



Keyaki Restaurant



Chef in LIFT© Magazine

Wer ist Chef Jun?

Es hat die Chance bei zwei großartigen japanischen Sushi-Meistern sein Handwerk zu erlernen. Und über mehr als ein Jahrzehnt hinweg hat er die Kunst des Sushi-Kochens in Perfektion beherrscht.

Kochen ist für ihn mehr als nur das Befolgen von Rezepten. Er kocht mit viel Leidenschaft, Kreativität, und Herz, was man als Gast auch dank der hochqualitativen und frischen Zutaten schmecken kann.

Wir heißen Sie im Restaurant Keyaki herzlich willkommen!



Chef in Interview

Das authentische, japanische Sushi-Restaurant in Stuttgart

Eine Keyaki (*Zelkova serrata*) ist eine japanische Ulmenart. Unter anderem ist der Baum bekannt für den geraden Wuchs seiner Äste. Diese Geradlinigkeit ist auch unser Ziel.

Zwar legen die Japaner Wert auf eine schöne Gestaltung, in der Verarbeitung gibt es jedoch keine Schnörkel. Wir nutzen nur hochwertige und sehr frische Rohstoffe bzw. Rohprodukte. Darauf bereiten unser Sushi-Meister Jun und sein Team erstklassige, leckere Gerichte für Sie zu.

Die Geradlinigkeit erkennen Sie an der Farbe, Geschmack und Struktur der Gerichte und Zutaten. Jedes Gericht ist ein kleines Kunstwerk.

Die japanische Küche ist bekannt für Frische und ihre Vielfalt. Ob gebraten, gedampft, gegrillt, gekocht oder roh, wir sind sicher, Sie mit der Qualität und dem Geschmack unserer Produkte überzeugen zu können!

Guten Appetit!

飲みもの

Zum Trinken

Aperitif

UMESHU ^{1,2} (Pflaumenwein)	0,10L	€ 5,50
UME-PROSSECO ^{1,2} (Pflaumenwein mit Prosecco)	0,10L	€ 6,20
SAKE-PROSSECO ^{1,2} (Reiswein mit Prosecco)	0,10L	€ 6,20
UMESHU SAUER ^{1,2} (Pflaumenwein mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€ 6,80
HIGHBALL ^{1,2} (Japanische Whisky mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€ 7,20
YUZU CHUHAI ^{1,2} (Shochu, Yuzu mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€ 7,20
HUGO ^{1,2} (Prosecco, Holunder mit Minz, Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€ 7,20

Bier und Japanischen Reiswein

DINKELACKER ALKOHOLFREIES PILS ¹¹	0,33L	€ 3,50
DINKELACKER NATURRADLER ¹¹	0,33L	€ 3,50
SANWALD HEFEWEIZEN ¹¹	0,50L	€ 4,50
SANWALD ALKOHOLFREIES WEIZEN ¹¹	0,50L	€ 4,50
SAPPORO BIER (japanisches Bier) ¹¹	0,33L	€ 4,50
ASAHI BIER (japanisches Bier) ¹¹	0,33L	€ 4,50
KIRIN BIER (japanisches Bier) ¹¹	0,33L	€ 4,50
SAKE WARM (Reiswein warm serviert)	0,15L	€ 6,00
MASU-SAKE (kalter Reiswein in Holztasse)	0,12L	€ 6,00
SHOCHU (japanischer Schnaps)	5 cL	€ 6,00

Hausgemacht

INGWER SODA	0,40L	€ 5,80
YUZU SODA Japanische Zitrus	0,40L	€ 5,80
HOLUNDER SODA Pur/Ingwer/Rhabarber/Quitte	0,40L	€ 5,80
GRÜNER TEE (kalt)	0,40L	€ 3,80



