

Mittagsmenü

(Montag bis Freitag von 12:00-16:00 Uhr)

- M1 Sushi mix tempura 7,90€
5 Naomi, 6 Maki, 2 Nigiri
- M2 Sushi mix 7,90€
6 Uramaki, 12 Maki
- M3 Sushi vegetarisch  6,90€
6 Uramaki, 6 Maki Kapa, 6 Maki Avocado
- M4 Ente Bento (mit Sauce) 7,90€
Salat, Sushi Reis, Entenbrust u. 3 Hosomaki
- M5 Ga Bento (mit Sauce) 5,90€
Salat, Sushi Reis, Hühnerfleisch u.
3 Hosomaki
- M6 Sake Bento (mit Sauce) 7,90€
Salat, Sushi Reis, Lachsfilet u. 3 Hosomaki
- M7 Bo Bento (mit Sauce) 6,90€
Salat und Sushi Reis, Rindfleisch u. 3 Hosomaki
- M8 Tofu Bento  (mit Sauce) 5,90€
Salat, Sushi Reis, Tofu und 3 Hosomaki
- M9 Sake poke bowl 7,90€
Reis, Salat, Avocado, Seetangsalat u. Lachs
- M10 Maguro poke bowl 9,90€
Reis, Salat, Avocado, Seetangsalat u.
Thunfisch

***Saucen: Curry / Teriyaki / süßsauer / pikant **




Kalte Vorspeisen

- 11 Edamame 🌱 4,50€
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
- 12 Hiyashiwakame 1 4,90€
Seetangsalat
- 13 Goi Vit 6,90€
Fruchtige Mango streifen mit Ente
- 14 Avocado Salat 6,90€
Avocado, Lachstatar, tobico, Ponzusoße
- 15 Thunfisch Tarta 10,90€
Thunfisch, Avokadowürfel mit süßer Sojasoße,
Sesam, Knoblauch, Chili und Koriander
- 16 Lachs Tarta 8,90€
Lachs, Avokadowürfel mit süßer Sojasoße,
Lachskaviar, Knoblauch, Chili und Koriander

Warme Vorspeisen

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | Gyoza | 5,80€ |
| | Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung | |
| 22 | Ebi Gyoza | 6,50€ |
| | Gebratene Teigtaschen mit Garnelen und Gemüsefüllung | |
| 23 | Ebi Tempura | 6,90€ |
| | Tempura von Riesengarnelen | |
| 24 | Shojinage | 6,90€ |
| | Verschiedene Gemüse in Tempurateig | |
| 25 | Süßkartoffelrösti | 7,90€ |
| | Süßkartoffelrösti mit Black Tiger Garnelen, Frühlingszwiebeln | |
| 26 | Salt & Pepper Crab | 8,90€ |
| | Soft Shell Crab mit Salz und Pfeffer | |
| 27 | Umi Duo | 9,90€ |
| | Black Tiger Garnelen mit Jakobmuscheln | |
| 28 | Takoyako | 4,90€ |
| | Gebackene Teigbällchen mit Oktopus | |

Suppen

- 1 Misoshiru  3,50€
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
- 2 Miso Sake 4,50€
Sojabohnensuppe mit Lachs und Seetang
- 3 Tom Yam ^{1, 2}  4,90€
mit Garnelen und Gemüse
- 4 Tom Kha Gai  4,50€
mit Hühnerfleisch und Gemüse

Nudeln

- 31 Flying Yakisoba ^{1,7} 15,90€
Gebratene Eiernudeln mit Ente und Salat
- 32 Flying Yakiudon ^{1,7} 13,90€
Gebratene Weizennudeln mit Hähnchenbrust und Salat
- 33 Flying Umibar ^{1,7} 16,90€
Gebratene Breitbandnudel mit gegrillten Lachsfilet und Salat
- 5 Pho Bo 10,90€
Vietnamesische Reisbandnudelsuppe
Rindfleisch, Koriander, frischen Basilikum
- 6 Pho Ga 9,90€
Vietnamesische, Reisbandnudelsuppe
Hähnchenbrust, Koriander, frischen Basilikum

Hauptgerichte

- 51 Chicken Curry₂ 11,90€
Hühnerfleisch mit Gemüse und in Currysoße
- 53 Dorade 14,90€
Dorade Filet knusprig gegrillt, serviert mit
Gemüse, Salat und Duftreis
- 54 Bun Bo Nam Bo 12,90€
Zartes Rindfleisch mit Reismudel und Salat
- 55 Toriteri 11,90€
Hähnchenbrust mit Sesam Teriyakisoße,
grünem spargel und Lauch mit Duftreis
- 56 Saketeri 13,90€
Lachs mit Teriyakisauce, Zuckerschoten und
PakChoi mit Duftreis
- 58 Beef and green Vegetables 12,90€
Rindfleisch mit Gemüse, Thai Basilikum
mit Duftreis
- 60 Duck Curry 13,90€
Ente mit Gemüse in Currysauce mit Duftreis
- 61 Duck and pak choi 13,90€
Ente mit gebratenem Pak Choi und
frischen Ingwerstreifen mit Duftreis

