

H i r o | S a k a O
JAPANISCHES RESTAURANT

SHOKADO BENTO

888 Rindfleisch

oder

11,80 €

889 Entenbrust

mit Rettich-Teriyakisauce,
dazu Lauch, Spargel und
Kaiserschoten und Reis.
Blattsalate mit Tomate, Gurke
und hausgemachtem Dressing,
Namasu Rettich, Tempura von Garnelen,
Rotbarsch und Paprika.

ZENSAI BOX

999 Naomi-Sushi-Rolle,

Salat mit Shrimps

Rotbarsch an pikanter Kokossauce

9,90 €



WARME VORSPEISEN

- 1 **Gyoza** 5,00 €
Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung
- 2 **Ebininniku** 4,80 €
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce
- 3 **Agedashi Tofu** 4,60 €
Frittierter Tofu in würziger Sojabrühre,
mit Ingwer und Lauchzwiebeln
- 4 **Karaage** 4,50 €
Gebackene Hähnchenbruststücke
- 5 **Harumaki** 5,00 €
Frühlingsrollen mit Thunfisch und Gemüse
- 6 **Nasuden** 4,50 €
Gebackene Auberginen mit Misoauce
- 7 **Yume** 5,20 €
Thunfisch im Teigmantel,
serviert mit Chili-Knoblauchsauce
- 8 **Tsuki** 5,00 €
Kleine Teigsäckchen
mit pikanter Garnelenfüllung
- 9 **Koiwashi** 5,00 €
Frische Sardinen in leichtem Teigmantel

ZENSAI Onsei

- | | Yakitori Spieße | 1 Spieß |
|----|--|----------------|
| 11 | Yasai
Gemüse | 1,80 € |
| 12 | Tomato
Cocktailtomaten | 1,80 € |
| 13 | Tori
Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln | 2,00 € |
| 14 | Kamo
Entenbrust mit Lauchzwiebeln | 2,60 € |
| 15 | Tsukune
Hähnchenfleischbällchen | 2,00 € |
| 16 | Ebi
Garnelen | 2,60 € |
| 17 | Gyu
Rindfleisch | 2,50 € |
| 18 | Shichimencho
Putenbrust | 2,30 € |

KALTE VORSPEISEN

ZENSAI Reisei

- 20 **Gomaae** 4,50 €
Blanchierter Spinat mit Sesam-Sauce
- 21 **Hiyashiwakame** 5,20 €
Seetangsalat
- 22 **Kaze** 5,80 €
Reispapier-Rolle, gefüllt mit Thunfisch
und frischen Kräutern
- 23 **Umi** 6,20 €
Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce
- 24 **Sora** 5,20 €
Feines Lachs Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce
- 25 **Kumo** 5,20 €
Räucherlachs mit Apfel und Zwiebeln
an japanischer Remoulade
- 26 **Ki** 5,50 €
Fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch und Garnelen,
frischer Minze und Koriander
- 27 **Hoshi** 5,80 €
Süß-sauer eingelegter Thunfisch an
Ponzu-Chili-Sauce

- 28 **Edamame** 4,60 €
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz
- 29 **Tataki** 9,50 €
Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam
und scharfer, säuerlicher Sojasauce
- 30 **Masayuki** 4,80 €
Salat vom Rettich mit Wasabidressing
- 31 **Sarada** 4,60 €
Blattsalate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
- 32 **Abokado Sarada** 6,00 €
Frische Avocado
auf Blattsalaten der Saison
mit Hausdressing
- 33 **Sashimi Sarada** 9,80 €
Variation von rohem Fisch mariniert
mit Wasabi-Sojasauce
auf bunten Blattsalaten

SUPPEN UND NUDELN

SHIRUMONO, MENRUI

- | | | |
|----|--|--------|
| 40 | Misoshiru
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang | 3,00 € |
| 41 | Tomyam (<i>scharf</i>)
mit Garnelen, Gemüse und Koriander | 5,00 € |
| 34 | Udon
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln,
dazu Hähnchenbrust und Gemüse | 5,00 € |
| 35 | Tempraudon
Udon-Suppe, serviert
mit Tempura | 8,00 € |
| 36 | Yakisoba
Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenbrust,
Japankohl und Zwiebeln | 7,80 € |
| 37 | Yakiudon
Gebratene Weizennudeln mit
Hähnchenbrust, Chinakohl, Lauch, Ei
und Bonito Flocken | 7,80 € |



