

T ● K A M I.®

---

*Japanische Spezialitäten seit 1988*

*Öffnungszeiten: 12.00 – 14.30 Uhr • 18.00 – 23.00 Uhr*

## Vorspeisen warm & kalt

211	<b>Edamame</b> <i>gekochte und gesalzene grüne Sojaschoten</i>	6,00 Euro
212	<b>Hotate-Bata-Yaki</b> <i>gebratene Jakobsmuscheln in Soja-Butter-Sauce</i>	15,50 Euro
213	<b>Softshell-Crab-Tempura</b> <i>frittierter Babytaschenkrebs mit pikanter Ponzu-Sauce</i>	13,50 Euro
214	<b>Gyoza</b> <i>japanische Maultaschen gefüllt mit Huhn und Gemüse</i>	12,00 Euro
215	<b>Agedashi-Tofu</b> <i>frittierter Tofu in Sojabrühe</i>	10,50 Euro
216	<b>Uzura-Koumi-Yaki</b> <i>gebratene Wachtelbrüstchen auf Aubergine in Koumi-Sauce</i>	14,50 Euro
218	<b>Maguro no Kara-age</b> <i>gebackener Thunfisch auf Salat mit japanischem Wasabi-Dressing</i>	10,00 Euro
219	<b>Tori to Nasu</b> <i>gebackenes Hähnchen (aus der Keule) in Sojabrühe mit Auberginen, geriebenem Rettich, Ingwer und Lauchzwiebeln</i>	11,00 Euro
220	<b>Shiromi no usuzukuri</b> <i>Sashimi von Loup de mer Carpaccio Art mit Ponzu-Sauce und Olivenöl</i>	21,00 Euro
221	<b>Maguro-Tataki</b> <i>kurzgebratener Thunfisch mit Ingwer-Soja-Sauce</i>	20,00 Euro
222	<b>Koiwashi-Karaage</b> <i>frittierte Sardellen mit japanischer Mayonnaise</i>	10,00 Euro
223	<b>Ebi Chili</b> <i>gebratene Garnelen mit scharfer Chili-Sauce</i>	15,50 Euro
224	<b>Gindara Teriyaki</b> <i>gebratener Black Cod in Teriyaki-Sauce</i>	18,50 Euro
225	<b>Maguro-Chili-Zuke</b> <i>kurz marinierter Thunfisch mit Seetang, Chili-Sauce, Frühlingszwiebeln und Fliegenfischkaviar</i>	20,00 Euro
251	<b>Yakitori</b> <i>Hühnerkeulen-Spießchen mit Yakitori-Sauce</i>	10,00 Euro
226	<b>Hotate no tarutaru</b> <i>2 Löffelchen Tartar von der Jakobsmuschel mit Ponzu-Sauce, feinstem Olivenöl und Frühlingszwiebeln</i>	11,00 Euro

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## *Suppen & Nudeleintöpfe*

---

- 280 Misowan**  
*Sojamarksuppe mit Tofu, Frühlingszwiebeln und Seetang* 4,00 Euro
- 281 Osuimono**  
*klare Fischbrühe mit Garnelen, Weißfisch, Jacobsmuschel und Gemüse* 9,00 Euro
- 282 Kaisen-Misowan**  
*würzige Miso-Suppe mit Krebsfleisch, Garnelen, Jacobsmuschel und Lachs* 10,00 Euro
- 300 Udon**  
*kräftige Soja-Brühe mit dicken Weizennudeln* 9,00 Euro
- 283 Tempura Udon**  
*mit Garnelen-Tempura* 15,00 Euro

## *Tempura*

---

- 360 Yasai-Tempura**  
*verschiedenes frittiertes Gemüse* 18,00 Euro
- 361 Tempura-Moriawase**  
*frittierte Garnelen und verschiedene Gemüse* 25,00 Euro
- 363 Ebi-Tempura**  
*frittierte Garnelen* 26,00 Euro

