



ROTHENBAUMCHAUSSÉE 105  
20148 HAMBURG  
TEL. +49 40 41498804  
EMAIL: HELLO@SUSHILO.DE  
SUSHILO.DE

GOERNESTRASSE 19  
20249 HAMBURG  
TEL. +49 40 74393968  
EMAIL: LORESTAURANTHAMBURG@GMAIL.COM  
LORESTAURANT.DE


SCHULTERBLATT 3  
20357 HAMBURG  
TEL. +49 402 108 7656  
EMAIL: HELLO@SCHULTERBLATT.SUSHILO.DE  
SUSHILO.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:


TÄGLICH VON MO – SO: 11:30 – 22:30 UHR  
MITTAGTISCH VON: 11:30 – 16:00 UHR

# BENTO SUSHI



**BENTO 1**  13,00  
8 Kappa Maki,  
8 Avocado Maki, 5 Vegeta I.O



**BENTO 2**  15,50  
8 Kappa Maki, 5 Tammy  
friends, 8 gebackene Orchidee



**BENTO 3** 14,00  
8 Sake Maki , 8 Tekka Maki,  
5 California I.O



**BENTO 4** 13,50  
8 Sake Maki, 5 California I.O.,  
5 Sake I.O



**BENTO 5** 13,50  
8 Sake Maki, 5 California I.O.,  
2 Nigiri (1 Sake, 1 Maguro)



**BENTO 6** 16,00  
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,  
2 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)



**BENTO 7** A,B,C,D,FK 17,50  
8 Sake Maki,  
5 California I.O.,  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)



**BENTO 8** D 17,50  
8 Sake Maki,  
6 Nigiri  
(2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi)



**BENTO 9** A,B,C,D,FK 16,00  
5 Ebi Tempura Rolls,  
5 California I.O.,  
8 gebackene Salmon

# BENTO SUSHI



**BENTO 10** 16,50  
5 Ebi Tempura Rolls,  
2 Ebi Tempura,  
8 gebackene Salmon



**BENTO 11** 21,00  
10 Nigiri (3 Sake, 3 Maguro,  
2 Ebi, 2 Jakobsmuscheln)



**BENTO 12** 22,50  
8 Sake Maki, 5 California I.O.,  
5 Sake I.O., 2 Nigiri (1 Sake,  
1 Maguro), 8 geba. Salmon



**BENTO 13** 21,00  
8 Sake Maki, 5 California I.O.,  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro),  
5 Ebi Tempura Rolls



**BENTO 14** 22,00  
5 Chicken Rolls, 5 Yakitori I.O.,  
5 Ebi Tempura Rolls,  
8 gebackene Chicken



**BENTO 15** 34,00  
5 Sakura Rolls, 5 Tuna Rolls,  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro),  
6 Sashimi vom Lachs  
und Thunfisch



**BENTO 16** 30,00  
8 Sake Maki, 5 California I.O.,  
5 Sake I.O., 5 Ebi Tempura  
Rolls, 2 Ebi Tempura,  
8 gebackene Salmon



**BENTO 17** 38,50  
8 Nigiri (4 Sake, 4 Maguro),  
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,  
5 Sakura Rolls,  
5 Philadelphia Rolls



**BENTO 18** 38,50  
4 Nigiri (2 Sake, 2 Maguro),  
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,  
5 California I.O., 5 Sake I.O.,  
5 Ebi Tempura Rolls,  
8 gebackene Salmon

# BENTO SUSHI

## EMPFEHLUNG DES HAUSES



**BENTO 20** 56,00  
Lô Spezial  
*(unsere Sushi-Spezial Empfehlung)*  
für 2 Personen



**BENTO 22** 110,00  
Lô Spezial  
*(unsere Sushi-Spezial Empfehlung)*  
für 4 Personen

**BENTO 19** 28,00  
Lô Spezial  
*(unsere Sushi-Spezial Empfehlung)*  
für 1 Person

**BENTO 21** 84,00  
Lô Spezial  
*(unsere Sushi-Spezial Empfehlung)*  
für 3 Personen




# VORSPEISEN

101. **MISO-SUPPE**  3,50  
Mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln


## TOM-KHA-GAI SUPPE


mit Gemüsestreifen, Kokosmilch,  
Tomaten und Champignons

102. Mit hausgemachtem Seitan  5,00  
103. Mit Hühnerfleisch 5,00  
104. Mit Riesengarnelen <sup>B</sup> 5,50  
105. Mit Lachs <sup>D</sup> 5,50

## EDAMAME

Gekochte grüne Sojabohnen

109. mit Meersalz  5,00  
110. mit Spicy Mayo <sup>G</sup> 6,00

111. **GYOZA**  (4 Stück) <sup>A,F,K</sup> 5,50  
Gebackene Teigtaschen,  
gefüllt mit Gemüse

112. **YAKITORI** <sup>A,F</sup> (3 Stück) 5,50  
Hühnerfleischspieße mit Spezialsoße

113. **TORI KARAGA** 5,50  
Knuspriges Hühnerfleisch mit Spicy-Mayo

114. **EBI TEMPURA** <sup>A,F</sup> 5,00  
2 Stück Großgarnelen, Reisflocken,  
Spezialsoße

115. **VIETNAMESE SPRING ROLLS**  
„NEM“ <sup>C,D,F</sup> 5,50  
Knusprige Reisblatter-Rolle,  
gefüllt mit Hühnerfleisch,  
Glasnudeln und Mohren.


