

*Tati*




JAPANESE & VIETNAMESE DINING

Kartenzahlung ab 20,00 €

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Tati*  
JAPANESE & VIETNAMESE DINING

## STARTER WARM

11	<p><b><u>NEM THIT</u></b><sup>A,B,C,H</sup> Frühlingsrollen mit fein gehacktem Hühnchen, 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></p>	9,00
12	<p><b><u>THIT GA QUE</u></b><sup>E</sup> hausgemachte Hühnchen-Saté am Spieß mit Erdnuss Dip <i>homemade chicken-satay with peanut sauce</i></p>	9,00
13	<p><b><u>WANTAN CHIEN</u></b><sup>C,G,F</sup> knusprige Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen, mit Süß-Sauer-Sesam Dip <i>homemade deep-fried dumplings filled with chicken and shrimps sweet-sour- sesame dip</i></p>	8,50
14	<p><b><u>GYOZA</u></b><sup>G,F</sup> gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse <i>japanese dumplings filled with chicken and vegetables</i></p>	8,00
15	<p><b><u>SIU MAI</u></b><sup>C,G,F</sup> gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen <i>steamed dumplings filled with pork and shrimps</i></p>	6,00
16	<p><b><u>HA CAO</u></b><sup>C,G,F</sup> gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen <i>steamed dumplings filled with shrimps</i></p>	6,00
33	<p><b><u>GYOZA CHAY</u></b><sup>G,F</sup>  gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse <i>steamed dumplings with vegetables</i></p>	6,00
23	<p><b><u>DUMPLINGS MIX</u></b><sup>C,F,G</sup> Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay <i>mixed dumplings: Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay</i></p>	8,80
17	<p><b><u>NEM CHAY</u></b><sup>G,F</sup>  hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse dazu Süß- Sauer-Sesam Dip <i>homemade springrolls with vegetables and sweet-sour-sesame dip</i></p>	8,00
18	<p><b><u>EDAMAME</u></b>  ganze Schoten Sojabohnen mit Meersalz <i>soybeans with seasalt</i></p>	6,00
26	<p><b><u>RAU MUONG XAO</u></b><sup>B</sup> Wasserspinat angebraten mit Knoblauch <i>water spinach with garlic</i></p>	8,50


19	<p><b><u>COCO SUP TOM</u></b><sup>D</sup></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>	10,00
39	<p><b><u>COCO SUP GA</u></b><sup>D</sup></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>	8,80
49	<p><b><u>COCO SUP RAU</u></b><sup>D</sup> </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>	7,50
34	<p><b><u>CANH CHUA CA</u></b></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>	10,00
20	<p><b><u>MISO-SUPPE</u></b> </p> <p>japanischer Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln</p> <p><i>japanese tofu, seaweed, scallions</i></p>	6,00
21	<p><b><u>SOFTSHELL CRAB</u></b><sup>E</sup></p> <p>Butterkrebis in einer knusprigen Panade und Frühlingszwiebeln mit hausgemachtem Dip</p> <p><i>coated softshell crab with homemade dip</i></p>	12,50
22	<p><b><u>JAKOBSMUSCHELN</u></b> (3Stk.)</p> <p>Jakobsmuscheln verfeinert mit Frühlingszwiebeln</p> <p><i>scallops seasoned with scallions</i></p>	15,50
41	<p><b><u>TOM COM</u></b><sup>E</sup></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>	10,80
42	<p><b><u>BO LA LOT</u></b><sup>B</sup></p> <p>mariniertes Rindfleisch gewickelt in Bettelblätter</p> <p><i>marinated beef in betel leaves</i></p>	9,00
32	<p><b><u>GEMISCHTE VORSPEISEN(kalte &amp; warme) ab 2 Personen</u></b></p> <p>Nem Thit, Thit Ga Que, Wan Tan Chien, Tom Com, Bo La Lot Goi Du Du, Goi Cuon Ga, Goi Xoai</p> <p><i>mixed warm and cold starters from 2 person</i></p>	25,50/Pers.

