

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 authentisch, 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 ^{1,12} (Pflaumenwein)	0,10L	€5,50
Ume-Prosecco ^{1,12} (Pflaumenwein mit Prosecco)	0,10L	€6,20
Sake-Prosecco ¹² (Reiswein mit Prosecco)	0,10L	€6,20
Umeshu Sauer ^{1,12} (Pflaumenwein mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€6,80
Highball ¹² (Japanische Whisky mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€7,20
Yuzu Chuhai ¹² (Shochu, Yuzu mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€7,20
Hugo ¹² (Prosecco, Holunder mit Minz, Sprudel & Eiswürfel)	0,30L	€7,20

Bier und Japanischen Reiswein

Dinkelacker Alkoholfreies Pils ¹¹	0,33L	€3,50
Sanwald Hefeweizen ¹¹	0,50L	€4,50
Sanwald Alkoholfreies Weizen ¹¹	0,50L	€4,50
Sapporo Bier ¹¹ (japanisches Bier)	0,33L	€4,50
Asahi Bier ¹¹ (japanisches Bier)	0,33L	€4,50
Kirin Bier ¹¹ (japanisches Bier)	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

飲みもの Zum Trinken

Hausgemacht

Ingwer Soda	0,40L	€5,50
Yuzu Soda	0,40L	€5,50
Japanische Zitrus		
Holunder Soda	0,40L	€5,50
Pur/Ingwer/Rhabarber/Quitte		
Grüner Tee (kalt)	0,40L	€3,60



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	0,20L	€4,50
Original / Lychee		

Kaffee und Tee

Ocha (Grüner Tee)	Tasse	€2,00
Jasmin Tee	Tasse	€2,00
Ingwer Tee	Tasse	€2,50
Oolong Tee (kalt)	0,30L	€3,50
Espresso	Tasse	€2,50
Kaffee	Tasse	€3,20

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
Gasanyu 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

Weiss- und Schaumweine

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut Duca di Dolle, Veneto, Italien	0,10L €6,10 0,75L €34,00
2019 Pyrène Cuvée Marine Pyrène, Sud-Ouest, Frankreich	0,10L €3,80 0,20L €6,90 0,75L €25,00
2019 Pyrène Chardonnay «La Blanc Beurre» Pyrène, Sud-Ouest, Frankreich	0,10L €3,80 0,20L €6,90 0,75L €25,00
2020 Gutsriesling trocken «Bürklin-Wolf» Dr.Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz, Deutschland	0,10L €4,60 0,20L €8,50 0,75L €31,00
2016 Riesling PC «Ruppertsberge Hoheburg» Dr.Burklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz, Deutschland	0,75L €55,00
2019 SCHICK «weissausrot» SCHICK, Heilbronn, Württemberg, Deutschland	0,10L €3,50 0,20L €6,90 0,75L €24,50
Weißweinschorle	0,20L €4,20

Rotweine

2016 Merlot «el tiempo que nos une» Bodega Cerron, Jumilla, Spanien	0,10L €3,00 0,20L €5,80 0,75L €21,00
--	--

Allergikerhinweise: Wein enthält Sulfite.

前菜 Vorspeise

Aburi-Shake Chakin^{9,a,g,h,j}

€14,80

鮭炙り茶巾

Flambierter Lachs, Mayonnaise, Fisch Kavier

Seared salmon, mayonnaise, fish roe



Dashimaki^{a,g,c}

€6,50

だし巻き

Eierrolle-Spezial

Special rolled omelette



Horenso-Goma-Ae^{g,c}

€4,50

ほうねん草の胡麻和え

Zart blanchierter Spinat mit Sesamsosse

Boiled fresh spinach with sesame sauce



Takosu^{g,l}

€8,50

たこ酢

Oktopus und Gurken mit jap. Essig

Octopus and cucumber with jap. vinegar



Wakame-Kyuri-Su^g

€5,50

わかめきゅうり酢

Seetang, Gurke mit jap. Essig

Seaweed, cucumber with jap. vinegar



Edamame^c

€4,00

枝豆

Gekochte Sojabohnen mit Salz

Cooked soybeans with salt



Goma Wakame^{1,9,10,g}

€4,50

ごまわかめサラダ

Seetangsalat

Seaweed salad



Wafu Salat^{g,h,c}

€8,50

風サラダ

Gemischter Salat

Mixed salad



Sashimi Tofu Salat^{g,h,c}

€14,00

刺身豆腐サラダ

Roher Fisch, Tofu, Salat mit jap. Yuzu dressing

Raw fish, salad, tofu with jap. Yuzu dressing



Miso Shiru^c

€3,00

味噌汁

Tofu, Seetang, Schnittlauch mit

Sojabohnenpaste

Tofu, seaweed, spring onion with soybean paste

前菜 Vorspeise



Yasai Tempura ^{j,c}
野菜天ぷら

Gemischte Gemüse Tempura
Mixed vegetables tempura

€ 19,80



Mixed Tempura ^{c,i}
天ぷら合盛り

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

€ 22,80



Yaki Gyoza ^{g,j,c} €6,50
焼き餃子

Gebraten Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Deep-fried dumplings with chicken meat



