

Bento Box – Sushi mit japanischer Warmspeisen in einem typischen Box

B1	Menü 1 Reis japanischer Seetangsalat Nigiri Sushi: Thunfisch, Garnele, Lachs Maki Sushi: Lachs gegrillte Hähnchenkeule auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce ⁹	€ 14,90
B2	Menü 2 Reis japanischer Seetangsalat Sashimi Sushi: Thunfisch und Lachs Maki Sushi: Lachs gegrillter Lachs auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce ⁹	€ 16,50
B3	Menü 3 Reis japanischer Seetangsalat Maki Sushi: Lachs Tori Karaage (frittiertes Hühnerfleischbällchen) mit Mayonnaise ³ gegrillte Ente auf gebratenem Gemüse mit Teriyakisauce ⁹	€ 16,50

Wahlweise gebratener Reis oder gabratene Nudeln Eiernudeln, Ramen (Weizennudeln), oder Udon (dicke Weizennudeln)

Nu 1	mit Meeresfrüchten, Gemüse und Teriyakisauce ⁹	€ 12,50
Nu 2	mit Tori (Hühnerfleisch), Gemüse und Teriyakisauce ⁹	€ 10,50
Nu 3	mit Gemüse und Teriyakisauce ⁹ (vegetarisch)	€ 8,50

Tempura (japanische Spezialitäten in krossem Teigmantel mit Ingwer- Soja-Dipp)

Tem 1	Tempura Moriawase gemischter Fisch in krossem Teigmantel frittiert mit knackigem Gemüse	€ 17,50
Tem 2	Ebi Tempura 8 Stück frittierte Riesengarnelen in krossem Teigmantel mit knackigem Gemüse	€ 17,50

Dessert

Des 1	gebackenes Eis ¹ Spezialität aus Japan	€ 3,50
Des 2	frischer Obstsalat diverse Obstsorten	€ 4,50
Des 3	gebackene Ananas mit süßer Kokossauce und Sesam	€ 4,50
Des 4	gemischtes Eis ¹ Vanille, Erdbeer und Schoko mit Sahne	€ 3,90
Des 5	gebackene Banane mit Vanilleis ¹ und Sahne	€ 3,90

Für unsere kleinen Gäste unter 10 Jahren - Kindergerichte

KI 1	gebratene Nudeln, Eis gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und 1 Kugel Eis ¹ als Nachtisch	€ 9,90
KI 2	Hähnchen süß- sauer, Eis Hühnerfleisch mit süß- saurer Tamarindesauce und 1 Kugel Eis ¹ als Nachtisch	€ 10,50

Unsere Thailändischen Spezialitäten

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen noch eine Portion Reis

Hühnerfleisch

Hu 1	Gaeng Matsaman Gai Hühnerbrust in Matsaman-Curry mit Erdnüssen, Kartoffeln, ^{3,6} Breibohnen und Zwiebeln	€ 10,90
Hu 2	Gaeng Kua Gai Sapatrot (leicht scharf) Hühnerfleisch in Kokossauce mit rotem Curry, ^{3,6} Basilikum, Ananas und Gemüse	€ 10,90
Hu 3	Gai Preaw Wan Makam Hühnerfleisch in süß-saurer Tamarindesoße ^{1,3,6} mit Bambussprossen, Gemüse, Koriander	€ 10,90
Hu 4	Gai Pad Nahm Prig Pao (leicht scharf) gebratenes Hühnerfleisch in gerösteter Chilibohnenpaste ^{3,6} mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Peperoni, ^{3,6} Babymais und Basilikum	€ 11,50
Hu 5	Gai Pad Thur gebratenes Hühnerfleisch in Erdnussauce mit Chinakohl, Bambus, Babymais, Karotten, Zucchini	€ 11,50

Rindfleisch

Ri 1	Nua Pad Bai Krapau (scharf) gebratenes Rindfleisch mit Basilikum, Knoblauch, Chili, Peperoni ^{3,6} und Gemüse	€ 11,90
Ri 2	Nua Pad Prig (leicht scharf) gebratenes Rindfleisch mit frischer Peperoni, ^{3,6} Zwiebeln, Gemüse und Babymais	€ 11,90
Ri 3	Nua Pad Khing gebratenes Rindfleisch mit feingeschnittenem Ingwer, Zwiebeln, Babymais und Shittake- Pilzen	€ 11,90
Ri 4	Gaeng Phed Nua (leicht scharf) Rindfleisch in Kokosmilch mit rotem Curry, ^{3,6} Basilikum, Bambus und Gemüse	€ 11,90
Ri 5	Nua Pad Thur Rindfleisch in Erdnussauce mit Chinakohl, Bambus, Babymais, Karotten und Zucchini	€ 11,90

