







SUPPEN

1. **Miso Suppe** *Miso Soup*
Eine traditionelle japanische Suppe mit Seetang, Sojabohnenpaste. Wahlweise mit:
Traditional Japanese soup with seaweed, soybean paste. Optionally with:

a.	Bio-Tofu ^M	organic tofu	4,9
f.	Lachs ^B	salmon	6,5

2. **Zitronengras Suppe** *Lemon grass soup* ^B
Pikante Suppe mit Gemüse, abgeschmeckt mit Zitronengras und Limettenblättern. Wahlweise mit:
Spicy vegetable soup, seasoned with lemongrass and lime leaves. Optionally with:

b.	Huhn	chicken	5,5
c.	Garnelen ^C	prawns	6,5

3. **Kokos Suppe** *Coconut soup* ^{B,D}
Kräftiger Kokos -Suppe mit Gemüse und Thai-Gewürz. Wahlweise mit:
A hearty coconut soup with vegetables and Thai spices. Optionally with:

a.	Bio Tofu ^M	organic tofu	5,5
b.	Huhn	chicken	5,9
c.	Garnelen ^C	prawns	6,5

4. **Wantan Suppe** *Wonton soup* ^L
Wantan-Teigblätter mit Rindfleisch gefüllt, Glasnudeln und Gemüse in Rinderbrühe.
Wonton wrappers filled with beef, glass noodles and vegetables in beef broth. 6,9

VORSPEISEN

5. **Frühlingsrollen** *Spring rolls* ^{C,I} 6,9
Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Limetten-Soße.
Homemade crispy-baked spring rolls, filled with prawns and vegetables, served with lime sauce.
6. **Ebi Tempura** *Ocean-Tiger* ^{C,I} 6,9
Gebackene Garnelen im Teigmantel, serviert mit dunkler Sauce und Sesam.
Baked prawns in batter, served with dark sauce and sesame seeds.
7. **Gyoza** ^I 5,9
Japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer-Soße
Japanese dumplings with vegetable filling, served with sweet and sour sauce
8. **Sommerrollen** *Summer rolls* ^B
Reispapier mit Salat, Gurke, Mango, Sesam, Röstzwiebeln und serviert mit einem hausgemachtem Chilli-Limetten-Soße. Wahlweise mit:
Rice paper with salad, cucumber, mango, sesame seeds and roasted onions, served with homemade chili-lime sauce.
Optionally with:

a. Bio-Tofu ^M	<i>organic tofu</i>	5,9
b. gegr. Hühnerfleisch	<i>grilled chicken</i>	6,5
c. Garnelen ^C	<i>prawns</i>	6,9
9. **Edamame** 5,5
Gedämpfte Babysojabohnen und mit Meersalz serviert
Steamed baby soybeans, served with sea-salt
10. **Ha-Cao** *Dumplings* ^{C,I,F} 6,5
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sesam und hausgemachter Soße
Steamed dumplings, filled with prawns and vegetables, served with sesame and homemade sauce
11. **Chicken Karaage** ^I 6,9
Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert mit hausgemachter Soße serviert
Chicken thigh pieces marinated according to Japanese recipe, deep-fried and served with homemade sauce
12. **Chay-Cao** *Dumplings* ^{F,I} 6,5
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Sesam und dunkler-Soße
Steamed dumplings, filled with vegetables, served with sesame and dark sauce

VORSPEISEN

13. **Asupara Kushi** ^I 6,9
Grüner Spargel in Tempurateig
Green asparagus in Tempura batter
14. **Mr. Tako** 16,9
Oktopus gegrillt, Sesam
Grilled octopus, sesame
15. **Gemischte Vorspeisen Platte**
Mixed Tapas Platter ^{C,M}
Eine Auswahl aus unseren Vorspeisen, bestehend aus:
Sommerrollen (Bio-Tofu), Frühlingsrollen,
Tempura Garnelen und Ha-Cao (Dumplings)
*A selection of our appetizers, including: Summer rolls
(organic tofu), spring rolls, tempura prawns and dumplings*
Für 2 Personen *for 2 people* 16,9
Je weiteren Person *every further person* 7,5
16. **Tiger Flake** ^{B,I} 8,9
Gebackene Garnelen im Reisflockenmantel,
serviert mit hausgemachter Soße
*Baked prawns coated in rice flakes,
served with homemade sauce*
17. **Gebackene Wantan** ^I 6,5
Gebackene Wantan-Teigblätter mit Rindfleisch gefüllt
Baked wonton pastry sheets filled with beef
18. **Bo La Lot** ^D 6,9
Rindfleisch in Lolotblättern gegrillt, serviert mit
Salat und hausgemachtem Chilli-Limetten-Soße
*Beef grilled in lolot leaves, served with salad
and homemade chili-lime sauce*
19. **Süßkartoffelpommes** *Sweet potato fries* 5,9
20. **Papaya Salat** 9,5
Papayasalat mit Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen,
Sesam und hausgemachtem Chilli-Limetten-Soße.
*Papaya salad with herbs, roasted onions, peanuts,
sesame and homemade chili-lime sauce*
B. Gegr. Hähnchenbrust *grilled chicken breast* 10,9
C. Gegr. Garnelen *grilled prawns* 11,9
21. **Kim-Chi Salat** 5,5
Eingelegte Chinakohl nach koreanischer Art
Korean-style pickled Chinese cabbage

