



Willkommen

ようこそ

NIKU MENÜ 肉 (Fleisch Menü)

38,- pro Person

Miso	Miso Suppe
Gyoza	Gedämpfte Hähnchenteigtasche
Yasai	Gemüse
Yakitori	Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße
Ushi maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel
Butaniku	Schweinefilet
Abaraniku	Lammkotelett
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Gurke
Gyuniku	Rinderfilet
Ageta Gohan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

SAKANA MENÜ 魚 (Fisch Menü)

48,- pro Person

Miso	Miso Suppe
Sashimi	Mix von roher Fischeiben
Yasai	Gemüse
Ebi	Garnele
Sake	Lachsfilet
Hotategai	Jakobsmuschel
Ika	Tintenfisch
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi
Shībasu	Viktoriabarsch
Ageta Gohan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

HIBACHI MENU 肉魚 (Fisch & Fleisch Menü)

47,- pro Person

Miso	Miso Suppe
Sushi mix	Mix von Sushi
Yasai	Gemüse
Ushi maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel
Sake	Lachsfilet
Rūdobāru	Rotbarschfilet
Yakitori	Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße
Ebi	Garnele
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi
Gyuniku	Rinderfilet
Ageta Gohan	Japanische gebratener Reis
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

JASMIN MENÜ 家メ

70,- pro Person

Im Zusammenhang mit dem Servieren eines ganzen Hummers bitten wir Sie, dieses Menü in einer geraden Anzahl zu bestellen.

Bei einer ungeraden Zahl berechnen wir einen Zuschlag von 17,50 für den "zusätzlichen" halben Hummer.

Sushi & Sashimi	Mix von Sushi und roher Fischescheiben
Ebi Tempura	Tempura Garnelen (2 Stücke)
Yasai	Gemüse
Hotategai	Jakobsmuschel
Hirame	Heilbutt
Abaraniku	Lammkotelett
Ilse-ebi	Halber Hummer
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi
Gyuniku	Rinderfilet
Ageta Gohan	Japanische gebratener Reis
White Sakura	White Sakura (Pfannkuchen mit Vanilleeis und Fruchtflambé mit Safari)
Koohii-Sakai	Kaffee oder Tee

ODOROKI MENU 驚きのメ (Überraschungsmenü)

59,50 pro Person, ab 2 Personen

Menü zusammengestellt von unserem Teppanyaki-Chef.

NIBAN MENU ベジタリアン (Vegetarisch Menü)

35,- pro Person

- vegetarische Sushimix • Miso Suppe • Gemüse Gyoza
- Tofu mit teriyaki Soße • Gemüse • Salat
- vegetarische Ente • gebratener Reis

KODOMO MENU 子どもたち (Kindermenü)

22,50 pro Person

- Japanische Hühnernuggets • Gemüse
- Lachsfilet • Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße • gebratener Reis
- Kindereis

SASHIMI 刺身

Roher Fisch Scheiben

Lachs (6 Scheiben)	7,50
Thunfisch (6 Scheiben)	8,50
Lachs und Thunfisch (12 Scheiben)	16,-
Mix (von fünf Fischarten)	15,-

NIGIRI-SUSHI 握り寿司

Reis mit einem Topping; Preis pro Stück

Tamago (Süße Omelett)	2,-
Sake (Lachs)	2,60
Ebi (Garnele)	2,80
Saba (Makrele)	2,10
Suzuki (Wolfsbarsch)	2,10
Amaebi (Tiefseegarnelen)	2,40
Hotategai (Jakobsmuschel)	2,90
Maguro (Thunfisch)	2,80
Unagi (Aal)	2,90

