

SEVEN

VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

Speisekarte



Tel.: 02251 92 91 899 - 01522 776 8888

Berliner Straße 16
53879 Euskirchen

Täglich öffnen:
12:00 - 22:00 Uhr

www.seven-euskirchen.de
info@seven-euskirchen.de

Mittagskarte

(Montag – Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr)

Rotes Curry E,K,G

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Champignons, Zuckererbsen, Zucchini, Erdnüsse und Sesam, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

W1	Tofu gebraten <small>F</small>	12,50€
W2	Hühnerfleisch Curry	13,00€
W3	Würzige Hähnchenbrust Curry gegrillt	13,50€
W4	Knusprige Ente Curry <small>A</small>	14,50€
W5	Rindfleisch gegrillt	14,50€

Pho Hanoi Classic Large A

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisband-Nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander

B5	Tofu <small>F</small>	12,00€
B6	Hähnchenbrust	12,50€
B7	Rindfleisch gegrillt	14,00€

Bun (Nam Bo Style) E,K,A

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam

B8	Tofu <small>F</small>	12,00€
B9	Hähnchenbrust gegrillt	13,50€
B10	Rindfleisch	14,50€
B11	Frühlingsrollen <small>A</small> (6 Stk.)	12,50€

Gebratene Udon Nudeln E,K,A

mit Pak Choi, Champignons, Wildkräuter-Salat, Paprika, Chinakohl, Erdnüsse und Koriander zubereitet in hausgemachter dunkler Soße

B14	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	14,00€
B15	Black Tiger Garnelen <small>B</small>	15,00€
B16	Knusprige Ente <small>A</small>	15,00€

Mittagskarte-Sushi

(Montag – Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr)

S1	Mango Maki Set: <small>H,A,G</small>	13,00€
	8 Stk. Mango Maki Gurke, 8 Stk. Mango Maki Avocado	
S2	Greenmix: 8 Stk. Inside Out <small>H,A,G</small>	15,00€
	8 Stk. Maki Gurke, 8 Stk. Maki Avocado	
S3	24 Stück Maki: <small>D,K,A</small>	14,00€
	Lachs, Thunfisch, Avocado	
S4	California, <small>B,D,G</small>	16,00€
	Tobiko, Maki Lachs, 2 Nigiri Lachs	
S5	8 Stk. Alaska, <small>G,A,D</small>	17,00€
	8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Stk. Maki Gurke	
S6	6 Stk. Salmon Tempura Roll, <small>A,D,G,K</small>	16,00€
	Maki Gurke, 2 Nigiri Lachs	
S7	Avocado Tempura <small>A,G</small> (10 Stk.)	13,00€
	- Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	
S8	Salmon Tempura <small>A,D,G,K</small> (10 Stk.)	14,50€
	- Lachs, Avocado, Frischkäse	
	in Tempurateig gebacken	
S9	Tuna Tempura <small>A,D,G,K</small> (10 Stk.)	15,00€
	- Thunfisch, Avocado, Frischkäse	
	in Tempurateig gebacken	
S10	6 Thunfisch Tempura, <small>A,D,G,K</small>	16,00€
	8 California Maki, 2 Nigiri Lachs	
Donburi <small>H,K,F,A</small>		
	Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam	
B12	Tofu <small>F</small>	13,00€
	auf Sushi Reis	
B13	Paniertes Hähnchen <small>A,H</small>	14,00€
	auf Sushi Reis	

Drinks

Biere

	0,3 L	0,4 L
Bitburger Pils vom Fass ^A	3,50 €	4,50 €
Bitburger Pils, alkoholfrei ^A	3,50 €	
Peters Kölsch vom Fass ^A	3,50 €	4,50 €
Radler	3,50 €	4,50 €
Benediktiner Hefeweizen ^A		0,5 L 5,00 €
Benediktiner Dunkel ^A		0,5 L 5,00 €
Benediktiner, alkoholfrei ^A		0,5 L 5,00 €