## STARTER COLD

24	<b><u>GOMA WAKAME</u></b> <sup>E,H</sup>  Seelgensalat mit Sesam/ <i>seaweed salad with sesam</i>	7,00
25	<b><u>GOI XOAI</u></b> <sup>B</sup> Mangosalat, rote Zwiebeln, Koriander, knuspriger Fisch mit hausgemachtem Dressing <i>mango salad, red onions, coriander, crispy fish, homemade dressing</i>	9,50
35	<b><u>NOM SU HAO</u></b> <sup>E</sup>  eingelegter Kohlrabi und Karotten mit Shiso und Erdnüssen <i>cabbage turnip and carrots with shiso and peanuts</i>	7,00
36	<b><u>GOI MIEN BO</u></b> <sup>B</sup> Glasnudelsalat, Rindfleisch, rote Zwiebeln, Gurken, Koriander <i>vermicelli, beef, red onions, cucumber, coriander</i>	9,80
27	<b><u>GOI CUON TOM</u></b> <sup>E,G</sup> Reispapier-Mantel mit Tempura Garnelen, Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss- Dip <i>rice paper rolls with tempura shrimps, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce</i>	8,80
28	<b><u>GOI CUON GA</u></b> <sup>E</sup> Reispapier-Mantel mit Hähnchenbrustfilet, Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Dip <i>rice paper rolls with chicken, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso peanut sauce</i>	8,20
29	<b><u>GOI CUON DAU PHU</u></b> <sup>E,H</sup>  Reispapier-Mantel mit zarten Tofu Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Dip <i>rice paper rolls with tofu, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce</i>	8,00
37	<b><u>HORENSO GOMAE</u></b> <sup>F</sup>  Blattspinat in Sesam-Dressing/ <i>spinach with sesam-sauce</i>	7,80
30	<b><u>SAKE CARPACCIO</u></b> 5 Feuerlachs, Zitrone, Tobiko, Schnittlauch <i>5 flambéed salmon in ponzu sauce, tobiko, chives</i>	14,20
31	<b><u>GEMISCHTES TATAR</u></b> <sup>A</sup>  Tatar aus Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Mango, Dill, Kürbis-und Pinienkernen <i>tatar from salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, dill, pumpkin seeds, pinenuts</i>	19,00
40	<b><u>TUNA TATAR</u></b> <sup>A</sup>  Tatar aus Thunfisch, verfeinert mit Limettenblätter <i>tuna tartar seasoned with lime leaves</i>	16,50
38	<b><u>GOI DU DU</u></b> <sup>B,E</sup> grüner Papaya Salat, Garnelen, geröstete Erdnüsse, Koriander <i>green papaya salad with shrimps, peanuts and coriander</i>	12,80

## G R O ß E N U D E L S U P P E N / B I G S O U P S

---

91	<p><b><u>SHOYU RAMEN</u></b><sup>A,G,H</sup>          Weizennudelsuppe auf Soja-Basis mit Pak Choi, Ei, Seetang und Rindfleisch  <i>noodles with pakchoi, egg, seaweed and beef on soya base</i></p>	17,50
92	<p><b><u>MISO RAMEN</u></b><sup>A,G,H</sup>          Weizennudelsuppe auf Miso-Basis mit Pakchoi, Ei, Seetang und Tempura- Garnelen  <i>noodles with pakchoi, egg, seaweed, tempura shrimps on miso base</i></p>	18,00
	<p><b><u>PHO BO</u></b><sup>B</sup>          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	groß/ <i>big</i>	17,50
83	klein/ <i>small</i>	10,00
	<p><b><u>PHO GA</u></b><sup>B</sup>          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	groß/ <i>big</i>	17,00
84	klein/ <i>small</i>	10,00
95	<p><b><u>UDON CAY</u></b><sup>C,D,G</sup>           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>	23,00