MAKI-SUSHI 巻き寿司

Sushi Rolle in 8-9 Stücke geschnitten

Vega Roll (Avocado, Gurke, Pistazie, Mayonnaise)	8,-
Mango Summer (Mango, Avocado, Gurke)	12,50
Lachs und Avocado	9,-
Spicy Tuna (Würziger Thunfisch, Avocado)	10,-
Fiery Salmon (Lachs, Avocado, Chilipulver und scharfe Soße)	10,-
Futo maki (Lachs, Thunfisch, Rettich, Gurke)	12,-
California (Surimi, süße Omelett, Avocado, Rettich)	14,-
Samurai (Aal, Avocado, süße omelett)	16,50
Avocado Dragon (Avocado, Surimi, Seetang, Gurke)	15,-
Crunchy Crab (Tempura Krabbe, süße omelett, Avocado)	16,50
Rainbow (Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado)	15,-
Beef-Carpaccio (Rinderfilet, Spargel, Carpaccio, Knoblauchchips)	16,50
Crispy Duck (Tempura Ente mit Teriyakisoße)	15,-
Chicken Teriyaki (Knuspriges Huhn mit Teriyakisoße)	14,50
Chicken Subuta (zartes Huhn mit Süß-saure Soße)	14,50
Flying Catfish (knuspriger Wels mit süß-saurer Sauce)	14,-
Sweet Ribs (mariniertes süßes Schweinefleisch, Gurke)	13,-
Tempura Ebi (Tempura Garnele mit Mayonnaise)	15,-
Avocado Ebi (Tempura Garnele mit Avocado)	17,50
Surf 'N Turf (Rinderfilet, Spargel, geflammter Lachs)	17,-
Triple Threat (Tempura Garnele, Rinderfilet, geflammter Lachs)	20,-
Sushi Mix (Mix von 12 Stücke Nigiri und Uramaki Sushi)	16,50

Haben Sie eine Allergie? Lass es uns wissen!

© Jasmin Garden Borne

À LA CARTE

Sie können sich aus den folgenden Gerichten Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

(Bitte geben Sie mindestens 5 Gerichte pro Person an)

Miso	Miso Suppe	5,-
Gyōza	Gedämpfte Hähnchenteigtasche	4,-
Karaage	Japanische Hühnernuggets	5,-
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi	6,50
Gyūniku-maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel	3,-
Yakitori	Hähnchen-Spieß mit teriyaki Soße	4,-
Buta hire niku	Schweinefilet	4,50
Ramuchoppu	Lammkotelett	5,-
Niwatori momo	Hühnerbein	6,50
Sake	Lachsfilet	5,-
Shībasu	Seebarsch	9,50
Ohyō	Heilbutt	6,-
Hotategai	Jakobsmuschel	5,-
Ushi hire niku	Rinderfilet	7,50
Ebi	Garnele	6,-
Ika	Tintenfisch	6,-
Isēbi	Hummer	Tagesrate
Kaki	Auster	3,50
Ebi Tempura	Tempura Garnelen (2 Stücke)	10,-
Chāhan	Japanische gebratener Reis	4,-

DESSERT

Kindereis	5,-
Dame Blanche / Noir	6,50
Weißer Sesam mit Karamellsoße	6,50
Lychee-Eis mit Lychees	6,50
White Sakura (Pfannkuchen mit Vanilleeis und Fruchtflambé)	7,50
Yellow Dragon (Teppanyaki Banane mit Vanilleeis und Bananensirup)	7,50
Pro Kugel Eis:	2,50

*Erdbeere, Banane, Schokolade, Zitrone, Grüner Tee,
Lychee, Mango, Pistazie, Stracciatella, Vanille, Weißer Sesam*

KAFFEE SPECIALS

Calypso Coffee (Kahlúa / Tia Maria)	6,75
Cream Coffee (Amarula / Baileys / Melody / Merry's)	6,75
D.O.M Coffee (D.O.M Bénédicte)	6,75
French Coffee (Grand-Marnier / Mandarine Napoléon)	6,75
Irish Coffee (Jameson)	6,75
Italian Coffee (Amaretto)	6,75
Portuguese Coffee (Licor Beirão) / Spanish Coffee (Licor 43)	6,75

Haben Sie eine Allergie? Lass es uns wissen!

