

SALATE & BOWL

S1. GRILLED SEAFOOD SALAD C,D,L,N

Gegrilltes Meeresfrüchte nach Wahl, serviert mit Algensalat, Wildkräutersalat, Rucola, Avocado, Badichio, Frühlingszwiebeln und hausgemachtem Sesamdressing

S1-O. Ohne Topping	7,9 €
S1-L. Feuerlachs	12,9 €
S1-T. Feuerthunfisch	12,9 €
S1-J. Jakobsmuscheln gegrillt	12,9 €
S1-J. Wildfang Riesengarnelen	12,9 €



S2. MIX SALAD N

Wildkräutersalat, Rucola, Radicchio, Avocado, Gurke, Kirschtomaten, Olivenöl, geröstete Erdnüsse, Sesam mit hausgemachtem Limetten-Knoblauch-Dressing

S2-H. Gegrilltes Hähnchen	12,9 €
S2-E. Knusprige Entenbrust	15,9 €
S2-C. Crunchy Ebi	14,9 €
S2-G. Wildfang Riesengarnelen	15,9 €
S2-R. Rinderhüftsteak	15,9 €
S2-L. Lachssteak	15,9 €
S2-T. Thunfishsteak	16,9 €
S2-V. Gebackener japanischer Tofu	9,9 €

S3. SUMINO's BOWL C,D,L,N

Weicher Reis serviert mit jungen Bohnen, Avocado, Gurke, Rucola, Lauchzwiebeln, Ingwer und geschnittener Nori mit Topping nach Wahl

S3-L. Simon Bowl mit Feuerlachs	13,9 €
S3-T. Tuna Bowl mit gegrilltem Thunfisch	14,9 €
S3-H. Chicki Bowl mit gegrillt. Hähnchenbrust	12,9 €
S1-J. Budda Bowl (vegetarisch)	12,9 €





S4. NOM DU DU / Green Papaya Salad B,L,M,N

Grüne Papaya Salat mit Karotten, vietnamesischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing
Green papaya salad with carrots, Vietnamese herbs and roasted peanuts, finished with homemade lime fish

S4-E. Knusprige Ente / *Crispy duck* 14,9 €

S4-G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* 15,9 €

S5. GOLDEN MANGO SALAD B,L,M,N

Mangostreifen-Salat mit Karotten, Gurken, Kräutern, gerösteten Erdnüssen und hausgemachtes Limetten-Fisch-Dressing

Green papaya salad with carrots, Vietnamese herbs and roasted peanuts, finished with homemade lime fish dressing

S5-E. Knusprige Ente / *Crispy duck* 13,9 €

S5-G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* 14,9 €



S6. GLASNUDELN SALAT (leicht scharf) B,C,N

Gemischte Glasnudeln mit Shiitake Pilzen, Sojasprossen, Karotten, Koriander, Kräutern, gestampften Erdnüssen, Sesam, Röstzwiebeln und hausgemachter Soße

Mixed glass noodles with shiitake mushrooms, bean sprouts, carrots, coriander, herbs, mashed peanuts, sesame seeds, fried onions and homemade sauce

S6-H. Hühnerfleisch / *Chicken* 12,9 €

S6-E. Knusprige Ente / *Crispy duck* 13,9 €

S6-G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* 15,9 €

S6-T. Bio-Tofu / *Organic tofu* 11,9 €



JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

JAPANESE SPECIALS

W30. FLYING NOODLES D,M,N

Fliegende japanische Udon-Nudeln mit Park Choi, Mungbohnenprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison und hausgemachter Sumino-Sauce

Flying Japanese udon noodles with park choi, mung bean sprouts, onions, seasonal vegetables, and homemade Sumino-sauce

W30-H. Grilltes Hühnerfleisch / *Grilled chicken* 19,9 €

W30-E. Barbarie-Entebrust / *Barbarien duck breast* 21,9 €

W30-G. Wildfang Riesengarnelen / *Giant prawns* 23,9 €

W30-T. Bio-Tofu / *Organic tofu* 16,9 €

W30-L. Lachsteak / *Salmon steak* 24,9 €

Haus-Tipp: Die fliegenden Nudeln werden schnell kalt und sind am besten sofort zu genießen.

Note: The flying noodles get cold quickly and are best enjoyed immediately.



