

## „Aperitif Classics“

### **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 € 5**

Knuspriges Fisch -und Krabbengebäck

### **447 Edamame € 8.5**

Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

### **301 Exotic Bread Basket € 6**

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

## zum Teilen gemacht...

### **487 „Nippon Tower“ Für zwei Personen p.P. € 32**

Sashimi vom Bluefin Tuna, Hiddenfjord Lachs und Hamachi aus Japan,

Algen-Gurken Salat mit Ama Ebi Garnelen

4 Stück „Le Gall“ Austern und Tataki Tatar von Tuna & Avocado

### **315 „Oyster to share“ € 32**

6 Stk. Französische „Le Gall“ Edelaustern

mit 30g Ikura Lachskaviar und japanischer Ponzu Sauce

### **NEU** **299 Miang Kam € 18**

Pfefferblätter - zum Selberfüllen –

mit Kokos, Ingwer, getrocknete Gewürzshrimps, Limetten, Erdnuss

und Tamarinden-Palmsaft-Topping

## „Asian light cuisine“ Starters

### **623 Gyoza Trilogie € 18**

Japanische Nudeltaschen gefüllt mit Seafood, Gemüse und Hühnchen

dazu Algen-Gurken Salat und Ponzu Dip

### **317 Maguro Tatar € 23.5**

Fein gehacktes Thunfisch Loin -pikant mariniert- mit Rogen vom fliegenden Fisch

Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam, Avocado

### **NEU 308 Satay Thai Gai € 15**

Gegrillte Hühnchen Spieße (5 Stk.) mit Curry-Erdnuss Sauce

und kleinem Gurken-Schalotten Salat

### **318 Ossuzuguri € 25**

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs

Kaiware-Sprossen, Shiso-Blätter & Wasabi-Sesam Sauce

### **303 Tataki Trio € 25.5**

Tatar von Lachs, Beef und Tuna mit Wasabi und Siracha-Mayonnaise

### **NEU** **302 Pink Summerrolls € 17.5**

Erfrischende Vietnamesische 5-Kräuterrollen (5 Stk.)

mit Tigerprawns, in Drachenfrucht-Tapioka Crepe, dazu Hoi-Sin Palmsaftdip

### **Fleischlos** **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab April 2022- alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Thai Starters

 **309 Poh Piard Thord** €11

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

 **449 Panko Garnelen** € 24

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

 **166 "Bu Nim" Softshellcrab** € 26

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

**NEU 316 Beef Tataki** € 23

Spiced Beef Tatar mit Kimchi Note, dazu Tapioka-Sesam Wavers  
und knusprige Reiswaffeln

**SPECIAL**  **480 "Goi Pla O Sod"** € 22

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

## Bestes aus Thailands Salatküche -Vorspeisensalate

**VERY THAI**   **360 Som Tam** € 19.5

Pikanter Salat von grüner Papaya -im Mörser zubereitet-  
mit frischem Chili und „dried shrimps“

  **984 Yum Hoy Shell Wun Sen** € 21

Jakobsmuscheln in Limetten-Chili Marinade mit Glasnudeln

 **592 Yum Ped** € 18.5

Entensalat mit Streifen von grüner Mango, in Limetten-Chili-Koriander Marinade

 **305 Larb Gai** € 14.8

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

  **306 Yum Wun Sen** € 17.5

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

## Mangostin Soup Selection

**181 Gaeng Jeud Wun Sen** € 8.5

Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch

**312 Tom Kha Gai** € 9.5

Samtige Galgant-Kokosmilch Suppe mit Hühnchen und Austernpilzen

 **342 "Mangostin Lobster Bisque"** € 12

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** € 8

"Nippon"

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

 **Fleischlos**  **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab April 2022- alle anderen Karten sind somit obsolet.