## *Salate*

---

- 190 Gemischter Salat**  
*in Ingwer-Zitronen-Dressing* 6,00 Euro
- 192 Kaiso-Salat**  
*Seetang-Salat mit Soja-Dressing* 7,00 Euro
- 193 Hourenso – Goma-Ae**  
*Blattspinat mit Sesam-Sauce* 7,80 Euro
- 194 Hourenso – Karashi-Ae**  
*in japanischer Senf-Soja-Sauce eingelegter Blattspinat mit getrocknetem Bonito* 7,80 Euro

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## *Fischgerichte*

---

- 380 Shake Teriyaki**  
*gebratener Lachs in Teriyaki-Sauce mit Reis* 19,50 Euro
- 381 Gindara-Teriyaki**  
*gebratener Black Cod in Teriyaki-Sauce mit Reis* 27,50 Euro

## *Fleischgericht*

---

- 383 Yakiniku**  
*hauchdünn geschnittenes Rindfleisch,  
gebraten, mit Yakiniku-Sauce und Reis* 22,00 Euro

## *Desserts*

---

- 470 Maccha-Eis**  
*grünes Tee-Eis* 6,00 Euro
- 471 Age-Banana**  
*knusprig gebackene Banane mit Mandeln und Honig* 8,00 Euro
- 472 Yaki-Eis**  
*in Teig gebackenes Vanille-Eis* 8,00 Euro

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## *Sushi à la carte*

### **NIGIRI-SUSHI** 1 Bestellung = 2 Stück

2	<b>Chu Toro</b> <i>halbfetter Thunfisch</i>	13,50 Euro
3	<b>Maguro</b> <i>Thunfisch</i>	11,00 Euro
4	<b>Ebi</b> <i>gekochte Garnele</i>	9,00 Euro
5	<b>Amaebi</b> <i>süße Garnele</i>	9,50 Euro
6	<b>Shake</b> <i>Lachs</i>	8,00 Euro
7	<b>Ikura</b> <i>Lachskaviar</i>	11,00 Euro
8	<b>Tobiko</b> <i>Fliegenfisch-Kaviar</i>	8,50 Euro
9	<b>Ika</b> <i>Tintenfisch</i>	6,00 Euro
12	<b>Saba</b> <i>Makrele</i>	8,50 Euro
13	<b>Tamago</b> <i>Eierstich</i>	6,00 Euro
14	<b>Suzuki</b> <i>Loup de Mer</i>	9,00 Euro
17	<b>Hamachi</b> <i>Gelbschwanzfisch</i>	12,00 Euro
18	<b>Hotate</b> <i>Jakobsmuschel</i>	10,00 Euro
19	<b>Unagi</b> <i>Fluss-Aal</i>	12,00 Euro
20	<b>Uni</b> <i>Seeigel</i>	12,80 Euro

### **HOSO-MAKI-SUSHI** 1 Rolle = 6 Stück

40	<b>Tekka-Maki</b> <i>Thunfisch</i>	12,50 Euro
41	<b>Shake-Maki</b> <i>Lachs</i>	9,50 Euro
42	<b>Shake-Avocado-Maki</b> <i>Lachs und Avocado</i>	10,50 Euro
45	<b>Avocado-Maki</b> <i>Avocado</i>	6,50 Euro
46	<b>Kappa-Maki</b> <i>Gurke und Sesam</i>	5,50 Euro
47	<b>Takuwan-Maki</b> <i>eingelegter Rettich</i>	6,50 Euro
48	<b>Kanpyo-Maki</b> <i>japanischer Kürbis</i>	6,50 Euro
52	<b>Shake-Kawa-Maki</b> <i>gebratene Lachshaut</i>	8,50 Euro