Asiatische Biere & alkoholische Getränke ^A

Saigon	0,33 L	4,50 €
Kirin / Asahi	0,33 L	4,50 €
Tiger	0,33 L	4,50 €
Sake (warm, jap. Reiswein)	Karaffe	6,50 €
Sake (kalt, jap. Reiswein)	Karaffe	6,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Lúa Moi	2 cl	2,50 €
Wodka	2 cl	2,50 €
Johnnie Walker	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €

Kaffee ²

Espresso	Tasse	3,00 €
Kaffee		3,00 €
Cappuccino ^G		3,50 €
Latte Macchiato ^G		4,00 €
Vietnamesischer Kaffee ^G		4,00 €
(warm) mit süßer Kondensmilch		
Vietnamesischer Kaffee ^G (kalt)		5,00 €
mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln		



Drinks

Schweppes

Tonic Water ⁴	0,2 L Fl.	3,00 €
Ginger Ale ^{1,4,3}		3,00 €
Bitter Lemon ⁴		3,00 €

Wasser

	0,25 L Fl.	0,75 L Fl.
Selters (Medium Mineralwasser)	3,00 €	7,00 €
Selters (Naturell Mineralwasser)	3,00 €	7,00 €

Tee

Jasmin

Sencha Grüner Tee

Ingwer

mit frischem Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats

Zitronengras

mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze, Honig und Kumquats

Minze

mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limette, Kumquats und Honig



Tasse

3,50 €

3,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €

Softdrinks

	0,3 L	0,5 L
Coca-Cola ^{1,2,3}	3,00 €	4,50 €
Cola Zero ^{1,2,3}	3,00 €	4,50 €
Fanta	3,00 €	4,50 €
Sprite	3,00 €	4,50 €
Eistee	3,00 €	4,50 €

Drinks

Säfte/ Schorle

	0,3 L	0,5 L
Apfelsaft	3,50 €	5,50 €
Apfelschorle	3,50 €	5,50 €
Mangosoft	3,50 €	5,50 €
Mangoschorle	3,50 €	5,50 €
Maracujasaft	3,50 €	5,50 €
Maracujaschorle	3,50 €	5,50 €
Alovera	3,50 €	5,50 €

Homemade Drinks Alkoholfrei

Chanh Da on Ice mit frischen Limetten, Minze, Kumquats und braunem Zucker	7,00 €
Mango-Minz-Saft Mangopüree mit Kumquats, Mangosoft und Minze	8,00 €
Mango-Kokos-Lassi Mangopüree, Kokoscreme, Milch, Joghurt, Mangosoft	8,00 €
Cool Peach Ice Tea Cranberrysaft, Orangensaft und Pfirsichsirup	8,00 €
Matcha mit Milch, Joghurt	8,00 €



Drinks

Cocktails mit Alkohol

Aperol Spritz <small>L,1,0</small>	10,00 €
Prosecco, Aperol, Orange, Soda	
Lillet Wild Berry <small>L,1</small>	8,50 €
Lillet, Wildberryensaft, Beeren	
Vodka Maracuja <small>A</small>	8,50 €
Tequila, Maracujasaft, Limetten und Grenadinesirup	
Vodka Capico Mango <small>A</small>	8,50 €
Tequila, Mango, Kumquats, Limetten und Grenadinesirup	
Mojito <small>L</small>	8,50 €
Rum, Kumquats, Limette, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker	

Offene Weine

Grauburgunder - trocken	0,2 L 6,50 €
Riesling - halbtrocken	6,50 €
Weinschorle	6,50 €
Rosato (Rosé) - trocken	6,50 €
Primitivo - halbtrocken	6,50 €



Flaschenweine

SIEGBERT BIMMERLE Grauburgunder - trocken	0,75 L 35,00 €
BADEN Sauvignon Blanc - trocken	27,00 €
OETINGER Riesling - trocken	27,00 €
PRIMITIVO SALENTO Rosato (Rosé) - halbtrocken	27,00 €
LA BAUMESAINT-PAUL Merlot - trocken	27,00 €
LES CARDINAUX Rot Wein - trocken	40,00 €
PRIMITIVO MARINA Rot Wein - trocken	27,00 €

