

H i r o | S a k a O[®]
JAPANISCHES RESTAURANT

LUNCH / Mittags-Menü

Alle Mittagsmenüs werden mit Suppe als Vorspeise serviert

- | | | |
|-----|--|---------|
| 478 | ROTES CURRY ^a 
Mit Hühnchen, hot | 9,90€ |
| 479 | ROTES CURRY ^a  
Vegetarisch, hot, mit Tofu & Gemüse | 8,90€ |
| 480 | SAKURA SUSHI MIX (vegetarisch möglich) ^a
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
2 Hosomakis , 1 Uramaki | 10,90 € |
| 481 | SUSHI MIX (vegetarisch möglich) ^a
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | 10,60 € |
| 482 | YAKITORI MIX ^a
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 gegrillte Spieße mit Salat und Reis | 10,20 € |
| 483 | SAKAO MENÜ ^a
Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs –
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung | 10,80 € |
| 484 | LUNCH BENTO SAKETERIYAKI ^a
dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 10,90 € |
| 485 | LUNCH BENTO ENTE TERIYAKI ^a
dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 10,90 € |
| 487 | TENDON ^a
Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse auf Reis | 10,90 € |

Liebe Gäste,

für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1 Euro berechnet.

Vielen Dank

Zahlungsmöglichkeiten:

- EC-Kartenzahlung ab 20 Euro
- Kreditkartenzahlung ab 40 Euro (Visa, Mastercard)
- American Express not accepted.

BENTO BOXES SHOKADO BENTO

888 Rindfleisch ^a

oder

13,80 €

889 Entenbrust ^a

mit Rettich-Teriyakisauce,
dazu Lauch, Spargel und
Kaiserschoten und Reis.
Blattsalate mit Tomate, Gurke
und hausgemachtem Dressing,
Gomaae (Spinat mit Sesamsauce),
Tempura von Garnelen,
Rotbarsch und Paprika.

ZENSAI BOX ^a

999 Naomi-Sushi-Rolle,

Salat mit Shrimps

Rotbarsch an pikanter Kokossauce

12,90 €



STARTERS WARM

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1 | Gyoza ^a | 6,80 € |
| | Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung | |
| 2 | Ebininniku ^a | 6,80 € |
| | Garnelen in Knoblauch-Sojasauce | |
| 3 | Agedashi Tofu ^a  | 5,90 € |
| | Frittierter Tofu in würziger Sojabrühre,
mit Ingwer und Lauchzwiebeln | |
| 4 | Karaage ^a | 5,90 € |
| | Gebackene Hähnchenbruststücke | |
| 5 | Harumaki ^a | 6,90 € |
| | Frühlingsrollen mit
Thunfisch und Gemüse | |
| 6 | Nasu ^a  | 5,50 € |
| | Auberginen in süßsauer
Ingwer-Sojasauce | |
| 7 | Yume ^a | 6,80 € |
| | Thunfisch im Teigmantel,
serviert mit Chili-Knoblauchsauce | |
| 8 | Tsuki ^a | 6,90 € |
| | Kleine Teigsäckchen
mit pikanter Garnelenfüllung | |
| 800 | Hana ^a | 6,60 € |
| | Gebackener Tintenfisch
mit Chilli-Limetten Sauce | |

ZENSAI Onsei



- | | | |
|------------------------|---|-----------------|
| 801 | Akari ^a | 6,60 € |
| | Knuspriges Hähnchen mit
Gurke-Sesamsauce | |
| 802 | Keiko ^a | 6,00€ |
| | Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung | |
| 803 | Tama-Tama ^a  | 6,90€ |
| | Gebackene Spinat-Sesam
Bällchen in Erdnuss-Sauce | |
| Yakitori Spieße | | 2 Spieße |
| 10 | Yasai ^a  | 4,50 € |
| | Gemüse | |
| 11 | Asupara ^a  | 5,30 € |
| | grüner Spargel | |
| 13 | Tori ^a | 5,30 € |
| | Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln | |
| 15 | Tsukune ^a | 5,00 € |
| | Hähnchenfleischbällchen | |
| 16 | Ebi ^a | 6,20 € |
| | Garnelen | |

