

食
べ
物

IZAKAYA

SPEISEN

IZAKAYA ESSKULTUR

Stellen Sie sich vor, Sie befinden sich in Japan.

Wenn Sie sich in Japan in ein Izakaya setzen, finden Sie Speisekarten und kleine Teller auf dem Tisch vor. Sie machen sich gemeinsam Gedanken über die Speisen der ersten Runde. Vielleicht beginnen Sie mit 2 - 4 Gerichten. Selbstverständlich alle unterschiedlich, denn es kommt ja auf die Vielfalt an.

*In Japan warten Sie geduldig. Sie erhalten Ihre Bestellungen, sobald diese fertig sind. Meist geht dies relativ flott, manchmal dauert es auch ein wenig. Alle Speisen kommen in die Mitte und alle Gruppenmitglieder bedienen sich. **Als Gast in einem Izakaya in Japan** essen Sie langsam und gemächlich. Sie möchten ja nicht gierig erscheinen. Wie in Japan üblich, achten Sie aufeinander und essen einander nichts weg – so entsteht ein wunderschönes, sehr ruhiges Miteinander. Und natürlich trinken Sie und bestellen nach Lust und Laune. **In Japan** zahlen Sie natürlich auch gemeinsam. Die Rechnung ist in Japan **IMMER** eine Gesamtrechnung.*

Da Sie sich heute nicht in Japan befinden

kann es natürlich sein, dass Sie lieber Ihren eigenen Teller vor sich haben und weder teilen noch gemeinsam bezahlen möchten. Dies ist selbstverständlich auch möglich.

BITTE BEACHTEN SIE auch

Wie in einem Izakaya in Japan servieren auch wir die Speisen in dem Moment, wenn diese fertig sind. Das bedeutet, dass nicht immer alle Speisen gleichzeitig an Ihren Tisch kommen. Freuen Sie sich auf die nächste Speise, die Sie – idealerweise – gemeinsam essen.

Und noch eine ganz spezielle Bitte von der Geschäftsführung

Ich bitte Sie ganz, ganz dringend um Verständnis für eventuell auftretende Wartezeiten. Bei hohem - vor allem unerwartetem - Gästeaufkommen kann in der Küche oder an der Sushibar ein Stau entstehen. In der Gastronomie sind weder Gästeaufkommen noch Bestellungen planbar. Es ist ein großes Problem für Köche und Service. Weder wir noch Sie möchten Wartezeiten. Dennoch ist es einfach manchmal nicht zu ändern. Viele Gäste kommen gleichzeitig und bestellen gleichzeitig die gleichen Speisen. In dem Moment entstehen Staus und Wartezeiten. Wir haben nur 2 Fritteusen. Falls gleichzeitig viele Gäste nur Dinge aus der Fritteuse bestellen, kommt es unweigerlich zu Staus. Falls alle zu einem bestimmten Zeitpunkt NUR Sushi möchten, sind Sushi Köche in Not - einige Gäste müssen warten.

Wir versuchen, im Vorfeld Wartezeiten zu vermeiden, indem wir die Reservierungen staffeln oder - vor allem bei großen Gruppen – anfragen, ob wir für Sie eine Auswahl an Speisen zusammenstellen können. Über Ihre Kooperation freuen wir uns sehr.

Die Arbeit in der Gastronomie ist sehr, sehr hart und für Köche und Service grade dann sehr stressig, wenn klar wird, dass Gäste warten müssen. Wenn sich zusätzlich ungeduldige Gäste beschweren, ist dies für unsere Mitarbeiter eine zusätzliche Belastung. Ich kann Ihnen versichern, dass alle unsere Mitarbeiter schnell arbeiten. Sollte es zu Wartezeiten kommen, gibt es Gründe, die leider auch durch eine Beschwerde nicht zu ändern sind. Ich bitte Sie im Namen meines Teams um Ihr Verständnis und Ihre Geduld. Genießen Sie die Zeit bei uns und die Zeit miteinander. Essen Sie wie in Japan - nach und nach - und lassen Sie sich und uns Zeit. Ich bedanke mich im Namen meines Teams.

