



01 Vorspeisen

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

Speisen und Getränke können Zusatzstoffe enthalten.

Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

01 Vorspeisen

- | | |
|---|------|
| 01. MISOSHIRU (jap. Misosuppe mit Seetang, Tofu und Lauchzwiebeln) | 1,80 |
| 02. EDAMAME (junge jap. Sojabohnen gegart und gesalzen) | 2,80 |
| 03. YAKITORI (Hähnenspieße gegrillt und mariniert, 3 Stück) | 3,60 |
| 04. GOMA HIYASHI (Seetang-Salat) | 3,20 |
| 05. KIMUCHI (Kohl scharf eingelegt) | 3,20 |
| 06. TOFU KADO (Tofu im Noriblatt) | 3,40 |
| 07. CHUKA TAKO SALAT (süßlich-pikant eingelegter Oktopus-Sesam Salat) | 3,40 |



02 Sashimi &
Tataki

02 Sashimi & Tataki

SASHIMI: ROHFISCH-VARIATION PUR
TATAKI: ROHFISCH GEHACKT UND
NACH ART DES HAUSES VERFEINERT

Sashimi

- | | |
|--|-------|
| 20. KADO SASHIMI (Rohfisch-Variation nach Art des Hauses gemischt) | 14,50 |
| 21. MAGURO SASHIMI (Rohfisch-Variation vom Thunfisch) | 12,50 |
| 22. SAKE SASHIMI (Rohfisch-Variation vom Lachs) | 11,50 |

Tataki

- | | |
|---|------|
| 30. MAGURO TATAKI (roher Thunfisch gehackt, mit jap. Bergpfeffer verfeinert) | 7,50 |
| 31. SAKE TATAKI (roher Lachs gehackt, mit jap. Bergpfeffer verfeinert) | 6,50 |
| 32. HAMACHI TATAKI (roher Gelbschwanzfisch gehackt, mit jap. Bergpfeffer verfeinert) | 6,50 |
| 33. ROHES WACHTELEI | 0,60 |

03 Nigiris



03 Nigiris

NIGIRIS: REISBÄLLCHEN HANDGEFORMT UND BELEGT

jeweils ein Stück

40. MAGURO (Thunfisch)	2,10
41. SAKE (Lachs)	1,80
42. HAMACHI (Gelbschwanzfisch / jap. Butterfisch)	1,90
43. SABA (Makrele hausgebeizt)	2,10
44. EBI (Riesengarnele gekocht)	1,80
45. HOTADEGAI (Jakobsmuschel)	2,00
46. TACO (Oktopus)	1,80
47. IKA (Tintenfisch)	1,80
48. KANI (Surimi)	1,80
49. UNAGI (Seeaal gegrillt)	1,90
50. TAMAGO (Jap. Omlett)	1,60
51. INARI (süsse Tofu Tasche)	1,60
52. TAKUWAN (Rettich eingelegt)	1,60
53. AVOCADO	1,80
54. SHITAKE (Shitake Pilze süss-zubereitet)	1,60
55. KAIWARE (Daikon Kresse)	1,40
56. KINU SAYA (Kaiserschote)	1,40

04 Gunkan



04 Gunkan

GUNKAN: REISBÄLLCHEN IM NORIBLATT UMWICKELT UND AUFGEFÜLLT

jeweils ein Stück

70. KADO GUNKAN (Lachs-Tartare mit Wasabi-Mayonnaise)	2,10
71. NEGITORO (Thunfisch-Tartare)	2,10
72. NEGITORO SPEZIAL (Thunfisch-Tartare mit Tobiko-Rogen, süsse Sosse)	2,40
73. NEGIHAMACHI (Gelbschwanzfisch-Tartare)	2,20
74. IKURA (Lachskaviar)	2,60
75. TOBIKO (Rogen vom Fliegenden Fisch)	2,20
76. TOBIKO SPEZIAL (Rogen vom Fliegenden Fisch, rohes Wachtelei, Shisoblatt)	2,80
77. MASAGO (Rogen vom Capelinfisch)	1,80
78. NATTO (Sojabohnen fermentiert)	1,80
79. KAVIAR VEGETARISCH (veg. Alternative zum echten Stör-Kaviar aus Seetang, Salz und Wasser)	2,00

