



# Speisekarte

*Der kleine Anfang*

**Sommerrolle** a,h /*Summer Roll/ 2st*

**4,90**

frische Sommerrolle gefüllt mit Reismudeln, frischem Salat, Kräutern dazu hausgemachter Hoisin-Dip mit

**01. Tofu** 

**02. Hühner/chicken**

**03. Rind/beef**


**04. Garnelen/prawn**

**05. Frühlingsrolle** a /*fried spring roll with pork, glass noodles and vegetables 2st*

**4,90**

frische gebratene Frühlingsrolle, gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse, dazu Limetten-Chili-Dip serviert.

**06. Vegan-Frühlingsrolle** bitte anfragen/ *vegan spring roll please inquire*

**07. Edamame** m  /*cooked soybeans flavored with sea salt*

**4,90**

Schonend gegarte Sojabohnen verfeinert mit Meersalz

**08. Feuer-Prawn/** i 2 Große panierte Garnelen auf Salat und Sesamdressing

**5,90**

*2 large breaded shrimps on salad and sesame dressing*

**09. Indochina Dumplings** 4st

**5,50**

Teigtaschen mit Garnelen/*Prawn* gedämpft serviert mit dunkeln Soja Sauce

Vegane Dumplings bitte anfragen

**10. Sate-Spieß** / *tasty grilled chicken with homemade peanut sauce*

**5,90**

Aromatisch gegrillte Hähnchenspieß serviert mit hausgemachter Erdnussauce

**11. Geschenk vom Meer** n,m

Zwei gegrillte Jakobsmuscheln in Austern-Sauce, Ingwer und Lauch

**8,90**

*Two grilled scallops in oyster sauce and leek*

**12. Gemischte Vorspeise-Platte/** *Mix starter/for 2 Pers*

**14,50**

Zwei Vorspeise freie Wahl und Edamame als Variations-Vorspeise-Platte


*Two starters of your choice and edamame as a variation starter platte*



## Suppen/ Soup

**20. Sauer-Scharf- Suppe**  **3,90**  
Suppe mit Entenfleisch, asiatische Pilze, Bambus

**21. Wan Tan Suppe**  */Wonton soup with dumplings filled prawn, chicken* **4,90**  
Suppe mit gefüllten Teigtaschen aus Garnelen und Hühnerfleisch, Glasnudeln  
-nach Wunsch auch ohne Teigtaschen und als Glasnudeln-Suppe mit Hühnerfleisch bedient


**Kokossuppe**  */Coconut Soup, lemongrass, cherry tomatoes, mushrooms*  
Kokossuppe mit Zitronengras, Cherry-Tomaten und Champignons

**22. Tofu** 4,90  **23. Hühner/chicken** 4,90 **24. Garnelen/prawn** 5,50

**Miso Suppe** */ Miso Soup*

traditionell japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln

**25. Tofu** 3,90  **26. Lachs/salmon** 6,90

**27. Meeres-Suppe**  *Soup with salmon, prawn, ananas and herbs* **7,90**  
Suppe mit Lachs, Garnelen, Zitronengras, Ananasstücke und Kräutern


## Salate auf Vietnamesisch

**Goi Mien** <sup>h</sup> **7,90**  
frischer Glasnudelsalat mit Sesam, Erdnüsse, vietnamesische Kräuter abgeschmeckt mit leichtem  
Limetten-Dressing/ *glasnudelsalat, peanut, vietnamese herbs, flavored with homemade limett dressing*

**30. Tofu**  **31. Hühnerfleisch/chicken** **32. Garnelen/prawn**

**33. Seetang Salat** */ seaweed salad, flavored with Olive, Sesam.*  **5,90**  
Seetangsalat verfeinert mit Oliven, Kräutern und Sesam.

**34. Mit flambierten Lachs** **8,90**

**Mango Salat** <sup>h</sup> */ Exotick mango salad refined with peanut, sesame*  **35. Vegetarisch** **7,90**  
Exotische Mango Salat verfeinert mit Erdnüssen und Sesam

**36. mit Hühnerfleisch/chicken** **7,90** **37. mit Garnelen /prawn** **8,90**

**38. Salat Bo** <sup>h</sup> *salad beef, tomatoes, olive oil, flavored mit homemade limett dressing* **9,90**  
frischer Salat mit Rindfleisch, Cherry-Tomaten, Olivenöl, abgeschmeckt mit Limettendressing