W31. FLYING SURF'n'TURF D,M,N 29,9 €

200g Argentinisches Rib-Eye Steak gegrillt und gegrillten Black-Tiger Garnelen mit gebratenem Gemüse, Wildkräuter-salat, Süßkartoffel-Pommes und hausgemachter Sumino-Sauce, serviert auf heißem Stein

200g Argentine rib eye steak grilled and grilled black tiger shrimp with roasted vegetables, wild herb salad, sweet potato fries and homemade sumino sauce served on hot stone

W32. SUMINO's ENTRECOTE D,M,N 29,9 €

350g gegrilltes Entrecote serviert mit Babymais, grünem Spargel, Shiitake Pilzen, Salat und Süßkartoffel-Pommes, serviert auf heißem Stein

250g grilled entrecote served with baby corn, green asparagus, shiitake mushrooms, salad and sweet potato fries, served on hot stone



W33. SUMINO's RIB-EYE D,M,N 28,9 €

250g Argentinisches Rib-Eye Steak gegrillt mit gebratenem Babymais, Karotten, Shiitake Pilzen, Pak-Choi, Salat und Süßkartoffel-Pommes, serviert auf heißem Stein

250g Argentine rib eye steak grilled with roasted baby corn, carrots, shiitake mushrooms, pak choi, salad and sweet potato fries, served on hot stone

W34. Gebratene UDON ^{D,M,N}

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Park-Choi, Mungbohnen sprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison und hausgemachter Sumino-Sauce.

Fried Japanese udon noodles with park choi, mung bean sprouts, onions, seasonal vegetables, and homemade Sumino-sauce

W34-H. Hühnerfleisch/ Chicken 16,9 €

W34-E. Knusprige Ente/ Crispy duck 18,9 €

W34-G. Riesengarnelen/ Giant prawns 19,9 €

W34-V. Gemüse/ Vegetables 14,9 €



W35. UDON-Suppe ^{D,M,N}

Japanische Udon-Nudeln-Suppe mit Park-Choi, Mungbohnen sprossen, Zwiebeln, Gemüse der Saison und hausgemachter Sumino-Sauce.

Japanese udon noodles soup with park choi, mung bean sprouts, onions, seasonal vegetables, and homemade Sumino-sauce

W35-H. Hühnerfleisch/ Chicken 16,9 €

W35-E. Knusprige Ente/ Crispy duck 18,9 €

W35-G. Riesengarnelen/ Giant prawns 19,9 €

W35-V. Gemüse/ Vegetables 14,9 €

W36. Gebratene ENTE ^{D,M,N} 15,9 €

Gebratene Barberie Entenbrust mit Zwiebeln, Karotten, Paprika, Peperoni Sumino Sojasoße serviert mit Sesamreis (l.scharf)

Roasted Barberie duck breast with onions, carrots, bell peppers, hot peppers Sumino soy sauce served with Sesame rice (hot)

W37. ERDNUSS-STYLE ^{C,D,G}

Cremige Erdnuss-Soße verfeinert mit marktfrischem Salat, Sesamreis und gerösteten Cashewkernen

Creamy mango coconut milk refined with market fresh salad, sesame rice and roasted cashews

W37-H. Hühnerfleisch / Chicken 14,9 €

W37-E. Barberie Entenbrust / Duck breast 16,0 €

W37-R. Rindsfleisch / Roastbeef 15,9 €

W37-G. Riesengarnelen / Giant prawns 17,9 €

W37-L. Gegrillter Lachs / Grilled salmon 17,9 €

W37-T. Tofu 13,9 €

JAPANISCHE RAMEN SUPPEN

JAPANESE RAMEN SOUPS

Ramen-Nudeln bestehen aus den Grundzutaten Weizenmehl, Salz und Wasser, jedoch ohne Zusatzstoffe. Die Nudeln werden gekocht und mit einer salzigen Brühe serviert. Dazu gibt es verschiedene Varianten wie Schweinebrühe, Hühnerbrühe, Ei oder Gemüse.

Die Suppe (Brühe) wird lange gekocht und mit verschiedenen Aromastoffen wie Sojasoßenbasis (Shoyu), Sojabohnenpaste (Miso) oder Kimchi gewürzt.

Ramen noodles consists of the basic ingredients of wheat flour, salt and water but without additives. The noodles are cooked and served with a salty broth. This is accompanied by different varieties such as pork broth, chicken broth, egg or vegetables.

The soup (broth) is cooked for a long time and flavored with different flavorings such as soy sauce base (shoyu), soybean paste (miso) or kimchi.

