

ōsaka

RESTAURANT

Appetizer

Suppen / Soups / Soupes

A1	Miso Suppe mit Thunfisch ^{D,F}	3,20 €
A3	Goma Wakame Seetangsalat ^N	4,00 €
A4	Edamame Sojabohnen ^F	4,00 €
A5	Tintenfischsalat Tintenfischsalat ^{N,R}	6,20 €
A6	Rindfleischsalat Rindfleischsalat ^M	8,00 €
A7	Hühnchensalat 3 Stück, mit Sesammantel ^N	8,00 €
A8	Lachssalat Lachssalat ^{D,E,N}	8,50 €
A9	Gurkensalat Mit Koriander ^N , vegan	3,80 €
A10	Avocadosalat Lachstartar, Masago, mit Ponzusoße ^{D,G}	7,80 €
A11	Kuromai Guacamole schwarzer Reis mit Guacamole, vegan	7,90 €

Fingerfood

F11	Yakitori Gegrillte Hühnchenspieße ^{G,N,1}	5,80 €
F12	Yakiniku Gegrillte Rindfleischspieße ^{G,N,1}	6,00 €
F13	Shake Shinoyaki Gegrillter Lachs ^{D,G}	8,50 €
F14	Gyoza vegetarisch vegetarische Teigtaschen ^{A,3}	4,30 €
F15	Tofu Tofu ^A , vegan	3,80 €
F16	Panierte Garnelen 3 Stück panierte Garnelen ^{A,B}	7,50 €
F17	Gyoza Teigtaschen mit Hühnerfleisch ^{A,3}	4,30 €
F18	Herbstrollen 3 Stück, Schweinefleisch ^{C,3}	4,20 €
F19	Tempura Gemüse Gemüse im Tempurateig ^A	6,80 €
F20	Takoyaki Oktopusbällchen, mit Soße ^{A,C,R}	4,20 €

Nudelsuppen

R1	Rindersuppe Reismudeln, Rindfleisch, frisches Gemüse ³	12,50 €
R2	Kokos Suppe Udon, Gemüse, Meereresfrüchte ^{A,B,D,G,R,3}	13,00 €
R3	Wantan Suppe Schwein, Ramen, Gemüse, Garnelen ^{A,B,3}	13,00 €
R4	Entensuppe Reismudelsuppe mit gegrillter Ente ^{A,3}	13,00 €
R5	Hühnchensuppe Reismudelsuppe, frittiertes Hühnchenfleisch ^{A,3}	12,50 €
R6	Gebratene Udon Udonnudeln mit Gemüse ^{A,C,N,3} vegetarisch	6,90 €

Sushi Menü



Menü D ^D 16,50 €
(wie Abbildung)



Menü E ^{B,C,D,N} 22,50 €
(wie Abbildung)



Menü F ^{A,B,C} 20,60 €
(wie Abbildung)



Menü G ^{A,B,C,D,N} 24,00 €
(wie Abbildung)

Maki

6 Stück (6 pieces)



20	ThunLauch Thunfisch und Lauch ^{C,D}	3,90 €
21	Kappa Gurke, vegan	3,10 €
22	Avocado Avocado, vegan	3,30 €
23	Tekka Thunfisch ^D	3,90 €
24	ThunAvo Avocado und Thunfisch ^D	4,10 €
25	Shinko eingelegter Rettich, vegan	3,10 €
26	Kani Surimi ^D	3,30 €
27	Shake Lachs ^D	3,70 €
28	LachsAvo Avocado und Lachs ^D	3,90 €
29	Bohnen Bohnen, vegan	3,10 €
31	Unagi Aal, Avocado, Unagisoße ^{D,N}	4,90 €
32	EbiFry panierte Garnelen ^{A,B}	4,60 €
33	Kürbis Kürbis, vegan	3,30 €
34	SpicyThun Maki Thunfisch ^{D,G}	4,10 €
35	LachsMayo Lachs, Mayonnaise und Avocado ^{C,D}	3,90 €

Sashimi

S1	Shake Sashimi Lachs ^D	6,00 €
S2	Tekka Sashimi Thunfisch ^D	6,50 €
S3	Tartar vom Lachs Lachs mit Avocado ^{A,D,F,N}	8,50 €
S4	Tartar vom Thunfisch Thunfisch mit Avocado ^{A,D,F,N}	10,50 €
S5	Thunfisch Thunfisch leicht gegrillt, mit Ponzusoße ^D	8,50 €
S6	Kuromai Shake Lachstartar, schwarzer Reis u. Avocado ^{C,D,F,N}	8,50 €

Temaki

T1	California Avocado, Gurke, Ei, Lachs und Fliegenfischrogen ^{C,D}	4,80 €
T2	EbiFry Avocado, Gurke, Ei, panierte Garnelen ^{A,B,C}	4,80 €
T3	Unagi Avocado, Gurke, Ei und Aal ^{C,D,N}	4,80 €