## Hauptspeisen/Main dishes

für Veganer



- 40. Buddha mushroom/** *organic tofu, mushroom, season vegetables* **11,90**  
**Bio Tofu gebraten, Champignons, Pilze und Saisongemüse dazu Jasminreis serviert**
- 41. Green Tofu**  **11,90**  
**Bio Tofu mit Grünem Curry -Kokosmilch Sauce, Saisongemüse**  
*organic tofu, season vegetables, green bean in green curry-coconut milk sauce*  
**(42. Roter Curry/ red curry)**
- 43. Bun chay** **11,90**  
**Reisnudeln mit vegane Frühlingsrollen, Tofu, Salat, Kräuter und hausgemachte Soße**  
*Rice noodles with vegan spring rolls, tofu salad, herbs and homemade sauce*
- 44. Mien tron f** **11,90**  
**Klassische südkoreanische Glasnudeln gemischt mit verschiedenen Champignons, Pilze und Saisongemüse verfeinert mit Sesam nach Hausrezept gemacht**  
*Classic South Korean glass noodles mix with various champions, season vegetables*
- 46. Udon Nudeln gebraten mit Saisongemüse verfeinert dazu Sesam f** **11,90**  
*Udon noodles fried with seasonal vegetables, refined with sesame*
- 47. Tofu Erdnuss** **11,90**  
**Bio Tofu gebraten mit Saisongemüse in Erdnuss-Ingwer Sauce und Jasmin Reis**  
*Organic tofu fried with seasonal vegetables in peanut-ginger Sauce and Jasmine rice*

## *Nudelgerichte aus Fernost*

### **Pho Ha Noi/** *traditional vietnamese soup*

Traditionelle vietnamesische Suppe aus kräftiger Brühe mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern

**50. Tofu 11,90**

**51. Hühne/chicken 12,90**

**52. Rind/ beef 13,50**

### **Pho Xao Saigon/** *rice noodle fried with vegetables, pak choi, herbs*

Reisbandnudeln gebraten mit Gemüse, Pak Choi, Kräutern und Lauchzwiebeln

**53. Tofu 11,90** 🌱

**54. Hühner/chicken 12,90**

**55. Rind/ beef 13,50**

### **Bun** <sub>h,f</sub> */rice noodle, fresh salad, roasted peanut, homemade Sauce*

Reisnudeln mit frischer Salat, Sesam, Erdnüsse, vietnamesische Kräutern abgeschmeckt mit hausgemachte Limetten-Sauce mit

**56. Bun ga sate**      Sate-Hühnerspieße/ *Sate chicken*      **12,90**

**57. Bun bo nam bo**      zartes gebratenes Rindfleisch */fried beef*      **13,50**

**58. Bun Nem**      Frühlingsrolle/*spring roll*      **12,90**

**59. Wok der Glasnudeln-** gebraten mit Hühnerfleisch, Morcheln und Gemüse      **12,90**

## *Udon Nudel-Gerichte*

### **Japanische Udon Nudeln** gebraten mit Gemüse verfeinert dazu Sesam

*Japanese udon noodles fried with vegetables and*

**64. Entenfleisch 13,50**

*Duck*

**65. Hühnerfleisch 12,90**

*Chicken*

**66. Rindfleisch 13,50**

*Beef*

**67. Garnelen 13,90**

*Prawn*

## *China Pfanne*

**68.** gebratene Nudeln mit verschiedenen Gemüse

a) mit Hühnerfleisch **10,90**

b) mit Ente **12,90** (688)

**69.** gebratener Reis mit verschiedenen Gemüse

a) mit Hühnerfleisch **10,90**

b) mit Ente **12,90** (699)

## Gerichte mit Ente, Hühner, Rindfleisch und Meeresfrüchte

**Gegrillte Hühnerbrustfilet, Saisongemüse** / *grilled chicken and season vegetables* **13,50**

**70. mit dunkle Sojasoße** **71. feine Kokosmilch-Curry-Sauce** **72. Ingwer-Erdnuss-Sauce** <sup>h</sup>  
*with dark soy sauce* *coconut curry sauce* 🍷 *ginger-peanut sauce*

**Gebackene Hühnerbrustfilet, Saisongemüse** <sup>i</sup> / *chicken baked and season vegetables* **12,90**

**73. mit dunkle Sojasoße** **74. feine Kokosmilch-Curry-Sauce** **75. Ingwer-Erdnuss-Sauce** <sup>h</sup>  
*with dark soy sauce* *coconut curry sauce* 🍷 *ginger-peanut sauce*

