

SUSHI CLASSICS Vier Sushi Sets für Sie komponiert!

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | 325 Edo – Nigiri vom Lachs, Thunfisch und Sepia
mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado,
Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich
und Kappa-Gurkenrolle
1 2 3 | € 18,50 |
| <input type="checkbox"/> | 326 Sumida – 4 Stück Premium Sushi vom Hamachi,
Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel,
dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebs-
fleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar
3 | € 21,00 |
| <input type="checkbox"/> | 327 Asakusa – 8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen
von Kingfish-Tuna, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar,
dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam
3 | € 29,50 |
| <input type="checkbox"/> | 328 Yoshiwara – Tête-à-Tête Karussell
10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish
und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der
Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und
Ama Ebi-Tiefseeegarnelen, ergänzt von einer California
Rolle und Makirolle mit pikantem Thunfischtartar
ab 2 Personen, Preis pro Person
3 | € 38,50 |



Sushi à la carte täglich von 11.30 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr.
Alle Preise sind Inklusivpreise. Karte gültig ab Februar 2011.

- 1 Kürbistreifen eingelegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säurungsregulator E327, E170
2 Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe E202, Süßstoff E950, Farbstoff E102
3 Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse
herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten
4 Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süßstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222
5 Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133



COCKTAILS – BANKETTS – CATERING SERVICE – EVENTS
GESCHÄFTSSESSON – TAKE HOME – GESCHENK GUTSCHEINE
KOCH- & COCKTAILKURSE – BUSINESS LUNCH BUFFET
SAMSTAGS LUNCH BUFFET – SONNTAGS BRUNCH
FÜR KINDER: FAMILY BUFFET

NIGRI SUSHI

<input type="checkbox"/>	2100 Maguro – Thunfischfilet	€ 4,20
<input type="checkbox"/>	2109 Hamachi – junger Gelbschwanzthunfisch	€ 4,80
<input type="checkbox"/>	2101 Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	€ 4,80
<input type="checkbox"/>	2118 Unagi – gegrillter Flussaal	€ 4,70
<input type="checkbox"/>	2102 Sake – Lachsfilet	€ 3,10
<input type="checkbox"/>	2108 Tai – Meerbrasse	€ 3,20
<input type="checkbox"/>	2117 Saba – Makrele	€ 2,60
<input type="checkbox"/>	2103 Ika – Tintenfisch	€ 2,70
<input type="checkbox"/>	2105 Tako – Octopus	€ 2,50
<input type="checkbox"/>	2104 Ebi – Garnele, gegart	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2119 Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2115 Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks	€ 2,40
<input type="checkbox"/>	2121 Zuwaigani – Snow Crab - Krebsfleisch	€ 4,70
<input type="checkbox"/>	2111 Hotategai – Jakobsmuschel	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2122 Hokkigai – japanische Surfmuschel	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2113 Ikura – Lachskaviar	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2114 Tobiko – Flugfischkaviar	€ 3,90
<input type="checkbox"/>	2116 Tamago – Eier-Soy-Omelette	€ 2,10
<input type="checkbox"/>	2110 Tataki – „Beef Filet“	€ 3,60

MAKI SUSHI 1 Rolle à 6 Stk.

<input type="checkbox"/>	2200 Tekka Maki – Thunfischrolle ³	€ 5,80
<input type="checkbox"/>	2124 Negi-Toro Maki – Thunfisch Tataki Rolle ³	€ 6,10
<input type="checkbox"/>	2206 Sake Maki – Lachsrolle ³	€ 4,90
<input type="checkbox"/>	2125 Philadelphia Roll – Lachs & Cream Cheese ³	€ 5,60
<input type="checkbox"/>	2126 Waikiki Roll – Garnelen & Papaya ³	€ 6,60
<input type="checkbox"/>	2123 Alaska Roll – Salmon, Avocado, Sesam ³	€ 5,90
<input type="checkbox"/>	2204 California Roll – Krebsfleisch, Tobiko, Avocado ³	€ 8,60
<input type="checkbox"/>	2130 Spicy Tuna Maki – pikantes Thunfisch Tartar ³	€ 8,20

VEGGIE SUSHI 1 Rolle à 6 Stk.

<input type="checkbox"/>	2120 Avocado Maki – im Noriblatt ³	€ 3,60
<input type="checkbox"/>	2201 Kappa Maki – Gurkenrolle ³	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2202 Oshinko Maki – japanischer marinierter Rettich ³	€ 3,50
<input type="checkbox"/>	2203 Kanpyo Maki – japanische marinierte Wintermelone ³	€ 3,70
<input type="checkbox"/>	2207 Futo Maki – Shiitake, Gurke, Omelette & Gemüse ³	€ 7,90
<input type="checkbox"/>	2131 Koma Age Maki – Spinat Sesam Rolle ³	€ 4,40

TEMAKI-HAND ROLL

<input type="checkbox"/>	2106 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte ³	€ 6,10
<input type="checkbox"/>	2107 Negi-Toro Temaki – Thunfisch Tataki ³	€ 6,50
<input type="checkbox"/>	2129 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet ³	€ 4,80
<input type="checkbox"/>	2128 Alaska Temaki – Salmon, Avocado, Sesam ³	€ 5,50
<input type="checkbox"/>	2205 Waikiki Temaki – Garnelen & Papaya ³	€ 5,70
<input type="checkbox"/>	2127 California Temaki – Krebsfleisch, Tobiko, Avocado ³	€ 6,50

SPECIAL

<input type="checkbox"/>	770 Sashimi Special – Sashimi Variation, 14 Stück ausgesuchtes Seafood	€ 29,50
<input type="checkbox"/>	740 Chirashi Sushi – mixed Sashimi auf Sushi Reis begleitet mit einer heißen Miso Suppe	€ 25,50

JP's SUSHI INNOVATIONS

<input type="checkbox"/>	321 US Beef Filet Nigiri – mit Teriyaki Black Pepper Dip, 4 Stück	€ 18,00
<input type="checkbox"/>	322 Crisp Duck Roll – knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking Enten Dip	€ 8,50
<input type="checkbox"/>	323 Ebi Tempura Maki Roll – Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise	€ 10,50
<input type="checkbox"/>	324 Lobster Sushi – Variationen vom halben frischen Maine Lobster	€ 35,00

EXTRA

<input type="checkbox"/>	2208 Gari – eingeleger Ingwer ⁴	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	2209 Wasabi – grüner japanischer Meerrettich ⁵	€ 1,00