



Hatoyama

Japanisches restaurant & sushi bar



MITTAGSMENÜ

HIRU NO TEISHOKU

Mo.-Fr. 11.30-14.30 Uhr

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe oder Vanilleeis serviert (nur im Lokal)

401.	SUSHI MIX (Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch) 4 Nigiri + 1 Uramaki (8 Stk.)	10,50€
402.	SAKURA SUSHI MIX (Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch) 2 Hosomaki, 1 Uramaki	12,00€
170.	KYOTO 4 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)	11,00€
171.	KATOH 6 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)	14,50€
406.	WILDKRÄUTER CURRY ^{4,G}  mit Hühnchen	12,00€
407.	WILDKRÄUTER CURRY ^{4,G}   mit Tofu	10,90€
409.	LACHS CURRY ^{4,G} mit rotem Curry	14,00€

LUNCH BENTO ^F

Gemischte Box mit 3 Stück Ura Maki, Salat, Tamago, Reis, Teriyakisauce, wählbar:

403.	mit Lachs	11,00€
404.	mit Ente	11,50€
411.	Zensai Box ^{3,4} Sushi-Rolle Naomi, Salat mit Shrimps, gebratenes Hühnerfleisch mit Kokossauce	12,50€

SPEZIAL BOX

410.	BENTO BOX ^{3,4} Sushi, Nigiri Sushi, Sashimi, Tempura, Lachs, Yakitori, Salat	16,00€
------	---	--------



VORSPEISEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1. | Gyoza
gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Gemüsefüllung | 6,50€ |
| 2. | Ebininku Garnelen in Knoblauch-Sojasoße | 6,70€ |
| 3. | Yo ⁵ 
Glasnudelsalat mit Garnelen, Tintenfisch, Gemüse | 6,50€ |
| 4. | Crispy Pocket
Garnelen im knusprigen Kartoffelmantel | 6,70€ |
| 5. | Karaage gebackene Hähnchenbrust | 7,00€ |
| 6. | Bangkok Baby (kalt)
Krosse Entenwürfel, pikant mariniert mit Chilli, Kräutern,
Koriander, Zwiebeln, serviert mit Reis | 10,50€ |
| 7. | Nasu 
Auberginen in Süßsauer-Ingwer Sojasauce | 6,00€ |
| 8. | Tsuki gebackene Garnelenteigtaschen | 6,70€ |
| 9. | Ebifurai Garnelen-Tempura | 6,90€ |
| 10. | Tuna Tataki
angegrillter Thunfisch in Sesamkruste | 12,00€ |
| 11. | Hana ⁵
gebackener Tintenfisch mit Chilli-Limeten Sauce | 6,00€ |
| 12. | Akari
knuspriges Hähnchen mit Gurke-Sesamsauce | 7,60€ |
| 13. | Keiko Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 6,70€ |
| 14. | Frühlingsrollen (6 Stk.) mit Süßsauer Sauce  | 4,00€ |
| 15. | Samosa ^{A1} (5 Stk.) 
Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Curry Geschmack | 4,00€ |
| 16. | Ebi No Maki ^{A1} (2 Stk.)
gegrillte Garnelen-Spieße | 6,50€ |
| 17. | Mosi ^{A1,D} frittiertes Krebsfleisch (5 Stk.) | 4,00€ |
| 18. | Knusprige Ebi ^{A1}
knusprige Garnelen mit Süßsauer Sauce (4 Stk.) | 5,00€ |



- | | | | |
|------|--|--|--------|
| 19. | Harumaki | | 6,70€ |
| | Frühlingsrollen mit Hähnchen und Gemüse | | |
| 20. | Jikagan | | 6,70€ |
| | Frühlingsrollen mit Garnelen und Gemüse | | |
| 21. | Hiyashiwakame ³ | Seetangsalat  | 6,90€ |
| 22. | Umi | | 7,50€ |
| | zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce | | |
| 23. | Sora | feines Lachs-Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce | 7,00€ |
| 24. | Edamame  | | 6,30€ |
| | gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz | | |
| 25. | Ki ⁶  | | 6,90€ |
| | fruchtige Mangostreifen mit Tintenfisch, Garnelen, frischer Minze und Koriander | | |
| 26. | Kaori | | 12,00€ |
| | marinierter Thunfisch mit Avocadowürfel auf Rucola-Spargel-Salat | | |
| 27. | Asupara Salat  | | 6,50€ |
| | Salat aus grünem Spargel auf Soja-Limetten Dressing, verfeinert mit Schnittlauch | | |
| 363. | Chuka Ika Sansai | | 7,90€ |
| | Oktopus-Salat | | |