## Vom Grill

**NEU 331 US Ribeye Steak (ca. 250g) € 52**

Vom Grill, serviert mit Röstpfeffersauce, Tamarinden-Chilidip  
gemischtem Salat an Sesamdressing und fried rice

**460 Mangostin Surf and Turf € 58**

Angus Beef Filet 150g mit ½ Hummer  
Gemüse aus dem Wok, Shiitake Pilze und Fried Rice

 **340 „Lobster Ba Mee“ € 38**

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

 **985 Ganzer Hummer vom Grill € 69**

mit frischen Bamee Nudeln, Gemüse und Lobster Sauce

 **685 Dorade Royale im Ganzen gegrillt € 58**

Seacatched in France, ca. 800g  
mit Thai-Kräutern und roter Curry-Kokos Sauce

 **337 Pla O Yarng € 35**

Gegrilltes Thunfischsteak ca. 250g (aus kontrolliertem Fang)  
Empfohlene Garstufe medium  
mit Wok Gemüse und Prik Thai-Dam Pfeffersauce und Fried Rice

**NEU**  **345 Gegrillter Atlantik Kalmar € 35**

ca. 200g  
mit „Nam Chqo“ spicy Thai Tamarinden-Kräuter Dip und Fried Rice

**NEU 395 Nuat Pla Muk Yaak € 38**

Oktopus vom Grill mit Yum Wun Sen -Glasnudelsalat  
und pikantem Prik Nam Pla-Chili Dip

## SPECIALS auf Vorbestellung

mind. 48 h vorher

**Peking-Ente im Menü (ab 4 Personen) p. P. 48 €**

Hot & Sour Soup, Knusperhaut in Crêpes,  
Entenfleisch mit Gemüse und Bamee Nudeln, fruchtiges Dessert

**NEU 596 Viêtnamese Phở Bo € 58**

BIG BOWL - Reisnudelsuppe mit 100g sliced Kobe Beef und asiatischen Kräutern

**NEU 255 „Mu Han“ (für 4-6 Personen) € 180**

Knuspriges Milchferkel mit Palo Sauce, Pak Choi 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

## 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** € 25.5

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

**352 Entenbrust Teriyaki** € 25.5

Rosa gebratene Entenbrust mit “Sake infused“ Gemüse und Jasminreis

**481 Bamee Pat Ped** € 19.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

## SPECIAL

**330 Sukiyaki "for two"**

**Japanisches Nationalgericht als gesellige Köstlichkeit** pro Person € 65  
zum "selber kochen" am Tisch (mit Anleitung vom Service)

mit ca. 200g. Kobe Beef  
Gemüse, Edelpilze, Shirataki Nudeln und Tofu

## Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet.

**NEU** 🌿 **435 Coconut Lobster Curry** € 39

Junge Thai Kokosnuss, gefüllt mit Thai Curry vom ½ Hummer, dazu Fried Rice

🌶️ **606 Curry Trilogie** € 28.5

Geang Kua Gung, Massaman Curry vom Huhn & Geang Keow Pak Tofu

🌶️🌿 **333 Geang Kua Gung** € 28.5

Roter Garnelencurry mit Duftmango

🌶️ **334 Geang Gai** € 18.5

Roter Hühnchencurry mit Ananas und Kirschtomaten

**332 Massaman Nua** € 23.5

Milder Thai-Curry vom Beef mit Tamarinde, Kartoffelwürfeln, Röstschalotten und Lotussamen

🌶️ **504 Geang Ped Pet Yarng** € 22.5

Roter Entencurry mit Ananas und Kirschtomaten

🌶️🌿 **450 Geang Keow Pak Tofu** € 16.5

Grüner Gemüsecurry mit Premiumtofu

🌶️🌿 **630 Geang Panaeng Tofu** € 16.5

Panaeng Curry mit gebackenem Premium Tofu und gehackten Erdnüssen

**Zu allen Thai Curries servieren wir Duftreis.**

## Wok Classics

🌿 **939 Sen Lek Pat Talay** € 29.5

Gebratene Reismudeln mit Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und Gemüse

🌶️ **347 Nua Pat Prik** € 38

Das pikanteste Gericht im Haus:

Geschnetzeltes Filet vom Angus Rind aus dem Wok mit wildem Finger Ingwer, rotem Thai Sambal und frischem Pfeffer dazu Duftreis

**348 Nua Nam Man Hoi** € 24.5

Geschnetzelte Angus Rinderhuf 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** € 18.5

Hühnchenfleisch mit Cashewkernen, knackigem Gemüse und Duftreis

🌶️ **474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 18.5

Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce mit Jasminreis

**361 Ba Mee Chicken** € 16.5

Stir-fried Mendake Nudeln mit Hühnchenfleisch und Gemüse

🌿 **353 Sen Lek Pat Thai** € 19.5

Reismudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süßsaurer Tamarindensauce

🌿 **Fleischlos** 🌶️ **Pikant**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab April 2022- alle anderen Karten sind somit obsolet.

