



Keyaki Restaurant

ASIEN



**HALLO SUSHI
HALLO RAMEN**

Jun Guo kocht erst seit einem Jahr für das japanische Restaurant **Keyaki S-mitte**. Sein Handwerk hat der 30-jährige selbst gelernt, in Osaka, der drittgrößten Stadt Japans, die wegen ihrer großen kulturellen Vielfalt auch die „Küche Japans“ genannt wird. Und Überraschung: Sushi ist nicht das beliebteste Essen dort, sondern Ramen, eine feine Nudelsuppe.

Wenn man nach Speisen aus dem Land der aufgehenden Sonne fragt, kommt „Sushi“ meist wie aus der Pistole geschossen. Dabei ist es nur ein kleiner Teil der japanischen Küche. Wesentlich häufiger landet die Nudelsuppe Ramen samt gleichnamiger Nudeln in den Schüsseln der Japaner. Es gibt sogar eigens darauf spezialisierte Restaurants, sogenannte „Ramen-ya“.

„Besonders beliebt ist die Ramen bei der arbeitenden Bevölkerung“, erklärt Jun Guo. „Die haben immer nur eine kurze Mittagspause. Und eine Ramen ist schnell zubereitet, macht satt und schmeckt gut.“ Zu den Nudeln kann hinzugefügt werden, was schmeckt: Von Algen über Wan-Tan bis hin zu Thunfisch ist fast alles möglich.

In **Keyaki S-mitte** bietet Jun Guo die Nudelsuppe mit vier verschiedenen Einlagen an: mit Rind- oder Schweinefleisch, paniertem Hühnerchen oder vegetarisch mit Gemüse. Die Basis ist aber immer dieselbe: Miso-Suppe. Die kocht er nur mit der namensgebenden Sojapaste „Miso“ und Seetang an. „In Japan hat jedoch jedes Restaurant seine eigene Rezeptur“, sagt der junge Koch.

Für **Keyaki** bereitet Jun Guo seine Miso-Suppe besonders kräftig zu: „In Japan ist die Brühe viel milder – hier in Deutschland würde man aber sagen, die Suppe ist viel zu schwach.“ Bei der Ramen gilt also, was auf die restliche japanische Küche zutrifft: Gewürzt wird nur wenig, der Eigengeschmack der Zutaten ist im Vordergrund.

Ob nun Japan oder Deutschland, einen länderübergreifenden Tipp hat der 30-jährige aber: Wenn die Ramen richtig schmeckt, dann gibt es nur ein ultimatives Lob, „Schlürfen“, lacht Guo. „Wenn beim Essen der Ramen andächtige Stille herrscht, fragt sich in Japan jeder Koch, ob seine Suppe schlecht ist.“ Na dann, longeschlurft!

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 LIFT© Magazine

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}

(Extra Years Pflaumenwein mit Pflaumenfrucht)

50 ML € 7,20

UME-PROSSECO^{1,2}

(Pflaumenwein mit Prosecco)

0,10L € 6,20

SAKE-PROSSECO¹²

(Reiswein mit Prosecco)

0,10L € 6,20

UMESHU SAUER^{1,12}

(Pflaumenwein mit Sprudel & Eiswürfel)

0,30L € 6,80

HIGHBALL¹²

(Japanische Whisky mit Sprudel & Eiswürfel)

0,30L € 7,20

YUZU CHUHAI¹²

(Shochu, Yuzu mit Sprudel & Eiswürfel)

0,30L € 7,20

HUGO¹²

(Prosecco, Holunder mit Minz, Sprudel & Eiswürfel)

0,30L € 7,20

Bier und Japanischen Reiswein

DINKELACKER ALKOHOLFREIES PILS¹¹

0,33L € 3,50

DINKELACKER NATURRADLER¹¹

0,33L € 3,50

SANWALD HEFEWEIZEN¹¹

0,50L € 4,50

SANWALD ALKOHOLFREIES WEIZEN¹¹

0,50L € 4,50

SAPPORO BIER - VOM FASS (japanisches Bier)¹¹

0,25L € 3,50

SAPPORO BIER - VOM FASS (japanisches Bier)¹¹

0,50L € 7,00

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)

50 ML € 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 ¹⁰ (Japanische Limonade) Original / Lychee	0,20L	€ 4,50

Kaffee und Tee

OCHA ¹⁰ (Grüner Tee)	TASSE	€ 2,00
JASMIN TEE	TASSE	€ 2,00
INGWER TEE	TASSE	€ 2,50
OOLONGTEE ^(kalt)	0,30L	€ 3,50
ESPRESSO	TASSE	€ 2,50
KAFFEE	TASSE	€ 3,20

Weiss- und Schaumweine

SANTO ISIDRO 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 Tempura und zu Sushi sowie Teriyaki.

