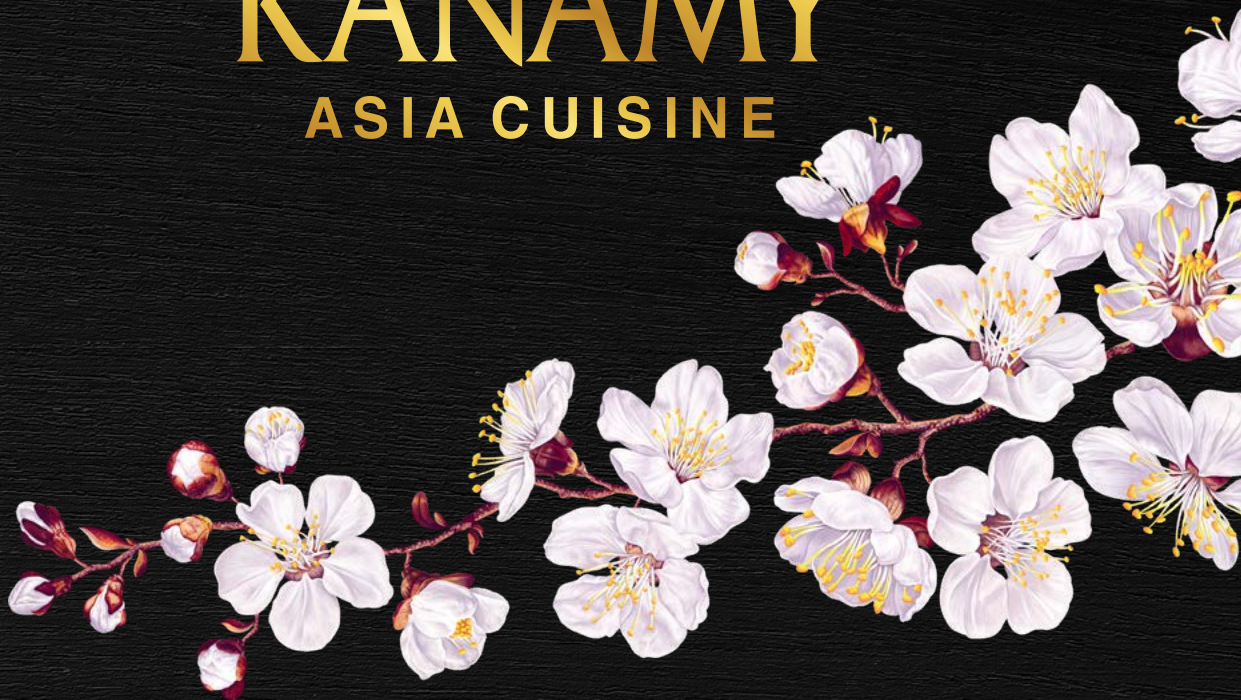




KANAMY

ASIA CUISINE



- MENU -

Wir sind
KANAMY

Wer schmackhafte Speisen liebt, ist bei uns immer willkommen.
Höchste Gastlichkeit ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.



kanamy-dietenhofen.de

MAN KANN KEIN GLÜCK KAUFEN,
ABER MAN KANN SUSHI KAUFEN.
WAS EIGENTLICH DAS GLEICHE IST, ODER?

EC-Kartenzahlung ab 30€. Nur EC-Karten möglich.

★ KANAMY – ASIA CUISINE
Georg-Flory-Str 4
90599 Dietenhofen

📍 Dienstag– Sonntag: 11 – 15 Uhr & 17 – 22 Uhr
Montag: Ruhetag



Liebe Gäste, die Stäbchen gehören zum Eigentum unseres Restaurants. Mitnahme nicht erlaubt.
Dear guests, the chopsticks are property of our restaurant. Takeaway not allowed.

Liebe Gäste, für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1€ berechnet. Vielen Dank.

VORSPEISEN *Starters*

- | | | |
|----|---|------|
| 01 | CHẢ GIÒ CHAY ^{1,6} (6 Stk.) | 5,50 |
| | vegetarische Mini-Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung, serviert mit Süß-Sauer Dip
<i>vegetarian mini spring rolls filled with vegetables,
served with sweet and sour dip (6 pcs.)</i> | |
| 02 | GYOZA ^{1,6} (5 Stk.) | |
| | Teigtaschen serviert mit Sojasauce
<i>Dumplings served with soy sauce (5 pcs)</i> | |
| | a. Vegetarisch <i>veggie</i> | 7,90 |
| | b. Hähnchen <i>chicken</i> | 7,90 |
| 03 | NEM HÀ NỘI ^{1,3,6} (2 Stk.) | 5,90 |
| | hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen
gefüllt mit Schweinehack, Glasnudeln, Kohlrabi,
Karotten, Morcheln und asiatischen Kräutern,
serviert mit Süß-Sauer Dip
<i>Homemade Vietnamese spring rolls filled with minced
pork, glass noodles, kohlrabi, carrots, morels and Asian
herbs, served with sweet and sour dip (2 pcs)</i> | |
| 04 | GỎI CUỐN - SOMMERROLLEN ^{1,6} (2 Stk.) | |
| | in Reispapier ummantelte Rollen gefüllt mit frischen
Salatblättern und Reismudeln, serviert mit Hoisin Dip
<i>Summer rolls covered in rice paper filled with fresh
lettuce leaves and rice noodles,
served with hoisin dip (2 pcs)</i> | |
| | a. Tofu ⁶ <i>tofu</i> | 4,90 |
| | b. Hähnchen <i>chicken</i> | 5,50 |
| | c. Frittierte Garnelen ^{1,2,3} <i>fried shrimps</i> | 6,50 |
| 05 | TÔM CUỘN KHOAI TÂY ² (3 Stk.) | 5,50 |
| | in einem Kartoffelnest ummantelte Riesengarnelen,
serviert mit Süß-Sauer Dip
<i>king prawns wrapped in a potato nest,
served with sweet and sour dip (3 pcs)</i> | |



