MITTAGSMENÜ

Täglich von 11:30bis15:00 Uhr
Unser Mittagsmenü beinhaltet eine Tagessuppe(13),kleine Salat,(7) und Dessert(6)

Reisgerichte

M1 Gemüse Don(6) €11.90
gebratenes Saisongemüse

M2 Gyudon(6) €12.90
Rindfleisch und Zwiebeln

M3 Bibimbap(1)(6)(scharf) Mit Rindfleisch €13.90 ▶
Reis, verschiedene Gemüsesorten mit Rindfleisch,Haus Rezepte Chilipaste und Sesamöl gemischt, Spiegelei, dass vor dem Essen zerkleinert und untergemischt wird

M4 Vegetarische Bibimbap(scharf) €11.90
verschiedene Gemüsesorten mit Reis Haus Rezept e Chilipaste und Sesamöl gemischt, Spiegelei, dass vor dem Essen zerkleinert und untergemischt wird

M5 Rindfleisch Curry(6)(12) €12.90
Rindfleisch mit Kartoffeln und Karotten mit japanischer Currysauce aus eigener Herstellung

M6 Teriyaki Hähnchenschenkel(5) €12.90
gegrillter Hähnchenschenkel in Teriyakisauce
(die Teriyakisauce wird hauseigen hergestellt, sie hinhaltet unter anderem Sojasauce Sahki. Honig und fünf verschiedene Gewürze)

◀ **M7** Kaiseki Hähnchenschenke(1)(6) €12.90
gegrillter Hähnchenschenkel mit Chili-Sesam -Sauce

M8 Kaiseki Schnitzel Curry(6)(12) €13.90
Schnitzel (vom Schwein) in einer selbst hergestellten Currysauce

M9 Unagi(2)(6) €18.90
Unagi ist eine japanische Fischspezialität. Der Aal wird in einem sehr aufwändigen Verfahren behandelt, damit er seinen unverwechselbaren, aromatischen Geschmack bekommt.

M10 Omuraisu (Japanisches Omelette) €13.90
mit Schweine Schnitzel

M11 Omuraisu (Japanisches Omelette) mit Hähnchenschenkel €13.90

M12 Omuraisu (Japanisches Omelette) mit Meeresfrüchten €15.90

M13 Knusprige Ente nach Rezept des Hauses €14.90

M14 Gegrilltes Schweinefleisch mit Teriyaki-Sauce €12.90

M15 Schweinefleisch zweimal gebacken €12.90
nach Rezept des Hauses (leicht knusprig in einen leicht scharfen Sauce)

M16 Knuspriges Hähnchenschenkel in japanischer Yuzu Pflaumen-Sauce €12.90

M17 Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse Tempura €18.90

M18 Gebratener Reis mit Rindfleisch €12.90

Sushi

M19 Sashimi Don(2)(6) €19.90
Thunfisch, Lachs, Edamame, Cashew, Mango, Avocado, Gurke, Fischrogen, Unagi Soße, Rotkohl, Spicy Mayo

M20 Kaiseki Sushi(2)(6) €14.90
Variationen von Nigiri, Maki und Insideout

M21 Lachs Sushi(2)(6) €16.90
Variationen von Nigiri, Maki und Insideout

M22 Thunfisch Sushi(2)(6) €17.90
Variationen von Nigiri, Maki und Insideout

M23 Tempura Sushi(1)(2)(6) €16.90

M24 Vegetarische Sushi(1)(6) €14.90

Poke Bowl

M25 Lachs Poke (2)(4)(6)(7)(14) €16.90
Lachs, Edamame, Cashew, Mango, Avocado, Gurke, Fischrogen, Unagisosse, Rotkohl, Surimi, Spicy Mayo

M26 Tuna Poke (2)(4)(6)(7) €17.90
Thunfisch, Edamame, Cashew, Mango, Avocado, Gurke, Fischrogen,Unagi Soße, Rotkohl,Algen, Spicy Mayo

M27 Veggie Tofu Poke (6)(7)(13) €14.90
Tofu, Edamame, Cashew, Mango, Avocado, Gurke, Radisch, Unagi Soße, Rotkohl, ,Algen, veggie Mayo

M28 Chicken Bowl (6)(7) €15.90
Chicken, kimchi, Edamame, Cashew, Mango, Avocado, Gurke, Rotkohl, korean Spicy Soße

Nudelgericht

M29 Gebratenen Udon-Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse(2)(6)(14) €15.90
Die Udon sind die dicksten Nudeln der japanischen Küche im weicher und elastischer Konsistenz.