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## *Sushi à la carte*

### **URA-MAKI-SUSHI** *Inside-Outside-Roll, 1 Rolle = 6 Stück*

- 150 California Roll**  
*Garnele, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise  
mit Fliegenfisch-Kaviar* 11,50 Euro
- 151 Alaska-Maki** *Lachs, Frühlingszwiebeln und Gurke mit Sesam* 10,50 Euro
- 152 Unakyu-Maki** *Aal und Gurke mit Sesam* 11,50 Euro
- 153 Negi-Hotate-Maki**  
*Jakobsmuschel mit Frühlingszwiebeln,  
japanischem Kürbis und Tobiko* 12,50 Euro
- 154 Negi-Hamachi-Maki**  
*Gelbschwanzfisch mit  
Frühlingszwiebeln und Sesam* 13,50 Euro
- 155 Spicy Tuna Roll**  
*Thunfisch mit Chili-Sauce* 13,50 Euro

### **CHU-MAKI-SUSHI**

- 156 Ebi-Tempura-Maki** *gebackene Garnele mit jap. Mayonnaise* 13,50 Euro
- 157 Softshell-Crab-Maki**  
*gebackener Babytaschenkrebs und Frühlingszwiebeln* 14,50 Euro
- 158 Yasai-Maki**  
*verschiedene Gemüse* 8,00 Euro

### **TEMAKI-SUSHI** *aus Nori-Algenblatt geformte Spitztüte*

- 141 California-Temaki**  
*Garnele, Avocado, Gurke, japanische Mayonnaise  
mit Fliegenfisch-Kaviar* 10,50 Euro
- 142 Negi-Hamachi-Temaki**  
*gehackter Gelbschwanzfisch mit Frühlingszwiebeln* 12,00 Euro
- 143 Temaki, bejitarian / bīgan**  
*verschiedene Gemüse mit Frühlingszwiebeln* 8,00 Euro
- 144 Negi-Toro-Temaki**  
*gehackter halbfetter Thunfisch mit Frühlingszwiebeln* 13,50 Euro
- 145 Sake-Kawa-Temaki**  
*gebratene Lachshaut mit Frühlingszwiebeln* 8,50 Euro

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*

## Sushi à la carte

### SASHIMI

330	<b>Shake-Sashimi</b> <i>Lachs 9 Stück</i>	24,00 Euro
331	<b>Maguro-Sashimi</b> <i>Thunfisch 9 Stück</i>	34,00 Euro
332	<b>Maguro- und Shake-Sashimi</b> <i>Thunfisch und Lachs je 4 Stück</i>	28,00 Euro
333	<b>Sashimi-Moriawase</b> <i>verschiedene rohe Fische und Meeresfrüchte</i>	37,00 Euro
334	<b>Chu-Toro</b> <i>halb fetter Thunfisch, Stückzahl auf Wunsch</i>	pro Stück 7,00 Euro
226	<b>Hotate no tarutaru</b> <i>2 Löffelchen Tartar von der Jakobsmuschel mit Ponzu-Sauce, feinstem Olivenöl und Frühlingzwiebeln</i>	11,00 Eur

### SUSHI MORIAWASE – Zusammenstellung unseres Chefkochs

**für 1 Person**

80	<b>TOKAMI</b> <i>10 Stück Nigiri Sushi + 1 Rolle</i>	36,00 Euro
81	<b>Benten</b> <i>7 Stück Nigiri Sushi + 1 Rolle</i>	27,00 Euro
82	<b>Jyrou</b> <i>6 St. California-Roll, je 3 St. Lachs-Maki, Gurken-Maki, Nigiri Sushi</i>	25,00 Euro
83	<b>Chirashi</b> <i>roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis</i>	29,00 Euro
84	<b>Daikoku</b> <i>Sashimi-Moriawase und 5 x 2 Stück Nigiri Sushi + 1 California-Roll</i>	59,00 Euro
85	<b>Ebisu</b> <i>1 California-Roll, 7 x 2 Stück Nigiri-Sushi, 1 Hoso-Maki</i>	56,00 Euro
490	<b>Gari extra</b> <i>Ingwer</i>	2,00 Euro
491	<b>Reis extra</b>	2,00 Euro

**für 2 Personen**

*In einigen Speisen oder Gewürzen können Spuren von allergieauslösenden Stoffen enthalten sein.  
Eine Liste dieser Stoffe erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.*