05 Hoso Maki



05 Hosos Maki

HOSO MAKI: REISINNENROLLE DÜNN UND RUNDGEFORMT

jeweils sechs Stücke

80. TEKKA MAKI (Thunfisch)	3,90
81. SHISO TEKKA MAKI (Thunfisch, Shiso-Blätter)	4,20
82. SPICY TUNA MAKI (Thunfisch, scharfe Sosse)	4,10
83. NEGITORO MAKI (Thunfisch-Tartare)	4,30
84. SAKE MAKI (Lachs)	3,70
85. NEGISAKE MAKI (Lachs-Tartare)	4,00
86. KANI MAKI (Surimi)	3,50
87. KAPPA MAKI (Gurke, gerösteter Sesam)	2,80
88. TAMAGO MAKI (jap. Omelett)	2,80
89. TAKUWAN MAKI (eingelegter Rettich)	2,90
90. SWEET TOFU MAKI (Tofu süß eingelegt)	2,90
91. SHITAKE MAKI (Shitake Pilze)	3,00
<i>Hoso Maki im Soja-Wrap, ohne Seetang</i>	
92. SAKE AVOCADO MAKI (Lachs, Avocado, im Soja-Wrap eingewickelt)	4,30
93. AVOCADO MAKI (Avocado, im Soja-Wrap eingewickelt)	3,60

06 Ura Maki



06 Ura Maki

URA MAKI: REISAUSSENROLLE RUND GEFORMT

jeweils sechs Stücke

100. CALIFORNIA MAKI (Surimi, Avocado, jap. Mayonnaise)	4,90
101. PHILADELPHIA MAKI (Surimi, Avocado, Frischkäse)	4,80
102. SESAM MAKI (Lachs, Avocado, mit Sesam ummantelt)	5,20
103. CALIFORNIA SUN MAKI (Surimi, Avocado, jap. Mayonnaise, mit Rogen ummantelt)	5,60
104. SPICY KADO MAKI (Thunfisch-Tartare, scharfe Soße, mit Rogen ummantelt)	6,20
105. BLACK TIGER MAKI (Riesengarnele, Avocado, Gurke, jap. Mayonnaise, mit Sesam ummantelt)	5,80
106. UNAGI MAKI (Seeaal gegrillt, Avocado, jap. Mayonnaise)	5,80
107. HAPPY MAKI (Lachshaut gegrillt, Gurke, mit rohem Lachs ummantelt)	7,20
108. RAINBOW MAKI (Reisaußenrolle mit Rohfisch-Variation belegt)	6,40
109. SMOKED MAKI (Lachs heißgeräuchert, Avocado, Wasabi-Mayonnaise)	5,40
110. PHILADELPHIA GOLD MAKI (Surimi, Avocado, Frischkäse, Aprikosensenf)	5,00
111. GREEN MAKI (Gemüsevariation)	4,90

07 Futo Maki



07 Futo Maki

FUTO MAKI: REISINNENROLLE DICK UND RUNDGEFORMT

1 / 2 Rolle: 5 Stücke

120. CALIFORNIA SPEZIAL (Surimi, Masago-Rogen, Avocado, jap. Mayonnaise)	3,90
121. TASTY UNAGI (Seeaal gegrillt, Masago-Rogen, Avocado, Gurke, scharfe Soße)	5,10
122. SAKE TERIYAKI (Lachs in Teriyaki-Soße gebraten, Avocado, Schalotten, Ruccola, jap. Mayonnaise)	5,10
123. FUTO YASAI (Gemüsevariation)	4,00