W40. SHOYU RAMEN D,M,N

Japanische Nudelsuppe auf Sojasoßenbasis, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori
Japanese noodle soup flavored with soy sauce base, chicken broth, sprouts, egg, spring onions and nori

W40-S. Chasu Schweinefleisch / *Chasu pork* 15,9 €

W40-H. Hühnerfleisch / *Chicken* 15,9 €

W40-Y. Gyoza Teigtaschen / *Stuffed dumplings* 15,9 €

W40-T. Vegetarische Brühe mit Tofu / *Vegetable broth with tofu* 14,9 €



W41. KIMCHI RAMEN D,M,N

Japanische Nudelsuppe auf Kimchi-Soße, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori
Japanese noodle soup flavored with kimchi paste, chicken broth, sprouts, egg, spring onions and nori

W41-S. Chasu Schweinefleisch / *Chasu pork* 15,9 €

W41-H. Hühnerfleisch / *Chicken* 15,9 €

W41-Y. Gyoza Teigtaschen / *Stuffed dumplings* 15,9 €

W41-T. Vegetarische Brühe mit Tofu / *Vegetable broth with tofu* 14,9 €

W42. MISO RAMEN D,M,N

Japanische Nudelsuppe auf Sojabohnenpaste, Hühnerbrühe, Sprossen, Ei, Lauchzwiebeln und Nori
Japanese noodle soup flavored with soybean paste, chicken broth, sprouts, egg, spring onions and nori

W42-S. Chasu Schweinefleisch / *Chasu pork* 15,9 €

W42-H. Hühnerfleisch / *Chicken* 15,9 €

W42-Y. Gyoza Teigtaschen / *Stuffed dumplings* 15,9 €

W42-T. Vegetarische Brühe mit Tofu / *Vegetable broth with tofu* 14,9 €

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIALS

W50. PHO HANOI D,M,N

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen klaren Brühe mit Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zimt, Koriander und anderen asiatischen Gewürzen
Traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup in a strong clear broth with ginger, scallions, cinnamon, coriander and other Asian spices

W50-H. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	15,9 €
W50-R. Rindfleisch / <i>Beef</i>	17,9 €
W50-G. Garnelen / <i>Prawns</i>	18,9 €
W50-T. Bio-Tofu / <i>Organic tofu</i>	14,9 €
W50-V. Gemüse / <i>Vegetables</i>	13,9 €



W51. BUN NAM BO D,M,N

Reisnudeln nach südvietnamesischer Art mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chili-Dressing
South Vietnamese style rice noodles with fresh lettuce, peanuts, fried onions and Asian herbs, served with homemade lime chili dressing

W51-H. Gegrillte Hühnerfleisch / <i>Grilled chicken</i>	16,9 €
W51-R. Gebratenes Rindfleisch / <i>Roasted beef</i>	17,9 €
W51-G. Garnelen / <i>Prawns</i>	18,9 €
W51-F. Vietnam. Frühlingssrollen / <i>Vietnamese spring rolls</i>	16,9 €
W51-V. Vegetar. Frühlingssrollen / <i>Vegetarian spring rolls</i>	15,9 €

W52. MIEN XAO D,M,N

Gebratene Glasnudeln mit Park-Choi, Mungobohnen Sprossen, Kräutern, Frühlingszwiebeln und Koriander mit hausgemachter Soße
Fried glass noodles with park choi, mung bean sprouts, herbs, spring onions and coriander with homemade sauce

W52-H. Hühnerfleisch / <i>Chicken</i>	14,9 €
W52-E. Knusprige Ente / <i>Crispy duck</i>	17,9 €
W52-G. Riesengarnelen / <i>Giant prawns</i>	17,9 €
W52-V. Gemüse / <i>Vegetables</i>	12,9 €





W53. SUP MIEN D,M,N

Glasnudeln in kräftiger, klarer Brühe mit Sojaprossen, Kräutern, Frühlingzwiebeln und Koriander
Glass noodles in strong, clear broth with soybean sprouts, herbs, spring onions and coriander

- W53-H. Hühnerfleisch / Chicken 14,9 €
- W53-E. Knusprige Ente / Crispy duck 17,9 €
- W53-G. Riesengarnelen / Giant prawns 17,9 €
- W53-V. Gemüse / Vegetables 12,9 €

W54. FRIED RICE STYLE SEAFOOD A,B,D,N 16,9€

Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch, grüner Bohnen, Karotten, Ei und Zwiebeln
Fried rice with prawns, squid, green beans, carrots, egg and onions