SALATE

Serviert mit japanischem Hausdressing

- | | | |
|------|---|--------|
| 28. | Blattsalate der Saison  | 6,50€ |
| 29. | mit Sashimi | 12,00€ |
| 30. | mit Hähnchenstreifen | 9,00€ |
| 31. | mit Avocado  | 8,50€ |
| 362. | mit Rindfleisch | 8,90€ |



YAKITORI Spieße (2 stk.)

32.	Yasai	Gemüse	vegane	5,00€
33.	Asupara	grüner Spargel im Tempurateig	vegane	5,60€
34.	Tori	Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln		5,80€
35.	Sate Spieße	Hühnerfleisch		6,70€
36.	Ikafurai	OKtopus-Tentakel Tempura		6,70€
37.	Yaki Ika	gegrillte OKtopus-Tentakel		10,50€
38.	Ebi Satokibi	knuspriger Garnelenmantel auf Zuckerrohr umgewickelt		6,20€
39.	Yakizakana	gegrillte Fischbällchen-Spieße		6,90€

SUPPEN

40.	Misoshiru	^F vegane	3,70€
	Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang		
41.	Tomyam	^{3,4} mit Garnelen und Gemüse	6,80€
42.	Ramen Huhn	^C	7,50€
	Eiernudeln mit Hähnchen und Gemüse		
43.	Udon Huhn	^{A1}	7,00€
	Weizennudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse		
44.	Udon Rindfleisch und Garnelen	^{A1}	9,00€
	Weizennudeln mit Tempura und Gemüse		
49.	Ramen Rindfleisch und Garnelen	^{A1}	9,50€
	Eiernudeln mit Tempura und Gemüse		

YAKISOBA

45.	Gebr. Eiernudeln	^C	10,50€
	mit Hähnchenbrust und Gemüse		
46.	Gebr. Eiernudeln	^C mit Gemüse	9,80€
467.	Gebr. Eiernudeln	mit Ente und Gemüse ^C	16,00€
468.	Gebr. Eiernudeln	mit Meeresfrüchte ^C	12,00€

YAKIUDON

47.	Gebr. Weizennudeln	^{A1}	10,50€
	mit Hähnchenbrust, Eier und Gemüse		
48.	Gebr. Weizennudeln	^{A1} mit Eier, Gemüse	9,80€
59.	Gebr. Weizennudeln	^{A1}	16,00€
	mit Ente, Eier und Gemüse		
469.	Gebr. Weizennudeln	^{A1} mit Meeresfrüchte	12,00€



TEMPURA^{A1}

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| 50. | Shojinage ^{A1}  | 13,00€ |
| verschiedenes Gemüse im Tempurateig | | |
| 51. | Moriawase Tempura ^{A1} | 15,00€ |
| Tempura von Garnelen und Gemüse | | |
| 52. | Ebi-Tempura ^{A1} | 16,00€ |
| Tempura von Riesengarnelen | | |

GEBRATENER REIS

- | | | |
|------|---|--------|
| 67. | mit Hähnchen, Eier und Gemüse | 10,90€ |
| 68. | mit Eier und Gemüse  | 9,90€ |
| 69. | mit Ente, Eier und Gemüse | 16,00€ |
| 470. | mit Meeresfrüchte, Eier und Gemüse | 12,00€ |

HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

- | | | |
|---|---|--------|
| 60. | Saketeri ^F | 16,50€ |
| Lachs mit Teriyaki Sauce, Zuckerschoten und Pak-Choy | | |
| 61. | Toriteri ^F | 15,00€ |
| Hähnchenbrust mit Lauch und Spargel an Sesam Sauce | | |
| 62. | Kamomiso ^F | 18,00€ |
| knusprige Ente mit fruchtiger Mango-Miso Sauce, dazu Zuckerschoten und Kräuterseitlinge | | |
| 63. | Panierte Hähnchenbrust ^{A1} | 9,50€ |
| mit Tonkatzusauce | | |
| 64. | Kamoteri ^F | 17,00€ |
| knusprige Ente mit Zuckerschoten und Teriyakisauce | | |
| 65. | Kamoyaku ^F | 18,00€ |
| gegrillte frische Ente | | |

EXTRAS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 53. | Gohan Reis | 2,50€ |
| 54. | Teriyakisauce | 1,50€ |
| 55. | Ingwer | 1,50€ |
| 56. | Sprossensalat, groß | 2,50€ |
| 57. | Tsukisauce  | 1,00€ |
| 58. | Aalsauce | 1,00€ |

HOSOMAKI (6 Stk.)



90. Kanpyo
japanischer
Kürbis
3,60€



91. Kappa
Gurke und
Sesam
3,60€



92. Avocado
Avocado
3,70€



93. Shinko³
Eingelegter
Rettich
3,90€



94. Mango
Mango
3,20€



95. Asupa
grüner Spargel
3,70€



96. Tetsu
Thunfisch,
Schnittlauch
5,50€



97. Sake
Lachs
4,50€



98. Kazumi Tuna³
Thunfisch,
Ingwer
Schnittlauch, Chilli
4,90€



99. Surimi
Krebsfleisch^D
4,30€



100. Tekka
Thunfisch
4,80€



101. Kazumi Lachs³
Lachs, Ingwer
Schnittlauch, Chilli
4,90€

FRITTIERTE FUTOMAKI (6 STK.)



105. Soft Shell Crab Roll^{A1}

frittierter
Taschenkreb
mit Avocado,
Gurke und
Tobiko 7,90€



106. Naomi^{A1,D}

Krebsfleisch,
Avocado,
Frischkäse
paniert,
Tonkatzu Soße
7,90€



107. Natsumi



Avocado,
Frischkäse,
Mango, paniert,
Tonkatzu Soße
6,90€



108. Nokami^{A1}

Lachs, Avocado,
Frischkäse,
frittiert, mit
Tobiko,
Tsukisoße
7,90€



109. Ebioru^{A1,C}

Tempura Garnelen,
Avocado,
Frischkäse,
frittiert, Tsukisoße,
Tobiko
7,90€



436. Toriniku Roll^{A1}

Hühnerfleisch,
Avocado,
Frischkäse,
frittiert, mit
Unakiu-Soße,
7,90€



437. Kamo Roll^{A1}

Entenfleisch,
Avocado,
Frischkäse,
frittiert, mit
Tomoko-Soße,
leicht scharf,
7,90€



438. Tuna Roll^{A1}

Thunfisch,
Avocado, Frischkäse,
frittiert, mit
Tomoko-Soße,
leicht scharf,
7,90€



439. Hato Roll^{A1}

frittierte Lachs
Hosomaki

7,50€

URAMAKI (8 STK.)



