

The logo for Tati is a large, elegant, black cursive script. The word 'Tati' is written in a fluid, flowing style with a prominent loop at the top of the 'T' and a long, sweeping tail that extends to the right.

JAPANESE & VIETNAMESE DINING

Alle unsere Gerichte,
werden erst bei Bestellung zubereitet,
weshalb es zu längeren Wartezeiten führen kann.
Wir bitten Sie dafür vielmals um Verständnis..

Kartenzahlung ab 20,00 €

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.

A smaller version of the 'Tati' logo, featuring the same elegant cursive script as the main logo above.

STARTER WARM



11	<u>NEM THIT</u> ^{A,B,C,H} Frühlingsrollen mit fein gehacktem Hühnchenfleisch, Garnelen, Morcheln, Karotten, Shiitake Pilze und Glasnudeln, dazu Chili-Limetten-Dip <i>homemade springrolls filled with minced chicken and crabs, morels, carrots and shiitake mushrooms with chili-lime-dip</i>	8,00
12	<u>THIT GA QUE</u> ^E hausgemachte Hühnchen-Saté am Spieß mit Erdnuss Dip <i>homemade chicken-satay with peanut sauce</i>	7,50
13	<u>WANTAN CHIEN</u> ^{C,G,F} knusprige Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen, mit Süß-Sauer-Sesam Dip <i>homemade deep-fried dumplings filled with chicken and shrimps sweet-sour-sesam dip</i>	7,50
14	<u>GYOZA</u> ^{G,F} gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse <i>japanese dumplings filled with chicken and vegetables</i>	6,50
15	<u>SIU MAI</u> ^{C,G,F} gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen <i>steamed dumplings filled with pork and shrimps</i>	5,00
16	<u>HA CAO</u> ^{C,G,F} gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen <i>steamed dumplings filled with shrimps</i>	5,00
33	<u>GYOZA CHAY</u> ^{G,F}  gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse <i>steamed dumplings with vegetables</i>	5,00
23	<u>DUMPLINGS MIX</u> ^{C,F,G} Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay <i>mixed dumplings: Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay</i>	7,50
17	<u>NEM CHAY</u> ^{G,F}  hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse dazu Süß-Sauer-Sesam Dip <i>homemade springrolls with vegetables and sweet-sour-sesam dip</i>	7,00
18	<u>EDAMAME</u>  ganze Schoten Sojabohnen mit Meersalz <i>soybeans with seasalt</i>	5,50

19	<p><u>COCO SUP TOM</u>^D</p> <p>Kokosmilch Suppe mit Garnelen, Ananas, Pilzen, Dill und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>)</p> <p><i>spicy coconut soup with shrimps, pineapples, mushrooms, dill and scallions</i></p>	8,50
39	<p><u>COCO SUP GA</u>^D</p> <p>Kokosmilch Suppe mit Hühnchenbrustfilet, Ananas, Pilze, Koriander und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>)</p> <p><i>spicy coconut soup with chicken, pineapples, mushrooms, coriander and scallions</i></p>	7,50
49	<p><u>COCO SUP RAU</u>^D</p> <p>Kokosmilch Suppe mit Gemüse, Ananas, Koriander und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>)</p> <p><i>spicy coconut soup with vegetables, pineapples, coriander and scallions</i></p>	6,50
34	<p><u>CANH CHUA CA</u></p> <p>Fischfond-Suppe mit Lachs, Kirschtomaten, Pilze, Ananas, zartem Tofu, Dill, Frühlingszwiebeln</p> <p><i>soup with salmon, tomatoes, pineapples, mushrooms, tofu, dill, scallions</i></p>	8,50
20	<p><u>MISO-SUPPE</u> </p> <p>japanischer Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln</p> <p><i>japanese tofu, seaweed, scallions</i></p>	5,50
21	<p><u>SOFTSHELL CRAB</u>^G</p> <p>Butterkrebis in einer knusprigen Panade und Frühlingszwiebeln mit hausgemachtem Dip</p> <p><i>coated softshell crab with homemade dip</i></p>	11,00
22	<p><u>JAKOBSMUSCHELN</u> (3Stk.)</p> <p>Jakobsmuscheln verfeinert mit Frühlingszwiebeln</p> <p><i>scallops seasond with scallions</i></p>	14,00
41	<p><u>TOM COM</u>^G</p> <p>Black Tiger Garnelen umhüllt in grünem Reis mit Mango-Chili-Limetten-Dip</p> <p><i>black tiger shrimps coated in green rice with mango-chili-lime dip</i></p>	9,80
26	<p><u>RAU MUONG XAO</u>^B</p> <p>Wasserspinat angebraten mit Knoblauch</p> <p><i>water spinach with garlic</i></p>	8,00
42	<p><u>BO LA LOT</u>^B</p> <p>mariniertes Rindfleisch gewickelt in Bettelblätter</p> <p><i>marinated beef in betel leaves</i></p>	8,00