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



= vegetarisch



= vegan



## REISGERICHTE/RICE

51	<p><b><u>BO XAO XA OT</u></b><sup>B</sup> </p> <p>geschnetzeltes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, dazu Reis <i>beef with paprika, onions, scallions, lemongras, rice</i></p>	18,00
52	<p><b><u>RAU MUONG XAO BO</u></b><sup>B</sup></p> <p>Wasserspinat gebraten mit Rindfleisch und Knoblauch, dazu Reis <i>beef with water spinach, garlic and rice</i></p>	18,50
53	<p><b><u>PAKCHOI VIT</u></b><sup>G,B</sup></p> <p>Pak Choi gebraten mit Ingwer, dazu knusprige Ente und Reis <i>crispy duck with pak choi, ginger and rice</i></p>	23,00
54	<p><b><u>GA CURRY</u></b><sup>D,E</sup></p> <p>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></p>	16,50
54a	<p><b><u>VIT CURRY</u></b><sup>D,E,G</sup></p> <p>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></p>	23,50
55	<p><b><u>GA LAC</u></b><sup>D,E</sup></p> <p>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Reis in Erdnuss-Soße <i>grilled chicken, vegetables, and rice in peanut-sauce</i></p>	16,50
56	<p><b><u>DAU PHU CURRY</u></b><sup>D,E,H</sup></p> <p>zart gebratener Tofu mit buntem Gemüse in einer cremigen Ananas-Kokos-Curry Sauce mit Erdnüssen und Reis <i>tofu and mixed vegetables in creamy coconut pineapple curry, peanuts and rice</i></p>	15,00
57	<p><b><u>DAU PHU XAO XA OT</u></b><sup>G,H</sup>  </p> <p>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 soy sauce</i></p>	15,00
58	<p><b><u>TOM CURRY</u></b><sup>D,E</sup> </p> <p>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></p>	23,50
59	<p><b><u>RAU XAO VIT</u></b><sup>G,B</sup></p> <p>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></p>	23,50
60	<p><b><u>TOM XAO XA OT</u></b><sup>B</sup> </p> <p>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></p>	23,50

61	<p><b><u>LACHS TERIYAKI</u></b><sup>A,G</sup></p> <p>gegrillter Lachs mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki-Soße, dazu Reis</p> <p><i>grilled salmon, sugar snap, king oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce and rice</i></p>	23,50
62	<p><b><u>TUNA TERIYAKI</u></b><sup>A,G</sup></p> <p>gegrillter Thunfisch mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki-Soße, dazu Reis</p> <p><i>grilled tuna, sugar snap, king oyster mushrooms, chinese cabbage and sald with teriyaki sauce and rice</i></p>	24,00
63	<p><b><u>VIT XOAI</u></b><sup>D,G</sup></p> <p>knusprige Ente, Gemüse, und Mango in einer cremigen Mango-Kokos-Soße, dazu Reis</p> <p><i>crispy duck, vegetables, rice and mango in a creamy mango-coconut-sauce</i></p>	23,50

### **Beilagen und Extras:**

Reis/ <i>rice</i>	3,20	gebrater Eierreis mit Gemüse <i>fried rice with egg &amp;vegetables</i>	8,20
Div. Hausgemachte Dips <i>various homemade dips</i>	1,00	gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse <i>fried rice noodles with egg and vegetables</i>	8,20
Sushi Reis/ <i>sushi rice</i>	4,80		

## NUDELGERICHTE/NOODLES


71	<p><b><u>BUN BO NAM BO</u></b><sup>B,E,H</sup> </p> <p>gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, dazu lauwarme Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und Chili-Limetten-Soße</p> <p><i>lukewarm rice vermicelli, beef with lemongras, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and chili-lime-sauce</i></p>	17,50
75	<p><b><u>BUN NEM</u></b><sup>A,B,C,E</sup></p> <p>Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu lauwarme Reismudeln, Salat, Koriander, Shiso, Sojasprossen, Erdnüsse und Chili-Limetten-Soße</p> <p><i>spring rolls filled with chicken and shrimps with lukewarm rice vermicelli, coriander, salad, shiso, spring sprouts and chili-lime-sauce</i></p>	16,00
73	<p><b><u>BUN CHAY</u></b><sup>E,F,H</sup> </p> <p>zart gebratener Tofu mit lauwarmen Reismudeln, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und hausgemachten Soßen</p> <p><i>soft tofu, lukewarm rice vermicelli, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and homemade sauces</i></p>	13,80
74	<p><b><u>UDON XAO BO</u></b><sup>G,B</sup></p> <p>Udon-Nudeln (Weizennudeln) gebraten mit geschnetzeltem Rindfleisch und buntem Gemüse</p> <p><i>udon noodles with beef and mixed vegetables</i></p>	18,50



