



Keyaki Restaurant

ASIEN



Jun Guo kocht erst seit einem Jahr für das japanische Restaurant Keyaki S-mitte. 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, eine feine Nudelsuppe.

Wenn man nach 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 eigens darauf spezialisierte Restaurants, sogenannte „Ramen-ya“.

„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 S-mitte bietet Jun Guo die Nudelsuppe mit vier verschiedenen Einlagen an: mit Rind- oder Schweinefleisch, paniertem Hähnchen oder vegetarisch mit Gemüse. Die Basis ist aber immer dieselbe: Miso-Suppe. Die kocht er nur mit der namensgebenden Sojapaste „Miso“ und Sesang 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 nun Japan oder Deutschland, einen länderübergreifenden Tipp hat der 30-Jährige aber: Wenn die Ramen richtig schmeckt, dann gibt es nur ein alternatives Lob: „Schürfen“, lacht Guo. „Wenn beim Essen der Ramen andächtige Stille herrscht, fragt sich in Japan jeder Koch, ob seine Suppe schlecht ist.“ Na dann, Ingeschürft!

**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 Sie als Gast dank der hochwertigen und frischen Zutaten auch schmecken.

Wir heißen Sie im Restaurant Keyaki herzlich willkommen!



Chef im 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!

飲みもの

Zum Trinken

Aperitif

UMESHU ^{1,2} (Extra Years Pflaumenwein mit Pflaumenfrucht)	0,10L €7,20
UME-PROSECCO ^{1,2} (Pflaumenwein mit Prosecco)	0,10L €6,80
SAKE-PROSECCO ¹² (Reiswein mit Prosecco)	0,10L €6,80
UMESHU SAUER ^{1,12} (Pflaumenwein mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L €7,80
HIGHBALL ¹² (Japanische Whisky mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L €8,50
YUZU CHUHAI ¹² (Shochu, Yuzu mit Sprudel & Eiswürfel)	0,30L €8,50
HUGO ¹² (Prosecco, Holunder mit Minz, Sprudel & Eiswürfel)	0,30L €8,50

Bier und Japanischen Reiswein

DINKELACKER ALKOHOLFREIES PILS ¹¹	0,33L €4,20
DINKELACKER NATURRADLER ¹¹	0,33L €4,20
SANWALD HEFEWEIZEN ¹¹	0,50L €5,40
SANWALD ALKOHOLFREIES WEIZEN ¹¹	0,50L €5,40
SAPPORO BIER - VOM FASS (japanisches Bier) ¹¹	0,25L €4,50
SAPPORO BIER - VOM FASS (japanisches Bier) ¹¹	0,50L €8,50
ASAHI BIER (japanisches Bier) ¹¹	0,33L €5,00
KIRIN BIER (japanisches Bier) ¹¹	0,33L €5,00
SAKE WARM (Reiswein warm serviert)	0,15L €7,00
MASU-SAKE (kalter Reiswein in Holztasse)	0,12L €7,50
SHOCHU (japanischer Schnaps)	0,05 L €7,50

Hausgemacht

INGWER SODA 0,40L €6,50

YUZU SODA 0,40L €6,50
Japanische Zitrus

HOLUNDER SODA 0,40L €6,00
Pur / Ingwer / Rhabarber / Quitte

GRÜNER TEE 0,40L €4,50
(kalt)



Soft Drinks

TEINACHER MINERALWASSER 0,25L €3,00
Medium / Still

TEINACHER MINERALWASSER 0,75L €7,20
Medium / Still

PEPSI^{1,4} / PEPSI LIGHT^{1,4,6,8} 0,20L €3,50

LIMONADE^{1,3} 0,30L €4,20

SAFT 0,20L €3,50
Apfel / Johannisbeer / Maracuja

SAFTSCHORLE 0,30L €4,20
Apfel / Johannisbeer / Maracuja

RAMUNE (Japanische Limonade)¹⁰ 0,20L €4,50
Original / Lychee

Kaffee und Tee

OCHA (Grüner Tee) TASSE €3,00

JASMIN TEE TASSE €3,00

INGWER TEE TASSE €3,50

ESPRESSO⁴ TASSE €3,00

KAFFEE⁴ TASSE €3,50

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, Ramen und Udon

0,10L €4,50
0,20L €7,50
0,75L €28,00

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 Shoyaki, Agemaki, Nabe Yaki Udon, Katsu Ramen, Gyu-Niku Ramen, Kamo Ramen, Una Don, Gyu-Niku Aburi Don

0,10L €4,50
0,20L €7,50
0,75L €28,00

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 €5,50
0,20L €9,50
0,75L €35,00

RIVERA CUVÉE

Qualitätswein trocken, Weingut Schwarztrauber, Pfalz

Chef's Empfehlung

0,10L €5,50
0,20L €9,50
0,75L €35,00

AUS DEN LAGEN RIESLING

Qualitätswein trocken, Weingut Christmann, Pfalz

Mineralischer Riesling mit finessenreichem Geschmack. Vielschichtige Aromen von gelben Früchten.

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

0,75L €62,00

WEIßWEINSCHORLE

0,20L €4,80

Rotweine

MERLOT

0,10L €3,50
0,20L €6,80
0,75L €21,00

Allergienhinweise: 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 DAIGINJO 23 (獺祭 純米 大吟醸 23)	FL.0,72L	€120,00
DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45 (獺祭 純米 大吟醸 45)	FL.0,72L	€90,00
DASSAI JUNMAI DAIGINJO 45 (獺祭 純米 大吟醸 45)	FL.0,30L	€38,00
GASANRYU FUKA JUNMAI (雅山流 楓華)	FL.0,72L	€65,00
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	€38,00
SUNTORY HIBIKI MASTER'S SELECT (響 ひびき)	3 cL	€35,00
SUNTORY HAKUSHU (白州 はくしゅう)	3 cL	€28,00
SUNTORY YAMAZAKI (山崎 やまざき)	3 cL	€28,00
SUNTORY CHITA (知多 ちた)	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 von unserem Chef beraten zu lassen.

9,a,g,h,j

Aburi-Shake Chakin

鮭炙り茶巾

€15,80

Flambierter Lachs, Mayonnaise, Flugfisch-Kavier
Seared salmon, mayonnaise, flying fish roe

前

Vorspeise

菜



^{a,g,c}
Dashimaki
だし巻き

€7,50

Eierrolle-Spezial
Special rolled omelette



^{g,c}
Horenso-Goma-Ae
ほうねん草の胡麻和え

€5,50

Zart blanchierter Spinat mit Sesamsosse
Boiled fresh spinach with sesame sauce



^{g,l}
Takosu
たこ酢

€9,50

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



^g
Wakame-Kyuri-Su
わかめきゅうり酢

€6,50

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



^c
Edamame
枝豆

€5,00

Gekochte Sojabohnen mit Salz
Cooked soybeans with salt



^{1,9,10,g}
Goma Wakame
ごまわかめサラダ

€5,00

Seetangsalat
Seaweed salad



^{g,h,c}
Sashimi Tofu Salat
刺身豆腐サラダ

€16,50

Roher Fisch, Tofu, Salat mit jap. Yuzu-Dressing
Raw fish, salad, tofu with jap. Yuzu dressing



^c
Miso Shiru
味噌汁

€3,50

Tofu, Seetang, Schnittlauch mit Sojabohnenpaste
Tofu, seaweed, spring onion with soybean paste



限定!!!

a,c,h,i,j,l

Mixed Tempura
天ぷら合盛り

€29,00

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



g,j,c

Yaki Gyoza
焼き餃子

€6,50

Gebraten Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Pan-fried dumplings with chicken meat



g,j,c

Age Gyoza
揚げ餃子

€6,50

Frittiert Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Fried Dumplings with chicken meat



g,j,c

Yakitori
焼き鳥

€6,50

Geflügel-Grillspießchen
Grilled skewer of chicken served with yakitori sauce



g,j,c

Chicken Teriyaki
焼きテリヤキ

€15,50

Hähnchen mit jap. Teriyaki Soße
Chicken with teriyaki sauce



c,l

Ika Karaage
イカ唐揚げ

€8,50

Frittiert mariniertes Tintenfisch dazu Zitrone
Fried marinated squid with lemon



j

Tori Karaage
鶏の唐揚げダ

€11,50

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



c,h,j

Agedashi Tofu
揚げ出し豆腐

€10,50

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



h

Saba Shioyaki
鯖塩焼き

€17,50

Makrele mit Salz gegrillt
Grilled salted mackerel



セッシュト 寿司

Sushi-Set

2 Personen

- | | | |
|----------|-----------|-------------------------|
| 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

€75,00

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

Take Set

€50,00

2 Personen

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



Sushi Mori

i,h,c,j,l

€22,00

- 1 Shake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Ika,
1 Shiromi, 1 Tako, 1 Unagi, 8 Shake Maki



g,h,c,j,1,9,10

Shake Mori

€19,50

- 2 Shake, 2 Shake Aburi
4 Uramaki Shake, 4 Shake Aburi Uramaki



Maki Mori

h,c

€19,50

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



Vege Set

a,c,g,j

€17,50

- 2 Inari, 2 Tamago, 8 Vege Uramaki

刺身

Sashimi



h,c,g
Mix Sashimi

刺身盛り

€ 29,00

Verschiedene Sorten roher Fisch
Mixed raw fish



Maguro Sashimi^h
鮪刺身

€ 17,00

Roher Thunfisch
Raw tuna



Shake Sashimi^h
鮭刺身

€ 14,00

Roher Lachs
Raw salmon



Maguro Tataki^{h,c,g}
鮪たたき

€ 18,00

Kurzgebratener Thunfisch, Ingwer,
Schnittlauch, Rettich, Spezialsoße
Seared tuna, ginger, spring onion, radish
with special sauce

手巻

Temaki
von Hand gerollt



Shake Temaki^h
鮭手巻

Lachs, Avocado

€ 6,50

Maguro Temaki^h
鮪手巻

Thunfisch, Avocado

€ 6,50



Unakyu Temaki^{h,c,j}
うなぎ手巻

Aal, Gurke

€ 7,50



Tempura Temaki^{i,d}
天ぷら手巻

Frittierte Garnelen und
Mayonnaise

€ 6,50



California Temaki^{i,d,c,1,9}
カリフォルニア手巻

Garnelen, Avocado, Gurke,
Mayonnaise, Flugfisch-Kaviar

€ 6,50





SP. Tekka Maki^{h,1}

鉄火巻

€7,50

Thunfisch, Flugfischkavair
Tuna, flying fish roe



Tekka Maki^h

鉄火巻

€6,50

Thunfisch/Tuna



SP. Hotate Maki^{i,a,9}

ホタテ巻

€7,50

Jakobsmuschel, Flugfischkavair,
Mayo, Scallop, flying fish roe,
mayonnaise



Shake Maki^h

鮭巻

€5,50

Lachs
Salmon



Ebi Maki^{i,j,g,1}

海老巻

€5,50

Gamelen, Seetang
Shrimp, seaweed



Shiitake Maki^{g,c}

しいたけ巻

€5,00

Shiitake Pilz, Sesam/Shiitake
mushroom, sesame



Avocado Maki

アボカド巻

€4,50

Avocado / Avocado



Kappa Maki

きゅうり巻

€4,50

Gurke/Cucumber



Shinko Maki^{1,2,10}

新香巻

€4,50

Rettich/Radish

細巻

Hosomaki

JE 8 STK.



^{gj}
Gyu-Niku €6,50
牛にく
Rindfleisch
Beef

Beilage

Gohan €2,00
ご飯
Reis / Rice

握り Nigiri JE 2 STK. り



Maguro €6,50
鮪
Thunfisch/Tuna



Hamachi €6,00
ハマチ
Gelbschwanzfisch/Yellow tail



Shake €5,50
鮭
Lachs/Salmon



Hotateⁱ €6,00
ホタテ
Jakobsmuschel/Scallop



Tai €6,00
鯛
Dorade/Dorade



Ebi €5,00
海老
Garnelen/Shrimps



Ika €5,00
イカ
Tintenfisch/Squid



Tako €7,00
たこ
Oktopus/Octopus



Unagi €7,00
アール
Aal/Eel



Saba €6,50
メケレ
Mekrele/Mackerel



Tamago €4,50
エッグ
Eier/Eggs



Shake Aburi €6,00
Flambierter Lachs
Seared salmon



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



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



Ika Aburiⁱ €6,50
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, Chili
Cooked salmon, onion, chili



Tobiko €5,50
とびこ
Flugfischkaviar
Flying fish roe

a,c,g,h,l

Keyaki Roll

Keyaki 裏まき

€16,90

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



裏巻き

Uramaki
JE 8 STK.



c,g,j,h
Spicy Tuna Uramaki €16,90
特製巻き

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



a,c,g,j,h
Spicy Salmon Uramaki €14,90
特製鮭裏巻き

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



c,j,h
Uramaki Shake €12,90
裏巻き鮭

Lachs, Avocado mit Spezialsauce
Salmon, avocado with special sauce



c,j,h
Uramaki Maguro €13,90
裏巻き鮪

Thunfisch, Avocado mit Spezialsauce
Tuna, avocado with special sauce



c,j,g,h
Battera €22,00
押し寿司

Makrele nach Osaka-Art
Mackerel in Osaka style



c,g,i,j
Ebi-Tempura Uramaki €11,90
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

€16,90

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



c,g,h,i,j

Aburi-Tempura Uramaki €14,90

炙り天ぷら裏巻き

Frittierte Garnelen, flambierter Lachs mit Spezialsause
Fried shrimps, seared salmon with special sauce



c,g,h,i,j

Aburi Uramaki €13,90

炙り裏巻き

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



d,h,l

Avocado-Maguro Uramaki €11,90

アボカドま鮪裏巻き

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



d,g,h

Avocado-Shake Uramaki €10,90

アボカド鮭裏巻き

Lachs, Avocado, Sesam, Frischkäse
Salmon, avocado, sesame, cream cheese



g

Vege Uramaki €10,90

素裏巻き

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



g,i

Uramaki Sesam €10,90

裏巻きごま

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

丼ぶり

Donburi
(Dazu Miso-Suppe)



h,i,c,j,1,10

Sashimi Don

刺身丼

€18,90

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

€18,90

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



h,c,g,1,10

Tekka Don

鉄火丼

€18,90

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

€18,90

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

h,c,g,1,10

Mixed Aburi Don

炙り合盛り丼

€18,90

Flammierte verschiedene Fischarten, Flugfischkaviar auf Sushireis mit Ingwer, Sesam, Seetang
Seared mixed fish, flying fish roe with sushi rice, ginger, sesame, and seaweed



c,g,1,10

Gyu-Niku Aburi Don

牛にく炙り丼

€19,50

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



丼ぶり

Donburi
(Dazu Miso-Suppe)



a,c,f,g,j

Kamo Katsu Don

鴨カツ丼
(かもかつどん)

€17,50

Frittierte Ente auf Reis, mit Gemüse
Fried Duck on Rice, with vegetables

Chicken Katsu Don

チキンカツ丼
(ちきんかつどん)

€17,50

Fritteiertes Hähnchen auf Reis, mit Gemüse
Fried chicken on rice, with vegetables

a,c,f,g,j

Traditionelle Katsu Don €19,50

Fritteiertes Hähnchen, Eier, Zwiebeln mit Dashi-Brühe
auf Reis, und Gemüse
Fried chicken, egg, onions cooked with dashi-broth
on rice, with vegetables



c,f,g,h,j

Shake Teri Don

シェイク照井
(しえいくてりどん)

€19,50

Lachs, Gemüse, gekocht mit Teriyaki Soße,
auf Reis
Salmon, vegetables, cooked with Teriyaki
sauce, on rice

定番!!!



h,g,c,a

Una Don

うな井

€25,00

Gegrillter Aal auf Reis
Grilled eel on rice



c,g,j

Kabayaki Nasu-don

蒲焼きなす井

€17,50

Aubergine gekocht mit hausgemachter
vegetarischer Unagi-Soße auf Reis, mit
Gemüse und Sansho-Pfeffer
Eggplant cooked with homemade
vegeterian Unagi-sauce on rice with
vegetables and Sansho-pepper

定番!!!



ラーメン

Nudeln



Kamo Ramen ^{a,c,g,j} €17,50

鴨ラーメン

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

Extra

SojaEi €1,50

Nudeln €4,00



Katsu Ramen ^{a,c,g,j} €17,50

鶏カツラーメン

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



Nabe Yaki Udon ^{a,c,i,j} €17,50

鍋焼きうどん

Weizen Nudeln (Kombu Geschmack) mit Garnelen, Eier, Gemüse, Hähnchenfleisch
Wheat noodles (kombu taste) with shrimp, eggs,



Gyu-Niku Ramen ^{a,c,j} €17,50

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



Tamago Toji Udon ^{a,c,j} €15,50

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 ^{c,j} €16,50

野菜天ぷらラーメン

Ramen-Nudelsuppe (Miso Geschmack) mit Tempura Gemüse
Ramen noodle soup (miso taste) with tempura vegetables

揚げ巻き

Agemaki



i,h,g,c,1,10

Age-Maki A

€12,50

Frittiert/ Fried Maki
4 Lachs Maki, 4 Ebi Maki,
2 Ebi Fried



h,c,g,1,10

Age-Maki B

€12,50

Frittiert/Fried Maki
4 Lachs Maki, 4 Ebi Maki
3 Gyoza

Age-Maki C

€12,50

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

g,c



デザート

Dessert



Matcha Eis^{a,d} € 4,00

抹茶アイス

Grüner Tee/Green tea

Goma Eis^{a,d} € 4,00

黒ごまアイス

Sesam/Sesame

Yuzu Eis^{a,d} € 4,00

柚子アイス

Zitrusgewächs/Citrus

Ogura Eis^{a,d} € 4,00

小倉アイス

Rote Bohnen/Red bean

Daifuku^f € 4,50

大福

Klebreis mit roten Bohnen

Glutinous rice with red bean paste

Age Daifuku^f € 5,50

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