SUSHI VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 22. | Wakamesalat
<i>Seaweed salad</i> | 5,9 |
| 23. | Tuna Tatar ^{B.I}
Thunfischwürfel, marinierte Avocado
<i>Tuna dices, marinated avocado</i> | 11,9 |
| 24. | Laca ^{B.I}
Lachs-Carpaccio, Ingwer, Sojasauce,
Sesam, Schnittlauch
<i>Salmon carpaccio, ginger, soy sauce, sesame, chives</i> | 11,9 |
| 25. | Tuca ^{B.I}
Thunfisch-Carpaccio, Ingwer,
Sojasauce, Sesam, Schnittlauch
<i>Tuna carpaccio, ginger, soy sauce, sesame, chives</i> | 11,9 |
| 26. | Lachs Island
Gegr. Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce
und flambiertem Lachs
<i>Grilled avocado stuffed with ponzu sauce
and flambéed salmon</i> | 11,9 |



SALAT-BOWLS

Alle Salat-Bowls werden mit hochwertigen Salat-Mix und Reis serviert.

All salad bowls are served with high-quality salad mix and rice.

31. **Kami Bowl** ^F 11,9
Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Mais, Kichererbsen, eingelegter Rettich, und Sesam-Dressing.
Wahlweise mit:
Avocado, cucumber, edamame, mango, corn, chickpeas, pickled radish and sesame dressing. Optionally with:
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | +8 |
32. **Teriyaki Bowl** ^{I,F,M} 11,9
Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Mais, Kichererbsen, eingelegter Rettich und Teriyaki-Dressing.
Wahlweise mit:
Avocado, cucumber, edamame, mango, corn, chickpeas, pickled radish and teriyaki dressing. Optionally with:
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | +8 |
33. **Golden Bowl** ^{A,F,D} 11,9
Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Mais, Kichererbsen, eingelegter Rettich und Mango-Dressing.
Wahlweise mit:
Avocado, cucumber, edamame, mango, corn, chickpeas, pickled radish and mango dressing. Optionally with:
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | +8 |
34. **Dragon Bowl** ^{A,F,M} 21,9
Lachs, Thunfisch, Avocado, Mais, Gurke, Kichererbsen, Edamame, eingelegter Rettich, Nori, Furikake und hausgemachte Soße
Salmon, tuna, avocado, corn, cucumber, chickpeas, edamame, pickled radish, nori, furikake and homemade sauce

HAUPTSPEISEN

41. **Hanoi Curry** ^D 11,9
 Frisches Gemüse der Saison in cremiger Kokos-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis.
 Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables in creamy coconut-curry-sauce. Served with sesame-rice. Optionally with:
 - a. Bio Tofu ^M organic tofu +3
 - b. gegr. Hühnerbrust grilled chicken breast +5
 - c. gegr. Riesengarnelen grilled king prawns +7
 - e. gegr. Barbarie-Entenbrust grilled Barbarie duck +8

42. **Manila Peanuts** ^{D,F,H} 11,9
 Frisches Gemüse der Saison in cremiger Erdnuss-Kokos-Soße, serviert mit Sesam Reis und gröstesten Erdnüssen. Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables in creamy peanuts-coconut-sauce, served with sesame-rice and roasted peanuts. Optionally with:
 - a. Bio Tofu ^M organic tofu +3
 - b. gegr. Hühnerbrust grilled chicken breast +5
 - e. gegr. Barbarie-Entenbrust grilled Barbarie duck +8

43. **Mango Curry** ^{D,F} 11,9
 Frisches Gemüse der Saison in Mango-Curry-Soße, serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables in mango curry sauce, served with sesame rice. Optionally with:
 - a. Bio Tofu ^M organic tofu +3
 - b. gegr. Hühnerbrust grilled chicken breast +5
 - c. gegr. Riesengarnelen grilled king prawns +7
 - e. gegr. Barbarie-Entenbrust grilled Barbarie duck +8
 - f. gegr. Lachs ^B grilled salmon +8