130. Alasuka
Lachs, Gurke,
Sesam
6,10€



131. Sake-Kawa
gebr. Lachshaut,
Gurke, Sesam,
Frischkäse
6,50€



132. Sake-Mango
Lachs,
Mango
6,30€



133. Pirikara³
Thunfisch-Pikant,
Chilischoten
7,10€



134. Unakyu
Aal, Gurke,
Sesam
7,10€



135. Philadelphia
Garnelen,
Rucola,
Frischkäse
7,00€



136. California³
Gurke, Avocado,
Garnelen,
Flugfischkaviar
7,10€



138. Tempura^{A1}
frittierte
Garnelen,
Sesam
7,10€



139. Spicy Roll³
Flugfischkaviar,
Lachs, Shiso,
Lauch, Lachskaviar
7,20€



140. Aiko²
Räucherlachs,
Apfel, Frischkäse,
Koriander,
Aal Soße
7,10€



141. Yukari
Lachs,
Schnittlauch,
Ingwer,
roter Shiso
7,10€



145. Sachiko
Lachs, Mango,
Gurke, Ingwer,
roter Shiso
7,00€



146. Lachs-Avo
Lachs,
Avocado,
Sesam
7,00€



166. Ruri^D
Surimi,
Avocado,
Gurken, Tobiko
7,00€



457. Ryo Roll
Lachs,
Philadelphia,
Furikake Yasai, ...
9,50€



456. Hisoka Roll
Lachs, Thunfisch,
Philadelphia,
Fliegenfischkaviar
9,90€

VEGETARISCHE SUSHI (8 STK.)



120. Shibuya
4 Nigiri
+ Tamagomaki
+ Kanpyomaki
12,90€



121. Saishoku
Sayuri Maki,
Kappa Maki,
Shinko Maki,
Avocado Maki
13,90€



137. Tamago
Omelett, Gurke,
Sesam
5,20€



142. Sayuri
Spargel,
Frischkäse,
Rucola,
schwarzer
Sesam
6,50€



143. Kyoh ^{A1}
Auberginen
im Tempurateig,
Schnittlauch, Shiso
Tonkatsu-Soße
6,50€



144. Zucchini Rolle ^{A1}
im Tempurateig,
Schnittlauch,
Tonkatsu
Soße
5,20€



157. Haruna ^{A1}
Avocado,
Spargel-
Tempura,
Frischkäse,
8,20€



461. Simizu
Gurke,
Philadelphia,
Sesam
6,00€



462. Hatake
Gurke,
Mango,
Spargel,
Sesam
6,80€



463. Tofu Roll
Tofu und
schwarzer
Sesam
6,20€

SPEZIAL ROLLEN (8 STK.)



150. Yukiko
Aal, Lachshaut,
Gurke, Frischkäse,
Lachs,
Lachskaviar
Soße
12,90€



151. Tomoko^{A1}
Ente im
Tempurateig,
Sesam
Schnittlauch
und Chilli Soße
8,90€



152. Sate-Roll^{A1}
gebackenes
Hähnchen,
Avocado,
Sesam,
Erdnuss-Soße
on Top
8,90€



153. Hitomi^{A1}
fritterter
Taschenkreb
mit Avocado,
Gurke,
Flugfischkaviar
10,20€



154. Ochi Roll
Thunfisch, Avocado,
Spagel, Sesam,
geräucherter Lachs,
Unakyu Soße
11,50€



155. Yoko^{A1}
gebackenes
Hähnchen,
Mangostreifen,
Gurke, Sesam
8,90€



156. Daiki^{C,G}
flambierter Lachs
on Top,
Garnele, Spargel,
Avocado, Kaviar
11,90€



158. Momo^{3,C,G}
Mango,
Lachstatar,
Gurken, Kaviar,
flambierter Lachs
pikante Soße
12,50€



159. Midori^{C,G}
Tunatatar,
Spargel, Avocado,
flambierter
Tuna, Tobiko
12,90€



160. Ebisu^{A1}
Riesengarnelen
paniert, Salat,
Avocado, Shiso
11,00€



161. Ikasu^{A1,3}
Tintenfisch,
japan. Rettich,
Flugfischkaviar,
Limetten, Soße
10,50€



162. Masayuki³
flamb. Wolfbarsch,
Lachshaut,
eingeleg. Rettich,
Kaviar, Limetten,
Chilli Soße
12,90€



**163. Hatoyama
Roll^{A1}**
Aal, Avocado,
Gurke, Phila.,
Auberginen,
Unakyu Soße
12,90€



164. Oishii Roll³
Lachstatar,
Garnele, Gurke,
pikante Soße,
flambierter Lachs,
Lachskaviar
12,90€

SPEZIAL ROLLEN (8 STK.)



165. Lachs Ochi
Thunfisch,
Avocado,
Spargel, Sesam,
Lachs,
Unakyu Soße
11,50€



420. Yamamoto Tekka^{A1}
Tempura Garnelen,
Avocado, Gurken,
Thunfisch, Tobiko,
Unakiu-Soße
12,90€



421. Yamamoto Sake^{A1}
Tempura
Garnelen,
Frischkäse,
Lachs,
Unakiu-Soße
11,90€



422. Ogawa
Thunfisch,
Lachs,
Avocado,
Ikura
12,50€



424. Morita
Aal, Gurken,
Frischkäse,
Avocado,
Thunfisch,
Aal- und TsukisöÙe
12,90€



425. Kimura^{A1,C,G}
Avocado, Gurken,
Frischkäse,
frittiert, flambierter
Lachs on Top
Aal- und Tsuki SoÙe
14,50€



426. Masuda^{A1,D}
Garnelen
Tempura,
Avocado, Surimi,
Tobiko,
Aal- und TsukisöÙe
12,90€



427. Misura
Frischkäse,
Lachs, Gurken,
Avocado,
Ikura, Tobiko,
Tomoko-SoÙe
12,90€

SCHARF



428. Sasaki^D
Surimi,
Frischkäse,
Avocado,
Thunfisch, Lachs,
Lachskaviar,
Unakiu SoÙe
12,90€



429. Saitou⁴
Thunfisch,
Lachshaut,
eingeleg. Rettich,
Chilli SoÙe
11,50€

SCHARF



430. Haru^{3,C,G}
Lachshaut,
Gurken,
Avocado,
Tsuki-SoÙe
10,50€



431. Suzuko^{3,D,C,G}
Surimi, Avocado,
Lachs,
Tobiko, SoÙe
10,50€



432. Masa
Lachs, Spargel,
Wolfbarsch,
Tobiko, Chili-
und TsukisoÙe
12,90€

SCHARF



433. Tora
geback. Ente mit
flambiert. Thunfisch
pikant on Top,
Chili- u. TsukisoÙe
14,50€

SCHARF

SPEZIAL ROLLEN (8 STK.)



434. Taki
geback. Hähnchen
mit flambiert. Lachs
pikant on Top, Tobiko,
Aal- und Tsukisoße
13,90€



451. Tanaka Roll
Lachs, Avocado,
Surimi^d on Top,
Fliegenfischkaviar
12,50€



452. Hama Roll
Aal, Avocado,
Gurken, Lachs on
Top, Lachskaviar
und Soße
12,90€



453. Machiko Roll
Aal, Avocado,
Garnelen, Lachs on
Top und
Mayo-Scharf-Soße
13,90€



454. Tomi Roll
Lachs, Thunfisch,
Avocado,
Garnelen on Top,
Tobiko und Mayo-
Scharf-Soße
13,90€



455. Hiroko Roll
Surimi^d, Gurken,
Avocado on Top,
Tsuki-Scharf-Soße
11,90€



464. Salmon Yama
Lachs Spicy,
Avocado, Philad.
mit Lachs on Top,
Tomoko- und
Tsuki-Soße
13,90€



465. Romino Roll
Surimi-Tempura,
Avocado,
Zuckerrübe
10,90€

SUSHI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

170. **Kyoto** 11,20€
4 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)

171. **Katoh** 14,50€
6 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)

174. **Tokyo** 17,00€
4 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)
+ 8 Sashimi

175. **Osaka** 22,00€
6 Nigiri + 1 Ura-Maki (8 Stk)
+ 8 Sashimi

178. **Osake aus Lachs** 35,00€
4 Sashimi
Hosomaki (6 Stk.)
1 Ura-Maki Special (8 Stk)
4 Nigiri, 2 Lachs Spicy
2 Ikura

402. **Sakura** 13,00€
1 Ura Maki (8 Stk.)
2 Hoso Maki (je 6 Stk.)



SASHIMI

	<u>Klein (8 Stk.)</u>		<u>Groß (16 Stk.)</u>	
Maguro Thunfisch-Sashimi	110	14,00€	1110.	28,00€
Sake Lachs-Sashimi	111.	14,00€	1111.	26,00€
Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	112.	14,50€	1112.	28,00€
Moriawase Sashimi Gemischter Fisch	113.	17,00€	1113.	32,00€
Maguro to Sake Abo Thunfisch, Lachs und Avocado	114.	17,00€	1114.	28,00€



NIGIRI SUSHI (2 STK.)