STARTERS KALT

ZENSAI Reisei

- | | | | | | |
|-----|--|---------|----|---|---------|
| 20 | Gomaae ^a 🌱
Blanchierter Spinat mit
Sesam-Erdnuss-Sauce | 6,30 € | 28 | Edamame ^a 🌱
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz | 5,80 € |
| 21 | Hiyashiwakame ^a 🌱
Seetangsalat | 6,80 € | 29 | Tataki ^a
Leicht gegrillter Thunfisch mit
Sesam und säuerlicher Sojasauce | 11,80 € |
| 23 | Umi ^a
Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce | 7,90 € | 30 | Asupara Salat ^a 🌱
Salat von grünem Spargel auf
Soja Limetten Dressing, verfeinert
mit Schnittlauch | 6,60 € |
| 24 | Sora ^a
Feines Lachs Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce | 6,90 € | 31 | Sarada ^a 🌱
Blattsalate der Saison
mit hausgemachtem Dressing | 5,90 € |
| 26 | Ki ^a
Fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch und Garnelen,
frischer Minze und Koriander | 6,90 € | 32 | Abokado Sarada ^a 🌱
Frische Avocado
auf Blattsalaten der Saison
mit Hausdressing | 7,90 € |
| 777 | Chiyo ^a
Gegrillte Jakobsmuscheln auf
grünem Spargel, dazu Soja-Dip | 11,90 € | 33 | Sashimi Sarada ^a
Variation von rohem Fisch mariniert
mit Wasabi-Sojasauce
auf bunten Blattsalaten | 11,80 € |

SUPPEN UND NUDELN

- 40 **Misoshiru** ^a  3,90 €
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
- 41 **Tomyam** ^a  6,50 €
mit Garnelen, Gemüse und Koriander
- 34 **Udon** ^a 6,50 €
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln,
dazu Hähnchenbrust und Gemüse
- 35 **Tempura Udon** ^a 9,60 €
Udon-Suppe, serviert
mit Tempura
-

- 36 **Yakisoba (vegetarisch möglich)** ^a 9,70 €
Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenbrust,
Japankohl und Zwiebeln
- 37 **Yakiudon (vegetarisch möglich)** ^a 9,70 €
Gebratene Weizennudeln mit
Hähnchenbrust, Chinakohl, Lauch, Ei
und Bonito Flocken

SHIRUMONO, MENRUI



TEMPURA

- 42 **Shojinage** 🌱 12,80 €
Verschiedene Gemüse
in Tempurateig
- 43 **Moriawase Tempura** ^a 14,80 €
Tempura von Garnelen,
Fisch und Gemüse
- 44 **Ebi-Tempura** ^a 16,80 €
Tempura von Riesengarnelen

HAUPTGERICHTE

- 45 **Saketeri** ^a 14,80 €
Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce,
Kaiserschoten und Pak Choi, dazu Reis
- 46 **Akadaikokos** ^a 13,90 €
Rotbarsch an pikanter Kokossauce
serviert mit Kaiserschoten und Broccoli,
dazu Reis
- 47 **Toriteri** ^a 12,90 €
Hähnchenbrust
mit Teriyakisauce, gebratenem
grünem Spargel und Lauch, dazu Reis
- 48 **Kamomiso** ^a 16,80 €
Barbarie-Entenbrust
mit fruchtiger Mango-Miso-Sauce,
gebratenem grünem Spargel und Reis
- 49 **Gyufilet** ^a 19,90 €
Zartes Rinderfilet aus Irland
auf cremiger Wasabisauce,
mit gebratenen Kirschtomaten
und Zucchini dazu Reis

NIGIRI SUSHI (1 STÜCK)



50

Maguro
Thunfisch
3,00 €



51

Hamachi
Gelbschwanzfisch
3,50 €



52

Sake
Lachs
2,60 €



53

Suzuki
Seewolf
2,80 €



54

Hirame
Steinbutt
2,90 €



55

Saba
Makrele
2,30 €



56

Tai
Meerbrasse
2,70 €



57

Ika
Tintenfisch
2,20 €

NIGIRI SUSHI (1 STÜCK)



58

Tako
Oktopus
2,40 €



59

Kani
Krebsfleisch
1,90 €



60

Hotate
Jakobsmuschel
3,30 €



61

Tobikko
Flugfischkaviar
2,90 €



62

Ebi
Garnele
2,90 €



64

Ikura
Lachskaviar
2,90 €



65

Unagi
Süßwasseraal
3,40 €



66

Tamago
Omelett
1,90 €

NIGIRI SUSHI (1 STÜCK)



67

Inari
Frittiertes Tofu
2,20 €



68

Hokkigai
Trogmuschel
2,40 €

SAKAO SPEZIAL NIGIRI (2 STÜCK)