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, Agemaki, Gyu-Niku Aburi 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, Sushi, 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 finessenreichem Geschmack. Vielschichtige Aromen von gelben Früchten.

Passt zu: Makrele, Gyoza, Yakitori, Sushi, 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.O,375L	€18,00
KIKUMASAMUNE JUNMAI SHU(菊正宗 純米)	FL.O,30L	€18,00
KIKUMASAMUNE TOKUSEN TARUSAKE JUNMAI(菊正宗 樽酒)	FL.O,30L	€22,00

Premium Sake

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

9,a,g,h,j

Aburi-Shake Chakin

鮭炙り茶巾

€14,80

Flambierter Lachs, Mayonnaise, Fisch Kavier
Seared salmon, mayonnaise, fish roe

前

Vorspeise

菜



a,g,c

Dashimaki
だし巻き

Eierrolle-Spezial
Special rolled omelette

€6,90



g,c

Horenso-Goma-Ae €4,50
ほうれん草の胡麻和え

Zart blanchierter Spinat mit Sesamsosse
Boiled fresh spinach with sesame sause



g,l

Takosu
たこ酢

Oktopus und Gurken mit jap. Essig
Octopus and cucumber with jap.vinegar

€8,50



g

Wakame-Kyuri-Su €5,50
わかめきゅうり酢

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



c

Edamame €4,00
枝豆

Gekochte Sojabohnen mit Salz
Cooked soybeans with salt



1,9,10,g

Goma Wakame €4,50
ごまわかめサラダ

Seetangsalat
Seaweed salad



g,h,c

Wafu Salat
風サラダ

Gemischter Salat
Mixed salad

€8,50



g,h,c

Sashimi Tofu Salat €14,50
刺身豆腐サラダ

Roher Fisch,Tofu,Salat mit jap.Yuzu
dressing
Raw fish,salat,tofu with jap.Yuzu
dressing



c

Miso Shiru
味噌汁

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

€3,00



限定!!!

j,c

Yasai Tempura 野菜天ぷら

Gemischte Gemüse Tempura
Mixed vegetables tempura

€ 22,80



限定!!!

c,i

Mixed Tempura 天ぷら合盛り

Garnelen, Tintenfisch, gemischte Gemüse Tempura
Shrimp, Squid, Mixed vegetables tempura

€ 25,80



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-Grillspeichsen
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 鶏の唐揚げダ

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



セッシュト寿司

Sushi-Set

2 Person

2 Shake	2 Hotate	8 Avocado Maki
2 Maguro	2 Ika	8 California Maki
2 Ebi	2 Shiromi	8 Aburi Tempura Uramaki
		Gemischte Sashimi

g,h,i,j,l,1,9

Keyaki Set

€ 68,00

g,h,i,j,l,1,9

Take Set

€ 45,00

2 Person

2 Shake	2 Spicy Tuna
2 Maguro	8 Avocado Maki
2 Ebi	8 Shake Maki
2 Shake Aburi	8 Ebi Tempura Uramaki
2 Hotate	



Sushi Mori

i,h,c,j

€ 18,50

2 Shake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Ika,
1 Shiromi, 1 Spicy Tuna, 8 Shake Maki



g,h,c,j,1,9,10

Shake Mori

€ 17,50

2 Shake, 2 Shake Aburi
4 Uramaki Shake, 4 Shake Aburi Uramaki



Maki Mori

h,c

€ 17,50

4 Uramaki Shake, 4 Uramaki Maguro,
8 Avocado Maki, 8 Shake Maki



Vege Set

c,g,j

€ 14,50

8 Avocado Maki, 4 Shinko Maki,
4 Kappa Maki, 8 Vege Uramaki

刺身

Sashimi



h,c,g

Mix Sashimi

刺身盛り

€ 25,00

Verschiedene Sorten roher Fisch
Mixed raw fish



Maguro Sashimi^h
鮪刺身

€ 14,00

Roher Thunfisch
Raw tuna



Shake Sashimi^h
鮭刺身

€ 12,00

Roher Lachs
Raw salmon



Maguro Tataki^{h,c,g}
鮪たたき

€ 16,00

Kurzgebratener Thunfisch, Ingwer,
Schnittlauch, Rettich, Spezialsauc
Seared tuna, ginger, spring onion, radish
with special sauce