# SALAT



116. **WAKAME-SALAT**  <sup>K,2,3</sup> 5,00  
Algensalat mit Sesam

117. **KIMCHI SALAT**  <sup>K</sup> 5,00  
Eingelegter Chinakohl

118. **SPINAT SALAT**  <sup>K,G</sup> 5,50  
gekochter Spinat mit Sesam Dressing


124. **SOMMER-BUDDHA**  
**ROLLE**  <sup>A,B,E,F,K</sup> 2 Stück (kalt) 6,00  
Reispapier, gefüllt mit Tofu und  
gemischtem Salat. Serviert mit  
einem Erdnuss-Hoi-Sin-Dip

125. **SOMMER-ROLLE EBI** <sup>A,B,E,F,K</sup> (kalt) 5,90  
2 Stk. Reispapier, gefüllt mit  
Garnelen, Reissnudeln und  
gemischtem Salat. Serviert mit  
einem Erdnuss-Hoi-Sin-Dip

126. **SASHIMI SALAT** 10,00  
Mit Salat, Lachstatar -Thunfischtartar,  
Avocado, Honig-Soße

127. **TUNA TARTAR SALAT** 11,00  
Mit Salat, Thunfischtartar,  
Avocado, Honig-Soße

## TATAKI

119. mit gebratenem,  
hausgemachtem Seitan  <sup>A</sup> 10,90  
120. mit gegrilltem Lachs <sup>A,D</sup> 14,90  
121. mit gegrillten Garnelen <sup>B</sup> 14,90  
122. mit knuspriger Entenbrust <sup>A</sup> 14,90  
123. mit backener Hühnchenbrust <sup>A,K</sup> 13,90  
128. mit gegrilltem Rind 15,90


# SASHIMI

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 221. | <b>LACHS</b> <sup>D</sup>                 | 13,00 |
| 222. | <b>THUNFISCH</b> <sup>D</sup>             | 15,00 |
| 223. | <b>LACHS &amp; THUNFISCH</b> <sup>D</sup> | 14,00 |



# NIGIRI

(2 Stück)

- |      |   |      |      |  |      |
|------|---|------|------|--|------|
| 201. | <b>SAKE</b> <sup>D</sup> Lachs            | 4,80 | 204. | <b>HOTATEGAI</b> <sup>N</sup> Jakobsmuschel  | 5,00 |
| 202. | <b>MAGURO</b> <sup>D</sup> Thunfisch      | 5,00 | 205. | <b>UNAGI</b> <sup>D</sup> Gegrillter Aal   | 5,00 |
| 203. | <b>EBI</b> <sup>D</sup> Gekochte Garnelen | 4,80 | 206. | <b>AVOCADO</b>  | 4,00 |



- |      |  |      |
|------|--|------|
| 210. | <b>SAKE TORO ABURI</b> <sup>A,D</sup>                                  | 5,50 |
|      | Flambierter Lachsbauch,<br>Tempura, Lô Soße                            |      |
| 211. | <b>TUNA ABURI</b> <sup>A,D</sup>                                       | 5,50 |
|      | Flambierter Thunfisch,<br>Tempura mit Lô Soße                          |      |
| 212. | <b>SCALLOP TRÜFFEL ABURI</b> <sup>A,G,N</sup>                          | 5,90 |
|      | Flambierte Jakobsmuscheln,<br>Trüffelmayo, Schnittlauch,<br>Honig-Soße |      |
| 213. | <b>BEEF SPEZIAL</b> <sup>A,G,F</sup>                                   | 5,50 |
|      | Flambierte Rinderhüfte, Trüffelmayo                                    |      |
| 214. | <b>SALMON ROSE</b> <sup>A,D</sup>                                      | 6,00 |
|      | Flambierter Lachs mit<br>Lachs Tartar, Lô Soße                         |      |
| 215. | <b>TUNA ROSE</b> <sup>A,D</sup>  | 6,00 |
|      | Flambierter Thunfisch mit<br>Thunfisch Tartar, Lô Soße                 |      |

# NIGIRI SPEZIAL

(2 Stück)





## MAKI

(8 Stück)