705

Spicy Sake
Lachstartar
6,90 €



818

Shizuka
Lachs auf grünem Spargel,
flambiert mit Chillifäden
7,00 €



819

Honoka
Tuna auf Avocado,
flambiert mit Chillifäden
7,20 €



820

Emi
Butter-Makrele,
flambiert mit frischem
Ingwer und Tobikko
5,50 €

HOSOMAKI (6 STÜCK)

HOSOMAKI (6 STÜCK)

URA MAKI (6 STÜCK)



70

Kanpyo
Japanischer Kürbis
3,90 €



325

Horenso
Spinat und Sesam
3,90 €



80

Alasuka
Lachs, Gurke, Sesam
5,80 €



71

Kappa
Gurke und Sesam
3,30 €



821

Kazumi
Tuna, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch, Chilli
4,90 €



81

Sake Kawa
Gebratene Lachshaut,
Gurke, Sesam
5,80 €



72

Avokado
Avocado
3,90 €



82

Sake Mango
Lachs, Mango
5,80 €



73

Shinko
Eingelegter Rettich
3,90 €



83

Pirikara
Thunfisch pikant
6,80 €



74

Tekka
Thunfisch
4,90 €



84

Unakyu
Aal, Gurke, Sesam
6,90 €



75

Sake
Lachs
4,60 €



85

Philadelphia
Garnele, Rucola,
Frischkäse
6,90 €



76

Asupara
grüner Spargel
3,90 €



86

California
Garnele, Gurke,
Avocado, Flugfisch-
kaviar – 6,90 €



320

Tetsu
Thunfisch, Schnittlauch
4,90 €



87

Tamago
Omelett, Gurke,
Sesam
4,90 €

郷音

URA MAKI (6 STÜCK)



88

Tempura
Frittierte Garnele,
Sesam
7,50 €



89

Shiso
Marinierter Lachs,
Tobikko, Sesam, Shiso-
blätter und Ikura – 7,60 €



308

Aiko
Räucherlachs, Apfel,
Frischkäse, Koriander
7,50 €



309

Yukari
Lachs, Schnittlauch,
Ingwer, roter Shiso
6,80 €



322

Sayuri 🌱
Spargel, Frischkäse,
Rucola, schwarzer
Sesam – 6,50 €



329

Kyo 🌱
Auberginen-Tempura,
Schnittlauch und
Yuzu Pfeffer
5,70 €

SPEZIAL ROLLEN (8 STÜCK)



306

Yukiko – Aal, gebratene
Lachshaut, Gurke, Frisch-
käse, Lachs und Lachs-
kaviar – 12,90 €



321

Tomoko
Ente in Tempurateig,
Sesam, Schnittlauch,
Chilisauce – 8,90 €



324

Hitomi – Frittierter Taschen-
krebs mit Avocado, Gurke
und Kaviar vom Fliegenden
Fisch – 9,80 €



326

Ochi
Thunfisch, Avocado,
Räucherlachs, Spargel,
Sesam – 9,50 €
auf Wunsch mit frischem Lachs



327

Yoko – gebackenes
Hühnchen, Mangostreifen,
Gurke, Sesam
8,70 €



328

Daiki – flambierter Lachs on
top, Garnele, Spargel, Avoca-
do, Tobikko
11,90 €



726

Haruna - Avocado, 🌱
Spargeltempura
Philadelphia
8,20 €



824

Momo - Lachstartar, Mango,
Gurken, pikante Sauce,
flambierter Lachs, Tobikko
12,90 €

SPEZIAL ROLLEN (8 STÜCK)



825

Midori – Thunfischtartar,
Spargel, Avokado,
pik. Sauce, flambierter
Thunfisch on top,
Wasabi-Tobikko – 13,90 €



827

Ebisu – Panierte
Riesengarnelen,
Salat, Avocado,
Shiso – 11,50 €



844

Saté Roll – Mariniertes
Hühnchen gebacken,
Avocado, Sesam, Erd-
nuss-Sauce on top – 9,50 €



845

Tomoko Vegan – 🌱
Soja „Ente“, Avocado,
Sesam, Schnittlauch,
Chili-Sauce – 8,50 €

SUSHI-MIX



91

Hiro
4 Nigiri + 1 Ura Maki
(6 Stück)
10,80 €



94

Yoshida
10 Nigiri +
1 Ura Maki (6 Stück)
19,80 €

92 (o. Abb.)