W55. CARI-DUA / KOKOS-CURRY B,D,G,L,N

Cremige Kokos-Curry mit Kürbis, Ananas, Babymais, Zitronengras verfeinert mit Saisonsalat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen
Creamy coconut curry with pumpkin, pineapple, baby corn, lemon-grass finished with seasonal salad, sesame rice and roasted peanuts

- W55-H. Hühnefleisch / Chicken 14,9 €
- W55-E. Barberie Entenbrust / Duck breast 17,0 €
- W55-R. Rindsfleisch / Roastbeef 15,9 €
- W55-G. Riesengarnelen / Giant prawns 17,9 €
- W55-L. Gegrillter Lachs / Grilled salmon 17,9 €
- W55-U. Gegrillter Thunfisch / Grilled Tuna 19,9 €
- W55-T. Tofu 13,9 €



W56. MANGO STYLE C,D,G

Cremige Mango-Kokosmilch verfeinert mit marktfrischem Salat, Sesamreis und gerösteten Cashewkernen
Creamy mango coconut milk refined with market fresh salad, sesame rice and roasted cashews

- W56-H. Hühnefleisch / Chicken 14,9 €
- W56-E. Barberie Entenbrust / Duck breast 17,0 €
- W56-R. Rindsfleisch / Roastbeef 15,9 €
- W56-G. Riesengarnelen / Giant prawns 17,9 €
- W56-L. Gegrillter Lachs / Grilled salmon 17,9 €
- W56-T. Tofu 13,9 €

FÜR KINDER FOR KIDS



W60. COM GA / CHICKEN & RICE D,M,N

8,9€

Japanisch gewürzte Hähnchenspieße, serviert mit Reis, Salat und Soße

Japanese spiced chicken skewers served with rice, salad and sauce



W61. TOM CHIEN / CRISPY PRAWNS & POMMES D,M,N

8,9€

Frittierte Garnelen nach orientalischer Art mit Schwanzsegment in Frühlingsrollenteig, Süßkartoffelpommes und hausgemachter Mayonnaise

Oriental style fried shrimp with tail segment in spring roll batter with sweet potato fries and homemade mayonnaise