Dessert

300 Matcha Eis	2,00€
Grüntee Eis	
301 Goma Eis	2,00€
Sesam Eis	
302 Bananogu	3,90€
Gebackene Banane	
303 Mochi Matcha Eis	2,00€
Reiskuchen mit Grüntee	
304 Mochi Goma Eis	2,00€
Reiskuchen Eis mit Sesam	

umibar

Homemade Limonades

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 255 Elder | 4,70€ |
| Apfel, Holundersirup Minze und Soda | |
| 256 Lemongrass | 4,70€ |
| Limette, Zitronengrass und Soda | |
| 257 Kiwi | 4,70€ |
| Kiwi, Minze und Soda | |
| 258 Coriander | 4,70€ |
| Koriander, Gurke, Soda und Minze | |
| 259 Ginger | 4,70€ |
| Ingwer, Soda und Minze | |
| 260 Limon Calpico | 4,70€ |
| Japanischer Milch Limonade | |
| 261 Passion Fruit | 4,70€ |
| Maracuja, Orangesaft und Soda | |
| 262 Green healthy | 4,70€ |
| Sellerie, Apfel, Gurke und Soda | |
| 263 Mango | 4,70€ |
| Mango, Minze und Soda | |

Homemade Ice Tea

250 Black Peach 4,90€
Schwarzer Pfirsich Tee, Pfirsich und
Minze

251 Mango Tea 4,90€
Thai Nguyen Tee, Mango,

252 Strawberry Tea 4,90€
Grüner Tee mit Erdbeer geschmack

253 Passion Fruit Tea 4,90€
Maracuja mit Grünen Tee,

254 Aloe Vera Tea 4,90€
Aloe Vera mit tra man, Minze und Honig

Wasser

	0,25l	0,75l
205 Wasser	2,30€	5,50€

Saft & Saftschorle

	0,2l	0.4l
200 Apfelsaft	2,50€	3,60€
201 Orangensaft	2,50€	3,60€
202 Maracujanektar	2,50€	3,60€
203 Mangonektar	2,50€	3,60€

Softgetränke

	0,2l
207 Coca Cola	2,30€
208 Coke Zero	2,30€
209 Fanta	2,30€
210 Sprite	2,30€
212 Ginger ale	2,30€
213 Tonic Water	2,30€
214 Bitter Lemon	2,30€

Alkoholfreies Bier

	0,33l
400 Bitburger	3,20€
401 Reissdorf	3,20€
	0,50l
402 Paulaner	3,60€

Asiatischer Kaffee

218	Ca phe den ₈	3,20€
	Warmen schwarzen Kaffee	
219	Ca phe sua da ₈	3,80€
	Kaffee mit Kondensmilch und Eis	
220	Ca phe bac siu ₈	4,00€
	Kaffee Kondensmilch, frischer Milch und Eis	

Tee

214	Jasmintee	1,90€
215	Grüner Tee	1,90€
215	Zitronengraste	2,90€
216	Ingwertee	2,90€
217	Thai Nguyen Tee	2,90€
221	Ear Grey	2,90€

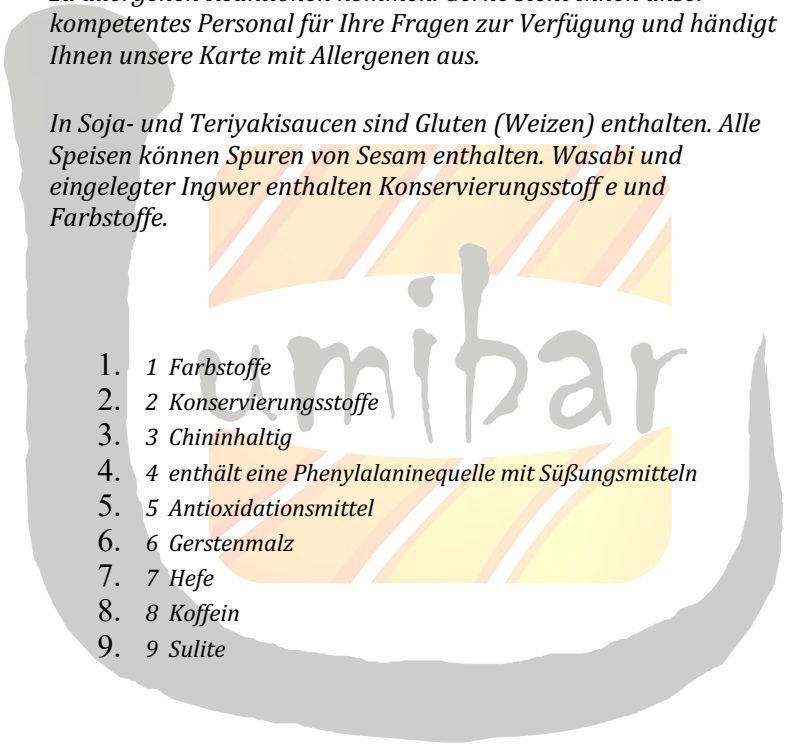
Alkoholfreie Cocktail

- 230 Virgin Mojito 5,30€
Limette, Brauner Zucker, Soda,
Ginger Ale
- 231 Ipanema 5,30€
Limette, Rohrzucker, Limettensaft,
Ginger Ale
- 232 Passionata 8 5,30€
Limette, Rohrtucker, Limettensaft,
Maracujanaktar, Soda
- 233 Coconut Kiss 8 5,30€
Kokossirup, Sahne Ananassaft,
Grenadinesirup
- 234 Blue Hawaii 1 5,30€
Blue Curacao, Kokoss Cream,
Annanassaft
- 235 Safer Sex on the Beach 1 5,30€
Limettensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar,
Annanassaft, Mangosirup

Allergene & Zusatzstoffe:

Liebe Gäste,
seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung und händigt Ihnen unsere Karte mit Allergenen aus.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten (Weizen) enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

- 
1. 1 Farbstoffe
 2. 2 Konservierungsstoffe
 3. 3 Chininhaltig
 4. 4 enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln
 5. 5 Antioxidationsmittel
 6. 6 Gerstenmalz
 7. 7 Hefe
 8. 8 Koffein
 9. 9 Sulite