Katoh

6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)
13,80 €

93 (o. Abb.)

Ichimori

8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)
16,80 €

SUSHI / SASHIMI-MIX



95

Tokyo
4 Nigiri + 1 Ura Maki
(6 Stück) + Sashimi
16,80 €



96

Osaka
6 Nigiri + 1 Ura Maki (6
Stück) + Sashimi
19,80 €



97

Saga
8 Nigiri + 2 Ura Maki (12
Stück) + Sashimi
25,80 €



98

Asahi
10 Nigiri + 2 Ura Maki
(12 Stück) + Sashimi
28,80 €

FUTOMAKI (5 STÜCK)




305

Naomi - Rolle mit Krebs-
fleisch, Avocado und
Philadelphia-Käse in Tem-
peratureig frittiert – 6,00 €



10305

Natsumi 
gebackene Rolle mit
Mango, Avocado und
Frischkäse – 5,90 €



846

Fuji – Gebackene Rolle mit
Garnele, Gurke, Avocado,
Schnittlauch, Tobikko
und Chilisauce on top
8,20 €

SUSHI / VEGETARISCH




103

Sakao 
4 Nigiri + Tamagomaki
und Kanpyomaki
12,80 €



105

Saishoku 
Sayurimaki, Kappamaki,
Shinkomaki
und Spinatsesammaki
12,90 €

NIGIRI-SUSHI

(1 Stück)

50	Maguro	Thunfisch	3,00 €
51	Hamachi	Gelbschwanzfisch	3,50 €
52	Sake	Lachs	2,60 €
53	Suzuki	Seewolf	2,80 €
54	Hirame	Steinbutt	2,90 €
55	Saba	Makrele	2,30 €
56	Tai	Meerbrasse	2,70 €
57	Ika	Tintenfisch	2,20 €
58	Tako	Oktopus	2,40 €
59	Kani	Krebsfleisch	1,90 €
60	Hotate	Jakobsmuschel	3,40 €
61	Tobikko	Flugfischkaviar	2,90 €
62	Ebi	Garnele	2,90 €
64	Ikura	Lachskaviar	2,90 €
65	Unagi	Süßwasseraal	3,50 €
66	Tamago 🍱	Omelett	1,90 €
67	Inari 🍱	Frittierter Tofu	2,20 €
68	Hokkigai	Trogmuschel	2,40 €

SAKAO SPEZIAL NIGIRI

(2 Stück)

705	Spicy Sake	Lachstartar	6,90 €
818	Shizuka 🍱	Lachs auf grünem Spargel, flambiert mit Chilifäden	7,00 €
819	Honoka	Tuna auf Avocado, flambiert mit Chilifäden	7,20 €
820	Emi	Butter-Makrele, flambiert mit frischem Ingwer und Tobikko	5,50 €

HOSOMAKI

(6 Stück)

70	Kanpyo 🍱	Japanischer Kürbis	3,90 €
71	Kappa 🍱	Gurke und Sesam	3,30 €
72	Avokado 🍱	Avocado	3,90 €
73	Shinko 🍱	Eingelegter Rettich	3,90 €
74	Tekka	Thunfisch	4,90 €
75	Sake	Lachs	4,60 €
76	Asupara 🍱	grüner Spargel	3,90 €
320	Tetsu	Thunfisch, Schnittlauch	4,90 €
325	Horenso 🍱	Spinat und Sesam	3,90 €
821	Kazumi	Tuna, Lachs, Ingwer, Schnittlauch, Chilli	4,90 €

FUTOMAKI

dicke Rolle (5 Stück)



69	Soft Shell Crab Roll	Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Flugfischkaviar	8,50 €
305	Naomi	Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Philadelphia-Käse in Tempurateig frittiert	6,00 €
10305	Natsumi 🍱	gebackene Rolle mit Mango, Avocado und Frischkäse	5,90 €
846	Fuji	Gebackene Rolle mit Garnele, Gurke, Avocado, Schnittlauch, Tobikko und Chilisauce on top	8,20 €

SASHIMI

			klein
100	Maguro Thunfisch	24,80 €	13,80 €
101	Sake Lachs	20,00 €	11,90 €
102	Moriawase Gemischter Fisch	19,90 €	10,90 €
104	Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	22,80 €	12,80 €