## **Fleischlose Highlights / Beilagen**

### **NEU 986 Nippon Risotto € 22**

Mit Miso & Keizo-Algenmix, dazu gegrillte Korea Saitlinge und Teriyakisauce

### **320 Sunomono € 11**

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

### **366 Wok Gemüse € 14.5**

Erlesenes Thai Gemüse und Edelpilze in Sojaglasur dazu Duftreis

### **370 Pak Choi € 14.5**

Knackiger, junger Senfkohl in Sojaglasur dazu Duftreis

### **982 Bamee Pat Pak € 14.5**

Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

### **NEU 988 Tofu Luk Kuoi € 15**

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

## **Sweets & Exotic Fruits**

### **472 Banana Spring Rolls € 12**

Knusprig gebacken  
mit Zitronengras-Karamell Dip und Sorbet

### **488 Warmes Passionsfrucht-Topfen Soufflée € 13**

gestürzt auf Fruchtagout mit Yuzu Sorbet

### **464 Schokoladentrüffel € 9.5**

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

### **390 Edel Mango € 11.5**

mit coconut sticky rice

### **461 Sorbet & Eis € 12**

Hausgemachte Sorbet und Eiskreationen

### **399 Früchtespieße € 13**

mit Orangenschokolade zum Dippen

### **490 Edel Früchte Pavlova € 13**

mit Passionsfrucht Sorbet, Vanillesahne und Edel Früchten

### **471 Floating Island € 13**

Safran Nocken und Mango Sorbet auf echter Vanillesauce

### **NEU 393 Schoko-Nougat Terrine € 13.5**

auf Früchte Coulis  
mit hausgemachten Zitronengras-Lassi Eis

## **Liquid desserts...**

**624**

### **Tequila Dulce**

Tequila  
Cacao Likör  
Kokoscreme  
Milch  
€ 10.8

**626**

### **Sweet Tangerine**

Pisco Mandarinenlikör  
Milchschokolade Sahne  
frischer Orangensaft  
€ 10.8

**627**

### **Batida di Maracuja**

Cachaca  
Limone  
Kokosmilch  
Maracuja  
€ 12.5



## Sushi

<b>NEW</b>		<b>CROSS OVER MAKI ROLLS á 8 Stück</b>	€
1016	□	<b>HIGH ON THAI</b> Tuna   green papaya   sweet tamarind   coconut   Reisflocken   Siracha-Chili Majo	10
1017	□	<b>BOLLYWOOD</b> Garnelen   Madrocascurry-Majo   Mango   spicy Papadumlinsemantel	10
1018	□	<b>FRENCH CONNECTION</b> Foie Gras   Apfel   Sauternes-Teriyaki   crispy Schalotten coating	16
1019	□	<b>ABBA MANIA</b> Graved Lachsstreifen   Honig   Senf   Gurke   fresh dill coating	10
1020	□	<b>LATIN LOVERS</b> Garnele   Avocado-Guacamole   cilantro   crispy black quinoa coating	11
1021	□	<b>VEGAN HERBAL</b> Koriander   Basilikum   Rettich   Gurke   Humus   crispy sesame coating	9
		<b>JP's Sushi Innovations</b>	€
321	□	<b>Angus Beef Filet Nigiri</b> (4 Stk.) mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	22