TEMPURA

- 42 **Shojinage** 10,50 €
Verschiedene Gemüse
in Tempurateig
- 43 **Moriawase Tempura** 13,00 €
Tempura von Garnelen,
Fisch und Gemüse
- 44 **Ebi-Tempura** 15,00 €
Tempura von Riesengarnelen

HAUPTGERICHTE

- 45 **Saketeri** 12,00 €
Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce,
Kaiserschoten und Pak Choi, dazu Reis
- 46 **Akadaikokos** 10,50 €
Rotbarsch an pikanter Kokossauce
serviert mit Kaiserschoten und Broccoli,
dazu Reis
- 47 **Toriteri** 10,50 €
Hähnchenbrust
mit Teriyakisauce, gebratenem
grünem Spargel und Lauch, dazu Reis
- 48 **Kamomiso** 15,00 €
Barbarie-Entenbrust
mit fruchtiger Mango-Miso-Sauce,
gebratenem grünem Spargel und Reis
- 49 **Gyufilet** 17,50 €
Zartes Rinderfilet aus Irland
auf cremiger Wasabisauce,
mit gebratenen Kirschtomaten
und Zucchini dazu Reis

NIGIRI-SUSHI

(1 Stück)

50	Maguro	Thunfisch	2,50 €
51	Hamachi	Gelbschwanzfisch	3,00 €
52	Sake	Lachs	2,10 €
53	Suzuki	Seewolf	2,20 €
54	Hirame	Steinbutt	2,40 €
55	Saba	Makrele	1,90 €
56	Tai	Meerbrasse	2,20 €
57	Ika	Tintenfisch	1,80 €
58	Tako	Oktopus	2,00 €
59	Kani	Krebsfleisch	1,50 €
60	Hotate	Jakobsmuschel	2,90 €
61	Tobikko	Flugfischkaviar	2,40 €
62	Ebi	Garnele	2,50 €
63	Amaebi	Süsse Garnele	2,40 €
64	Ikura	Lachskaviar	2,40 €
65	Unagi	Süßwasseraal	3,00 €
66	Tamago	Omelett	1,60 €
67	Inari	Frittierter Tofu	1,80 €
68	Hokkigai	Trogmuschel	2,00 €

HOSOMAKI

(6 Stück)

70	Kanpyo	Japanischer Kürbis	3,50 €
71	Kappa	Gurke und Sesam	2,80 €
72	Avokado	Avocado	3,50 €
73	Shinko	Eingelegter Rettich	3,50 €
74	Tekka	Thunfisch	3,80 €
75	Sake	Lachs	3,60 €
76	Asupara	grüner Spargel	3,50 €
320	Tetsu	Thunfisch, Schnittlauch	4,00 €
325	Horenso	Spinat und Sesam	3,50 €

FUTOMAKI

dicke Rolle (5 Stück)

90	Futo-Maki	Garnele, Kani, Shiitake, Kürbis, Shinko, Avocado, Gurke, Omelett	9,50 €
69	Soft Shell Crab Roll	Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Flugfischkaviar	6,90 €
305	Naomi	Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Philadelphia-Käse in Tempurateig frittiert	5,00 €

SASHIMI

100	Maguro Thunfisch	22,40 €	klein 12,00 €
101	Sake Lachs	17,60 €	9,60 €
102	Moriawase Gemischter Fisch	16,50 €	8,80 €
104	Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	20,00 €	10,80 €

SUSHI MIX VEGETARISCH

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

103	Sakao 4 Nigiri + Tamagomaki und Kanpyomaki	11,50 €
105	Saishoku Sayurimaki, Kappamaki, Shinkomaki und Spinatsesammaki	11,90 €