- |      |  |      |      |   |      |
|------|--|------|------|---|------|
| 301. | <b>SAKE MAKI</b> <sup>D</sup>          | 4,80 | 307. | <b>EBI TEMPURA MAKI</b> <sup>A,B</sup>  | 5,50 |
|      | Lachs                                  |      |      | Tempura Garnele mit Spezialsoße   |      |
| 302. | <b>SAKE AVOCADO MAKI</b>               | 4,80 | 308. | <b>SPARGEL TEMPURA MAKI</b>  <sup>A,B</sup> | 4,80 |
|      | Lachs, Avocado                         |      |      | Tempura Spargel mit Spezialsoße   |      |
| 303. | <b>TEKKA MAKI</b> <sup>D</sup>         | 5,50 | 309. | <b>SPARGEL MAKI</b>                        | 5,00 |
|      | Thunfisch                              |      |      | Spargel   |      |
| 304. | <b>TEKKA AVOCADO MAKI</b> <sup>D</sup> | 5,50 | 310. | <b>RUCOLA MAKI</b>  <sup>D,G</sup>         | 4,00 |
|      | Thunfisch, Avocado                     |      |      | Frischkäse, Rucola  |      |
| 305. | <b>EBI AVOCADO MAKI</b> <sup>D</sup>   | 5,00 | 311. | <b>KAPPA MAKI</b>  <sup>D</sup>            | 4,00 |
|      | Gekochte Garnelen Avocado              |      |      | Gurke   |      |
| 306. | <b>SALMONSKIN MAKI</b> <sup>A,D</sup>  | 5,50 | 312. | <b>AVOCADO MAKI</b>                        | 4,50 |
|      | Gegrillte Lachshaut                    |      |      | Avocado   |      |



## CLASSIC ROLLS

(5 Stück)

- |      |   |      |      |  |      |
|------|---|------|------|--|------|
| 401. | <b>SAKE I-O</b> <small>A,D,F,K</small>                  | 5,00 | 407. | <b>HUHN ROLLS</b> <small>A,C,K</small>                         | 5,50 |
|      | Lachs, Avocado,<br>Sesam & Tobiko                       |      |      | Gebackenes Hühnchen,<br>Gurke, Spicy Mayo                      |      |
| 402. | <b>MAGURO I-O</b> <small>A,D,F,K</small>                | 5,50 | 408. | <b>BEEF ROLLS</b> <small>A,C,K</small>                         | 6,00 |
|      | Thunfisch, Avocado,<br>Sesam & Tobiko                   |      |      | Gegrilltes Rinderhüfte, Knoblauchchips,<br>Tempura, Honig-Soße |      |
| 403. | <b>CALIFORNIA I-O</b> <small>A,B,C,D,F,K</small>        | 4,00 | 409. | <b>EBI TEMPURA ROLLS</b> <small>D,K</small>                    | 5,50 |
|      | Krebsfleischimitat, Avocado,<br>Sesam & Tobiko          |      |      | Tempura Garnele, Avocado,<br>Sesam, Tobiko, Lô Soße            |      |
| 404. | <b>SPICY TUNA I-O</b> <small>D,K</small>                | 5,00 | 410. | <b>SALMON TEMPURA ROLLS</b> <small>D,K</small>                 | 5,50 |
|      | Thunfisch-Tartar, Gurke,<br>Sesam & Tobiko              |      |      | Gebackener Lachs, Avocado,<br>Sesam, Lô Soße                   |      |
| 405. | <b>LACHS TATAR I-O</b> <small>K,D</small>               | 4,80 | 411. | <b>RUCOLA I-O</b> <small>G,K</small>                           | 4,50 |
|      | Gekochte Lachs mit Chili-mayo-sauce,<br>Gurke, Sesam    |      |      | Rucola mit Frischkäse, Sesam                                   |      |
| 406. | <b>YAKITORI I-O</b> <small>K</small>                    | 4,50 | 412. | <b>VEGETA I-O</b> <small>K</small>                             | 4,50 |
|      | Hühnerfleisch, Avocado, Gurke,<br>Sesam mit Spezialsoße |      |      | Avocado, Spargel, Gurke, Sesam                                 |      |



# LÔ SPEZIAL

mit Spezialsoßen (5 Stück)



501. **UNAGI FOIE GRAS ROLLS** <sup>A,D,F,K</sup> 14,50  
Gänseleberpastete, gegrillter Aal,  
Gurke, Tobiko, Foie gras Soße



502. **SCALLOP TOWER** <sup>B,C,G,N,K</sup> 12,50  
California Roll, Jakobsmuschel flambiert,  
Trüffel-Mayonnaise, Schnittlauch,  
Honig-soße



503. **SHRIMP ROCK** <sup>A,B,C,K</sup> 12,50  
California Roll, geba. Garnelen,  
Avocado-creme, Pepperoni,  
Schnittlauch, Lô Soße



504. **PRAWN TOWER** <sup>A,B,K</sup> 8,00  
Tempura Gurke, Avocado, Avocado-creme,  
Gebackene Garnele mit Lô Soße



505. **LÔ ROLLS** <sup>B,D,K</sup> 7,50  
Tempura Garnele, Avocado, Gurke,  
Sesam, Flambierter Lachs, Lô Soße



506. **BEN ROLLS** <sup>A,B,C,D,K</sup> 7,50  
Tempura Garnele, Avocado, Gurke,  
Sesam, Flambierter Thunfisch, Lô Soße



507. **FUJI ROLLS** <sup>B,K</sup> 7,50  
Tempura Garnele, Avocado, Gurke, Sesam  
Flambierter Rinderhüfte, Trüffel-Mayonnaise



508. **BEEF TRÜFFEL ROLLS** <sup>A,K</sup> 7,50  
Avocado, Spargel, Gurke, mit Sesam,  
Flambierter Rinderhüfte, Trüffel-Mayonnaise



509. **BEEF FOIE GRAS ROLLS** <sup>F,K</sup> 13,50  
Gegrilltes Rinderhüfte,  
Gänseleberpastete, Foie Gras Soße