VORSPEISEN Starters

- | | | |
|----|--|------|
| 06 | HÁ CẢO HẤP ² (3 Stk.) | 5,50 |
| | gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen
<i>steamed dumplings with prawns (3 pcs)</i> | |
| 07 | GÀ NƯỚNG LÁ CHANH (2 Stk.) | 6,50 |
| | gegrilltes Hühnerfleisch mit Limettenblättern
<i>grilled chicken with lime leaves (2 pcs.)</i> | |
| 08 | YAKITORI ^{1,6} (2 Stk.) | 6,90 |
| | gegrillte Hähnchenspieße
<i>grilled chicken skewers (2 pcs)</i> | |
| 09 | TÔM CHIÊN CỐM ^{1,2,3} (2 Stk.) | 6,50 |
| | panierte Riesengarnelen in Reisflocken
<i>breaded king prawns in rice flakes (2 pcs)</i> | |
| 10 | SÜSSKARTOFFELPOMMES | 5,50 |
| | mit Ketchup
<i>Sweet potato fries with ketchup</i> | |
| 11 | CARPACCIO A LA KANAMY ⁴ (6 Stk.) | 9,50 |
| | Hauchdünn geschnittener Lachs
oder Thunfisch in Ingwersoße
<i>Thinly sliced salmon or tuna in ginger sauce (6 pcs)</i> | |

SUPPEN Soup

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | CANH CHUA TÔM ² | 6,90 |
| | Garnelensuppe mit Tomaten, Limettenblättern,
Galangalwurzeln, Ananas und Zitronengras, scharf
<i>Shrimp soup with tomatoes, lime leaves, galangal
roots, pineapple and lemongrass, spicy</i> | |
| 16 | MISO SUPPE ^{1,6} | 4,90 |
| | Sojabohnenpaste mit Seetang,
Frühlingszwiebeln, Tofu
<i>Miso soup with soybean paste
with seaweed, spring onions, tofu</i> | |
| 17 | LACHS SUPPE ^{1,4,6} | 5,90 |
| | Sojabohnenpaste mit Seetang,
Frühlingszwiebeln, Lachs
<i>Salmon soup with soybean paste
with seaweed, spring onions, salmon</i> | |



SALATE Salads

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | CHICKEN SALAT ^{1,3} | 12,50 |
| | Hühnerbrustfilet in einer dünnen Knusperpanade mit
frischen Salatblättern an einem Hausdressing
<i>Chicken breast fillet in a thin crispy breading with fresh
lettuce leaves and a house dressing</i> | |
| 22 | AVOCADO SALAT frische Avocadoscheiben | 11,50 |
| | auf buntem Salat an einem Hausdressing
<i>fresh avocado slices on a colorful salad
with a house dressing</i> | |
| 23 | SASHIMI SALAT ^{4,10} | 16,90 |
| | frische Fischfiletscheiben (roh) mariniert mit einer
Wasabi-Soja Sauce auf buntem Salat an einem
Hausdressing
<i>fresh fish fillet slices (raw) marinated with a wasabi-
soy sauce on a colorful salad with a house dressing</i> | |
| 24 | EDAMAME ⁶ | 7,50 |
| | grüne japanische Bohnen mit Meersalz gedämpft
<i>green Japanese beans steamed with sea salt</i> | |
| 25 | SEETANG SALAT ¹¹ | 7,90 |
| | hausgemachter Seetangsalat in Sesamöl eingelegt
nach japanischer Art
<i>Homemade seaweed salad marinated in sesame oil,
Japanese style</i> | |

VORSPEISE MIX Starter Mix

- | | | |
|----|---|-------|
| 27 | VORSPEISEN MIX ^{1,2,3,6} | 14,00 |
| | • 3 Stk. Mini-Frühlingsrollen • 3 Stk. Gyoza
• 2 Stk. Garnelen im Kartoffelnetz
• 2 Stk. Garnelen Tempura
<i>Starter mix: 3 pcs. Mini spring rolls • 3 pcs. Gyoza
• 2 pcs. Prawns in potato net • 2 pcs. Prawn tempura</i> | |

