hot**

Ebi Tempura | Thunfisch | spicy Soße |
mit Lauchzwiebeln garniert



214

3 St./8,5
6 St./16,5

King of Krebs ^(a,b,f,k,,f,,j,,g,3,4) *

Softshell Krebs - Tempura |
Mayonnaise | aufgelegte Avocado

* gilt nicht für das Mittags-Menü



215 **Sunflowers** (b,k,d,f,1,4,9) *
3 St./9 Kingkrebs | Masago | Surimi |
6 St./17,5 aufgelegter Weißtuna



216 **I like Eel Roll** (d,f,k)
3 St./8,5 Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese |
6 St./16,5 aufgelegter Aal



217 **Dragon Roll** (a,b,d,f,k,1,4,9)
3 St./8,5 Ebi Tempura | Gurke | Tobiko |
6 St./16,5 aufgelegter Aal | mrhai Soße



230 **„Phuong Hien´s“ Roll** (b,d,f,k,f,1,2,3,4,9) hot
4 St./9 Lachshaut | Garnele | Kürbis | Avocado
8 St./17,5 Ei | Spicy Soße | Wassabi-Rot-Tobiko



232 **Spider Roll** (a,b,d,f,k,1,2,3,4,9) * hot
4 St./9 Softshell Krebs - Tempura | Avocado | Rucola |
8 St./17,5 Spicy Soße | Wassabi-Rot-Tobiko



233 **Scallion Roll** (d,t,1,4,9) hot
3 St./8,5 Spicy Thunfisch | Röstzwiebeln |
6 St./16,5 Lauchzwiebeln umwickelt



234 **„Hà´s“ Roll** (a,d,f,k)
3 St./8,5 Hähnchen-Jakitori | Avocado |
6 St./16,5 Eimantel



235 **Rainbow** (c,d,1,4,9)
3 St./8,5 Ei | Krebsfleischimitat | Avocado | Masago |
6 St./16,5 aufgelegter Thunfisch-Lachs-Butterfisch



236 **„mr hai´s“ Roll** (a,d)
3 St./8,5 Panierte Rolle mit Lachs | Avocado |
6 St./16,5 Gurke | Cream Cheese

* gilt nicht für das Mittags-Menü



240

4 St./9
8 St./17,5

“Minh Duc” Roll (a,c,d,f,j,k,g,2,3,4) * **hot**
Paniertes Lachs in Teigrolle | Rucola | Avocado |
spicy Mayo-Trüffelöl-Soße



241

4 St./10,5
8 St./19,5

mrhai Italia Roll (d,f,k) *
Mozzarella-Tempura | Avocado | Rucola |
flambierter Lachs | Parmesankäse garniert



242

3 St./8,5
6 St./16,5

Green Mamba (d,f,k,2,3) * **hot**
Spicy Thunfisch | Wasabi Tobiko | Trüffel-Mayo-
Unagi Soße | aufgelegte Avocado



243

3 St./10,5
6 St./19,5

Beef Roll (f,k,2,3) * **hot**
Gegrillte Zucchini | Avocado | Rucola | flambierte
Rinder-Steaks-Scheiben | mrhai Saté -Paste-Soße



244

3 St./8
6 St./15,5

“Vy-Ha’s” Roll (a,d,f,k)
Spargel-Tempura | Cream Cheese | aufgelegter
geräucherter Lachs



245

3 St./8
6 St./15,5

Little Buddha Roll (a,f,k,4,7,9) **veg**
Mozzarella | Avocado | Rettich | Kürbis |
Cream-Cheese | aufgelegter Tofu



246

3 St./8,5
6 St./16,5

“Nam Hai’s” Roll (a,f,k,4,7,9) **veg**
Panierte Rolle mit Mozzarella | Tofu | Avocado |
Kürbis | Cream Cheese



247

3 St./8
6 St./15,5

Green Bamboo (a) **veg**
Mozzarella-Tempura | Avocado | Rucola |
Cream- Cheese | Gurkenmantel



248

3 St./8
6 St./15,5

Buddha Love (a,f,k,2,3) **veg**
Grüner-Minispargel-Tempura | Paprika | Mozzarella |
Avocado | Rucola | Cream-Cheese | aufgelegter Tofu

* gilt nicht für das Mittags-Menü

Dessert

270 Kokospudding
5,8 €

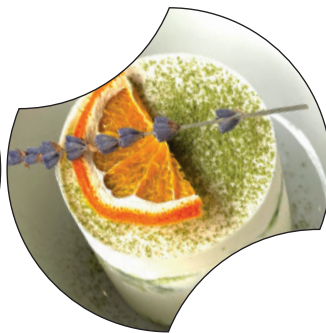
271 Crème Caramel (c.g)
5,8 €

273 Matcha Tiramisu (a,c,g)
7,5 €

Extras

Ingwer	2,8 €
Reis	3 €
Soße Extra	1,5 €
Flasche Sojasoße	4,5 €
Je Verpackung	0,5 €