M30 Gebratenen Udon-Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse(6) €14.90
Cinnamon Scented Soft Cake

M31 Ramen in Fleischfond mit gegrilltem Schweinefleisch und Saisongemüse €14.90

M32 Ramen mit Rindfleisch und Saisongemüse in Fleischbrühe €14.90

M33 Ramen in Curryfond (eigene Herstellung mit frittiertem Hähnchenschenkel)(1)(12) €14.90

M34 Tempura mit Udon-Nudelsuppe(3) €17.90
Tempura frittierte Garnelen und Saisongemüse

M35 Vegetarische Nudelsuppe mit Saison-Gemüse €12.90

M36 Japanische kalte Nudeln mit knusprigem Hähnchenschenkel €13.90

Abendmenü A

1 Menü Suppe
2 Kalter und warmer Vorspeisenteller nach Art des Hauses (8-Sorten)
3 Warme Speise nach Wahl

521 Regenbogenrollen(1)(2)(6)(14) €38.90
verschieden rohe Fischsorten als Insideout

522 Spiderman(1)(6) €39.90
Insideout vom saftigen Rinderfilet und gewürzter Mayonaisse-Sauce

523 Konigsgewand(1)(2)(6) €42.90
frittierte Garnelen mit Avocado und gewürzten Surimi, gerillter Aal als Mantel mit Unagi-Sauce

534 Karlsruher Roll(1)(2)(6) €38.90
spicy Thunfisch mit Avocado und Garnelen als Insideout, gegrillter Lachs als Mantel in scharfer Majosauce und frischem Rogen

525 Mix Sushi-Platte €45.90

4 Kaiseki Dessert
Auf Wunsch wird selbstverständlich ein Menü für Vegetarier und Allergiker bereitgehalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Abendmenü B

1 Menü Suppe
2 Kalter und warmer Vorspeisenteller nach Art des Hauses (8-Sorten)
3 Warme Speise nach Wahl

527 Rinderfilet Jakitori €34.90
American Rinderfilet an frittierter Süßkartoffeln mit süßlicher Sojasauce

528 Pfefferiges Rinderfilet €38.90
American Rinderfilet in einer Sauce vom schwarzen Pfeffer

529 Teriyaki Entenkeule(6) €35.90
gegrillte Entenschenkel in Yuzu-Sojasauce

530 Hähnchenschenkel Sukiyaki(6) €32.90
gegrillter Hähnchenschenkel Mit Kartoffel in süßlicher Sojasauce

531 Ishi Bibimbap €33.90

532 Unagi €39.90
Gegrillte Aal mit Unagi-Sauce und Sesam

533 Gebratene Saisongemüse €31.90

534 Gebratenen Udon-Nudeln mit Meeresfrüchten(2)(3)(6) €35.90

535 Gebratenen Udon-Nudeln mit Rindfleisch(2) €34.90

536 Gebratenen Udon-Nudeln mit Saisongemüse €33.90

537 Ramen mit amerikanischen Steak und Saisongemüse in Fleischbrüne €35.90

538 Knusprige flambierte Ente nach Rezept des Hauses €39.90

539 Flammen Rinderfilet in einer Schwarzen €41.90
Pfeffer Teriyaki Sojasauce(Sehr Schmackhaft)

540 Japanese Style Paella €38.90
Hühnerfleisch/Tintenfisch/Muscheln/Hummerkrabben und Gemüse mit Ebi Tempura

4 Kaiseki Dessert
Auf Wunsch wird selbstverstßndlich ein Menü für Vegetarier und Allergiker bereitgehalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