STARTER / COLD

24	<u>GOMA WAKAME</u> ^{F,H}  Seealgensalat mit Sesam <i>seaweed salad with sesam</i> ²⁴	7,00
25	<u>GOI XOAI</u> ^B Mangosalat, rote Zwiebeln, Koriander, knuspriger Fisch mit hausgemachtem Dressing <i>mango salad, red onions, coriander, crispy fish, homemade dressing</i>	9,00
35	<u>NOM SU HAO</u> ^E  eingelegter Kohlrabi und Karotten mit Shiso und Erdnüssen <i>cabbage turnip and carrots with shiso and peanuts</i>	6,50
36	<u>GOI MIEN BO</u> ^B Glasnudelsalat, Rindfleisch, rote Zwiebeln, Gurken, Koriander <i>vermicelli, beef, red onions, cucumber, coriander</i>	9,50
27	<u>GOI CUON TOM</u> ^{E,G} Reispapier-Mantel mit Tempura Garnelen, Reisnudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Soße und Chili-Limetten-Dip <i>rice paper rolls with tempura shrimps, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce and chili-lime-dip</i>	8,00
28	<u>GOI CUON GA</u> ^E Reispapier-Mantel mit Hähnchenbrustfilet, Reisnudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Soße <i>rice paper rolls with chicken, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso peanut sauce</i>	7,60
29	<u>GOI CUON DAU PHU</u> ^{E,H}  Reispapier-Mantel mit zarten Tofu Reisnudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Soße <i>rice paper rolls with tofu, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce</i>	7,60
37	<u>HORENSO AKACHAN</u> ^F  Babyspinat in Miso-Sesam-Dressing <i>baby spinach with miso-sesam-sauce</i>	7,50

13,50

30	<p><u>SAKE CARPACCIO</u> 5 Feuer-Lachsscheiben in Ponzu Dressing, Tobiko, Schnittlauch <i>5 flambéed salmon in ponzu sauce, tobiko, chives</i></p>	
31	<p><u>GEMISCHTES TATAR^A</u>  Tatar aus Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Mango, Dill, Kürbis- und Pinienkernen <i>tartar from salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, dill, pumpkin seeds, pine nuts</i></p>	18,00
40	<p><u>TUNA TATAR^A</u>  Tatar aus Thunfisch, verfeinert mit Limettenblätter <i>tuna tartar seasoned with lime leaves</i></p>	15,50
38	<p><u>GOI DU DU^{B,E}</u> grüner Papaya Salat, Garnelen, geröstete Erdnüsse, Koriander <i>green papaya salad with shrimps, peanuts and coriander</i></p>	12,00
32	<p><u>GEMISCHTE VORSPEISEN (kalte & warme) ab 2 Personen</u> Nem Thit, Thit Ga Que, Wan Tan Chien, Tom Com, Bo La Lot Goi Du Du, Goi Cuon Ga, Goi Xoai <i>mixed warm and cold starters from 2 person</i></p>	25,00/Pers.

REISGERICHTE / RICE

51	<u>BO XAO XA OT</u> ^B 	16,50
	geschnetzeltes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, dazu Reis <i>beef with paprika, onions, scallions, lemongras, rice</i>	
52	<u>RAU MUONG XAO BO</u> ^B	16,50
	Wasserspinat gebraten mit Rindfleisch und Knoblauch, dazu Reis <i>beef with water spinach, garlic and rice</i>	
53	<u>PAKCHOI VIT</u> ^{G,B}	19,50
	Pak Choi gebraten mit Ingwer, dazu knusprige Ente und Reis <i>crispy duck with pak choi, ginger and rice</i>	
54	<u>GA CURRY</u> ^{D,E} 	14,50
	gegrilltes Hähnchenbrustfilet in cremiger Ananas-Kokos-Curry Soße buntes Gemüse, Reis und gerösteten Erdnüsse <i>grilled chicken in creamy coconut pineapple curry, vegetables, peanuts, rice</i>	
54a	<u>VIT CURRY</u> ^{D,E,G} 	19,50
	knusprige Ente, knackiges Gemüse, geröstete Erdnüsse in einer cremigen Ananas-Kokos-Curry-Soße, serviert mit Reis <i>crispy duck in creamy coconut pineapple curry with vegetables, peanuts and rice</i>	
55	<u>GALAC</u> ^{D,E}	14,50
	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Reis in Erdnuss-Soße <i>grilled chicken, vegetables, and rice in peanut-sauce</i>	
56	<u>DAU PHU CURRY</u> ^{D,E,H} 	13,00
	zart gebratener Tofu mit buntem Gemüse in einer cremigen Ananas-Kokos-Curry Sauce mit Erdnüsse und Reis <i>tofu and mixed vegetables in creamy coconut pineapple curry, peanuts and rice</i>	
57	<u>DAU PHU XAO XA OT</u> ^{G,H} 	13,00
	zarter Tofu gebraten mit buntem Gemüse, Zwiebeln und Zitronengras, abgeschmeckt mit Soja-Soße und serviert mit Reis <i>tofu, rice, mixed vegetables with onions and lemongras, seasoned with soysauce</i>	