Lieferzuschlag 4,5 € bis 7,5 Km. Ab 8 Km nur auf Anfrage





Softdrink



Cafe & Tee



Bier



Wein



Spirituosen



Cocktails

Getränke

Fruchtgetränke

0,2 l / 3,8 €
0,4 l / 5,8 €

615	Apfelsaft
616	Orangensaft
617	Maracuja-Necktar
618	Ananassaft
619	Lycheesaft
620	Mango-Necktar
621	Kirsch-Necktar
622	Banana-Necktar
623	Kirsch-Banana-Necktar
624	Cranberry-Necktar

Saftschorle

0,2 l / 3,8 €
0,4 l / 5,8 €

Tee Tasse / 3,6 €

581	Grüner Tee
581	Jasmin Tee

Frischer Tee Glass / 4,8 €

582	Ingwer Tee
583	Ingwer Minze Tee
584	Zitronengras, Apfel, Limette
585	Chia Samen Tee, Orange, Limette

Kaffee koffeinhaltig

590	Kaffee ²	Tasse	3,5 €
591	Cappuccino ²	Tasse	3,8 €
592	Espresso ²	Tasse	3,0 €
593	Espresso doppelt ²	Tasse	4,5 €
594	Latte Macchiato	Glas	5,2 €
595	Vietnamesischer Espresso	Glas	5,5 €
	Espresso mit Kondensmilch		

Softgetränke

0,2 l / 3,8 €
0,4 l / 5,8 €

600	Bitter Lemon ^{Chininhaltig}
601	Dry Tonic Water
602	Ginger Ale
603	Fanta ¹⁺³
604	Coca-Cola ¹⁺²
605	Coca-Cola Zero ¹⁺²⁺⁶
606	Sprite ³

Wasser

610	Vöslauer still	0,25 l 3,2 €	0,75 l 7,2 €
611	Vöslauer prickeln	0,25 l 3,2 €	
612	San Pellegrino		0,75 l 7,2 €

Getränke

Japanische Reisweine

- 600 Sake 0,1 l / 6,7 €
Japanischer Reiswein
kalt oder warm serviert
- 601 Jin Junmai Fl. 0,3 l / 30,5 €
Manzairaku Sake Kura,
Poliergrad 68%, kalt serviert

- 516 Umeschu 5 cl / 5,5 €
Japanischer Pflaumenwein

Aperitif 9 €

- 553 Hugo
554 Aperol Sprizz
555 Lilly Wild Berry

Bier

Flaschen 0,33 l / 5 €

- 630 Sapporo
631 Kirin
632 Asahi
633 Tiger Beer
634 Beck's alkoholfrei

Erdinger 0,5 l / 6,2 €

- 636 Hell
637 Dunkel
638 Kristall
637 Alkoholfrei

Bier vom Fass 0,3 l / 4,2 € 0,5 l / 6,2 €

- 640 Carlsberg Beer



Wein / Weiss

- 500 Les Plos Chardonnay
Langedoc
0,1 l | 4,5 € 0,2 l | 8,5 € 0,75 l | 30 €
- 501 Villa Huesgen by the Glass
Mosel Riesling
0,1 l | 4,5 € 0,2 l | 8,5 € 0,75 l | 30 €
- 502 Münzberg Grauburgunder
Pfalz
0,1 l | 4,5 € 0,2 l | 8,5 € 0,75 l | 30 €
- 503 Oliver Zeter Sauvignon blanc
Pfalz
0,1 l | 5 € 0,2 l | 10 € 0,75 l | 36,5 €
- 504 Ca dei Frati Lugana
Lombardei
0,75 l | 60,5 €

Wein / Rosé

- 512 Lumieres rose
Rose de Provence
0,1 l | 4,5 € 0,2 l | 8,5 € 0,75 l | 30 €

Wein / Rot

- 513 San Marzano Primitivo
Apulien
0,1 l | 4,5 € 0,2 l | 8,5 € 0,75 l | 30 €
- 514 Château Haut Brignon
Cotes de Bordeaux
0,75 l | 43,5 €
- 515 Kaapzicht Pinotage
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l | 54,5 €

Prosecco & Champagner

- 517 Bellussi Extra dry Spumante
0,1 l | 5 € 0,75 l | 35 €
- 518 Bellussi Spumante DOC
Brut rose
0,75 l | 37 €
- 519 Moet brut Imperial
0,2 l | 28 €
- 520 De Saint Gall Tradition 1er cru
0,75 l | 83 €

