



Keyaki Restaurant

ASIEN



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

„Wenn man 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 eigenständig darauf spezialisierte Restaurants, sogenannte „Ramen-yas.“

„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.

Im Keyaki (47) bietet Jun Guo die Nudelsuppe mit vier verschiedenen Eingaben an: mit Rind- oder Schweinefleisch, panierter Hühnchen oder vegetarisch. Gemüse. Die Basis ist aber immer dieselbe: Miso-Suppe. „Ich kochte mir mal eine der namensgebenden Sojapaste „Miso“ und Siestag 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 russisch oder deutsch ist einen länderübergreifenden Tipp hat der 30-Jährige: „Wenn die Ramen richtig schmeckt, dann gibt es nur ultimatives Lob, „Schörfen!““ Wenn beim Essen der Ramen andächtige Stille herrscht, fragt sich in Japan jeder Koch, ob seine Suppe schlecht ist.“ Na dann, losgeschürft!

**HALLO SUSHI
HALLO RAMEN**

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!

飲み物の

Zum Trinken

Aperitif

UMESHU^{1,2}

(Extra Years Pflaumenwein mit Pflaumenfrucht)

50 ML € 7,20

UME-PROSECCO^{1,2}

(Pflaumenwein mit Prosecco)

0,10L € 6,20

SAKE-PROSECCO¹²

(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) ¹⁰ Original / Lychee	0,20L	€ 4,50

Kaffee und Tee

OCHA (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 Shiroyaki, 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

0,75L € 58,00

Mineralischer Riesling mit finesse reichem Geschmack. Vielschichtige Aromen von gelben Früchten.

Passt zu: Makrele, Gyoza, Yakitori, Sushi, Donburi

WEINWEINSCHORLE

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 DAI��INJO 23 (齶祭 純米 大吟釀 23)	FL.0,72L	€ 120,00
DASSAI JUNMAI DAI��INJO 39 (齶祭 純米 大吟釀 39)	FL.0,30L	€ 39,00
GASANRYU GOKUGETSU JUNMAI DAI��INJO (雅山流 極月)	FL.0,72L	€ 72,00
TAMANOHIKARI JUNMAI DAI��INJO (玉乃光 純米大吟釀)	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

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

€6,90

Eierrolle-Spezial
Special rolled omelette



g,c
Horenso-Goma-Ae
ほうれん草の胡麻和え

Zart blanchierter Spinat mit Sesamsosse
Boiled fresh spinach with sesame sauce



g,l
Takosu
たこ酢

€8,50

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



g
Wakame-Kyuri-Su
わかめきゅうり酢

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



c
Edamame
枝豆

Gekochte Sojabohnen mit Salz
Cooked soybeans with salt



1,9,10,g
Goma Wakame
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
刺身豆腐サラダ

Roher Fisch,Tofu,Salat mit jap.Yuzu
dressing
Raw fish,salad,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



j,c

Yasai Tempura
野菜天ぷら

Gemischte Gemüse Tempura
Mixed vegetables tempura

€ 22,80



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-Grillspeckchen
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

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

Frittertes 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



セツト司

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



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 | |

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

Take Set

€ 45,00



Sushi Mori

€ 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

€ 17,50

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

h,c

Vege Set

€ 14,50

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



刺し身

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, Spezialsoße
Seared tuna, ginger, spring onion, radish
with special sauce

手卷

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ifornien手巻

Garnelen, Avocado, Gurke,
Mayonnaise, Flugfisch-Kaviar

€ 6,50



細巻き

Hosomaki
JE 8 STK.



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, Seesam/Shitake
mushroom,sesame



Kappa Maki

きゅうり巻

€ 3,50

Gurke/Cucumber



Avocado Maki

アボカド巻

€ 3,50

Avocado / Avocado



Shinko Maki^{1,2,10}

新香巻

€ 3,50

Rettich/Radish



Gyu-Niku **€ 5,50**
 牛にく
 Rindfleisch
 Beef



Maguro **h** **€ 5,50**
 鮪
 Thunfisch/Tuna



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

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



Shake **h** **€ 4,50**
 鮭
 Lachs/Salmon



Hotat **i,l** **€ 5,50**
 ホタテ
 Jakobsmuschel/Scallop



Tai **h** **€ 5,00**
 鯛
 Dorade/Dorade



Ebi **i** **€ 5,00**
 海老
 Garnelen/Shrimps



Ika **l** **€ 4,50**
 イカ
 Tintenfisch/Squid



Tako **l** **€ 6,00**
 たこ
 Oktopus/Octopus



Unagi **h,c** **€ 6,00**
 Aal/Eel



Saba **h** **€ 5,00**
 Mekrele/Mackerel



Tamago **a,j** **€ 4,00**
 Eier /Eggs



Shake Aburi **h,j** **€ 5,50**
 Flambierter Lachs
 Seared salmon



Maguro Aburi **h,c** **€ 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 Aburi **i** **€ 5,50**
 イカ炙り
 Flambierter Tintenfisch
 Seared squid



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



Ikura **h,c** **€ 7,50**
 いくら
 Lachskaevar
 Salmon roe



Spicy Tuna **h,c** **€ 5,00**
 特製鮓
 Thunfisch, Schnittlauch, Chili
 Tuna, chives, chili



Spicy Salmon **h,c** **€ 5,00**
 特製鮓
 Gekochter Lachs, Zwiebel, Chili
 Cooked salmon, onion, chilli



Tobiko **h,1,10** **€ 5,50**
 とびこ
 Flugfischkaevar
 Flight fish roe

裏巻き

Uramaki
JE 8 STK.



Keyaki Roll

Keyaki 裏巻き

€ 15,90

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



Spicy Tuna Uramaki

特製巻き

c,g,j,h

€ 15,90

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



Spicy Salmon Uramaki

特製鮭巻き

a,c,g,j,h

€ 13,90

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



Uramaki Shake

c,j,h

€ 11,90

裏巻き鮭

Lachs, Avocado mit Spezialsauce
Salmon, avocado with special sauce



Uramaki Maguro

c,j,h

€ 12,90

裏巻き鮪

Thunfisch, Avocado mit Spezialsauce
Tuna, avocado with special sauce



Battera

c,j,g,h

€ 18,90

押し寿司

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



Ebi-Tempura Uramaki

c,g,i,j

€ 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 Spezialsauce
Freid 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

アボカドま鮓裏巻き

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



d,g,h

Avocado-Shake Uramaki € 9,90

アボカド鮓裏巻き

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



Vege Uramaki ^g

素裏巻き

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



UramakiSesam ^{g,i}

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, Sesam, 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 Gyozza



g,c

Age-Maki C

€ 11,50

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

丼ぶり

Donburi
(Dazu Miso-suppe)

定番!!!



Una Don h,g,c,a

Gegrillter Aal auf Reis
Grilled eel on rice

€ 22,00

うな丼



Kamo Katsu Don a,c,f,g,j € 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 a,c,f,g,j € 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 c,f,g,h,j € 17,50

シェイク照丼 (しゃいくてりどん)

Lachs, Gemüse mit Teriyaki Soße auf Reis
Salmon, vegetables with teriyaki sauce on Rice



Oyako Don a,c,f,g,j € 15,50

親子丼/おやこどん

Hähnchen, Eier, zwiebeln, mit Dashi-Brühe auf Reis
Chicken, egg, Onions with dash broth on Rice



Chicken Katsu Don a,c,f,g,j (traditionelle Art) € 15,50

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 a,c,f,g,i,j € 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

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 (soy sauce 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 panierter Ente / Ramen noodle soup (soy 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

デサート

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