58	<u>TOM CURRY</u> ^{D,E}  Black Tiger Garnelen, buntes Gemüse, geröstete Erdnüsse, in einer cremigen Ananas-Kokos-Curry Soße, dazu Reis <i>black tiger shrimps, vegetables in creamy pineapple coconut curry with peanuts and rice</i>	19,50
59	<u>RAU XAO VIT</u> ^{G,B} knusprige Ente gebraten mit knackigem Gemüse, verfeinert mit Soja-Soße, dazu Reis <i>crispy duck with mixed vegetables and rice, seasoned with soy sauce</i>	19,50
60	<u>TOM XAO XA OT</u> ^B  Black Tiger Garnelen gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Zitronengras, dazu Reis <i>black tiger shrimps with paprika, onions, scallions and rice, seasoned with lemongras</i>	19,50
61	<u>LACHS TERIYAKI</u> ^{A,G} gegrillter Lachs mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki-Soße, dazu Reis <i>grilled salmon, sugar snap, oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce and rice</i>	21,50
62	<u>TUNA TERIYAKI</u> ^{A,G} gegrillter Thunfisch mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki-Soße, dazu Reis <i>grilled tuna, sugar snap, oyster mushrooms, chinese cabbage and sald with teriyaki sauce and rice</i>	21,50
63	<u>VIT XOAI</u> ^{D,G} knusprige Ente, Gemüse, und Mango in einer cremigen Mango-Kokos-Soße, dazu Reis <i>crispy duck, vegetables, rice and mango in a creamy mango-coconut-sauce</i>	19,50

Beilagen und Extras:

Reis / <i>rice</i>	3,00	gebrater Eierreis mit Gemüse <i>fried rice with egg & vegetables</i>	6,50
Div. Hausgemachte Dips <i>various homemade dips</i>	1,00	gebratene Reisnudeln mit Ei und Gemüse <i>fried rice noodles with egg and vegetables</i>	6,50
Sushi Reis / <i>sushi rice</i>	4,00		



NUDELGERICHTE / NOODLES

- 71 **BUN BO NAM BO**^{B,E,H}  16,00
lauwarme Reismudeln, gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und Chili-Limetten-Soße
lukewarm rice vermicelli, beef with lemongras, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and chili-lime-sauce
- 75 **BUN NEM**^{A,B,C,E}  14,50
Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu lauwarmer Reismudeln, Salat, Koriander, Shiso, Sojasprossen, Erdnüsse und Chili-Limetten-Soße
spring rolls filled with chicken and shrimps with lukewarm rice vermicelli, coriander, salad, shiso, spring sprouts and chili-lime-sauce
- 73 **BUN CHAY**^{E,F,H}  12,00
zart gebratener Tofu mit lauwarmer Reismudeln, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse, und hausgemachten Soßen
soft tofu, lukewarm rice vermicelli, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and homemade sauces
- 74 **UDON XAO BO**^{G,B} 16,50
Udon-Nudeln (Weizennudeln) gebraten mit geschneitztem Rindfleisch und buntem Gemüse
udon noodles with beef and mixed vegetables