Soft Drinks

TEINACHER MINERALWASSER	0,25L	€ 2,20
TEINACHER MINERALWASSER	0,75L	€ 5,80
TEINACHER STILLES MINERALWASSER	0,25L	€ 2,20
TEINACHER STILLES MINERALWASSER	0,75L	€ 5,80
PEPSI ^{1,4} / PEPSI LIGHT ^{1,4,6,8}	0,20L	€ 2,60
LIMONADE ^{1,3}	0,30L	€ 3,50
APFELSAFT	0,20L	€ 3,20
ORANGENSAFT	0,20L	€ 3,20
APFELSAFTSCHORLE	0,30L	€ 3,60
ORANGENSAFTSCHORLE	0,30L	€ 3,60
RAMUNE ^{(Japanische Limonade)¹⁰} Original / Lychee	0,20L	€ 4,50

Kaffee und Tee

OCHA ^(Grüner Tee)	TASSE	€ 2,00
JASMIN TEE	TASSE	€ 2,00
INGWERTEE	TASSE	€ 2,50
OO LONG TEE ^(kalt)	0,30L	€ 3,50
ESPRESSO	TASSE	€ 2,50
KAFFEE	TASSE	€ 3,20

Weiss- und Schaumweine

SANTO LISIDRO DE PEGÕES VINHO ESPUMANTE EXTRA BRUTO

Adega de Pegões, Portugal

Feines Hefearoma und Duft nach reifen Birnen, sehr trockener und mineralischer Geschmack mit feiner Kohlensäureperle

0,10L € 6,20

0,75L € 34,00

SAUVIGNON BLANC

Qualitätswein trocken, Weingut Sander, Rheinhessen

Duftet nach Melone und schwarzen Johannisbeeren. Weicher Geschmack mit Fülle und milder Säure.

Passt zu: Vorspeisen, besonders Salate, Gemüse und Teriyaki, sowie zu Ramen und Udon

0,10L € 3,80

0,20L € 6,90

0,75L € 25,00

CHARDONNAY

Qualitätswein trocken, Weingut Sander, Rheinhessen

Aromen von Pfirsichen und sehr dezente Eichenholznoten; kräftiger und runder Geschmack mit Fülle und feiner Frucht.

Passt zu: Gyoza, Yakitori, Teriyaki, Ika Karaage, Tori Karaage, Chickenkatsu, Saba Shioyaki, Nabe Yaki Udon, Katsu Ramen, Gyu-Niku Ramen, Kamo Ramen, Una Don.

0,10L € 3,80

0,20L € 6,90

0,75L € 25,00

RIESLING

Qualitätswein trocken, Weingut Sander, Rheinhessen

Aroma von vollreifen Pfirsichen und kräftiger, trockener Geschmack mit abgerundeter Säure.

Passt zu: Makrele, Gyoza, Yakitori, Donburi

0,10L € 4,60

0,20L € 8,50

0,75L € 31,00

AUS DEN LAGEN RIESLING

Qualitätswein trocken, Weingut Christmann, Pfalz

Mineralischer Riesling mit feinsensreichem Geschmack. Vielschichtige Aromen von gelben Früchten.

Passt zu: Makrele, Gyoza, Yakitori, Donburi

0,75L € 58,00

WEIRWEINSCHORLE

0,20L € 4,20

Rotweine

MERLOT

0,10L € 3,00

0,20L € 5,80

0,75L € 21,00

Allergikerhinweise: Wein enthält Sulfite.

Sake

NIGORI SAKE (にごり)	FL.0,375L	€18,00
KIKUMASAMUNE JUNMAI SHU (菊正宗 純米)	FL.0,30L	€18,00
KIKUMASAMUNE TOKUSEN TARUSAKE JUNMAI (菊正宗 樽酒)	FL.0,30L	€22,00

Premium Sake

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 23 (獺祭 純米 大吟醸 23)	FL.0,72L	€120,00
DASSAI JUNMAI DAIGINJO 39 (獺祭 純米 大吟醸 39)	FL.0,30L	€39,00
GASANRYU GOKUGETSU JUNMAI DAIGINJO (雅山流 極月)	FL.0,72L	€72,00
TAMANOHIKARI JUNMAI DAIGINJO (玉乃光 純米大吟醸)	FL.0,30L	€32,00