Vorspeisen & Starters

1	Edamame <small>F</small>	6,00 €
	Japanische grüne Sojabohnenschoten	
2	Wakame Salat <small>F,K</small>	6,00 €
	würziger Seetangsalat	
3	Sake Wakame <small>F,K</small>	11,00 €
	Mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing	
4	Wantan gebacken (6 Stk.) <small>A,E,F</small>	8,00 €
	Handgemachte Teigmäntel gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dip	
5	Mini Frühlingsrolle vegetarisch (6 Stk.) <small>A,E,F,K</small>	6,00 €
	Gebacken mit Gemüsefüllung, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip	
6	Frühlingsrolle Classic (6 Stk.) <small>A,B,E,F,K</small>	8,00 €
	Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einem Soja-Schalotten-Dip	
7	Gegrillte Hähnerspieße <small>E,K</small>	8,00 €
	Mit Salat und Erdnüssen	
8	Chicken Gyoza (5 Stk.) <small>A,E,K</small>	8,00 €
	Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch	
9	Yasai Gyoza (5 Stk.) <small>A,E,K</small>	8,00 €
	Teigtaschen gefüllt mit Gemüsefüllung	
10	Tapas Mix (Für 2 Personen) <small>A, B, E, F,K</small>	22,00 €
	Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen	
11	Tapas Mix (Für 3 Personen) <small>A, B, E, F,K</small>	32,00 €
	Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen	
12	Small Starters Mix <small>A, B, E, F,K</small>	16,00 €
	2 Ebi-Tempura, 2 Frühlingsrolle Classic, 2 gegrillte Hähnerspieße, 2 Chicken Gyoza	

Suppen

Cremige Kokos Suppe

Kräftige Hühner- und Rinderbrühe mit Champignons, Koriander, Ingwer, Dill
Zucchini, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und sahniger Kokosmilch

20	Tofu ^F	5,50 €
21	Huhn	7,00 €
22	Garnelen ^B	8,00 €
23	Lachs ^D	8,00 €

Miso Suppe

Herhaft-würzige Suppe aus fermentierter Sojabohnenpaste, Lauchzwiebeln

24	Tofu ^F	5,50 €
25	Lachs ^D	8,00 €

Canh Chua ^D

Kräftige Hühner- und Rinderbrühe mit Champignons, Koriander,
Ingwer, Dill, Zucchini, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten,
abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

26	Huhn	7,00 €
27	Garnelen ^B	8,00 €
28	Lachs ^D	8,00 €

Summerrolls

Sommerrollen (2 Stk.) ^{E,K}

Reispapier-Mantel gefüllt mit Rucola, Salat, Gurke, Erdnüssen und
hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

30	Mango & Avocado ^H	7,00€
31	Tofu	7,00€
32	Hähnchenbrust gegrillt	7,50€
33	Rinderhüftsteak	8,00€
35	Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^{A,B}	8,00€
36	Lachs gegrillt ^D	10,00€
37	Thunfisch gegrillt ^D	11,00€

SEVEN

VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

Pho Hanoi

Pho Hanoi Classic Large ^A

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisband-Nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander

38	Tofu	14,00€
39	Hähnchenbrust	15,00€
40	Rind (Argentinisches Hüftsteak)	17,00€

Mango Kokos Milch ^{A,F,K}

Cremige Mango-kokos-milch Soße auf Jasmin-Reis, Ananas, Zucchini, Champignons, Zuckererbsen, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Olivenöl, Zwiebeln, Koriander und Sesam, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

41	Seidentofu gebraten ^F	15,50€
42	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	18,00€
42V	Hähnchen VEGAN ^A	17,50€
43	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	19,50€
44	Knusprige Entenbrust	19,50€
44V	Ente VEGAN ^A	17,50€
45	Black Tiger Garnelen ^B	19,50€
46	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23,00€
47	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	24,00€
48	Hühnerfleisch	16,50€

Salate

Gemischter Salat ^{E,K,F}

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, Soja-Balsamico verfeinert mit Chili-Limetten-Vinaigrette, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

