

Tali




JAPANESE & VIETNAMESE DINING

Kartenzahlung ab 20,00 €

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.






Tali
JAPANESE & VIETNAMESE DINING

STARTER WARM


11	<p><u>NEM THIT</u>^{A,B,C,H} 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><u>THIT GA QUE</u>^E hausgemachte Hühnchen-Saté am Spieß mit Erdnuss Dip <i>homemade chicken-satay with peanut sauce</i></p>	9,00
13	<p><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- sesame dip</i></p>	8,50
14	<p><u>GYOZA</u>^{G,F} gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse <i>japanese dumplings filled with chicken and vegetables</i></p>	8,00
15	<p><u>SIU MAI</u>^{C,G,F} gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen <i>steamed dumplings filled with pork and shrimps</i></p>	6,00
16	<p><u>HA CAO</u>^{C,G,F} gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen <i>steamed dumplings filled with shrimps</i></p>	6,00
33	<p><u>GYOZA CHAY</u>^{G,F}  gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse <i>steamed dumplings with vegetables</i></p>	6,00
23	<p><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></p>	8,80
17	<p><u>NEM CHAY</u>^{G,F}  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><u>EDAMAME</u>  ganze Schoten Sojabohnen mit Meersalz <i>soybeans with seasalt</i></p>	6,00
26	<p><u>RAU MUONG XAO</u>^B Wasserspinat angebraten mit Knoblauch <i>water spinach with garlic</i></p>	8,50

19	<p>COCO SUP TOM^D </p> <p>Kokosmilch Suppe mit Garnelen, Ananas, Pilzen, Dill und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>) <i>spicy coconut soup with shrimps, pineapples, mushrooms, dill and scallions</i></p>	10,00
39	<p>COCO SUP GA^D </p> <p>Kokosmilch Suppe mit Hühnchenbrustfilet, Ananas, Pilze, Koriander und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>) <i>spicy coconut soup with chicken, pineapples, mushrooms, coriander and scallions</i></p>	8,80
49	<p>COCO SUP RAU^D  </p> <p>Kokosmilch Suppe mit Gemüse, Ananas, Koriander und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>) <i>spicy coconut soup with vegetables, pineapples, coriander and scallions</i></p>	8,00
34	<p>CANH CHUA CA</p> <p>Fischfond-Suppe mit Lachs, Kirschtomaten, Pilze, Ananas, zartem Tofu, Dill, Frühlingszwiebeln <i>soup with salmon, tomatoes, pineapples, mushrooms, tofu, dill, scallions</i></p>	10,00
20	<p>MISO-SUPPE  </p> <p>japanischer Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln <i>japanese tofu, seaweed, scallions</i></p>	6,00
21	<p>SOFTSHELL CRAB^G</p> <p>Butterkreb in einer knusprigen Panade und Frühlingszwiebeln mit hausgemachtem Dip <i>coated softshell crab with homemade dip</i></p>	13,00
22	<p>JAKOBSMUSCHELN (3Stk.)</p> <p>Jakobsmuscheln verfeinert mit Frühlingszwiebeln <i>scallops seasoned with scallions</i></p>	15,50
41	<p>TOM COM^G</p> <p>Black Tiger Garnelen umhüllt in grünem Reis mit Mango-Chili-Limetten-Dip <i>black tiger shrimps coated in green rice with mango-chili-lime dip</i></p>	11,00
42	<p>BO LA LOT^B</p> <p>mariniertes Rindfleisch gewickelt in Bettelblätter <i>marinated beef in betel leaves</i></p>	9,00
32	<p>GEMISCHTE VORSPEISEN(kalte & warme) ab 2 Personen</p> <p>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>	25,50/Pers.

STARTER COLD

24	<p><u>GOMA WAKAME</u>^{F,H} </p> <p>Seealgensalat mit Sesam/ <i>seaweed salad with sesam</i></p>	7,00
25	<p><u>GOI XOAI</u>^B</p> <p>Mangosalat, rote Zwiebeln, Koriander, knuspriger Fisch mit hausgemachtem Dressing <i>mango salad, red onions, coriander, crispy fish, homemade dressing</i></p>	9,50
35	<p><u>NOM SU HAO</u>^E </p> <p>eingelegter Kohlrabi und Karotten mit Shiso und Erdnüssen <i>cabbage turnip and carrots with shiso and peanuts</i></p>	7,00
27	<p><u>GOI CUON TOM</u>^{E,G}</p> <p>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></p>	9,00
28	<p><u>GOI CUON GA</u>^E</p> <p>Reispapier-Mantel mit Hühnchenbrustfilet, Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Dip <i>rice paper rolls with chicken, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso peanut sauce</i></p>	8,50
29	<p><u>GOI CUON DAU PHU</u>^{E,H} </p> <p>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></p>	8,00
37	<p><u>HORENSO GOMAE</u>^F </p> <p>Blattspinat in Sesam-Dressing/ <i>spinach with sesam-sauce</i></p>	8,00
30	<p><u>SAKE CARPACCIO</u></p> <p>5 Feuerlachs, Zitrone, Tobiko, Schnittlauch <i>5 flambéed salmon in ponzu sauce, tobiko, chives</i></p>	14,20
31	<p><u>GEMISCHTES TATAR</u>^A </p> <p>Tatar aus Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Mango, Dill, Kürbis- und Pinienkernen <i>tartar from salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, dill, pumpkin seeds, pinenuts</i></p>	19,00
40	<p><u>TUNA TATAR</u>^A </p> <p>Tatar aus Thunfisch, verfeinert mit Limettenblätter <i>tuna tartar seasoned with lime leaves</i></p>	16,50
38	<p><u>GOI DU DU</u>^{B,E}</p> <p>grüner Papaya Salat, Garnelen, geröstete Erdnüsse, Koriander <i>green papaya salad with shrimps, peanuts and coriander</i></p>	13,50

