



飲み物 Getränke

ソフトドリンク Alkoholfreie Getränke

カルピス Calpis ^F	0,20l	4,20€
ジュース りんご Apfelsaft	0,20l 0,40l	2,90€ 5,50€
ジュース オレンジ Orangensaft	0,20l 0,40l	2,90€ 5,50€
シュペッツィ Spezi ^{1,9}	0,40l	4,50€
シュベップス ビターレモン Schweppes Bitter Lemon	0,20l	2,90€
シュベップス トニックウォーター Schweppes Tonic Water	0,20l	2,90€
シュベップス ジンジャーエール Schweppes Ginger Ale	0,20l	2,90€
コーラ Cola ^{1,3,9}	0,20l 0,40l	2,90€ 4,70€
ファンタ Fanta ^{1,3,9}	0,20l 0,40l	2,90€ 4,70€
スプライト Sprite ^{1,3,9}	0,20l 0,40l	2,90€ 4,70€
ショーレ りんご Apfelschorle	0,40l	4,50€
ショーレ オレンジ Orangenschorle	0,40l	4,50€
ヴォルビック Volvic	0,20l 1,00l	2,20€ 7,50€
サンクト・ペルグリノー San Pellegrino	0,20l 0,75l	2,20€ 6,50€
エスプレッソ Espresso		2,90€
コーヒー Kaffee		3,20€



飲み物 Getränke

ビール Biere

キリン Kirin ^{A, Gerste}		0,33l	4,20€
アサヒ Asahi ^{A, Gerste}		0,33l	4,20€
ヘレス Helles ^{A, Gerste}		0,50l	4,20€
ヴァイスビア(ヘル) Weißbier hell ^{A, Gerste}		0,50l	4,20€
ヴァイスビア(ドゥンケル) Weißbier dunkel ^{A, Gerste}		0,50l	4,20€
ラドラー Radler ^{A, Gerste}		0,50l	4,20€
ベック Becks ^{A, Gerste}		0,33l	3,50€
ノンアルコールビール Clausthaler Alkoholfrei ^{A, Gerste}		0,33l	3,50€

焼酎 Japanischer Schnaps

鍛高譚 Tantakatan		4cl	3,50€
Region: Hokkaido	Geschmack: Shiso (Jap. Kräuter)	10cl	6,90€
		72cl	49,00€
いいちこ Iichiko		4cl	4,20€
Region: Oita	Geschmack: Gerste	10cl	8,90€
		70cl	52,00€
黒霧島 Kurokirishima		4cl	5,20€
Region: Miyazaki	Geschmack: Süßkartoffel	10cl	10,90€
		72cl	69,00€