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES



HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 31 **THAI CURRY** ⁷ rote Curry Soße mit Kokosmilch, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Grünbohnen, serviert mit Reis, dazu: *red curry sauce with coconut milk, broccoli, cauliflower, zucchinis, carrots, mushrooms, peppers, onions, green beans and rice:*
- a. **Tofu** ⁶ (vegetarisch) 12,50
tofu (vegetarian)
 - b. **Hähnchen** *chicken* 14,50
 - c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade** ^{1,3} 15,90
Chicken breast in crispy breading
 - d. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 18,90
Crispy duck breast fillet
- 32 **MANGO CURRY** ⁷ selbstgemachte Mango-Kokos-Curry Soße mit Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Grünbohnen, serviert mit Reis, dazu: *Homemade mango-coconut curry sauce with broccoli, cauliflower, zucchinis, carrots, mushrooms, peppers, onions, green beans and rice*
- a. **Tofu** ⁶ (vegetarisch) 12,50
tofu (vegetarian)
 - b. **Hähnchen** *chicken* 14,50
 - c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade** ^{1,3} 15,90
Chicken breast in crispy breading
 - d. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 18,90
Crispy duck breast fillet
- 33 **ERDNUSS CRÈME** ⁷ selbst kreierte, herrlich cremige Erdnuss Soße mit Kokosmilch, Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Karotten, Champignons, Paprika, Zwiebeln, Grünbohnen, dazu Reis: *Homemade, wonderfully creamy peanut sauce with coconut milk, broccoli, cauliflower, zucchinis, carrots, mushrooms, peppers, onions, green beans and rice*
- a. **Tofu** ⁶ (vegetarisch) 12,50
tofu (vegetarian)
 - b. **Hähnchen** *chicken* 14,50
 - c. **Hühnerbrust in knuspriger Panade** ^{1,3} 15,90
Chicken breast in crispy breading
 - d. **Knuspriges Entenbrustfilet** ¹ 18,90
Crispy duck breast fillet





HAUPTSPEISEN Main Dishes

- 34 **TERIYAKI**^{1,6}
herzhaft, würzige Teriyaki Soße, versch. Gemüse,
serviert mit duftendem Jasminreis, dazu:
*hearty, spicy teriyaki sauce, various vegetables,
served with fragrant jasmine rice*
- a. **Hühnerbrust in knuspriger Panade**¹ 15,90
chicken breast in crispy breading
- b. **Knusprige Ente**¹ 18,90
Crispy duck
- 35 **BÚN NEM HÀ NỘI**^{4,6} (Bowl) 15,50
Reisnudeln mit selbstgemachten, Schweinehack
gefüllten Frühlingsrollen, Kohlrabi, Karotten,
Morcheln, Sojasprossen, Salatblättern, Minze und
Koriander an einer hausgemachten Limettensauce
nach nordvietnamesischer Art
*Rice noodles with homemade spring rolls filled with
minced pork, kohlrabi, carrots, morels, bean sprouts,
lettuce leaves, mint and coriander in a homemade
northern Vietnamese-style lime sauce*
- 36 **BÚN BÒ SÀI GÒN**^{4,5} (Bowl) 15,50
Reisnudeln mit marinierten Rinderfiletstreifen und
Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen Gewürzen
an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert
mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen nach
südvietnamesischer Art
*Rice noodles with marinated beef fillet strips and
lettuce leaves, flavored with Asian spices in a
homemade lime sauce, refined with fried onions and
roasted peanuts, South Vietnamese style*
- 37 **BÚN THỊT NƯỚNG**^{1,4,5,6} 15,50
Reisnudeln mit gegrillten Schweinenacken in einer
Zitronengrasmarinade, dazu Salat, Minze und
Koriander an einer hausgemachten Limettensauce,
verfeinert mit Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen
und einer Hoisin Sauce on top
*Rice noodles with grilled pork neck in a lemongrass
marinade, with lettuce, mint and coriander in a
homemade lime sauce, refined with fried onions,
roasted peanuts and a hoisin sauce on top*

HAUPTSPEISEN Main Dishes

- 38 **GÀ NƯỚNG SỐT LẠC**⁵ 15,90
saftige Hähnchenspieße mit versch. Gemüse und
Pak Choi, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten
Erdnüssen, dazu Süßkartoffelpommes, wahlweise mit
Erdnuss- oder Curry Soße
*Juicy chicken skewers with various vegetables and pak
choi, refined with fried onions and roasted peanuts,
with sweet potato fries, optionally with peanut or curry
sauce*
- 39 **BÒ NƯỚNG THAN** 23,90
Holzgegrilltes Rindfleisch (180 gr) mit verschiedenem
Gemüse, serviert mit Süßkartoffelpommes und
hausgemachter Spezi alsauce
*Wood-grilled beef (180 gr) with various vegetables,
served with sweet potato fries and homemade special
sauce*
- 40 **CÁ HỒI NƯỚNG**⁴ 23,90
Gegrillter Lachs mit verschiedenem Gemüse,
serviert mit Süßkartoffelpommes und
hausgemachter Spezi alsauce
*Grilled salmon with various vegetables, served with
sweet potato fries and homemade special sauce*
- 41 **BÒ XÀO RAU**^{1,6,14} gebratenes Rindfleisch 15,90
mit verschiedenem Gemüse und Austern-Sauce,
serviert mit Duftreis
*fried beef with various vegetables and oyster sauce,
served with fragrant rice*
- 42 **YAKINUDELN**¹
gebratene Nudeln mit frischem Gemüse
fried yaki noodles with fresh vegetables
- a. **Tofu**⁶ (vegetarisch) 12,50
tofu (vegetarian)
- b. **Hähnchen** chicken 14,50
- c. **Knuspriges Hühnerfleisch
in Panade**^{1,3} 15,90
Crispy chicken in breading
- d. **Knusprige Ente**¹ Crispy duck 18,90





HAUPTSPEISEN *Main Dishes*

- 43 **UDON** ^{1,6,14}
gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse
und Austern-Sauce, dazu:
*fried udon noodles with fresh vegetables
and oyster sauce*
- a. **Rindfleisch** *beef* 16,90
b. **Großgarnelen** ² *king prawns* 18,90
- 44 **PHỞ SUPPE**
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe
mit einer 5 stundenlang gekochten kräftigen
Brühe, abgeschmeckt mit Sternanis, Kardemom,
Ingwer, Zwiebeln. Serviert mit Koriander und
Frühlingszwiebeln, dazu:
*traditional Vietnamese rice ribbon noodle soup with
a strong broth cooked for 5 hours, flavored with star
anise, cardamom, ginger and onions. Served with
coriander and spring onions*
- a. **Tofu** ⁴ *tofu* 13,90
b. **Hühnerfleisch** *chicken* 14,90
c. **Rindfleisch** *beef* 15,90

