

## URAMAKI / INSIDE-OUT (8 Stk.)

65.	<b>California Inside Out</b> <sup>a,b</sup>	<b>9,60</b>
	Surimi, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Fischrogen u. Sesam	
66.	<b>Alaska Rolls</b> <sup>b,f</sup>	<b>9,80</b>
	Lachs, Avocado, Cream Cheese u. Sesam	
67.	<b>Sake-Avo Inside Out</b> <sup>b,a</sup>	<b>9,80</b>
	Lachs, Avocado, Gurken u. Mayonnaise	
68.	<b>Hot Spicy Tuna</b> <sup>b,f</sup>	<b>10,60</b>
	Tunatatar, Gurken, Lauchzwiebeln u. Sesam	
69.	<b>Hot Spicy Ebi</b> <sup>c,f</sup>	<b>10,60</b>
	Ebi Tatar, Gurken, Lauchzwiebeln, Fischrogen u. Sesam.	
70.	<b>Kani Inside Out</b> <sup>c,b,f,a</sup>	<b>11,60</b>
	Echtes Krebsfleisch, Gurken, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Fischrogen u. Sesam	
71.	<b>Tzuna Inside Out</b> <sup>b,a,f</sup>	<b>10,80</b>
	Gekochter Thunfisch mit Gurken, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Fischrogen u. Sesam	
72.	<b>Kiichi &amp; Friends</b> <sup>b,a,f</sup>	<b>9,50</b>
	Gekochter Lachs mit Gurken, Lauchzwiebeln, Mayonnaise, Fischrogen u. Sesam	
73.	<b>Vegetarische Inside Out</b> <sup>f</sup>	<b>9,50</b>
	Avocado, Gurke, Tamako, Oshinko u. Sesam	
74.	<b>Ruccola Inside Out</b> <sup>f</sup>	<b>9,50</b>
	Ruccola, Gurke, Cream Cheese u. Sesam	



## SASHIMI

93.	<b>Sake Sashimi</b> <sup>b</sup> 12 Scheiben vom Lachs	<b>15,60</b>
94.	<b>Tuna Sashimi</b> <sup>b</sup> 12 Scheiben vom Thunfisch	<b>16,60</b>
95.	<b>Sake-Tuna Sashimi</b> <sup>b</sup>	<b>16,00</b>
	12 Scheiben vom Lachs & Thunfisch	
96.	<b>Sashimi Deluxe</b> <sup>b,n</sup> (32 Scheiben)	<b>52,60</b>
	Große Platte mit gemischtem Fisch & Meeresfrüchten.	

## KIICHI SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

75.	<b>Viper Roll</b> <sup>n</sup>	<b>16,80</b>
	Grüner Spargel, Cream Cheese, Surimi, Avocado u. Unagi.	
76.	<b>Rainbow Roll</b> <sup>c,n,b,a</sup>	<b>16,80</b>
	Avocado, Surimi, Gurken, Cream Cheese, Tamago mit Lachs, Tuna, Izumidai, Unagi u. Fischrogen	
77.	<b>Crazy Salmon Roll</b> <sup>b,a</sup>	<b>16,80</b>
	Lachstatar, Avocado mit flambiertem Lachs, Mayonnaise und Ikura.	
78.	<b>Crazy Tuna Roll</b> <sup>b</sup>	<b>16,80</b>
	Thunfisch, Avocado mit Tunatatar, Käse und Lauchzwiebeln.	
79.	<b>Ebi Tempura Roll</b> <sup>c,i,a</sup>	<b>16,80</b>
	Tempura-Garnele, Grüner Spargel, Avocado, jap. Mayonnaise mit Ebi Tatar u. Lauchzwiebeln.	
80.	<b>Tsunami Roll</b> <sup>c,a,b</sup>	<b>16,80</b>
	Tempura-Garnele, Avocado, Gurken, Jap. Mayonnaise mit Thunfisch umwickelt und Ikura.	
81.	<b>White Tiger Roll</b> <sup>b,n,f</sup>	<b>16,80</b>
	Tempura-Garnele, Cream Cheese, Kimchi Salat mit flambiertem Butterfisch und Unagisoße. (Frühlingszwiebel & Sesam)	