Sabine Koschorreck

TATAMI IZAKAYA

JAPANISCHES RESTAURANT MIT SUSHI BAR

Wie in unserem Restaurant im Mühlenviertel bieten wir japanische Küche in guter Qualität mit ausgewählten Zutaten, garantiert ohne Geschmacksverstärker. Bewusst bieten wir eine große Auswahl an veganen und glutenfreien Gerichten.

Unter der Leitung von **Küchenchef Yamamoto** aus Kyoto produziert unser Tatami Team in unserem neuen Izakaya viele Speisen, die wir im Mühlenviertel aus Platzgründen nicht anbieten können.

Hier können Sie mit Ihrer großen Gruppe feiern. Die Räumlichkeiten machen es möglich. Vor allem für große Gruppen ist das Izakaya ideal. Sie haben die Gelegenheit, eine Reise durch unsere Speisekarte zu machen, indem Sie sehr viele unterschiedliche Gerichte bestellen. Sie können so in die vielfältige Geschmackswelt der japanischen Küche eintauchen.

Ob nur auf ein Bier mit JAPAS, zum klassischen Abendessen mit Vor- und Hauptspeisen, zum Feiern, zum Sushi essen – Im Izakaya können Sie die japanische Küche in all Ihrer Vielfalt kennen lernen.

Unsere Sushi-Bar, an denen ab April 2019 unsere Tatami-Sushi-Köche auch im Izakaya Sushi zubereiten, bietet die gewohnte Qualität.

Sie haben Allergien? Bitte informieren Sie uns vorab!

VEGANE AUSWAHL VIELFÄLTIG UND MEIST GLUTENFREI

OTSUMAMI – IZAKAYA STIL

お

EDAMAME ^{Gf}

3,80

Blanchierte leicht lauwarmer, gesalzener Soja-Bohnen. Schale nicht essen. In Japan ein Klassiker zu Bier.



つ

MOROKYU ^{Gf}

3,80

Klassisches Otsunami. Gurke, serviert mit Dip aus Misopaste und Mayonnaise. ^{Soja}. Ideal zum Bier.

ま

HIYA YAKKO ^{Gf}

3,80

Kalter Seidentofu mit geriebenem Ingwer und Frühlingszwiebeln. Sie geben Sojasauce darauf. Fragen Sie nach unserer glutenfreien Sojasauce.



み

TOFU SHIODARE ^{Gf}

4,50

Tofu mit hausgemachter Shiodare Sauce (Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Dashi)

YAMITSUKI KYURI ^{Gf}

8,80

***Yamitsuki** bedeutet: „es macht süchtig“ Gurke mit spezieller Sauce aus Chiliöl, Sesam, Sojasauce and mehr...*

ZENSAI – KLEINE SPEISEN IM IZAKAYA STIL

ぜ	GOBO NO KINPIRA ^{Soja} Klettenwurzel Kinpira mit Karotte Kinpira bezeichnet eine Art der Zubereitung von Wurzelgemüsen (Lotus, Klettenwurzeln, Karotte), die mit Soja-Mirin-Sake bissfest gebraten werden	5,80
ん	GOMA WAKAME ^{Gf, Soja} Wakame Algen Salat mit <u>Sesam</u> und dunklem <u>Sesamöl</u> , glutenfreier Sojasauce	5,80
さ	KIMUCHI ^{Gf} Eingelegter Chinakohl, auf koreanische Art. Scharf! Hausgemacht.	5,80
い	GOMA AE ^{Gf, Soja} Spinat mit hausgemachtem <u>Sesam</u> dressing. Ein Klassiker in Japan.	5,80

Alle Zensai nur so lange Vorrat reicht.

ZENSAI – KLEINE SPEISEN IM IZAKAYA STIL

NAMURU ^{Gf} **6,80**
Mehrfarbige Komposition kurz blanchierter
und leicht gewürzter Gemüse-Sorten der Saison
(Sprossen, Karotte, Rettich, Spinat, Zucchini)

ZENSAI MORIAWASE **15,00**
Eine bunte Auswahl unserer veganen Zensai.
Auswahl trifft der Chefkoch. Sagen Sie uns bitte, wenn
es ausschließlich glutenfrei sein soll.

サ

SARADA

ラ

TOFU SARADA **10,80**
Salatschale mit Seidentofu und
hausgemachtem Sesamdressing



ダ

WEITERE SAISONALE SALATE AM SCHWARZEN BRETT
Sofern vorhanden

AGEMONO – FRITTIERTES

あ

AGEDASHI TOFU *Soja*

5,60

Seidentofu, frittiert, gereicht in warmer Brühe auf Konbu Dashi Basis. Mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln

げ

POTETO FURAI

5,60

Farbige Kartoffeln (weiß, orange, rot, schwarz) von Hand geschnitten und frittiert mit veganem Wasabi Mayo Dip ^{Soja}

も

ODEN DAIKON KARA AGE

5,60

Marinierter ^{Soja} und frittierter Rettich
Der zarte Rettich ist kaum als solcher erkennbar

の

YASAI TEMPURA

8,80

Eine Auswahl verschiedener Gemüse, in Tempura Teig ausgebacken. Mit Dip

NASU DENGAKU

8,80

Gebackene Aubergine mit gewürzter Miso-Sesam-Paste glasiert. **Mit Reis.**

FUSION

Fusion Food – die Vermischung verschiedener kulinarischer Traditionen - ist auch in Japan selbstverständlich. Nudeln aus China, Kimuchi aus Korea, Tempura aus Portugal, Pasta aus Italien und die Würstchen aus Deutschland. Dies sind nur einige der vielen Speisen, die man in Japan mittlerweile selbstverständlich isst, teilweise in Verbindung mit einheimischen Zutaten. Gerade in einem Izakaya finden sich oft viele dieser Fusion Gerichte. Hier einige weitere Fusion Gerichte unserer Izakaya Karte.

多 国 籍 料 理

RENKON CHIZU YAKI	5,80
Lotus mit Käse in der Pfanne gebacken	
MISO GURATAN <small>soja</small>	11,50
Große Schale Gratin. Gemüse in einer Miso – Sojamilch Sauce, mit Käse überbacken	
Mit Lachs	14,80
TAKO RAISU	13,50
Aus Okinawa. Hier wird die mexikanisch-amerikanische Taco-Füllung auf japanischem Reis serviert. Dieses Gericht ist seit der US-Militärbasis in Okinawa beliebt.	
Weitere Fusion Gerichte finden Sie ab und an auf unserem schwarzem Brett.	

JAPANISCHE NUDELN

AUS DER PFANNE

麺

YAKIUDON ^{Soja}

10,80

Dicke Weizen-Nudeln mit Gemüse

類

WEITERE SAISONALE NUDELN BIETEN WIR AN UNSEREM MITTAGSTISCH sowie gelegentlich als Tagesangebot. Sofern vorhanden, finden Sie unsere Angebote am schwarzen Brett.

UDON SUPPEN

う

TEMPURA UDON ^{soja}

10,80

Dicke Weizen-Nudeln in der Brühe mit Tempura Gemüse

ど

EBITEN UDON ^{soja}

12,80

Dicke Weizen-Nudeln in der Brühe, mit 2 Tempura Garnelen

ん

WEITERE SAISONALE NUDELSUPPEN AM SCHWARZEN BRETT

FISCH – FLEISCH

サ
ー
モ
ン

TERIYAKI LACHS Shiitake Soja mit Weizen **15,80**
*Zarter Lachs, in Teriyaki-Sauce glasiert,
mit Shiitake Pilzen, mit Reis*

TONKATSU Soja mit Weizen, Sellerie **13,80**
*Japanisches Schweineschnitzel mit Panko
paniert, mit hausgemachter Tonkatsu Sauce. Reis*

豚

BUTA NO MISOYAKI Soja mit Weizen **12,80**
*Schweinefleisch, lange mariniert in gewürzter
Miso Paste. Zart und lecker. Reis.*

肉

BUTA NO KAKUNI Soja mit Weizen **11,80**
*Lang gekochter Schweinebauch mit Onsen
Tamago (gekochtes, mariniertes Ei). Serviert
in einer kräftigen Sauce. Mit Senf. Reis.*



HUHN

鳥

YAKITORI Soja mit Weizen	6,50
<i>2 Hühnerspieße – Fleisch aus der Keule mit Yakitori Sauce ^{Soja}</i>	
KARA AGE ^{Gf}	8,80
<i>Frittierte Hühnerstücke aus dem ausgebeinten Schlegel, serviert an Salatbeilage</i>	
CHICKEN NANBAN**	11,80
<i>Stücke vom ausgebeinten Schlegel, frittiert und in würziger Nanban* Sauce glasiert. Serviert auf Ruccola. Mit kleiner Portion Reis.</i>	
EXTRAS:	
Reis	1,50
Miso Suppe	2,50
Asien Salat mit Wafu Dressing ^{soja}	3,00
Dips und Mayonnaise	0,50
Tartar für Chicken Nanban	1,50
Onsen Tamago ist als Extra Bestellung nicht möglich.	

* Nanban Sauce hat eine leicht süß-saure Würze.

** Nanban wird traditionell mit Tartar serviert. Wir haben dies nicht immer vorrätig, da wir unser Tartar selbst zubereiten. Für eine größere Gruppe bereiten wir auf Vorbestellung gerne Tartar vor.

DONBURI - REISSCHALEN

丼

TENDON ^{Soja} **11,80**

Reisschale mit Tempura - Gemüse und dunkler Sauce

SPICY SALMON POKE DON **13,80**

Reisschale mit mariniertem Lachs. Marinade mit Salz, Chili, Soja, Sesamöl. Mit Avocado, Nori, Sesam. Poke Reisschalen stammen ursprünglich aus Hawaii. Hauptspeise oder Vorspeise für 2-3 Personen

TERIYAKI CHICKEN DON ^{soja} **13,80**

Reisschale mit Huhn aus der ausgebeinten Keule, in Teriyaki Sauce glasiert, mit Sesam und Frühlingszwiebeln

SPEZIELLES FÜR INSIDER

ODEN **9,50**

Ein sehr japanisches Gericht mit Tofu, zart gekochtem Rettich, Konnyaku, Ei und Fisch oder Fleischbällchen in Dashi Brühe.

AUF ANFRAGE – nur falls der Koch Zeit hat

NATTO AUF REIS **4,50**

TEMPURA NATTO **4,50**

SUSHI

Sushi bezeichnet eine Darbietung von rohem Fisch auf oder mit Reis, der mit einer Essigmischung gesäuert wurde. Durch den gesäuerten Reis wird der Fisch auch für eine Weile haltbar gemacht. Wir bereiten unsere eigene Essigmischung zu (kein Weizen). Für unser Sushi verwenden wir ausschließlich Koshihikari - Sofern nicht anders angegeben, ist unser Sushi glutenfrei.

DIE SUSHI ZUTATEN

SOJASAUCE. Unsere natürlich gebraute Sojasauce enthält minimale Spuren von Weizen, welches für Menschen mit Zöliakie nicht geeignet ist. Sollten Sie generell auf Weizen verzichten, ist diese Sojasauce nach Aussage unserer Gäste völlig unproblematisch. Für Menschen mit Gluten Allergie, reichen wir gerne 1 kleine Schale glutenfreie Sojasauce. Die 2. Schale berechnen wir mit 0,50.

WASABI. Wasabi wird aus Senfmehl, Wasabi Pulver und natürlichen Farbstoffen hergestellt. Es ist scharf. Gerne würden wir Ihnen frischen, geriebenen Wasabi reichen, doch die Kosten sind sehr hoch (100 g ca. 40 Euro) und das Reiben der Knolle zudem zeitaufwendig. Für große Privatfeiern bieten wir diesen Service gerne, doch regelmäßig ist dies bei uns nicht möglich. Wasabi wird in Japan direkt auf den Reis gegeben. Wir geben ihn auf Wunsch auch gerne separat.

GARI. Eingelegter Ingwer. Wir reichen diesen dazu. Gerne können Sie pro Set 1 x extra und gratis nachbestellen. Eine weitere Nachbestellung berechnen wir mit 0,50. Sagen Sie uns bitte, wenn Sie auf Gari verzichten möchten.

Bitte schneiden Sie kein Sushi in unseren LACKSCHALEN ODER AUF DEN Holzbrettern. Diese gehen dadurch kaputt. Vielen Dank!

NIGIRI SUSHI



BELAG AUF SUSHI REIS

Preise sind Stückpreise, sofern nicht anders vermerkt.
Wir reichen Ingwer¹ und Wasabi² zu Sushi

に

VEGETARISCH/VEGAN

INARI ³ vegan, Soja, Weizen

2,00

Mit Reis gefüllte süßliche Tofu - Tasche

たまご

TAMAGOYAKI ^{Ei}

2,00

Hausgemachtes japanisches Omelett aus glücklichen Eiern

り



FISCH

に

EBI

gekochte Garnele aus nachhaltiger Aquakultur

2,00

し

LACHS

Lachs, hauseigen filetiert

2,50

TAI

Dorade, hauseigen filetiert

3,00

り

MAGURO

Thunfisch (Gelbflossen - Thun, Leinenfang)

3,80

HOTATE

Jakobsmuschel

3,80

HIRAMASA KINGFISCH - HAMACHI

Yellowtail; höchste Sashimi Qualität,

4,00

SUSHI MAKI



Algenblatt liegt außen. Jede Rolle 6 Stücke. Preis pro Rolle. Wir reichen Ingwer¹ und Wasabi². Glutenfrei sofern nicht anders gekennzeichnet.

VEGETARISCH/VEGAN

野

KAPPA MAKI

3,50

Gurke - Sesam

菜

AVOCADO MAKI

3,50

Avocado - Sesam

卷

SPICY DAIKON MAKI

3,50

Blanchierter und marinierter Rettich
mit ein wenig Chili

き

TAMAGO MAKI

3,50

Hausgemachter Eierstich aus glücklichen Eiern



Algenblatt liegt außen. Jede Rolle 6 Stücke.
Ausnahme Futomaki. Preis pro Rolle. Wir
reichen Ingwer¹ und Wasabi². Glutenfrei sofern
nicht anders gekennzeichnet.

魚

MAKI MIT ROHEM FISCH

SAKE MAKI

4,50

Lachs

ま

SPICY SAKE MAKI

4,50

Lachs - Chili

き

TEKKA MAKI

5,00

Thunfisch

NEGI TORO MAKI

5,00

Fein gehackter Thunfisch - Frühlingszwiebeln

SANSHURUI NO FUTOMAKI Sojasauce mit Weizen

7,50

Dicke Rolle mit Lachs -Thunfisch - Avocado
Kresse - Spezialsauce – 4-5 Stück.

URAMAKI



Algenblatt liegt innen. Jede Rolle hat 6 oder 8 Stücke. Wir reichen Ingwer ¹ und Wasabi ².
Glutenfrei sofern nicht anders gekennzeichnet.

う

VEGETARISCH/VEGAN

NINJIN -ZUCKERSCHOTE Soja mit Weizen **6,00**
Karotten-Kinpira, Zuckerschoten
Frischkäse, Sesam

ら

MANGO AVOCADO **6,00**
Avokado – Mango - Sesam

は

HATAKE **6,00**
Spinat – Gurke - Karotte

は

RUCCOLA SARADA URAMAKI **8,00**
Ruccola – Schafskäse – Gurke
Mit scharf-süßem Tomaten-Balsamico Dip



Algenblatt liegt innen. Jede Rolle hat 6 oder 8 Stücke. Wir reichen Ingwer ¹ und Wasabi ².
Glutenfrei sofern nicht anders gekennzeichnet

MIT ROHEM ODER GEKOCHTEM FISCH

う

CALIFORNIA ROLLE
Avocado – Gurke - Lachs

6,50

ら

FRISCHKÄSE ROLLE
Frischkäse – Gurke – Lachs - Sesam

6,50

ま

MAGURO AVOKADO
Thunfisch - Avocado

8,00

て

EBI MAYO
Gekoche Garnele – vegane Mayonnaise – Avocado
Sesam

8,00

TEMPURA ROLLE
In Tempura Teig frittierte California Rolle,
mit Kresse und Teriyaki Sauce

8,50

SUSHI SETS



Wir können bei den Sets leider keine Veränderungen vornehmen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis. Wir reichen Ingwer ¹ und Wasabi ²

寿

VEGETARISCH/VEGAN

司

YASAI MORIAWASE – VEGANES SET

12,50

1 Kappa Maki – 1 Hatake Uramaki,
2 Inari

セ

CHIZU SET – VEGETARISCHES SET

12,50

1 Ninjin Zuckerschote – ½ Ruccola Sarada Uramaki
1 Kappa Maki

ツ

ト



Wir können bei den Sets leider keine Veränderungen vornehmen. Wir bitten Sie um Ihr Verständnis. Wir reichen Ingwer¹ und Wasabi²

MIT ROHEM ODER GEKOCHTEM FISCH

MORIAWASE SET – LACHS SET **16,00**
3 Lachs Nigiri, 1 Frischkäse Rolle, 1 Lachs Maki

FRENCH QUARTER SET **24,00**
1 Teriyaki Chicken Uramaki, Maguro Avocado Uramaki, 2 Maguro Nigiri

IZAKAYA RAINBOW PLATE für 2 **52,00**
1 große Regenbogen Rolle, innen gefüllt mit Tempura Garnele, außen belegt mit Thunfisch, Avocado, Chili-Mayonnaise, Tobiko, Kresse.
Plus je 2 Stück Maguro und 2 Stück Lachs Sashimi
Plus 6 farbige Nigiri des Chefs. Vorab Algensalat.
Dieses Set ist ein reines Fisch-Set

SASHIMI



刺

Sashimi wird in einem anderen Stil geschnitten und speziell arrangiert. Sashimi wird NICHT mit Reis serviert, sondern der Fisch wird roh auf einer Garnitur von fein geschnittenem Rettich oder Gurke präsentiert. Sashimi kann leider nicht zum Abholen bestellt werden. Zu allen Sashimi Sets reichen wir Gari und Wasabi. Veränderungen oder Spezialwünsche mit Aufpreis -bei vollem Haus leider nicht möglich.

身

SAKE SASHIMI	11,80
5 Scheiben Lachs, Garnitur	
MAGURO SASHIMI	14,80
5 Scheiben Thunfisch, Garnitur	
SAKE MAGURO SASHIMI	14,00
3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, Garnitur	
SASHIMI MORIAWASE	22,50
Thunfisch, Lachs, Dorade, Tamago, Ebi, Garnitur	

ZUSATZSTOFFE BEI SUSHI

添 加 物

- 1) **Sushi Ingwer „Gari“** *eingelegter Ingwer, der zu Sushi gereicht wird.* bei uns ohne Farbstoffe – vegan und glutenfrei mit Säuerungsmittel Essigsäure (E260) und Citronensäure (E330) und dem Konservierungsstoff Kaliumsorbat (E202) - gelten als unbedenklich.
- 2) **Wasabi:** *für Sushi und Wasabi- Dressing. Eines der wenigen Wasabi ohne Azofarbstoffe.* Vegan mit Maisstärke, Citronensäure (E330) und Ascorbinsäure/Vitamin (E300) als Antioxidationsmittel - gelten als unbedenklich.
- 3) **Inari:** *Tofutasche für unser Sushi.* Weizen, Säureregulator Magnesiumcarbonat (E504), Magnesiumchlorid (E 511) wird aus Meersalz gewonnen - gelten als unbedenklich.
- 4) **Tobiko Yuzu.** Rogen vom fliegenden Fisch. Tobiko ist eine beliebte Sushi-Zutat. Tobiko Yuzu ist das einzige Tobiko welches ohne Geschmacksverstärker ist. Zucker, Fruktose, Glukose, Honig, Citrus, Zitronat-Zitrone, Säuerungsmittel E330 (Citronensäure) und Farbstoffe: E100 (Kurkumin) und E160c (Capsanthin, aus roter Paprikaschote) – alle unbedenklich.