Schweinefleisch

Sc 1	Gaeng Phed Mhu Nomai (leicht scharf) Schweinefleisch in Kokossauce mit rotem Curry, Basilikum, Babymais, Peperoni ^{3,6} und Ananas	€ 10,90
Sc 2	Mhu Pad Tao Huu gebratenes Schweinefleisch auf feiner Sojasauce ⁹ mit Tofu, Paprika, Babymais, Frühlingszwiebeln und Sojabohnensprossen	€ 11,50
Sc 3	Gaeng Phed Mhu Yang gebratenes Schweinefleisch in süß- saurer Honigsauce ^{1,3,6} mit Ananas, Tomaten, Gemüse und Koriander	€ 10,90
Sc 4	Mhu Pad Thur Schweinefleisch in Erdnussauce mit Chinakohl, Bambus, Babymais, Karotten und Zucchini	€ 10,90

Entenfleisch

E 1	Ped Thod Krop knuspriges Entenbrustfilet in feiner Sojasauce ⁹ mit verschiedenem Gemüse	€ 14,00
E 2	Gaeng Kuar Ped Yang (leicht scharf) knuspriges Entenbrustfilet in feiner Kokosmilch mit Gemüse und roter Currypaste ^{3,6}	€ 14,00
E 3	Ped Pad Prig (leicht scharf) gebratenes Entenbrustfilet mit Peperoni, ^{3,6} Zwiebeln, Gemüse und Babymais	€ 14,00
E 4	Phed Preaw Wan knuspriges Entenbrustfilet in süß- saurer Sauce ^{1,3,6} mit Tomaten, Gemüse, Ananas und Koriander	€ 14,50
E 5	Ped Pad Thur Entenbrustfilet in Erdnuss- Sauce mit Chinakohl, Bambus, Karotten und Zucchini	€ 14,50

Fisch und Scampis

Fi 1	Pla Rad Prig (leicht scharf) frittierter Red Snapper -als ganzer Fisch- mit Zwiebeln, Basilikum, Paprika, Sellerie, Knoblauch und Chili ^{3,6}	€ 17,50
Fi 2	Pla Sam Rod (scharf) frittierter Red Snapper -als ganzer Fisch- auf Tamarinde-Pflaumen-Sauce ^{1,3,6} mit Peperoni, ^{3,6} Tomaten, Zwiebeln, Babymais und rotem Chili ^{3,6}	€ 17,50
Fi 3	Schu Schi Gung (leicht scharf) gebratene Scampis in Kokosmilch mit rotem Curry, Zitronenblättern, Bambussprossen, Babymais, grünen Bohnen und Peperoni ^{3,6}	€ 18,50
Fi 4	Gung Kratiem Prig Thai gebratene Scampis in feiner Austern- Sauce ⁹ mit Knoblauch, Pfeffer, Zwiebeln	€ 18,50
Fi 5	Gung Pad Si- Jui gebratene Scampis in dunkler Sojasauce ⁹ mit Gemüse und Knoblauch	€ 18,90

Das modernste "Doppelstöckige Laufband"

"all you can eat"- Running Sushi und Buffet – über 150 verschiedene warme und kalte Speisen zur Auswahl zum Pauschalpreis. Fragen Sie uns auch nach unserem einzigartigen "all you can drink" Angebot.

Businesslunch- Mittagsangebot

Im ASAHI gibt es 3- Gänge Menüs, Tagesgerichte und All You Can Eat schon ab 6,90 EUR. Unsere Mittagskarte finden Sie täglich unter: www.restaurant-asahi.de

Asiatisches Fondue & Grill - Das Sommergericht

Erleben Sie den asiatischen Sommer mit vielen Köstlichkeiten in unserem Sommergarten.

Feiern im "ASAHI"

Von der Verlobung bis zum Firmen- Event. Bei uns kriegen Sie einen erstklassigen Service und können auf Wunsch bei Ihrer Feier oder Ihrem Event die Räumlichkeiten und das Menü selber gestalten.

Partyservice

Was Sie wünschen, wohin Sie wollen im Umkreis von 10 km von Freising, Ottobrunn und München ab 30 Personen.