KINDERMENÜ *Kids Menu*

- K1 **GEBACKENES HÄHNCHEN** ¹ 7,50
mit Jasminreis
Baked chicken with jasmine rice
- K2 **GEBRATENE NUDELN** ^{1,6} 8,50
mit Hähnchen und Gemüse
Fried noodles with chicken and vegetables

DESSERTS

- 160 **KUGEL EIS** ⁷ 3,50
Grüner Tee oder Sesam
Scoop of ice cream: Green tea or sesame
- 161 **MOCHI EIS** ⁷ 8,90
japanisches Reiskucheneis mit Kokossauce
Japanese rice cake ice cream with coconut sauce
- 162 **BLACK RICE** 7,50
Schwarzer Klebreis mit Kokossauce
und frischen Mangostücken
*Black sticky rice with coconut sauce
and fresh mango pieces*
- 164 **GEBACKENE BANANE** ^{1,3,5} 5,90
mit Honig und Erdnüssen
Fried banana with honey and peanuts

EXTRAS

- REIS** *rice* 2,00
SUSHI REIS *sushi rice* 4,00
SUSHI SAUCE 1,50
WARME SAUCE 2,50
(Thai Curry, Mango, Erdnuss, Teriyaki)
Warm sauce (Thai curry, mango, peanut, teriyaki)
- FRISCHKÄSE** ⁷ *cream cheese* 0,70



NIGIRI (JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi

(1 Stk.) Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit frischem Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt.

(1 pc.) In this form of sushi, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fresh fish or tamagoyaki (omelette).



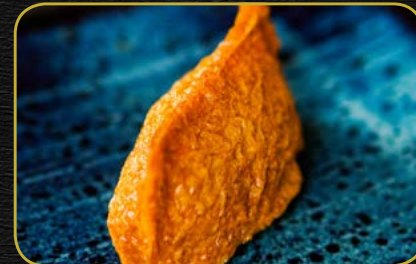
60 **SAKE**⁴
Lachs Salmon 3,70



62 **IKA**¹⁴
Tintenfisch Squid 3,50



64 **TAKO**¹⁴
Oktopus Octopus 3,60



65 **INARI**⁶
frittierte Tofu fried tofu 3,50



66 **TAMAGO**³
Omelett Omelette 3,50



67 **KANI**²
Krebsfleisch crab meat 3,50

NIGIRI (1 STK., JAPANISCHES 'GRIFF-SUSHI')

Japanese Grabbed Sushi, 1 pc.



68 **SABA**⁴
Makrele mackerel 3,60



69 **SHIMA**⁴
Seewolf sea wolf 3,60



70 **MAGURO**⁴
Thunfisch tuna 3,90



71 **EBI**²
Garnele shrimps 3,90



72 **HOTATE**¹⁴
Jakobsmuschel Scallop 4,30



73 **IKURA**⁴
Lachskaviar Salmon caviar 4,60



74 **UNAGI**⁴
Süßwasseraal freshwater eel 4,50



77 **TOBIKKO**^{Tbk}
Flugfischkaviar Flying fish caviar 4,20



78 **MUTZU**⁴
Butterfisch butterfish 4,50

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL', 8 STK.)

Bei dieser Sushiform werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

(8 pcs.) With this form of sushi, the ingredients such as fish and vegetables are directly wrapped in the nori sheet and the rice is on the outside of the roll.



100 ALASUKA ^{4,11} 7,50
Lachs, Gurke, Sesam
salmon, cucumber, sesame



101 SAKE KAWA ¹¹ 7,90
gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam
fried salmon skin, cucumber, sesame



102 SAKE MANGO ⁴ 7,50
Lachs, Mango
salmon, mango



103 PIRIKARA ^{4,Tbk} 9,50
Thunfisch pikant, Rucola, Thunfischrogen
Spicy tuna, rocket, tuna roe



104 UNAKYU ^{4,11} 9,50
Aal, Gurke, Sesam
eel, cucumber, sesame



105 PHILADELPHIA ^{2,7} 8,50
Garnelen, Rucola, Frischkäse
Shrimp, arugula, cream cheese



106 CALIFORNIA ^{2,Tbk} 8,50
Gurke, Garnelen, Avocado, Flugfischkaviar
Cucumber, shrimp, avocado, flying fish caviar



107 TAMAGO ^{3,11} 7,30
Omelette, Gurke, Sesam
Omelette, cucumber, sesame



108 TEMPURA ^{1,2,3,7,11} 9,50
frittierte Garnele, Sesam, Gurke, Frischkäse
fried shrimp, sesame, cucumber, cream cheese

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL', 8 STK.)