= leicht scharf

= scharf

## SUSHI MAKI (8 STK./PCS.)

151	<b><u>KAPPA</u></b>  Gurke/ <i>cucumber</i>	5,80	152	<b><u>AVOCADO</u></b>  Avocado	6,80
153	<b><u>SAKE MAKI</u></b> Lachs/ <i>salmon</i>	8,50	154	<b><u>EBI MAKI</u></b> gekochte Garnelen/ <i>cooked shrimps</i>	8,50
155	<b><u>TEKKA MAKI</u></b> Thunfisch/ <i>tuna</i>	9,50	156	<b><u>UNAGI MAKI</u></b> Salzwasseraal mariniert/ <i>marinated eel</i>	8,80
157	<b><u>EBI TEMPURA MAKI</u></b> <sup>G</sup> Garnelen in knuspriger Panade <i>shrimps in crispy panade</i>	9,00	158	<b><u>SALMONSKIN</u></b> gebratene Lachshaut/ <i>fried salmonskin</i>	7,00
159	<b><u>KANPYO</u></b>  eingelegter Kürbis/ <i>pickled pumpkin</i>	6,80			

## SUSHI NIGIRI (1 STK./PCS.)

161	<b><u>KASAI MAGURO</u></b> Feuerthunfisch/ <i>flambéed tuna</i>	5,50	162	<b><u>KASAI SAKE</u></b> Feuerlachs/ <i>flambéed salmon</i>	5,20
163	<b><u>KASAI HOTATEGAI</u></b> Feuerjakobsmuscheln/ <i>flambéed scallops</i>	5,20	164	<b><u>WAKAME</u></b>  Seealgen mit Sesam/ <i>seaweed with sesam</i>	3,80
165	<b><u>SAKE NIGIRI</u></b> Lachs/ <i>salmon</i>	5,20	166	<b><u>UNAGI</u></b> Salzwasseraal mariniert/ <i>marinated eel</i>	5,20
168	<b><u>MAGURO</u></b> Thunfisch/ <i>tuna</i>	5,50	169	<b><u>HOTATEGAI</u></b> Jakobsmuscheln/ <i>scallops</i>	5,20
170	<b><u>EBI NIGIRI</u></b> gekochte Garnelen/ <i>cooked shrimps</i>	5,50	171	<b><u>IKURA</u></b> Lachskaviar/ <i>salmon caviar</i>	7,00
172	<b><u>SHIROMI</u></b> Wolfsbarsch/ <i>loup de mer</i>	5,50			

\*Krebsfleisch Imitat/ *ground crab meat*



## INSIDE-OUT MAKI (8 STK./ PCS)

		mit Sesam	mit Tobiko
181	<b><u>HORENSO GOMAAE</u></b> <sup>F</sup> Blattspinat mit hausgemachtem Sesamdressing <i>spinach and homemade sesamdressing</i>	8,00	9,50
182	<b><u>AVOCADO FRISCHKÄSE</u></b> <sup>D</sup> Avocado, Frischkäse und Rucola/ <i>avocado, cream cheese, rocket</i>	9,00	10,50
183	<b><u>KAPPA FRISCHKÄSE</u></b> <sup>D</sup> Gurke mit Frischkäse/ <i>cucumber, cream cheese</i>	8,00	9,50
184	<b><u>ALASKA</u></b> Lachs und Avocado/ <i>salmon and avocado</i>	10,50	12,00
185	<b><u>CALIFORNIA</u></b> <sup>A,B,C,G,H</sup> Surimi* und Avocado/ <i>surimi and avocado</i>	9,50	11,00
186	<b><u>HAWAII</u></b> Thunfisch und Avocado/ <i>tuna and avocado</i>	11,00	12,50
187	<b><u>HOTATEGAI</u></b> gegrillte Jakobsmuscheln und Rucola/ <i>grilled scallops and rocket</i>	11,00	12,50
188	<b><u>SAKE HIFU</u></b> <sup>A</sup> gebratene Lachshaut mit Gurken und Mayonnaise <i>grilled salmonskin, cucumber and mayonnaise</i>	10,00	11,50
189	<b><u>SAKE FRISCHKÄSE</u></b> <sup>D</sup> Lachs, Frischkäse und Rucola/ <i>salmon cream cheese, and rocket</i>	10,00	11,50
190	<b><u>EBI TEMPURA</u></b> <sup>G</sup> Tempura-Garnelen und Rucola/ <i>tempura shrimps and rocket</i>	10,50	12,00
191	<b><u>EBIKA</u></b> <sup>A</sup> Garnelen, Avocado und Mayonnaise <i>cooked shrimps, avocado and mayonnaise</i>	11,00	12,50
192	<b><u>SAKE MANGO</u></b> <sup>D</sup> Lachs, Mango und Frischkäse/ <i>salmon, mango, cream cheese</i>	11,00	12,50
193	<b><u>PAPURIKA</u></b> <sup>D</sup> Paprika, Gurken, Lollo Rosso, Frischkäse <i>paprika, cucumber, lollo rosso, cream cheese</i>	9,00	10,50
194	<b><u>SAKE NEGI</u></b> <sup>A</sup> Lachstatar, Mayonnaise, Chili, Dill, Gurken <i>salmon tartar, mayonnaise, chili, dill, cucumber</i>	10,50	12,00