51	Seidentofu gebraten ^F	15,50€
52	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	17,00€
52V	Hähnchen VEGAN ^A	17,00€
53	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	18,50€
54	Knusprige Entenbrust	18,50€
54V	Ente VEGAN ^A	17,00€
55	Black Tiger Garnelen ^B	18,50€
56	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	21,00€
57	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	22,00€

Seven Mango ^{E,K}

69	Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse ^B	22,00€
70	Lachs ^D	23,00€

Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

Nudeln

Bun (Nam Bo Style) A,E,K

Warme Reisnudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Olivenöl, Zwiebeln, Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

61	Seidentofu gebraten	15,50€
62	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	18,00€
62V	Hähnchen VEGAN ^A	17,00€
63	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	19,00€
64	Knusprige Entenbrust	19,00€
64V	Ente VEGAN ^A	17,00€
65	Black Tiger Garnelen ^B	19,00€
66	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	22,00€
67	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	23,00€
68	Frühlingsrolle (6 Stk.) ^A	16,00€

Gebratene Udon Nudeln A,E,K

Mit Pak Choi, Champignons, Wildkräuter-Salat, Erdnüsse, Paprika Chinakohl Olivenöl, Zwiebeln, und Koriander zubereitet in hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

71	Seidentofu gebraten	15,50€
72	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	18,00€
72V	Hähnchen VEGAN ^A	17,50€
73	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	19,50€
74	Knusprige Entenbrust	19,50€
74V	Ente VEGAN ^A	17,50€
75	Black Tiger Garnelen ^B	19,50€
76	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23,00€
77	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	24,00€
78	Hühnerfleisch	16,50€

Udon Kokoscreme A,E,K

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf japanischen Udonnudeln, Ananas, Paprika, Champignons, Zucchini, Zuckererbsen, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen, Koriander und Sesam, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

81	Seidentofu gebraten	15,50€
82	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	18,00€
82V	Hähnchen VEGAN ^A	17,50€
83	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	19,50€
84	Knusprige Entenbrust	19,50€
84V	Ente VEGAN ^A	17,50€
85	Black Tiger Garnelen ^B	19,50€
86	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23,00€
87	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	24,00€
88	Hühnerfleisch	16,50€

Curry Spezialitäten

Rotes Curry E,K,G

Jasmin-Reis, Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Paprika, Champignons, Zucchini, Zuckererbsen, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, Erdnüsse und Sesam, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

91	Seidentofu gebraten	15,50€
92	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	18,00€
92V	Hähnchen VEGAN ^A	17,50€
93	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	19,50€
94	Knusprige Entenbrust	19,50€
94V	Ente VEGAN ^A	17,50€
95	Black Tiger Garnelen ^B	19,50€
96	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23,00€
97	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	24,00€
98	Hühnerfleisch	16,50€

Erdnuss Curry E,K,G

Jasmin-Reis, Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Paprika, Champignons, Zucchini, Zuckererbsen, Wildkräuter-Salat, Koriander, Thai-Kräuter, Erdnüsse und Sesam, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße

101	Seidentofu gebraten	15,50€
102	Würzige Hähnchenbrust gegrillt	18,00€
102V	Hähnchen VEGAN ^A	17,50€
103	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	19,50€
104	Knusprige Entenbrust	19,50€
104V	Ente VEGAN ^A	17,50€
105	Black Tiger Garnelen ^B	19,50€
106	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	23,00€
107	Wilder Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	24,00€
108	Hühnerfleisch	16,50€

Für Kinder

Kids Menü 1

Frittierte Kartoffeln ^K

121	mit Hähnchenspießen vom Grill	10,00€
122	mit hausgemachten Chicken-Crispy ^A	10,00€

Kids Menü 2

Bratreis mit Bio Eiern ^{C,K}

124	mit Hähnchenspießen vom Grill	11,00€
125	mit hausgemachten Chicken-Crispy ^A	11,00€