GROÙE NUDELSUPPEN | BIG SOUPS

91	<p><u>SHOYU RAMEN</u>^{A,G,H}</p> <p>Weizennudelsuppe auf Soja-Basis mit Pak Choi, Ei, Seetang und Rindfleisch <i>noodles with pakchoi, egg, seaweed and beef on soya base</i></p>	15,00
92	<p><u>MISO RAMEN</u>^{A,G,H}</p> <p>Weizennudelsuppe auf Miso-Basis mit Pakchoi, Ei, Seetang und Tempura-Garnelen <i>noodles with pakchoi, egg, seaweed, tempura shrimps on miso base</i></p>	15,50
	<p><u>PHO BO</u>^B</p> <p>traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen <i>vietnamese noodle soup with beef, coriander, scallions and spring sprouts</i></p>	
93	groÙ/ <i>big</i>	15,00
83	klein/ <i>small</i>	8,80
	<p><u>PHO GA</u>^B</p> <p>traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Hühnchenfleisch, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen <i>vietnamese noodle soup with chicken, coriander, scallions and spring sprouts</i></p>	
94	groÙ/ <i>big</i>	15,00
84	klein/ <i>small</i>	8,80
95	<p><u>UDON CAY</u>^{C,D,G} </p> <p>Udon-Nudeln (Weizennudeln) mit buntem Gemüse, Black Tiger Garnelen und Ananas in Kokos-Curry-Suppe <i>udon noodles with mixed vegetables and black tiger shrimps, pineapple-coconut-soup</i></p>	19,50

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam, G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= scharf

SUSHI MAKI (8 STK. / PCS.)



151	<u>KAPPA</u>  Gurke / <i>cucumber</i>	5,00	152	<u>AVOCADO</u>  Avocado	6,00
153	<u>SAKE MAKI</u> Lachs / <i>salmon</i>	7,50	154	<u>EBI MAKI</u> gekochte Garnelen / <i>cooked shrimps</i>	7,50
155	<u>TEKKA MAKI</u> Thunfisch / <i>tuna</i>	8,00	156	<u>UNAGI MAKI</u> Salzwasseraal mariniert / <i>marinated eel</i>	8,00
157	<u>EBI TEMPURA MAKI</u> ^G Garnelen in knuspriger Panade <i>shrimps in crispy panade</i>	8,00	158	<u>SALMONSKIN</u> gebratene Lachshaut / <i>fried salmonskin</i>	6,00
159	<u>KANPYO</u>  eingelegter Kürbis / <i>pickled pumpkin</i>	6,00	160	<u>KANI MAKI</u> ^{A,B,C,G,H} Surimi*	5,50

SUSHI NIGIRI (1 STK. / PCS.)

161	<u>KASAI MAGURO</u> Feuerthunfisch / <i>flambéed tuna</i>	5,00	162	<u>KASAI SAKE</u> Feuerlachs / <i>flambéed salmon</i>	4,50
163	<u>KASAI HOTATEGAI</u> Feuerjakobsmuscheln / <i>flambéed scallops</i>	4,50	164	<u>WAKAME</u>  Seealgen mit Sesam / <i>seaweed with sesam</i>	3,00
165	<u>SAKE NIGIRI</u> Lachs / <i>salmon</i>	4,20	166	<u>UNAGI</u> Salzwasseraal mariniert / <i>marinated eel</i>	4,80
167	<u>TAMAGO</u> ^A Eierstich / <i>egg sting</i>	3,50	168	<u>MAGURO</u> Thunfisch / <i>tuna</i>	4,80
169	<u>HOTATEGAI</u> Jakobsmuscheln / <i>scallops</i>	4,00	170	<u>EBI NIGIRI</u> gekochte Garnelen / <i>cooked shrimps</i>	4,80
171	<u>IKURA</u> Lachskaviar / <i>salmon caviar</i>	6,00	172	<u>SHIROMI</u> Wolfsbarsch / <i>loup de mer</i>	4,80



*Krebsfleisch Imitat / *ground crab meat*

INSIDE-OUT MAKI (8 STK. / PCS)

		mit Sesam	mit Tobiko
181	<u>HORENSO GOMAAE</u> ^F  Blattspinat mit hausgemachtem Sesamdressing <i>spinach and homemade sesamdressing</i>	6,50	7,50
182	<u>AVOCADO FRISCHKÄSE</u> ^D  Avocado, Frischkäse und Rucola / <i>avocado, cream cheese, rocket</i>	7,50	8,50
183	<u>KAPPA FRISCHKÄSE</u> ^D  Gurke mit Frischkäse / <i>cucumber, cream cheese</i>	6,80	7,80
184	<u>ALASKA</u> Lachs und Avocado / <i>salmon and avocado</i>	8,90	9,90
185	<u>CALIFORNIA</u> ^{A,B,C,G,H} Surimi* und Avocado / <i>surimi and avocado</i>	7,90	8,90
186	<u>HAWAII</u> Thunfisch und Avocado / <i>tuna and avocado</i>	9,80	10,80
187	<u>HOTATEGAI</u> gegrillte Jakobsmuscheln und Rucola / <i>grilled scallops and rocket</i>	9,80	10,80
188	<u>SAKE HIFU</u> ^A gebratene Lachshaut mit Gurken und Mayonnaise <i>grilled salmonskin, cucumber and mayonnaise</i>	8,50	9,50
189	<u>SAKE FRISCHKÄSE</u> ^D Lachs, Frischkäse und Rucola / <i>salmon cream cheese, and rocket</i>	8,80	9,80
190	<u>EBI TEMPURA</u> ^G Tempura-Garnelen und Rucola / <i>tempura shrimps and rocket</i>	8,80	9,80
191	<u>EBIKA</u> ^A Garnelen, Avocado und Mayonnaise <i>cooked shrimps, avocado and mayonnaise</i>	9,20	10,20
192	<u>SAKE MANGO</u> ^D Lachs, Mango und Frischkäse / <i>salmon, mango, cream cheese</i>	8,80	9,80