## INSIDE-OUT MAKI (8 STK./ PCS)

195	<b><u>MAGURO NEGI</u></b> <sup>A</sup> Thunfischtatar, Chili, Gurke, Limettenblätter und Schnittlauch <i>tuna tatar, chili, dill, cucumber, lime leaves and chives</i>	11,00	12,50
196	<b><u>SAKE BOGEN</u></b> <sup>A,B,C,G,H</sup> Surimi*, Gurken und hausgemachte Soße, Schnittlauch, ummantelt mit Lachs und Avocado <i>surimi, cucumber, homemade sauce, chives</i> <i>coated with salmon and avocado</i>	13,00	
197	<b><u>SABOKADO</u></b> <sup>D</sup> Lachs, Avocado und Frischkäse <i>salmon, avocado, cream cheese</i>	11,00	12,50
199	<b><u>SURUDOKU TUNA</u></b> <sup>A,G</sup> Tempura- Garnelen, Avocado Chili, Thunfischtatar <i>tempura shrimps, avocado chili, tuna tartar</i>	15,00	

## JAVI SPEZIAL-SUSHI ROLLEN (5 STK.)

201	<b><u>OGAWA</u></b> <sup>A,G,D</sup> Garnelen in Tempura- Mantel mit Mango, Avocado und Frischkäse bedeckt mit Feuerlachs <i>tempura shrimps, mango, avocado, cream cheese, coated with flaméed salmon</i>	15,80
202	<b><u>MATSUDA</u></b> <sup>A,D,G</sup> gebratene Lachshaut, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit gekochten Garnelen, Daikon-Kresse, Tobiko und Reispapier <i>fried salmonskin, avocado, cream cheese, coated with black tiger shrimps,</i> <i>daikon, tobiko and ricepaper</i>	15,80
203	<b><u>GOTO</u></b> <sup>A,D,G</sup> Mango, Schnittlauch, Frischkäse und gebratene Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs <i>mango, chives, cream cheese, fried salmonskin, coated with flaméed salmon</i>	14,80
204	<b><u>KONDO</u></b> <sup>A,C,D,G,H</sup> Mango, Surimi*, Frischkäse und Schnittlauch, ummantelt mit Feuerthunfisch <i>mango, surimi, cream cheese, chives, coated with flaméed tuna</i>	15,50
205	<b><u>MURAKAMI</u></b> <sup>A,B,C,D,G,H</sup> Surimi*, Frischkäse, Gurken, Schnittlauch und Mango, ummantelt mit Lachs und Thunfisch <i>surimi, cream cheese, cucumber, chives, mango, coated with salmon and tuna</i>	15,50
206	<b><u>SATO</u></b> <sup>A,D,G</sup> Tempura-Garnelen, Frischkäse, Mango, Gurken und Schnittlauch, bedeckt mit Seeaal und Reispapier <i>tempura shrimps, cream cheese, mango, cucumber, chives,</i> <i>coated with seeael and ricepaper</i>	16,00
207	<b><u>TANAKA</u></b> <sup>A,G</sup> Butterkrebs, Karotten, Gurken, Chili und Mayonnaise <i>softshell crab, carrots, cucumber, chili and mayonnaise</i>	16,50