Tatamis- Bodensitzraum

Essen wie die Japaner in Bodensitz. (im ASAHI- Ottobrunn)

Alle Gerichte sind auch zum Mitnehmen (keine Lieferung)
ab 30 EUR 0,20 l Pflaumen, Lycheewein oder Krupuk
ab 80 EUR 0,50 l Pflaumen, Lycheewein oder Krupuk geschenkt



All You Can Eat^{1,2,3,4,5,6,8,9} - Running Sushi & Buffet

Mittagsangebot (Mo - Sa) Pauschalpreise pro Person
Erwachsene 10,90
Kinder unter 12 Jahren 7,90
Kinder unter 5 Jahren 4,90

All You Can Eat^{1,2,3,4,5,6,8,9} oder in Kombi mit All You Can Drink**

Abends + Sonn-, u. Feiertags
Erwachsene 18,90 + 12,00 = 30,90**
Kinder unter 12 Jahren 13,90 + 11,00 = 24,90**
Kinder unter 5 Jahren 6,90 kein Angebot

„Das beste ALL YOU CAN EAT Restaurant“



AUSZEICHNUNGEN in allen KATEGORIEN Qualität der Preise, der Speisen und Getränke



ASAHi „Verführung auf asiatisch...“

Leopoldstr. 27
80802 München

Mit U 3/U6 Ausstieg Giselastraße-Eingang: Ainmillerstr.

Tel. 089 - 200 47 336

General-von-Nagel-Str. 1
85354 Freising

Ecke Am Büchl / Fussgängerzone Altstadt

Rosenheimer Landstr. 91
85521 Ottobrunn
Neben Hotel Pacific

info: www.restaurant-asahi.de



Öffnungszeiten: täglich von 11.30 Uhr - 15.00 Uhr
17.30 Uhr - 23.00 Uhr

Berühmte Suppen - bei uns gibt es übrigens keine Geschmacksverstärker

S1	Miso Wan kräftige Sojamarmsuppe ⁹ mit Seidentofu, Wakame- Algen und Frühlingszwiebeln	€ 2,90
S2	Peking Suppe süß- saure Suppe ^{1, 2, 3}	€ 3,00
S3	Gyokai Miso kräftige Sojamarmsuppe ⁹ mit Seidentofu, Wakame- Algen, Frühlingszwiebeln und verschiedenem Fisch (Lachs, Tiapia und Tintenfisch)	€ 4,50
S4	Tom Kha Gai (thailändisch, leicht scharf) feine scharfe Hühnersuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Galgantwurzeln	€ 3,50
S5	Tom Yum Gung (thailändisch, scharf) frische Garnelensuppe mit Limetten, Zitronengras, Chili und Galgant	€ 4,20
S6	Wantansuppe schmackhafte klare Hühnerbrühe mit gefüllten Wantan-Nudeltaschen und Chinakohl	€ 3,90



Vorspeisen - unsere kleinen Leckerbissen

V1	Horenso-Gomae gekochter Spinat in Sesamsauce	€ 4,00
V2	Hiyayakko frittiertes Tofu mit getrockneten Thunfischflocken, Nameko- Pilzen, Frühlingszwiebeln und geriebenem Ingwer	€ 5,50
V3	Tori Karaage frittierte Hühnerfleischbällchen nach japanischer Art zubereitet mit Mayonnaise ³	€ 5,00
V4	Austern- Spezial 3 frische Austern mit Limetten und Salz	€ 5,90
V5	Kamisoba gebackene Seetangrolle gefüllt mit Lachs, Avocado, Surimi ¹ und Lauchzwiebeln	€ 7,00
V6	Yaki Gyoza gebackene Maultaschen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Chinakohl, Knoblauch, Bärlauch und Ingwer	€ 5,50
V7	Yakitori 2 gegrillte Hähnchenkeulenspieße mit Lauch, zart zubereitet in Teriyakisauce ⁹	€ 5,90
V8	Ebikuschi 2 gegrillte Scampispieße mit Lauch, frisch zubereitet in Teriyakisauce ⁹	€ 7,50
V9	Kushi Moriawase - 2 gemischte Spieße gegrillt mit Lauch, Lachs, Tiapia, Tintenfisch und Garnelen in Teriyakisauce ⁹	€ 8,90
V10	Mini- Frühlingsrollen 8 Mini-Frühlingsrollen mit süß- saurem Dipp, vegetarisch	€ 4,00
V11	Satay Thai Gai 2 flammierete Spieße von zart saftigem Hähnchenbrustfilet mit typischem Erdnusddipp	€ 4,50
V12	Giau Thod gebackene Wantan- Teigtaschen gefüllt mit gehackten, saftigen Hühnchen, Schweinefleisch und Garnelen	€ 4,00
V13	2 Frühlingsrollen Spezial speziell nach vietnamesischer Art, gehacktes Schweinefleisch mit Morcheln, Karotten und Glasnudeln in Reisblätter gerollt und frittiert, serviert mit hausgemachter Fischsauce	€ 4,00
V14	ASAHI PLATTE (für zwei Personen – jeweils 2 Stück) Hähnchenbrustfiletspieße, Frühlingsrolle, gebackene Wantan, gegrillte Garnelen, Fischtempura, Gemüsetempura und Glasnudelsalat (scharf), dazu leckere Dipp ^{1, 3, 9}	€ 17,90