飲み物 Getränke

ワイン Wein

白ワイン Weißwein

シャルドネ 辛口

Chardonnay

Abf. Villa San Martino, Venezien/Italien

Trocken, angenehm, leicht fruchtig

0,20l

3,50€

0,75l

14,50€

ピノグリッジョ 甘口

Pinot Grigio

Abf. Villa San Martino, Venezien/Italien

Fruchtig, harmonisch, rund

0,20l

3,90€

0,75l

15,50€

リースリング 辛口

Riesling QbA

Abf. Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen

Rassig herber Riesling mit eleganter Säure, frisch

0,20l

4,50€

0,75l

18,00€

ルガーナ 辛口

Lugana

Abf. Cantina Tognazzi, Gardasee/Italien

Zart & harmonisch verwoben, weich, frisch und würzig

0,75l

28,50€

赤ワイン Rotwein

メルロー 辛口

Merlot

Abf. Villa San Martino, Venezien/Italien

Trocken, weich und harmonisch

0,20l

3,50€

0,75l

12,50€

モンテプルチアーノ 辛口

Montepulciano d'Abruzzo

Abf. Cantina Caleo, Toskana/Italien

Milde Tannine, trocken, körperreich

0,20l

3,90€

0,75l

14,50€

ドンフェルダー 辛口

Dornfelder

Abf. Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen

Feiner Fruchtgeschmack, mildes Aroma, elegant

0,75l

18,00€

ロゼワイン Roséwein

キアレット 辛口

Bardolino Chiaretto

Abf. Canina Lenotti, Venezien/Italien

Leuchtende Himbeerfarbe, fruchtig & frisch

0,20l

4,50€

0,75l

17,50€

ゼクト プロセコ Sekt & Prosecco

プロセコ

Prosecco Frizzante

Abf. Terra Serena, Treviso/Italien

0,20l

4,50€

0,75l

18,00€

ゼクト

Obelisk Sekt Cuvee

Abf. Layat, Deutscher Spumante Sekt

0,75l

24,50€



飲み物 Getränke

酒 Sake

大関 Ozeki Region: California	Typ: trocken/mittelgewichtig	0,15l	7,20€
久保田 千寿 Kubota Region: Niigata	Typ: trocken/leicht	0,15l 0,72l	14,50€ 47,00€
玉乃光 Tama no Hikari Region: Kyoto	Typ: trocken/vollmundig	0,15l 0,50l	16,50€ 46,00€
花泡香 Hana-Awaka Region: Kobe	Typ: lieblich/vollmundig	0,25l	15,50€
辛丹波 Karatanba Region: Kobe	Typ: trocken/mittelgewichtig	0,30l	16,50€
白鶴 生 Hakutsuru-Nama Region: Kobe	Typ: halbtrocken/leicht	0,30l	17,50€
菊水 Kikusui Region: Niigata	Typ: trocken/vollmundig	0,30l	26,00€
八海山 Hakkaisan Region: Niigata	Typ: halbtrocken/leicht	0,30l	22,50€
梅酒 Umeshu (Pflaumenwein) Region: Osaka	Typ: süßlich	0,10l	5,50€

お茶 Tee

緑茶 Grüner Tee	Tasse 0,2l Kanne 0,5l	3,50€ 6,50€
ジャスミンティー Jasmin Tee	Tasse 0,2l Kanne 0,5l	3,50€ 6,50€



居酒屋アラカルトメニュー Japanische Tapas à la carte

枝豆 Edamame ^F Gekochte Sojabohnen, 80g		3,10€
鶏皮ポン酢 Kawa-Ponzu ^F Hühnerhaut in saurer Soja-Soße, kalt, 20g		4,90€
ひじき Hijiki ^F Gekochte Meeresalgen mit Lotuswurzeln		4,90€
胡麻わかめ Goma Wakame ^{K,1} Algen mit Sesam, kalt		4,90€
ほうれん草の胡麻和え Gomaae ^{K,F} Gekochter Spinat in Sesam-Soße, kalt		4,90€
白菜キムチ Hakusai Kimuchi Eingelegter Chinakohl in Kimuchi Soße		4,90€
鮭のハラス焼き Sake no Harasu Yaki Gegrillter Lachsbauch		6,50€
軟骨のから揚げ Nankotsu ^{A,D,1,3,4} Frittierte Knorpel (weicher Knochen)		5,50€
冷奴 Hiya-Yakko ^{D,E,F} Tofu mit Ingwer, Lauch und Bonito, kalt		7,50€
マグロ納豆 Maguro-Nattou ^F Thunfisch mit fermentierten Sojabohnen, kalt, 50g		6,90€
いか納豆 Ika-Nattou ^{F,N} Tintenfisch mit fermentierten Sojabohnen, kalt, 50g		5,90€

IZAKAYA
OHAYOU

居酒屋 おはよう



ORIGINAL
JAPANISCHES
RESTAURANT

居酒屋アラカルトメニュー Japanische Tapas à la carte

ミニサラダ
Mini Salat^F

Frischer gemischter Salat

6,50€

海藻サラダ

Kaisou Salat^{F,1}

Salat mit Algen

7,90€

蒸し鶏と豆腐のサラダ

Tori Tofu Salat^F

Gedünstete Hähnchenbrust mit Tofu

9,50€

ワカメときゅうりの酢の物

Wakame Kyuri Sunomono^{D,F}

Salat mit Algen und Gurken, kalt

4,90€

餃子(5個)

Gyoza^{A,F,3}

Japanische Teigtaschen mit Hackfleisch und Gemüse, 5 Stück

6,90€

ミニ春巻(6本)