		mit Sesam	mit Tobiko
193	PAPURIKA ^D  Paprika, Gurken, Lollo Rosso, Frischkäse <i>paprika, cucumber, lollo rosso, cream cheese</i>	6,80	7,80
194	SAKE NEGI ^A Lachstatar, Mayonnaise, Chili, Dill, Gurken <i>salmon tartar, mayonnaise, chili, dill, cucumber</i>	8,50	9,50
195	MAGURO NEGI ^A Thunfischtatar, Chili, Gurke, Limettenblätter und Schnittlauch <i>tuna tatar, chili, dill, cucumber, lime leaves and chives</i>	9,50	10,50
196	SAKE BOGEN ^{A,B,C,G,H}  Surimi*, Gurken und hausgemachte Soße, Schnittlauch, ummantelt mit Lachs und Avocado <i>surimi, cucumber, homemade sauce, chives coated with salmon and avocado</i>		12,00
197	SABOKADO ^D Lachs, Avocado und Frischkäse / <i>salmon, avocado, cream cheese</i>	9,40	10,40
199	SURUDOKU TUNA ^{A,G} Tempura Garnelen, Avocado Chili, Thunfischtatar <i>tempura shrimps, avocado chili, tuna tartar</i>		13,00

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam,
G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere


 = vegetarisch  = vegan

 = leicht scharf  = scharf

JAVI SPEZIAL-SUSHI ROLLEN (5 STK.)

201	<u>OGAWA</u> ^{A,G,D} Garnelen in Tempura– Mantel mit Mango, Avocado und Frischkäse bedeckt mit Feuerlachs <i>tempura shrimps, mango, avocado, cream cheese, coated with flaméed salmon</i>	14,80
202	<u>MATSUDA</u> ^{A,D,G} gebratene Lachshaut, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit gekochten Garnelen, Daikon–Kresse, Tobiko und Reispapier <i>fried salmonskin, avocado, cream cheese, coated with black tiger shrimps, daikon, tobiko and ricepaper</i>	14,80
203	<u>GOTO</u> ^{A,D,G} Mango, Schnittlauch, Frischkäse und gebratene Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs <i>mango, chives, cream cheese, fried salmonskin, coated with flambéed salmon</i>	13,80
204	<u>KONDO</u> ^{A,C,D,G,H} Mango, Surimi*, Frischkäse und Schnittlauch, ummantelt mit Feuerthunfisch <i>mango, surimi, cream cheese, chives, coated with flambéed tuna</i>	14,50
205	<u>MURAKAMI</u> ^{A,B,C,D,G,H} Surimi*, Frischkäse, Gurken, Schnittlauch und Mango, ummantelt mit Lachs und Thunfisch <i>surimi, cream cheese, cucumber, chives, mango, coated with salmon and tuna</i>	14,50
206	<u>SATO</u> ^{A,D,G} Tempura–Garnelen, Frischkäse, Mango, Gurken und Schnittlauch, bedeckt mit Seeaal und Reispapier <i>tempura shrimps, cream cheese, mango, cucumber, chives, coated with seaeel and ricepaper</i>	15,00
207	<u>TANAKA</u> ^{A,G} Butterkrebs, Karotten, Gurken, Chili und Mayonnaise <i>softshell crab, carrots, cucumber, chili and mayonnaise</i>	15,50

JAVI CRISPY ROLLEN | *crispy rolls 5 STK.*)

208	MIYAGI ^{A, B, C, D, G, H} Surimi*, Mango, Avocado, Frischkäse und Lachs in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with surimi, mango, avocado, cream cheese, salmon</i>	13,50
209	HAYASHI ^{A, D, G} Hähnchen, Avocado, Frischkäse und Mango in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with chicken, avocado, cream cheese, mango</i>	12,00
210	GENDA ^{A, D, G} Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Schnittlauch und Frischkäse in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with scallops, avocado, mango, chives, cream cheese</i>	15,00
211	HISAGI ^{A, D, G}  Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Mango und Frischkäse in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with avocado, cucumber, pickled pumpkin, mango, cream cheese</i>	12,00