510. **CHICKEN ROLLS** <sup>A,C,K</sup> 6,50  
Gebackene Hühnchen, Gurke,  
Spicy Mayo, gebackene Fadennudeln

# LÔ SPEZIAL

mit Spezialsoßen (5 Stück)



511. **LÔ FRIENDS ROLLS** <sup>D,K</sup> 6,50  
Gekochter Lachs mit Spicy Mayo,  
Gurke, gebackene Fadennudeln



512. **LACHS ROLLS** <sup>D,K</sup> 6,50  
Lachs, Avocado mit Spicy Mayo,  
gebackene Fadennudeln



513. **RAINBOW ROLLS** <sup>A,B,C,D,F,G,K</sup> 7,00  
California Roll, umwickelt mit Lachs,  
Thunfisch, Avocado, Mayo, Tobiko



514. **TAIYO ROLLS** <sup>D,G,K</sup> 6,50  
California Roll umwickelt  
mit Lachs



515. **PHILADELPHIA ROLLS** <sup>D,G,K</sup> 7,00  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam,  
umwickelt mit Thunfisch



516. **SAKURA ROLLS** <sup>D,G,K</sup> 6,50  
Lachs, Avocado, Frischkäse,  
Avocado-creme, Seetang-chips



517. **ALASKA ROLLS** <sup>C,D,K</sup> 7,50  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam,  
umwickelt mit gegrilltem Aal, Lô Soße



518. **IKESU ROLLS** <sup>C,D,K,A,B</sup> 7,50  
Gegrillter Aal, Avocado, Gurke, Sesam,  
umwickelt mit Lachs, Lô Soße



519. **TUNA ROLLS** <sup>D,K</sup> 7,00  
Thunfisch, Gurke, Lô Style-Mayonnaise,  
gebackene Fadennudeln



520. **TÂM AN ROLLS** <sup>A,B,D,G,K</sup> 7,00  
Avocado, Krebsfleischimitat Sesam,  
umwickelt mit Flambierter Lachs,  
gebackene Zwiebeln, Lô Soße

# LÔ SPEZIAL

mit Spezialsoßen (5 Stück)



521. **LACHS OSHI** <sup>D</sup> 8,50  
Sushireis, flambierter Mayo,  
Lachs, Pepperoni




522. **PIZZA LACHS** <sup>A,D,F,K</sup> 8,50  
knusprig gebackenem Sushireis,  
Lachs Tartar



523. **PIZZA TUNA** <sup>A,D,F,K</sup> 8,50  
knusprig gebackenem Sushireis,  
Thunfisch Tartar




524. **ORCHIDEE ROLLS** <sup>K</sup>  6,50  
Tempura Spargel, Avocado, Gurke,  
Sesam, umwickelt mit Avocado



525. **BUDDHA ROLLS**  <sup>K</sup> 6,50  
Avocado, Spargel, Gurke, mit Sesam



526. **TÂM MY ROLLS**  <sup>C,D,K</sup> 6,50  
Gebackene Lauchzwiebel, Avocado,  
Sesam, Blattspinat, Lô Soße

## LÔ GEBACKENE ROLLS

mit Spezialsoßen (8 Stück)



531. **GEBACKENE SALMON** <sup>A,D,G</sup> 6,50  
Gebackene Rolle mit Lachs, Avocado

532. **GEBACKENE CHICKEN** <sup>A,G</sup> 6,50  
Gebackene Rolle mit Hühnerfleisch, Avocado

533. **GEBACKENE EBI** <sup>A,B,G</sup> 7,00  
Gebackene Rolle mit Garnelen, Avocado

534. **GEBACKENE TUNA** <sup>A,B,G</sup> 7,00  
Gebackene Rolle mit Thunfisch, Avocado

535. **GEBACKENE VEGAN**  <sup>A,G</sup> 6,50  
Gebackene Rolle mit Avocado, Gurke

# VIETNAMESE PHO D, F, 3

*Eine traditl. Onelle Suppe aus Vietnam mit Reisbandnudeln, in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander. Wahlweise mit ...*

- |      |                               |               |       |
|------|-------------------------------|---------------|-------|
| 601. | <b>PHO GA</b> <sup>3,D</sup>  | Hühnerfleisch | 13,90 |
| 602. | <b>PHO BO</b> <sup>3,D</sup>  | Rinderhüfte   | 14,90 |
| 603. | <b>PHO DAU</b> <sup>3,D</sup> | Tofu          | 12,90 |



# BUN A, D, E, F, N,

*Dünne Reisnudeln auf gemischtem Salat der Saison und Kräutern. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Frühlingszwiebeln*

- |      |  |       |      |                                 |       |
|------|--|-------|------|---------------------------------|-------|
| 611. | <b>BUN TOM</b> - <sup>A,B,D,F</sup>                            | 15,90 | 614. | <b>BUN NEM</b> <sup>D,F</sup>   | 13,90 |
|      | mit gegrillten Garnelen  |       |      | mit knusprigen Frühlingsrollen, |       |
| 612. | <b>BUN BO</b> (scharf) <sup>3,A,D,E,F,N</sup>                  | 14,90 |      | gefüllt mit Hühnerfleisch       |       |
|      | mit gebratenem, geschnetzeltem Rindfleisch                     |       | 615. | <b>BUN CHAY</b> <sup>A,F</sup>  | 13,90 |
| 613. | <b>BUN VIT</b> <sup>A,D,E,F,N</sup>                            | 15,90 |      | mit gebratenem Seitan-Tofu-Mix  |       |
|      | mit knusprigen Entenstreifen, Zitronengras, Zwiebeln und Lauch |       |      |                                 |       |

