

Restart Speisenkarte - Weitere Spezialitäten folgen in Kürze! -

„Aperitif Light Bites“- zum Teilen gemacht...

NEU 901 Party Selection € 39

4 Stk. Tempura Garnelenspieße
4 Stk. Gebackene Panko Garnelen
4 Stk. Poh Piard Thord – gebackene Frühlingsrollen
4 Stk. Gebackene Gemüse Samosas – vegetarisch
4 Stk. Gebackene Chicken Wantons
„Japanese cole slaw“, Chili-Mango Dip, Plum Sauce, Siracha Mayonnaise

180 Kropoek € 4

Knuspriges Fisch -und Krabbengebäck



447 Edamame € 7.5

Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen



775 Spicy Chili Edamame € 8.5

Grüne, pikant gewürzte Nippon-Bohnen



301 Exotic Bread Basket € 5

Kurkumabaguette, Papadum und Kropoek mit Siracha und Avocado-Chili Dip

„Nippon light cuisine“

487 „Nippon Tower“ Für zwei Personen p.P. € 28

Sashimi von Tuna, Lachs und Hamachi, Algen-Gurken Salat mit Ama Ebi Garnelen
4 Stück „La Gall“ Austern und Tataki Tatar von Tuna & Avocado

315 „Oyster to share“ € 29

6 Stk. Französische „La Gall“ Edelaustern
mit 60 gr. Ikura Lachskaviar und japanischer Ponzu Sauce

NEU 623 Gyoza Trilogie € 14.8

Japanische Nudeltaschen gefüllt mit Seafood, Gemüse und Hühnchen
dazu Algen-Gurken Salat und Ponzu Dip

317 Maguro Tatar € 22.5

Fein gehacktes Thunfisch Loin -pikant mariniert- mit Rogen vom fliegenden Fisch
Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam, Avocado



320 Sunomono € 11

Variation von Tossaka, Agar Agar und Wakame Algen mit Gurken
in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade

318 Ossuzuguri € 23

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs
Kaiware-Sprossen, Shiso-Blätter & Wasabi-Sesam Sauce



Fleischlos  **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Mai 2021 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Thai Starters

NEU  **984 Yum Hoy Shell Wun Sen € 19**

Jakobsmuscheln in Limetten-Chili Marinade mit Glasnudeln

 **592 Yum Ped € 17.5**

Entensalat mit Mango Streifen in Limetten-Chili-Koriander Marinade

 **305 Larb Gai € 13.8**

Pikantes, klein gehacktes und gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

 **306 Yum Wun Sen € 16**

Lauwarmer Soja-Glasnudel Salat mit Garnelen und Mu-Err Pilzen in Limetten-Chili-Koriander Marinade

309 Poh Piard Thord € 9.5

Fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen gefüllt dazu Mango-Chili-Dip

308 Satay Gai € 13.5

Sechs Satayspieße vom Huhn in Curry- Erdnussglasur mit "Thai-Gurkensalat"

449 Panko Garnelen € 24

Sechs Garnelen in knuspriger Panko-Panade, Teriyaki-Chili Dip und "Japanese Cole slaw"

166 "Bu Nim" Softshellcrab € 22

2 Stück panierte, gebackene Butterkrebse auf Curry-Mango Creme mit Kaiware Sprossen

316 Nua Sab Dib € 19.5

Black Angus Beef Tatar mit Kurkumabrot

SPECIAL 480 "Goi Pla O Sod" € 19.5

Grob gehacktes Tuna Tatar, Röstreis-Semolina, Chili – Kafir Blätter und knusprige Schalotten dazu Salatblätter zum Selberfüllen

Mangostin Soup Selection

181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7.5

Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch

312 Tom Kha Gai € 9

Samtige Galgant-Kokosmilch Suppe mit Hühnchen und Austernpilzen

342 "Mangostin Lobster Bisque" € 10.5

verfeinert mit frischem rotem Thai Curry dazu Linsengebäck

 **310 Tom Yam Gung € 12**

*Pikante Suppe von Black Tiger Garnelen mit Zitronengras
Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen*

 **313 Miso Wan € 6.8**

"Nippon"

Leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

Vom Grill

331 US Black Angus Rib Eye Steak 250 gr. € 46

Auf würziger Penang-Sambal Sauce und Fried Rice

460 Mangostin Surf and Turf € 58

US-Filet 150 gr. mit ½ Hummer

Gemüse aus dem Wok, Shiitake Pilze und Fried Rice

340 „Lobster Ba Mee“ € 29

½ Hummer vom Grill mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce

985 Ganzer Hummer vom Grill € 59

mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce

685 Dorade Royale im Ganzen gegrillt € 54

Seacatched in France, ca. 800gr.