刺

身

URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

	6 Stück	1 Stück
80 Alasuka Lachs, Gurke, Sesam	4,50 €	3,60 €
81 Sake Kawa Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam	4,50 €	3,60 €
82 Sake Mango Lachs, Mango	4,50 €	3,60 €
83 Pirikara Thunfisch pikant	5,00 €	4,00 €
84 Unakyu Aal, Gurke, Sesam	6,00 €	5,00 €
85 Philadelphia Garnele, Rucola, Frischkäse	5,80 €	4,80 €
86 California Garnele, Gurke, Avocado Flugfischkaviar	5,80 €	4,80 €
87 Tamago Omelett, Gurke, Sesam	3,60 €	3,00 €
88 Tempura Frittierte Garnele, Sesam	6,50 €	5,50 €



URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

	6 Stück	1 Stück
304 Misako Weißfisch, Gurke, Sesam, Ingwer, Shiso-Kresse	5,20 €	4,20 €
307 Hanako Thunfisch, japanische Bergkartoffel, Schnittlauch, Bonito-Flocken	5,20 €	4,20 €
308 Aiko Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander	5,80 €	4,80 €
309 Yukari Lachs, Schnittlauch, Ingwer, roter Shiso	5,20 €	4,20 €
322 Sayuri Spargel, Frischkäse, Ruccola, schwarzer Sesam	5,00 €	4,20 €

SPEZIAL ROLLEN

Inside Out Roll

	8 Stücke
306 Yukiko Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar	9,90 €
321 Tomoko Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisauc	6,90 €
324 Hitomi Frittierte Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Kaviar vom Fliegenden Fisch	7,80 €



SUSHI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

91	Hiro 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	9,00 €
92	Katoh 6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	12,00 €
93	Ichimori 8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	15,00 €
94	Yoshida 10 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	18,00 €

SUSHI / SASHIMI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

95	Tokyo 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi	15,00 €
96	Osaka 6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi	18,00 €
97	Saga 8 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi	24,00 €
98	Asahi 10 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi	27,00 €

901	Reis	2,00 €
902	Sojasprossensalat	2,50 €
903	Teriyakisause	1,00 €
904	Ingwer und Wasabi	1,00 €

DESSERT

Nachspeisen

- 110 **Matcha** 5,00 €
Grüntee-Eis mit frischem Obst
- 111 **Goma** 5,00 €
Sesam-Eis mit frischem Obst
- 112 **Mitsusho** 5,00 €
Ingwerpudding mit frischem Obst
- 113 **Bananogu** 5,00 €
Gebackene Bananen
mit frischem Obst
- 115 **Dorayaki** 5,00 €
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis
- 116 **Kugel-Eis** 1,50 €
Matchaeis, Gomaeis oder Vanilleeis



APERITIFS

120	Martini Bianco / Rosso	5cl	3,00 €
121	Noilly Prat	5cl	3,50 €
122	Campari	5cl	3,50 €
123	Aperol	5cl	3,50 €
124	Pimm's No.1	5cl	3,50 €
125	Sake Reiswein (Warm)	0,15l	3,00 €
126	Umeshu Pflaumenwein (kalt)	0,1 l	2,60 €
127	Prosecco	0,1 l	4,00 €
129	Aperol Spritz		5,00 €
130	Hugo		5,00 €

LONGDRINKS & HIGHBALLS

131	Campari Soda / Orange		6,50 €
132	Gin Tonic		6,50 €
133	Wodka Cranberry		6,50 €
134	Moscow Mule		7,00 €
135	Pimm's No.1 Cup (mit Sprite oder Ginger Beer)		7,00 €
137	Apple Brandy Highball		6,50 €

食
前
酒

LAMMSBRÄU BIERE

138	Pils	vom Fass	0,3l	2,90 €
139	Alkoholfreies Pils	Flasche	0,33l	2,90 €
140	Hefeweizen	vom Fass	0,5l	3,40 €
141	Leichtes Weizen	Flasche	0,5l	3,40 €
142	Alkoholfreies Weizen	Flasche	0,5l	3,40 €

JAPANISCHE BIERE

145	Kirin	Flasche	0,33l	3,00 €
146	Asahi	Flasche	0,33l	3,00 €
147	Sapporo	Flasche	0,33l	3,00 €

SPIRITUOSEN

148	Ziegler Obstbrand	2cl	3,50 €
149	Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	4,50 €
150	Grappa di Amarone, Allegrini	2cl	4,50 €
151	Yamazaki Whisky 12 Jahre	2cl	5,00 €
152	Hibiki Whisky 17Jahre	2cl	6,00 €
153	Tanqueray Sterling Wodka	2cl	3,50 €
154	Ramazzotti	4cl	3,00 €
155	Averna	4cl	3,00 €

SODAS & LIMONADEN

156	Tafelwasser	0,5l	3,00 €
157	Tafelwasser	1,0l	5,00 €
158	San Pellegrino (spritzig)	0,25l	2,50 €
159	San Pellegrino (spritzig)	0,75l	4,90 €
160	Acqua Panna (still)	0,25l	2,50 €
161	Acqua Panna (still)	0,75l	4,90 €
162	Fentiman's Ginger Beer	0,125l	3,50 €

		0,2l	0,4l

163	Coca Cola * / **	2,20 €	3,20 €
164	Cola Light ** / ****	2,20 €	3,20 €
165	Fanta *	2,20 €	3,20 €
166	Sprite ****	2,20 €	3,20 €
167	Spezi * / **	2,20 €	3,20 €
168	Bitter Lemon ***	2,20 €	3,20 €
169	Ginger Ale *	2,20 €	3,20 €
170	Tonic Water ***	2,20 €	3,20 €

SÄFTE & WELLNESSDRINKS

		0,2l	0,4l

171	Apfelsaft naturtrüb	2,40 €	3,50 €
172	Orangensaft	2,40 €	3,50 €
173	Maracujanektar	2,40 €	3,50 €
174	Ananassaft	2,40 €	3,50 €
175	Cranberrynektar	2,40 €	3,50 €
176	Mangonektar	2,40 €	3,50 €
177	Rhabarbersaft	2,40 €	3,50 €
178	Johannisbeernektar	2,40 €	3,50 €
180	Saftschorle	2,20 €	3,20 €
192	Calpis Water (still)	2,50 €	3,50 €
193	Calpis Water (spritzig)	2,50 €	3,50 €
188	Bionade Holunder	0,33l	3,00 €
189	Bionade Ingwer-Orange	0,33l	3,00 €
190	Bionade Litschi	0,33l	3,00 €
200	Arizona Pomegranate	0,47l	3,90 €
201	Arizona Green Tea	0,47l	3,90 €

* enthalt Farbstoffe

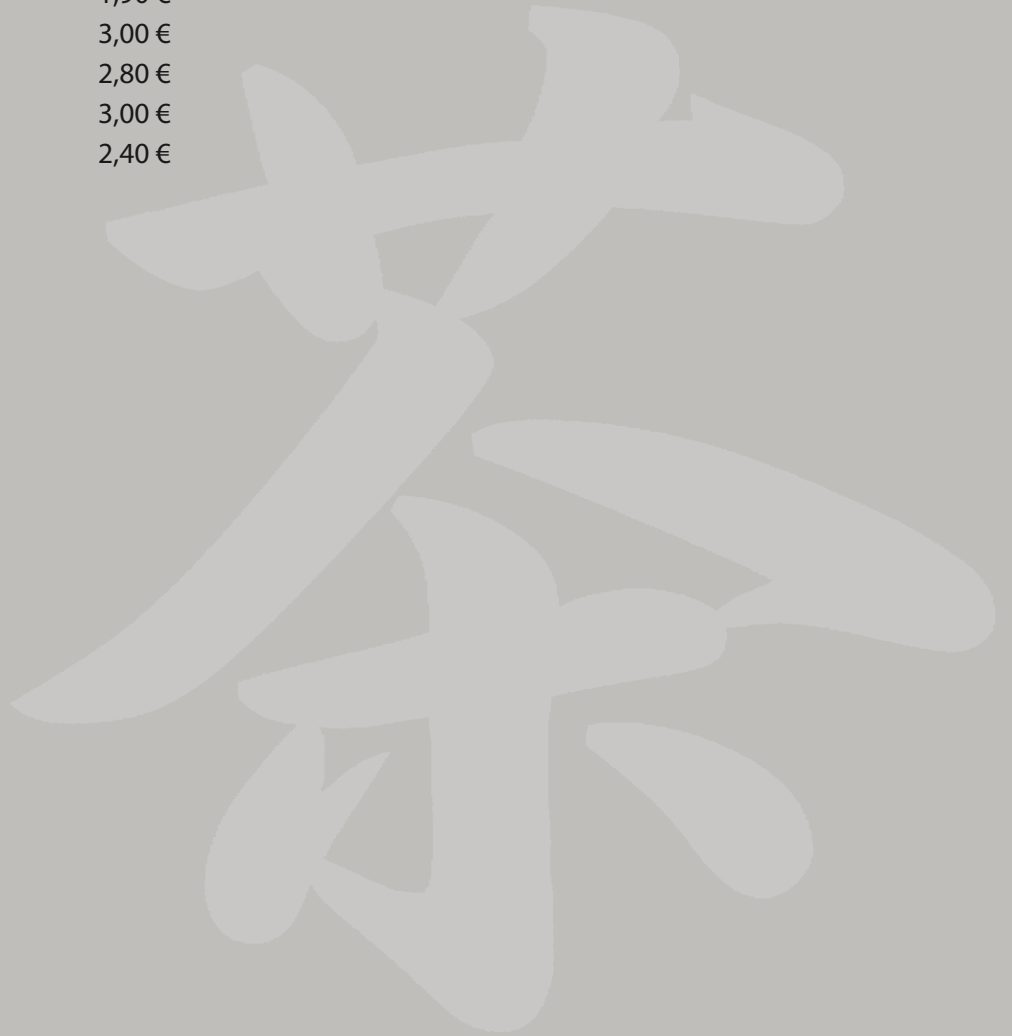
** koffeinhaltig

*** chininhaltig

**** mit Konservierungsstoffen

TEE & KAFFEE

202	Grüner Tee*	2,50 €
203	Jasmin Tee*	2,50 €
204	Ingwertee frisch	3,00 €
205	Pfefferminztee frisch	3,00 €
206	Espresso	1,90 €
207	Espresso doppio	3,00 €
208	Cappuccino	2,80 €
209	Latte Macchiato	3,00 €
300	Kaffee	2,40 €



* wird unbegrenzt nachgeschenkt

OFFENE & FLASCHENWEINE

401	Weinschorle	0,2l	3,50 €
	WEISS	Glas 0,2l	Flasche
402	Le petit Berticot / Sauvignon Blanc / IGP Atlantique / Frankreich Aromatisch mit intensiven Aromen, ausgewogen, leicht, mit erfrischender Säure.	4,50 €	16,00 €
403	Cardal Branco / Quinta da Alorna / Ribatejo / Portugal Elegant, schöne Zitrusfarbe, jung und frisch mit komplexen Fruchtaromen. Enorme Fülle, duftig und sehr süffig.	4,50 €	16,00 €
404	Terre di Montelusa / Chardonnay / Sizilien / Italien Jung, weich mit milder Säure, strohgelbe Farbe, mittlerer Körper, trocken.	4,80 €	17,00 €
405	Vina Maipo / Chardonnay, Sauvignon Blanc / Valle Central / Chile Lebendiger, junger Wein mit tropischen Noten von Guaven und Bananen. Leichte Säure, süffig.	4,50 €	
406	Dr. Gänz / Weissburgunder / Nahe / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.	5,00 €	18,00 €
407	Valdemar Viura / Viura / Rioja / Spanien Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Äusserst lebhaft und frisch mit langanhaltendem Abgang.	5,00 €	18,00 €
408	Peterhof / Riesling Kabinett / Rheingau / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle.	5,00 €	18,00 €

OFFENE & FLASCHENWEINE

	ROSE	Glas 0,2l	Flasche
411	Valdemar rosado / Garnacha / Rioja / Spanien Lebendige und intensive Himbeerfarbe. In der Nase dominieren rote Waldfrüchte. Frisch und fruchtig mit dezenter Säure.	5,00 €	17,50 €
412	Le petit Berticot rosé / Merlot rosé / IGP Atlantique / Frankreich Aromen von Himbeere und Erdbeere in schönem Zusammenspiel mit Veilchenaromen. Ein Trinkgenuss mit seidiger Struktur.	4,80 €	17,00 €
	ROT	Glas 0,2l	Flasche
413	Terre di Montelusa / Nero d' Avola / Sizilien / Italien Kräftige Farbe, fruchtiges Bouquet, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen. Seidige Tanninstruktur.	5,00 €	17,50 €
414	Beau Chêne / Pinot Noir / Languedoc / Frankreich Duft von Himbeeren und Erdbeeren sowie einem Hauch von Rauch in der Nase. Reicher Körper, samtig, mit feinen Tanninen.	5,90 €	20,00 €
415	Valdemar Tinto / Tempranillo / Rioja / Spanien Sehr wohlriechend in der Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere sowie leichter Blumennote.	5,20 €	18,00 €

FLASCHENWEINE

WEISS

Flasche

- 421 **Maximin Grünhäuser** / Riesling / Rheingau / Deutschland 24,00 €
Feinduftig, schönes Frucht-Säurespiel, leicht und trocken. Elegant.
- 422 **Tenuta Roveglia** / Lugana / Lombardei / Italien 21,00 €
Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln.
Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.
- 423 **Toitskloof** / Sauvignon Blanc / Western Cape / Südafrika 18,00 €
Duft von Limette, Stachelbeere, Gras und Paprika. Vollmundig und ausgewogen,
saftig und ungemein frisch.
- 424 **Caliterra Reserva** / Chardonnay / Curicó / Chile 19,00 €
Lebendiger, junger Wein mit tropischen Noten von Guaven und Bananen.
Leichte Säure, süffig.

葡萄酒

FLASCHENWEINE

ROT

Flasche

- 431 **Koiné** / Primitivo di Manduria / Apulien / Italien 19,00 €
Eine Wucht. Ein Feuerwerk von Aromen und Gewürzen, weich und samtig.
Die Sonne des Südens.
- 432 **Héritages** / Grenache, Syrah / Côtes du Rhône / Frankreich 20,00 €
12 Monate in Barriques gereift. Ausdrucksstark, elegant. Komplexe Fruchtaromen
von reifen Beeren. Vollmundig, facettenreich mit runden Tanninen und langem Abgang.
- 433 **Conde de Valdemar Crianza** / Tempranillo, Mazuelo / Rioja / Spanien 22,00 €
16 Monate Barrique-Reifung. Zarte Vanille-Note,
komplexe Geschmacksstruktur von reifen Früchten.
Sehr samtig und geschmeidig am Gaumen, ein rassiger und sehr eleganter Wein.



FLASCHENWEINE

CHAMPAGNER & PROSECCO

441	R de Ruinart Brut / Champagner Ruinart	0,375l	36,00 €
442	R de Ruinart Brut / Champagner Ruinart Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir aus dem ältesten Champagnergut Frankreichs. Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage.	0,75l	69,00 €
443	R de Ruinart Rosé / Champagner Ruinart Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage. Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Körperreich und sehr elegant.	0,75l	79,00 €
445	Villa Armelina Rosato Frizzante Leichte Frucht von roten Strauchbeeren, schönes Mousse. Ein prickelnder Begleiter.	0,1l 0,75l	4,00 € 25,00 €
127	Prosecco Borgo Santo Spumante Hervorragender Prosecco aus dem Friaul.	0,1l 0,75l	4,00 € 25,50 €

OFFENE & FLASCHESAKE

SAKE / REISWEIN	0,1l	Flasche
451 TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchsten Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.	6,80 €	18,90 € 300 ml
452 YAMATOSHIZUKU / Junmai-Ginjo / Akita Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.	5,80 €	16,90 € 300 ml
453 HAKKAISAN / Seishu / Niigata Ein trockener Sake aus Niigata, dem tiefsten Schneegebiet Japans. Gebraut aus reinem Quellwasser und bis 60% poliertem Reis. Merkmal süffiger Sake mit edlem und reinem Geschmack	5,60 €	15,90 € 300ml
454 KARATANBA / Honjozo / Kobe, Hyogo Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister). Merkmal der erfrischende Geschmack.	3,90 €	9,90 € 300ml
456 KIKUSUI_Dry / Honjozo / Niigata Trockener Sake aus Niigata. Merkmal klar, sanft und trocken Geschmack.	3,90 €	9,90 € 300ml
457 KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.	4,00 €	17,90 € 500ml
458 BIZEN OMACHI / Ginjo / Toyama Ginjo-Sake, gebraut mit legendärem Sake-Reis, „Bizenomachi“ und reinem Gebirgsquellwasser aus TateyamaBergen. Trocken und erfrischend.	4,80 €	19,90 € 500ml

