

Willkommen ようこそ

NIKU MENÜ 肉 (Fleisch Menü)

47,50 pro Person

MisoMiso SuppeGyūnikunotatakiBeef tataki (kalt)

Yasai Gemüse

Gyoza Gebratener Hähnchenteigtasche **Yakitori** Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße

Ushi maki Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel

Butaniku Schweinefilet

Sarada Salat mit Omelett, Avocado und Gurke

Gyuniku Rinderfilet

Chāhan Japanische gebratener Reis

Koohii-Sakai Kaffee oder Tee

SAKANA MENÜ 魚 (Fisch Menü)

57,50 pro Person

Miso Suppe

Sashimi Mix von roher Fischscheiben

Yasai Gemüse Ebi Garnele Sake Lachsfilet

Hotategai Jakobsmuschel Ika Tintenfisch

Sarada Salat mit Omelett, Avocado und Surimi

Shībasu Viktoriabarsch

Chāhan Japanische gebratener Reis

Koohii-Sakai Kaffee oder Tee

HIBACHI MENU 肉魚 (Fisch & Fleisch Menü)

57,50 pro Person

MisoMiso SuppeSushi mixMix 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

Chāhan Japanische gebratener Reis

Koohii-Sakai Kaffee oder Tee

ONIKU MENÜ お肉 (Premium Fleisch Menü)

85,- pro Person

Option: A5 Wagyu Ribeye statt Black Angus Ribeye Aufpreis von 25,-.

Gyūnikunotataki Beef tataki (kalt)

Kamo Gyōza Gedämpfte Ententeigtasche

Yasai Gemüse

Ramuchoppu Lammkotelett

Iberiko sekureto Ibérico Schweineschulter

Kamo munenikuElntenburstRokunikuHirschfilet

Sarada Salat mit Omelett, Avocado und Gurke

Ribuaisutēki Black Angus Ribeye

Chāhan Japanische gebratener Reis

Koohii-Sakai Kaffee oder Tee

JASMIN MENÜ 家メ

85,- pro Person

Sushi & Sashimi Mix von Sushi und roher Fischscheiben

Ebi Tempura Tempura Garnelen (2 Stüke)

Yasai Gemüse

Hotategai Jakobsmuschel

Hirame Heilbutt

AbaranikuLammkotelettIlse-ebiHummerschwanz

Sarada Salat mit Omelett, Avocado und Surimi

Gyuniku Rinderfilet

Chāhan Japanische gebratener Reis

White Sakura (Pfannkuchen mit Vanilleeis und

Fruchtflambé mit Safari)

Koohii-Sakai Kaffee oder Tee

ODOROKI MENU 驚きのメ (Überraschungsmenü)

65,- pro Person, ab 2 Personen

NIBAN MENU ベジタリアン (Vegetarisch Menü)

40,- pro Person

KODOMO MENU子どもたち (Kindermenü)

25,- pro Person

• Japanische Hühnernuggets • Gemüse

• Lachsfilet • Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße • gebratener Reis