109 AIKO ^{4,7} 8,40
Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander
Smoked salmon, apple, cream cheese, coriander



110 SAYURI ^{7,11} 7,80
Spargel, Rucola, Frischkäse, schwarzer Sesam
Asparagus, rocket, cream cheese, black sesame



111 TOMOKO ¹¹ 11,50
frittierte Ente, Sesam, Schnittlauch, pikante Soße, Gurke
fried duck, sesame, chives, spicy sauce, cucumber



112 YOKO ^{1,3,11} 10,50
gebackenes Hühnchen, Mango, Gurke, Sesam
baked chicken, mango, cucumber, sesame



113 HITOMI ^{1,3,4,Tbk} 12,90
fritt. Taschenkrebs, Avocado, Gurke, Flugfischkaviar
fried crayfish, avocado, cucumber, flying fish caviar



114 SHISO ^{4,Tbk} 8,90
Lachs pikant, Flugfischkaviar, Shisoblätter, Gurke
Spicy salmon, flying fish caviar, shiso leaves, cucumber

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL', 8 STK.)



115 YASU⁴
Lachs, Rettich, Schnittlauch, roter Shiso
Salmon, radish, chives, red shiso

7,90



116 FISCHSTÄBCHEN^{1,3,4} (10 Stk.)
Lachs oder Thunfisch pikant,
im knusprigen Tempurateig
(10 pcs.) *Fish sticks: Spicy salmon or tuna,
in a crispy tempura batter*

9,90



117 SAKE AVOCADO⁴
mit Lachs und Avocado
Salmon and avocado

7,90



135 NAOMI^{1,2,3,7} (6 Stk.)
Avo, Krebsfleisch, Frischkäse im knusprigen
Tempurateig (6 pcs.) *Avo, crab meat, cream cheese
in a crispy tempura batter*

9,90

135a VEGGIE^{1,3,7} (6 Stk.)
Avocado, Mango, Frischkäse
Avocado, mango, cream cheese (6 pcs.)

8,90

HOSO MAKI (JAP. 'DÜNNE ROLLE', 6 STK.) *Jap. Thin Rolls (6 pcs.)*

sind dünne, aus einem halben Noriblatt (Algenblatt) hergestellte Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt werden. Die fertige Rolle wird in sechs gleich kleine Stücke geschnitten.

*Hoso Maki are thin rice rolls made from half a sheet of nori (seaweed) and filled with fish or vegetables.
The finished roll is cut into six equally small pieces.*



81 TEKKA⁴
Thunfisch *tuna*

5,90



82 AVOCADO
Avocado

5,20



83 SAKE⁴
Lachs *salmon*

5,80



84 ASPURA
grüner Spargel
green asparagus

4,90



85 SHINKO
eingelegter Rettich
pickled radish

4,90



86 KAPPA¹¹
Gurke, Sesam
cucumber, sesame

4,60



87 TETSU⁴
Thunfisch, Schnittlauch *tuna, chives*

5,90



88 MUTZU⁴
Butterfisch *butterfish*

5,80

SASHIMI (ROHES FISCHFILET) *Raw Fish Fillet*

Sashimi ist die purste Form von Sushi und ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet, das mit einem speziellen Messer in dünne Scheiben geschnitten wird.

Sashimi is the purest form of sushi and is just raw, finely filleted, completely fresh fish. Only the best fillet is used for this form of sushi, which is cut into thin slices with a special knife



90 MAGURO⁴ Thunfisch *tuna*
12 Stk. 34,50 | 8 Stk. 23,50 | 4 Stk. 12,50



91 SAKE⁴ Lachs *salmon*
12 Stk. 32,00 | 8 Stk. 22,50 | 4 Stk. 11,50



92 MAGURO TO SAKE⁴
Thunfisch, Lachs *tuna, salmon*
12 Stk. 33,00 | 8 Stk. 23,00 | 4 Stk. 12,00



93 MORIAWASE⁴
gemischter Fisch *mixed fish*
12 Stk. 32,50



94 MUTZU⁴ Butterfisch *butterfish*
12 Stk. 32,00 | 8 Stk. 22,50 | 4 Stk. 11,50

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS (10 STK.) *Special Rolls (10 pcs.)*



120 YUKIKO^{4,7} 15,90
Aal, Lachs on Top, gebratene Lachshaut,
Gurke, Frischkäse
*Eel, salmon on top, fried salmon skin,
cucumber, cream cheese*



121 HAMA^{1,2,3,7,Tbk} 15,90
Frittierter Taschenkrebs,
Avocado, Gurke, Flugfischkaviar,
flambierter Lachs, Ingwer-, Aalsoße
*Fried crab, avocado, cucumber, flying fish caviar,
Flambéed salmon, ginger and eel sauce*



122 OCHI⁴ 15,90
Avocado, Thunfisch,
frischer Lachs on Top
*Avocado, tuna,
fresh salmon on top*



123 KANI ROLLE 15,90
Frittiertes Krebsfleisch, Avo,
Lachs, Flugfischkaviar, pikante
Soße^{1,3,4,Tbk} *Deep-fried crab meat,
avo, salmon, caviar, spicy sauce*



124.1 LUNGS ROLLE⁴ 15,90
mit Lachs *with salmon*
124.2 LUNGS ROLLE⁴ 15,90
Thunfisch *with tuna*



124.4 LUNGS ROLLE 15,90
vegetarisch
vegetarian



124.3 LUNGS ROLLE² 15,90
mit Garnelen
with shrimps

125 'KANAMY'^{4,7,11,Tbk} 15,90
Gebratener Lachs,
Frischkäse, Avocado, Flugfischkaviar, Sesam,
versch. Soßen, versch. Fisch on Top
*Fried salmon, cream cheese, avocado, flying fish
caviar, sesame, various sauces, various fish on top*

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS (10 STK.)

Special Rolls (10 pcs.)