1 - mit Farbstoff 2 - mit Süßungsmittel 3 - mit Konservierungsstoff

Salate – werden immer von unserem Chefkoch frisch zubereitet

SA1	Kaiso Salat Seetang auf grünem Salat mit Soja-Dressing ⁹ und Sesam	€ 4,50
SA2	Maguro Salat gemischter Salat mit gebratenem Thunfisch und japanischem Dressing	€ 8,50
SA3	Kamo Salat gemischter Salat frisch zubereitet in japanischer Sauce ⁹ mit gegrilltem zartem Entenbrustfilet und Sesam	€ 7,50
SA4	Yum Wun Sen mild- scharfer Glasnudelsalat mit Tigergarnelen und Baummorcheln raffiniert angenehm	€ 7,90
SA5	Yum Nua Würziges, gegrilltes Rinderhüftsteak auf verschiedenen Salaten	€ 6,90
SA6	Yum Ped Mamuang gebratene Entenbrust auf pikantem Salat mit Mangostreifen	€ 6,90
SA7	Lab Gai gehackte Hühnerbrust auf gemischtem Salat mit Zitrus- Kräuter- Dressing	€ 6,00
SA8	Tai Yaki gegrillte Dorade mit Salat, Seetang, Sesam und Dressing	€ 7,90



Zu jedem Sushi- Gericht servieren wir grüne Wasabipaste^{1, 4} (Meerrettich), eingelegten Ingwer^{2, 3, 5, 6} und Sojasauce³

Nigiri Sushi – jeweils 1 Stück

N1	Avocado	€ 1,50
N2	Tamago Eierstich	€ 1,80
N3	Saba marinierte Makrele ^{3, 6}	€ 2,00
N4	Ika Tintenfisch	€ 2,00
N5	Tako Oktopus	€ 2,00
N6	Tai Dorade	€ 2,80
N7	Hotategai Jakobsmuschel	€ 3,50
N8	Zuzuki Seewolf (Loup de Mer)	€ 2,80
N9	Hokkigai Schmetterlingsmuschel	€ 3,00
N10	Sake Lachs	€ 2,50
N11	Maguro Thunfisch	€ 3,00
N12	Ebi gekochter Scampi	€ 3,00
N13	Amaebi Süßwassershrimps	€ 3,00
N14	Unagi gegrillter Flusssaal	€ 3,00
N15	Hamachi Gelbflossen- Thunfisch (Yellowtail)	€ 3,50
N16	Akagai rote Muschel	€ 4,80
N17	Ikura Lachskaviar ^{1, 8}	€ 3,00
N18	Tobiko Fliegenfischkaviar ^{1, 8}	€ 2,50
N19	Butter Butterfisch	€ 2,80
N20	Kani Surimi ¹	€ 2,00

Futo Maki - grosse Rolle aufgeschnitten in 4 Stücke

F1	Salmonskin gegrillte Lachshaut mit Gurke, Frühlingszwiebeln und Mayonnaise ³	€ 4,50
F2	Futo maki Surimi, ¹ Eierstich ^{2, 3} eingelegter Rettich, ^{1, 2, 3, 4, 5} Gurke und Avocado	€ 5,50
F3	Spicy futo maki Garnelen, Flusssaal, Fliegenfischkaviar, ^{1, 8} Shittake (Pasania) Pilze, Eierstich ^{2, 3} und Gurke	€ 8,50
F4	Tenno Thunfisch, Lachs, Jakobsmuschel und Tiapia mit Fliegenfischkaviar ^{1, 8}	€ 8,50
F5	Futo Asahi gegrilltes Hühnerfleisch mit Gurke, Mayonnaise ³ und Sesam	€ 5,90