Kindereis

SASHIMI 刺身

Roher Fisch Scheiben

I a sh a ((C sh a i h a sa)	10
Lachs (6 Scheiben)	10,-
Thunfisch (6 Scheiben)	12,–
Lachs und Thunfisch (6 Scheiben) Mix (von fünf Eischarten)	11,– 18,–
Mix (von fünf Fischarten)	10,-
<u>NIGIRI-SUSHI 握り寿司</u>	
Reis mit einem Topping; Preis pro Stück	
Tamago (Süße Omelett)	2,-
Sake (Lachs)	2,60
Maguro (Thunfisch)	2,90
Saba (Makrele)	2,20
Suzuki (Wolfsbarsch)	2,40
Hotategai (Jakobsmuschel)	3,–
Unagi (Aal)	3,-
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	9,50
Spicy Tuna (Würziger Thunfisch, Avocado)	10,50
Fiery Salmon (Lachs, Avocado, Chilipulver und scharfe Soße)	9,50
Futo Maki (Lachs, Thunfisch, Rettich, Gurke)	13,-
Reverse Futo (Lachs, Thunfisch, Rettich, Gurke)	13,50
California (Surimi, süße Omelett, Avocado, Rettich)	13,50
Smokey (Räucherlachs, Gurke, Frischkäse)	14,–
Samurai (Aal, Avocado, süße omelett)	18,-
Avocado Dragon (Avocado, Surimi, Seetang, Gurke)	14,–
Crunchy Crab (Tempura Krabbe, süße omelett, Avocado)	16,–
Rainbow (Lachs, Thunfisch, Surimi, Gurke, Avocado)	15,50
Beef-Carpaccio (Rinderfilet, Spargel, Carpaccio, Knoblauchchips)	18,–
Crispy Duck (Tempura Ente mit Teriyakisoße)	15,-
Chicken Teriyaki (Knuspriges Huhn mit Teriyakisoße)	14,–
Sesame Chicken (Knuspriges Huhn mit süße Sesamsoße)	14,-
Katsu (extra große Rolle zartes Hühnchen mit süße Sesamsoße)	16,-
Sweet Ribs (süßes Schweinefleisch, Gurke, süße Sesamsoße)	14,-
Tempura Ebi (Tempura Garnele mit Mayonnaise)	16,-
Avocado Ebi (Tempura Garnele mit Avocado)	18,-
Surf 'N Turf (Rinderfilet, Spargel, geflammter Lachs)	18,50
Flamed Ebi (Tempura Garnele, Avocado, geflammter Lachs)	21,–
Triple Threat (Tempura Garnele, Carpaccio, geflammter Lachs)	21,–
Sushi Mix (Mix von 12 Stücke Nigiri und Uramaki Sushi)	16,50

À LA CARTE

Sie können sich aus den folgenden Gerichten Ihr eigenes Menü zusammenstellen. (Bitte geben Sie mindestens 5 Gerichte pro Person an)

(1	Bitte geben Sie mindestens 5 Gerichte pro Person an)		
Miso	Miso Suppe	5,-	
Gyōza	3 Gedämpfte Hähnchenteigtasche	4,50	
Karaage	Knusprige japanische Hühnernuggets	5,-	
Tempura wakadori	Zarte japanische panierte Hähnchenschenkel	7,50	
Ebi Tempura	Tempura Garnelen (2 Stüke)	10,-	
Gyūnikunotataki	Beef Tataki (kalt)	7,-	
Kamo Kaisen	Duck Hoisin (Ente mit Hoisin-Miso-Sauce (kalt))	8,-	
Gyūniku-maki	Rinderrolle mit Knoblauch und Lauchzwiebel	4,50	
Yakitori	Hühnchen-Spieß mit teriyaki Soße	5,-	
Butaniku	Schweinefilet	5,50	
Ramuchoppu	Lammkotelett	6,50	
Kamo niku	Elntenburst	10,-	
Iberiko sekureto	Ibérico Schweineschulter	11,-	
Gyūniku	Rinderfilet	12,-	
Ribuaisutēki	Black Angus Ribeye	22,50	
Wagyū	A5 Wagyu Ribeye (100g)	50,-	
Hotategai	Jakobsmuschel	6,-	
Sake	Lachsfilet	7,–	
Ika	Tintenfisch	8,-	
Ebi	Garnele	7,50	
Ohyō	Heilbutt	8,-	
Shībasu	Seebarsch	11,50	
Ushinoshita	Seezunge	13,50	
Isēbi	Hummer	Tagesrate	
Sarada	Salat mit Omelett, Avocado und Surimi	7,-	
Chāhan	Japanische gebratener Reis	5,-	
	DESSERT		
Kindereis	<u>DESSEKT</u>	E	
	a / Dama Plancka (Cauna Dänamark)	5, -	
Petit Gâteau mit Vanill	s / Dame Blanche (Coupe Dänemark)	7,– 7,–	
		8,-	
White Sakura (Pfannkuchen mit Vanilleeis und Fruchtflambé)		8,-	
Yellow Dragon (Teppanyaki Banane mit Vanilleeis und Bananensirup)		8,50	
Mochi Mix (3 Stücke M	iociii)	•	
Mochi pro Stück:	kaannaa Manaa Mataha Cahakalada Tranjaal Vanilla	3,-	
	kosnuss, Mango, Matcha, Schokolade, Tropical, Vanille oro Stiick:		
Cookie Dough Mochi pro Stück: 3,–			
Black Cookie, Brownie, Cheese Cake, Lemon Pie, Tiramisu Pro Kugel Eis: 2,50			
Pro Kugel Eis: 2 Erdbeere, Grüner Tee, Lychee, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitrone			
E_{i} E_{i	IET TEE. LUCTIEE. DOTIOKOLUUE. DITUCCIULELIU. VUTILLE ZIITO	rie.	