126 RAINBOW ^{4,7,11} **15,90**
Mango, Avocado, Spargel, Frischkäse, Sesam, Thunfisch on Top, Ingwersoße
Mango, avocado, asparagus, cream cheese, sesame, tuna on top, ginger sauce



127 SHIZU ^{1,4,6} **15,90**
Lachstatar, Gurke, Avocado, Aalsoße, on Top flambierter Lachs
Salmon tartare, cucumber, avocado, eel sauce, salmon flambéed on top



128 YUKKI ^{1,3,4,6,7} **15,90**
Aal, Spargel, Frischkäse, Avocado on Top, pikante Mayo & Aalsoße
Eel, asparagus, cream cheese, avocado on top, spicy mayo & eel sauce



129 KOSHO ^{1,4,6} **15,90**
Thunfischatar, Avocado, Rucola, Thunfisch on Top, Ingwer- & Aalsoße
Tuna tartare, avocado, rocket, tuna on top, ginger & eel sauce



130 KIMOKO ^{1,4,6,11} **15,90**
Gebratene Lachshaut, Rettich, Avocado, Aalsoße, Mango, Sesam, Lachs on Top
Fried salmon skin, radish, avocado, eel sauce, mango, sesame, salmon on top



131 TAZUNA ROLL ^{4,11} **15,90**
Gebratener Lachsbauch, Avocado, Sesam, pikante Soße, flambierter Thunfisch on Top
Fried salmon belly, avocado, sesame, spicy sauce, flambéed tuna on top

SPEZIAL ROLLEN | INSIDE OUT ROLLS (10 STK.)

Special Rolls (10 pcs.)



131A TRAS ROLLE ⁴ **15,90**
Gebratener Lachs, Rettich, flambierter Lachs on Top
Fried salmon, radish, flambéed salmon on top



132 AKEMI YOKO CURRY ^{1,3} **11,90**
gebackenes Hühnchen, Gurke, pikante Soße, Curry Topping
baked chicken, cucumber, spicy sauce, Curry topping



133 KIMORA YOKO CURRY ^{1,2,3} **12,90**
Frittierte Garnele, Avocado, pikante Soße
Deep fried shrimp, avocado, spicy sauce



134 HARUKO DELUXE ^{1,2,3,4} **16,90**
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke, flambierter Lachs on Top
Fried shrimp, avocado, cucumber, Flambéed salmon on top



SUSHI MIX PLATE

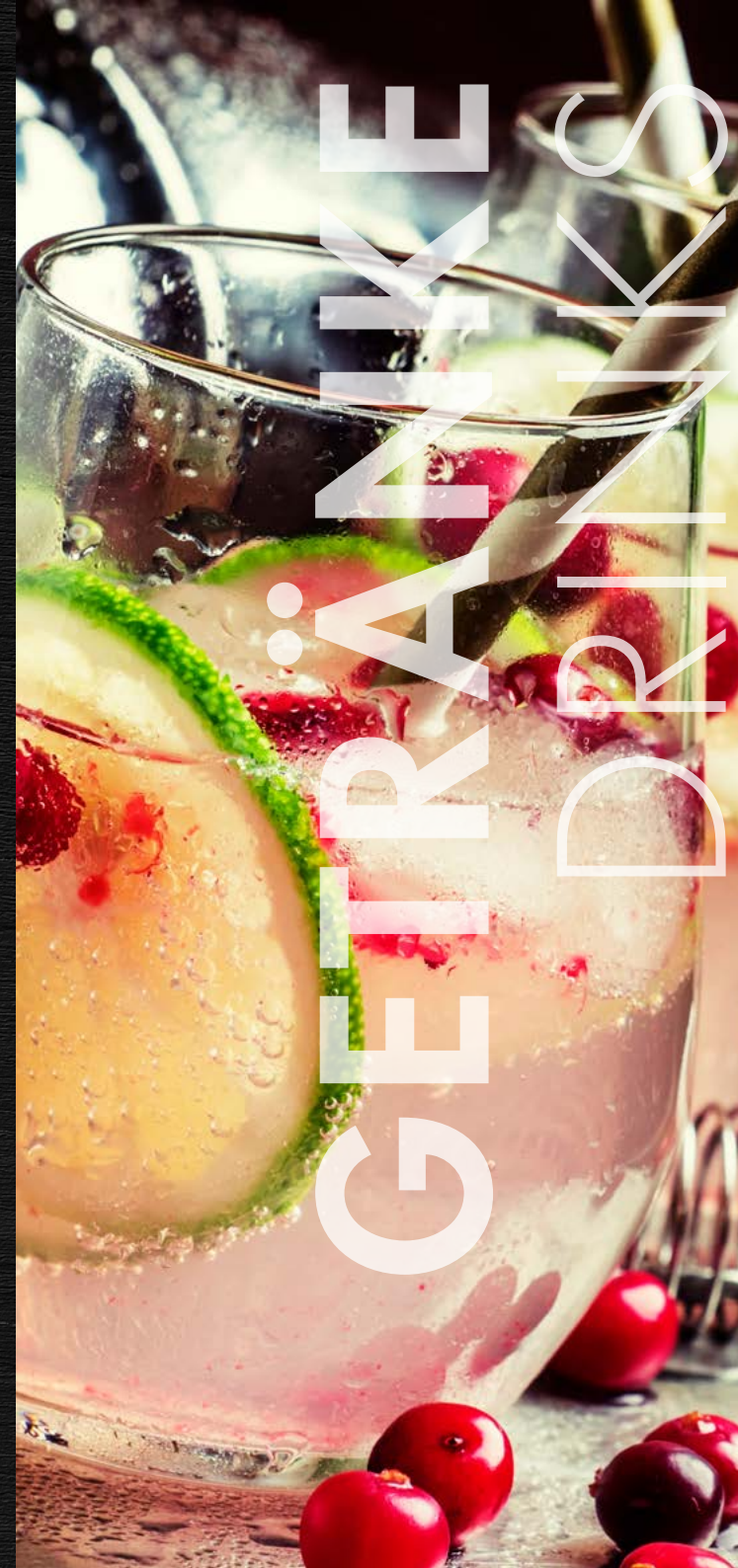
140	HASUKO	19,90
	4 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	
141	HYUGA	24,90
	6 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	
142	ICHIMORI	29,90
	8 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	
143	YOSHIDA	34,90
	10 Nigiri, 1 Ura Maki (8 Stk.)	