Mini Frühlingsrollen^{A,3}

Vegetarische Frühlingsrollen, 6 Stück

5,50€

鶏唐揚げ

Tori Karaage^{C,F,3}

Frittiertes Hähnchenkeulenfleisch, 5 Stück

8,20€

鶏南蛮

Tori Nanban^{C,F,3}

Frittiertes Hähnchenkeulenfleisch mit Tarutaru Soße, 5 Stück

9,50€

揚げ出し豆腐

Agedasi Tofu^{D,E}

Frittierter Tofu mit Bonitoflocken in Soße

8,50€

たこ唐揚げ

Tako Karaage^{A,N,3}

Frittierter Oktopus

5,90€

茄子の味噌炒め

Nasu Miso^F

Gekochte Aubergine in Miso-Soße

6,50€



IZAKAYA
OHAYOU

居酒屋 おはよう



ORIGINAL
JAPANISCHES
RESTAURANT

居酒屋アラカルトメニュー Japanische Tapas à la carte

野菜炒め Yasai Itame ^{F,3} Gebratenes gemischtes Gemüse	10,50€
野菜天ぷら Yasai Tempura ^{A,D,F} Frittiertes gemischtes Gemüse in Tempura-Mehl	16,50€
海老天ぷら(4本) Ebi Tempura ^{A,D,F} Frittierte Garnelen in Tempura-Mehl, 4 Stück	21,00€
天ぷら盛り合わせ Tempura Teller ^{A,D,F} Frittierte Garnelen in Tempura-Mehl mit Fisch und Gemüse	25,90€
漬けもの盛り合わせ Tsukemono-Teller ^{1,2} Verschiedenes eingelegtes Gemüse	7,50€
前菜盛り合わせ(6種) Zensai Teller ^{A,D,1} 6 verschiedene Tagesvorspeisen	14,50€
味噌汁 Miso Suppe ^F Fischbrühensuppe mit Sojabohnenpaste, Tofu, Algen und Lauch	3,50€
なめこ汁 Nameko Suppe ^F Miso Suppe mit Nameko-Pilzen	4,20€



串もの Spieße

やきとり Hühnerfleisch

砂肝 Hühnermagen

鶏皮 Hühnerhaut

ハツ Hühnerherz

鮭 Lachs

鮪 Thunfisch

海老 Garnele

mindestens 2 Stück:
Jeweils 3,10€

串盛り合わせ(7種)
Kushi Teller
7 verschiedene Spieße aus der obigen Auswahl



16,90€



ご飯・麺類 Reis- & Nudelgerichte

たぬきうどん/そば
Tanuki-Udon/Soba^{A,D,F} 12,50€
Udon/Soba mit gebackenen Mehlflocken

ワカメうどん/そば
Wakame-Udon/Soba^{A,D,F} 13,50€
Udon/Soba mit Algen

親子うどん/そば
Oyako-Udon/Soba^{A,D,F} 18,50€
Udon/Soba mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

天ぷらうどん/そば
Tempura-Udon/Soba^{A,B,D,F} 18,50€
Udon/Soba mit 2 Garnelen-Tempura

Zu den oben genannten Suppengerichten kann man zwischen Udon & Soba auswählen. Udon sind Weizennudeln, Soba Buchweizennudeln.

鍋焼きうどん
Nabeyaki-Udon-Topf^{A,D,F} 21,00€
Udon mit Hühnerfleisch, Gemüse, Garnelen-Tempura und Ei

醤油ラーメン
Shouyu-Ramen^{A,C,F,3} 17,90€
Ramen mit Rindfleisch und Soja-Geschmack

味噌ラーメン
Miso-Ramen^{A,C,F,3} 18,50€
Ramen mit Rindfleisch und Miso-Geschmack

辛味噌ラーメン
Karamiso-Ramen^{A,C,F,3} 18,90€
Ramen mit Miso-Geschmack, scharf

坦々麺
Tantanmen^{A,C,F,K,3} 19,50€
Ramen mit Hackfleisch, Gemüse, Sesam und Chili, scharf

Ramen sind Eiernudeln-Suppen auf japanischer Art.