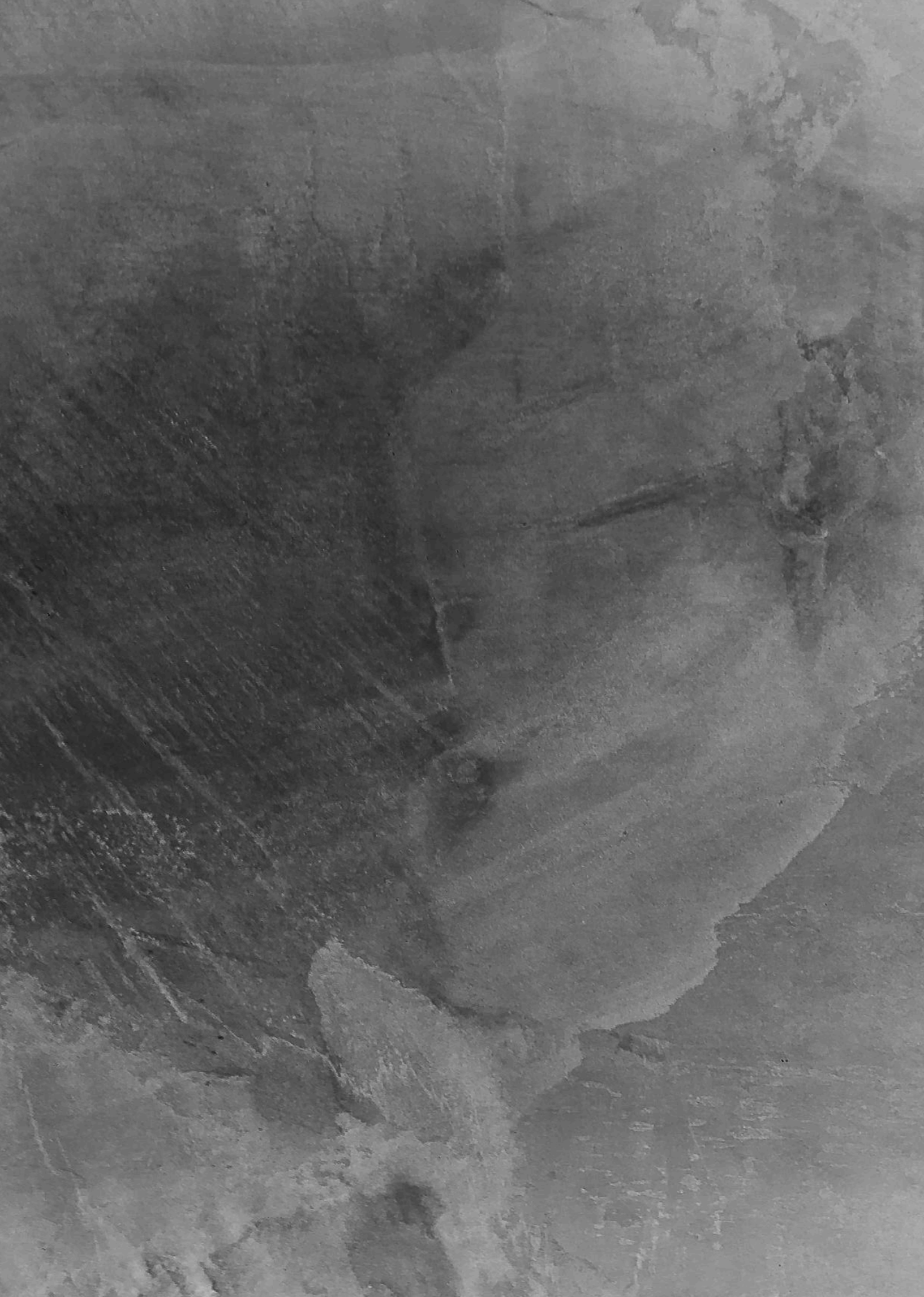


W62. COM GA CHIEN/ FRIED CHICKEN & RICE D,M,N

8,9€

Paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit Reis, Salat und Soße

Breaded chicken cutlet skewers served with rice, salad and sauce



SUSHIKARTE



HOSO MAKI (8 STÜCK) ^{4, C, D, J, L}

Hoso Maki sind dünne Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt sind und von einem halben Noriblatt umschlossen werden.



30. Avocado Maki 4,20 €
Avocado



31. Kappa Maki 3,80 €
Gurke und Sesam



32. Takuwan Maki 4,20 €
Eingelegter Rettich



33. Tamago Maki 4,20 €
Eierstich (japanisches Omelett)



34. Shake Maki 5,10 €
Frischer Lachs



35. Tekka Maki 5,40 €
Frischer Thunfisch



36. Tunka Maki 5,10 €
Gekochter Thunfisch



37. Spicy Tuna (scharf) 5,40 €
Gehackter Thunfischfilet mit
Frühlingszwiebeln



38. Spicy Salmon (scharf) 5,40 €
Gehackter Lachs mit
Frühlingszwiebeln



39. Shake Avocado Maki 5,40 €
Frischer Lachs mit Avocado



40. Surimi Maki^{1, a} 5,00 €
Krebsfleischimitat



41. Ebi Tobiko Maki 5,40 €
Gekochte Garnele mit
Fliegenfisch-Kaviar



42. Ika Tobiko Maki 5,10 €
Tintenfisch mit Fliegenfisch-Kaviar



43. Kanpyo Maki 4,20 €
Japanischer Kürbis



44. Spargel Maki 4,80 €
Spargel



45. Maguro Avocado Maki 5,70 €
Frischer Thunfisch mit Avocado

URA MAKI (8 STÜCK) ^{4, C, D, J, L}

Ura Maki sind Inside Out Rolls, bekannt auch als "Californian Rolls"

Das Noriblatt liegt innen und wird vom Reis umhüllt, der mit Sesamsamen oder kleinen farbigen Fischeiern verziert wird.



50. Avocado Roll 6,40 €
Avocado mit Frischkäse und Sesam



51. Gurke Roll 6,00 €
Frische Gurke mit Frischkäse und Sesam



52. Shake Roll 7,80 €
Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam



53. Californian Roll⁴ 7,80 €
Ganerle, Avocado, Gurke mit Regenfisch-Kaviar & Mayonnaise



54. Alaska Roll 7,50 €
Lachs und Gurke mit Sesam



55. Rucola Roll 6,40 €
Rucola, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam



56. Nature Roll 6,40 €
Gurke, Paprika, Tomate mit Frischkäse und Sesam



57. Spicy Tuna Roll (scharf) 7,90 €
Gehackter Thunfisch mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln & Sesam



58. Spicy Salmon Roll (scharf) 7,90 €
Gehackter Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln & Sesam



59. Unakyu Roll 7,90 €
Aal und Gurke mit Sesam



60. Hotate Roll 7,90 €
Jakobsmuscheln mit Avocado, Gurke, Kürbis, Frühlingszwiebeln und Fliegenfisch-Kaviar



61. Surimi Roll 7,40 €
Krebflfleischimitiat, Avocado und Frischkäse



62. Maguro Roll 7,90 €
Thunfisch, Avocado, Gurke und Sesam



65. Green Ebi Tempura^{1, a} 7,90 €
Frittierte Riesengarnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse



66. Green Shake 7,90 €
Frischer Lachs mit Gurke, Avocado und Mayonnaise



67. Green Vegan 7,40 €
Spargel, Gurke, Paprika, Avocado und Tomaten

FUTO-MAKI

(6 STÜCK)