## JAVI CRISPY ROLLEN *(crispy rolls (5 STK.))*

208	<p><b>MIYAGI</b><sup>A, B, C, D, G, H</sup></p> <p>Surimi*, Mango, Avocado, Frischkäse und Lachs in knusprigem Tempura-Mantel</p> <p><i>crispy roll with surimi, mango, avocado, cream cheese, salmon</i></p>	14,50
209	<p><b>HAYASHI</b><sup>A, D, G</sup></p> <p>Hähnchen, Avocado, Frischkäse und Mango in knusprigem Tempura-Mantel</p> <p><i>crispy roll with chicken, avocado, cream cheese, mango</i></p>	13,00
210	<p><b>GENDA</b><sup>A, D, G</sup></p> <p>Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Schnittlauch und Frischkäse in knusprigem Tempura-Mantel</p> <p><i>crispy roll with scallops, avocado, mango, chives, cream cheese</i></p>	15,80
211	<p><b>HISAGI</b><sup>A, D, G</sup> </p> <p>Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Mango und Frischkäse in knusprigem Tempura-Mantel</p> <p><i>crispy roll with avocado, cucumber, pickled pumpkin, mango, cream cheese</i></p>	13,00

## SASHIMI (FISCHSPEZIALITÄTEN OHNE REIS)

	<p><b>MAGURO SASHIMI</b><sup>F</sup></p> <p>Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Shiso</p> <p><i>tuna, goma wakame, avocado, shiso</i></p>	
221	groß/ <i>big</i> (10 Stk./ <i>pcs.</i> )	34,00
121	klein/ <i>small</i> (5 Stk./ <i>pcs.</i> )	20,00
	<p><b>SAKE SASHIMI</b><sup>F</sup></p> <p>Lachs, Goma Wakame, Avocado und Shiso</p> <p><i>salmon, goma wakame, avocado, shiso</i></p>	
223	groß/ <i>big</i> (10 Stk./ <i>pcs.</i> )	28,00
123	klein/ <i>small</i> (5 Stk./ <i>pcs.</i> )	17,50
224	<p><b>SAKE KASAI</b><sup>A, F</sup></p> <p>8 Scheiben Feuerlachs, Avocado, Goma Wakame Lachstatar und Shiso</p> <p><i>8 slices flambéed salmon, avocado, goma wakame, salmon tatar, shiso</i></p>	28,00
225	<p><b>GEMISCHTES SASHIMI</b><sup>F</sup></p> <p>5 Scheiben Lachs, 5 Scheiben Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Shiso</p> <p><i>5 slices salmon, 5 slices tuna, goma wakame, avocado, shiso</i></p>	32,00
220	<p><b>SASHIMI MORIWASE</b></p> <p>3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Wolfsbarsch, 3 Jakobsmuscheln, Ama Ebi, Ikura, Tobiko, Shiso</p> <p><i>3 slices tuna, 3 slices salmon, 3 slices loup de mer, scallops, ama ebi, ikura, tobiko, shiso</i></p>	38,50