44. **Kami Style** ^{B,N} 11,9
 Frisches Gemüse der Saison in würziger dunkler-Soße geschwenkt. Serviert mit Sesam-Reis. Wahlweise mit:
Fresh seasonal vegetables tossed in spicy dark sauce. Served with sesame rice. Optionally with:
 - a. Bio Tofu ^M organic tofu +3
 - b. gegr. Hühnerbrust grilled chicken breast +5
 - d. gegr. Roastbeef grilled roasted beef +7
 - e. gegr. Barbarie-Entenbrust grilled Barbarie duck +8
 - f. gegr. Lachs ^B grilled salmon +8

NUDELN-GERICHTE

51. **Pho-Vietnam** ^{B,I} 11,9
 Traditionalsuppe Nudelsuppe mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe und asiatischen Kräutern. Chilli und Limetten zum Abschmecken.
Traditional noodle soup with flat rice noodles in beef broth and Asian herbs. Chili and lime to taste.
- | | | | |
|----|-----------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | +7 |
| d. | gegr. Roastbeef | grilled roasted beef | +7 |
52. **Viet-Bun** ^{B,I,H} 11,9
 Traditionelles, leichtes Gericht aus Vietnam mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Salat, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.
Traditional, light Vietnamese dish with rice noodles, fresh herbs, roasted onions, peanuts and salad, served with homemade chili-lime dressing.
- | | | | |
|----|---|------------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| d. | gegr. Roastbeef | grilled roasted beef | +7 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie duck | +8 |
| g. | Frühlingsrollen ^C | spring rolls | +6 |
| h. | Gegr. Rindfleisch ^D
in Lalotblätter | grilled beef in lalot leaves | +6 |
53. **Udon Wok** ^I 11,9
 Japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse der Saison, Sesam.
Japanese udon noodles with fresh seasonal vegetables and sesame.
- | | | | |
|----|------------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | +7 |
| d. | gegr. Roastbeef ^C | grilled roasted beef | +7 |
| e. | gegr. Barbarie-Entenbrust | grilled Barbarie duck | +8 |
54. **Phuket Bowl** 11,9
 Reisnudeln mit Pak Choi, Kräutern in Zitronengras-Brühe.
Rice noodles with bok choy and herbs in lemongrass broth.
- | | | | |
|----|----------------------|---------------------|----|
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | +7 |
| f. | Lachs ^B | salmon | +8 |

NUDELN-GERICHTE

55. **Pad Thai** 11,9
 Gebratene Reisbandnudeln mit
 frischem Gemüse der Saison, Erdnüssen.
*Fried rice flat noodles with
 fresh seasonal vegetables and peanuts.*
- | | | | |
|----|--------------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | +7 |
| d. | gegr. Roastbeef | grilled roasted beef | +7 |
| f. | gegr. Lachs ^B | grilled salmon | +8 |
56. **Golden Nudeln** 11,9
 Vietnamesische Nudeln mit Pak Choi,
 frischen Kräutern, in Rinderbrühe
*Vietnamese noodles with bok choy and
 fresh herbs in beef broth*
- | | | | |
|----|-----------------------|------------------------|----|
| a. | Bio Tofu ^M | organic tofu | +3 |
| b. | gegr. Hühnerbrust | grilled chicken breast | +5 |
| c. | gegr. Riesengarnelen | grilled king prawns | +7 |
| d. | gegr. Roastbeef | grilled roasted beef | +7 |
| i. | Wantan | wonton | +6 |

FÜR KINDER

71. **Booba** ^{G,LM} 9,9
 Tempura Garnelen, Reis oder Süßkartoffelpommes,
 Teriyaki Sauce
Tempura prawns, rice or sweet potato fries, teriyaki sauce
72. **Baby Chicken** ^{LM} 9,9
 knusprige Hähnchen, Reis oder
 Süßkartoffelpommes, Teriyaki Sauce
crispy chicken, rice or sweet potato fries, teriyaki sauce