NAMI-FUTO

(6 STÜCK)



- 70. **Rucola Takuwan Futo Maki** 5,90 €
Rucola, eingelegter Rettich, Gurke, Avocado und Frischkäse
- 71. **Tunka Futo Maki** 6,40 €
Gekochter Thunfisch, Gurke, Avocado und Salat
- 72. **Shake Kawa Futo Maki** 6,40 €
Frittierte Lachshaut, mit Gurke, Avocado und Frühlingszwiebeln
- 73. **Californian Futo Maki** 6,40 €
Gekochte Garnelen mit Avocado, Gurke, Fliegenfisch-Kaviar und Mayonnaise

- 74. **Nami Chiki Futo** 9,40 €
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Gurke, Avocado, Fliegenfisch, Kaviar
- 75. **Nami Kamo Futo** 9,40 €
Knuspriger Entenbrust, Gurke, Avocado, Fliegenfisch, Kaviar
- 76. **Nami Shake Futo** 10,40 €
Lachs, frittierte Riesengarnelen, Avocado, Gurke, Fliegenfisch, Kaviar
- 77. **Mix-Vegan Futo** 8,40 €
Avocado, Gurke, Rucola, Paprika, Eingelegter Rettich und Kürbis, Spargel

SUSHI-WRAPPS

(je 2 STÜCK)

- 80. **Califonian** 6,50 €
Garnelen, Avocado, Gurke, Fliegenfisch-Kaviar mit Mayonnaise
- 81. **Spicy Salmon (l. schaft)** 6,50 €
Gehackter Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam
- 82. **Spicy Tuna (l. schaft)** 6,50 €
Gehackter Thunfisch mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam
- 83. **Lachs** 6,50 €
Lachs mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam
- 84. **Thunffisch** 6,50 €
Thunfisch mit Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesam
- 85. **Mix Vegan** 6,30 €
Avocado, Gurke, Kürbis, Spargel, Paprika



TEMPURA MAKI

(je 6 STÜCK)

Serviert mit hausgemachter Mayonaise- und Unagi-Sauce

- 90. **Yasai Tempura Maki**^{1,2,3,4} 7,50 €
Knuspriger Teigmantel mit Avocado, Gurke, Paprika, Salat, eingelegter Rettich
- 91. **Tunka Tempura Maki**^{1,2,3,4} 7,90 €
Knuspriger Teigmantel mit gekochtem Thunfisch, Avocado, Gurke, eingelegter Rettich
- 92. **Shake Tempura Maki**^{1,2,3,4} 7,90 €
Knuspriger Teigmantel mit Lachs, Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich
- 93. **Spicy Salmon Tempura Spezial**^{1,2,3,4} 11,90 €
Knuspriger Teigmantel mit Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich und Spicy Salmon als Auflage
- 94. **Spicy Tuna Tempura Spezial**^{1,2,3,4} 12,90 €
Knuspriger Teigmantel mit Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich und Spicy Thunfisch als Auflage

- 95. **Crunchy Ebi**^{1,2,3,4} 10,90 €
Knuspriger Teigmantel mit Garnelen, Gurke und eingelegter Rettich
- 96. **Nami Shake Ebi** 11,90 €
Knuspriger Teigmantel mit fritierter Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke und Fliegenfischkaviar
- 97. **Nami Seafood Green Tempura** (12 Stück) 18,90 €
Knuspriger Teigmantel mit Garnelen, Lachs, Thunfisch, Avocado, Surimi, Gurke und Fliegenfischkaviar
- 98. **Nami Green Hot Style** (12 Stück) 19,90 €
Knuspriger Teigmantel mit Garnelen, Lachs, Thunfisch, Spargel, Avocado, Gurke, Kürbis und Fliegenfischkaviar



NIGIRI (2 STÜCK) ^{4, C, D, J, L}

Nigiri-Sushis sind kleine Reisrollen, die sorgfältig von Hand geformt und mit frischem Fisch oder Gemüse verziert werden