SUSHI MIX VEGETARISCH

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

103	Sakao  4 Nigiri + Tamagomaki und Kanpyomaki	12,80 €
105	Saishoku  Sayurimaki, Kappamaki, Shinkomaki und Spinatsesammaki	12,90 €

刺

身

URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

	6 Stück	1 Stück
80 Alasuka Lachs, Gurke, Sesam	5,80 €	4,80 €
81 Sake Kawa Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam	5,80 €	4,80 €
82 Sake Mango Lachs, Mango	5,80 €	4,80 €
83 Pirikara Thunfisch pikant	6,80 €	5,80 €
84 Unakyu Aal, Gurke, Sesam	6,90 €	6,80 €
85 Philadelphia Garnele, Rucola, Frischkäse	6,90 €	5,90 €
86 California Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar	6,90 €	5,90 €
87 Tamago Omelett, Gurke, Sesam	4,90 €	3,90 €
88 Tempura Frittierte Garnele, Sesam	7,50 €	6,50 €
89 Shiso Marinierter Lachs, Tobikko, Sesam, Shisoblätter und Ikura	7,60 €	6,60 €
822 Sake Avocado Avocado, Lachs, Sesam	5,80 €	4,80 €



URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

	6 Stück	1 Stück
308 Aiko – Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander	7,50 €	6,50 €
309 Yukari – Lachs, Schnittlauch, Ingwer, roter Shiso	6,80 €	5,80 €
322 Sayuri – Spargel, Frischkäse, Rucola, schwarzer Sesam 🌱	6,50 €	5,50 €
329 Kyo – Auberginen-Tempura, Schnittlauch und Yuzu Pfeffer 🌱	5,70 €	5,20 €

SPEZIAL ROLLEN

Inside Out Roll / 8 Stücke

306 Yukiko – Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar	12,90 €
321 Tomoko – Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisauce	8,90 €
324 Hitomi - Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Kaviar vom Fliegenden Fisch	9,80 €
326 Ochi – Thunfisch, Avocado, Räucherlachs, Spargel, Sesam	9,50 €
327 Yoko – gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, Sesam	8,70 €
328 Daiki – flambierter Lachs on top, Garnele, Spargel, Avocado, Tobikko	11,90 €
726 Haruna – Avokado, Spargeltempura, Philadelphia 🌱	8,20 €
824 Momo – Lachstartar, Mango, Gurken, pikante Sauce, flambierter Lachs, Tobikko	12,90 €
825 Midori – Tunatartar, Avokado, Spargel, flambierter Tuna, Wasabi-Tobikko	13,90 €
827 Ebisu – Panierte Riesengarnelen, Salat, Avocado, Shiso	11,50 €
844 Saté Roll – Mariniertes Hühnchen gebacken, Avocado, Sesam, Erdnuss-Sauce on top	9,50 €
845 Tomoko Vegan – Soja „Ente“, Avocado, Sesam, Schnittlauch, Chili-Sauce 🌱	8,50 €

SUSHI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

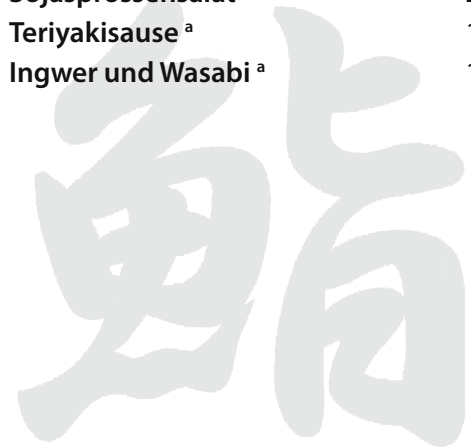
91	Hiro	10,80 €
	4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	
92	Katoh	13,80 €
	6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	
93	Ichimori	16,80 €
	8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	
94	Yoshida	19,80 €
	10 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)	

SUSHI / SASHIMI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

95	Tokyo	16,80 €
	4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi	
96	Osaka	19,90 €
	6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi	
97	Saga	25,80 €
	8 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi	
98	Asahi	28,80 €
	10 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi	