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



= vegetarisch



= vegan



= leicht scharf



= scharf

## GEMISCHTE SUSHIPLATTEN


412	<p><b><u>KASHIWA</u></b>              8x Alaska Maki mit Tobiko, 8x Lachs Maki, 2x Lachs Nigiri  <i>8x Alaska with tobiko, 8x salmon maki, 2x salmon Nigiri</i></p>	22,50
413	<p><b><u>MATSUDO</u></b><sup>ABCGH</sup>              Maki: 4x California mit Tobiko, 4x Lachs Maki, 4x Avocado Maki              4x Nigiri: (Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Garnelen)  <i>maki: 4x California with tobiko, 4x salmon maki, 4x avocado maki</i>  <i>4x nigiri: (salmon, tuna, loup de mer, shrimps)</i></p>	23,50
414	<p><b><u>SAITAMA</u></b><sup>ADG</sup>               Maki: 4x Paprika, 4x Horensogommes, 4x Avocado, 4x Mango,              5x Hisagi Crispy-Rolle  <i>maki: 4x paprika, 4x horensogommes, 4x avocado, 4x mango,</i></p>	20,50
415	<p><b><u>KAMAKURA</u></b> <sup>ABCDGHI</sup> (für 2 Pers.)              Maki: 5x Genda, 8x Sake-Bogen, 8x Thunfisch, 8x Lachs,              4x Nigiris: Wolfsbarsch, Garnelen, Thunfisch, Tamago  <i>maki: 5x Genda, 8x sake-bogen, 8x tuna, 8x salmon</i>  <i>4x nigiris: loup de mer, shrimps, tuna, eggsting</i></p>	58,00
416	<p><b><u>NAGASAKI</u></b><sup>ABCGH</sup> (für 3 Pers.)              Maki: 8x California mit Tobiko, 4x Lachs, 4x Thunfisch,              4x Avocado, 4x Gurken, kleines gemischtes Sashimi              8x Nigiri: (2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Garnelen 2x Wolfsbarsch)  <i>maki: 8x california with tobiko, 4x salmon, 4x tuna, 4x avocado, 4x cucumber</i>  <i>small mixed sashimi</i>  <i>8x nigiri: (2x salmon, 2x tuna, 2x shrimps, 2x loup de mer))</i></p>	65,00
417	<p><b><u>SHIBUYA</u></b> <sup>ABCGH</sup> (für 2 Pers.)              Maki: 8x Sake Bogen Maki, 8x Lachs Maki, 8x Alaska mit Tobiko,              4x Nigiri: (2x Lachs, 2x Lachskaviar), 2x Sake- Temaki,  <i>maki: 8x sake bogen, 8x salmon maki, 8x Alaska with tobiko</i>  <i>4x nigiri: (2x salmon, 2x salmon caviar), 2x salmon temaki</i></p>	50,00
418	<p><b><u>NAGANO</u></b><sup>ABCDG</sup> (für 3-4 Pers.)              Maki: 8x Hawaii mit Tobiko, 8x Ebika mit Tobiko, 5 Genda, 5x Kondo,              4x Avocado, 4x Gurken, 4x Lachs, 4x Thunfisch,              8x Nigiris: 2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Wolfsbarsch 2x Garnelen  <i>maki: 8x Hawaii with sesam, Ebika with tobiko, 5x Genda, 5x Kondo,</i>  <i>4x avodaco, 4x cucumber, 4x salmon, 4x tuna</i>  <i>8x nigiris: 2x salmon, 2x tuna, 2x loup de mer, 2x shrimps</i></p>	92,50


## D E S S E R T S


901	<p><b><u>NEM CHUOI</u></b><sup>D,G</sup>          Banane umhüllt in Teigmantel, serviert mit Vanilleeis und Früchte  <i>banana coated in pastry crust, served with vanilla ice and fruits</i></p>	9,00
902	<p><b><u>COCO DUA</u></b><sup>D,G</sup>          Kokosbällchen gefüllt mit karamellisierten Kokosstreifen,          dazu Vanilleeis und Früchte  <i>coconut balls filled with caramelized coconut, with vanilla ice and fruits</i></p>	9,00
903	<p><b><u>CAFÉ VA KEM</u></b><sup>D</sup>          eine Kugel Vanilleeis und Sahne mit Espresso<sup>1</sup>  <i>one scoop vanilla ice with whipped cream and espresso<sup>1</sup></i></p>	5,50
904	<p><b><u>MOCHIEIS</u></b><sup>D</sup> (ab 2 Kugeln)          japanisches Eis (Reismehl -Pralinen gefüllt mit Eiscreme)          in den Sorten: Schoko, Erdbeer-Käsekuchen, Kokos,          Mango, Matcha,  <i>japanese ice: (rice flour filled with ice cream)</i>  <i>sorts: chocolate, strawberry-cheesecake, coconut, mango, matcha,</i></p>	3,50/Kugel
	<p><b><u>versch. EISSORTEN</u></b><sup>D</sup></p>	
911	Matcha/ <i>green tea ice</i>	4,50
912	schwarzer Sesam/ <i>black sesam ice</i>	4,50
913	Vanilleeis/ <i>vanilla ice</i>	3,00
905	<p><b><u>KEM THAP CAM</u></b>          grüner Tee Eis, schwarzes Sesameis, Vanilleeis  <i>green tea, sesam, vanilla</i></p>	9,00
906	<p><b><u>DESSERT MIX ZUM TEILEN</u></b>          NEM CHUOI, COCO DUA, KEM THAP CAM  <i>desserts for sharing</i></p>	20,50

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

 = vegetarisch

 = vegan

 = leicht scharf

 = scharf