NUDELSUPPEN / NOODLE SOUPS

91	<p>SHOYU RAMEN^{A,G,H} 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>MISO RAMEN^{A,G,H} 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>PHO BO^B 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>PHO GA^B traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Hähnchenfleisch, 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>UDON CAY^{C,D,G}  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



= leicht scharf



= scharf

REISGERICHTE/RICE

51	<p><u>BO XAO XA OT</u>^B </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><u>RAU MUONG XAO BO</u>^B</p> <p>Wasserspinat gebraten mit Rindfleisch und Knoblauch, dazu Reis <i>beef with water spinach, garlic and rice</i></p>	18,50
53	<p><u>PAKCHOI VIT</u>^{G,B}</p> <p>Pak Choi gebraten mit Ingwer, dazu knusprige Ente und Reis <i>crispy duck with pak choy, ginger and rice</i></p>	24,00
54	<p><u>GA CURRY</u>^{D,E} </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><u>VIT CURRY</u>^{D,E,G} </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>	24,00
55	<p><u>GA LAC</u>^{D,E}</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><u>DAU PHU CURRY</u>^{D,E,H}  </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><u>DAU PHU XAO XA OT</u>^{G,H}   </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><u>TOM CURRY</u>^{D,E} </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>	24,00
59	<p><u>RAU XAO VIT</u>^{G,B}</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>	24,00
60	<p><u>TOM XAO XA OT</u>^B </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>	24,00

REISGERICHTE/RICE

61	LACHS TERIYAKI ^{A,G}	gegrillter Lachs mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki-Soße, dazu Reis <i>grilled salmon, sugar snap, king oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce and rice</i>	24,00
62	TUNA TERIYAKI ^{A,G}	gegrillter Thunfisch mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat in Teriyaki-Soße, dazu Reis <i>grilled tuna, sugar snap, king oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce and rice</i>	24,50
63	VIT XOAI ^{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>	24,00


Beilagen und Extras:

Reis/ <i>rice</i>	3,20	gebrater Eierreis mit Gemüse <i>fried rice with egg & 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	BUN BO NAM BO ^{B,E,H}	gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, dazu lauwarme Reismudeln, Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und Chili-Limetten-Soße <i>lukewarm rice vermicelli, beef with lemongras, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and chili-lime-sauce</i>	17,50
75	BUN NEM ^{A,B,C,E}	Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu lauwarme Reismudeln, Salat, Koriander, Shiso, Sojasprossen, Erdnüsse und Chili-Limetten-Soße <i>spring rolls filled with chicken and shrimps with lukewarm rice vermicelli, coriander, salad, shiso, spring sprouts and chili-lime-sauce</i>	16,00
73	BUN CHAY ^{E,F,H}	zart gebratener Tofu mit lauwarmen Reismudeln, dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse und hausgemachten Soßen <i>soft tofu, lukewarm rice vermicelli, salad, coriander, shiso, peanuts, spring sprouts and homemade sauces</i>	13,80
74	UDON XAO BO ^{G,B}	Udon-Nudeln (Weizennudeln) gebraten mit geschnetzeltem Rindfleisch und buntem Gemüse <i>udon noodles with beef and mixed vegetables</i>	18,50

SUSHI MAKI (8 STK./PCS.)



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

SUSHI NIGIRI (1 STK./PCS.)

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

*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>	8,00	9,50
182	<u>AVOCADO FRISCHKÄSE</u> ^D Avocado, Frischkäse und Rucola/ <i>avocado, cream cheese, rocket</i>	9,00	10,50
183	<u>KAPPA FRISCHKÄSE</u> ^D  Gurke mit Frischkäse/ <i>cucumber, cream cheese</i>	8,00	9,50
184	<u>ALASKA</u> Lachs und Avocado/ <i>salmon and avocado</i>	10,50	12,00
185	<u>CALIFORNIA</u> ^{A,B,C,G,H} Surimi* und Avocado/ <i>surimi and avocado</i>	9,50	11,00
186	<u>HAWAII</u> Thunfisch und Avocado/ <i>tuna and avocado</i>	11,00	12,50
187	<u>HOTATEGAI</u> gegrillte Jakobsmuscheln und Rucola/ <i>grilled scallops and rocket</i>	11,00	12,50
188	<u>SAKE HIFU</u> ^A gebratene Lachshaut mit Gurken und Mayonnaise <i>grilled salmonskin, cucumber and mayonnaise</i>	10,00	11,50
189	<u>SAKE FRISCHKÄSE</u> ^D Lachs, Frischkäse und Rucola/ <i>salmon cream cheese, and rocket</i>	10,00	11,50
190	<u>EBI TEMPURA</u> ^G Tempura-Garnelen und Rucola/ <i>tempura shrimps and rocket</i>	10,50	12,00
191	<u>EBIKA</u> ^A Garnelen, Avocado und Mayonnaise <i>cooked shrimps, avocado and mayonnaise</i>	11,00	12,50
192	<u>SAKE MANGO</u> ^D Lachs, Mango und Frischkäse/ <i>salmon, mango, cream cheese</i>	11,00	12,50
193	<u>PAPURIKA</u> ^D  Paprika, Gurken, Lollo Rosso, Frischkäse <i>paprika, cucumber, lollo rosso, cream cheese</i>	9,00	10,50
194	<u>SAKE NEGI</u> ^A Lachstatar, Mayonnaise, Chili, Dill, Gurken <i>salmon tartar, mayonnaise, chili, dill, cucumber</i>	10,50	12,00
195	<u>MAGURO NEGI</u> ^A Thunfischstatar, Chili, Gurke, Limettenblätter und Schnittlauch <i>tuna tatar, chili, dill, cucumber, lime leaves and chives</i>	11,00	12,50

INSIDE-OUT MAKI (8 STK./ PCS)

		mit Sesam	mit Tobiko
196	<p><u>SAKE BOGEN</u>^{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></p>	13,00	
197	<p><u>SABOKADO</u>^D Lachs, Avocado und Frischkäse <i>salmon, avocado, cream cheese</i></p>	11,00	12,50
199	<p><u>SURUDOKU TUNA</u>^{A,G} Tempura- Garnelen, Avocado Chili, Thunfischtatar <i>tempura shrimps, avocado chili, tuna tartar</i></p>	15,00	

JAVI SPEZIAL-SUSHI ROLLEN (5 STK.)

201	<p><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></p>	15,80	
202	<p><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></p>	15,80	
203	<p><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></p>	14,80	
204	<p><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></p>	15,50	
205	<p><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></p>	15,50	
206	<p><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></p>	16,00	
207	<p><u>TANAKA</u>^{A,G} Butterkrebbs, Karotten, Gurken, Chili und Mayonnaise <i>softshell crab, carrots, cucumber, chili and mayonnaise</i></p>	16,50	

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

208	<p>MIYAGI^{A, B, C, D, G, H}</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>HAYASHI^{A, D, G}</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>GENDA^{A, D, G}</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>HISAGI^{A, D, G} </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)

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

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



= vegetarisch



= vegan




= leicht scharf



= scharf

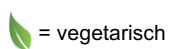
GEMISCHTE SUSHIPLATTEN

412	<p><u>KASHIWA</u> 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><u>MATSUDO</u>^{ABCGH} 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><u>SAITAMA</u>^{ADG}  Maki: 4x Paprika, 4x Horensio Gomaee, 4x Avocado, 4x Mango, 5x Hisagi Crispy- Rolle <i>maki: 4x paprika, 4x horensio gomaee, 4x avocado, 4x mango,</i></p>	20,50
415	<p><u>KAMAKURA</u> ^{ABCDGHI}(für 2 Pers.) Maki: 5x Genda, 8x Sake-Bogen, 8x Thunfisch, 8x Lachs, 4x Nigiris: Wolfsbarsch, Garnelen, Thunfisch, Lachs <i>maki: 5x Genda, 8x sake—bogen, 8x tuna, 8x salmon</i> <i>4x Nigiris: loup de mer, shrimps, tuna, salmon</i></p>	58,00
416	<p><u>NAGASAKI</u>^{ABCGH} (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><u>SHIBUYA</u> ^{ABCGH}(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><u>NAGANO</u>^{ABCDG} (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><u>NEM CHUOI</u>^{D,G} 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><u>COCO DUA</u>^{D,G} 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><u>CAFÉ VA KEM</u>^D eine Kugel Vanilleeis und Sahne mit Espresso¹ <i>one scoop vanilla ice with whipped cream and espresso¹</i></p>	5,50
904	<p><u>MOCHIEIS</u>^D (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><u>versch. EISSORTEN</u>^D</p>	
911	Matcha/ <i>green tea ice</i>	4,50
912	schwarzer Sesam/ <i>black sesame ice</i>	4,50
913	Vanilleeis/ <i>vanilla ice</i>	3,00
905	<p><u>KEM THAP CAM</u> grüner Tee Eis, schwarzes Sesameis, Vanilleeis <i>green tea, sesame, vanilla</i></p>	9,00
906	<p><u>DESSERT MIX ZUM TEILEN</u> 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