Age Gyoza ^{g,j,c} €6,50
揚げ餃子

Frittiert Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Fried Dumplings with chicken meat



Yakitori ^{g,j,c} €6,00
焼き鳥

Geflügel-Grillspiechssen
Grilled skewer of chicken served with yakitori sauce



Chicken Teriyaki ^{g,j,c} €12,00
焼きテリヤキ

Hähnchen mit jap. Teriyaki Soße
Chicken with teriyaki sauce



Ika Karaage ^{c,j} € 8,50
イカ唐揚げ

Frittiert mariniertes Tintenfisch dazu Zitrone
Fried marinated squid with lemon



Tori Karaage ^j €9,50
鶏の唐揚げダ

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



Chickenkatsu ^{c,j} €12,50
鶏カツ

Paniertes Hühnerfleisch dazu Salat
Fried chicken with salad



Agedashi Tofu ^{c,h,j} €8,50
揚げ出し豆腐

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



Saba Shioyaki ^h €16,50
鯖塩焼き

Makrele mit Salz gegrillt
Grilled salted mackerel

寿司セット Sushi-Set

Keyaki Set ^{g,h,i,j,l,1,9}

€68,00

2 Person

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



Take Set ^{g,h,i,j,l,1,9}

€45,00

2 Person

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



Sushi Mori ^{i,h,c,j}

€18,50

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



Shake Mori ^{g,h,c,j,1,9,10}

€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

刺し身 Sashimi



Mix Sashimi ^{h,c,g} €25,00

刺身盛り

Verschiedene Sorten roher Fisch
Mixed raw fish



Maguro Sashimi ^h €14,00

鮪刺身

Roher Thunfisch
Raw tuna



Shake Sashimi ^h €12,00

鮭刺身

Roher Lachs
Raw salmon



Maguro Tataki ^{h,c,g} €16,00

鮪たたき

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



細巻き Hosomaki JE 8 STK.



SP. Tekka Maki ^{h,1} €7,50
鉄火巻

Thunfisch, Flugfischkavair
Tuna, fight fish roe



Tekka Maki ^h €5,50
鉄火巻

Thunfisch/Tuna



SP. Hotate Maki ^{i,a,9} €7,50
ホタテ巻

Jakobsmuschel, Flugfischkavair, Mayo
Scallop, fightfish roe, mayonnaise



Shake Maki ^h €4,50
鮭巻

Lachs
Salmon



Ebi Maki ^{i,j,g,1} €5,00
海老巻

Gamelen, Seetang
Shrimp, seaweed



Shitake Maki ^{g,c} €3,50
しいたけ巻

Shitake Piz, Sesam/Shitake
mushroom, sesame



Avocado Maki €3,50
アボカド巻
Avocado / Avocado



Kappa Maki €3,50
きゅうり巻
Gurke/Cucumber



Shinko Maki ^{1,2,10} €3,50
新香巻
Rettich/Radish

揚げ巻き Agemaki



Age-Maki A ^{i,h,g,c,1,10} €11,50
Frittiert/ Fried Maki
4 Lachs Maki, 4 Ebi Maki,
2 Ebi Fried



Age-Maki B ^{h,c,g,1,10} €11,50
Frittiert/Fried Maki
4 Lachs Maki, 4 Ebi Maki
3 Gyoza



Age-Maki C ^{g,c} €11,50
Frittiert/Fried Maki
4 Kappa Maki, 4 Avocado Maki,
4 Veg. Uramaki

握り Nigiri

JE 2 STK.