SIGNATURE SPEZIAL

61. **Tuna Steak** ^{B,I} 23,9
Kurz gegr. Thunfisch-Steak mit gegr. Gemüse der Saison,
Sesam-Reis und hausgemachte Unagi, Kami-Sauce
*Shortly grilled tuna steak with grilled seasonal vegetables,
sesame rice and homemade unagi, kami sauce*
62. **Golden Duck** ^I 22,9
Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit
gegrilltem Gemüse der Saison, Sesam-Reis
und hausgemachte Bobo-Sauce
*Grilled Barbary duck breast with grilled seasonal vegetables,
sesame rice and homemade Bobo sauce*
63. **Bo Luc Lac** ^I 21,9
Gegr. Roastbeef mit Gemüse der Saison,
Sesam-Reis und hausgemachte Kami-Sauce
*Roasted beef with seasonal vegetables, sesame rice
and homemade kami sauce*
64. **Meme Salmon** ^I 22,9
Gegr. Lachs mit gegr. Gemüse der Saison,
Sesam-Reis und hausgemachte Tamarind-Sauce
*Grilled salmon with grilled seasonal vegetables, sesame rice
and homemade tamarind sauce*
65. **Tiger Beef** ^{B,D,I} 24,9
Gegr. Roastbeef, Riesengarnelen mit
gegrilltem Gemüse der Saison, Sesam-Reis und
hausgemachte Tamarind, Bobo-Sauce
*Grilled roast beef, king prawns with grilled seasonal vegetables,
sesame rice, homemade tamarind and bobo sauce*
66. **Kami Ocean** ^{B,C,I} 26,9
Gegr. Jakobsmuschel, Riesengarnelen,
Pulpoarme mit Gemüse der Saison,
Sesam-Reis und hausgemachte Me-Sauce.
*Grilled scallop, king prawns, octopus arms with
seasonal vegetables, sesame rice and homemade me sauce.*
67. **Pulpo Unagi** ^{B,I} 23,9
Gegr. Pulpoarme mit gegr. Gemüse der Saison,
Sesam-Reis und hausgemachte Unagi, Kami-Sauce
*Grilled octopus arms with grilled seasonal vegetables,
sesame rice, homemade unagi and kami sauce.*

寿司 SUSHI MENU



卷 之 壽 司

MAKI je 8 Stk./pcs.

Maki - kleine Sushi-Rolle, außen mit Noriblatt umhüllt.

Maki - A small sushi-roll wrapped in Nori.

M11.	Kappa Gurke / <i>cucumber</i>	4,2
M12.	Avocado Avocado / <i>avocado</i>	4,5
M13.	Taku Eingelegter Rettich / <i>pickled radish</i>	4,2
M14.	Sake ^B Lachs / <i>salmon</i>	5,2
M15.	Salmonskin ^B Gebackene Lachshaut / <i>baked salmon skin</i>	5,0
M16.	Tekka ^B Thunfisch / <i>tuna</i>	5,5
M17.	Bute ^B Butterfisch	5,2
M18.	Fry Ebi ^C gebackene Garnelen / <i>baked tempura prawns</i>	6,5



NIGIRI je 2 Stk./pcs.

Nigiri - Kleine, schmale Sushireis-Bällchen, verschieden belegt.

Nigiri - small sushi-roll balls with various kind of fisch on top.

N30.	Sake ^B Lachs / <i>salmon</i>	5,5
N31.	Aburo Sake ^B Lachs flambiert / <i>flambéed salmon</i>	5,5
N32.	Maguro ^B Thunfisch / <i>tuna</i>	5,4
N33.	Aburo Maguro ^B Thunfisch flambiert / <i>flambéed tuna</i>	5,9
N34.	Ebi ^C Garnelen / <i>prawns</i>	5,9
N35.	Unagi ^B gegr. Meeraal / <i>grilled conger eel</i>	5,9
N36.	Hotategai ^N Jacobsmuscheln / <i>scallops</i>	5,9
N37.	Bute ^B Butterfisch	5,5
N38.	Avo Avocado	4,7
N39.	Ikura Lachskaviar / <i>salmon caviar</i>	6,9
N40.	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs <i>Creative creations from our sushi chefs</i>	6,9



INSIDE OUT je 8 Stk./pcs.

Inside-Out-Rolle, Sushireis befindet sich außen und umhüllt das Noriblatt mit der Füllung.

Inside-Out-roll, sushi rice wrapped on the outside, filling inside covered with nori.

- | | | |
|------|---|------|
| U21. | California ^B | 9,9 |
| | Surimi, Avocado und Tobiko
<i>surimi, avocado and tobiko</i> | |
| U22. | Alaska ^B | 10,5 |
| | Lachs, Avocado und Tobiko
<i>salmon, avocado and tobiko</i> | |
| U23. | Maguro ^B | 10,9 |
| | Thunfisch, Gurke und Tobiko
<i>tuna, cucumber and tobiko</i> | |
| U24. | Anago ^B | 10,9 |
| | Salzwasseraal, Gurke, garniert mit Sesam
<i>grilled saltwater eel, cucumber, garnished with sesame</i> | |
| U25. | Hotategai ^N | 11,5 |
| | Jakobsmuschel, Avocado, garniert mit Tobiko
<i>Scallops, avocado, garnished with tobiko</i> | |
| U26. | Salmon Skin ^B | 9,9 |
| | Gegrillte Lachshaut, Gurke, garniert mit Sesam
<i>Grilled salmonskin, cucumber, garnished with sesame</i> | |
| U27. | Ebi Tempura ^{FC} | 11,5 |
| | Gebackene Garnelen im Tempura-Teigmantel, Avocado, garniert mit Sesam
<i>Crispy tempura-prawns, avocado, garnished with sesame</i> | |
| U28. | Veggie | 9,5 |
| | Avocado, Mango, Gurke, garniert mit Sesam
<i>Avocado, mango, cucumber, garnished with sesame</i> | |
| U29. | Chicken | 10,5 |
| | Gegrilltes Hähnchen, Gurke, garniert mit Sesam
<i>Grilled chicken, cucumber, garnished with sesame</i> | |





SASHIMI

Sashimi ist die purste Form von Sushi. Wir verwenden für die Zubereitung des Sushimis ausschließlich fein filet.