901	Reis ^a	2,20 €
902	Sojasprossensalat ^a	2,50 €
903	Teriyakisause ^a	1,00 €
904	Ingwer und Wasabi ^a	1,00 €



DESSERT

- | | | |
|-----|---|--------|
| 110 | Matcha ^a
Grüntee-Eis mit frischem Obst | 6,80 € |
| 111 | Goma ^a
Sesam-Eis mit frischem Obst | 6,80 € |
| 112 | Coconogu ^a
Kokospudding
mit frischem Obst und Vanilleeis | 6,80 € |
| 113 | Bananogu ^a
Gebackene Bananen
mit frischem Obst | 6,80 € |
| 114 | Okashi ^a
Schwarzer Klebereis mit
frischem Obst und Vanilleeis | 6,80 € |
| 115 | Dorayaki ^a
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis | 6,80 € |
| 116 | Kugel-Eis ^a
Matchaeis, Gomaeis oder Vanilleeis | 2,20 € |
| 830 | 3 Stück Mochis ^a
3 verschiedene
jap. Reiskucheneis mit Sahne | 6,80 € |



APERITIFS

125	Sake Reiswein (Warm)	0,15l	4,00 €
126	Umeshu Pflaumenwein (kalt)	0,1 l	3,50 €
127	Prosecco	0,1 l	4,40 €
129	Aperol Spritz		6,70 €
130	Hugo		6,70 €
831	Lillet Vive		6,70 €
852	Lillet Wildberry		6,70 €

LONGDRINKS & HIGHBALLS

131	Hendricks Tonic		9,50 €
132	Monkeys 47 Tonic		10,90 €
133	Wodka Lemon		8,90 €
134	Wodka Cranberry		8,90 €
135	Moscow Mule (Wodka mit Fentimans Ginger Beer, Limetten)		8,90 €
136	Cuba Libre		8,90 €

COCKTAILS

261	Caipirinha Limette, Cachaca, Lime Juice, Zucker		8,90 €
269	Mojito Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker		8,90 €

食

前

酒

LAMMSBRÄU BIERE

138	Pils	vom Fass	0,5l	3,90 €	0,3l	3,30 €
139	Alkoholfreies Pils	Flasche	0,3l	3,40 €		
140	Hefeweizen	vom Fass	0,5l	4,00 €	0,3l	3,30 €
141	Leichtes Weizen	Flasche	0,5l	3,90 €		
142	Alkoholfreies Weizen	Flasche	0,5l	3,90 €		
143	Radler		0,5l	3,90 €	0,3l	3,30 €
144	Cola-Weizen		0,5l	3,90 €	0,3l	3,30 €