SUSHI - MIX VEGGIE

144	BUDDHA ^{3,11}	17,90
	4 Veggie Nigiri, 1 Tamago Ura Maki	
145	SAISHOKU ¹¹	19,90
	1 Veggie Ura Maki & Avocado Maki 6 Kappa Maki, 6 Shinko Maki	

SUSHI & SASHIMI - MIX PLATE

150	TOKYO	30,90
	4 Nigiri, 1 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	
151	OSAKA	35,90
	6 Nigiri, 1 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	
152	SAKURAJIMA	40,90
	8 Nigiri, 2 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	
153	'KANAMY'	45,90
	10 Nigiri, 2 Ura Maki, 8 Sashimi Mix	



SOFTDRINKS

		0,2L	0,4L
201	LOSCHER COLA ^{F,Ko,S}	2,50	3,90
202	COLA LIGHT F, Ko, S, Su (S1,S2,S3), Ph	2,90	4,40
203	LOSCHER ORANGENLIMONADE ^{A, F, S, St}	2,50	3,90
204	LOSCHER ZITRONENLIMONADE ^{S,Su}	2,50	3,90
205	LOSCHER COLA-MIX ^{F, Ko, S, St}	2,50	3,90
206	TONIC WATER ^{Ch}	2,90	4,90
207	GINGER ALE ^F	2,90	4,90
208	BITTER LEMON ^{A,Ch,S}	2,90	4,90
		0,5L	0,25L
209	LOSCHER TAFELWASSER spritzig	4,90	2,50
210	LOSCHER TAFELWASSER naturell	4,90	2,50

SÄFTE

		0,4L	PUR	0,2L	PUR
250	LOSCHER APFELSAFTSCHORLE	4,40	4,90	2,70	3,20
251	ORANGE	4,90	5,40	2,90	3,20
252	LOSCHER SCHWARZE JOHANNISBEERE	4,40	5,40	2,70	3,20
253	LITSCHI	4,90	5,40	2,90	3,20
254	MARACUJA	4,90	5,40	2,90	3,20
255	MANGO	4,90	5,40	2,90	3,20
256	ANANAS	4,90	5,40	2,90	3,20
257	GUAVE	4,90	5,40	2,90	3,20
258	CRANBERRY	4,90	5,40	2,90	3,20

BIERE

401	LOSCHER HELL ^{1b}	0,5L	4,20
402	LOSCHER PILS ^{1b}	0,5L	4,20
403	LOSCHER EXPORT ^{1b}	0,5L	4,20
404	LOSCHER RADLER ^{S,Su,1b}	0,5L	4,40
405	LOSCHER HEFE-WEISSBIER ¹	0,5L	4,40
406	LOSCHER COLA-WEIZEN/RUSSEN ^{1,F,Ko,Fs}	0,5L	4,40
407	KIRIN BEER ^{1b} japanisches Bier	0,33L	4,50
408	SAIGON BEER ^{1b} vietnamesisches Bier	0,33L	4,50
409	ALKOHOLFREIES BIER ^{1b}	0,5L	4,40
410	ALKOHOLFREIES HEFE-WEISSBIER ¹	0,5L	4,40



WEINE

	FL. 0,75L	GL. 0,2L
FRANCONIA ¹² Silvaner Franken, trocken weiß, Deutsche Qualitätswein, Divino Nordheim, Thüngersheim, Nordheim / Main	26,00	7,50
FRIULI ¹² Pinot Grigio D.O.C., trocken weiß, Camino Al Tagliamento (UD), Italia	26,00	7,50
ROSA DEL GOLFO ¹² Primitivo di Salento I.G.T., Italia, trocken rot	26,00	7,50
BOLLA ¹² Merlot di Trevenezie I.G.T., trocken rot, Bolla S.P.A. - Bardolino, Italia	26,00	7,50
GIUSEPPE CAMPAGNOLA ¹² Rosato Della Casa, Marano di Valpolicella, Italia	26,00	7,50
VILLA SANDI ¹² ,il fresco' Prosecco D.O.C. Treviso Brut, Italia	30,00	0,1L 3,50



SCHNÄPSE

420	JÄGERMEISTER	2 CL	2,50
421	CHEESE CAKE	2 CL	2,50
422	FRANGELIO	2 CL	2,50
423	SAMBUCA	2 CL	2,50
424	WILLIAMS BIRNE	2 CL	3,00
425	RAMAZZOTTI	2 CL	3,50
430	FLAUMENWEIN ¹²	0,1L	3,50
431	SAKE (WARM)	0,2L	7,00