Garniert mit allem Zutaten

Sashimi is the purest form of sushi. We use only fine fillets to prepare our sushimi. Garnished with all the ingredients

- | | | |
|------|--|------|
| S45. | Alaska ^B | 7,9 |
| | 3 Scheiben Lachs
<i>3 slices of salmon</i> | |
| S46. | Red Star ^B | 8,9 |
| | 3 Scheiben Thunfisch
<i>3 slices of tuna</i> | |
| S47. | Frozen Pearl ^B | 8,5 |
| | 3 Butterfisch
<i>3 butterfish</i> | |
| S49. | The Royal ^{B,N} | 24,9 |
| | 3 Lachs, 3 Tuna, 3 Butterfisch, 2 Jakobsmuschel
<i>3 salmon, 3 tuna, 3 butterfish, 2 scallops</i> | |



TEMPURA SUSHI je 6 Stk./pcs.

Sushi-rolle im Tempura-Teigmantel, knusprig gebacken.

Crispy fried sushi-rolls in tempura batter.



- | | | |
|------|---|------|
| T51. | Salmon Tempura ^{B,D,I} | 11 |
| | Lachs, Avocado und Frischkäse
<i>Salmon, avocado and cream cheese</i> | |
| T52. | Tuna Tempura ^{B,D,I} | 11,5 |
| | Thunfisch, Avocado und Frischkäse
<i>Tuna, avocado und cream cheese</i> | |
| T53. | Deluxe Tempura ^{N,D,I} | 11,5 |
| | Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse
<i>Scallops, avocado und cream cheese</i> | |
| T54. | Vegi Tempura ^I | 10,5 |
| | Avocado, Gurke, Schnittlauch
<i>Avocado, cucumber, chives</i> | |
| T55. | Tiger Tempura ^{O,D,I} | 11,9 |
| | Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse
<i>Prawns, avocado, cucumber, cream cheese</i> | |
| T56. | Chicken Tempura | 10,9 |
| | Gegr. Hühnerbrust, Gurke, Frischkäse
<i>Grilled chicken breast, cucumber, cream cheese</i> | |

MINI CRUNCHY je 8 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten – harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern. Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße.

House-made creations with select ingredients — harmoniously selected and recommended by our sushi masters.

Garnished with our homemade special sauce.

- | | | |
|------|---|-----|
| C81. | Salmon ^{B,D,I} | 7,9 |
| | Lachs, Philadelphia
<i>Salmon, philadelphia</i> | |
| C82. | Ebi Avo ^{C,D,I} | 7,9 |
| | Gekochte Garnelen, Avocado
<i>Cooked prawns, avocado</i> | |
| C83. | Tuna ^{B,D,I} | 7,9 |
| | Thunfisch, Philadelphia
<i>Tuna, Philadelphia</i> | |
| C84. | Chicken ^{D,I} | 7,9 |
| | Gegrilltes Hähnchenbrust, Philadelphia
<i>Grilled chicken breast, Philadelphia</i> | |
| C85. | Veggie | 6,9 |
| | Avocado, Gurke
<i>Avocado, cucumber</i> | |

KAMI SUSHI LIGHT je 6 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten – harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren Sushi-Meistern. Sushi-Rolle, außen mit Reisapapier umhüllt.

Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße.

House-made creations with selected ingredients – harmoniously combined and recommended by our sushi masters. Sushi roll,

wrapped with rice paper. Garnished with homemade special sauce.

- | | | |
|------|---|-----|
| K91. | Salmon Light ^B | 8,9 |
| | Lachs, Gurke, Reisapapier
<i>Salmon, cucumber, rice paper</i> | |
| K92. | Tuna Light ^B | 9,5 |
| | Thunfisch, Gurke, Reisapapier
<i>Tuna, cucumber, rice paper</i> | |
| K93. | Chicken Light | 8,5 |
| | Gegr. Hühnerfleisch, Gurke, Reisapapier
<i>Grilled chicken, cucumber, rice paper</i> | |
| K94. | Tiger Light ^{C,D} | 9,9 |
| | Garnelen in Tempuramantel, Gurke, Reisapapier
<i>Prawns in tempura coating, cucumber, rice paper</i> | |
| K95. | Green Light | 7,9 |
| | Gurke, Mango, Rucola, Reisapapier
<i>Cucumber, mango, arugula, rice paper</i> | |