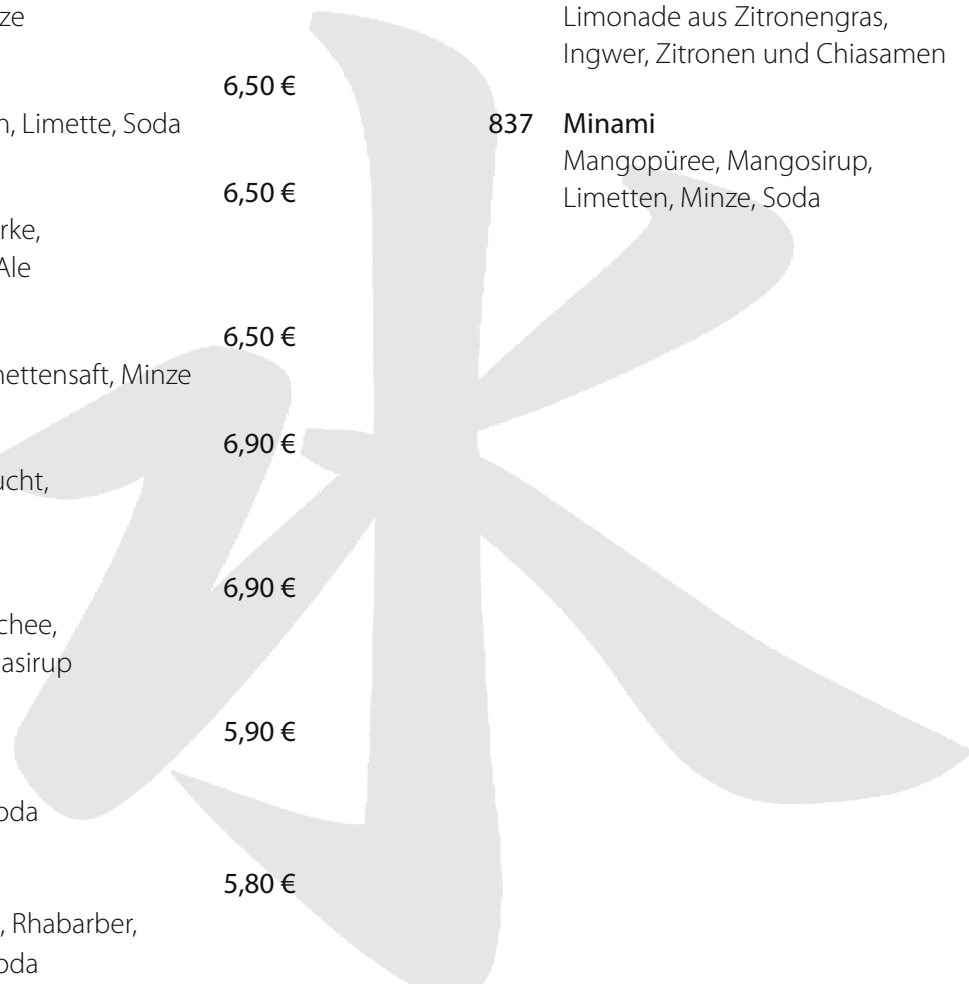
JAPANISCHE BIERE

145	Kirin	Flasche	0,33l	3,80 €		
146	Asahi	Flasche	0,33l	3,80 €		

SPIRITUOSEN

148	Ziegler Obstbrand	2cl	3,90 €		
149	Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	4,90 €		
150	Grappa di Amarone, Allegrini	2cl	4,90 €		
151	Yamazaki Whisky 12 Jahre	2cl	6,90 €		
152	Hibiki Whisky 17Jahre	2cl	7,90 €		
154	Ramazzotti	4cl	4,50 €		
155	Averna	4cl	4,50 €		

HOMEMADE Specials

- | | | | | | |
|-----|--|--------|-----|--|--------|
| 835 | Limetten Calpico
Calpico, Limette, Soda | 5,50 € | 832 | Haru Breezer
Hibiskus, Pfirsich, Melone,
Passion Frucht, Soda | 6,60 € |
| 836 | Kokoro Calpico
Calpico, Himbeeren, Limette,
Ingwer, Soda, Minze | 6,50 € | 833 | Chia Garden
Limonade aus Zitronengras,
Ingwer, Zitronen und Chiasamen | 6,60 € |
| 837 | Kimono Calpico
Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda | 6,50 € | 837 | Minami
Mangopüree, Mangosirup,
Limetten, Minze, Soda | 6,50 € |
| 838 | Ginger Cooler
Minze, Ingwer, Gurke,
Limetten, Ginger Ale | 6,50 € | | | |
| 839 | Berry Lovers
Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze | 6,50 € | | | |
| 840 | Guava Passion
Guava, Passionsfrucht,
Limette, Soda | 6,90 € | | | |
| 841 | Kokoro Island
Passionsfrucht, Lychee,
Limetten, Maracujasirup | 6,90 € | | | |
| 842 | Lemon Soda
Frische Limette,
brauner Zucker, Soda | 5,90 € | | | |
| 843 | Summer Breezer
Frische Erdbeeren, Rhabarber,
brauner Zucker, Soda | 5,80 € | | | |
| 311 | Auf Wunsch können alle Homemade Specials
auch mit Alkohol serviert werden.
Vodka, Gin oder Rum | 2,90 € | | | |
- 

SODAS

		0,5 l	1,0l
156	Tafelwasser, wählbar mit		
	- Limette	3,30 €	5,40 €
	- Minze	3,30 €	5,40 €
	- Erdbeeren	3,30 €	5,40 €
	- Zitronengras	3,30 €	5,40 €
	- Ingwer	3,30 €	5,40 €
	- Orange	3,30 €	5,40 €
158	San Pellegrino (spritzig)	0,25l	3,10 €
159	San Pellegrino (spritzig)	0,75l	5,90 €
160	Acqua Panna (still)	0,25l	3,10 €
161	Acqua Panna (still)	0,75l	5,90 €

LIMONADEN

		0,2l	0,4l
163	Coca Cola ^{1/2}	2,60 €	3,60 €
164	Coke Zero ^{2/4}	2,60 €	3,60 €
165	Fanta ¹	2,60 €	3,60 €
166	Sprite ⁴	2,60 €	3,60 €
167	Spezi ^{1/2}	2,60 €	3,60 €
168	Bitter Lemon ³	2,60 €	3,60 €
169	Ginger Ale ¹	2,60 €	3,60 €
170	Tonic Water ³	2,60 €	3,60 €
200	Arizona Pomegranate	0,47l	4,20 €
201	Arizona Green Tea	0,47l	4,20 €