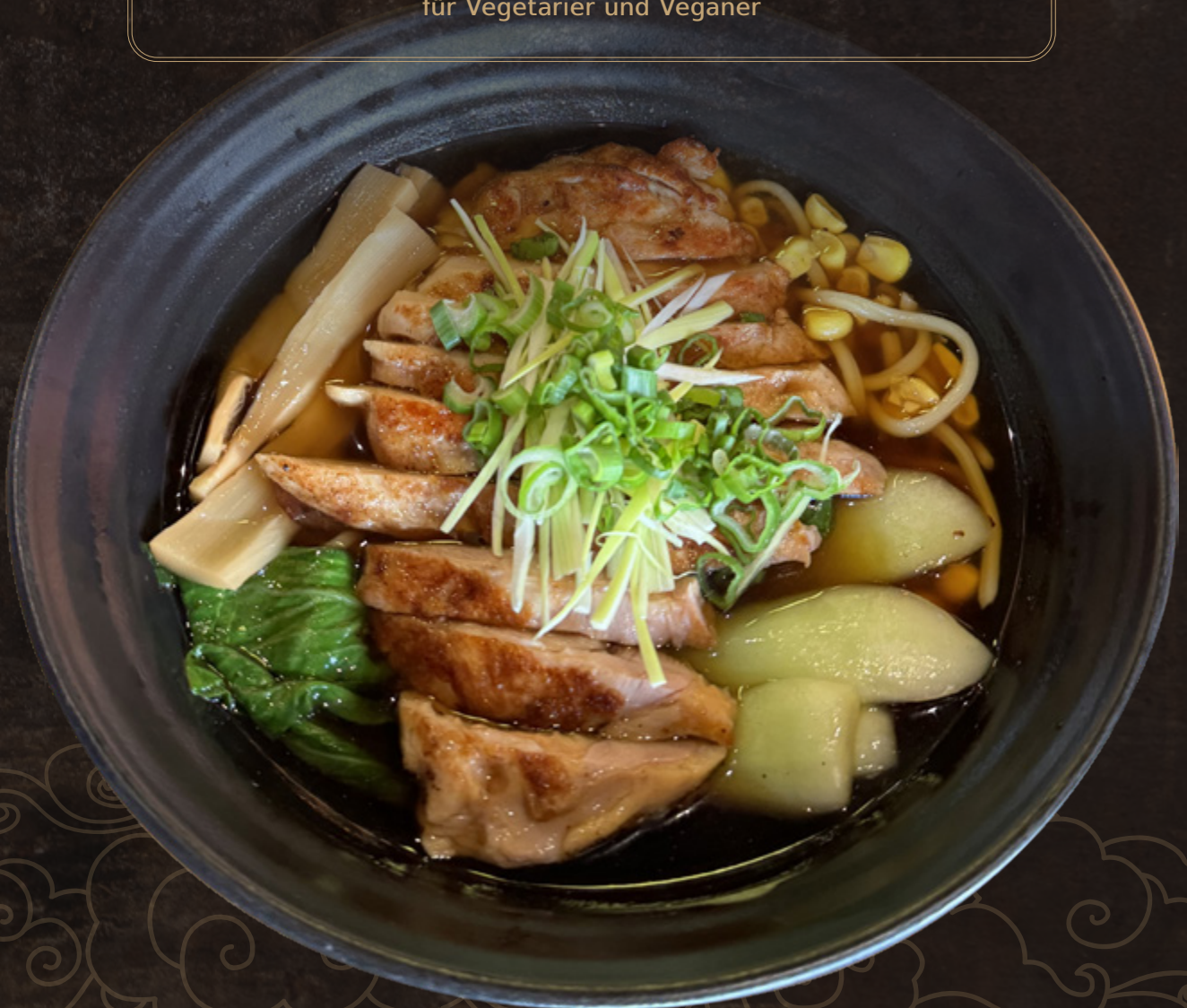


# JAPANESE RAMEN K,3

warme japanische Nudelsuppe


621. **CHICKEN TERIYAKI RAMEN** A,C,F,3,4 14,90  
Nudeln mit gegrilltem Chicken Teriyaki in einem Soja-Brühe mit Pak Choi, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln
622. **WAN TAN RAMEN** A,B,C,3 14,90  
Nudeln und Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Garnelen Füllung. Dazu Chashu (mariniertes Schweinefleisch) und Lava-Ei, Narutomaki und Gemüse
623. **TAN TAN MEN** A,C,F,K,3,4 14,90  
Nudelsuppe auf Sesam-Miso-Basis, Gemüse, Chashu (mariniertes Schweinefleisch) und gebratenem Schweinehack. Verfeinert mit Chili-Öl
624. **OSAKA RAMEN** A,B,C,D,F,K,3,4 14,90  
Nudeln mit geschmortem Schweinebauch, Lava-Ei, Narutomaki, Mais und Gemüse
625. **MISO VEGETARISCH** A,C,F,K,3,4 13,90  
Vegetarische Ramen mit Nudeln, gebratenem Gemüse, Tofu, Mais und Sesam
626. **LÔ STYLE VEGAN** A,F,K,3 13,90  
Japanische Udon Nudeln mit gebratenem Seitan in einer Miso Brühe mit Pak Choi, Sojasprossen, Mais und frischen Kräutern