SPECIAL HOMEMADE

je 8 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten -
harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren
Sushi-Meistern. Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße
*Special sushi creations with selected ingredients -
well-combined and recommended by our sushi-master.
Special rolls are garnished with our homemade sauce*



- | | | |
|------|--|------|
| H61. | Captain Tiger ^{C,B,D,I,M} | 14,9 |
| | Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs
<i>Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with flambéed salmon</i> | |
| H62. | Phoenix Fire ^{C,B,D,I,M} | 14,9 |
| | Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfish
<i>Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with flambéed tuna</i> | |
| H63. | Sizzling Temptation ^D | 13,9 |
| | Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia im Lachsmantel
<i>Avocado, mango, cucumber, cream cheese and covered with salmon</i> | |
| H64. | Atula Ebi ^{C,B,D,I} | 14,9 |
| | Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt
<i>Grilled salmon skin, mango, avocado, cream cheese and wrapped with king prawns</i> | |
| H65. | Sake Fancy ^{B,D,I} | 14,9 |
| | Lachshaut, Philadelphia, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs
<i>Salmon skin, cream cheese, mango, avocado and covered with flambéed salmon</i> | |
| H66. | Futo Maki ^{B,D} | 12,5 |
| | 6 Stk. Big Rolls gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Philadelphia, Schnittlauch und Tobiko
<i>6 pcs. Big Rolls filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, Philadelphia, chives and tobiko</i> | |

SPECIAL HOMEMADE

je 8 Stk./pcs.

Hauseigene Kreationen mit ausgewählten Zutaten -
harmonisch zusammengestellt und empfohlen von unseren
Sushi-Meistern. Garniert mit hausgemachter Spezial-Soße

Special sushi creations with selected ingredients -

well-combined and recommended by our sushi-master.

Special rolls are garnished with our homemade sauce

- | | | |
|------|--|------|
| H67. | Special Veggie | 12,9 |
| | Avocado, Gurke, Rucola mit Avocado umwickelt
<i>Avocado, cucumber, arugula and covered with avocado</i> | |
| H68. | Tatar Salmon ^{B,F,A,D} | 14,9 |
| | Mango, Gurke, Rucola und Philadelphia, veredelt mit
Lachs-Tatar, Avocado, Sesam und spezieller Sauce
<i>Mango, cucumber, arugula and Philadelphia,
refined with salmon tartar, avocado,
sesame and special sauce</i> | |
| H69. | Special Freestyle | 14,9 |
| | Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
<i>Our sushi cook's creative creation</i> | |
| H70. | Green Tiger ^{C,D,I} | 13,5 |
| | Garnelen im Tempuramantel, Avocado,
Philadelphia, bedeckt mit Avocado
<i>Tempura-coated prawns, avocado,
Philadelphia, topped with avocado</i> | |
| H71. | Green Salmon ^{B,D,I} | 13,5 |
| | Lachs, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Avocado
<i>Salmon, avocado, Philadelphia, topped with avocado</i> | |
| H72. | Golden Tiger ^{C,D,I} | 13,5 |
| | Garnelen im Tempuramantel, Gurke,
Philadelphia, bedeckt mit Mango
<i>Tempura-coated prawns, cucumber,
philadelphia, topped with mango</i> | |
| H73. | Golden Salmon ^{B,D,I} | 13,5 |
| | Lachs, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Mango
<i>Salmon, avocado, Philadelphia, topped with mango</i> | |

SUSHI MENÜS

Sushi-Sets von unseren Sushi-Meistern zusammengestellt.

Sushi-sets created by our sushi-chefs

- | | | |
|-----|--|------|
| M1. | Menü 1 Veggie | 18,9 |
| | 1 Homemade Roll, 1 Maki,
2 Nigiri, Seetangsalat | |
| M2. | Menü 2 Veggie ^{LF} | 19,9 |
| | 1 Tempura Roll, 1 Inside Out Roll,
2 Nigiri, Seetangsalat | |
| M3. | Menü 3 ^{B,LF} | 23,5 |
| | 1 Tempura Roll, 1 Maki, 2 Nigiri,
2 Sashimi, Seetangsalat | |
| M4. | Menü 4 ^B | 22,9 |
| | 1 Spezial Roll, 2 Nigiri,
2 Sashimi, Seetangsalat | |
| M5. | Menü 5 ^{B,LF} (für 2 Personen) | 46,9 |
| | 1 Special Roll
2 Tempura Roll
1 Maki
4 Sashimi
2 Nigiri
Seetang-Salat | |
| M6. | Menü 6 ^{B,LF} (für 3 Personen) | 68 |
| | 1 Special Roll, 2 Tempura Roll,
1 Inside Out Roll, 2 Maki
6 Sashimi, 3 Nigiri
Seetang-Salat | |
| M8. | Menü 8 ^{B,LF} (für 4 Personen) | 88 |
| | 2 Special Roll, 3 Tempura Roll,
1 Inside Out Roll, 1 Maki,
8 Sashimi, 4 Nigiri,
Seetang-Salat | |

甘
味

DESSERT

Mochi Eis ^D 2 Stk./pcs.