4 - Tatzarin: kann Aktivitätenten und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

Ura Maki Sushi – Inside out Roll - aufgeschnitten in 6 Stücke

U1	California Surimi, ¹ Avocado mit Sesam	€ 4,50
U2	Alaska Lachs, Avocado mit Sesam	€ 5,00
U3	Boston Thunfisch, Avocado mit Sesam	€ 6,00
U4	Tekkyu Thunfisch, Gurke mit Sesam	€ 5,80
U5	Speisen Thuma gehackter Thunfisch, Frühlingszwiebeln mit Chilisauc ^{3, 6} und Fliegenfischkaviar ^{1, 8}	€ 7,00
U6	Spicy California Garnelen, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar ^{1, 8}	€ 7,50
U7	Toriteri gegrilltes Hühnerfleisch in Teriyakisauce ⁹ mit Sesam	€ 5,50
U8	Unakyu gegrillter Flusssaal, Gurke mit Fliegenfischkaviar ^{1, 8}	€ 6,50
U9	Ozean Garnelen, Avocado, Salat, Mayonnaise ³ mit Sesam	€ 7,00
U10	Softshell frittiertes Krebsfleisch, Kimchipaste ^{3, 6} und Mayonnaise ³ mit Sesam	€ 7,00
U11	Salmon Phila Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse ³ mit Sesam	€ 6,50
U12	Kappa Phila Gurke, Frischkäse ³ mit Sesam	€ 3,80
U13	Avocado Phila Avocado, Frischkäse ³ mit Sesam	€ 4,00
U14	Rucola Phila Rucola, Garnelen, Frischkäse ³ mit Sesam	€ 4,50
U15	Ura Thuma ASAHI - Spezial gedämpfter frischer Thunfisch, gehackt mit Rotzwiebeln, Kimchipaste ^{3, 6} und Mayonnaise ³ mit Sesam	€ 5,90



Hoso Maki Sushi – aufgeschnitten in 6 Stücke

H1	Kappa maki Gurke mit Sesam	€ 2,50
H2	Avocado maki Avocado	€ 2,80
H3	Shinko maki eingelegter Rettich ^{1, 2, 3, 4, 5} mit Sesam	€ 2,80
H4	Tamago maki Eierstich ^{2, 3}	€ 2,80
H5	Kaniko maki Surimi ¹	€ 2,80
H6	Ebi maki gekochte Garnelen	€ 4,20
H7	Saba maki gehackte, marinierte Makrele mit Frühlingszwiebeln und Kimchipaste ^{3, 6}	€ 3,50
H8	Unagi maki gegrillter Flusssaal	€ 4,70
H9	Sake maki Lachs	€ 3,70
H10	Tekka maki Thunfisch	€ 4,20
H11	Negitoro maki gehackter Thunfisch mit Frühlingszwiebeln und Kimchipaste ^{3, 6}	€ 4,50
H12	Kamo maki gegrillte Entenbrust mit Frühlingszwiebeln	€ 4,20

Temaki - Handroll jeweils 1 Stück

T1	Negitoro Temaki gehackter Thunfisch mit Frühlingszwiebeln	€ 5,50
T2	Alaska Temaki Lachs mit Avocado	€ 5,00
T3	California Temaki Garnelen, Avocado, Gurke und Fliegenfischkaviar ^{1, 8} mit Mayonnaise ³	€ 6,20



Sashimi – roher Fisch

Ss1	Sake Sashimi Lachs	€ 14,00
Ss2	Maguro Sashimi Thunfisch	€ 16,50
Ss3	Hamachi Sashimi Gelbflossen-Thunfisch (Yellowtail)	€ 18,00
Ss4	Maguro Sake Sashimi Thunfisch und Lachs	€ 15,50
Ss5	ASAHI Special Sashimi Moriawase gemischter roher Fisch ^{1, 8}	€ 21,00

Donmono – verschiedene Fischhäppchen in einer Reisbrettschale

D1	Chiraschi Don roher Fisch und Gemüse auf Sushi-Reis	€ 17,50
D2	Alaska Don Lachs und Avocado auf Sushi-Reis	€ 12,50
D3	Tekka Don Boston Thunfisch und Avocado auf Sushi-Reis	€ 14,50
D4	Ikura Don Lachskaviar ^{1, 8} und Avocado auf Sushi-Reis	€ 15,00
D5	Unagi Don gegrillter Flusssaal mit Unagisauce auf Sushi-Reis	€ 15,00