SUPPER

P1 Miso Suppe(13) €6.50

P2 Tofusuppe(2)mit Lachs €4.50

P3 Meeresfrüchte Suppe €7.50

SALAT

A1 Grüne Salat (Mix Salat) €5.20

A2 Seetangsalat(6) €5.90
Salat von unterschiedlichen Algen mit einer aromatischen Sesam

A3 Tintenfischsalat(14) €6.90
gegarte Tintenfische mit Algen und einer Ingwernote

A4 Rinderfilet- Salat(6) (scharf) €7.90
Salat vom amerikanischen Rind mit fein gehobeltem Rettich an einem süßlichen Sojasaucen Dressing

A5 Edamame €5.90

A6 Lachs Tartar €13.90
Lachs mit Saisongemüse

A7 Sommerrollen mit Lachs und Mango(2) €8.90

A4 Rinderfilet- Salat(6) (scharf)

TEMPURA

die Zubereitungsvariante von frittierten Speisen

T1 Ebi Tempura(3)
Tempura von der Riesengarnelen (2 St.)
€6.90

T2 Gemüse Tempura
frittierte Gemüse aus der Saison
€4.90

T3 Japanische Tofu frittiert €3.50

T4 Kartoffel-Frikadellen(1)(12) €4.50
(asiatische Art)

T5 Typische Japanisches Schnitzel vom Schwein(1)(8)(12) €7.90

T6 knusprige Hähnchenfleisch (1)(6) €6.90

T7 Tintenfisch frittiert(1)(14) €6.90

T8 Gyoza (6st.) €5.90

VOM GRILL

G1 Gegrilltes Schweinefleisch mit Honig-Pfeffer-Sauce €6.90

G2 Butterfisch Saikyoyaki(2) €6.90
Gegrillter Butterfisch mit Saikyo Misosehr kurz fermentiert.

G3 Gegrillte Lammkotelett ▸
Lammkotelett mit asiatischer Barbecue Sauce
€7.90

G4 Gyu Tang
Rinderzunge gegrillt mit süßer Sojasauce
€5.90

G5 Tako Yaki
€6.90

◂ **G6** Yakitori Hühnerspieße(6) (2 St)
€6.90

G7 Scampi de la Kaiseki(2 St.)
€8.90

G8 Gegrillte Tofu mit Chili Sauce(2 St.) ▸
€3.90

G9 Gegrillte Aubergine mit Miso Sauce €4.90

G10 Tuna tataki (6st.) €19.90

B1 Beilage Reis €3.00

SUSHI

Empfehlungen vom Chef

AS1 Regenbogenrollen(1)(2)(6)(14) €19.90
verschieden rohe Fischsorten als Insideout

AS2 Spiderman(3)(8) €21.90
Insideout vom saftigen Rinderfilet und gewürzter Mayonaisse-Sauce

AS3 Konigsgewand(1)(2)(6) €25.90
frittierte Garnelen mit Avocado und gewürzten Surimigerillter Aal als Mantel mit Unagi-Sauce

AS4 Karlsruher Rolle(1)(2)(6) €20.50
spicy Thunfisch mit Avocado und Garnelen als Insideoutgegrillter Lachs als Mantel in scharfer Majosauce und frischem Rogen

AS5 Gold Sushi €19.90
frittierte Garnelen mit Avocado und gewürzten Surimi als Insideout

Tempura Rolls

AS6 Sake Crunchy big Roll (2)(4)(8)(9)(13) €15.90

AS7 Tuna Crunchy big roll (2)(4)(8)(9)(13) €17.90

AS8 Ebi Crunchy (2)(4)(8)(9)(13)(14) €15.90

AS9 Chicken big Roll (4)(9)(13) €16.80

AS10 Kaiseki Veggie Tufo Crunchy (4)(9)(13) €13.90

Mix Sushi-Platte:

AS11 Klein €28.00

AS12 Mittel €48.00

AS13 Größ €68.00

AS14 Kaiseki Fantasie Sushi(Nur auf Vorreservierung) €38.90

Nigiri (2 St.)