6,5

Japanische Reiskuchen mit Eisfüllung und Früchten
Japanese rice cakes with ice cream filling and fruits

Sesambällchen ^{F1} 3 Stk./pcs.

5,9

Hausgemachte Sesambällchen, gefüllt mit
roter Bohnenpaste, serviert mit Schokosauce
*Homemade sesame balls filled with red bean paste,
served with chocolate sauce*

Kimochi 3 Stk./pcs.

5,9

3 verschiedene Mochi Reiskuchen mit
Schokosauce und Früchten
*3 different mochi rice cakes with
chocolate sauce and fruits*

Mango Panna Cotta

6,5

Mango, Kokosmilch
Mango, coconut milk

お
生
け

EXTRA

Reis *rice*

2

Sushi Reis *sushi rice*

2,5

Reisnudeln *rice noodles*

2

Teriyaki Sauce *teriyaki sauce*

2

Sesam Sauce *sesame sauce*

2

APERITIFS

Lillet Berry

7,9

Lillet Blanc, Wildberry, Minze

Lillet blanc, wildberry, mint

Lillet Tonic

7,9

Lillet Blanc, Tonic Water, Minze

Lillet Blanc, tonic water, mint

Hugo

7,9

Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze

Prosecco, lime, elderberry syrup, mint

Aperol Spritz

7,9

Aperol, Prosecco, Orange

Yuzu Spritz

7,9

Yuzusaft, Prosecco, Limette

Yuzu juice, prosecco, lime

Maracuja Spritz

7,9

Maracuja, Aperol, Prosecco

Passion fruit juice, aperol, prosecco

LASSI

Mango ^D

4,5

Joghurt natur, Milch, Mango-Fruchtmark

Natural yoghurt, milk, mango pulp

HAUSGEMACHTE FRUCHTSAFTLIMONADE

Ginger

6,5

Maracuja Saft, Limette, Ingwer

Passion fruit juice, lime, ginger

Lemongrass

6,5

Apfelsaft, Cranberry, Limette, Zitronengras

Apple juice, cranberry, lime, lemongrass

Lychee Love

6,5

Limettenscheiben, Lycheesaft, Ingwer

Lime slices, lychee juice, ginger

Mint Lime

6,5

Maracujasaft, Cranberrysaft, Limette, Minze

Passion fruit juice, cranberry juice, lime, mint

Pink-Berry

6,5

Limette, Wildberry, Früchte

Lime, wildberry, fruits

Kami Calpico

6,5

Calpico, Limette, Früchte

Calpico, lime, fruits

Yuzu

6,5

Yuzu, Orange, Minze

Yuzu, orange, mint

Meme

6,5

Tamarind, Ananas

Tamarind, pineapple

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{2,3}	0,25l	3,2	0,4l	4,6
Fanta Orange ^{3,4}	0,25l	3,2	0,4l	4,6
Sprite ⁴	0,25l	3,2	0,4l	4,6
Coca Cola Zero ^{2,3,5}	0,25l	3,2	0,4l	4,6
Spezi ^{2,3,4}	0,25l	3,2	0,4l	4,6
Ginger Ale ³ Thomas Henry	Fl.0,2l	3,6		
Tonic Water Thomas Henry	Fl.0,2l	3,6		
Bitter Lemon ¹	Fl.0,2l	3,6		
Mineralwasser	Fl.0,25l	3	Fl.0,75l	6,5
Still, Kohlensäure				
Still, sparkling				

FRUCHTSAFT *Fruit juice*

Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,25l	3,9
Maracujanektar <i>Passion fruit nectar</i>	0,25l	3,9
Litschinektar <i>Lychee nectar</i>	0,25l	3,9
Cranberrynektar <i>Cranberry nectar</i>	0,25l	3,9
Johannisbeernektar <i>Currant nectar</i>	0,25l	3,9
Saftschorle <i>juice spritzer</i>	0,4l	4,5

TEE & KAFFEE Tea & Coffee

Espresso ²	2,5
Kaffee ² <i>Coffee</i>	2,9
Jasmin Tee mit Honig <i>Jasmin tea with honey</i>	3,5
Grüner Tee mit Honig <i>Green tea with honey</i>	3,5
Frischer Ingwer Tee Frische Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh ginger tea with fresh ginger slices & honey</i>	3,9
Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh peppermint & ginger tea with fresh mint, ginger slices & honey</i>	3,9