手巻

Temaki
von Hand gerollt



Shake Temaki^h
鮭手巻

Lachs, Avocado

€ 5,50



Maguro Temaki^h
鮪手巻

Thunfisch, Avocado

€ 5,50

Unakyu Temaki^{h,c,j}

うなぎ手巻

Aal, Gurke

€ 6,50



Tempura Temaki^{i,d}

天ぷら手巻

Frittierte Garnelen und
Mayonnaise

€ 5,50



California Temaki^{i,d,c,1,9}

カリフォルニア手巻

Garnelen, Avocado, Gurke,
Mayonnaise, Flugfisch-Kaviar

€ 6,50





SP. Tekka Maki^{h,1}
鉄火巻

€7,50

Thunfisch, Flugfischkavair
Tuna, fight fish roe



Tekka Maki^h
鉄火巻

€5,50

Thunfisch/Tuna



SP. Hotate Maki^{i,a,9}
ホタテ巻

€7,50

Jakobsmuschel, Flugfischkavair,
Mayo, Scallop, fightfish roe,
mayonnaise



Shake Maki^h
鮭巻

€4,50

Lachs
Salmon



Ebi Maki^{i,j,g,1}
海老巻

€5,00

Gamelen, Seetang
Shrimp, seaweed



Shitake Maki^{g,c}
しいたけ巻

€3,50

Shitake Piz, Seasam/Shitake
mushroom, sesame



Avocado Maki
アボカド巻

€3,50

Avocado / Avocado



Kappa Maki
きゅうり巻

€3,50

Gurke/Cucumber



Shinko Maki^{1,2,10}
新香巻

€3,50

Rettich/Radish

細巻

Hosomaki
JE 8 STK.



^{g,j}
Gyu-Niku €5,50
牛にく
Rindfleisch
Beef

Beilage

Gohan €2,00
ご飯
Reis / Rice

Gari ^{2,6,8} €1,00
がり
Eingelegter Ingwer
Pickled ginger

握 Nigiri JE 2 STK. り



^h
Maguro €5,50
鮪
Thunfisch/Tuna



^h
Hamachi €5,50
ハマチ
Gelbschwanz Fisch/Yellow tail



^h
Shake €4,50
鮭
Lachs/Salmon



^{i,l}
Hotate €5,50
ホタテ
Jakobsmuschel/Scallop



^h
Tai €5,00
鯛
Dorade/Dorade



ⁱ
Ebi €5,00
海老
Garnelen/Shrimps



^l
Ika €4,50
イカ
Tintenfisch/Squid



^l
Tako €6,00
たこ
Oktopus/Octopus



^{h,c}
Unagi €6,00
アール
Aal/Eel



^h
Saba €5,00
メダカ
Mekrele/Mackerel



^{a,j}
Tamago €4,00
Eier/Eggs



^{h,j}
Shake Aburi €5,50
Flambierter Lachs
Seared salmon



^{h,c}
Maguro Aburi €6,50
鮪炙り
Flambierter Thunfisch
Seared tuna



^{i,j}
Hotate Aburi €6,50
ホタテ炙り
Flambierter Jakobsmuschel
Seared scallop



ⁱ
Ika Aburi €5,50
イカ炙り
Flambierter Tintenfisch
Seared squid



^{h,c}
Tai Aburi €6,50
鯛炙り
Flambierter Dorade
Seared dorade



^{h,c}
Ikura €7,50
いくら
Lachskaviar
Salmon roe



^{h,c}
Spicy Tuna €5,00
特製鮪
Thunfisch, Schnittlauch, Chili
Tuna, chives, chili



^{h,c}
Spicy Salmon €5,00
特製鮭
Gekochter Lachs, Zwiebel, Chili
Cooked salmon, onion, chilli



^{h,1,10}
Tobiko €5,50
とびこ
Flugfischkaviar
Flight fish roe

a,c,g,h,l

Keyaki Roll

Keyaki 裏まき

€15,90

Lachs, Thunfisch, Shiromi, Tintenfisch,
Gurke, Avocado mit Spezialsauce
Salmon, tuna, shiromi, squid, cucumber,
avocado with special sauce



裏巻き

Uramaki
JE 8 STK.