Chashu : mariniertes Schweinefleisch  
Tofu : Tofu wird aus fermentierten Sojabohnen hergestellt.  
Eine weitere, leckere Fleisch-Alternative  
für Vegetarier und Veganer




# LÔ SOJA-SOSSE

*Hausgemachte Sojasoße mit gebratenem Gemüse der Saison, auf Duftreis*

631.	<b>GEBRATEN</b>  mit Seitan-Tofu-Mix <small>A,C,F</small>	12,90
632.	<b>GEBRATENE HÄHNCHENBRUST</b> <small>A,C,F</small>	13,90
633.	<b>GEBACKENE HÄHNCHENBRUST</b> <small>A,C,F</small>	14,90
634.	<b>GEBRATEN</b> mit Garnelen <small>A,B,C,D,N</small>	15,90
635.	<b>GEBRATEN</b> mit Rinderhüfte <small>A,K,F,N</small>	14,90
636.	<b>KNUSPRIGE ENTE</b> <small>A,C,F</small>	15,90


# LÔ CURRY

*Cremiges Kokos-Curry mit gemischte Gemüse.  
Mit Gemüse der Saison, verfeinert und Zitronengras.  
Serviert mit Duftreis (scharf)*

641.	<b>CURRY CHAY</b>  <small>A,E,G</small> mit Seitan-Tofu-Mix	12,90
642.	<b>CURRY GA</b> <small>3,E,G</small> Mit Hühnerbrust	13,90
643.	<b>CURRY GEBACKEN HUHN</b> <small>2,A,G,F</small>	14,90
644.	<b>CURRY TOM</b> <small>B,E,G</small> mit Garnelen	15,90
645.	<b>CURRY BO</b> <small>E,G</small> mit geschnetzelter Rinderhüfte	14,90
646.	<b>CURRY VIT</b> <small>A,C,F</small> mit knuspriger Ente	15,90

# LÔ ERDNUSS


*Cremiges Kokos-Erdnuss mit gemischte Gemüse.  
Mit Gemüse der Saison, verfeinert und Zitronengras.  
Serviert mit Duftreis*

651.	<b>ERDNUSS CHAY</b>  <small>A,E,G</small> mit Seitan-Tofu-Mix	12,90
652.	<b>ERDNUSS GA</b> <small>3,E,G</small> Mit Hühnerbrust	13,90
653.	<b>ERDNUSS GEBACKEN HUHN</b> <small>2,A,G,F</small>	14,90
654.	<b>ERDNUSS TOM</b> <small>B,E,G</small> mit Garnelen	15,90
655.	<b>ERDNUSS BO</b> <small>E,G</small> mit geschnetzelter Rinderhüfte	14,90
656.	<b>ERDNUSS VIT</b> <small>A,C,F</small> mit knuspriger Ente	15,90



# GEBRATENE UDON NUDELN

(Japanische Udon) gebraten mit Gemüse, Sojasprossen, Salat und...


661.	<b>UDON SEITAN-TOFU-MIX</b>  A,C,F	13,90
662.	<b>HÜHNERBRUST</b> 3,A,E,G	14,90
663.	<b>GEBACKENEM HÜHNERBRUST</b> 3,A,C,F	14,90
664.	<b>UDON MIT GROSSGARNELEN</b> A,B,C,D,N	15,90
665.	<b>RINDERHÜFTE</b> A,K,F,N	13,90
666.	<b>KNUSPRIGER ENTE</b> A,C,F	15,90

## EXTRA

675.	<b>PORTION REIS</b>	2,50
------	---------------------	------

# POKE BOWL

Große Sushi Reis-Bowl mit Salat Mix, Algensalat, Edamame, Avocado, Mais, Sesam und Mayonnaise Soße, Teriyaki Soße

605.	<b>TOFU BOWL</b>  G,F	13,90
	mit Tofu	
606.	<b>GEGRILLTER LACHS BOWL</b> D,F	16,90
	mit gegrilltem Lachs	
607.	<b>ROHER LACHS BOWL</b> D,F	15,90
	mit rohem Lachs	
608.	<b>TUNA BOWL</b> D,F	16,90
	mit gegrilltem Thunfisch	
609.	<b>CHICKEN BOWL</b> D,F	15,90
	mit gegrilltem Huhn	



# DESSERT

671.	<b>MANGO MOCHI EIS</b> A,G	6,50
	mit Vanilleeis und Obst	
672.	<b>GEBACKENE BANANE</b> A,G	6,50
	mit Honig und Eis	
673.	<b>PANNA COCO</b> G	6,50
	Hausgemachte Panna Cotta aus cremige Kokosmilch. Getoppt mit Mango-Creme	
674.	<b>CREME BRULEE</b> G	6,50
	mit frischen Früchten	