BIER - BEER

Pils Bitburger vom Fass	0,3l	3,8	0,5l	5,6
Radler	0,3l	3,8	0,5l	5,2
Benediktiner Weißbier ¹			Fl. 0,5l	5,2
Alkoholfreies Bitburger			Fl. 0,33l	3,8
Alkoholfreies Benediktiner Weißbier			Fl. 0,5l	5,2
Kirin			Fl. 0,33l	4
Asahi Bier			Fl. 0,33l	4
Tiger Bier			Fl. 0,33l	4

SPIRITUOSEN Spirits 4cl

Roku Gin	6
Hendrick's	7

WEINE - WINE ^G

WEISS

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Rivaner

6 21

Hothum Bio/Vegan, Rheinhessen, feinherb
fruchtig, weich, reifer Apfel, sehr angenehm

Riesling

7 24

Peters, Mosel, feinherb
fruchtbetont, saftig, Weinbergspfirsich, Zitrus

Grauburgunder

7 24

Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, trocken
fruchtig, sehr ausgewogen, mittlere Säure

Sauvignon Blanc

7 24

Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, trocken
exotische Früchte, Zitrus, lebendig und knackig

Lugana

9 33

Antiche Terre, Italien / Veneto, trocken
frisch, florale und tropische Aromen, leicht mineralisch

ROSÉ

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Spätburgunder

7 24

Hemer Bio/Vegan, Rheinhessen, Rosé, trocken
knackig, frisch, fruchtig

Peters

7 24

Mosel, Rosé, feinherb
leicht, frisch, Erdbeeren

ROT

Glas 0,2l Fl. 0,75l

Monastrell

7 24

Seda, Spanien/Utiel Requena, trocken
schwarze Früchte, Mokka, weiche Tannine, kraftvoll

Primitivo

7 28

Conte di Campiano, Italien/Apulien, trocken
voller Körper, mild, harmonisch, weiche Tanine

Weinschorle

5

Sake

Karaffe/carafe 5

Japanischer Reiswein / *Japanese rice wine*

PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

Glas 0,1l Flasche

YBY Premium Sparkling Crystal	4,5	25
Bepin Eto Prosecco	5,5	35
Hothum Bio/Vegan Chardonnay Crémant		35
Baron Fuente Champagner		75
YBY Premium Sparkling alkoholfrei		22

LONGDRINKS & COCKTAIL

Japansu Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale <i>Roku gin, yuzu, lime, ginger ale</i>	10,9
Kami Gin Hendrick's Gin, Tonic Water, Ingwer, Limetten <i>Hendrick's Gin, tonic water, ginger, lime</i>	10,9
Cosmopolitan Ketel One Vodka, Triple Sec, Cranberry, Limetten <i>Ketel One Vodka, triple sec, cranberry, lime</i>	10,9
Bourbon Lychee Bulleit Bourbon, Holunderblüten, Lycheesaft, Limette <i>Bulleit Bourbon, elderflower, lychee juice, lime</i>	10,9
Lotus Blossom Haku Wodka, Kwai Feh, Lycheesaft, Limette <i>Haku Vodka, Kwai Feh, lychee juice, lime</i>	10,9
Porn Star Maritini Wodka, Maracuja, Limette, Prosecco <i>Vodka, passion fruit, lime, prosecco</i>	10,9



Ostenhellweg 37
44135 Dortmund

info@kami-kitchen.de
www.kami-kitchen.de

Öffnungszeiten

Mo. - Do. : 12⁰⁰ – 22⁰⁰ Uhr
Fr. - Sa. & Feiertag: 12⁰⁰ – 23⁰⁰ Uhr
So. : 12⁰⁰ – 22⁰⁰ Uhr

Küchenschluss

Mo. - Do. : 21³⁰ Uhr
Sonntag: 21³⁰ Uhr
Fr. - Sa., Feiertag: 22⁰⁰ Uhr

Zur Information - For Information

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
 2. mit Konservierungsstoffen
 3. mit Antioxidationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärkern
 5. geschwefelt
 6. geschwärzt
 7. mit Phosphat
 8. mit Milcheiweiß
 9. koffeinhaltig
 10. chininhaltig
 11. mit Süßungsmitteln
 12. enthält eine Phenylalaninquelle
 13. gewachst
 14. mit Nitritpökelsalz
 15. mit Taurin
 16. mit Tartrazin
- (kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:

- a) Ei /egg
- b) Fisch / fish
- c) Schalentiere / shellfish
- d) Milch / milk
- e) Sellerie / celery
- f) Sesam / sesame
- g) Sulfid / sulfite
- h) Erdnüsse / peanuts
- i) Gluten / gluten
- j) Lupine / lupine
- k) Schlaenfrüchte / peel fruits
- l) Senf / mustard
- m) Soja / soy
- n) Weichtiere / univalve
- o) Pilze / mushrooms