mit Thai-Kräutern und roter Curry-Kokos Sauce

337 Pla O Yarng € 28.5

Gegrilltes Thunfischsteak (aus kontrolliertem Fang)

mit Wok Gemüse und Prik Thai-Dam Pfeffersauce und Fried Rice

Seafood ab 2 Personen

NEU 351 Tom Yam Talay

pro Person € 60

Thai-Bouillabaisse mit ganzem Hummer, Jakobsmuscheln, Sepia, Tigergarnelen und Korea-Saitlingen -im „Hot Pot“ serviert-
Thai-Chili Rouille und Kurkuma Baguette

346 Ahan Talay Krustentierparade

pro Person € 74

Grillade vom ganzen Hummer - halbiert,
ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Garnele, Jakobsmuscheln und Butterkrebs,
dazu zweierlei Dips und gebratener Gemüseris

Die Beef Sensation in München mit Original KOBE Beef aus Japan

“Japanese Beef” the best beef in the world

482 Kobe Sushi Degustation € 52

8 Stück Kobe Sushi aus angebratenem Kobe Beef 100gr.
mit homemade Teriyaki Sauce

389 Kobe Sirloin Steak 100 gr. € 52

Empfohlene Garstufe rare angebraten - rassebetontes Beefaroma
mit japanischem Knoblauchreis
und klassischen japanischen Steak Kondimenten

Noble Duck Specials

354 Ped Yarng € 24.5

Portion knusprig gebratene Aromaente auf Pak Choi
mit eingelegtem Ingwer, Soja-Sesam-Dip und Jasminreis

352 Entenbrust Teriyaki € 24.5

Rosa gebratene Entenbrust mit “Sake infused“ Gemüse und Jasminreis

481 Bamee Pat Ped € 19.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte
mit reiner Kokosmilch zubereitet.

 **333 Geang Kua Gung** € 25.5
Roter Garnelencurry mit Duftmango

 **334 Geang Gai** € 18.5
Roter Hühnchencurry mit Ananas und Kirschtomaten

332 Massaman Nua € 22.5
Milder Thai-Curry vom US-Beef mit Tamarinde, Kartoffelwürfeln,
Röstschalotten und Lotussamen

 **504 Geang Ped Pet Yarng** € 21.5
Roter Entencurry mit Ananas und Kirschtomaten

 **450 Geang Keow Pak Tofu** € 14.5
Grüner Gemüsecurry mit Premiumtofu

NEU   **630 Geang Panaeng Tofu** € 14.5
Panaeng Curry mit gebackenem Premium Tofu und gehackten Erdnüssen

Zu allen Thai Curries servieren wir Duftreis.

Wok Classics

939 Sen Lek Pat Talay € 28.5
Gebratene Reismudeln mit Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und Gemüse

 **347 Nua Pat Prik** € 36
Das pikanteste Gericht im Haus:
Geschnetztes Filet vom U.S. Rind aus dem Wok mit rotem Thai Sambal dazu Duftreis

348 Nua Nam Man Hoi € 24.5
Geschnetzte Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen, Ingwer, Schalotten und Duftreis

349 Gai Preow Wan Makam € 18.5
Original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet dazu Duftreis

458 Gai Met Mamuang € 17.5
Hühnchenfleisch mit Cashewkernen, knackigem Gemüse und Duftreis

 **474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 17.5
Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce mit Jasminreis

361 Ba Mee Chicken € 14.5
Stir-fried Mendake Nudeln mit Hühnchenfleisch und Gemüse

353 Sen Lek Pat Thai € 19
Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süßsaurer Tamarindensauce

Fleischlose Highlights

366 Wok Gemüse € 13.5

Erlesenes Thai Gemüse und Edelpilze in Sojaglasur dazu Duftreis

370 Pak Choi € 13.5

Knackiger, junger Senfkohl in Sojaglasur dazu Duftreis

982 Bamee Pat Pak € 12.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

NEU 986 Pat Normai Farrang € 16.5

Deutscher Spargel aus dem Wok mit Tonga Pilzen und Jasminreis

NEU 988 Tofu Luk Kuoi € 15

Knuspriger Premium Tofu in einer Mango-Tamarinden Sauce dazu Fried Rice

NEU 989 Pat Thua Norg Bai Holapa € 13.5

Gebratene Sojasproussen mit Thai Basilikum und Duftreis

Sweets & Exotic Fruits

NEU 472 Banana Spring Rolls € 12

Knusprig gebacken
mit Zitronengras-Karamell Dip und Sorbet

NEU 488 Warmes Passionsfrucht-Topfen Soufflé € 12.5
gestürzt auf Fruchtragout mit Thai Rosella-Blüten Sorbet