Desserts

70	Yomogi Reiskuchen mit Azukibohnenfüllung, Grünteegeschmack	3,70 €
72	Knusprig gebackene Banane mit Vanilleeis ^{A,G,N}	5,00 €
73	Matcha Ice Eis mit Grünteegeschmack ^G	3,50 €
75	Schwarzer Sesam Ice Eis mit schwarzem Sesam ^{G,N}	3,50 €
76	Sesambällchen 3 Stück, mit Sesammantel ^N	3,50 €
77	Mochi Mix jap. Reiskucheneis (2 Stück) ^G	3,70 €

Unser Onlineshop



mit allen Bildern

Bitte wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Personal.

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service.

Special Rolls



1	California Roll Krebsfleisch, Gurke, Avocado und Fliegenfischrogen ^{D,G}	6,50 €
2	Midori Roll Guacamole, Paprika, Bohnen, Shinko ^{A,F,N} vegan	7,80 €
3	Haru Maki Ei, Gurke, Avocado, panierte Garnelen und schwarzer Sesam ^{A,B,N}	6,90 €
4	Crispy Spicy Tuna Thunfisch, mit Unagisoße ^{A,D,G}	7,90 €
5	Aki Maki Gurke, Ei und panierte Garnelen mit Fischrogen ^{A,B,D}	6,90 €
6	Green Maki Rettich, Gurke und Avocado, mit Gomadressing ^{E,N,O} vegan	6,50 €
7	Chicken Roll Frittiertes Huhn mit Gurke, Rucola und Yakitorisöße ^{A,G,N}	6,90 €
8	Osaka Roll Aal, Krebsfleisch, Avocado und Fischrogen, mit Unagisoße ^{D,N}	15,50 €
9	Rainbow Roll Surimi, Lachs, Thunfisch und Avocado ^{D,E,N,O}	12,90 €
10	Tokio Roll gegrillt leicht gegrillter Lachs und Avocado ^{C,D}	14,00 €
11	Ebi Avo Roll Avocado, pan. Garnelen, Surimi, Salat, mit Gomadressing ^{A,B,E,N,O}	13,50 €
12	Crispy Roll Vegetarisch, Avocado, Tempura und Mayonnaise ^{A,C}	6,90 €
13	Summer Roll Frittiertes Sushi mit Lachs ^{A,C,D}	12,70 €
14	Volcano Roll Frittierter Thunfisch, Thunfischtartar, Avocado, Frischkäse, Soße ^{A,C,D,G}	13,50 €
15	Mango Roll Mango mit Lachs, Avocado und Fischrogen ^{D,G}	12,80 €
16	Dragon Roll Lachs, panierte Garnelen, Avocado, Rucola, Kürbis, Fischrogen, Frischkäse mit Unagisoße ^{A,C,D,G}	16,80 €
17	Tuna Roll Frittierter Thunfisch mit Surimi, Gurke und Guacamole ^{A,D}	10,90 €
18	Sakura Roll Thunfisch gegrillt, Avocado, Bohnen, mit Unagisoße ^{C,D}	15,50 €
19	Spider Roll Masago, Surimi, Avocado, Soft Crab und Aal ^{A,B,D}	10,50 €
40	Phoenix Roll Frittierter Aal, Lachstartar, Avocado, Frischkäse und Soße ^{A,C,D,G}	12,50 €
41	Kuro Ebi Roll Panierte Garnelen, schwarzer Reis, Rucola, Surimi, Avocado, Tomaten und Koriander ^{A,D}	14,00 €

Nigiri

2 Stück (2 pieces)



N1	Masago Fliegenfischrogen ^D	4,20 €
N2	Ika Tintenfisch ^R	3,70 €
N3	Maguro Thunfisch ^D	4,30 €
N4	Ikura Lachsrogen ^D	5,80 €
N5	Unagi Aal, mit Unagisoße ^{D,N}	5,20 €
N6	Shake gegrillt Lachs ^{D,G}	4,50 €
N7	Shake Lachs ^{D,G}	4,20 €
N8	Inari Tofutasche ^{E,F,N,O} vegan	3,30 €
N9	Hotategai Jakobsmuschel ^R	5,50 €
N10	Avocado Avocado, mit Gomadressing ^{E,N,O} vegan	4,50 €
N11	Ebi Garnelen ^B	4,20 €
N12	Tamago Ei ^C vegetarisch	3,50 €
N13	Tako Oktopus mit Unagisoße ^R	4,00 €
N15	SpicyThun Thunfisch ^{D,G}	4,20 €
N16	MayoLachs Lachs, Mayonnaise ^{D,G}	4,20 €
N17	Hokigai Trogmuschel ^R	4,80 €
N19	Shake gegrillt Lachs, Mayonnaise ^{D,G}	6,50 €