# HEISSGETRÄNKE

801. KAFFEE	Tasse	3,00
802. ESPRESSO	Tasse	2,50
803. GRÜNER TEE	Tasse	4,00
804. GRÜNER TEE	Kännchen	4,90
805. JASMINTEE	Tasse	4,00
806. JASMINTEE	Kännchen	4,90
807. INGWERTEE (hausgemacht)	Tasse	4,90
808. MINZE TEE (hausgemacht)	Tasse	4,90
809. LEMONGRAS TEE (hausgemacht)	Tasse	4,90



# SOFTDRINKS

810. MINERALWASSER	0,25l	2,80
811. MINERALWASSER	0,75l	6,20
812. STILLES WASSER	0,25l	2,80
813. STILLES WASSER	0,75l	6,20
814. COCA COLA <sup>1,2</sup>	0,3l	3,50
815. COCA COLA ZEZO <sup>1,2,5</sup>	0,3l	3,50
816. FANTA <sup>2,3</sup>	0,3l	3,50
817. SPRITE <sup>3</sup>	0,3l	3,50
818. SPEZI <sup>1,2,3</sup>	0,3l	3,50
819. SCHWEPES GINGER ALE <sup>2</sup>	0,2l	2,80
820. SCHWEPES BITTER LEMON	0,2l	2,80
821. TONIC WATER	0,2l	2,80
822. APFELSAFT	0,3l	3,80
823. APFELSCHORLE	0,3l	3,80
824. ORANGENSAFT	0,3l	3,80
825. MANGOSAFT	0,3l	3,80
826. MARACUJASAFT	0,3l	3,80
827. SAFTSCHORLE	0,3l	3,80

Maracuja, Mango, Rhabarber



# HOMEMADE DRINKS

- |      |   |      |      |   |      |
|------|---|------|------|---|------|
| 830. | <b>MANGO LASSI</b> <sup>G</sup>                   | 5,00 | 836. | <b>GINGER MINT</b>  | 5,00 |
|      | Mango-püree, Joghurt, Kondensmilch                |      |      | Limetten, Ginger Ale, Minze,<br>brauner Zucker, frischer Ingwer |      |
| 831. | <b>LIMETTEN SODA</b>                              | 5,00 | 837. | <b>GRÜNER EISTEE</b>  | 5,00 |
|      | Limetten, Brauner Zucker, Soda                    |      |      | Limetten, grüner Tee, brauner Zucker                            |      |
| 832. | <b>ALOE VERA EISTEE</b>                           | 5,00 | 838. | <b>ERDBEERE LEMONADE</b>  | 5,00 |
|      | Alø Vera Aroma, brauner Zucker, Limetten          |      |      | Limetten, Grüner Tee,<br>brauner Zucker                         |      |
| 833. | <b>ASIA EISTEE</b>                                | 5,00 | 839. | <b>MANGO RHABARBER ICE TEA</b>                                  | 5,00 |
|      | Frische Maracuja,<br>Limetten, brauner Zucker     |      |      | Grüner Tee, Mangopüree,<br>Rhabarber, Limetten, brauner Zucker  |      |
| 834. | <b>LYCHEE SPEZIAL</b>                             | 5,00 | 840. | <b>MORGENRÖTE</b>   | 5,00 |
|      | Lycheefrucht, Sprite, Limetten,<br>brauner Zucker |      |      | Himbeere und Limetten, brauner Zucker                           |      |
| 835. | <b>VITAMIN C</b>                                  | 5,00 |      |   |      |
|      | Frische Orange, Limetten, brauner Zucker,         |      |      |   |      |



## BIER VOM FASS

841.	KROMBACHER BEER PILS	0,25l	3,50
842.	KROMBACHER BEER PILS	0,4l	5,00
843.	ALSTER	0,25l	3,50
844.	ALSTER	0,4l	5,00

## FLASCHENBIER

846.	KROMBACHER (alkoholfrei)	Fl. 0,33l	3,50
847.	ERDINGER HEFE (alkoholfrei)	Fl. 0,5l	5,00
848.	ERDINGER HEFE Hell	Fl. 0,5l	5,00
849.	ERDINGER HEFE Dunkel	Fl. 0,5l	5,00

## ASIATISCHES BIER

850.	SAPPORO JAPAN	Fl. 0,3l	4,50
851.	KIRIN JAPAN	Fl. 0,3l	4,50
852.	ASAHI JAPAN	Fl. 0,3l	4,50



# LONGDRINKS & COCKTAILS

860.	<b>GIN TONIC</b> ( <i>Bombay Sapphire</i> )	7,00
861.	<b>GIN TONIC</b> ( <i>Hendricks</i> )	8,50
862.	<b>WODKA LEMON</b>	7,00
863.	<b>HAVANA COLA</b>	7,00
864.	<b>WHISKEY COLA</b>	7,00
865.	<b>HUGO</b>	8,00
866.	<b>APEROL SPRITZ</b>	8,00
867.	<b>DOUBLE ORANGE GIN</b>	8,00
868.	<b>STRAWBERRY GIN</b>	8,00
869.	<b>KOBE ROCK</b> ( <i>japanischer cocktail</i> )	7,00