c,g,j,h
Spicy Tuna Uramaki €15,90

特製巻き

Tunfisch, Avocado, Chili, Schnittlauch, Flugfisch-Kaviar
Tuna, avocado, chili, chives, flight fish roe



a,c,g,j,h
Spicy Salmon Uramaki €13,90

特製鮭裏巻き

Gekochter Lachs, Avocado, Mayonnaise, Flugfisch-Kaviar, Flambierter Lachs, Chili / Cooked salmon, avocado, mayonnaise, flight fish roe, seared salmon, chili



c,j,h
Uramaki Shake €11,90

裏巻き鮭

Lachs, Avocado mit Spezialsauce
Salmon, avocado with special sauce



c,j,h
Uramaki Maguro €12,90

裏巻き鮪

Thunfisch, Avocado mit Spezialsauce
Tuna, avocado with special sauce



c,j,g,h
Battera €18,90

押し寿司

Makrele nach Osaka-Art (7 Stück)
Mackerel in osaka style



c,g,i,j
Ebi-Tempura Uramaki €10,90

海老天ぷら裏巻き

Garnelen-Tempura, Sesam
Deep-fried shrimp, sesame

裏巻き

Uramaki

JE 8 STK.



c,g,i,j

Gyu-Niku Uramaki

牛にく裏巻き

€15,90

Flambierter Rindfleisch, Frittierte
Garnelen, Japanischer Pfeffer
Seared beef, fried shrimps, Japanese
pepper



c,g,h,i,j

Aburi-Tempura Uramaki €13,90

炙り天ぷら裏巻き

Frittierte Garnelen, flambierter Lachs mit Spezialsause
Fried shrimps, seared salmon with special sauce



c,g,h,i,j

Aburi Uramaki

€12,90

炙り裏巻き

Flambierter Lachs, Garnelen, Avocado, Gurke, Mayo
Seared salmon, shrimps, avocado, cucumber, mayo



d,h,1

Avocado-Maguro Uramaki €10,90

アボカドま鮪裏巻き

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Flugfischkaviar
Tuna, avocado, Cream cheese, flight fish roe



d,g,h

Avocado-Shake Uramaki €9,90

アボカド鮭裏巻き

Lachs, Avocado, Sesam, Frisch Käse
Salmon, avocado, sesame, cream cheese



g

Vege Uramaki

€9,90

素裏巻き

Avocado, Gurke, süße Tofu, Sesam
Avocado, cucumber, sweet tofu, sesame



g,i

Uramaki Sesam

€9,90

裏巻きごま

Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Sesam
Shrimp, avocado, cucumber, mayonnaise, sesame

井 ぶり

Donburi
(Dazu Miso-suppe)



h,i,c,j,1,10

Sashimi Don

刺身丼

€17,50

Verschiedene Sorten roher Fisch auf Sushireis mit Ingwer, Sesam, Seetang
Mixed raw fish with ginger, sushi rice, sesame, and seaweed

h,i,c,j,1,10

Aburi Shake Don

炙り丼

€17,50

Flambierter Lachs, Flugfischkaviar auf Sushireis mit Ingwer, Sesam, Seetang
Seared salmon, flight fish roe with sushi rice, ginger, sesame, and seaweed



h,c,g,1,10

Tekka Don

鉄火丼

€17,50

Roher Thunfisch, Flugfischkaviar auf Sushireis mit Ingwer, Sesam, Seetang
Raw tuna, flight fish roe with sushi rice, ginger, sesame and seaweed





h,c,g,1,10

Shake Don

鮭丼

€ 17,50

Roher Lachs, Flugfischkaviar auf
Sushireis mit Ingwer, Seam, Seetang
Raw salmon, flight fish roe with sushi
rice, rice, ginger, sesame and seaweed

h,c,g,1,10

Mixed Aburi Don

炙り合盛り丼

€ 17,50

Flambierter Verschiedene Sorten Fisch,
Flugfischkaviar auf Sushireis mit Ingwer,
Sesam, Seetang
Seared mixed raw fish, flight fish roe with
sushi rice, ginger, sesame, and seaweed



c,g,1,10

Gyu-Niku Aburi Don

牛にく炙り丼

€ 17,50

Flambierter Rindfleisch, Flugfischkaviar
auf Sushireis mit Ingwer, Sesam,
Seetang
Seared beef, flight fish roe with sushi
rice, ginger, sesame and seaweed



揚げ巻き

Agemaki



i,h,g,c,1,10

Age-Maki A

€ 11,50

Frittiert/ Fried Maki
4 Lachs Maki, 4 Ebi Maki,
2 Ebi Fried

h,c,g,1,10

Age-Maki B

€ 11,50

Frittiert/Fried Maki
4 Lachs Maki, 4 Ebi Maki
3 Gyoza

Age-Maki C

€ 11,50

Frittiert/Fried Maki
4 Kappa Maki, 4 Avocado Maki,
4 Veg. Uramaki

g,c



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



Telephone
0711 39013848



Olgastr. 86, 70180 Stuttgart