ōsaka

RESTAURANT

Softdrinks	0,2l	0,4l
Coca-Cola ^{2,5,6}	2,70 €	3,90 €
Coca-Cola light ^{2,4,5,6,11,13}	2,70 €	3,90 €
Coca-Cola zero ^{2,5,6}	2,70 €	3,90 €
Fanta	2,70 €	3,90 €
Sprite	2,70 €	3,90 €
Spezi ^{2,5,6}		3,90 €
Bitter Lemon ^{1,5,7}	0,25l	3,00 €
Ginger Ale ^{2,5}	0,25l	3,00 €
Tonic Water ^{5,7}	0,25l	3,00 €
Homemade Eistee ⁹	0,4l	3,50 €
Homemade Eistee Minze ⁹	0,4l	3,80 €
Vitalz	0,33l	3,30 €
Calpis <i>japanischer Softdrink</i> ⁹	0,2l	3,20 €
Bionade Holunder	0,33l	3,30 €

Säfte		
Apfelsaft	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,00 €
Apfelsaftschorle	0,2l	2,40 €
	0,4l	3,80 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €
Traubensaft	0,25l	2,90 €
Traubensaftschorle	0,4l	3,80 €
Maracujasaft	0,25l	3,00 €
Maracujasaftschorle	0,4l	3,70 €
Mangosaft	0,2l	3,20 €
Kirschnektar	0,2l	2,90 €
Kirschschorle	0,4l	3,70 €
Bananennektar	0,2l	3,20 €
KiBa (<i>Kirsch- & Bananennektar</i>)	0,4l	4,80 €
Litchinektar	0,2l	3,20 €
Litchischorle	0,4l	4,00 €
Orangina <i>classic oder rouge</i>	0,2l	3,50 €

Warme Getränke		
Cafe Creme		2,50 €
Espresso		2,40 €
Espresso Macchiato		2,60 €
Cappuccino		3,00 €
Milchkaffee		3,40 €
Latte Macchiato		3,20 €

Tee		
<u>Offene Teesorten</u>		
Grüner Tee		3,20 €
Jasmin Tee		3,20 €
Frischer Ingwer Tee mit Honig		3,80 €
Genmaicha		3,20 €
Grüner Tee mit geröstetem Reis		
Pai Mu Tan		3,20 €
Weißer Tee		
Frischer Pfefferminz Tee		3,20 €
<u>Beuteltee</u>		
Schwarzer Tee		2,50 €
Kamille Tee		2,50 €

Sake / jap. Spirituosen		
Sake warm	0,1l	4,00 €
Sake kalt	0,1l	4,00 €
Nigori Sake	0,1l	4,40 €
ungefiltert kalt		
Nigori Sake	300 ml	14,00 €
ungefiltert kalt, 15%Vol.		
lichiko Mugo Shochu	2 cl	3,20 €
Branntwein aus Gerste, 25%Vol.		
Soba Shochu	2 cl	3,20 €
Spirituose aus Buchweizen und Gerste, 25%Vol.		

verschiedene Sake auf Anfrage

Wasser		
Gerolsteiner naturell	0,25l	2,80 €
	0,75l	5,90 €
GMQ Mineralwasser	0,25l	2,80 €
	0,75l	5,90 €
Volvic <i>Karaffe</i>	0,5l	4,10 €
Mineralwasser <i>Karaffe</i>	0,5l	4,10 €

Biere		
Karlsberg UrPils vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €
Panach / Radler vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €
Cola-Bier vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €
Hefeweizen hell		4,20 €
Hefeweizen dunkel		4,20 €
Bananenweizen		4,30 €
Weizenradler		4,30 €

Alkoholfreie Biere

Weizenbier alkoholfrei		4,20 €
Gründel's classic		3,10 €
Gründel's fresh		3,10 €

Japanische Biere

Asahi		3,50 €
Kirin		3,50 €

Aperitif / Longdrinks

Pflaumenwein Choya kalt		6,00 €
Pflaumenwein Choya warm		6,50 €
Martini Bianco, Rosso		3,20 €
Campari pur		3,20 €
Campari / Orange		4,50 €
Campari / Soda		3,50 €
Pernod mit Eiswasser		3,70 €
Wodka-Lemon		5,30 €
Whisky-Cola		5,80 €
Gin-Tonic		5,10 €
Gin-Lemon		5,10 €
Bacardi-Cola		4,90 €

Spirituosen		
Baileys	4 cl	3,80 €
Ramazotti	2 cl	2,90 €
Amaretto	2 cl	2,90 €
Jack Daniels	4 cl	5,80 €
Bacardi	2 cl	3,10 €
Tequila	2 cl	3,10 €
Remy Martin VSOP	2 cl	3,70 €
Smirnoff Wodka	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Averna	2 cl	2,90 €