Futo Maki im Soja-Wrap, ohne Seetang

124. FUTO WRAP YASAI (Gemüsevariation, im Soja-Wrap eingewickelt)	5,00
---	------

1 Rolle: 10 Stücke

320. CALIFORNIA SPEZIAL	7,80
321. TASTY UNAGI	10,20
322. SAKE TERIYAKI	10,20
323. FUTO YASAI	8,00
324. FUTO WRAP YASAI	10,00

08 Temaki



08 Temaki

TEMAKI: REIS IM NORIBLATT ZUM HÖRNCHEN HANDGEROLLT

jeweils ein Stück

130. MAGURO (Thunfisch)	3,00
131. SAKE (Lachs)	3,00
132. SAKE DELUXE (Lachs, Lachskaviar)	3,50
133. SURIMI (Krebsfleisch)	2,80
134. UNAGI (Seeaal gegrillt)	3,00
135. TEMAKI YASAI (Gemüsevariation)	2,50



09 Bento



09 Bento

- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 150. BENTO 1 (ohne Rohfisch)
Philadelphia Maki / 6 Stücke, Kappa Maki / 6 Stücke,
1 Kani Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Tamago Nigiri | 11,50 | 154. BENTO 5 (vegetarisch)
Green Maki / 6 Stücke, Kappa Maki / 6 Stücke,
1 Kaiware Nigiri, 1 Tamago Nigiri, 1 Inari Nigiri | 10,90 |
| 151. BENTO 2
California Maki / 6 Stücke, Sake Maki / 3 Stücke,
Kappa Maki / 3 Stücke, 1 Maguro Nigiri, 1 Sake Nigiri, 1 Ebi Nigiri | 12,80 | 155. BENTO 6 (für zwei Personen)
California Sun Maki / 6 Stücke, Sesam Maki / 6 Stücke, Sake Maki / 6 Stücke,
Kappa Maki / 6 Stücke, 2 Maguro Nigiri, 2 Sake Nigiri,
2 Ebi Nigiri, 2 Tamago Nigiri | 29,90 |
| 152. BENTO 3 (traditionell japanisch)
Tekka Maki / 3 Stücke, Sake Maki / 3 Stücke, 1 Maguro Nigiri,
1 Hamachi Nigiri, 1 Sake Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Unagi Nigiri, 1 Gunkan | 13,90 | 156. BENTO 7 (Deluxe-Version für zwei Personen)
2 Goma Hiyashi Salate, Sashimi gemischt, California Sun Maki / 6 Stücke,
Tekka Maki / 6 Stücke, Sake Maki / 6 Stücke, 2 Maguro Nigiri, 2 Sake Nigiri,
2 Hotadegai Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 2 Gunkan | 44,90 |
| 153. BENTO 4 (traditionelle Nigiri)
1 Maguro Nigiri, 1 Hamachi Nigiri, 1 Sake Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Kani Nigiri,
1 Saba Nigiri, 1 Oktopus Nigiri, 1 Gunkan, 1 Kaiware Nigiri | 16,40 | | |

10 Bento Kids



10 Bento Kids

Alle Bento Kids sind ausschließlich für Kinder

170. TINY BOX

vegetarische Maki gemischt, 1 Tamago Nigiri,
frisches Gemüse, Reisbällchen mit Sesam

3,60

171. BENTO JUNIOR

Reisinnenrolle nach Wahl / 6 Stücke, 1 Ebi Nigiri,
1 Tamago Nigiri, 1 Kani Nigiri

5,60

11 Beilagen & Desserts



11 Beilagen & Desserts

Beilagen

190. GARI (Ingwer, eingelegt)	0,60
191. WASABI (grüne Meerrettichpaste)	0,30
192. PORTION SUSHI-REIS	1,50

Desserts

200. GRÜNTEE-EIS MIT GEHACKTEN WALNÜSSEN	2,80
201. DAIFUKU (jap. Reismehlkuchen mit gesüßten Adzukibohnen, Guavesosse)	2,80