70. Maguro
Thunfisch
6,50€



71. Sake
Lachs
5,80€



72. Suzuki
Wolfbarsch
5,50€



73. Tako
Oktopus
5,10€



74. Kani^D
Krebsfleisch
4,60€



75. Tobiko
Flugfisch-
kaviar
5,60€



76. Ebi
Garnele
5,80€



77. Ikura
Lachskaviar
6,50€



78. Unagi
Süßwasseraal
6,80€



79. Tamago^C
Omelett
4,00€



80. Inari^F
frittierter Tofu
4,40€

SPEZIAL NIGIRI (2 Stk.)



82. Spicy Sake³
Lachstartar (scharf)
6,80€



83. Spicy Tuna³
Thunfischstartar
(scharf)
6,90€



84. Shizuka^{3,C,G}
Lachs auf grünem
Spagel, flambiert,
mit Chilifäden
6,80€



85. Honoga^{3,C,G}
Thunfisch auf Avocado,
flambiert, mit Chilifäden
7,20€



DESSERT

- | | | |
|------|--|-------|
| 200. | Matcha Eis
Grüntee-Eis mit frischem Obst | 6,00€ |
| 201. | Coconogu
Kokospudding mit frischem Obst
und Vanilleeis | 6,00€ |
| 202. | Bananogu
gebackene Bananen
mit frischem Obst
und Vanilleeis | 6,00€ |
| 203. | Kugel-Eis
Matchaeis, Gomaeis, Vanilleeis,
schokoladeneis, Erdbeereis | 2,50€ |
| 204. | Dorayaki ^{3,4}
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis und Obst | 5,00€ |
| 205. | Goma
Sesam-Eis mit frischem Obst | 6,00€ |
| 206. | Mochi Mix (3 Stk.)
japanischer Reiskucheneis
mit Sahne | 6,50€ |
| 207. | Kokospudding | 3,00€ |
| 208. | Sesambällchen
mit Eis und frischem Obst | 6,00€ |

APERITIFS

210.	Umeshu Royal (Umeshu Prosecco) ^{3,L}	0,1l	5,00€
211.	Sake Reiswein (warm)	0,15l	3,80€
212.	Umeshu Pflaumenwein (kalt) ^{3,L}	0,1l	2,90€
213.	Prosecco ^L	0,1l	5,00€
214.	Aperol Spritz ^{2,3,L}		6,50€
215.	Hugo ^{3,L}		6,50€
216.	Lillet Wild Berry ^{2,3,L}		6,50€

LONGDRINKS

233.	Wodka Lemon ²		8,50€
234.	Wodka Cranberry		8,50€
235.	Moscow Mule		8,50€
236.	Cuba Libre ^{1,3}		8,50€

COCKTAILS

260.	Maitai ^{3,L}	weißer Rum, brauner Rum, Mekhong, triple sec, Mandel Sirup, Lime Juice, Ananassaft	9,90€
261.	Caipirinha	Cachaca, Limetten, Lime Juice, Zucker	7,90€
262.	Pina Colada	weißer Rum, Coconut, Ananassaft	7,90€
263.	Mekhong Sour	Mekhong, Zitrone, Zucker Sirup, Orangensaft	7,90€
264.	Mojito	Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker	7,90€
500.	Ipanema	Limette, Rum, Maracujasaft	7,90€
501.	Hatoyama	weißer Rum, Kokossirup, Magosaft, Limette	7,90€

BIERE ^{A2}

270.	Helles Bier - Grüner	vom Fass	0,5l	4,80€
271.	Alkoholfrei - Reiffbräu	Flasche	0,5l	4,80€
272.	Hefeweizen - Sebalbus	Flasche	0,5l	5,00€
273.	Kellerbier - Zirndorfer	Flasche	0,5l	4,80€
274.	Alkoholfreies Weizen - Tucher	Flasche	0,5l	4,90€
275.	Radler		0,5l	4,90€
276.	Cola-Weizen ^{1,3,7,A2}		0,5l	4,90€