S1 Thunfisch Nigiri(2) €4.90

S2 Lachs Nigiri(2) €4.50

S3 Tako (Octopus) Nigiri(14) €4.20

S4 Ebi (Garnelen) Nigiri(3) €5.80

S5 Jakobsmuschel Nigiri(14) €6.20

S6 Tamago Nigiri(1) €3.20

S7 Unagi (Aal) Nigiri(2) €5.80

S8 Gegrillter Lachs Nigiri(2) €4.90

S9 Gegrillter Thunfisch Nigiri(2) €5.20

Gunkan(2 st.)

S10 Spicy Lachs Gunkan(2) €4.90

S11 Spicy Tuna Gunkan(2) €5.50

S12 California Gunkan €4.20

S13 Algen Gunkan €3.80

S14 Lachs Kaviar Gunkan €6.80

Maki(4 st.)

S15 Lachs Maki(2)	€4.50
S16 Thunfisch Maki(2)	€4.90
S17 Gurke Makis(6)	€3.50
S18 Avocado Maki	€3.80
S19 Tamago Maki(1)	€3.20
S20 Lachsavocado Maki(2)	€4.50
S21 Ebi Maki	€4.50
S22 Takuan Mak(gelb Radish)	€3.20
S24 Mango Avocado Maki	€4.50

Saschimi

S25 Lachs Sashimi(2)(12) (3 St)	€6.90
S26 Thunfisch Sashimi(2)(12) (3 St.)	€7.90
S27 Makrele(2) (4 St.)	€5.90

S28 Sashimi Bento(2)(3)(12)(14) €35.90
Verschiedene rohe Fisch und Meeresfrüchten auf Blätten

WARME SPEISEN

A8 Rinderfilet Jakitori €19.90
American Rinderfilet in einer Sauce vom schwarzen Pfeffer

A9 Pfefferiges Rinderfilet €23.90
gegrillte Entenschenkel in Yuzu-Sojasauce

A10 Teriyaki Entenkeule(6) €17.90
Gegrillte Entenschenkel in Yuzu Sojasauce

A11 Hähnchenschenkel Sukiyaki(6) €14.90
gegrillter Hähnchenschenkel mit Kartoffel in süßlicher Sojasauce

A12 Gebratener Reis mit Lachs €19.90

A13 Unagi €20.90
Gegrillte Aal mit Unagi Sauce und Sesam

A14 Gebratene Saisongemüse €12.90

A15 Gebratenen Udon-Nudeln mit Meeresfrüchte(2)(3)(6) €20.50

A16 Gebratenen Udon-Nudeln mit Rindsteak(2) €16.90

A17 Gebratenen Udon-Nudeln mit Saisongemüse €13.90

A18 Ramen mit amerikanischen Steak und Saisongemüse in Fleischbrühe(1)(6)
€19.90

A19 Ramen mit Schweinefleisch und Saisongemüse in Fleischbrühe(1)(6)
€16.90

A20 Ramen in Curryfond nach Rezept des Hauses €16.90
mit frittiertem Hähnchenschenkel

A21 Vegetarische Ramen €14.50

A22 Japanese Sty(Paella) €18.90
Hühnerfleisch/Fisch /Muscheln/Hummerkrabben und Gemüse mit Ebi Tempura

A23 Japanisches Omelette mit knusprig Hühnchenschenkel €17.90
mit typischer Japanischer Currysauce

A24 Ishi Bibimbap €16.90
Verschiedene Gemüsesorten mit Duftreis in Hause Rezept chilipaste- Spiegelei,Rinderfilet und Sesamöl, (Leicht Scharf)

A25 Mix Fischteller €35.90
Scampi/Fisch /Jakobsmuscheln/Lachs Tintenfisch mit Gemüse Tempura

A26 Knusprige Ente nach Rezept des Hauses €22.90
Spezial Yuzu Pflaumen-Sojasauce

A27 Flammen Rinderfilet in einer Spezial Schwarzen Pfeffer
Teriyaki Sojasauce(Sehr Schmackhaft)
€24.90