Zusatzstoffe Getränke

¹ Farbstoff

² Koffein

³ Chininhaltig

⁴ enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln

⁵ Antioxidationsmittel

SAFTSCHORLE & SÄFTE

		0,2l	0,4l
	Saftschorle	2,50 €	3,50 €
171	Apfelsaft naturtrüb	2,80 €	3,90 €
172	Orangensaft	2,80 €	3,90 €
173	Maracujanektar	2,80 €	3,90 €
174	Ananassaft	2,80 €	3,90 €
175	Cranberrynektar	2,80 €	3,90 €
176	Mangonektar	2,80 €	3,90 €
177	Rhabarbersaft	2,80 €	3,90 €
178	Johannisbeernektar	2,80 €	3,90 €
192	Calpis Water (still)	2,90 €	3,90 €
193	Calpis Water (spritzig)	2,90 €	3,90 €
194	Lycheesaft	2,80 €	3,90 €
195	Guavensaft	2,80 €	3,90 €

TEE & KAFFEE

202	Grüner Tee*	3,20 €
203	Jasmin Tee*	3,20 €
204	Ingwertee frisch	3,50 €
205	Pfefferminztee frisch	3,50 €
206	Espresso	2,40 €
207	Espresso doppio	3,50 €
208	Cappuccino	3,20 €
209	Latte Macchiato	3,40 €
300	Kaffee	2,90 €

* wird unbegrenzt nachgeschenkt

OFFENE & FLASCHENWEINE

401	Weinschorle	0,2l	3,90 €
	WEISS	Glas 0,2l	Flasche
402	Le petit Berticot / Sauvignon Blanc / IGP Atlantique / Frankreich Aromatisch mit intensiven Aromen, ausgewogen, leicht, mit erfrischender Säure.	6,60 €	24,00 €
404	Les Galets Dorès / Grenache Blanc & Roussanne / Costières de Nîmes / Südfrankreich Wunderbar cremiger Weißwein mit wenig Säure und den typisch duftigen Aromen Südfrankreichs	6,90 €	25,00 €
405	Caliterra Reserva / Chardonnay / Curicó / Chile Lebendiger, junger Wein mit tropischen Noten von Guaven und Bananen. Leichte Säure, süffig.	6,90 €	25,00 €
406	Dr. Gänz / Weissburgunder / Nahe / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.	6,90 €	25,00 €
407	Tenuta Roveglia / Lugana / Lombardei / Italien Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.	7,60 €	27,00 €
408	Maximin Grünhäuser / Riesling / Mosel / Deutschland Feinduftig, schönes Fruchtsäurespiel, leicht, trocken und elegant.	7,70 €	28,00 €

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.	6,60 €	24,00 €
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.	6,60 €	24,00 €
	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.	6,90 €	25,00 €
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.	7,30 €	27,00 €
415	Valdemar Tinto / Tempranillo / Rioja / Spanien Sehr wohlriechend in der Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere sowie leichter Blumennote.	6,90 €	25,00 €

FLASCHENWEINE

CHAMPAGNER & PROSECCO

441	R de Ruinart Brut / Champagner Ruinart	0,375l	52,00 €
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	87,00 €
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	95,00 €
127	Prosecco Borgo Santo Spumante Hervorragend erfrischender, feiner Spumante aus dem Friaul.	0,1l 0,75l	4,40 € 27,50 €

OFFENE & FLASCHENSAKE

	SAKE / REISWEIN	0,1l	Flasche
451	TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamano Hikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.	7,80 €	21,50 € 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.	6,90 €	19,60 € 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	6,90 €	19,60 € 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 ist der erfrischende Geschmack.	4,90 €	13,90 € 300ml
456	KIKUSUI_Dry / Honjozo / Niigata Trockener Sake aus Niigata. Merkmal klar, sanft und trocken Geschmack.	4,90 €	13,90 € 300ml
457	KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.	4,90 €	21,50 € 500ml

Zusatzstoffe Speisen:

Liebe Gäste,

seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch



尾

HiroSakao · Japanisches Restaurant & Sushi-Bar · Allee am Röthelheimpark 13 · 91052 Erlangen · Telefon 09131 / 97 32 555 · www.hirosakao.com
11.30 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 23.00 Uhr · kein Ruhetag · Sa & Feiertag 17.00 bis 22.30 Uhr · So 17.00 bis 22.00 Uhr