© Jasmin Garden Borne

SPIRITUOSEN

Ardbeg '10 / Wee Beastie	Islay	7,50
Bulleit '10	Bourbon	7,-
Dalwhinnie '15	Highland	6,-
GlenDronach '12	Highland	6,50
Glenfiddich '12 / '18	Speyside	6,- / 11,-
Glenkinchie '12	Lowland	5,50
Glenlivet Captain's Reserve	Speyside	7,-
Johnnie Walker Green / Gold Label	Scotch Blend	6,-
Kilkerran '12	Campbeltown	7,50
Lagavulin '16	Islay	9,-
Laphroaig '10	Islay	6,-
Maker's Mark	Bourbon	4,50
Monkey Shoulder	Scotch Blend	4,50
Nikka All Malt	Japanischer Blend	6,-
Talisker '10	Islands	5,50
Tullamore Dew '12	Irischer Blend	6,-
Montifaud V.S.O.P. / X.O.	Cognac	6,- / 12,-
Remy Martin V.S.O.P. / X.O.	Cognac	6,- / 15,-
Frapin V.S.O.P. / Fontpinot X.O.	Cognac	8,- / 15,-
Torres '15	Spanischer Brandy	5,-
Lepanto Oloroso Viejo	Spanischer Brandy	5,50
Ararat Akhtamar '10	Armenischer Brandy	6,50
Metaxa 12*	Griechischer Brandy	6,50
Tariquet Armagnac Folle Blanche '12	Französischer Brandy	6,50
Asbach Uralt '15	Deutscher Brandy	8,-
Boulard Calvados X.O.	Französischer Brandy	7,-
Bobby's Gin + Tonic	New western Gin	8,50
Hendrick's Gin + Tonic	New western Gin	8,50
Nordes Gin + Tonic	New Western Gin	9,-
Nolet Silver Dry Gin + Tonic	London dry Gin	10,-
Viru Valge Hõbe	Estnischer Wodka	4,50
Belvedere	Polnischer Wodka	5,50
Grey Goose	Französischer Wodka	6,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezolanischer Rum	6,50
Zapaca Centenario '23	Guatemaltekerischer Rum	7,-
Suntory Toki	Japanischer blended Malt	5,50
Suntory Haku	Japanischer Wodka	6,-
Suntory Roku Gin + Tonic	Japanischer Gin	8,50
Kiyomi Rum	Japanischer weißer Rum	7,-
Satsuma Shiranami	Imo Shochu	3,60
Verschiedene Liköre – Amaretto, D.O.M, Drambuie, Liqor 43, etc.		4,50

Fragen Sie nach unserer Getränkekarte für eine vollständige Übersicht.

Haben Sie eine Allergie? Lass es uns wissen!

© Jasmin Garden Borne

ERFRISCHUNGSGETRÄNK

Coca Cola / Coca Cola Zero	2,50
Fanta Orange / Cassis / Sprite	2,50
Finley Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	2,50
Fuze Tea Sparkling / Green Tea	2,50
Rivella	2,80
Fristi / Chocomel / DubbelFriss / Crystal Clear	2,50
Red Bull	3,50
Crodino (alcoholfrei aperitivo)	3,-
Martini Floreale / Vibrante (alcoholfrei aperitivo)	3,50
Minute Maid Apfelsaft	2,50
Frischer Orangensaft	3,75
Chaudfontaine Still / Sparkling	2,50
Chaudfontaine Still / Light Sparkling / Sparkling 0,75L	6,-
Fever-Tree Tonic – Indian, Mediterranean, Elderflower, Aromatic, Clementine & Cinnamon, Lemon	3,50
Fever-Tree Ginger Ale / Ginger Beer / Madagascan Cola	3,50
Original Yuzu Tonic	3,50
San Pellegrino Pompelmo	3,50
Jasmin Tee / Japanischer Tee	3,-

BIERE

Hertog Jan	2,80
Hertog Jan Weizener / Bockbier	3,80
Hertog Jan Enkel / Dubbel / Tripel	3,80
Hertog Jan Grand Prestige	4,50
Hertog Jan Bastaard Radler Ingwer und Zitrone	3,-
Hertog Jan 0.0	2,90
Hoegaarden Radler 0.0	3,40
Tsingtao chinesisches Bier	3,50
Asahi japanisches Bier	4,40

WEINE

Junmai Sake (heiß serviert)	5,10
Chinesischer süßer Weißwein	4,50
Japanischer Pflaumenwein	5,-
Martini Bianco / Extra Dry / Fiero / Rosato / Rosso	4,-
Port Ruby / Tawny / White	4,-
Sherry Fino / Medium	4,-
Sherry Sweet	5,-
Fragen ie nach unserer Weinkarte.	