A28 Kalter und warmer Speisenteller
Nach Art des Hauses
€21.90

Unser Dessert

D1 Matcha grüner Tee Eis mit Fruchte(1) €4.50

D2 Yuzu-Eis mit Fruchte(4)(6) €4.50

D3 Gebackene Milch mit Früchte(4)(6) €4.50

D4 Sesambßlchen (2 St.) mit Früchte(6) €3.90

D5 Kokosmilch Bßllchen (2 St.) mit Früchte(4) €3.90

D6 Mango Reis (2 St.) mit Früchte €4.50

Kaiseki Menü

78.00€pro Person Nur auf Vorreservierung

1 Meeresfrüchte Suppe

2 Kaiseki Sashimi auf Kunstwerk Eis und Kaiseki Sushi

3 Sakana Fisch Vorspeisenteller

4 Flammende Samural

5 Kaiseki Dessert

Kaiseki King Menü

125.00€pro Person Nur auf Vorreservierung

1 Umi Hummer-Meeres Suppe mit Butterblätterteig überbacken

2 Sakana Fisch Vorspeisenteller

3 Kaiser Sashimi auf trockenem Eis

4 Kamo flambierte knusprige Ente nach Rezept des Hauses

5 Hindi Kaiser Sushi nach Art des Hauses Nigiri/Maki/Yakuwari

6 Kohitsuji gegrillter Lamm mit Spezialgewürze des Hauses

7 Spezialität des Hauses Natsu Rolle

8 Sukanpi Scampi nach Art des Hauses

9 Kaiseki Dessert

10 Matcha Tee oder Sake

GETRANKEKARTE

Aperitif

Traubensecco Alkoholfrei(Kaiseki Empfehlung)(a)(c)(i)		€4.50/0.1L
Mit Kohlensaure 100% Bacchus enthält Vitamin C Alkoholfrei		
Oberkircher Sekt(a)(c)(i)(l)		€5.70/0.25L
Silbestern Riesling trocken		
Martin Bianco		€3.80/5cL
Bacardi Razz		€4.10/0.1L
Sherry		€3.80/5cl
Aperol-Spritz		€5.50/0.2L
Choya Umeshu mit ganzen Pflaumen		€5.50/50ml
Extra Years Alkoholgehalt: 17%		
Choya Umeshu Perilla mit ganzen Pflaumen		€5.80/50ml
Extra Shiso Alkoholgehalt: 15%		
Choya Pflaumen		€3.90/0.1L
Alkoholgehalt: 10%		
Pils	€3.20/0.3L	€4.20/0.5L
Hefe-Weizen		€4.20/0.5L
Radler	€3.20/0.3L	€4.00/0.5L
ColaBier	€3.20/0.3L	€4.00/0.5L

Alkoholfreies

Alkoholfrei Pils	€2.90/0.3L	Alkoholfrei Weizen	€4.20/0.5L

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	€2.50/0.25L		Mineralwasser (Still)	€2.50/0.25L	
€3.90/0.4L	€6.50/0.75L		€3.90/0.4L	€6.50/0.75L	
	0.3L	0.4L		0.3L	0.4L
Cola(a)(c)(h)	€3.50	4.20	Bitter-Lemon(j)	€3.50	4.20
Cola Light(a)(c)(i)(l)	€3.50	4.20	Japanische Pflaumen Tee		€4.50
			hausgemacht		
Spezi(a)(h)	€3.50	4.20	Asia Exotische Tee mit viel Vitamin C		€4.50
			hausgemacht		
Fanta(a)(c)	€3.50	4.20	Maracuja Tee		€4.50
			hausgemacht		
Sprite(e)	€3.50	4.20	Pfirsich Tee		€4.50
			hausgemacht		
Ginger-Ale(a)	€3.50	4.50	Lemon Ice Tee		€4.50
			hausgemacht		
Mangonektar	€3.90	4.50			
Litschinektar	€3.90	4.50			

	0.3L	0.4L
Apfelsaft	€3.90	4.50
Johannisbeersaft	€3.90	4.50
Kiba	€3.90	4.50
Bananen Saft mit Kirschsaft		
Apfelsaftschorle	€3.50	4.20
Johannisbeersaftschorle	€3.50	4.20
Mangosaftschorle	€3.50	4.20
Litschisaftschorle	€3.50	4.20
Maracujasaftschorle	€3.50	4.20

Shochu (Snaps)