## CRUNCHY ROLL (8 Stk. paniert)

97.	<b>Sake-Crunchy</b> <sup>b,i,f</sup>	<b>15,60</b>
	Crispy Roll mit Lachs, Avocado, Gurken, Cream Cheese & Sesam	
98.	<b>Spicy Tuna-Crunchy</b> <sup>b,i</sup>	<b>16,60</b>
	Panierte Mini-Rollen mit Thunfischstatar, Frühlingszwiebel & Gurken	
99.	<b>Spicy Ebi-Crunchy</b> <sup>c,i</sup>	<b>16,60</b>
	Panierte Mini-Rollen mit Ebi-Tatar, Gurken & Frühlingszwiebel	

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtiere

## KIICHI SPECIAL ROLLS (8 Stk.)

82.	<b>Green Dragon Roll</b> <sup>c,i</sup>	<b>16,80</b>
	Avocado, grüner Spargel, Tempura-Garnele mit Avocado ummanteln u. Ikura	
83.	<b>Tiger Roll</b> <sup>c,i</sup>	<b>16,80</b>
	Tempura-Garnele, Avocado mit gekochte Garnele, Ebi-Tatar u. Lauchzwiebeln	
84.	<b>Salmon Tiger Roll</b> <sup>c,b,i,a</sup>	<b>16,80</b>
	Tempura-Garnele, Avocado mit flambierte Lachs, jap. Mayonnaise u. Lauchzwiebeln.	
85.	<b>Shrimp - Caesar Roll</b> <sup>c,i</sup>	<b>16,80</b>
	Römersalat, Avocado, Tempura-Garnele mit flambierter Käse u. Petersilie	
86.	<b>Orchidee Roll</b> <sup>f</sup>	<b>14,60</b>
	Avocado, Oshinko, gemischter Salat mit Avocado umwickelt von Sesam	
87.	<b>Fresh Salad Roll</b>	<b>15,80</b>
	Avocado, grüner Spargel, Gurken, Tomaten, Baby Leaf Salat umhüllt mit Sojablättern dazu Avocado-Dip	
88.	<b>Shaolin Roll</b> <sup>m</sup>	<b>14,60</b>
	Avocado, Baby Leaf Salat, Oshinko, Gurken mit Tofutaschen ummanteln.	



## CRUNCHY ROLL (8 Stk. paniert)

100.	<b>Unagi Tempura</b> <sup>i,b</sup>	<b>16,60</b>
	Babyspargel mit Unagi, Lachs, Avocado & Cream Cheese.	
101.	<b>Energy-Crunchy</b> <sup>i,f</sup>	<b>15,00</b>
	Panierte Rolle mit Gurken, Avocado, Kampyo, Oshinko u. Sesam.	
102.	<b>Mini Baked Roll</b> <sup>b,f</sup>	<b>7,60</b>
	Panierte Lachs Maki	

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtiere

## MENÜ SUSHI

M1.	<b>Veggie</b> <sup>l,a</sup>	<b>17,80</b>
	4 stk. Nigiri (Avocado, Inari, Tamagoyaki, Aspara) 7 stk. Avocado Maki, 4 stk. Vegetarische I.O. 4 stk. Energy-Crunchy	
M2.	<b>Classic</b> <sup>b</sup>	<b>20,60</b>
	8 stk. Alaska Roll, 6 stk. Lachs Maki, 8 stk. Alaska Roll	
M3.	<b>Mix</b> <sup>b,n,i</sup>	<b>25,60</b>
	8 stk. Tzuna I.O., 6 stk. nigiri (Saba, Izumidai, Hamachi, Lach, Tuna, Butterfisch) 8 stk. Mini Baked Roll	
M4.	<b>Fresh</b> <sup>b,i</sup>	<b>39,60</b>
	2 stk. Maguro Nigiri, 2 stk. Sake Nigiri 6 stk. Sake Maki, 6 stk. Kappa Maki 8 stk. Rainbow Roll, 8 stk. Sake-Crunchy	
M5.	<b>Salmon Collection</b> <sup>b,i</sup>	<b>42,60</b>
	2 stk. Sake Nigiri 2 stk. Horazu Nigiri, 8 stk. Sake-Crunchy, 8 stk. Avo I.O., 6 stk. Sake Tataki	
M6.	<b>Basic</b> <sup>b,c,n,i</sup> (2 per.)	<b>48,50</b>
	2 stk. Sake Nigiri, 2 stk. Maguro Nigiri 2 stk. Ebi Nigiri, 2 stk. Hamachi Nigiri 2 stk. Izumidai Nigiri, 2 stk. Horazu Nigiri 8 stk. California I.O., 8 stk. Ebi Tempura Roll	