Weine

Weiß		
ELSASS "Willy Gisselbrecht", Dambach-La-Ville		
W1 RIESLING		
Feine Fruchtaromen von Pfirsich und Birne. Trocken und frisch.		
	0,2l /	5,20 €
	0,5l /	12,00 €

W2 GRAUER BURGUNDER TROCKEN		
Ein frischer und harmonischer Grauer Burgunder mit feinen Nussaromen und einer verhaltenen Fruchtsäure.		
	0,2l /	5,20 €
	0,5l /	12,00 €

Rot		
APULIEN Vigne & Vini, Leporano		
W4 DODICI E MEZZO PRIMITIVO DEL SALENTO IGP		
Sehr schöne reife Fruchtaromen mit leicht süßlichen Noten, herrliche Schoko- und Vanillearomen, sehr weich und balanciert, mit saftigem, fruchtbetontem Finale.		
	0,2l /	5,80 €
	0,5l /	12,80 €

Rosé		
VENETIEN Cavalchina Custoza		
W5 BARDOLINO CHIARETTO		
Dieser Rosé begeistert vom ersten Schluck. Der Geruch erinnert sofort an rote Beeren, der fruchtige Geschmack wird durch eine erfrischende harmonische Säure mit guter Struktur unterstützt.		
	0,2l /	5,80 €
	0,5l /	12,80 €

W6 WEINSCHORLE		0,2l /	4,20 €
-----------------------	--	--------	---------------

OBERMOSEL / SAAR "Weingut Karl Petgen", Nennig-Saar		
W10 GRAUER BURGUNDER TROCKEN		
Edel, ausdrucksstark, körperreich und gehaltvoll. Der Graue Burgunder zählt zu den besten Sorten unserer Region und ist der heimische Spitzenreiter.		
	0,75l /	26,50 €

SAAR "Dr. Siemens"		
W12 SCIVARO RIESLING		
Mineralisches Aushängeschild der Saar. Eleganter, feinsinniger Riesling mit klarer und präziser Frucht. Herrlicher Riesling!		
	0,75l /	26,50 €

Rot Flasche		
ABRUZZEN "Codice Citra", Ortana		
W13 MONTEPULCANO D'ABRUZZO DOC „SISTINA“		
Kräftige rubinrote Farbe, in der Nase Beerennoten wie Heidel- und Brombeere. Leichte, würzige Aromen, die vom Holz kommen und nach Nuss und Lakritz riechen. Rundes, wenn auch junges Tannin am Gaumen.		
	0,75l /	22,90 €

APULIEN Vigne & Vini, Leporano		
W15 DODICI E MEZZO PRIMITIVO DEL SALENTO IGP		
Sehr schöne reife Fruchtaromen mit leicht süßlichen Noten, herrliche Schoko- und Vanillearomen, sehr weich und balanciert, mit saftigem, fruchtbetontem Finale.		
	0,75l /	20,50 €

Rosé Flasche		
VENETIEN Cavalchina Custoza		
W16 BARDOLINO CHIARETTO		
Dieser Rosé begeistert vom ersten Schluck. Der Geruch erinnert sofort an rote Beeren, der fruchtige Geschmack wird durch eine erfrischende harmonische Säure mit guter Struktur unterstützt.		
	0,75l /	20,50 €

Crémant / Champagner		
CRÉMANT D'ALSACE „Emile Boeckel“, Mittelbergheim		
W17 CRÉMANT D'ALSACE - BLANC DE BLANCS BRUT		
Feinperlend, fruchtig und delikat		
	0,1l /	4,50 €
	0,75l /	26,50 €

Champagner auf Anfrage

Cocktails (mit Alkohol)

C1 MOJITO PFLAUMENWEIN		
Pfefferminz, Limetten, Pflaumenwein, Rohrzucker		
	0,4l /	7,90 €

C2 CAIPIRINHA		
Cachaca, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker		
	0,4l /	7,90 €

C3 PINA COLADA		
Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft		
	0,4l /	7,90 €

C4 APEROL SPRITZ		
Aperol, Mineralwasser, Sekt		
	0,2l /	5,50 €

C5 HUGO		
Holundersirup, Sekt, Minze		
	0,2l /	5,50 €

Mocktails (alkoholfrei)

C6 VIRGIN CAIPIRINHA		
Ginger Ale, frisch gepresste Limetten, Rohrzucker		
	0,4l /	5,90 €

C7 BERRY GUAVEN		
frisch gepresste Limetten, Brombeeren, Rohrzucker, Guavensaft		
	0,4l /	5,90 €

C8 MARACUJA-COCKTAIL		
frisch gepresste Limetten, Minze, Maracujasaft, Tonic		
	0,4l /	5,90 €