5 - enthält eine Phenylkalinenquelle 6 - mit Antioxidationsmittel

Sushi Moriawase – gemischtes Sushi – dazu Misosuppe

M1	Sushi Asahi 3 Maki Stücke von: Thunfisch, Lachs, Gurken, eingelegter Rettich, ^{1, 2, 3, 4, 5} California maki ¹ und Alaska maki	€ 11,90
M2	Sushi Aka (vegetarisch) 3 Maki Stücke von: Avocado, Gurken, eingelegter Rettich, ^{1, 2, 3, 4, 5} Spinat und Kappa Phila maki	€ 10,50
M3	Sushi Mito 6 St. Gurken maki 6 St. Nigiri Sushi: Jeweils 3 von Lachs und 3 von Thunfisch	€ 14,50
M4	Sushi Kyoto 6 St. Sake maki, 6 St. California maki ¹ 3 St. Nigiri Sushi: 1 Thunfisch, 1 Lachs und 1 Garnele	€ 15,00
M5	Sushi Kuro 6 St. Maki Sushi: 3 von Thunfisch und 3 von Lachs 8 St. Nigiri Sushi: Thunfisch, Lachs, Tiapia, Tintenfisch, Garnele, Jakobsmuschel, Flusssaal und Makrele	€ 20,50
M6	Sushi Sapporo (für 2 Personen) 6 Scheiben Sashimi: 3 von Thunfisch und 3 von Lachs 12 St. Maki Sushi: 3 St. Kappa maki, 3 St. Tekka maki und 6 St. Spicy California maki 14 St. Nigiri Sushi: Jeweils 2 Stück von Thunfisch, Lachs, Tintenfisch, Tiapia, Garnelen, Eierstich und Makrelen	€ 38,00
M7	Tokyo (für 2 Personen) 12 St. Maki Sushi: 3 St. Avocado maki, 3 St. Lachs maki, 6 St. Fliegenfisch maki ^{1, 8} 16 St. Nigiri Sushi: Jeweils 2 Stück von Lachs, Thunfisch, Garnelen, Tiapia, Tintenfisch, Surimi, ¹ Makrelen und Rotmuscheln	€ 39,00
M8	Juji (für 3 Pers.) 3 gegrillte Hähnchenspieße⁹ u. 3 Frühlingsrollen 18 St. Maki Sushi: Jeweils 6 Stück von Avocado maki, Lachs maki und 3 von Spicy California maki und 3 Tobiko maki (Fliegenfischkaviar) ^{1, 8} 24 St. Nigiri Sushi: Jeweils 2 Stück von Lachs, Thunfisch, Garnelen, Tiapia, Tintenfisch, Oktopus, Eierstich, ^{2, 3} gegrillter Flusssaal, Fischrogen, ^{1, 8} Surimi, ¹ Rotmuscheln und Lachskaviar, ^{1, 8} dazu 1 Rose Sashimi - Nachtisch: 3 gebackene Bananen mit Eis ¹ und Sahne	€ 65,00



Japanische Spezialitäten - zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Portion Reis

SPE1	Tori Teriyaki gegrillte Hähnchenkeule in Teriyakisauce ⁹ mit Gemüse	€ 12,50
SPE2	Sake Teriyaki gegrillter Lachs in Teriyakisauce ⁹ mit Gemüse	€ 13,50
SPE3	Ika Tako Yaki gegrillter Tintenfisch in Teriyakisauce ⁹ mit Oktopus und Gemüse	€ 12,90
SPE4	Ebi Yaki gegrillte Garnelen in Tonkatsusauce ⁹ mit Gemüse	€ 17,90
SPE5	Kamo Yaki gebratene Ente in Teriyakisauce ⁹ mit Gemüse	€ 15,90
SPE6	Beef Teriyaki gegrilltes Rindfleisch in Teriyakisauce ⁹ mit Gemüse	€ 15,90
SPE7	Yasai Itame (vegetarisch) gebratenes Gemüse in Soja- Teriyakisauce ⁹ japanischer Art	€ 8,90



8 - E110/§129: kann Aktivitätenten und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen 9 - Geschmacksverstärker

