

SUSHI



VORSPEISEN

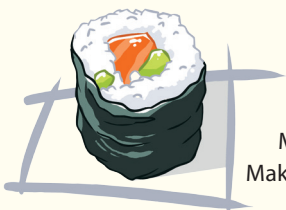
- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1 Edamame | 6.00 | 4 Salmon Avocado Salad | 13.00 |
| Warme japanische Sojabohnen, leicht gesalzen | | Lachs-Avocado-Salat an japanischem Dressing | |
| 2 Maguro no Tataki | 13.00 | 5 Miso Soup | 6.00 |
| Leicht angebratener Thunfisch an Hides Japansauce | | Weisse Sojabohnensuppe mit Sojasprossen, Tofu | |
| 3 Maguro no Tatar | 13.00 | | |
| Pikantes Thunfischtatar nach Hides Art | | | |

URA-MAKI

Ura-Maki (dt. „von innen gerollt“), auch California Roll genannt, sind Hosu- oder Futo-Maki, bei denen der Reis aussen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen, farbigen Fischeiern verziert wird.



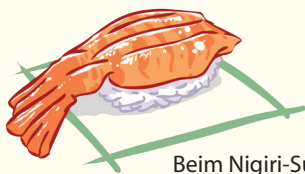
- | | | | |
|---|-------|---------------------------------|-------|
| 6 California Rolls 8 Stk. | 18.00 | 11 Dragon Roll 8 Stk. | 22.00 |
| Avocado, Surimi, Tobiko | | Surimi, Avocado, Aal | |
| 7 Spicy Tuna 8 Stk. | 18.00 | 12 Dynamite Roll 8 Stk. | 19.00 |
| Scharf marinierter Thunfisch | | Spicy Tuna mit Shichimi gewürzt | |
| 8 Rainbow 8 Stk. | 20.00 | 13 Urashake 8 Stk. | 19.00 |
| Surimi, Avocado, Tuna, Kingfish, Crevetten | | Lachs, Avocado, Sesam | |
| 9 Vegi 8 Stk. | 18.00 | 14 Ura Thun 8 Stk. | 19.00 |
| Tamago, Avocado, Gurken, Kampyo, Frischkäse | | Thunmousse, Gurken | |
| 10 Ebi Roll 8 Stk. | 21.00 | | |
| Panierte Crevetten | | | |



MAKI

Maki-Sushi, (dt. „Rollen-Sushi“) sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Maki-Sushi ist das bekannteste Sushi im Westen. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt.

- | | | | |
|------------------------|------|----------------------------|------|
| 15 Tekka 6 Stk. | 8.00 | 19 Shake Avo 6 Stk. | 7.50 |
| Thunfisch | | Lachs, Avocado | |
| 16 Shake 6 Stk. | 7.50 | 20 Ika Avo 6 Stk. | 7.50 |
| Lachs | | Tintenfisch, Avocado | |
| 17 Kappa 6 Stk. | 7.00 | 21 Unakyu 6 Stk. | 8.00 |
| Gurke | | Aal, Gurke | |
| 18 Avo 6 Stk. | 7.00 | | |
| Avocado | | | |

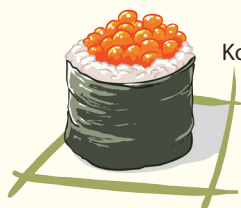


NIGIRI

Beim Nigiri-Sushi (dt. „Ballen-Sushi“) wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelette belegt.

22 Maguro 2 Stk. Thunfisch	7.00	27 Tako 2 Stk. Oktopus	7.00
23 Shake 2 Stk. Lachs	7.00	28 Unagi 2 Stk. Aal	8.00
24 Hamachi 2 Stk. Gelbschwanzmakrele	8.00	29 Tamago 2 Stk. Hausgemachte Eieromelette	7.00
25 Ebi 2 Stk. Crevetten	7.00	30 Avocado 2 Stk. Avocado	7.00
26 Ika 2 Stk. Tintenfisch	7.00	31 Inari 2 Stk. Tofutasche gefüllt mit Sushireis	6.00

FUTO-MAKI | GUNKAN-MAKI

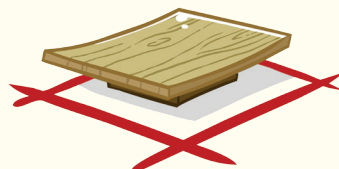


Futo-Maki (dt. „dicke Rolle“) sind dicke, aus einem ganzen Nori-Blatt hergestellte Reisrollen, die mit einer Kombination aus verschiedenen Zutaten gefüllt werden. Oft werden dafür Fisch, Gemüse und Pilze verwendet.

Gunkan-Maki-Sushi (dt. „Schiffchen-Sushi“) sind einzelne kleine, auf der Seite liegende Rollen aus Nori-Blättern mit einem Reisboden, auf dem die Füllung aufgetragen wird.

32 Futo Vegi 8 Stk. Ei, Kampo, Gurken, Avocado, Frischkäse, Spinat	13.00	34 Gunkan Spicy Tuna 1 Stk. Scharf marinierter Thunfisch	3.50
33 Gunkan Tobiko 1 Stk. Fliegenfischrogen	3.50		

SASHIMI PLATTE

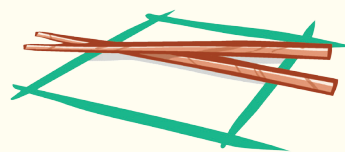


Sashimi (dt. sasu für „durchstechen“ und mi für „Körper“). Im Unterschied zu Sushi wird der Fisch nicht auf Reis serviert. Für Sashimi werden fast ausschliesslich Filetstücke verwendet. Entscheidend ist das richtige Filetieren sowie die kunstvolle und ästhetische Darreichung des Fisches.

35 Ume 8 Stk. Lachs, Thun	23.00	36 Kaori 15 Stk. Lachs, Thun, Gelbschwanzmakrele, Crevetten	33.00
-------------------------------------	-------	---	-------

SENSEI PLATTE

37 Ume (1 Person) 20 Stk. gemischt: Sashimi, Maki, Nigiri, Ura-Maki	45.00	39 Tomodachi (3–4 Personen) 60 Stk. gemischt: Sashimi, Maki, Nigiri, Ura-Maki	130.00
38 Sensei (2 Personen) 40 Stk. gemischt: Sashimi, Maki, Nigiri, Ura-Maki	81.00		



SUSHI PLATTE

40 Osaka (1 Person) Nigiri 4 Stk., Maki 2 Stk., Ura-Maki 2 Stk.	25.00	42 Nagoya (1 Person/Vegi) Nigiri 4 Stk., Maki 2 Stk., Ura-Maki 2 Stk.	22.00
41 Tokyo (1 Person) Nigiri 8 Stk., Maki 6 Stk.	40.00		