Beilage

Gyu-Niku €5,50
牛にく

Rindfleisch
Beef



Gohan ご飯 €2,00
Reis / Rice

Gari. がり €1,00
Eingelegter Ingwer
Pickled ginger



Maguro €5,50
鮪
Thunfisch/Tuna



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



Shake^h €4,50
鮭
Lachs/Salmon



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



Tai €5,00
鯛
Dorade/Dorade



Ebi €5,00
海老
Garnelen/Shrimps



Ika €4,50
イカ
Tintenfisch/Squid



Tako €6,00
たこ
Oktopus/Octopus



Unagi €6,00
Aal/Eel



Saba €5,00
Mekrele/Mackerel



Tamago €4,00
Eier /Eggs



Shake Aburi €5,50
Flambierter Lachs
Seared salmon



Maguro Aburi €6,50
鮪炙り
Flambierter Thunfisch
Seared tuna



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



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



Tai Aburi €6,50
鯛炙り
Flambierter Dorade
Seared dorade



Ikura €7,50
いくら
Lachskaviar
Salmon roe



Spicy Tuna €5,00
特製鮪
Thunfisch, Schnittlauch, Chili
Tuna, chives, chili



Spicy Salmon €5,00
特製鮭
Gekochter Lachs, Zwiebel, Chilli
Cooked salmon, onion, chilli



Tobiko €5,50
とびこ
Flugfischkaviar
Flight fish roe

裏巻き Uramaki JE 8 STK.

Keyaki Roll ^{a,h,l,1}

€15,90

Keyaki 裏まき

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



Spicy Tuna Uramaki

€15,90

特製巻き

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



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



Uramaki Shake

€11,90

裏巻き鮭

Lachs, Avocado mit Spezialsauce
Salmon, avocado with special sauce



Uramaki Maguro

€12,90

裏巻き鮪

Thunfisch, Avocado mit Spezialsauce
Tuna, avocado with special sauce



Battera

€15,90

押し寿司

Makrele nach Osaka-Art
Mackerel in osaka style



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.

Gyu-Niku Uramaki

€15,90

牛にく裏巻き

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



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



Aburi Uramaki €12,90

炙り裏巻き

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



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



Avocado-Shake Uramaki €9,90

アボカド鮭裏巻き

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



Vege Uramaki €9,90

素裏巻き

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



Uramaki Sesam €9,90

裏巻きごま

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

ラーメン Nudeln

Tempura Udon

€ 18,90

天ぷらうどん

Weizen Nudel (Kombu Geschmack) mit Tempura

Wheat noodle (Kombu taste) with tempura



Nabe Yaki Udon

€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

€16,90

鶏カツラーメン

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



Gyu-Niku Ramen

€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

€16,90

鴨ラーメン

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



Tamago Toji Udon

€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

€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

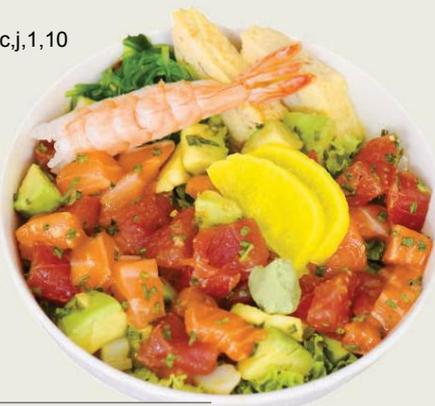
丼ぶり Donburi (Dazu Miso-suppe)

Sashimi Don ^{h,i,c,j,1,10}

€ 17,50

刺身丼

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



Una Don ^{h,g,c,a}

€22,00

うな丼

Gegrillter Aal auf Reis
Grilled eel on rice



Aburi Shake Don €17,50

^{h,c,g,1,10}

炙り丼

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



Tekka Don ^{h,c,g,1,10}

鉄火丼

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



Shake Don ^{h,c,g,1,10} €17,50

鮭丼

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



Mixed Aburi Don €17,50

^{h,c,g,1,10}

炙り合盛り丼

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



Shake Teri Don €17,50

^{h,c,g,1,10}

鮭照り焼き丼

Lachs, Gemüse mit Teriyaki-Soße auf den Reis
Salmon, vegetable with teriyaki sauce and rice



Gyu-Niku Aburi Don €17,50

^{c,g,1,10}

牛にく炙り丼

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

デザート Dessert



Hausgemachtes Eis
Homemade ice-cream



Matcha Eis ^{a,d} 抹茶アイス €3,50
Grüner Tee/Green tea

Daifuku ^f 大福 €4,00
Klebreis mit roten Bohnen
Glutinous rice with red bean paste

Goma Eis ^{a,d} 黒ごまアイス €3,50
Sesam/Sesame

Yuzu Eis ^{a,d} 柚子アイス €3,50
Zitrusgewächs/Citrus

Age Daifuku ^f 揚げ大福 €5,00
Frittierter Klebreis mit roten Bohnen/Fried
Glutinous rice with red bean paste

Ogura Eis ^{a,d} 小倉アイス €3,50
Roten Bohnen/Red bean

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