SUSHI DON (*Sushi bowl*)

226	SAKE DON ^{A, G} Avocado, Lachs, Schnittlauch, Seetang, Sakurakresse, dazu Teriyaki und Mayonnaise auf Sushi-Reisbett <i>salmon, avocado, seaweed, chives, sakura, teriyaki, mayonnaise on rice</i>	21,50
227	TEKKA DON ^{A, G} Thunfisch, Gurken, Schnittlauch, Seetang, Sakurakresse mit Teriyaki-Sauce und Mayonnaise auf Sushi-Reisbett <i>tuna, cucumber, seaweed, chives, sakura, teriyaki, mayonnaise on rice</i>	23,00
228	UNAGI DON ^{A, G} Seeaal, Gurken, Seetang, Sakurakresse mit Teriyaki-Sauce und Mayonnaise auf Sushi-Reisbett <i>seaeel, cucumber, seaweed, sakura, teriyaki, mayonnaise on rice</i>	22,50

SASHIMI (FISCHSPEZIALITÄTEN OHNE REIS)

MAGURO SASHIMI^F

Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Shiso

tuna, goma wakame, avocado, shiso

221	groß/ <i>big</i> (10 Stk. / <i>pcs.</i>)	25,50
121	klein/ <i>small</i> (5 Stk. / <i>pcs.</i>)	16,00

SAKE SASHIMI^F

Lachs, Goma Wakame, Avocado und Shiso

salmon, goma wakame, avocado, shiso

223	groß/ <i>big</i> (10 Stk. / <i>pcs.</i>)	24,50
123	klein/ <i>small</i> (5 Stk. / <i>pcs.</i>)	15,00

224	<u>SAKE KASAI</u> ^{A,F}	24,00
-----	-----------------------------------------	-------

8 Scheiben Feuerlachs, Avocado, Goma Wakame Lachstatar und Shiso

8 slices flambéed salmon, avocado, goma wakame, salmon tatar, shiso

225	<u>GEMISCHTES SASHIMI</u> ^F	25,00
-----	-----------------------------------------------	-------

5 Scheiben Lachs, 5 Scheiben Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Shiso

5 slices salmon, 5 slices tuna, goma wakame, avocado, shiso

220	<u>SASHIMI MORIWASE</u>	34,50
-----	--------------------------------	-------


3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Wolfsbarsch,

3 Jakobsmuscheln, Ama Ebi, Ikura, Tobiko, Shiso


3 slices tuna, 3 slices salmon, 3 slices loup de mer,

scallops, ama ebi, ikura, tobiko, shiso

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam,
G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere

 = vegetarisch

 = vegan

 = leicht scharf

 = scharf


GEMISCHTE SUSHIPLATTEN



- | | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 412 | <p><u>KASHIWA</u></p> <p>8x Alaska Maki mit Tobiko, 8x Lachs Maki, 2x Lachs Nigiri</p> <p><i>8x Alaska with tobiko, 8x salmon maki, 2x salmon Nigiri</i></p> | 19,00 |
| 413 | <p><u>MATSUDO</u>^{ABCGH}</p> <p>Maki: 4x California mit Tobiko, 4x Lachs Maki, 4x Avocado Maki</p> <p>4x Nigiri: (Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Garnelen</p> <p><i>maki: 4x California with tobiko, 4x salmon maki, 4x avocado maki</i></p> <p><i>4x nigiri: (salmon, tuna, loup de mer, shrimps)</i></p> | 19,00 |
| 414 | <p><u>SAITAMA</u>^{ADG} </p> <p>Maki: 4x Papurika, 4x Horenso Gomaee, 4x Avocado, 4x Mango,</p> <p>5x Hisagi Crispy-y Rolle</p> <p><i>maki: 4x papurika, 4x horenso gomaee, 4x avocado, 4x mango,</i></p> | 18,50 |
| 415 | <p><u>KAMAKURA</u>^{ABCDGHI} (für 2 Pers.)</p> <p>Maki: 5x Genda, 8x Sake-Bogen, 8x Thunfisch, 8x Lachs,</p> <p>4x Nigiris: Wolfsbarsch, Garnelen, Thunfisch, Tamago</p> <p><i>maki: 5x Genda, 8x sake—bogen, 8x tuna, 8x salmon</i></p> <p><i>4x Nigiris: loup de mer, shrimps, tuna, eggsting</i></p> | 53,00 |
| 416 | <p><u>NAGASAKI</u>^{ABCGH} (für 3 Pers.)</p> <p>Maki: 8x California mit Tobiko, 4x Lachs, 4x Thunfisch,</p> <p>4x Avocado, 4x Gurken, kleines gemischtes Sashimi</p> <p>8x Nigiri: (2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Garnelen 2x Wolfsbarsch)</p> <p><i>maki: 8x california with tobiko, 4x salmon, 4x tuna, 4x avocado, 4x cucumber</i></p> <p><i>small mixed sashimi</i></p> <p><i>8x nigiri: (2x salmon, 2x tuna, 2x shrimps, 2x loup de mer)</i></p> | 60,00 |
| 417 | <p><u>SHIBUYA</u>^{ABCGH} (für 2 Pers.)</p> <p>Maki: 8x Sake Bogen Maki, 8x Lachs Maki, 8x Alaska mit Tobiko ,</p> <p>4x Nigiri: (2x Lachs, 2x Lachskaviar), 2x Sake-Temaki,</p> <p><i>maki: 8x sake bogen, 8x salmon maki, 8x Alaska with tobiko</i></p> <p><i>4x nigiri: (2x salmon, 2x salmon caviar), 2x salmon temaki</i></p> | 45,00 |
| 418 | <p><u>NAGANO</u>^{ABCDG} (für 3-4 Pers.)</p> <p>Maki: 8x Hawaii mit Tobiko, 8x Ebika mit Tobiko, 5 Genda, 5x Kondo,</p> <p>4x Avocado, 4x Gurken, 4x Lachs, 4x Thunfisch,</p> <p>8x Nigiris: 2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Wolfsbarsch 2x Tamago</p> <p><i>maki: 8x Hawaii with sesam, Ebika with tobiko, 5x Genda, 5x Kondo,</i></p> <p><i>4x avodaco, 4x cucumber, 4x salmon, 4x tuna</i></p> <p><i>8x nigiris: 2x salmon, 2x tuna, 2x loup de mer, 2x eggsting</i></p> | 87,50 |