Shouyu-Ramen



Tantanmen



Oyako-Udon



Nabeyaki-Udon



ご飯・麺類 Reis- & Nudelgerichte

焼きソバ Yaki-Soba ^{A,C,F,3} Gebratener Soba mit Hühnerfleisch	11,50€
焼きうどん Yaki-Udon ^{A,D,F,3} Gebratener Udon mit Hühnerfleisch	13,50€
野菜カレー Yasai-Curry ^{A,F,I,1} Japanisches Curry mit Gemüse und Reis	11,50€
カツカレー Katsu-Curry ^{A,C,F,I,1} Japanisches Curry mit Putenschnitzel und Reis	17,50€
鮭照り焼きとライス Sake Teriyaki ^{A,F} Gebratener Lachs in Teriyaki-Soße mit Reis und Salat	21,00€
鴨肉の照り焼きとライス Kamo Teriyaki ^{A,F} Gegrillte Entenbrust in Teriyaki-Soße mit Reis	22,50€



Yaki-Udon



Katsu-Curry



Sake Teriyaki



Kamo Teriyaki

Zusatzstoffkennzeichnung:

1-mit Farbstoff; 2-konserviert; 3-mit Antioxidationsmittel; 4-mit Geschmacksverstärker; 5-geschwefelt; 6-geschwärzt; 7-mit Phosphat; 8-mit Milcheiweiß; 9-koffeinhaltig; 10-chininhaltig; 11-mit Süßungsmittel; 12-enthält eine Phenylalaninquelle; 13-gewachst; 14-mit Nitritpökelsalz; 15-Taurin; 16-Tartrazin

Allergenkennzeichnung:

A- glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstamme davon sowie Erzeugnisse daraus), B- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C-Eier und Eierzeugnisse, D-Fische und Fischerzeugnisse, E-Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F-Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G-Milch und Milchprodukte, H-Schalenfruchte (namentlich Mandeln, Haselnuss, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macademianüsse und Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), I-Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J-Senf und Senferzeugnisse, K-Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L-Schwefeldioxid und Sulfide mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, M-Lupinen und Lupinererzeugnisse, N-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Surimi ist ein Fisch- bzw. Krebsimitat



ご飯・麺類 Reis- & Nudelgerichte

カツ丼 Katsu Don ^{A,C,D,F} Gekochtes Putenschnitzel mit Eier und Gemüse auf Reis	17,50€
親子丼 Oyako Don ^{C,D,F} Gekochtes Hühnerfleisch mit Eier und Gemüse auf Reis	16,90€
ソースカツ丼 Sosukatsu Don Putenschnitzel mit Soße auf Reis	13,90€
鉄火丼 Tekka Don Roher Thunfisch-Aufschnitt auf Sushi-Reis	32,50€
鮭丼 Sake Don Roher Lachs-Aufschnitt auf Sushi-Reis	28,50€
ちらし寿司 Chirashi Sushi ^N Verschiedener roher Fisch-Aufschnitt auf Sushi-Reis	36,00€
ご飯 Reis	3,00€



デザート Desserts

大福 Daifuku Reiskuchen mit roten Bohnen, 1 Stück	3,90€
抹茶アイス Matcha Eis ¹ Eis mit Grüner-Tee Geschmack, 1 Kugel	2,90€
抹茶ティラミス Matcha Tiramiso ^{A,G,1} Tiramiso mit Grüner-Tee Geschmack, 1 Stück	4,50€





寿司 Sushi

細巻き Hosomaki

Hosomaki sind Rollen, die mit Seetang umgeben sind.
Es werden jeweils 6 Stück serviert.

かっぱ巻き Kappa Maki (Gurken)	4,00€
玉子巻き Tamago Maki (Eierstich)	4,10€
納豆巻き Nattou Maki (Fermentierte Sojabohnen)	4,50€
かんぴょう巻き Kanpyo Maki (Kürbis)	4,50€
アボカド巻き Avocado Maki	4,10€
おしんこ巻き Oshinko Maki (Eingelegter Rettich)	4,10€
鮭巻き Sake Maki (Lachs)	5,10€
鉄火巻き Tekka Maki (Thunfisch)	6,10€
海老巻き Ebi Maki (Garnelen)	5,50€
鰻巻き Unagi Maki (Aal)	6,50€



手巻き Temaki

Temaki sind Tütchen aus Algenblättern, die mit Reis, Sesam
und dem jeweiligen Fisch belegt werden, jeweils 1 Stück


カリフォルニア手巻き California Temaki (Surimi)	5,90€
アラスカ手巻き Alaska Temaki (Lachs)	5,90€
ボストン手巻き Boston Temaki (Thunfisch)	6,50€





寿司 Sushi にぎり Nigiri

Beim Nigiri wird die jeweilige Speise als Scheibe auf einem Reisbällchen gelegt, jeweils 1 Stück