12 Tee & Eistee



12 Tee & Eistee

Warmer Tee

GENMAICHA (traditionelle Grünteemischung mit geröstetem Puffreis und Popkorn)

210. GENMAICHA (im Becher serviert)	0,2L.	1,50
211. GENMAICHA (in der Kanne mit Becher serviert)	0,5L.	3,50

CHUNG HAO (traditioneller Grüntee und Jasminblüten)

212. JASMINTEE (im Becher serviert)	0,2L.	2,30
213. JASMINTEE (in der Kanne mit Becher serviert)	0,5L.	5,60

DRACHEN GRAS (Sencha, der Espresso unter den Grünteemischungen)

214. DRACHEN GRAS (im Becher serviert)	0,2L.	2,60
215. DRACHEN GRAS (in der Kanne mit Becher serviert)	0,5L.	6,40

WHITE MONKEY (heller, lieblichweicher Weisstee)

216. WHITE MONKEY (im Becher serviert)	0,2L.	2,30
217. WHITE MONKEY (in der Kanne mit Becher serviert)	0,5L.	5,60

ENERGY BLÜTE (aufwendig verarbeitete Tausend-Tage-Blüte mit Grüntee)

218. ENERGY BLÜTE (im Becher serviert)	0,2L.	3,20
--	-------	------

Eistee

600. ARIZONA EISTEE (Grüner Tee mit Ginseng und Sue Premium Honig)	0,47L.	3,80
601. ARIZONA EISTEE (Grüner Tee mit Granatapfel)	0,47L.	3,80
602. ARIZONA EISTEE (Blaubeere mit leichtem, delikatem weissen Tee)	0,47L.	3,80

¹³ Sake &
Cocktails



13 Sake & Cocktails

Standard Sake

220. OZEKI (warm serviert) 0,125L. 2,90

Premium Sake der Akashi Tai Brauerei

HONJOZO (leicht, jedoch mit vollem Profil und milder Textur – Japans Liebling)

230. HONJOZO (traditionell im Zedernholzbecher mit Grünteesalz serviert) 0,18L. 9,30

231. HONJOZO (traditionelle Sake-Faß-Zeremonie ab 2 Personen) 0,72L. 27,90

JUNMAI (mit grösster Sorgfalt von Hand verarbeitet, old-fashioned mit vollem Körper und Profil, Kirsche, Orange, Rettich, Heu)

240. JUNMAI (traditionell im Zedernholzbecher mit Grünteesalz serviert) 0,18L. 11,60

241. JUNMAI (in der Flasche mit Zedernholzbecher serviert) 0,72L. 35,90

SAKE: DAS NATÜRLICHSTE UND REINSTE GETRÄNKE AUS WASSER UND REIS

DAIGINJO (fruchtig mit vollem Körper, Premium Sake höchster Stufe)

250. DAIGINJO (im Glas serviert) 0,18L. 13,40

251. DAIGINJO (in der Flasche mit Glas serviert) 0,72L. 51,90

Japanische Cocktails

260. SPARKLING UMESHU (Pflaumenwein und Prosecco) 0,2L. 3,60

261. WHITE GEISHA (Sake, Calpico und Mineralwasser) 0,2L. 4,00

262. SAMURAI FICTION (Sake, Prosecco und Grenadine) 0,2L. 4,00

Japanischer Pflaumenwein

263. UMESHU (Pflaumenwein) 0,2L. 2,90

¹⁴ Wein &
Prosecco



14 Wein & Prosecco

Rotwein

MERLOT *Le Chat Bulle*, VAUCLUSE (weiche rote Frucht, Lakritz)

430. MERLOT <i>Le Chat Bulle</i> (in der Karaffe serviert)	0,2L.	3,00
431. MERLOT <i>Le Chat Bulle</i> (in der Flasche serviert)	0,75L.	10,80