JAPANISCHE BIERE ^{A2}

277.	Kirin	Flasche	0,33l	4,70€
278.	Asahi	Flasche	0,33l	4,70€

HOMEMADE SPECIALS

280. Limetten Calpico ³	5,50€	286. Kokoro Island ³	7,50€
Calpico, Limette, Soda		Passionfrucht, Lychee, Limetten, Minze, Maracujasirup	
281. Kokoros Calpico ³	7,50€	287. Lemon Soda ³	6,00€
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Minze		frische Limette, Minze, brauner Zucker, Soda	
282. Kimono Calpico ³	6,90€	288. Green Ginger Ice Tea ³	7,00€
Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda		frischer Ingwer und grüner Tee	
283. Ginger Cooler ³	6,00€	289. Tokyo Yuzu ³	7,50€
Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale		japanische Zitrusfrucht mit Minze, Orange, Soda	
284. Berry Lovers ³	7,50€	290. Berry Soda ³	6,00€
Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze		frische Erdbeeren, eingelegte Erdbeeren, Soda	
285. Guava Passion ³	7,50€	502. Kokoros Mango ³	6,90€
Guava, Passionfrucht, Minze, Limette, Soda		Mango, Limette, Kokosnus, Minze	
		503. Japanische Calpis Joghurt ³	6,00€
		Calpis, Joghurt, Limette	

Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden.
Vodka, Gin oder Rum: 4,00 €



SPIRITUOSEN

300.	Grappa di Amarone, 2cl	4,50€	302.	Ramazzotti	4cl	5,00€
	Allegrini ^L					
301.	Hibiki Whisky ³	2cl 9,50€	303.	Aversa	4cl	5,00€

SODAS & LIMONADEN

310.	Tafelwasser (still, spritzig), wählbar mit:	0,5l	1,0l
	- Limette	4,20€	6,30€
	- Minze	4,20€	6,30€
	- Erdbeeren	4,20€	6,30€
	- Zitronengras	4,20€	6,30€
	- Ingwer	4,20€	6,30€
	- Orange	4,20€	6,30€
311.	San Pellegrino (spritzig)	0,25l	3,90€
312.	San Pellegrino (spritzig)	0,75l	6,90€
313.	Acqua Panna (still)	0,25l	3,90€
314.	Acqua Panna (still)	0,75l	6,90€
		0,2l	0,4l
340.	Coca Cola ^{1,3}	3,50€	4,50€
341.	Cola Zero ^{1,3,6}	3,50€	4,50€
342.	Fanta ³	3,50€	4,50€
343.	Sprite ⁶	3,50€	4,50€
344.	Spezi ^{1,3}	3,50€	4,50€
345.	Bitter Lemon ²	3,50€	4,50€
346.	Ginger Ale ³	3,50€	4,50€
504.	Eistee Pfirsiche ³	3,30€	4,30€

WELLNESS- UND FRESHDRINK

		0,2l	0,4l
348.	Calpis Water (still)	3,50€	4,50€
349.	Calpis Water (spritzig)	3,50€	4,80€

SÄFTE & SAFTSCHORLEN 0,2l 0,4l

332.	Saftschorle	3,50€	4,80€
321.	Apfelsaft naturtrüb	3,60€	4,90€
322.	Orangensaft	3,60€	4,90€
323.	Maracujanektar	3,60€	4,90€
324.	Ananassaft	3,60€	4,90€
325.	Cranberrynektar	3,60€	4,90€
326.	Mangonektar	3,60€	4,90€
327.	Rhabarbersaft	3,60€	4,90€
328.	Johannisbeernektar	3,60€	4,90€
329.	Lycheesaft	3,60€	4,90€
330.	Guavensaft	3,60€	4,90€