DESSERTS

901	<p><u>NEM CHUOI</u>^{D,G}</p> <p>Banane umhüllt in Teigmantel, serviert mit Vanilleeis und Früchte <i>banana coated in pastry crust, served with vanilla ice and fruits</i></p>	8,00
902	<p><u>COCO DUA</u>^{D,G}</p> <p>Kokosbällchen gefüllt mit karamellisierten Kokosstreifen, dazu Vanilleeis und Früchte <i>coconut balls filled with caramelized coconut, with vanilla ice and fruits</i></p>	8,00
903	<p><u>CAFÉ VA KEM</u>^D</p> <p>eine Kugel Vanilleeis und Sahne mit Espresso¹ <i>one scoop vanilla ice with whiped cream and espresso¹</i></p>	5,00
904	<p><u>MOCHIEIS</u>^D (ab 2 Kugeln)</p> <p>japanisches Eis (Reismehl –Pralinen gefüllt mit Eiscreme), in den Sorten: Schoko, Erdbeer–Käsekuchen, Kokos, Mango, Matcha, <i>japanese ice: (rice flour filled with ice cram)</i> <i>sorts: chocolate, strawberry–cheesecake, coconut,</i> <i>mango, matcha,</i></p>	3,00/Kugel
	<p><u>versch. EISSORTEN</u>^D</p>	
911	Matcha/ <i>green tea ice</i>	4,00
912	schwarzes Sesam/ <i>black sesam ice</i>	4,00
913	Vanilleeis/ <i>vanilla ice</i>	2,50
905	<p><u>KEM THAP CAM</u></p> <p>grüner Tee Eis, schwarzes Sesameis, Vanilleeis green tea, sesam, vanilla</p>	8,00
906	<p><u>DESSERT MIX ZUM TEILEN</u></p> <p>NEM CHUOI, COCO DUA, KEM THAP CAM <i>desserts for sharing</i></p>	19,50

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam,
G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere

 = vegetarisch  = vegan

 = leicht scharf  = scharf



OFFENE CHAMPAGNER/ CHAMPAGNER

0,1l

MOET&CHANDON BRUT IMPÉRIAL	12,50
VEUVE CLICQUOT BRUT	14,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	18,00

OFFENE WEISSWEINE/ WHITEWINE

0,2l

„KAITUI“ SAUVIGNON BLANC Markus Schneider, Pfalz	10,50
CHARDONNAY Aimery, Languedoc-Roussillon, Frankreich	8,00
RIESLING VDP. Allendorf, Rheingau	7,50
CUSTOZA Cantina di Custoza, Italien	7,50
WEINSCHORLE	5,00