*mit gebratenem Hühnerfleisch oder weiteren Soße bitte anfragen/ please ask for fried chicken or other sauce*

**79. Hot Pan Huhn** **12,90**

**Gebratene Hühnerfleisch mit Saisongemüse, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras auf Eisenpfanne serviert und dazu Reis**

*Fried chicken with seasonal vegetables, garlic, ginger and lemongrass served on an iron pan an rice*

**Kaiser Ente** <sup>i</sup> / *crispy baked duck, vegetables, various Sauce to select* **13,50**

**Kross gebackene Entenbrust Filet auf Saisongemüse, dazu Jasminreis und Sauce zu auswählen**

**80. mit dunkle Sojasoße** **81. Kokosmilch-Curry-Sauce** 🍷 **82. Ingwer-Erdnuss-Sauce**  
*with dark soy sauce* *coconut curry sauce* *ginger- peanut sauce*

**Honig-Hoisin-Sauce, Süß-Sauer Soße, Mango-Soße bitte anfragen**

**86. Vit Que** <sup>i</sup> (Zimt-Ente) 🍷 **14,50**

**Entenbrustfilet kross gebacken auf Gemüse mit Zimt, Curry, Basilikum und Kokosmilch- Sauce, abgeschmeckt mit einigen winzigen Tropfen Rotwein**

*Crispy baked duck with vegetables cinnamon, basil, curry coconut, flavored with red wine (spicy)*

**Die Krone der Enten** **17,90**

**Gegrillte Barbarie-Entenbrustfilet auf Saisongemüse dazu Jasminreis serviert**

*Grilled barbarie ducks breast filet on season vegetables and jasmine rice served*

**87. mit dunkler Hoisin Sauce** / *dark hoisin Sauce*

**88. mit cremiger Curry-Kokosmilch-Sauce** 🍷 *creamy coconut milk sauce*

**89. Hot Pan Ente** **13,50**

**Entenfleisch gebraten mit Saisongemüse, Knoblauch auf Eisenpfanne serviert und dazu Reis**

*Roast ducks with seasonal vegetables, garlic on an iron pan served with jasmine rice*

<b>90. Hot Pan Rind</b>	<b>14,90</b>
<b>Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse, Knoblauch auf Eisenpfanne serviert und dazu Reis</b>	
<i>Fried Beef with seasonal vegetables, garlic served on an iron pan an rice</i>	
<b>91. Bo Que</b> 🍷	<b>14,90</b>
<b>gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Zimt, Basilikum, Curry-Kokosmilch Soße abgeschmeckt mit Rotwein</b>	
<i>roasted beef with vegetables cinnamon, basil, curry coconut, flavored with red wine</i>	
<b>Salmon Platte</b>	<b>17,90</b>
<b>gegrillter Lachs auf Saisongemüse, dazu Jasminreis serviert</b>	
<i>Grilled salmon on seasonal vegetables, served with jasmine rice</i>	
<b>92. mit dunkeln Austern Sauce/ dark oyster sauce</b>	
<b>93. mit Curry Sauce</b> 🍷	
<b>94. Hot Prawn</b>	<b>17,90</b>
<b>7 Riesengarnelen mit Saisongemüse, Knoblauch auf Eisenpfanne serviert und dazu Reis</b>	
<i>King Prawns with seasonal vegetables, garlic served on an iron pan an rice</i>	
<b>95. Der König der Garnelen</b> 🍷	<b>17,90</b>
<b>7 Riesengarnelen schwimmend in roter Curry-Kokos-Sauce, Zitronengras, Basilikum und Jasmin Reis dazu</b>	
<i>7 King Prawn swimming in red curry-coconut sauce, lemongrass, basil and served rice</i>	
<b>96. Der Schatz vom Meer</b>	<b>19,90</b>
<b>Gegrillter Thunfisch, Lachs, Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Saisongemüse mit dunkel soja-sauce und Jasminreis dazu.</b>	
<i>grilled tuna, salmon, king prawn, scallops with seasonal vegetables, seaweed in dark oyster sauce and served rice</i>	
<i>Dessert</i>	
<b>100. Gebackene Banane verfeinert mit Honig und Sesam</b>	<b>3,90</b>
<b>101. 6st Sesambällchen gefüllt mit Bohnen-paste verfeinert mit Honig</b>	<b>5,90</b>
<i>4 pieces homemade of sesame balls filled with bean paste refined with honey</i>	
<b>102. Perle auf dem Reisfeld</b>	<b>4,90</b>
<b>Schwarzer Klebreis auf Mango-Kokosmilch Soße verfeinert mit Minze und Sesam</b>	
<i>Black sticky rice on mango-coconut milk refined with mint and sesame</i>	
<b>103. Walnussbecher</b>	<b>5,90</b>
<b>zwei kugeln Walnüsse Eis mit Amaretto und Sahne</b>	