464 Schokoladentrüffel € 8.5

vier Stück, dazu einen Espresso Affogato
(Espresso über Vanille Eiscreme)

390 Edel Mango € 9.5

mit coconut sticky rice

461 Sorbet & Eis € 12

Hausgemachte Sorbet und Eiskreationen

399 Früchtespieße € 12

mit Orangenschokolade zum Dippen

490 Edel Früchte Pavlova € 12

mit Passionsfrucht Sorbet, Vanillesahne und Edel Früchten

471 Floating Island € 12

Safran Nocken und Mango Sorbet auf echter Vanillesauce

Liquid desserts...

624

Tequila Dulce

Tequila
Cacao Likör
Kokoscreme
Milch
€ 10.8

626

Sweet Tangerine

Pisco Mandarinenlikör
Milkschokolade Sahne
frischer Orangensaft
€ 10.8

627

Batida di Maracuja

Cachaca
Limone
Kokosmilch
Maracuja
€ 12.5



Sushi

NEW		CROSS OVER MAKI ROLLS á 8 Stück/8 pieces	€
1016	□	HIGH ON THAI Tuna green papaya sweet tamarind coconut Reisflocken Siracha-Chili Majo	9
1017	□	BOLLYWOOD Garnelen Madrocascurry-Majo Mango spicy Papadumlinsemantel	9
1018	□	FRENCH CONNECTION Foie Gras Apfel Sauternes-Teriyaki crispy Schalotten coating	13
1019	□	ABBA MANIA Graved Lachsstreifen Honig Senf Gurke fresh dill coating	10
1020	□	LATIN LOVERS Garnele Avocado-Guacamole cilantro crispy black quinoa coating	10
1021	□	VEGAN HERBAL Koriander Basilikum Rettich Gurke Humus crispy sesame coating	9
		JP's Sushi Innovations	€
321	□	US Beef Filet Nigiri (4 Stk.) mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	20.8
322	□	Crispy Duck Roll - 6 Stk. / 6 pieces Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln Gurke Peking-Enten-Dip ³	10.8
323	□	Ebi Panko Roll - 6 Stk. / 6 pieces Garnelen in Panko Panade Gurke Wasabi Mayonnaise ^{3,5}	11.8
324	□	Lobster Sushi - Variation vom 1/2 frischen Maine Lobster Nigiri vom 1/2 Lobster California Roll Sunomono Algen Salat ³	32
363	□	Crispy Softshell Crab Roll 6 Stk. / 6 pieces ³ Knusprige Krabbe Avocado Wasabi Mayonnaise ^{3,5}	19.2
506	□	Master Roll 6 Stk. / 6 pieces (Mit dieser Maki Rolle wurden wir "German Champions") Tuna & Lachs Knusper Reis Flocken coating ³ Honig-Miso-Sauce	9.5
		MAKI SUSHI Roll á 6 Stück/6 pieces	€
2200	□	Tekka Maki – Thunfisch in Nori Alge ³	5.9
2124	□	Negi-Toro Maki – marmoriertes Thunfisch Frühlingzwiebeln in Nori Alge ³	6.4
2206	□	Sake Maki – Lachs in Nori Alge ³	4.9
2125	□	Philadelphia Roll – Lachs cream cheese black sesame coating ³	6.2
2126	□	Waikiki Roll – Garnelen Papaya coconut coating ³	7.6
2123	□	Alaska Roll – Lachs Avocado sesame coating ³	6.5
2204	□	California Roll – Crabmeat Avocado Tobikko coating ^{3,6}	9.5
2130	□	Spicy Tuna Roll – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko coating ³	9.5
		VEGETARISCH – VEGETARIAN Roll á 6 Stk. / 6 pieces	€
2120	□	Avocado Maki – Avocado in Nori Alge ³	4.5
2201	□	Kappa Maki – Gurke in Nori Alge ³	3.7
2202	□	Oshinko Maki – mariniertes japanischer Rettich in Nori Alge ^{3,4}	3.7
2203	□	Kanpyo Maki – marinierte japanische Wintermelone in Nori Alge ³	3.9
2207	□	Futo Maki – Kanpyo Oshinko Gurke Avocado Tamago in Nori Alge	7.9
2131	□	Koma Age Maki – Spinatsalat sesame coating ³	4.8
2136	□	Avocado Philadelphia Maki – Avocado cream cheese sesame coating	4.8
		TEMAKI HANDROLL – 1 Stk./ 1 piece	€
2106	□	Spicy Tuna Temaki – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko ³	6.9
2107	□	Negi Toro Temaki – marmorierter Thunfisch ³	7.5
2129	□	Sake Temaki – Lachsfilet ³	5.5
2128	□	Alaska Temaki – Lachs Avocado Sesam ³	5.8
2205	□	Waikiki Temaki – Garnelen Papaya Kokosflocken ³	6.5
2127	□	California Temaki – crabmeat Avocado Tobikko ³	6.9