WARMER GETRÄNKE

KÄNNCHEN JASMIN TEE	3,50
KÄNNCHEN GRÜNER TEE	3,50
TASSE CAFE CREMA	3,50
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
CAPPUCCINO ⁷	3,70
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	2,50
LATTE MACCHIATO ⁷	4,50





ZEN'S GARDEN

FRISCH AUFGEBRÜHTE TEES MIT FRISCHEN ZUTATEN

- INGWERTEE** 4,90
mit Minzblättern, Limetten und Honig
- ZITRONENGRASTEE** 4,90
mit Jasminkräutern und Honig

HOMEMADES

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

- 212 **WILDBERRY WONDER** 7,50
Beerenmix, Johannisbeersaft, Russian Wildberry
- 213 **LEMON SODA** 7,50
Limetten, Zuckersirup, Soda
- 214 **BASIL GARDEN** 7,50
Basilikum, Apfelsaft, Limetten, Soda
- 215 **TROPICAL TWIST** 7,50
Maracujasirup, Maracujasaft, Guavensaft, Soda
- 216 **LYCHEE HEAVEN** 7,50
Litschisirup, Zitronengras, Jasmin tee, Soda
- 217 **GINGER COOLER**^F 7,50
Orangen, Limetten, Zitronen Ingwer, Ginger Ale

APERITIFS

- HUGO**¹² 8,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze
- APEROL SPRITZ**¹² 8,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
- LILET WILDBERRY**¹² 7,50
Lillet Blanc, Russian Wildberry
- LYCHEE SPRITZ**¹² 7,50
Litschi Likör, Prosecco, Rosa Beeren

COCKTAILS

- MAI TAI** 11,50
Myers Rum, Old Pascas 73%, Mandelsirup, Triple Sec, Ananas- & Zitronensaft
- SEX ON THE BEACH** 11,50
Vodka, Pfirsichlikör, Amaretto, Maracuja- & Orangensaft
- BAHAMA MAMA** 11,50
Rum, Malibu, Granadine, Lemon Squash, Ananas- & Orangensaft
- TEQUILA SUNRISE** 11,50
Tequila, Zitronen- & Orangensaft, Grenadine
- PINA COLADA**⁷ 11,50
Myers Rum, Cream Of Coconut, Ananassaft, Sahne
- MELON TWIST** 11,50
Vodka, Passoa, Melonensirup, Maracuja- & Orangensaft
- CAIPIRINHA** 11,50
Cacha, Rohrzucker, Limetten
- MALIBU SUNRISE** 11,50
Rum, Malibu, Kokossirup, Maracuja- & Orangensaft
- TOUCHDOWN** 11,50
Vodka, Apricot Brandy, Lemon Squash, Maracuja- & Orangensaft
- COSMOPOLITON** 11,50
Vodka, Cointrea, Cranberrysirup, Zucker, Zitronensaft
- MOJITO** 11,50
Havana 3, Limetten, Minze Zucker, Soda
- LEGURK** 11,50
Gin, Holunderblütensirup, Gurke, Apfelsaft, Zitronensaft
- MOSCOW MULE**^F 11,50
Vodka, Limettensaft, Gurke, Minze, Ginger Beer
- ZOMBIE** 11,50
3 Sorten Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Orangen- & Zitronensaft
- LONG ISLAND ICE TEA**^{F,Ko,S} 11,50
Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cola, Zitronensaft





ALKOHOLFREIE COCKTAILS

TWISTER ^{Ch}	8,50
Limetten, Grenadine, Maracuja- & Orangensaft, Tonic Water	
BLUE ISLAND ^F	8,50
Blue Curacao, Mandelsirup, Mango- & Maracujasaft	
MOSQUITO ^{Ch}	8,50
Limetten, Minze, Rohrzucker, Mangosirup, Tonic Water	
COCONUT KISS ⁷	8,50
Cream of Coconut, Sahne, Ananassaft, Grenadine	
IPANEMA ^F	8,50
Limetten, Brauner Rohrzucker, Ginger Ale	
ROAD RUNNER	8,50
Lime Juice, Mangosirup, Johannisbeer- & Maracujasaft	



LONGDRINKS

GIN TONIC ^{Ch}	10,90
Gin, Tonic Water	
JACKY COLA ^{F,Ko,S}	8,90
Jack Daniel's Tennessee Whiskey, Cola	
CUBA LIBRE ^{F,Ko,S}	8,90
Havana 3, Limetten, Cola	
LYNCHBERG LEMONADE ^{S,Sr}	7,00
Jack Daniel's Whiskey, Triple Sec, Sprite	
VODKA	7,00
mit Lemon / Cranberry	

*Vielen Dank für Ihren Besuch
& bis demnächst!*

ALLERGENE

- 1 Enthält Weizengluten
- 1b Enthält Gerstengluten
- 2 Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
- 3 Enthält Ei/-Erzeugnisse
- 4 Enthält Fisch/-Erzeugnisse
- 5 Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
- 6 Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

- 7 Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
- 8 Enthält Cashew-Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- 9 Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
- 10 Enthält Senf/-Erzeugnisse
- 11 Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
- 12 Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
- 14 Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

- A Antioxidationsmittel (Antioxidans)
- Ch Chininhaltig
- F Farbstoff - Lebensmittelfarben
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- S Säure, Säuerungsmittel
- St Stabilisator
- Su Süßungsmittel
- V Verdickungsmittel

Srm (Surimi) enthält 1,2,3,4,6,F,Gv,St
Tbk (Tobiko, Masago) enthält 4,6,F

Änderungen und Irrtümer vorbehalten,
Abbildung ähnlich,
Preise in Euro inkl. MwSt.