100. Maguro 5,50 €
Frischer roter Thunfisch



101. Shake 5,20 €
Frischer Lachs



102. Ebi 5,20 €
Gekochte Garnelen



103. Tai 5,20 €
Dorade



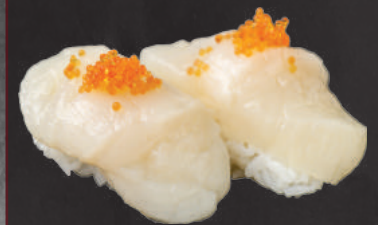
104. Saba 5,20 €
Eingelegte Makrele



105. Ika^f 4,50 €
Oktopus



106. Tako^f 4,50 €
Tintenfisch



107. Hotate 5,80 €
Jakobsmuschel



108. Unagi^f 6,20 €
Gegrillter Flusaal



109. Tai Aburi^{4, f} 6,20 €
Flambierte Dorade



110. Shake Aburi^{4, f} 6,20 €
Flambierter Lachs



111. Managa^{4, f} 6,20 €
Butterfisch, flambiert



112. Inari^{1, a, f} 4,20 €
Gefüllte, frittierte Tofu



113. Spargel 3,80 €
Junger Spargel



114. Ikura 6,30 €
Lachskaviar auf Reiskissen



115. Tobiko 5,80 €
Fliegenfisch-Kaviar auf Reiskissen



116. Avocado 3,80 €
Frischer Avocado



117. Wakame 3,80 €
Seetangsalat auf Sushi-Reis



118. Surimi^{1, a} 4,50 €
Krebsfleischimitat auf Sushi-Reis

NIGIRI (2 STÜCK) ^{4, C, D, J, L}

Nigiri-Sushis sind kleine Reisrollen, die sorgfältig von Hand geformt und mit frischem Fisch oder Gemüse verziert werden



119. Spicy Salmon 5,50 €
Gehackter Lachs auf Sushi-Reis (leicht scharf)



120. Spicy Tuna 5,80 €
Gehackter Thunfisch auf Sushi-Reis (leicht scharf)



121. Maguro Aburi 5,80 €
Flambierter Thunfisch



122. Hotate Aburi 6,80 €
Jacobmuschel (flambiert)

SASHIMI



130. Shake Sashimi 14,90 €
7 Lachsscheiben auf Seetangsalat, junger Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar und Sesam



131. Shake und Maguro Sashimi 16,90 €
4 Thunfischscheiben, 4 Lachsscheiben auf Seetangsalat, Fliegenfischkaviar und Sesam



132. Maguro Sashimi 17,90 €
7 Thunfischscheiben auf Seetangsalat, junger Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar und Sesam



134. Maguro Moriawase 20,90 €
3 Maguro, 3 Lachsscheiben, 3 flambierter Butterfisch, 2 Garnelen, 2 Jakobmuscheln, 2 Ika, 2 Oktobpus mit Setangsalat, Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar und Sesam

SUSHI MORIAWASE 4, C, D, J, L

Sushi Moriawase ist eine Komposition aus feinsten Sushi und verschiedenen Fischvariationen

135. Tekka Donburi

13,90 €

7 Thunfischscheiben mit junger Frühlingszwiebeln, Fliegenfischkaviar, Sesams und Seetangsalat



136. Shake Donburi

12,90 €

7 Lachsscheiben mit Sushireis, shireis Zwiebeln, Fliegenfischkaviar, Sesam, Seetangsalat und Unagi-Sauce



137. Nami Moriawase (für 2 Personen)

49,90 €

2 Miso Suppe
4 Sashimi (2 Thunfisch, 2 Lachs,)
14 verschiedene Nigiri
8 Californian Roll
4 Maguro Maki
4 Lachs-Maki



138. Tokyo (für 2 Personen)

39,90 €

2 Miso Suppe
9 Sashimi (Thunfisch, Lachs, Butterfisch)
10 Nigiri
8 Californian Roll



139. Osaka (für 1 Person)

29,90 €

1 Miso Suppe
8 Sashimi (Thunfisch, Lachs, Butterfisch)
4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Dorade, Ebi)
8 Californian Roll
4 Avocado Maki
4 Lachs Maki



140. Kyoto (für 1 Personen)

22,00 €

5 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Dorade, Ebi)
8 Californian Roll
4 Avocado Maki
4 Lachs-Maki