OFFENE ROSÉWEINE

0,2l

MILLET ROSÉ Cotes de Gascogne	7,50
-------------------------------	------

OFFENE ROTWEINE/ REDWINE

0,2l

BLAUER ZWEIFELT Hugl-Wimmer, Poysdorf, Österreich	7,00
TROLLINGER Wilhelm Kern, Württemberg, halbtrocken	7,00
MERLOT Aimery, Limoux, Frankreich	7,50

JAPANISCHE WEINE/ JAPANESE WINE

KAN-SAKE	0,1l	4,50
warmer Reiswein / <i>warm ricewine</i>		
SU-SAKE	0,1l	4,50
kalter Reiswein / <i>cold ricewine</i>		
„UMESHU“ Pflaumenwein		
kalt auf Eis / <i>on the rocks</i>	0,2l	8,00
warm / <i>warm</i>	0,1l	5,00



ASIATISCHE BIERE / ASIAN BEER

SINGHA BIER (thailändisches Bier)	0,33l	5,20
SAIGON BIER (vietnamesisches Bier)	0,33l	5,20
KIRIN BIER (japanisches Bier)	0,33l	5,20
ASAHI BIER (japanisches Bier)	0,33l	5,20

FASS BIERE

AUGUSTINER HELL	0,3l	3,80
	0,5l	4,60
PAULANER WEIßBIER	0,3l	3,80
	0,5l	4,60
RADLER/ RUSSN	0,3l	3,50
	0,5l	4,00

FLASCHENBIERE / BOTTLE BEER

PAULANER WEIßBIER alkoholfrei	0,5l	4,10
PAULANER WEIßBIER leicht	0,5l	4,10
PAULANER WEIßBIER dunkel	0,5l	4,10
PAULANER helles alkoholfrei	0,5l	4,10
WARSTEINER Pils	0,33l	3,90

SOFTDRINKS

COCO-COLA,	0,2l	3,00
Coke ^{1,2,3,4,5} , Coke light ^{1,2,3,4,5,9} , Coke Zero ^{1,2,3,4,5,9} , Fanta ^{1,2,5,7} , Sprite ⁵		
Spezi ^{1,2,5}	0,3l	3,10
	0,4l	3,60
SCHWEPES	0,2l	2,80
Ginger Ale ¹ , Tonic Water ⁸ , Bitter Lemon ^{7,8} Ginger Beer ⁸		
SÄFTE / NEKTARE	0,3l	4,00
Apfel trüb, Maracuja, Johannisbeere, Orange, Mango, Litschi, Guave, Ananas, Rhabarber, Banane, Kirsche, KiBa		
SCHORLEN	0,3l	3,20
	0,4l	3,60



WASSER / WATER

FIORDILINO FRIZZANTE	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
FIORDILINO NATURALE	0,25l	3,00
	0,75l	7,00
TAFELWASSER	0,25l	2,00
	0,50l	4,00

HAUSGEMACHTES / HOMEMADE (MIT CRUSHEDEIS)

CHANH DA Limetten, Minze, Kumquats, brauner Zucker, Soda	6,00
ME DA Tamarinde	5,00
GUNG DA Ingwer, Limetten, Soda	6,00
DAU DA¹ Erdbeer – Basilikum, Soda	5,00
MANGO LASSI¹ Mangopüree, Kokosmilch	5,00
DA QUAT grüne Kumquats, brauner Zucker, Soda	7,00

HEISSGETRÄNKE

INGWERTEE	5,00
frischer Ingwer, Limette, Kumquats, Honig	
ZITRONENGRAS TEE	5,00
frischer Zitronengras, Limette, Kumquats, Honig	
MINZ TEE	5,00
frische Minze und Kumquats	
GRÜNER TEE	4,00
in einer Kanne	
JASMIN TEE	4,00
in einer Kanne	
ESPRESSO^{1,2,D}	2,20
ESPRESSO MACCHIATO^{1,2}	2,50
DOPPEL ESPRESSO^{1,2}	3,80
DOPPEL ESPRESSO MACCHIATO^{1,2,D}	4,10
KAFFEE^{1,2}	2,90
MILCHKAFFE^{1,2,D}	3,60
CAPUCCINO^{1,2,D}	3,60
LATTE MACHIATO^{1,2,D}	3,60
CAFÉ SUA DA^{1,2,D}	5,00
vietnamesischer Kaffee und gesüßte Kondensmilch	
<i>vietnamese coffee with sweetened milk</i>	

Inhaltsstoffe:



1 mit Farbstoff, 2 mit Koffein, 3 Phosphorsäure, 4 Ascorbinsäure, 5 Säuerungsmittel, 6 Ammoniumsulfit-Zuckerulör 7 mit Antioxidationsmittel, 8 Chininhaltig, 9 Süßungsmittel