MERLOT / SHIRAZ *Poker Hill*, SÜDAFRIKA (würziger Shiraz, fruchtiger Merlot, sehr samtig)

440. MERLOT / SHIRAZ (in der Karaffe serviert)	0,2L.	05,80
441. MERLOT / SHIRAZ (in der Flasche serviert)	0,75L.	18,90

HC MONASTRELL DO, *Senorio de Barahonda*, SPANIEN (würzig und kraftvoll, intensive Aromen)

445. HC MONASTRELL DO (in der Flasche serviert)	0,75L.	43,80
---	--------	-------

Prosecco

450. PROSECCO (im Glas serviert)	0,1L.	2,60
451. PROSECCO (in der Flasche serviert)	0,75L.	12,90

Weisswein

CHENIN BLANC, SÜDAFRIKA (volle Traubenfrucht, herrliche Frische, rassiges Bouquet)

460. CHENIN BLANC (in der Karaffe serviert)	0,2L.	3,00
461. CHENIN BLANC (in der Flasche serviert)	0,75L.	10,90

GRAUBURGUNDER CLASSIC, PFALZ (harmonisch, mit typischem Schmelz)

470. GRAUBURGUNDER CLASSIC (in der Karaffe serviert)	0,2L.	3,70
471. GRAUBURGUNDER CLASSIC (in der Flasche serviert)	0,75L.	13,50

RIESLING TROCKEN, RHEINGAU (mineralisch und frisch, Birne, Melone)

480. RIESLING TROCKEN (in der Karaffe serviert)	0,2L.	4,10
481. RIESLING TROCKEN (in der Flasche serviert)	0,75L.	15,00

CHARDONNAY RÉSERVE, FRANKREICH (blumiges Bouquet, feine Note von Akazie, vollfruchtig)

490. CHARDONNAY RÉSERVE (in der Karaffe serviert)	0,2L.	4,90
491. CHARDONNAY RÉSERVE (in der Flasche serviert)	0,75L.	16,30



15 **Getränke**

15 Getränke

Alkoholfreie Getränke

300. CAROLINEN MINERALWASSER	0,25L.	1,80
301. CAROLINEN MINERALWASSER	0,75L.	3,80
302. CAROLINEN STILLES WASSER	0,25L.	1,80
303. CAROLINEN STILLES WASSER	0,75L.	3,80
304. APFELSCHORLE (Banner naturtrüb gemischt mit Mineralwasser)	0,33L.	2,20
305. CALPICO (jap. Erfrischungsgetränk)	0,2L.	1,60
306. BIONADE (Ingwer Orange, Kräuter, Holunder)	0,33L.	2,10
307. MALZBIER	0,33L.	2,00
308. COCA COLA	0,2L.	1,80
309. COCA COLA LIGHT	0,2L.	1,80
310. APFELSAFT	0,2L.	2,00

(Banner naturtrüb, aus ungespritztem Obst der Bielefelder Umgebung)

Flaschenbier

400. BECKS	0,33L.	2,30
401. BECKS GOLD	0,33L.	2,30
402. BECKS ALKOHOLFREI	0,33L.	2,30
403. BECKS GREEN LEMON	0,33L.	2,30
404. GUINNESS DRAUGHT SCHWARZBIER	0,44L.	3,40
405. DIEBELS ALTBIER	0,33L.	2,30
406. DIMIX ALTSCHUSS	0,33L.	2,30
407. FRANZISKANER WEIZEN HELL	0,5L.	3,40
408. FRANZISKANER WEIZEN DUNKEL	0,5L.	3,40
409. FRANZISKANER WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L.	3,40

Japanisches Flaschenbier

420. ASAHI	0,33L.	3,00
421. SAPPORO	0,33L.	3,00
422. KIRIN ICHIBAN	0,33L.	3,00

Spirituosen

500. TOKIWA SHOCHU (jap. Gersten-Destillat)	4CL.	4,00
501. APPLETON ESTATE RUM	4CL.	3,80