322	□	<b>Crispy Duck Roll</b> - 6 Stk. Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln   Gurke   Peking-Enten-Dip <sup>3</sup>	12
323	□	<b>Ebi Panko Roll</b> - 8 Stk. Garnelen in Panko Panade   Gurke   Wasabi Mayonnaise <sup>3,5</sup>	12.5
324	□	<b>Lobster Sushi</b> - Variation vom 1/2 frischen Maine Lobster Nigiri vom 1/2 Lobster   California Roll   Sunomono Algen Salat <sup>3</sup>	38
363	□	<b>Crispy Softshell Crab Roll</b> 6 Stk. <sup>3</sup> Knusprige Krabbe   Avocado   Wasabi Mayonnaise <sup>3,5</sup>	19.5
506	□	<b>Master Roll</b> 8 Stk. (Mit dieser Maki Rolle wurden wir "German Champions") Tuna & Lachs   Knusper Reis Flocken coating <sup>3</sup>   Honig-Miso-Sauce	10
		<b>MAKI SUSHI &amp; INSIDE OUT Roll á 6 Stück / 8 Stück</b>	€
2200	□	<b>Tekka Maki</b> – Thunfisch in Nori Alge <sup>3</sup>	6.9
2124	□	<b>Negi-Toro Maki</b> – marmorierter Thunfisch   Frühlingzwiebeln in Nori Alge <sup>3</sup>	8.8
2206	□	<b>Sake Maki</b> – Lachs in Nori Alge <sup>3</sup>	5.8
2125	□	<b>Philadelphia Roll</b> – Lachs   cream cheese   black sesame coating <sup>3</sup>	7.5
2126	□	<b>Waikiki Roll</b> – Garnelen   Papaya   coconut coating <sup>3</sup>	9.5
2123	□	<b>Alaska Roll</b> – Lachs   Avocado   sesame coating <sup>3</sup>	7.5
2204	□	<b>California Roll</b> – Crabmeat   Avocado   Tobikko coating <sup>3,6</sup>	11
2130	□	<b>Spicy Tuna Roll</b> – pikantes Thunfisch Tatar   Tobikko coating <sup>3</sup>	12
		<b>VEGETARIAN ROLL</b>	€
2120	□	<b>Avocado Maki</b> – Avocado in Nori Alge <sup>3</sup> (6 Stk.)	4.8
2201	□	<b>Kappa Maki</b> – Gurke in Nori Alge <sup>3</sup> (6 Stk.)	4.2
2202	□	<b>Oshinko Maki</b> – mariniertes japanischer Rettich in Nori Alge <sup>3,4</sup> (6 Stk.)	4.5
2203	□	<b>Kanpyo Maki</b> – marinierte japanische Wintermelone in Nori Alge <sup>3</sup> (6 Stk.)	4.5
2207	□	<b>Futo Maki</b> – Kanpyo   Oshinko   Gurke   Avocado   Tamago in Nori Alge (6 Stk.)	8.5
2131	□	<b>Koma Age Maki</b> – Spinatsalat   sesame coating <sup>3</sup> (8 Stk.)	4.8
2136	□	<b>Avocado Philadelphia Maki</b> – Avocado   cream cheese   sesame coating (8 Stk.)	5.4
		<b>TEMAKI HANDROLL – 1 Stück</b>	€
2106	□	<b>Spicy Tuna Temaki</b> – pikantes Thunfisch Tatar   Tobikko <sup>3</sup>	8
2107	□	<b>Negi Toro Temaki</b> – marmorierter Thunfisch <sup>3</sup>	9.5
2129	□	<b>Sake Temaki</b> – Lachsfilet <sup>3</sup>	6.5
2128	□	<b>Alaska Temaki</b> – Lachs   Avocado   Sesam <sup>3</sup>	6.5
2205	□	<b>Waikiki Temaki</b> – Garnelen   Papaya   Kokosflocken <sup>3</sup>	6.5
2127	□	<b>California Temaki</b> – crabmeat   Avocado   Tobikko <sup>3</sup>	8.5