## TEMAKI (HANDROLL / 1 STK)

89.	<b>Sake Temaki</b> <sup>b</sup>	<b>5,60</b>
	Lachs, Gurken, Avocado & Salat	
90.	<b>Tuna Temaki</b> <sup>b</sup>	<b>6,60</b>
	Thunfisch, Gurken, Avocado & Salat	
91.	<b>Unagi Temaki</b> <sup>n</sup>	<b>6,60</b>
	Unagi, Gurken, Avocado & Salat, Gurke, Avocado, Oshinko, Kampyo & Salat	
92.	<b>Vegi Temaki</b>	<b>4,50</b>
	Gurken, Avocado, Oshinko, Kampyo & Salat	

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtiere

## MENÜ SUSHI

M7.	<b>Delight</b> <sup>b,c,n,i</sup> (2 per.)	<b>76,50</b>
	2 Vorspeisen (wahlweise) Edamame/ Seetang Salat/ Kimchi Salat 2 stk. Sake Nigiri, 2 stk. Maguro Nigiri 2 stk. Ebi Nigiri, 2 stk. Ikura 6 stk. Hotategai Kadayif, 6 stk. Avocado Maki 6 stk. Sake Maki, 8 stk. Sake Sashimi 8 stk. Sake-Avo I.O., 8 stk. Salmon Tiger Roll	
M8.	<b>Premium</b> <sup>b,c,i</sup> (2-3per.)	<b>108,6</b>
	2 Vorspeisen (wahlweise) Edamame/ Seetang Salat/ Kimchi Salati 2 stk. Sake Nigiri, 2 stk. Maguro Nigiri, 2 stk. Hamachi Nigiri 2 stk. Horazu Nigiri, 8 stk. Alaska Roll, 8 stk. Viper Roll 6 stk. Sake Tataki, 6 stk. Hotategai Ponzu, 6 stk. Tuna Tataki 12 stk. Sashimi	
M9.	<b>Kiichi Imperial</b> <sup>b,c,i,n</sup> (4per.)	<b>138,5</b>
	4 Vorspeisen (wahlweise): Miso Soup/Edamame/ Seetangsalat/ Kimchisalat 4 stk. Sake Nigiri, 4 stk. Toro Nigiri, 4 stk. Hamachi Nigiri 4 stk. Maguro Nigiri, 4 stk. Ebi Nigiri, 4 stk. Ibodai Nigiri 8 stk. Hot Spicy Ebi, 8 stk. Kiichi & Friends Roll 8 stk. Viper Roll, 8 stk. Tiger Roll, 8 stk. Sake-Crunchy 8 stk. Unagi Tempura	



## DESSERTS

122.	<b>Matcha-Eiscreme</b> (3 Kugel)	<b>4,80</b>
123.	<b>Mochi jap. Reiskuchen</b> (3 stk.)	<b>4,50</b>
	Mochi jap. Reiskuchen (Kokos, Matcha, Sesam, Taro)	
124.	<b>Mochi Eis</b> (2 stk)	<b>5,50</b>
	Jap. Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme	
125.	<b>Sesambällchen</b> <sup>f</sup>	<b>5,50</b>
	Frittierte Teigbällchen garniert mit Grünebohnen	
126.	<b>Tiramisu</b> mit Mandeln	<b>4,50</b>
127.	<b>Panna cotta</b> mit Himbeer-/ oder Mangopüree	<b>4,50</b>

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtiere



Sushi & vietnamesische Küche



Rossmarkt 12 | 60311 Frankfurt / M  
Steinweg Passage  
Tel.: 0692 100 1929  
Facebook: Kiichi\_Frankfurt  
Email: Kiichi.restaurant@gmail.com

Öffnungszeiten:  
Mo.-Sa.: 11.00 - 22.30 Uhr  
So.: 12.00 - 22.00 Uhr

Instagram: Kiichi\_Frankfurt  
Website: kiichi.de



## VORSPEISEN & SUPPEN

- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 01. | <b>Miso Soup</b> <sup>m</sup>   | <b>3,50</b> |
|     | Würzige Sojasuppe mit Tofustücken, Wakame (grüne Meeresalgen) und Frühlingszwiebeln   |             |
| 02. | <b>Miso Sake Soup</b> <sup>b</sup>  | <b>4,50</b> |
|     | Würzige Sojasuppe mit Lachsstücken, Wakame (grüne Meeresalgen) und Frühlingszwiebeln  |             |
| 03. | <b>Edamame Beans</b>  | <b>5,20</b> |
|     | Sojabohnen mit Meersalz   |             |
| 04. | <b>Cha Gio Ga</b> <sup>m,c</sup>  | <b>4,50</b> |
|     | Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit<br>• Garnelen <b>4,80</b> / • Hähnchen <b>4,50</b><br>• Vegetarische Tofu <b>3,90</b>  |             |
| 05. | <b>Goi Cuon</b> <sup>m,c</sup> (2 stk.)   |             |
|     | Vietnamesische Sommerrollen mit frischen Kräutern, Reismudeln, Salat, frischer Minze, Koriander serviert mit hausgemachtem Dip<br>• Garnelen <b>4,80</b><br>• Hähnchen <b>4,20</b><br>• Vegetarische Tofu <b>3,90</b> |             |

## SALÄTE

- |     |  |             |
|-----|--|-------------|
| 06. | <b>Seetang Salat</b> <sup>f</sup>  | <b>5,80</b> |
|     | Grüne Meeressalgen mit Sesam   |             |
| 10. | <b>Kimchi Salat</b>  | <b>5,50</b> |
|     | Eingelegte Chinakohlblätter, leicht scharf   |             |
| 11. | <b>Kiichi Salat - Gemischter Salat</b>   |             |
|     | (Wildkräutersalat, Ruccola, Avocado, Cherrytomaten etc.)<br>• Gegrillte Lachs <sup>b</sup> <b>12,50</b><br>• Gegrillte Hühnerbrust <b>9,90</b><br>• Rinderfilet <b>11,50</b><br>• Garnelen <sup>c</sup> <b>12,50</b>     |             |
| 14. | <b>Nom Du Du</b> <sup>c,h</sup>  |             |
|     | Salat aus frischen Papayastreifen mit Karotten, Koriander, Erdnüssen und frischer Minze mit hausgemachter Dressing und:<br>• Garnelen <b>12,50</b><br>• Vegetarisch <b>8,50</b><br>• Gebratenes Rindfleisch <b>11,80</b> |             |



## BITES

- |     |  |              |
|-----|--|--------------|
| 15. | <b>Ebi Tempura</b> <sup>c,i</sup> (3 Stk.)   | <b>7,80</b>  |
|     | Panierte Garnelen ummantelt in Reisflocken   |              |
| 16. | <b>Ebi Prawns</b> <sup>c,i</sup> (4 Stk.)  | <b>7,50</b>  |
|     | Frittierte Garnelen, ummantelt mit Kartoffelspiralen                                 |              |
| 17. | <b>Tori Gyoza</b> <sup>i</sup> (5 Stk.)  | <b>5,00</b>  |
|     | Frittiert jap. Dumplings mit Hühnerfleisch und Gemüse                                |              |
| 18. | <b>Veggie Gyoza</b> <sup>i</sup> (5 Stk.)  | <b>4,80</b>  |
|     | Frittiert jap. Dumplings gefüllt mit Gemüse  |              |
| 19. | <b>Ebi Gyoza</b> <sup>i,c</sup> (5 Stk.)   | <b>5,60</b>  |
|     | Frittierte jap. Dumplings gefüllt mit Garnelen und Gemüse                            |              |
| 20. | <b>Yakitori Spieße</b> (3 Stk.)  | <b>6,50</b>  |
|     | Gegrillte japanische Hühnerspieße mit Teriyakisoße                                   |              |
| 21. | <b>Saketatar</b> <sup>b</sup>  | <b>10,60</b> |
|     | Lachsstücke, Olivenöl, Sesamöl, Zwiebeln und Fischrogen                              |              |
| 22. | <b>Tunatatar</b> <sup>b,f</sup>  | <b>11,50</b> |
|     | Thunfischstücke, Frühlingszwiebeln, Sesam, Wachtelei und Tobiko auf Avocado serviert |              |



- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 23. | <b>Sake Tataki</b> <sup>b</sup> (6 Stk.)                          | <b>11,20</b> |
|     | Flambierter Lachs mit Lachstatar, Kräutern und Spezialsoße        |              |
| 24. | <b>Tuna Tataki</b> <sup>b</sup> (6 Stk.)                          | <b>12,20</b> |
|     | Flambierter Thunfisch mit Tunatatar, Kräutern und Spezialsoße     |              |
| 25. | <b>Hotategai Kadayif</b> <sup>n</sup> (6 Stk.)                    | <b>15,80</b> |
|     | Jakobsmuscheln mit Kataifi-Fäden frittiert.                       |              |
| 26. | <b>Hotategai Ponzu</b> <sup>n</sup> (6 Stk.)                      | <b>15,20</b> |
|     | Flambierte Jakobsmuscheln mit Ponzu, Salat und japanische Gewürze |              |
| 27. | <b>Salmon / Tuna Rose</b> <sup>b</sup> (2 Stk.)                   | <b>8,60</b>  |
|     | Flambierter Lachs / Thunfisch mit Lachs / Thunfischtatar          |              |



## VIETNAM. SPEZIALITÄTEN

- |      |  |              |
|------|--|--------------|
| 103. | <b>Com Bo Nuong</b>  | <b>16,90</b> |
|      | Zartes gehacktes Rindfleisch gegrillt mit japanischer Soße, Zwiebeln und Reis  |              |
| 104. | <b>Com Ca Hoi Nuong</b> <sup>b</sup>   | <b>16,90</b> |
|      | Gegrilltes Lachsteak mit frischem Gemüse, Pfeffer, Teriyaki-Sauce und Reis   |              |
| 105. | <b>Com Ga Xien</b>   | <b>12,50</b> |
|      | Große Reisschale mit Hähnchenspießen und Salat   |              |
| 106. | <b>Com Cari</b> <sup>m,c</sup>   |              |
|      | Rotes Curry mit saisonalem Gemüse dazu Reis:<br>• Vegetarisch mit Tofu <b>9,00</b><br>• Hähnchen <b>10,90</b><br>• Garnelen <b>14,00</b><br>• Rind <b>13,50</b><br>• Ente <b>15,90</b> |              |



- |      |  |              |
|------|--|--------------|
| 107. | <b>Com Kiichi</b> - schwarzes Sojabohnen Soße mit saisonalem Gemüse. Dazu Reis<br>• Vegetarisch mit Tofu <sup>m</sup> <b>9,00</b><br>• Hähnchen <b>10,90</b><br>• Garnelen <sup>c</sup> <b>14,00</b><br>• Rind <b>13,50</b><br>• Ente <b>15,90</b> |              |
| 108. | <b>Com Xao Sa Ot</b> <sup>b,m</sup> - Gemüse mit Zitronengras, frische Kräuter und Fischsoße. Dazu Reis<br>• Hähnchen <b>10,90</b><br>• Rindfleisch <b>13,50</b><br>• Tofu <b>9,00</b>   |              |
| 109. | <b>Bo Luc Lac</b>  | <b>16,80</b> |
|      | Reis mit mariniertem Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln   |              |