## APERITIF

870.	<b>SAMBUCCA</b>		5,00
871.	<b>GRAPPA</b>		5,00
872.	<b>BAILEYS</b>		5,00
873.	<b>PFLAUMENWEIN</b>	<i>0,1l</i>	3,50
874.	<b>SAKE OZEKI</b> ( <i>warm/ kalt</i> )	<i>240ml</i>	5,00
875.	<b>SAKE OZEKI</b> ( <i>warm/kalt</i> )	<i>320ml</i>	7,00
876.	<b>SCAVY &amp; RAY PROSECOO</b>	<i>0,1l</i>	4,00





# WEISSWEIN

## 880. WEINSCHORLE

Glas 0,2l 6,00

## RHEINHESSEN/WEISSER BURGUNDER

881.

Glas 0,2l 6,50

882.

Fl. 0,75l 22,00

Dieser Wein präsentiert sich mit einem frischen und facettenreichen Duft nach hellen gelben Früchten, kühl und mineralisch mit einer knackigen Säure am Gaumen.

## MOSEL / CARL LOEWEN VARIDOR RIESLIN trocken

883.

Glas 0,2l 7,50

884.

Fl. 0,75l 26,00

Ein frischer Mosel Weißwein mit einer vollen, dichten Struktur und einer wunderbaren Aromenvielfalt von Maracuja, Aprikosen und einem Hauch Limette.

## RHEINHESSEN / BRETZ GRAUER BURGUNDER trocken

885.

Glas 0,2l 7,50

886.

Fl. 0,75l 26,00

Dieser fruchtige, elegante Wein hat ein ausgeprägtes Aroma, bei dem der feine Fruchtgeschmack im Vordergrund steht. Er vermittelt einen Hauch von Äpfeln und Quitten, was ihm eine schöne Frische verleiht.

## ITALIEN/CHARDONNAY trocken

887.

Glas 0,2l 7,50

888.

Fl. 0,75l 26,00

Grave del Friuli, sehr harmonische Charakter, schöner Schmelz mit mineralischen Anklängen, trocken Weingut/Kellerrei Bidoli, Italien

## ITALIEN/CAVAZZA PINOT GRIGIO trocken

889.

Glas 0,2l 7,00

890.

Fl. 0,75l 24,00

Dieser Pinot Grigio begeistert mit einem angenehm fruchtigen und eleganten Geschmack und endet in einem schönen Nachhall, der noch die Zeit für flüchtige Mandeltöne findet.

## SÜDAFRIKA / CAPE BRIDGE SAUVIGNON BLANC trocken

891.

Glas 0,2l 7,50

892.

Fl. 0,75l 26,00

Ein großartiger, jugendlicher Weißwein plätschernd von tropischen Fruchtaromen und Noten, mit einem ansprechenden, zestig-frischen Nachhall am Gaumen.

# ROSÉWEIN

893. **ROSÉSCHORLE** *Glas 0,2l 6,00*  
**SÜDAFRIKA / CAPE BRIDGE PINOTAGE ROSÉ trocken**
894. *Glas 0,2l 7,50*
895. *Fl. 0,75l 26,00*

Der Wein strahlt in einem lachsfarbenem Roséton.  
Er hat Aromen von Erdbeeren und Anklänge von Himbeeren.  
Ein fruchtiger Rosé mit frischer, angenehmer Säure.

# ROTWEIN

## SPANIEN / RAMON BILBAO TEMPRANILLO CRIANZA trocken

896. *Glas 0,2l 7,50*
897. *Fl. 0,75l 26,00*

Komplexe Aromen in der Nase, verschiedene Früchte,  
Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen kräftig, weich und samtig.  
Langes Finale mit reifen Tanninen.

## AUSTRALIEN / MILTON PARK SHIRAZ trocken

898. *Glas 0,2l 7,50*
899. *Fl. 0,75l 26,00*

Leuchtend, dunkel, vl.Oletter Farbton. In der Nase feinwürzige Aromen,  
sowie reife Beeren. Frisch am Gaumen mit Anklängen von Schokolade,  
Waldbeeren und Vanille. Weiche Tannine, milder Abgang.

## ITALIEN / TRAMBUSTI CHIANTI DOCG RISERVA trocken

900. *Glas 0,2l 7,50*
901. *Fl. 0,75l 26,00*

Dieser Chianti DOCG hat eine rubinrote Farbe  
mit Granatreflexen, ein intensives, sehr typisches Bouquet  
und eine sehr ausgewogene Struktur.

## ITALIEN / CAVAZZA MERLOT trocken

902. *Glas 0,2l 7,50*
903. *Fl. 1,0l 35,00*

Leuchtendes Rubinrot, Frucht von Kirsch & Beeren,  
zarte Gewürznoten, trocken, Weinhaus Cavazza.




#### **ZUSATZSTOFFE**



1) Antioxidationsmittel 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 5) geschwärzt

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier 4) Konservierungsmittel D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch

H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam M) Lupinen N) Weichtiere

1. Koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmitteln, 4. Chininhaltig, 5. mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam und Acesulfam

 vegetarisch

  vegan