SUMINO's EMPFEHLUNG 4, C, D, J, L

(je 10 STÜCK)



141. Nami Spezial Sushi 21,90 €
Flambierter Thunfisch, Lachs, Aal, Jakobsmuschel, Fliegenfisch-Kaviar, Lauchzwiebeln mit frittiertes Lachshaut und Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße



142. Dragon Aburi (l. scharf) 19,90 €
Flambierter Thunfisch, Lachs, Lauchzwiebeln, Fliegenfisch-Kaviar gefüllt mit gehacktem Thunfisch, Gurke, Avocado, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße



143. Dragon Roll 18,90 €
Rohes Lachs, Thunfisch, Fliegenfisch-Kaviar, Lauchzwiebeln gefüllt mit Garnelen, Avocado, Gurke, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)



144. Salmon Roll 18,90 €
Rohes Lachs, Fliegenfisch-Kaviar, Lauchzwiebeln gefüllt mit Avocado, Gurke und Frischkäse, serviert mit Mayonnaise und Unagisoße (Flambiert +2€)

SUMINO'S EMPFEHLUNG 4, C, D, J, L

(je 10 STÜCK)

145. Tropical Roll

18,90 €

Avocado, Fliegenfisch-Kaviar, Sesam
gefüllt mit rohem Thunfisch und Gurke,
mit Mayonnaise und Unagisoße

146. Rainbow^f

19,90 €

Lachs, Thunfisch, Avocado, Garnelen,
Lauchzwiebeln, Fliegenfisch-Kaviar, gefüllt mit
gehacktem Lachs, mit Mayonnaise und Unagisoße
Flamibert + 2€

147. Maguro Salmon Roll

18,90 €

Thunfisch, Fliegenfisch-Kaviar, Lauchzwiebeln,
gefüllt mit Lachs, Gurke Avocado und
Mayonnaise und Unagisoße
Flamiert +2€

148. Rucola Spezial Roll

17,90 €

Lachs, Thunfisch, Fliegenfischkaviar,
Lauchzwiebeln, gefüllt mit Avocado, Gurke, Rucola
und Frischkäse, mit Mayonnaise und Unagisoße
Flamibert + 2€

149. Vegi Roll

14,90 €

Avocado, frittierte Tofu, gefüllt mit Gurke,
eigelegtem Rettich, Kürbis, Spargel Rucola.

SUSHI MENÜS 4, C, D, J, L

151. Ten Menü 15,90 €
8 Shake Roll
4 Shake Maki
4 Maguro Maki
2 Nigiri (Lachs, Maguro)



152. Ame Menü 15,50 €
8 Shake Rolls
8 Shake Maki
2 Lachs Nigiri



153. Kaze Menü 15,90 €
8 Shake Rolls
8 Tekka Maki
2 Maguro Maki



154. Tsuki Menü 16,50 €
8 Californian Rolls
4 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Ika)



155. Natsu Menü 14,90 €
8 Rucola Rolls
8 Avocado Maki
8 Takuwan Maki
2 Spargel Nigiri



156. Haru Menü 14,90 €
8 Takuwan Maki (eingelegter Rettich)
8 Kanpyo Maki (japanischer Kürbis)
8 Kappa Maki
2 Avocado Maki



157. Fuyu Menü^{1, a, f} 19,90 €
6 Shake Tempura
4 Shake Maki
4 Maguro Maki
2 Shake Nigiri
2 Maguro Nigiri



158. Hana Menü 19,90 €
8 Spicy Salmon Rolls
3 Nigiri: Lachs, Butterfisch, Ika
3 Nigiri: Lachs, Butterfisch, Ika (flambiert)



SUSHI MENÜS 4, C, D, J, L

159. Nami Fullhouse (4 Personen)^{1, a, f}

79,90 €

- Wakame Salat
- 32 Hosonaki (Kanpyo, Avocado, Kappa, Shake)
- 24 Ura - Maki (Spicy Salmon-, Shake-, California Roll)
- 12 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Ebi)
- 12 Tempura (Shake, Yasai)
- 8 Sashimi (Maguro, Lachs)
- 4 Mozzarellakugeln (Japanischer Reiskuchen)

160. Nami Homerun (3 Personen)^{1, a, f}

59,90 €

- 6 Sashimi (Lachs, Thunfisch)
- 10 Namispezial-Rulcola-Roll (10 Stk)
- 6 Yasei Tempura
- 6 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen)
- 8 California Roll
- 8 Kappa-Maki
- 3 Stück Sesambällchen (Dessert)