		€
<b>NIGIRI SUSHI pro 1 Stück</b>		
2100	<input type="checkbox"/>	<b>Maguro</b> - Thunfischfilet <sup>5</sup> 5.5
2101	<input type="checkbox"/>	<b>Toro</b> – marmorisiertes Thunfischfilet <sup>5</sup> 7
2102	<input type="checkbox"/>	<b>Sake</b> - Lachsfilet <sup>5</sup> 4.5
2103	<input type="checkbox"/>	<b>Ika</b> – Tintenfisch <sup>5</sup> 3.5
2104	<input type="checkbox"/>	<b>Ebi</b> – gegarte Garnele <sup>5</sup> 4.8
2105	<input type="checkbox"/>	<b>Tako</b> - Octopus <sup>5</sup> 3.5
2108	<input type="checkbox"/>	<b>Avocado</b> - Avocadofilet 2.9
2109	<input type="checkbox"/>	<b>Hamachi</b> – jap. Kingfish <sup>5</sup> 4.9
2110	<input type="checkbox"/>	<b>Angus Beef Filet</b> – rosa gebratenes beef filet <sup>3,5</sup> 5.5
2111	<input type="checkbox"/>	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel <sup>5</sup> 5.5
2122	<input type="checkbox"/>	<b>Hokkigai</b> – japanische Surfmuschel 4.5
2113	<input type="checkbox"/>	<b>Ikura</b> – Lachskaviar <sup>5</sup> 4.5
2114	<input type="checkbox"/>	<b>Tobikko</b> – Flugfischkaviar <sup>3,5,6</sup> 4.5
2116	<input type="checkbox"/>	<b>Tamago</b> – Eier-Soy-Omelette <sup>3,5</sup> 3.2
2117	<input type="checkbox"/>	<b>Saba</b> – Makrele <sup>5</sup> 3.9
2118	<input type="checkbox"/>	<b>Unagi</b> – gegrillter Flussaal <sup>5</sup> 5.9
2119	<input type="checkbox"/>	<b>Ama Ebi</b> – arktische Tiefseegarnelen <sup>5</sup> 4.9
2121	<input type="checkbox"/>	<b>Zuwaigani</b> – Krebsfleisch <sup>3,5</sup> 6.5
		€
<b>SASHIMI 4 Stück</b>		
2215	<input type="checkbox"/>	<b>Maguro</b> – Thunfischfilet 16
2216	<input type="checkbox"/>	<b>Hamachi</b> – jap. Kingfish 16
2210	<input type="checkbox"/>	<b>Toro</b> – marmorisiertes Thunfischfilet 20
2217	<input type="checkbox"/>	<b>Unagi</b> – gegrillter Flussaal 16
2211	<input type="checkbox"/>	<b>Sake</b> – Lachsfilet 12
2219	<input type="checkbox"/>	<b>Saba</b> – Makrele 9
2221	<input type="checkbox"/>	<b>Tako</b> – Octopus 10
2220	<input type="checkbox"/>	<b>Ika</b> – Tintenfisch 10
2222	<input type="checkbox"/>	<b>Ama Ebi</b> – arktische Tiefseegarnelen 12
2223	<input type="checkbox"/>	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel 16
		€
<b>SUSHI CLASSIC SETS &amp; SASHIMI SETS</b>		
325	<input type="checkbox"/>	<b>EDO</b> <sup>2,3,5</sup> Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia   gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke 24
326	<input type="checkbox"/>	<b>SUMIDA</b> <sup>3,5,6</sup> Je 1 Stück Nigiri von Sake, Hamachi, Maguro und Ebi Garnele dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Tobikko 34
328	<input type="checkbox"/>	<b>Yoshiwara</b> <sup>5,6</sup> <b>für 2 Personen € 110   jede weitere Person € 55</b> 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"/>	<b>SASHIMI SALADA</b> Je 3 Stk. von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Avocado und Miso Honig Sauce, Limetten und Tobikko <sup>6</sup> 34
770	<input type="checkbox"/>	<b>SASHIMI VARIATION</b> 16 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood 39
740	<input type="checkbox"/>	<b>CHIRASHI SUSHI</b> Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko, Tamago und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe <sup>3</sup> 34
<b>EXTRAS</b>		
2208	<input type="checkbox"/>	<b>Gari</b> – eingelegter Ingwer <sup>4</sup> 3
2209	<input type="checkbox"/>	<b>Wasabi</b> – grüner japanischer Meerrettich (Paste) 1
2133	<input type="checkbox"/>	<b>Fresh Wasabi</b> – frisch geriebener japanischer grüner Rettich 6