Cocktails ohne alkohol

- 650 Staub der Zeit „Bui doi“**
7,8 € Limetten | brauner Zucker | Soda | Crushed Ice
- 651 Asian Cooler**
7,8 € Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale | Minze
- 652 Coconut Kiss**
7,8 € Sahne | Kokoscreme | Ananassaft | Kirschsafft
- 653 Wild Berry Cooler**
7,8 € Wildbeeren | Limette | Rohrzucker | Russian Wildberry
- 654 Guaven Cooler**
7,8 € Limette | Minze | Rohrzucker | Guavensaft | Ginger Ale
- 655 Avocado Shake**
7,8€ Avocado | Sahne | Kokoscreme | Milch
- 656 Mango Lassi**
7,8 € Mango | Sahne | Joghurt | Kokoscreme | Milch
- 657 Fresh up**
7,8 € Apfelsaft | Holundersirup | Gurke | Lime Juice | Ginger Ale
- 658 Hausgemachter Eistee**
7 €
- 659 Sweet Ginger**
7,8 € Limetten | Grenadine | Lycheesaft | Apfelsaft | Ginger Ale

1 mit Farbstoff | 2 koffeinhaltig | 3 Konservierungstoff | 4 Chininhaltig |
5 mit Gärungskohlensäure | 6 Enthält eine Phenylalaninquelle



Cocktails

670 Moscow Mule

11 € Vodka | Limette | Ginger Beer | Minze

671 Vodka Lychee

11 € Vodka | Kwai Feh | Lycheesaft | Lime Juice | Himbeersirup | Bitter Lemon

673 Only the good die young

11 € Havana Club | Holunderlikör | Limettensaft | Ahornsirup | Rohrzucker

674 Anchan Blossom

11 € Sake | Zitronensaft | Minze | Lavendel | Anchantee

675 Guave Baby

11 € Gin | Guave | Zuckersirup | Lime Juice | Wachtelei | Cointreau

676 Mai Tai

15 € 3 verschiedene Rumsorten | Zitronensaft | Lime Juice | Mandelsirup | Apricot | Ananassaft

677 Cosmopolitan

11 € Vodka | Cranberry Juice | Orangen- und Limettensaft

678 Mojito

11 € Havana Club | Limetten | Minze | Rohrzucker

Spirituosen

Longdrinks

520	Cuba Libre	10 €
521	Bacardi Cola	10 €
522	Southern Comfort Mit Ginger Ale	10 €
523	Wodka Lemon	10 €
524	Screw Driver	10 €
525	Campari Orange	10 €
526	Campari Soda	10 €

Bitter 4cl

530	Aperol	6 €
531	Ramazzotti	6 €
532	Jägermeister	6 €
533	Fernet Branca / Menta	6 €

Whisky / Whiskey 4cl

535	Chivas Regal 12J	10,5€
536	Johnie Walker Red	6 €
537	Johnie Walker Black	8 €
538	Glenfiddich	7 €
539	Jack Daniel's	7 €
540	Jim Beam	7 €
541	Tullamore Dew	7 €

Gin 5cl

545	Bombay	8 €
546	Tanqueray	9 €

Gin 5cl

547	Hendrick's	9 €
548	Monkey 47	10 €
549	The Illusionist	10 €

Wodka 4cl

550	Smirnoff	6,5 €
551	Absolut	6,5 €

Rum 4cl

556	Myer's Rum	6,5 €
557	Old Pascas	6,5 €
558	Havanna Club 3 J	6,5 €

Apéritifs 4cl

560	Pernord	5,6 €
561	Ricard	5,6 €
527	Martini Bianco/ Rosso /Extra Dry / Rose	5,6 €

Likör 4cl

565	Sambuca	5 €
566	Amaretto Disaronno	4,5 €
567	Southern Comfort	5 €
568	Bailey's	5 €

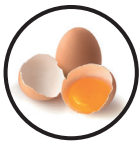
14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.



a) Glutenhaltiges Getreide
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören u. a: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen,
Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



b) Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



c) Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse dazu gehören:
Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit
Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



d) Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören:
Alle Fischarten, Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Cracker, Soßen (z.B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



e) Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen,
Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli,
Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee



f) Soja
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



g) Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-, Frucht-, Instantdrink



h) Schalenfrüchte
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamianüsse, Queenslandnüsse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste
(Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate,
Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



i) Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst,
Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuter-
käse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes
Gemüse,
Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Essig,
Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



j) Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzu-
bereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen,
Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes
Gemüse,
Gewürzmischungen, Käse, Desserts, milchfreier Ei-
ersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



k) Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß
und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel,
Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



l) Schwefeldioxid und Sulfite
In Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
als
insgesamt vorhandenes SO₂
Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst,
getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffel-
produkte, Wein, Bier
Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli,
Brot, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen,
Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Frucht-
saft,
Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse,
gesalzener Trockenfisch



m) Lupine
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln,
Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse,
Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz,
Kaffeeersatz, Flüssigwürze



n) Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Schnecken, Abalome, Oktopus, Tinten-
fisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) geschwefelt