## Getränke

---

561	<b>Aldersbacher Freiherrn Pils</b>	0,33 l	3,90 Euro
562	<b>Aldersbacher Ursprung - Helles Exportbier</b>	0,5 l	5,40 Euro
564	<b>Aldersbacher Kloster Weisse - Weissbier</b>	0,5 l	5,40 Euro
565	<b>Lambräu Bio-Weisse - Weissbier Alkoholfrei</b> <i>hell / dunkel</i>	0,5 l	5,40 Euro
566	<b>Aldersbacher Kloster Dunkel - dunkles Weissbier</b>	0,5 l	5,40 Euro
567	<b>Aldersbacher Radler</b>	0,5 l	5,40 Euro
568	<b>Aldersbacher Alkoholfrei</b>	0,5 l	5,40 Euro
570	<b>Japanisches Kirin Bier</b>	0,33 l	4,60 Euro
500	<b>Adelholzner Mineralwasser</b>	0,75 l	7,60 Euro
501	<b>Adelholzner Mineralwasser</b>	0,25 l	3,00 Euro
503	<b>BIO-Apfelsaft</b> <i>Wolfra</i>	0,2 l	3,60 Euro
504	<b>BIO-Mangosaft</b> <i>Ammersee</i>	0,2 l	3,60 Euro
507	<b>Saftschorle</b> <i>(Apfel, Orange, Holunder-Apfel, Mango)</i>	0,4 l	5,00 Euro
508	<b>Coca Cola</b> <i>coffeinhaltig</i>	0,33 l	4,40 Euro
509	<b>Fanta</b> <i>Limonde</i>	0,33 l	4,40 Euro
510	<b>Sport Mix</b> <i>coffeinhaltige Cola + Limonade</i>	0,4 l	4,90 Euro
513	<b>Calpico</b> <i>heiß / kalt</i> <i>japanisches Milchgetränk</i>	0,4 l	4,00 Euro
540	<b>Grüner Tee</b>		1,80 Euro
541	<b>»Genmaicha« Tee</b> <i>japanischer Grüner Tee mit geröstetem Reis</i>		3,40 Euro
542	<b>Espresso »Illy«</b>		2,90 Euro
545	<b>Kaffee »Illy«</b>		3,00 Euro

## Sekt offen 0,1 l

---

### *Unsere Empfehlung als Aperitif*

961	<b>Castillo de Perelada Cava Brut Reserva</b> <i>Spanischer Sekt</i>	0,1 l	5,50 Euro
964	<b>Ume-Kir</b> <i>Spanischer Castillo de Perelada-Sekt mit Umeshu-Pflaumenwein</i>	0,1 l	6,50 Euro

## Sekt / Champagner

---

Flasche 0,75 l

982	<b>Castillo de Perelada Cava Brut Reserva</b> <i>Spanischer Sekt</i>		36,00 Euro
983	<b>Moët Chandon</b> <i>Champagner</i>		87,00 Euro

**DEUTSCHLAND**

751 **2015er Riesling Kabinett trocken** 9,00 Euro  
*Volratz*

**ITALIEN**

752 **2016er Chardonnay Friaul DOC** 8,50 Euro  
*Tenuta Casate*

**FRANKREICH**

753 **2015er Chablis** 12,50 Euro  
*Jean-Paul & Benoît Droin A.C.*

754 **2016er Sauvignon Blanc »Touraine« AOC** 9,50 Euro  
*Domaine Michaud, Loire*

**AUSTRALIEN**

759 **2016er Chardonnay »Penfolds«** 9,50 Euro

765 **Weinschorle** 0,2 l 4,80 Euro

*Weißwein*

---

*Flasche 0,75 l*

**DEUTSCHLAND**

775 **2015er Riesling Kabinett trocken** 36,50 Euro  
*Schloss Vollrads, Gutsabfüllung*

**ITALIEN**

786 **2016er Chardonnay Friaul DOC** 29,00 Euro  
*Tenuta Casate*

**FRANKREICH**

800 **2016er Sancerre Le Chene du Roy A.C.** 38,00 Euro  
*Domaine Patrick Girault*