Spezialitäten Des Hauses

112	Ga Nuong <small>F,K,A</small>	20,00€
	Hühnerfleischfilet gegrillt mit Jasmin-Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	
113	Bo Nuong <small>F,K</small>	23,00€
	Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak mit Jasmin-Reis Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	
114	Vit Van An <small>A,F,K</small>	23,00€
	Knusprige Ente auf Soja-Balsamico-Soße, mit Jasmin-Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Koriander, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	
115	Tom Nuong <small>B,F,K</small>	23,00€
	Riesengarnelen auf Soja-Balsamico-Soße, mit Jasmin Reis, Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Dill, Zwiebeln, Koriander, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	
116	Teri Lachs <small>D,F,K</small>	26,00€
	Gegrilltes Lachs auf Soja-Balsamico-Soße und Jasmin Reis Salsa Roja, mit Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Wildkräuter-Salat, Dill, Zwiebeln, Sakurasprossen, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	
117	Tuna Yellowfin <small>D,F,K</small>	27,00€
	Gegrillter Thunfisch auf Soja-Balsamico-Soße und Jasmin Reis Salsa Roja, mit Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Dill, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	
119	Hotate Spezial <small>F,N,K</small>	29,00€
	Gegrillter Jakobsmuscheln auf Soja-Balsamico-Soße und Jasmin Reis Salsa Roja, mit Chinakohl, Zucchini, Zuckererbsen, Pakchoi, Kräuterseitling, Kaiserschoten-Soja, Dill, Olivenöl, Zwiebeln, hausgemachte dunkle Mayo-Soja-Soße	

Dessert

Sesam-Eis <small>G,K</small>	6,00€
Grüner Tee-Eis <small>G</small>	6,00€
Gebackene Banane <small>A</small>	6,00€
Gebackene Ananas (3 Stk.) <small>A</small>	6,00€
Mochi Mango (2 Stk.) <small>A</small>	6,00€
Mochi Erdbeere (2 Stk.) <small>A</small>	6,00€
Sesambällchen (3 Stk.) <small>A</small>	6,00€



SEVEN

VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

Sushi



Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter nach der Allergie-Infokarte.
Alle Gerichte mit Erdnüssen können auf Wunsch auch ohne zubereitet werden.

SEVEN

VIETNAMESISCHES SUSHI RESTAURANT

Nigiri ^K

(jeweils 2 Stück)

N1	Avocado	5,50€
N2	Sake ^D (Lachs)	6,50€
N3	Aburi Sake ^D (Feuerlachs)	7,00€
N4	Maguro ^D (Thunfisch)	7,00€
N5	Aburi Maguro ^D (Feuerthunfisch)	7,50€
N6	Hotate Gai ^N (Jacobsmuschel)	7,50€
N7	Aburi Gai ^N (Feuerjacobsmuschel)	8,00€
N8	Unagi ^D (Süßwasseraal gegrillt)	7,50€
N9	Ebi ^B (Eingelegte Garnele)	7,50€
N10	Tobikko Sake ^B (Tobikko mit Lachs)	9,50€

Maki ^K

(jeweils 8 Stück)

M11	Kappa Maki (Gurke)	5,50€
M12	Avo Maki (Avocado)	5,50€
M13	Mango Maki (Mango)	5,50€
M14	Sake Maki ^D (Lachs)	6,50€
M15	Hawaii Maki ^D (Lachs, Avocado)	6,50€
M16	Spicy Salmon ^D (Lachs, Chili)	6,50€
M17	Tekka Maki ^D (Thunfisch)	7,00€
M18	Ebi ^B (Eingelegte Garnele)	7,00€
M19	Fried Ebi ^{A,B} (Gebackene Garnele)	7,00€
M20	Unagi ^C (Süßwasseraal gegrillt)	7,00€
M21	Salmonskin ^D (Lachshaut gebacken)	6,00€
M22	Kami Surimi ^{A,B} (Krebsfleischimitat)	6,00€

Inside Out Roll ^K

(jeweils 8 Stück)