5) mit Milcheiweiß

6) chininhaltig

7) enthält eine Phenylalaninquelle

8) koffeinhaltig

9) mit Geschmacksverstärker

10) geschwefelt

11) geschwärzt

12) mit Phosphat

13) Süßungsmittel(n)

Säureregulator: E260, E330
Süßstoff: E950, E954, E955
Geschmacksverstärker: E621
Konservierungsstoff: E202

Säuerungsmittel: E260, E330
Konservierungsstoff: E202
Süßstoff: E951, E950, E954
Farbstoff: E101
Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfid

Alle unseren Sushi-Boxen werden mit Sushi-Ingwer, Wasabi, Unagi Soße, Kresse, serviert und können Spuren und Sesam enthalten.

L. Ingwer: (2,4,9)

Säureregulator: E260, E330
Süßstoff: E950, E954, E955
Geschmacksverstärker: E621
Konservierungsstoff: E202

M. eingelegte Rettich: (1,2,9,10)

Säuerungsmittel: E260, E330
Konservierungsmittel: E202
Süßstoff: E951, E950, E954
Farbstoff: E101
Enthält eine Quelle von Phenylalanin und Sulfid

N. Wasabi: (1,2,9)

Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Zitronensäure
Brillantblau E133, Tartrazine E102 Allergen: Mustard

O. Japanese Mayonnaise: (c,f,j,G,3,4)

Flavour enhancer E621, E635 antioxidant E385 Senfextrakt
Sojaöl, Eigelb, Essig, Wasser, Salz, Zucker

P. Sojasoße: (a,f)
Sojabohnen, Weizen, Salz

Q. Yeo's Chilli sauce : (2,4)

Zucker, Chilli, Wasser, Tamarindenextrakt,
Säuerungsmittel: Essigsäure, acidifiant,
E 260, modifizierte Maisstärke, Aroma

R. Inari Tofu: (f,4)
Tofu, Zucker, Soja
sauce, Natriumglutamat, Karamell

S. Zutaten Seetang Salat (f,k,1)

77% Seealgen, 10% Marinade (Zucker, Fruchtzucker,
Sesamöl, Salz, Reisessig, Sojasoße, Sojabohnen,
Wasser, Weizen, Zucker, Salz, Bohnen Soße) Chili,
Salz, Sojasoße, Sojaöl, Sesamöl,
Chilistücke, Farbstoffe (E102, E113), 6% getrocknete
Holunderpilz, 6% Verdickungsmittel, Agar, 1% Sesam

T. Masago: (d,f,1,4,9)

Rogen von Caplin Fisch, Glukose-Fruktosesirup, Sojasauce
(Sojabohnen, wasser, Salz, Alkohol), Salz,
Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E110

U. Sriracha Hot Chilli sauce: (2,3)

Chilli, Zucker, Salz, Knoblauch, Weinessig,
Konservierungstoff: Kaliumsorbat,
Natriumhydrogensulfid, Verdichtungsmittel: Xanthan

V. Mirin Honteri: (2,7,9)

Glucosirup, Wasser, fermentierten Reis-extrakt
(Wasser, Reis, Alkohol, Salz) Zucker, Branweinessig,
Säureregulator:
Phosphorsäure,
Rohrzuckermelasse

W. Sushi Essig Suehiro: (a,,3,7)

Branntweinessig(Alkohol, Weizen,
Sakemaische, Maisextrakt, Reis), Salz

X. Wasabi Tobiko (d,1,2,)

Rogen von fliegenden Fisch (Exocoetus Volitans)
(88,93 %), Fruktosesirup,
E 420, SalzZucker, Wasbi Gewürze (wesen, Modifiziertte Stärke),
Farbstoffe: E 102, E133. E102:

Y. Kürbis gestreift (a,7,9)

Kürbisstreifen, Wasser, Sorbinsäure,
Zitronensäure, Natriumerythorbat,
Apfelsäure, Essigsäure, Alkohol,
Stevioside, gelb ultramarin

Z. Zurimi (b,d,4)

Fisch, Krefleisch, Farbstoff Karmin (E 120),
Xanthan Gum (E 415), Natriumbenzoat (E211)
und Polyphosphate (E 452), Mononatrium-Glutamat (E621)