805 **2015er Chablis** 43,50 Euro  
*Jean-Paul & Benoît Droin A.C.*

806 **2015er Sauvignon Blanc »Touraine« AOC** 33,50 Euro  
*Domaine Michaud, Loire*

807 **2015er Bordeaux Blanc** 53,00 Euro  
*Doisy-Daëne*

**ÖSTERREICH**

815 **2016er Polz Sauvignon Blanc** 44,50 Euro  
*Steirische Klassik*

**AUSTRALIEN**

834 **2016er Chardonnay »Penfolds«** 34,00 Euro

## *Rotwein offen 0,2l*

---

### **SPANIEN**

**852 2013er Rioja DOC**  
*Conde Bel*

9,50 Euro

## *Roséwein*

---

Flasche 0,75 l

### **FRANKREICH**

**940 2016er Sancerre Le Chenne du Roy AC**  
*Patrick Girault*

38,00 Euro

## *Rotwein*

---

Flasche 0,75 l

### **ITALIEN**

**860 2013er Chianti Classico DOCG**  
*Fattoria Felsina, Castelnuovo Berardenga, Toskana*

42,00 Euro

### **FRANKREICH**

**880 1998er Château Labégorce Zédé**  
*Margaux*

88,00 Euro

### **SPANIEN**

**881 2013er Rioja DOC**  
*Conde Bel*

33,00 Euro

## Spirituosen

---

645	<b>Averna / Ramazotti / Fernet Branca</b>	4 cl	6,50 Euro
680	<b>Williams-Birne »Schladerer«</b>	2 cl	6,90 Euro
681	<b>Scotch Whisky »Glenffidich« 12 years old</b>	2 cl	9,90 Euro
682	<b>Wodka</b>	2 cl	7,90 Euro
683	<b>Cognac »Hine« V.S.O.P.</b>	2 cl	8,90 Euro
684	<b>Japanischer Whisky »Hibiki«</b>	2 cl	11,90 Euro
688	<b>Grappa di Chardonnay »Frattina«</b>	2 cl	6,30 Euro

## jap. Sake-Spezialitäten kalt serviert

---

601	<b>Karatanba Sake aus Hyogo</b> <i>kräftig, trocken – offen</i>	0,18 l	9,50 Euro
602	<b>Karatanba Sake aus Hyogo</b> <i>kräftig, trocken</i>	0,33 l	18,00 Euro
607	<b>Tengumai Sake aus Ishikawa</b> <i>vollmundig – offen</i>	0,18 l	13,00 Euro
608	<b>Tengumai Sake aus Ishikawa</b> <i>vollmundig</i>	720 ml	52,00 Euro
609	<b>Hakkaisan Sake aus Niigata</b> <i>frisch, trocken – offen</i>	0,18 l	11,00 Euro
610	<b>Hakkaisan Sake aus Niigata</b> <i>frisch, trocken</i>	720 ml	44,00 Euro
617	<b>Koka Honjozo Sake aus Yamagata – offen</b>	0,18 l	13,00 Euro
618	<b>Koka Honjozo Sake aus Yamagata</b>	720 ml	52,00 Euro

## warm oder kalt

---

600	<b>Sake »Ozeki«</b> <i>warm / kalt</i>	0,18 l	6,00 Euro
-----	--	--------	-----------

## japanischer Shochu kalt serviert

---

613	<b>Mugi Shochu »Kannoko«</b> <i>japanische Spirituose aus Gerste – offen</i>	4 cl	8,50 Euro
614	<b>Mugi Shochu »Kannoko«</b> <i>japanische Spirituose aus Gerste – Flasche</i>	700 ml	76,00 Euro
615	<b>Shochu »Kuro Kirishima«</b> <i>japanische Spirituose aus Reis und Süßkartoffel – offen</i>	4 cl	8,50 Euro
616	<b>Shochu »Kuro Kirishima«</b> <i>japanische Spirituose aus Reis und Süßkartoffel – Flasche</i>	700 ml	76,00 Euro