U29	Gurke - Gurke, Frischkäse, Sesam ^{G,K}	11,50€
U30	Mango - Mango, Frischkäse, Sesam ^{G,K}	11,50€
U31	Avophila - Avocado, Frischkäse, Sesam ^{G,K}	11,50€
U32	Greenmix - Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam ^{G,K}	11,50€
U33	California Kani Surimi - Avocado, Frischkäse, Tobikko ^{G,K,D}	12,00€
U34	Alaska Roll - Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobikko ^{G,K,D}	14,50€
U35	Spicy Salmon - Lachs, Gurke, Sesam, scharf ^{G,K,D}	14,50€
U36	Mango Dream - Lachs, Frischkäse, Mango, Tobikko ^{G,K,D}	14,50€
U37	Maguro - Thunfisch, Avocado, Tobikko ^{G,D}	15,00€
U38	Ebi Tempura - Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam ^{A,B,G,K}	14,50€
U39	Hotate Gai - Jakobsmuschel, Avocado, Tobikko ^{N,K}	16,00€
U40	Salmon Skin - Lachshaut gegrillt, Sesam, Gurke ^{D,K}	13,50€
U41	Freestyle - Nach Empfehlung des Kochs ^{A,B,D,G,K}	16,00€



Sashimi

S50	Sashimi Tuna Fire <small>D,K</small>	19,00€
	- 5 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	
S51	Tuna Fire und Lachstatar <small>D,K</small>	28,00€
	- 8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Lachstatar	
S52	Sashimi Salmon Aburi <small>D,K</small>	18,00€
	- 5 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	
S53	Sashimi Salmon Aburi und Lachstatar <small>D,K</small>	27,00€
	- 8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	
S54	Sashimi Moriawase <small>D,K,N</small>	28,00€
	- 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 2 Jacobsmuscheln auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	
S55	Tuna und Lachstatar <small>D,K</small>	25,00€
	- 6 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Lachstatar	
S56	Sashimi Salmon und Lachstatar <small>D,K</small>	24,00€
	- 6 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	



Spezial Homemade Rolls

(jeweils 8 Stück)

A60	Avocado Spezial ^G	16,00€
	- Mango, Gurke mit Frischkäse & Rucola, mit Avocadomantel	
A61	Crispy Tiger ^{A,B,G,D}	18,50€
	- Garnelen im Tempura-Mantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Gurke, bedeckt mit Feuerlachs	
A62	Seven Fire ^{A,B,G,D,K}	19,00€
	- Garnelen im Tempura-Mantel, Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerthunfisch	
A63	Rainbow ^{D,B,G,K}	18,00€
	- Surimi, Mango, Gurke, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Lachs & Thunfisch	
A64	Sake Fancy ^{D,G,K}	18,00€
	- Frischkäse, Mango, Avocado, Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Feuerlachs	
A65	Salmon Fire ^{D,G,K}	18,00€
	- Mango, Avocado, Surimi, Frischkäse, Gurke, ummantelt mit Feuerlachs	
A66	Fire Scallops ^{A,D,G,N,K}	19,00€
	- Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Feuerjakobsmuscheln	
A67	Unagi Rainbow ^{D,G,K}	19,00€
	- Gegrillter Lachs, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Aal	
F1	Futo Fish (5 große Stücke) ^{B,D,A,G,K}	14,00€
	- Ebitempura, Lachs, Mango, Avocado, Frischkäse	
F2	Veggie Futo ^G (5 große Stücke)	12,00€
	- Mango, Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse	

Fried Tempura Rolls

		(6 Stück)	(10 Stück)
T73	Tuna Tempura ^{A,D,G} - Thunfisch, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	11,00€	18,50€
T74	Salmon Tempura ^{A,D,G,K} - Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	10,00€	18,00€
T75	Hotate Gai-Tempura ^{A,G,N,K} - Jacobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	11,00€	19,00€
T76	Avocado Tempura ^{A,G,K} - Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	8,50€	16,50€
T77	Fry Big Roll ^{A,G,D} - Lachs, Thunfisch, Avocado Frischkäse in Tempurateig gebacken	10,00€	18,50€
T78	Ebi Tempura ^{A,G,K} - Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse in Tempurateig gebacken	10,00€	18,00€
T79	Chicken Tempura ^{A,G,K} - Hühnerfleisch paniert mit Frischkäse und Avocado in Tempurateig gebacken	9,00€	17,00€

Sushi Donburi

Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam ^{H,K,F,C}

D80	Sake Don ^D - Reis Bowls mit Avocado, Gurke, Mango, Algensalat, Edamame, Sesam / Mit Lachs und Tobiko auf Sushi Reis	24,00€
D81	Tekka Don ^D - Mit Thunfisch und Tobiko auf Sushi Reis	25,00€
D82	Sake Tekka Don ^D - Mit Lachs, Thunfisch und Tobiko auf Sushi Reis	24,00€
D83	Chirashi Don ^D - Verschiedene Fischsorten und Tobiko auf Sushi Reis	26,00€
D84	Unagi Don ^D - Gegrillter Flussaal, Schnittlauch auf Sushi Reis	26,00€
D85	Tori Don ^{A,G} - Paniertes Hähnchen auf Sushi Reis	20,00€
D86	Ebi Tempura Don ^A - Panierte Garnelen auf Sushi Reis	22,00€
D87	Tofu Don ^{A,F} - Tofu auf Sushi Reis	19,00€

Sushi Komination

Menü1	Yasai Set <small>D,H,K</small>	17,00€
	- Greenmix 8 Stk. Inside Out, 8 Stk. Maki Gurke, 8 Stk. Maki Avocado	
Menü2	Maki Set <small>D,K</small> - 24 Stück	17,00€
	Maki: 8 Stk. Lachs, 8 Stk. Thunfisch, 8 Stk. Avocado	
Menü3	Tokyo <small>B,D,C,K</small>	19,00€
	- 8 Stk. California, Tobiko, 8 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs	
Menü4	Kyoto <small>A,D,K</small>	20,00€
	- 6 Stk. Salmon Tempura Roll, 8 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs	
Menü5	Sakura <small>A,D,K</small>	20,00€
	- 6 Stk. Thunfisch Tempura Roll, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Nigiri Lachs	
Menü6	Nara <small>D,C,K</small>	21,00€
	- 8 Stk. Alaska Tobiko, 8 Stk. Lachsmaki, 8 Stk. Thunfischmaki	
Menü7	Kuro <small>B,D,K,H</small>	30,00€
	- 8 Stk. Alaska, Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Garnelen	
Menü8	Hokkaido <small>A,B,D,K,H</small>	28,00€
	- Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch	
Menü9	Seven <small>A,D,K,H</small>	30,00€
	- Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, Wakame Salat Beilage	



Sushi For Two	^{A,B,D,K,H}	- Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) /	55,00€
10 Stk. Salmon Tempura Roll /			
Seetangsalat mit Feuerlachs (2 Stk. Sashimi Lachs) /			
2 Stk. Nigiri Lachs / 2 Stk. Nigiri Thunfisch / 8 Stk. Maki Gurke			
Sushi For Three	^{A,B,D,K,H}	- Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk.) /	79,00€
10 Stk. Tuna Tempura Roll / 8 Stk. Lachs Inside-Out /			
Seetangsalat mit Feuerlachs (3 Stk. Sashimi Lachs) /			
6 Stk. Nigiri / 16 Stk. Maki			
Sushi For Four	^{A,B,D,K,H}	-	105,00€
2x Spezial Homemade Roll (A61, 8 Stk. / A67, 8 Stk.) /			
10 Stk. Salmon Tempura Roll / 8 Stk. Ebi Inside-Out Roll /			
Seetangsalat mit Feuerlachs (4 Stk. Sashimi Lachs)			
/ 8 Nigiri / 24 Stk. Maki			



Zusatzstoffe:

1= Farbstoffe 2= koffeinhaltig 3= Konservierungsstoffe 4= chininhaltig

Allergenen:

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen- und Kartoffelmehl) B =Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C =Eier und Eierzeugnisse D =Fisch und Fischerzeugnisse E =Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F =Soja und Sojaerzeugnisse G =Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
H =Schalenfrüchte,I =Sellerie und Sellerieerzeugnisse J =Senf und Senferzeugnisse
K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse L =Schwefeldioxid und Sulfite
M =Lupine sowie Erzeugnisse daraus N =weichtiere.

ALLE PREISE in € inkl. MwSt. und Bedienung.