		EXTRAS 1 Portion	€
2208	<input type="checkbox"/>	Gari – eingelegter Ingwer ⁴	2.5
2209	<input type="checkbox"/>	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich (Paste)	1.5
2133	<input type="checkbox"/>	Fresh Wasabi – frisch geriebener japanischer grüner Rettich	5.0
		NIGIRI SUSHI pro Stück - NIGIRI SUSHI per piece	€
2100	<input type="checkbox"/>	Maguro - Thunfischfilet ⁵	4.7
2101	<input type="checkbox"/>	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet ⁵	5.8
2102	<input type="checkbox"/>	Sake - Lachsfilet ⁵	3.8
2103	<input type="checkbox"/>	Ika – Tintenfisch ⁵	3.1
2104	<input type="checkbox"/>	Ebi – gegarte Garnele ⁵	4.1
2105	<input type="checkbox"/>	Tako - Octopus ⁵	3.1
2108	<input type="checkbox"/>	Avocado - Avocadofilet	2.6
2109	<input type="checkbox"/>	Hamachi – jap. Kingfish ⁵	4.9
2110	<input type="checkbox"/>	U.S. Beef Filet – rosa gebratenes beef filet ^{3,5}	5.2
2111	<input type="checkbox"/>	Hotategai – Jakobsmuschel ⁵	4.5
2113	<input type="checkbox"/>	Ikura – Lachskaviar ⁵	4.1
2114	<input type="checkbox"/>	Tobikko – Flugfischkaviar ^{3,5,6}	3.9
2115	<input type="checkbox"/>	Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks ^{3,5}	2.6
2116	<input type="checkbox"/>	Tamago – Eier-Soy-Omelette ^{3,5}	2.9
2117	<input type="checkbox"/>	Saba – Makrele ⁵	3.5
2118	<input type="checkbox"/>	Unagi – gegrillter Flusaal ⁵	4.9
2119	<input type="checkbox"/>	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen ⁵	4.1
2121	<input type="checkbox"/>	Zuwaigani – Krebsfleisch ^{3,5}	5.6
		SASHIMI 4 Stück - 4 pieces	€
2215	<input type="checkbox"/>	Maguro – Thunfischfilet	14
2216	<input type="checkbox"/>	Hamachi – jap. Kingfish	14.4
2210	<input type="checkbox"/>	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	18
2217	<input type="checkbox"/>	Unagi – gegrillter Flusaal	16
2211	<input type="checkbox"/>	Sake – Lachsfilet	12.2
2219	<input type="checkbox"/>	Saba – Makrele	9
2221	<input type="checkbox"/>	Tako – Octopus	10
2220	<input type="checkbox"/>	Ika – Tintenfisch	10
2222	<input type="checkbox"/>	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	11.6
2223	<input type="checkbox"/>	Hotategai – Jakobsmuschel	12.8
		SUSHI CLASSIC SETS & SASHIMI SETS	€
325	<input type="checkbox"/>	EDO ^{2,3,5} Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia I gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke	21.8
326	<input type="checkbox"/>	SUMIDA ^{3,5,6} Je 1 Stück Nigiri von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Unagi–gegrillter Flusaal dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Tobikko	29.5
328	<input type="checkbox"/>	Yoshiwara ^{5,6} für 2 Personen € 98 jede weitere Person € 49 10 Stück gemischtes Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Hamachi und Ikura-Lachskaviar dazu 20 Stück gemischtes Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi, je 1 Stk. California Roll, Spicy Tuna Roll, Sake Maki und Tekka Maki Roll	
319	<input type="checkbox"/>	SASHIMI SALADA Auswahl von Thunfisch, Lachs, Hamachi und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce und Tobikko ⁶	29.5
770	<input type="checkbox"/>	SASHIMI VARIATION 14 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood	39
740	<input type="checkbox"/>	CHIRASHI SUSHI Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe ³	31.9