## Allergenkennzeichnung

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen g) Schwefeldioxid und Sulphite h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf m) Sojabohnen n) Weichtiere 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmitteln, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

A

## Sushi Karte



### *Nigiri (1 Stk/ 1 pcs)*

<b>201. Sake</b>	Lachs/salmon	2,50
<b>202. Maguro</b>	Thunfisch/tuna	2,90
<b>203. Ebi</b>	gekochte Garnelen/cooked prawn	2,80
<b>204. Hotate</b>	Jakobsmuschel/scallop	3,50
<b>205. Unagi</b>	Flussaal/eel	2,90
<b>207. Mutsu</b>	Butterfisch/butterfish	2,50
<b>209. Spicy Maguro</b> 🌶️	gehackter Thunfisch/chopped tuna	3,50
<b>210. Spicy Salmon</b> 🌶️	gehackter Lachs/chopped salmon	3,20
<b>212. Aburo Sake</b>	Lachs flambiert/salmon flambeed	2,80
<b>213. Aburo Maguro</b>	Thunfisch flambiert/tuna flambeed	2,90
<b>214. Avocado</b> 🌿	Avocado	2,50
<b>215. Inari</b>	Tofutasche/ tofu bag	2,50



### *Maki-Sushi (je 6 Stk )*

<b>220. Sake</b>	Lachs/salmon	4,50
<b>221. Sake Avocado</b>	Lachs Avocado/ salmon avocado	4,50
<b>222. Sake Negi</b>	gehackter Lachs mit Lauch/chopped salmon, leek	4,50
<b>223. Tekka</b>	Thunfisch/tuna	5,20
<b>224. Tekka Avocado</b>	Thunfisch Avocado/ tuna avocado	5,20
<b>225. Spicy Maguro</b> 🌶️	gehackter Thunfisch Lauch / chopped tuna, leek onion	5,20
<b>226. Spicy Tuna</b> 🌶️	gekochter Thunfisch Lauch/cooked tuna, leek onion	4,50
<b>227. Mutzu</b>	Butterfisch/butterfish	4,50
<b>228. Ebi Avocado</b>	gekochter Garnelen, Avocado/cooked prawn, avocado	5,20
<b>229. California</b>	Krebsfleischimitat, Avocado/ imitation crab meat, avocado	4,20
<b>230. Cali Special</b>	Krebsfleisch mit Mayonnaise, Lauch/ crab, mayonnaise, onion	5,20
<b>231. Salmon Skin</b>	Tempura Lachshaut, Unagi-Soße/ grilled salmon skin	4,50
<b>232. Unagi</b>	gegrillter Flussaal /eel grilled	4,90
<b>233. Avocado</b> 🌿	Avocado	3,50
<b>234. Kappa</b>	Gurke/cucumber	3,50
<b>235. Oshinko</b>	ingelegter Rettich/pickled radish	3,50
<b>236. Kampo</b>	Japanische Kürbistreifen/japanese pumpkin	3,50



### *Bambus Crunchy*

<b>240. Sake Crunchy</b>	<b>Panierte Mini- Rollen mit Lachs, Gurke, Lauch und Sesam</b>	<b>6,90</b>
<b>241. Chicken Crunchy</b>	<b>Panierte Mini- Rollen mit Hühnerfleisch, Avocado, Sesam</b>	<b>6,90</b>
<b>242. Salmon Skin Crunchy</b>	<b>Panierte Mini- Rollen mit gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam</b>	<b>6,90</b>
<b>243. Tuna Crunchy</b> 🌶️	<b>Panierte Mini-Rollen mit gekochten Thunfisch, Lauch,</b>	<b>6,90</b>
<b>244. Ebi Crunchy</b>	<b>Panierte Mini-Rollen mit Garnelen und Gurke</b>	<b>6,90</b>
<b>245. Veggie Crunchy</b>	<b>Panierte Mini- Rollen mit Avocado, eingelegter Rettich</b>	<b>6,50</b>







## Ura-Maki/Inside-Out

umgekehrte Reisrollen, verziert mit Fischrogen oder Sesam



250. Maguro IO	<i>Thunfisch, Avocado/ tuna avocado</i>	8,50
251. Spicy Maguro IO 	<i>Thunfisch, Avocado, lauch/ tuna, cucumber, avocado</i>	8,50
252. Ebi Tempura IO	<i>Tempura Garnelen, Avocado, Lauch, prawn, avocado, onion..</i>	8,50
253. California IO	<i>Surimi, Avocado/ surimi, avocado</i>	7,50
254. Sake IO	<i>Lachs, Avocado /salmon, avocado</i>	7,90
255. Cali Special IO	<i>Krebsfleisch, Avocado, Lauch, Mayo/crab, avocado, mayo</i>	8,20
256. Chicken IO	<i>Hühnerfleisch, Avocado, Philadelphia/chicken, avocado, cream cheese</i>	7,90
257. Philadelphia IO	<i>Lachs, Avocado, Frischkäse/salmon, avo, cream cheese</i>	8,20
258. Salmon Skin IO	<i>Tempura Lachshaut, Gurke, Mango/ grilled salmon skin, mango</i>	7,90
259. Veggie IO 	<i>Verschiedene Gemüse, Sesam/ different Vegetables</i>	7,50



## Tempura-Rolls

	a)5 Stk	b)10 Stk
260. Bambus am See Rolle 	8,90	17,-
<i>Panierte Rolle mit gekochtem Thunfisch, Mango, Gurke, chili, Lauch Mayonnaise</i>		(261)
Crispy Roll with cooked spicy tuna, mango, cucumber, leek onions, mayonnaise		
262. Lachs Roll	a)8,90	b)17,-
<i>Panierte Rolle mit Lachs, Mango, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse</i>		(263)
Crispy Roll with Salmon, mango, avocado, cucumber, leek onions, fresh cheese		
264. Ebi- Rolle	a)8,90	b)17,-
<i>Panierte Rolle mit Garnelen, Mango, Gurke, Avocado, Lauch, Frischkäse</i>		(265)
Crispy Roll with prawn, mango, cucumber, avocado, leek onion, fresh cheese		
266. Chicken Rolle	a)8,90	b)17,-
<i>Panierte Rolle mit Hähnchenfleisch, Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse</i>		(267)
Crispy Roll with chicken,mango, avocado, cucumber, Fresh cheese		
268.Buddha Rolle	a)7,90	b) 14-
<i>Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, japanische Kürbis und Rettich</i>		(269)
Crispy Roll made of avocado,cucumber, jap- pumpkin, radish		
270. Salmon Skin Roll	a)8,90	b)17,-
<i>Panierte Rolle mit tempura Lachshaut , Mango, Gurke und Philadelphia</i>		(271)
Crispy Roll made of tempura asparagus,avocado, cucumber		

## Spezial-IO Rolle



*umgekehrte Reisrollen verziert mit Fischrogen oder Sesam*

<b>280. Crispy Tiger</b>	<b>a)4 Stk</b>	<b>b)8 Stk</b>
<b>Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs</b>	<b>a)11.90</b>	<b>b)19,-</b>
<i>Tempura prawn, mango, avocado, philadelphia, covered in fried salmon</i>		<b>(281)</b>
<b>282. Rainbow</b>	<b>a)11,90</b>	<b>b)19,-</b>
<b>Krebsfleisch mit Mayonnaise, Avocado, Mango, bedeckt mit verschiedenen Fleischscheiben</b>		<b>(283)</b>
<i>crab meat with leek onion, mayonnaise, avocado, mango, covered in different fish</i>		
<b>284. Salmon Love</b>	<b>a)11,90</b>	<b>b)19,-</b>
<b>Tempura Lauchzwiebeln, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerlachs</b>		<b>(285)</b>
<i>Tempura Leek, mango, cream cheese covered in fried salmon</i>		
<b>286. Blazing Tuna</b>	<b>a)11,90</b>	<b>b)19,-</b>
<b>Gegrillte Lachshaut, Mango, Rucola, Philadelphia ummantelt mit Feuer Thunfisch</b>		<b>(287)</b>
<i>grilled salmon skin, mango, arugula, cream cheese, covered in tuna fired</i>		
<b>288. Veggie spezial</b> 	<b>a)8,90</b>	<b>b)16,-</b>
<b>Tempura Avocado, Gurke, Oshinko Ummantelt mit Avocado</b>		<b>(289)</b>
<i>Tempura asparagus, cucumber, Oshinko covered in avocado</i>		
<b>290. Dragon Roll</b>	<b>a)12,90</b>	<b>b)19,-</b>
<b>Garnelen im Tempuramantel, Mango, Rucola, Philadelphia bedeckt mit Aal</b>		<b>(291)</b>
<i>Tempura prawn, mango, arugula, cream cheese covered in eel</i>		



## Sashimi

(Alle Sashimi-Platten mit Sushi Reis serviert)

(All sashimi platter with rice served)

	a) 4 Stk	b) 8 Stk
<b>300. Sashimi Salmon</b>	a) 17,50	b) 28,-
<b>Lachs Sashimi auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse</b>		(301)
<i>Salmon sashimi on seaweed salad, avocado and sakura daikon</i>		
<b>302. Aburi Salmon</b>	a) 18,50	b) 28,-
<b>Lachs Sashimi flambiert auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse</b>		(303)
<i>Salmon sashimi fired on seaweed salad, avocado and sakura daikon</i>		
<b>304. Sashimi Tuna</b>	a) 18,50	b) 28,-
<b>Thunfisch Sashimi auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse</b>		(305)
<i>Tuna sashimi on seaweed salad, avocado and sakura daikon</i>		
<b>306. Aburi Tuna</b>	a) 19,50	b) 32,-
<b>Thunfisch Sashimi flambiert auf Seetang Salat, Avocado Sakura Kresse</b>		(307)
<i>Tuna sashimi fired on seaweed salad, avocado and sakura daikon</i>		
<b>312. Deluxe Sashimi</b>		34,-
<b>2 Scheiben Lachs, 2 Thunfisch, 2 Butterfisch,</b>		
<b>2 Jakobsmuscheln, 2 frittierte große Garnele, Seetangsalat, Avocado und Sakura Kresse</b>		
<i>per 2 slices of salmon, tuna, butterfishn</i>		
<i>per 2 slices of scallop, prawn on seaweed salad, avocado and sakura daikon</i>		





**320. Holz 12,-**



- 6 Stk Oshinko Maki
- 6 Stk Avocado Maki
- 4 Stk Veggie Spezial



**321. Wasser 13,-**

- 6 Stk Lachs Maki
- 6 Stk California Maki
- 6 Stk Lachs Avocado Maki



**322. Erde 19,-**

- 6 Stk Sake Avocado Maki
- 6 Stk California Maki
- 4 Stk Crispy Tiger



**323. Metal 19,-**

- 6 Stk Lachs Maki
- 8 Stk Lachs Avocado Inside-Out
- 5 Stk große panierte Lachs-Roll



**324. Feuer 19,-**

- 6 Stk Tekka Avocado Maki
- 8 Stk Spicy Maguro IO
- 4 Stk Aburi Sake Sashimi

**325. Buhhda 15,-**



- 6 Stk Kampyo Maki
- 6 Stk Gurke Maki
- 2 Stk Avocado Nigiri
- 8 Stk Veggie Crunchy



**326. Silber 19,-**

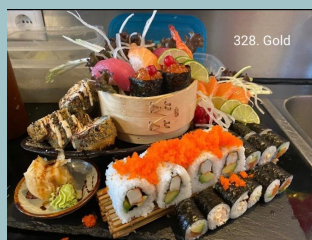
- 6 Stk Mutzu Maki
- 8 Stk California IO
- 4 Stk Nigiris

**327. Diamant 19,-**

- 6 Stk Krebsfleisch Maki
- 6 Stk Ebi Avocado Maki
- 4 Stk Blazing Tuna

**328. Gold 39,-**

- 6 Stk Krebsfleisch Maki
- 6 Stk Sake Avocado Maki
- 4 Stk Nigiri
- 4 Stk Sashimi
- 8 Stk California IO
- 5 Stk Lachs Rolle
- 2 Spicy Salmon Nigiri
- 2 Miso Suppe



**329. Kreative von Sushi Chef 65,-**

- 24 Stk Maki
- 8 Stk Nigiri
- 8 Stk Sashimi
- 8 Stk Inside-Out
- 8 Stk Spezial-IO
- 10 Stk Tempural-Rolls
- 2 Miso Suppe