Japanischen Whisky

SUNTORY YAMAZAKI 12 JAHRE (山崎 やまざき)	3 cL	€35,00
SUNTORY HIBIKI MASTER'S SELECT (響 ひびき)	3 cL	€30,00
SUNTORY HAKUSHU (白州 はくしゅう)	3 cL	€25,00
SUNTORY YAMAZAKI (山崎 やまざき)	3 cL	€25,00
SUNTORY CHITA (知多 ちた)	3 cL	€18,00
NIKKA FROM THE BARREL (ニッカ フロム ザ バレル)	3 cL	€18,00
SUNTORY KAKUBIN (角瓶)	3 cL	€10,00

Für zusätzliche Informationen und Empfehlungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht, sich mit unserem Chef zu beraten

前菜

Vorspeise



枝豆

Edamame^c

Gekochte Sojabohnen mit Salz
Cooked soybeans with salt

€ 4,50



ほうれん草の胡麻和え

Horenso-Goma-Ae^{g,c}

Zart blanchierter
Spinat mit Sesamsosse
Boiled fresh spinach
with sesame sause

€ 4,50



わかめきゅうり酢

Wakame-Kyuri-Su^g

Seetang, Gurke mit jap. Essig
Seaweed, cucumber with jap.
vinegar

€ 5,50



Goma Wakame^{1,9,10,g} € 4,50

ごまわかめサラタ

Seetangsalat
Seaweed salad



Wafu Salat^{g,h,c} € 8,50

風サラタ

Gemischter Salat
Mixed salad



Miso Shiru^c € 3,00

味噌汁

Tofu, Seetang. Schnittlauch mit
Sojabohnenpaste
Tofu, seaweed, spring onion with
soybean paste



g,j,c

Yaki Gyoza

焼き餃子

Gebraten Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Deep-fried dumplings with chicken meat

€ 6,50



g,j,c

Age Gyoza

揚げ餃子

Frittiert Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Fried Dumplings with chicken meat

€ 6,50



g,j,c

Yakitori

焼き鳥

Geflügel-Grillspiechssen
Grilled skewer of chicken served with
yakitori sauce

€ 6,00



g,j,c

Chicken Teriyaki

焼きテリヤキ

Hähnchen mit jap. Teriyaki Soße
Chicken with teriyaki sauce

€ 13,50



c,l

Ika Karaage

イカ唐揚げ

Frittiert mariniertes Tintenfisch dazu Zitrone
Fried marinated squid with lemon

€ 8,50



j

Tori Karaage

鶏の唐揚げタ

Frittiert Mariniertes Hähnchenfleisch dazu
Zitrone und Mayo/Fried marinated chicken
meat with lemon and mayo

€ 10,50



c,j

Chickenkatsu

鶏カツ

Paniertes Hühnerfleisch dazu Salat
Fried chicken with salad

€ 15,50



c,h,j

Agedashi Tofu

揚げ出し豆腐

Frittiertes Tofu in Fischbrühe dazu Ingwer
und Rettich
Fried tofu in fish broth with ginger and radish

€ 9,50



h

Saba Shioyaki

鯖塩焼き

Makrele mit Salz gegrillt
Grilled salted mackerel

€ 17,50

井ぶり

Donburi
(Dazu Miso-suppe)

定番!!!



Una Don

Gegrillter Aal auf Reis
Grilled eel on rice

€ 22,00

うな井



Kamo Katsu Don € 15,50

鴨カツ丼 (かも かつ どん)
Frittierte Ente auf Reis, mit Gemüse
Fried duck on Rice, with vegetables



Chicken Katsu Don € 15,50

チキンカツ丼 (ちきんかつどん)
Frittierte Hähnchen auf Reis, mit Gemüse
Fried chicken breast on Rice, with vegetables



Shake Teri Don € 17,50

シェイク照井 (しゅいくてりどん)
Lachs, Gemüse mit Teriyaki Soße auf Reis
Salmon, vegetables with teriyaki sauce on Rice