Kuro Yokaichi Imo	€4.20/5cl
Japanische Spirituose aus Süßkartoffeln Alikoholgehalt: 25%	
Wakamurasaki no Kimi	€3.80/5cl
Japanische Spirituose aus Sesamblatt(perilla) Alkoholgehalt: 25%	
Kuma	€6.80/5cl
Japanische Spirituose aus Reis Alkoholgehalt: 35%	

Aquavit	€3.50/5cl	Ramazzott	€3.50/5cl
Reis Snaps	€3.50/5cl	Bambus Snaps	€3.50/5cl
Whisky	€4.00/5cl		

Japanischer Bier

Asahi-Bier	€4.50/0.33L	Kirin-Bier	€4.50/0.33L
süffges, trockes Bier		aromatisches, würziges Bier	

Weißwein Trocken

Baden

	Glas(0.1L)	Flasche(0.75L)
Riesling Kabinett trocken	€3.50	23.90
Hex vom Dasenstein		
Grauer Burgunder trocken	€3.50	23.90
Sauvignon Blanc trocken Rheingau Stuckfass	€6.50	43.90
Trocken ungefilterteinzigartig in der Naheregion Fermentation Edelstahltank danach Reife im Stückfass.		
Chardonnay	€3.80	23.90
Fuchtaroma sogar rauchigen Anklängen und feiner Mineralität		

Italien

Pinot Grigio Ca Bolani	€5.50/Glas(0.1l)	36.90/Flasche(0.75l)
Region: Friaul-Julisch Venetien Serviervorschlag: Ausgezeichnet zu mageren Vorspeisen Fisch hellem Fleisch und zu allen Gemüsegerichten.		

Rotwein Trocken

Baden Merlot Oberkircher Vinum Nobile €3.50/Glas(0.1l) 23.90/Flasche(0.75l)

Frankreich

Bordeaux Sup.Reserve AOC €3.90/Glas(0.1l) 26.90/Flasche(0.75l)

Serviervorschlag: GenieBen Sie diesen Bordeaux am besten zu allen Fleischgerichten aber auch zum Dessert mit Eis.

Rose

Spätburgunder Weissherbst €3.50/Glas(0.1l) 23.90/Flasche(0.75l)

WH Kabinett WG Oberkircher D Ortenau

Weinschorle €3.20/(0.1l)

Sake

KUBOTA €6.80/Glas(0.1l) 45.00/Flasche(0.72l)

Premium Sake Japanisches Alkoholisches Getränk aus Reis Brauerei
Geschmack: leicht und oftmals etwas trocken
Alkoholgehalt :15,50%

Ozeki €4.60/Glas(0.1l) 32.00/Flasche(0.72l)

"Ozeki"heisst ein grosser Sumo-Ring-Kämpfer. Wohl der vekannteste in den U.S. A gebraute Sake.
Geschmack:unkompliziert, trocken Alkoholgehalt:14,7%

Tamanohikari Junmai €7.20/Glas(0.1l) 48.00/Flasche(0.72l)

Sake mit der höchsten Qualitätstufe aus der ehemaligen Kaiserstadt. Der best Teil des Reiskorns (nur 48%) wird verwendet Geschmack: charmant, feinherb Alkoholgehalt: 15,4%

Hakkaisan €8.00/Glas(0.1l) 52.00/Flasche(0.72l)

Beliebtester Sake aus dem Schneegebiet Geschmack:frisch, trocken Alkoholgehalt: 15,4%

Kaffee & Tee

Ingwer Tee €4.10
Tasse

Jasmintee €4.10
Kännchen

Espresso(i) €3.20
Tasse

Cappuccino(I) €3.50
Tasse

Grüner Tee (Matcha) €4.10
Kännchen

Kaffee(i) €3.50
Tasse

Old Town Cafe €4.20

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff
- c mit Antioxidationsmittel
- d mit Geschmacksverstärker
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Milcheiweiß
- i koffeinhaltig
- j chininhaltig
- k mit Süßungsmittel
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m gewachst
- n mit Taunin
- o hergestellt unter Mitverwendung von Planzenöl aus gentechisch verändertem Soja
- p Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsal
- q Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat und Konservierungsmittel
- r mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- s mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle