

**KALT UND VEGAN  
JEWEILS 3,80**

**EDAMAME <sup>GF</sup>**

Sojabohnen, blanchiert und gesalzen. Klassisch Izakaya. In Japan werden Sie zum Bier gegessen. Schale nicht mitessen.

**MOROKYU <sup>GF</sup>**

Gurke mit hausgemachtem Miso-Mayo Dip. In Japan ein sehr beliebter Snack zu Sake und Bier.

**HIYA YAKKO <sup>GF</sup>**

Kalter Seidentofu mit geriebenem Ingwer und Frühlingszwiebeln. Mit ein wenig Sojasauce ist dieser weitere Klassiker der japanischen Küche ein Genuss. Bester, zarter Seidentofu.

**TOFU SHIODARE <sup>GF</sup>**

Kalter Seidentofu mit einer speziellen Sauce aus Lauch, Zwiebeln, Salz und Sesamöl.

**POKE + UDONSUPPE**

**NIKU UDON 13,80**

Dicke Weizennudeln in der Brühe. Mit dünnen Scheiben vom Rinder-Entrecote. ( Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall )

**SPICY SALMON POKE <sup>GF</sup> 14,80**

Reisschale mit rohem Lachs & Avocado in Chilimarinade (mit Sojasauce und Sesam)

**KALT UND VEGAN  
JEWEILS 5,80**

**KINPIRA**

Kinpira ist eine Art der Zubereitung von Wurzelgemüsen wie Klettenwurzeln, Lotus, Karotte, Bambus, Taro. Mit Sojasauce, Sake und anderen Gewürzen gebraten, sind alle Kinpira lecker und gesund. Freuen Sie sich auf das Kinpira des Tages. Enthält oft Sesam.

**HIJIKI NO NIMONO**

Braunalgen Salat in einer leichten Soja-Mirin-Sake-Sauce. Braunalgen sind nussig und bissig und werden in Japan aufgrund ihres feinen Geschmacks und hohen Wertes an Kalzium und anderen Mineralien geschätzt. Einfach so, aber auch sehr gut mit Reis.

**GOMAWAKAME**

Unser hausgemachter Algensalat wird mit Wakame Algen hergestellt. Sojasauce, Sesamöl und Sesamsaat eine weitere klassische Vorspeise aus Japan.

**NASU  
DENGAKU  
8,80**

Aufgrund großer Nachfrage wieder da! Frittierte Aubergine, glasiert mit gewürzter

**WARM UND VEGAN  
JEWEILS 5,80**

**AGEDASHI TOFU <sup>GF</sup>**

Seidentofu, leicht frittiert, serviert an einer feinen Brühe. Mit frischem Ingwer. Ein absolutes Muss für Liebhaber der japanischen Küche.

**POTETO FURAI <sup>GF</sup>**

Unsere besonderen Izakaya Kartoffeln in 3 Farben begeistern Jung und Alt. Mit unserem beliebten Wasabi Mayo Dip

**INFO FÜR GÄSTE MIT ALLERGIEN**

Agedashi Tofu und Poteto Furai werden in dem gleichen Öl ausgebacken wie Tempura (Weizen)

Unsere reguläre Sojasauce enthält Weizen. Für Menschen mit Zöliakie nicht geeignet. Für Menschen, die auf Glutenhaltige Speisen verzichten, ist diese Sojasauce, nach Aussage unserer Gäste, jedoch gut verträglich

Sie haben Allergien. Sagen Sie uns Bescheid. Bei speziellen Wünschen bitte vor Ihrem Besuch.

**TAGESANGEBOT**

**TEMPURA**

Mit Weizen

**YASAI TEMPURA 10,80**

Diverse Gemüse Tempura frittiert. Dazu ein Tempura Dip mit Sojasauce.

**TENDON 12,80**

Reisschale mit knusprigem Tempura Gemüse. Darauf Teriyaki Sauce.

**TEMPURA UDON 13,80**

Dicke Weizennudeln in der Brühe mit Tempura Gemüse.

**TEMPURA GARNELE 2,50**

Als Extra zu einer der obigen Gerichte.

**CHICKEN**

**KARAAGE 10,80**

Hühnchen-Stücke vom ausgebeinten Schlegel, mariniert und dann frittiert Klassisch Izakaya.

**SPICY CHICKEN 12,80**

Karaage mit Pfiff – unsere scharfe Sauce ist mittelscharf.

**EXTRAS**

Extra Wünsche erfüllen wir Ihnen gerne.

Schale Reis Extra	2,00
Teriyaki Sauce Extra	1,50
Extra Dip	1,00
Extra Glutenfreie Sojasauce	1,00

Weitere Änderungen werden je nach Aufwand berechnet.

## NIGIRI

Topping auf Reis

**TAMAGO NIGIRI** <sup>GF</sup> 2,50

Hausgemachter Eierstich aus Eiern glücklicher Hühner.

**INARI** 2,20

Tofutaschen, gefüllt mit Sushi Reis.

**EBI** <sup>GF</sup> 2,50

Gekochte Garnele.

**SALMON** <sup>GF</sup> 2,80

Lachs.

**MAGURO** <sup>GF</sup> 4,00

Thunfisch, Gelbflossenthun, Leinenfang.

**HIRAMASA** <sup>GF</sup> 4,00

Yellowtail, Gelbschwanzmakrele. Je nach Lieferung bieten wir gelegentlich stattdessen auch Hamachi, Bernstein-Makrele, an. Beide sind sehr edle Sushifische und nahezu identisch in Geschmack, Farbe und Textur.

**Gari.** Eingelegter Ingwer. Vegan. Glutenfrei mit Essig- und Zitronensäure und Kaliumsorbat zur Konservierung.

**Wasabi.** Vegan mit Maisstärke. Citronensäure und Ascorbinsäure.

**Inari.** Aus Sojabohnen. Vegan. Enthält Magnesiumchlorid und Carbonat (aus Meersalz).

**Takuan.** Enthält Riboflavin, Essigsäure und Citronensäure sowie Sulfid.

Viele Uramaki haben Sesam. Bitte sagen Sie uns vorab wenn Sie keinen Sesam möchten.

## HOSOMAKI

Algenblatt Außen. Je 6 Stück

### MAKI MIT FISCH

**EBI** <sup>GF</sup> 4,50

Gekochte Garnele.

**SAKE** <sup>GF</sup> 4,50

Lachs

**SAKE-AVOCADO** <sup>GF</sup> 4,50

Lachs mit Avocado

**TEKKA** <sup>GF</sup> 5,00

Thunfisch

### MAKI VEGAN

**KAPPA** <sup>GF</sup> 3,50

Gurke.

**AVOCADO** <sup>GF</sup> 3,50

Einfach Avocado.

**KANPYO** <sup>GF</sup> 3,50

Kürbis; getrocknete Streifen, rehydriert und in einer süßlichen Sauce gegart.

**TAKUAN** <sup>GF</sup> 3,50

Rettichstreifen, eingelegt.

**TAMAGO** <sup>GF nicht vegan</sup> 3,50

Hausgemachter Eierstich.

### URAMAKI IM TEMPURATEIG

VEGETARISCH 8,00

(Spinat, Kanpyo, Bohnen, Avocado)

FISCH 8,50

(California Rolle)

## URAMAKI

Reis Außen. Je 6 Stück

### URAMAKI MIT FISCH

**FRISCHKÄSE** <sup>GF</sup> 7,00

Frischkäse, Lachs, Gurke, Sesam.

**CALIFORNIA** <sup>GF</sup> 7,50

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam.

**EBI MAYO** <sup>GF</sup> 8,00

Gekochte Garnele, Avocado, Mayo, Sesam.

**EBI CRUNCH** 8,50

Frittierte Tempura Garnelen; Teriyaki Sauce mit Sojasauce.

**MAGURO-AVOCADO** <sup>GF</sup> 8,50

Thunfisch und Avocado.

**SPICY TUNA MAYO** <sup>GF</sup> 8,50

Thunfisch, Avocado, Mayo. Außen Chili.

**SAKANA CRUNCH** 8,50

Lachs, Avocado, Gurke. Außen: Panko.

### URAMAKI VEGETARISCH

**GRÜNE** <sup>GF</sup> 6,00

Avocado, Gurke, Ruccola, Sesam.

**ZUCKERSCHOTE** <sup>GF</sup> 6,00

Frischkäse, Zuckerschote, Spinat, Sesam.

**MANGO-AVOCADO** <sup>GF</sup> 6,50

Einfach Mango und Avocado, Sesam.

**YASAI CRUNCH** 7,00

Spinat, Avocado, Gurke. Außen: Panko (geröstete Weizenflocken).

## SETS & SASHIMI

Mit Miso Suppe

### SETS VEGAN

**YASAI MORIAWASE** <sup>GF</sup> 12,50

1 Kappa Maki, 1 Grüne Rolle, 2 Inari

**IZAKAYA YASAI** 17,50

1 Takuan Maki, 1 Avocado Maki, 1 Yasai Crunch, 1 Wakame Salat.

### SETS MIT FISCH

**LACHS SET** <sup>GF</sup> 18,00

1 Frischkäse Uramaki, 1 Lachsmaki, 3 Lachs Nigiri.

**IZAKAYA SET** <sup>GF</sup> 18,00

1 California Rolle, 1 Avocado Maki, 3 Nigiri (Maguro, Lachs, Ebi).

### SASHIMI

**SUSHI - SASHIMI for 2** 38,00

1 California Rolle, 1 Avocado Maki, 4 Fisch Nigiri, plus Sashimi.

**MAGURO SASHIMI** 20,00

5 Scheiben Thunfisch, Garnitur.

**SAKE SASHIMI** 14,00

5 Scheiben Lachs, Garnitur.

Jedes Set hat einen Preisnachlass von ca. 10 -12%. **Zusätzlich** gibt es noch eine Miso Suppe. Diese kann nicht gegen Sushi oder eine andere Speise eingetauscht werden. **Änderungen beim Set sind nicht möglich.** Ohne Ausnahmen.