Oyako Don € 15,50

親子丼/おやかどん
Hähnchen, Eier, zwiebeln, mit Dashi-Brühe
auf Reis
Chicken, egg, Onions with dash broth on
Rice



Chicken Katsu Don € 15,50
(traditionelle Art)

チキンカツ丼
Frittierte Hähnchen, Eier, zwiebeln, mit
Dashi-Brühe auf Reis
Fried Chicken, egg, Onions with dash broth
on Rice



Tempura Don € 19,50

天丼(てんどん)
Garnelen, Gemüse Tempura, mit Tempura
Soße auf Reis
Fried Shrimp, vegetable Tempura, with
Tempura sauce on Rice

限定!!!

ラーメン

Nudeln



天ぷらうどん

Extra

Soja Ei € 1,50
Nudeln € 4,00

Tempura Udon ^{a,c,i,j}

Weizen Nudel (Kombu Geschmack) mit Tempura
Wheat noodle (Kombu taste) with tempura

€ 18,90



Nabe Yaki Udon ^{a,c,i,j} € 15,90

鍋焼きうどん

Weizen Nudeln (Kombu Geschmack) mit Garnelen, Eier, Gemüse, Hähnchenfleisch
Wheat noodles (kombu taste) with shrimps, eggs, vegetables, and chicken



Katsu Ramen ^{a,c,g,j} € 16,90

鶏カツラーメン

Ramen-Nudelsuppe (Sojasoße Geschmack) mit paniertem Hühnerfleisch / Ramen noodle soup (soysauce taste) with japanese fried chicken



Gyu-Niku Ramen ^{a,c,j} € 15,90

牛にくラーメン

Ramen-Nudelsuppe (Miso Geschmack) mit Rindfleisch und Eier
Ramen noodle soup (miso taste) with beef and flavoured egg



Kamo Ramen ^{a,c,g,j} € 16,90

鴨ラーメン

Ramen-Nudelsuppe (Sojasoße Geschmack) mit paniertem Enten / Ramen noodle with soup (soya sauce taste) with breaded duck



Tamago Toji Udon ^{a,c,j} € 12,90

玉子とじうどん

Weizen Nudeln (Kombu Geschmack) mit Eier und Seetang / Wheat noodles (kombu taste) with egg and seaweed



Yasai Tempura Ramen ^{a,c,j} € 14,90

野菜天ぷらラーメン

Ramen-Nudelsuppe (Miso Geschmack) mit Tempura Gemüse / Ramen noodle soup (miso taste) with tempura vegetables

デザート

Dessert



Hausgemachtes Eis
Homemade ice-cream

Matcha Eis ^{a,d} € 3,50

抹茶アイス
Grüner Tee/Green tea

Goma Eis ^{a,d} € 3,50

黒ごまアイス
Sesam/Sesame

Yuzu Eis ^{a,d} € 3,50

柚子アイス
Zitrusgewächs/Citrus

Ogura Eis ^{a,d} € 3,50

小倉アイス
Roten Bohnen/Red bean



Daifuku ^f € 4,00

大福
Klebreis mit roten Bohnen
Glutinous rice with red bean paste

Age Daifuku ^f € 5,00

揚げ大福
Frittierter Klebreis mit roten Bohnen/Fried
Glutinous rice with red bean paste

Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) koffeinhaltig, 5) chininhaltig, 6) mit Süßungsmittel(n), 7) mit Milchsäure, 8) enthält Phenylalaninquelle, 9) enthält Masago, mit Farbstoff E110. Der Farbstoff kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen. 10) mit Geschmacksverstärker, 11) Gluten, 12) Sulfite.

Allergene

a) Eier, b) Erdnüsse, c) Soja, d) Milch/Laktose, e) Sellerie, f) Senf, g) Sesam, h) Fisch, i) Krebstiere/Schalentiere, j) Gluten, k) Sulfite, l) Weichtiere

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen-Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft