

Sushi

Diese aus Japan stammende Spezialität wird immer mit
frischem Ingwer und scharfem Wasabi serviert

Vegetarische Maki (jeweils 6 Stück)

100 Tamgo maki	3,00 EUR
Süßes Omelette	
101 Shitakee maki	3,00 EUR
Japanische Pilze	
102 Kanpyo maki	3,00 EUR
Japanischer Kürbis	
103 Asupara maki	3,00 EUR
Grüner Spargel	
104 Oshinko maki	3,00 EUR
Eingelegter Rettich	
105 Avocado maki	3,00 EUR
106 Kappa maki	3,00 EUR
Frische Gurke	
107 Inari maki	3,00 EUR
Frittierter Tofu	
108 Mango maki	3,00 EUR
109 Paprika maki	3,00 EUR

Maki Sushi & Temaki (jeweils 6 Stück)

120 Sake maki 3,90 EUR

Lachs

121 Teka maki 3,80 EUR

Thunfisch

122 Ebi maki 3,90 EUR

Großgarnele

123 Ibodai maki 3,90 EUR

Butterfisch¹

124 Sake Avocado maki 3,90 EUR

Lachs & Avocado

125 Sake Kappa maki 3,90 EUR

Lachs & Gurke

126 California maki 3,80 EUR

Surimi & Avocado

127 Spicy Salmon maki 4,50 EUR

Pikant mariniertes Lachs

128 Spicy Teka maki 4,50 EUR

Pikant mariniertes Thunfisch

129 Spicy Ebi maki 4,50 EUR

Pikant marinierte Garnelen

¹ Beim Verzehr kann es zu Verdauungsproblemen führen

Nigiris (jeweils 2 Stück)



130 Kanibo nigiris

3,50 EUR

Surimi

131 Tamago nigiris

3,50 EUR

Omelette

132 Inari nigiris

3,50 EUR

Frittierter Tofu

133 Asupara nigiris

3,50 EUR

Grüner Spargel

134 Kinusaya nigiris

3,50 EUR

Zuckerschoten

135 Ika nigiris

3,90 EUR

Blanchierter Tintenfisch

136 Tako nigiris

3,90 EUR

Oktopus

137 Sake nigiris

4,00 EUR

Lachs

138 Ibodai nigiris

4,00 EUR

Butterfisch ¹

139 Izumidai/Tai nigiris

4,00 EUR

Meernrasse

140 Spicy Salmon nigiris

4,50 EUR

Pikant marinierter Lachs

141 Spicy Teka nigiris	4,50 EUR
Pikant mariniertes Thunfisch	
142 Spicy Ebi nigiris	4,50 EUR
Pikant marinierte Garnele	
143 Tobiko nigiris (rot)	4,50 EUR
Roter Fischrogen, umhüllt von getrockneten Algenblatt	
144 Tobiko nigiris (grün)	4,50 EUR
Grüner Fischrogen, umhüllt vom getrockneten Algenblatt	
145 Ebi nigiris	4,80 EUR
Gekochte Großgarnele	
146 Unagi nigiris	4,80 EUR
Gegrillter Süßwasser Aal	

Inside – Out Rolls (jeweils 8 Stück)

150 California	6,80 EUR
Surimi, Avocado, Mayo, Fischrogen, Sesam	
151 Sunny California	7,00 EUR
Surimi, Mango, Philly-Cheese, Ruccola	
152 Philly Vegetarisch	6,80 EUR
Gurke, Avocado, Philly-Cheese, und Sesam	
153 Sake	7,50 EUR
Lachs, Avocado, Gurke, Mayo, Fischrogen und Sesam	
154 Teka	7,50 EUR
Lachs, Avocado, Gurke, Mayo, Fischrogen und Sesam	
155 Unagi	8,00 EUR
Aal, Avocado, Gurke, Fischrogen und Sesam	

156 Green Island

7,50 EUR

Lachs, Tempura, Avocado, Gurke, Tobiko (Grün)

157 Pentor Roll

8,00 EUR

Chicken, Mango, Philly-Cheese, Gurke mit Mayo umhüllt



Sashimi (roher geschnittener Fisch)

160 Salmon (9 Stück)

10,50 EUR

Lachs

161 Ibodai (9 Stück)

9,60 EUR

Butterfisch ¹

162 Teka (9 Stück)

11,90 EUR

Thunfisch

Spezial Fried Rolls (mit würzige Spezialsoße)

170 Fried Roll vegetarisch (8 Stück)

7,90 EUR

Gebackene Rolle mit Oshinko, Mango, Gurke,

Avocado und Paprika

171 Fried Inside-Out (8 Stück) **8,50 EUR**

Gebackene Rolle mit Surimi, Avocado und Gurke

172 Fried Teka Roll (8 Stück) **8,50 EUR**

Gebackene Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke und Philly Cheese

173 Fried Salmon Roll (8 Stück) **8,90 EUR**

Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke und Philly Cheese

174 Fried Spezial Salmon Roll (8 Stück) **9,20 EUR**

Panierte Rolle mit Spicy Lachs, Avocado, Gurke und Philly Cheese

175 Fried Spezial Teka Roll (8 Stück) **9,20 EUR**

Panierte Rolle mit Spicy Thunfisch

176 Fried Spezial Ebi Roll (8 Stück) **9,20 EUR**

Panierte Rolle mit Spicy Garnele

Sushi Kombination

180 Basic **6,50 EUR**

2 Stk. Nigiri: Sake, Tuna

6 Stk. Maki: Kappa

181 Veggie Mix **6,90 EUR**

4 Stk. Nigiri: Spargel, Tofu, Kinusaya,

Shiitake 6 Stk. Maki: Kappa, Oshinko

182 Yumi Famous **7,90 EUR**

4 Stk. Nigiri: Sake, Tuna, Ebi, Ei

6 Stk. Maki: California

183 Sushi Mix Spezial **13,90 EUR**

4 Stk. Nigiri: Sake, Tuna, Ebi, Surimi

3 Stk. Maki: Sake

1 California Inside-Out Roll (8 Stück)

184 Sake Mix **10,90 EUR**

4 Stk. Sake nigiris und 6 Stk. Sake maki

185 Nigiri DeLuxe **12,90 EUR**

9 Stk. Nigiri: Sake, Tuna, Ibodai, Unagi, Surimi, Sepia und Ebi

186 Pacific Ocean **9,90 EUR**

4 Stk. Nigiris: Tuna

6 Stk. Maki: Tuna

187 Mango Style **11,90 EUR**

4 Stk. Inside-Out Mango Roll

3 Stk. Nigiri: Sake, Tuna, Ibodai

6 Stk. Maki: Sake

188 Imperial **19,90 EUR**

Das Beste aus unseren Sushi-Kombinationen für Sie von unserem Sushi Meister kunstvoll auf einer Platte dargeboten.

189 Sushi – for – 2 **27,90 EUR**

Große gemischte Sushi Platte für zwei Personen nach Art des Sushi Meister mit mit einer besonders vielfältigen Auswahl der beliebtesten Sushi Variationen und Spezialrollen.

190 Sushi – for – 4 **52,90 EUR**

Große gemischte Sushi Platte für vier Personen von Sushi Meister zubereitet mit einer vielfältigen Auswahl der beliebtesten Sushi Variationen. Lassen Sie sich überraschen.

Ob Sie mit Freunden, Kollegen oder mit Verwandten die verschiedensten Anlässe feiern möchten, wir haben die passende Ambiente und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Unser Bestreben ist es, das Sie sich in unseren Räumen wohl fühlen, entspannen und den stressigen Alltag für eine Weile vergessen

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit





Nigiri

Nigiri Sushi (*dt. „Ballen-Sushi“*) ist der Klassiker unter den Sushi Variationen. Die Grundlage bildet der Sushireis, welcher mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und beispielsweise mit Lachs oder verschiedenen Fisch-/Gemüsesorten belegt wird.



Maki

Maki Sushi (*dt. „Rollen-Sushi“*) sind Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Es wird jedoch für diese Sushi-Art meistens nur eine Zutat verwendet. Maki-Sushi ist das bekannteste Sushi im Westen.



Sashimi

Sashimi (*Sashi = durchstochener, mi = Körper*) ist eine in der japanischen Küche sehr beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Im Unterschied zu Sushi wird der Fisch jedoch ohne Reis serviert und nach einer besonderen Art filetiert.



Inside-Out Rolls

Bei den Inside-Out Rollen, auch „California Roll“ oder „Ura-maki (*dt. „von innen gerollt“*)“, umgibt ein mit Sesam oder Fischrogen bestreuter Reismantel die in Nori (*Meeresalgen*) gewickelten Zutaten. Im Unterschied zum klassischen Sushi liegt der Reis bei dieser Sushi-Variante immer außen. Durch die besondere Zubereitungstechnik entsteht eine doppelte Rolle.