TEE & KAFFEE

351.	Grüner Tee	4,50€
352.	Beuteltee (Sorten bei Nachfrage)	4,50€
353.	Ingwertee (frisch)	4,20€
354.	Pfefferminztee (frisch)	4,20€
355.	Espresso ¹	4,30€
356.	Espresso doppio ¹	4,50€
357.	Cappuccino ¹	4,20€
358.	Latte Machiato ¹	4,50€
386.	Chocolate Latte Machiato ¹	4,90€
359.	Kaffee ¹	4,50€
360.	Espresso Macchiato ¹	4,50€



OFFENE & FLASCHENWEINE

361. Weinschorle ^L 0,2l 3,90€

WEISS

Glas 0,2l Fl. 0,75l

371. Chardonnay Reserva ^L / Caliterra F.O.W./ Chile / Colchagua Valley 8,50€ 23,50€

Frische, leicht grüne Noten von tropischen Früchten wie Ananas und Grapefruit mit einem Nachhall von Honig und mineralischem Touch im Abgang. Optisch zeigt er eine klare leichtgrüne Farbe.

372. Rivaner Edition St. Valentin ^L / Winzer Sommerach / Deutschland / Franken 8,50€ 23,50€

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.

374. Tenuta Roveglia ^L / Lugana / Italien / Lombardei 8,50€ 23,50€

Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.

375. Dr. Gänz ^L / Weissburgunder / Nahe / Deutschland 8,50€ 23,50€

Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.

ROSÉ

Glas 0,2l Flasche

376. Cuvee Rose ^L / Weingut Heitlinger / Deutschland / Baden 6,50€ 21,50€

Ein Cuvée aus den Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier mit kraftvollem Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten. DER Terrassenwein, der zu allem passt, was vom Grill kommt.

ROT

Glas 0,2l Flasche

379. Primitivo IGT ^L / Terredi CampoSasso/Italien / Apulien 6,50€ 21,50€

Dieser Wein ist ein typischer Vertreter Apuliens, schön ausgeprägt in seinem Duft. Er findet eine schöne Balance zwischen Säure, Tannine und Vollmundigkeit.





CHAMPAGNER & PROSECCO

- | | | |
|--|--------------|---------------|
| 381. R de Ruinart Brut ^L / Champagner Ruinart | 0,75l | 79,00€ |
| Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir aus dem ältesten Champagnergut Frankreichs.
Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage. | | |
| 382. R de Ruinart Rosé ^L / Champagner Ruinart | 0,75l | 89,00€ |
| Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage.
Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren.
Körperreich und sehr elegant. | | |
| 383. Prosecco Borgo Santo Spumante ^L | 0,10l | 5,00€ |
| Hervorragend erfrischender, feiner Spumante aus dem Friaul. | 0,75l | 26,00€ |



OFFENE & FLASCHENSAKE

		0,1l	Flasche
390.	TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.	7,50€	20,90€ 300ml
391.	KARATANBA / Honjozo/ Kobe, Hyogo Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister). Merkmal ist der erfrischende Geschmack.	4,60€	12,90€ 300ml
394.	KIKUSUI-Dry / Honjozo / Niigata Trockener Sake aus Niigata. Merkmal klar, sanft und trocken im Geschmack.	4,30€	10,90€ 300ml
385.	KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.	4,30€	18,90€ 500ml

Zur Info

Allergene / Zusatzstoffe

Liebe Gäste,

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten (Weizen) enthalten.

Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten.

Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Allergene & Zusatzstoffe:

A Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen, A2 Gerste), B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja(bohnen), G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

1 koffeinhaltig, 2 chininhaltig, 3 mit Farbstoff, 4 mit Konservierungsstoff, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Süßungsmittel, 8 geschwärzt, 9. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam), 10gewachst, 11. Fettglasur, 12 geschwefelt, 13 mit Milcheiweiß, mit Stärke, mit Pflanzeneiweiß, 14 mit Phosphat, 15. mit Taurin

Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. Wasabi.

Eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Alle warmen Gerichte enthalten Geschmacksverstärker, auf Wunsch auch ohne!

Zahlungsmöglichkeiten:

EC-Kartenzahlungen ab 20,00 € Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) ab 40,00 €

Herzlichen Dank für Ihren Besuch

Stand: 05.2023



Eichenhain 1
90513 Zirndorf
Tel.: 0911 - 979 290 66