Erdbeere, Grüner Tee, Lychee, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Zitrone

KAFFEE SPECIALS

Espresso Martini (Wodka, Bébo en Kahlúa (kalt))	10,50
Amarula Coffee	7,-
Baileys Coffee	7,-
D.O.M Coffee	8,20
French Coffee (Grand-Marnier)	7,80
Irish Coffee (Jameson)	7,50
Italian Coffee (Amaretto)	7,-
Kahlúa Coffee	7,30
Portuguese Coffee (Licor Beirão)	7,-
Spanish Coffee (Licor 43)	7,-
Tia Maria Coffee	7,-

SPIRITUOSEN Islay

Ardbeg '10	Islay	9,–
Dalwhinnie '15	Highland	7,50
Glenfiddich '12	Speyside	6,-
Glenkinchie '12	Lowland	6,-
Lagavulin '16	Islay	15,-
Laphroaig '10	Islay	7,-
Maker's Mark	Bourbon	5,-
Monkey Shoulder	Scotch Blend	5,-
Suntory Toki	Japanischer Blend	6,50
Talisker '10	Islands	6,50
Frapin V.S.O.P.	Cognac	8,-
Montifaud V.S.O.P.	Cognac	6,-
Remy Martin V.S.O.P.	Cognac	8,-
Remy Martin X.O.	Cognac	22,50
Tariquet Armagnac Folle Blanche '12	Französischer Brandy	7,-
Boulard Calvados X.O.	Französischer Brandy	8,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	Venezolanischer Rum	6,50
Zacapa Centenario '23	Guatemaltekischer Rum	7,50
Verschiedene Liköre – Amaretto, D.O.M, I	Prambuie, Liqor 43, etc.	4,50

Online Bier-, Wein- und Cocktailkarte



BIERE	ABV %	IBU	
Hertog Jan Pilsner (Fass)	5,1	19	3,30
Hertog Jan Weizener (Fass)	5,7	21	4,80
Fragen Sie nach unseren Fassbieren oder scannen			
Sie den QR-Code			
Tsingtoo [Chinoso pilenor]	4,7	20	4,20
Tsingtao [Chinese pilsner]	•		•
Asahi [Japanse pilsner]	5,2	25	4,90
Corona Extra [Mexikanisches pilsner]	4,5	18	5,20
Hertog Jan Bockbier	6,5	23	4,20
Leffe Blond	6,6	21,5	4,70
Leffe Rituel 9°	9,0	20,4	5,40
Tripel Karmeliet	8,4	18,6	5,10
Leffe Ruby [Fruchtbiere]	5,0	16,3	4,90
Hertog Jan 0,0	0,0	22	3,50
Corona Cero 0,0	0,0	18	4,70
Leffe Blond 0,0%	0,0	18	4,30
Franziskaner Weissbier Alkoholfrei	< 0,5	15	4,10
Franziskaner Alkoholfrei Zitrone	< 0,5	_	4,10

WEINE

Fragen Sie nach unsere Weinkarte oder scannen Sie den QR-Code

Porta Leone Prosecco Piccolo	Italien	9,50
Cassagnoles Colombard	Frankreich	4,80
Porta Leone Pinot Grigio	Italien	5,50
Saint-Peyre Chardonnay	Frankreich	5,50
Passerel Rouge	Frankreich	4,80
Boyer Rouge	Frankreich	5,50
La Colombette Grenache Rosé	Frankreich	4,80

Haben Sie eine Allergie? Lass es uns wissen!

© Jasmin Garden Borne

WiFi Netzwerk: Jasmingarden BV Passwort: welkom@jasmin

Frankreich

5,50

Boyer Grenache-Syrah Rosé