海老にぎり Ebi Nigiri (Garnele)		3,00€
鮭にぎり Sake Nigiri (Lachs)		3,00€
鮪にぎり Maguro Nigiri (Thunfisch)		4,00€
蛸にぎり Tako Nigiri (Oktopus)		3,00€
イカにぎり Ika Nigiri (Tintenfisch)		3,00€
帆立にぎり Hotate Nigiri (Jakobsmuschel)		4,00€
鰻にぎり Unagi Nigiri (Aal)		4,00€
鯛にぎり Tai Nigiri (Dorade)		3,50€
玉子にぎり Tamago Nigiri (Eierstich)		3,50€

寿司メニュー Sushi-Menü

巻きメニュー Maki Menü 3 Rollen mit Thunfisch, Lachs und Avocado		14,50€
ミックス寿司メニュー Mix Sushi Menü jeweils 2 Stück Thunfisch und Lachs Nigiri, jeweils 6 Mal Kappa und California Maki		19,50€
握りメニュー Nigiri Menü 5 verschiedene Nigiri zu je 2 Stück, insgesamt 10 Stück		21,50€
パーティー寿司メニュー Party Platte 3 Mal Nigiri Menü, jeweils 6 Stück California Maki, Tekka Maki und Sake Maki		79,90€





寿司 Sushi 裏巻き Uramaki

Uramaki sind Inside-Out-Rollen. Diese sind außen von Reis umgeben und mit Sesam verfeinert.

カリフォルニア巻き California Maki Uramaki mit Surimi und Avocado		7,50€
アラスカ巻き Alaska Maki Uramaki mit Lachs und Avocado		7,90€
ボストン巻き Boston Maki Uramaki mit Thunfisch und Avocado		8,50€
うなぎゅう巻き Unakyuu Maki Uramaki mit Aal und Gurken		8,90€
かっぱ フィラデルフィア巻き Kappa Philadelphia Maki Uramaki mit Gurken und Philadelphia		7,50€
鮭フィラデルフィア巻き Sake Philadelphia Maki Uramaki mit Lachs und Philadelphia		7,90€
おはよう巻き Ohayou Maki Uramaki mit Garnelen, Gurken und Avocado		8,50€

刺身 Sashimi

Sashimi ist roher, fein filetierter und frischer Fisch ohne Beilage

鮭とマグロの刺身 Lachs- und Thunfisch-Sashimi		17,50€
鮭の刺身 Lachs-Sashimi		15,50€
マグロの刺身 Thunfisch-Sashimi		17,50€
刺身盛り合わせ Moriawase-Sashimi Gemischter Sashimi-Teller		34,50€



Japanische Partymenüs

定番9品コース

Bei Japanern sehr beliebtes Menü (9 Gerichte)

小鉢3皿、鮭カルパッチョ、串焼き2本、
串揚げ2本、焼きそば(小)、味噌汁

3 verschiedene Vorspeisen, Lachs-Carpaccio, 2 vers. Spieße,
2 vers. panierte Spieße, kleine Portion gebratene Nudeln mit
Hühnerfleisch und Gemüse & Miso-Suppe

35 €, für 2 Personen 60€

11品 Aコース Menü A (11 Gerichte)

小鉢3皿、鮭カルパッチョ、串焼き2本、
串揚げ2本、たぬきうどん(小)、デザート

3 verschiedene Vorspeisen, Lachs-Carpaccio, 2 vers. Spieße,
2 vers. panierte Spieße, kleine Portion Tanuki Udon & Dessert

40 €, für 2 Personen 70 €

11品 Bコース Menü B (11 Gerichte)

小鉢3皿、お造り、串焼き2本、串揚げ2本、
すり身野菜巻きと握り2貫、デザート

3 verschiedene Vorspeisen, kleine Sashimi, 2 vers. Spieße, 2 vers.
panierte Spieße, Miso-Suppe, Surimi, Salat Roll und 2 Nigiri Sushi
& Dessert

45 €, für 2 Personen 80 €

あつあつ鍋コース Party Nabe (11 Gerichte)

小鉢3皿、お造り、串焼き2本、串揚げ2本、
お鍋、うどん/ご飯、デザート

3 verschiedene Vorspeisen, kleine Sashimi, 2 vers. Spieße, 2 vers.
panierte Spieße, Eintopf mit Udon-Nudeln oder Reis,
Hühnerfleisch, Garnelen-Tempura, Gemüse und Ei & Dessert

55 €, für 2 Personen 100 €