## REISNUDELN GERICHTE

- |       |   |              |
|-------|---|--------------|
| 110.  | <b>Bun Bo La Lot</b>  | <b>11,90</b> |
|       | Reisnudel mit Rindfleisch gerollt in La-lot Blätter   |              |
| 111.  | <b>Bun Nem</b>  |              |
|       | Vietnamesische Frühlingsrollen mit Reisnudeln dazu Salat & Fischsoße<br>• Vegan / Vegetarisch / Tofu <sup>m</sup> <b>10,90</b><br>• Hähnchen <b>12,50</b> • Garnelen <sup>c</sup> <b>12,90</b>  |              |
| 112.  | <b>Bun Bo Nam Bo</b> <sup>b,h</sup>   | <b>11,90</b> |
|       | Reisnudeln mit Rindfleisch dazu Salat, Fischsoße, Röstzwiebeln und Erdnüsse   |              |
| 113.  | <b>Bun Bo Hue</b> <sup>j</sup>  |              |
|       | Vietnamesische Reismudelsuppe mit Zitronengras, Chili, Sojasprossen, Salat & frischen Kräuter<br>• mit Rindfleisch Steak, durchwachsendes Rindfleisch <b>12,50</b><br>• Rindfl. Steak, durchwachsendes Rindfl., Schweinfl. <b>12,90</b> |              |
| 114.  | <b>Bun Cha Ca</b> <sup>b,e</sup>  | <b>12,90</b> |
|       | Fisch-Reismudelsuppe mit Fischbällchen, frischen Kräutern, Sellerie   |              |
| 114a. | <b>Bun Cha Hanoi</b> <sup>b</sup>   | <b>12,90</b> |
|       | Reisnudel, marinierte Schweinefrikadellen, gegrillte Schweinebauchstreifen, Salat, frische Kräuter, Gurke, Röstzwiebeln   |              |
| 115.  | <b>Bun Dau Nuoc Mam</b> <sup>b,m,c</sup>  |              |
|       | Reisnudeln mit Salat, frische Kräuter, Gurke, Röstzwiebeln. Serviert mit Fisch Sauce und:<br>• mit Tofu <b>10,00</b><br>• mit Tofu, Frühlingsrollen mit Garnelen- / Hänchenfüllung, Schweinefleisch. <b>16,90</b>                       |              |
| 116.  | <b>Bun Banh Dap</b> <sup>c</sup>  | <b>12,90</b> |
|       | Reisnudeln mit 6 Garnelen im Speckmantel und Salat  |              |
| 117.  | <b>Kiichi Platte</b> <sup>b,c,i</sup> (2-3 Personen)  | <b>39,00</b> |
|       | Reisnudeln, Bo-la-lot (Rindfleisch gerollt in La-Lot Blätter) Garnelen in Speckmantel, Garnelen in grünen Reisflocken ummantelt, vietnamesische Frühlingsrolle dazu Salat und frischen Kräuter  |              |



## REISBANDNUDELN GERICHTE

- |      |   |              |
|------|---|--------------|
| 118. | <b>Pho Hanoi</b> <sup>b</sup>   |              |
|      | traditionelle Suppe der Vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, Brühe, Zwiebeln, Koriander wahlweise mit:<br>• Rindfleisch Steak (medium) <b>13,90</b><br>• Rindfl. Steak, durchwachsendes Rindfleisch, <b>13,90</b><br>• Hühnerfleisch <b>12,90</b><br>• Vegan / Vegetarisch / Vegetarian <b>10,90</b> |              |
| 119. | <b>Pho Bo Kiichi</b> <sup>b</sup>   | <b>14,90</b> |
|      | traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, Brühe, Zwiebeln, Koriander. Dazu Rindfleisch Steak, durchwachsendes Rindfleisch, Rindfleischbällchen  |              |
| 120. | <b>Pho Xao</b> <sup>m,c</sup>   |              |
|      | Gebratene Reisnudeln mit saisonalem Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln<br>• Vegan / Vegetarisch mit Tofu <b>9,50</b><br>• Hähnchen <b>10,90</b><br>• Garnelen <b>11,80</b><br>• Rindfleisch <b>12,60</b>  |              |



- |      |  |  |
|------|--|--|
| 121. | <b>Udon Nudel-Suppe</b> <sup>m,c</sup>   |  |
|      | Jap. Rahmen mit feiner Misobrühe, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln mit:<br>• Vegan / Vegetarisch mit Tofu <b>10,90</b><br>• Garnelen <b>12,50</b><br>• Hühnerfleisch <b>11,50</b> |  |



## SUSHI NIGIRI (2 Stk)

- |     |                               |             |     |                                |             |
|-----|-------------------------------|-------------|-----|--------------------------------|-------------|
| 28. | <b>Sake</b> <sup>b</sup>      | <b>4,60</b> | 28. | <b>Horazu</b> <sup>b</sup>     | <b>5,60</b> |
|     | Lachs                         |             |     | Flambierter Lachs              |             |
| 29. | <b>Maguro</b> <sup>b</sup>    | <b>5,60</b> | 39. | <b>Unagi</b> <sup>n</sup>      | <b>5,60</b> |
|     | Thunfisch                     |             |     | gegrillter Aal                 |             |
| 30. | <b>Toro</b> <sup>b</sup>      | <b>7,60</b> | 40. | <b>Saba</b> <sup>c</sup>       | <b>4,60</b> |
|     | Thunfischbauch                |             |     | eingelegter Makrele            |             |
| 31. | <b>Hokkigai</b> <sup>n</sup>  | <b>5,50</b> | 41. | <b>Ika</b> <sup>n</sup>        | <b>4,60</b> |
|     | Hornmuschel                   |             |     | Tintenfisch                    |             |
| 32. | <b>Ibodai</b> <sup>b</sup>    | <b>4,60</b> | 42. | <b>Tako</b> <sup>n</sup>       | <b>4,60</b> |
|     | Butterfisch                   |             |     | Oktopus                        |             |
| 33. | <b>Ebi</b> <sup>c</sup>       | <b>4,60</b> | 43. | <b>Inari</b> <sup>m</sup>      | <b>4,20</b> |
|     | gekochte Garnelen             |             |     | Tofutaschen                    |             |
| 34. | <b>AmaEbi</b> <sup>c</sup>    | <b>4,60</b> | 44. | <b>Tamagoyaki</b> <sup>a</sup> | <b>4,60</b> |
|     | Tiefseegarnelen               |             |     | Japanisches Omelett            |             |
| 35. | <b>Hotategai</b> <sup>n</sup> | <b>5,50</b> | 45. | <b>Avocado</b>                 | <b>4,60</b> |
|     | Jakobsmuscheln                |             |     | Avocado                        |             |
| 36. | <b>Izumidai</b> <sup>b</sup>  | <b>4,60</b> | 46. | <b>Aspara</b>                  | <b>4,60</b> |
|     | Tilapia Weißfisch             |             |     | Babyspargel                    |             |
| 37. | <b>Hamachi</b> <sup>b</sup>   | <b>5,60</b> | 47. | <b>Ikura</b> <sup>b</sup>      | <b>5,50</b> |
|     | Gelbschwanzmakrele            |             |     | Lachskaviar                    |             |

## HOSO-MAKI (6 Stk)

- |     |                                     |             |     |                                |             |
|-----|-------------------------------------|-------------|-----|--------------------------------|-------------|
| 48. | <b>Sake</b> <sup>b</sup> Lachs      | <b>4,50</b> | 56. | <b>Unagi</b> <sup>n</sup>      | <b>5,50</b> |
| 49. | <b>Tekka</b> <sup>b</sup> Thunfisch | <b>5,50</b> |     | Gegrillter Aal                 |             |
| 50. | <b>Ebi</b> <sup>c</sup>             | <b>4,50</b> | 57. | <b>California</b> <sup>c</sup> | <b>4,50</b> |
|     | gekochte Garnelen                   |             |     | Surimi-Avocado                 |             |
| 51. | <b>Sake-Avo</b> <sup>b</sup>        | <b>4,50</b> | 58. | <b>Kappa</b> Gurke             | <b>4,00</b> |
|     | Lachs-Avocado                       |             | 60. | <b>Tamago</b> <sup>a</sup>     | <b>4,50</b> |
| 52. | <b>Tekka-Avo</b> <sup>b</sup>       | <b>5,50</b> |     | Japanisches Omelett            |             |
|     | Thunfisch-Avocado                   |             | 61. | <b>Oshinko</b>                 | <b>4,00</b> |
| 53. | <b>Ebi-Avo</b> <sup>c</sup>         | <b>4,50</b> |     | Eingelegter Rettich            |             |
|     | Großgarnele-Avocado                 |             | 62. | <b>Kampyo</b>                  | <b>4,00</b> |
| 54. | <b>Tzuna</b> <sup>b</sup>           | <b>5,50</b> |     | pickled radish                 |             |
|     | Gekochter Thunfisch                 |             | 63. | <b>Avocado</b>                 | <b>4,50</b> |
| 55. | <b>Kani</b> <sup>a,c</sup>          | <b>5,50</b> |     | Avocado                        |             |
|     | Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch     |             | 64. | <b>Aspara</b>                  | <b>5,00</b> |
|     |                                     |             |     | Grüner Spargel                 |             |