



H i r o | S a k a o
J A P A N I S C H E S R E S T A U R A N T

Hiro Sakao Forchheim
Äußere Nürnberger Straße 62
91301 Forchheim

www.hirosakao.com
forchheim@hirosakao.com
09191 6986018

Speisen

Mittagsmenü

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr
Alle Gerichte werden mit Miso Suppe serviert

- | | | |
|------------------------------|---|--------------|
| 480 Sakura | Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
2 Hosomakis, 1 Ura Maki | 9,90 |
| 481 Sushi Mix | Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) – auch vegetarisch möglich | 9,90 |
| 482 Wildkräuter Curry | Wahlweise mit Hühnchen oder vegetarisch dazu Salat und Reis, scharf | 9,90 |
| 483 Sakao Menü | Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs
– Bitte fragen Sie Ihre Bedienung | 10,90 |
| 484 Lunch Bento | Wahlweise mit Ente, Lachs oder vegetarisch.
Dazu Ura Maki, Salat, Tamago und Reis. | 10,90 |
| 485 Tori Don | Knuspriges Hühnchen auf Reis in Teriyakisoße | 9,90 |
| 486 Tendon | Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse auf Reis | 9,90 |
| 487 Gyudon | Gegrillte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln auf Reis mit Teriyakisoße | 10,90 |

Warm Starters

- | | | |
|----|--|------|
| 1 | Gyoza
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung | 5,90 |
| 2 | Ebininniku
Garnelen in Knoblauch-Sojasoße | 5,90 |
| 3 | Hot Basket
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 5,20 |
| 4 | Karaage
Gebackene Stückchen von der Hähnchenbrust | 5,90 |
| 5 | Takoyaki
Oktopusbällchen nach Art des Hauses | 5,90 |
| 6 | Nasu <small>Vegan</small>
Auberginenstücke in Misosauce | 4,90 |
| 7 | Yume
Thunfischstücke in Teigmantel serviert mit Chili- Knoblauchsoße | 5,90 |
| 9 | Akari
Knuspriges Hähnchen mit Gurken dazu Sesamsoße | 6,20 |
| 10 | Hana
Gebackener Tintenfisch mit Chili-Limettensoße | 6,20 |
| 11 | Crispy Pocket
Garnelen in knusprigen Kartoffelmantel | 5,90 |

Yakitori Spieße – 2 Spieße

- | | | |
|----|--|------|
| 15 | Tori
Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln | 4,60 |
| 16 | Asupara
Grüner Spargel | 4,60 |
| 17 | Ebi
Garnelen | 5,50 |
-

Cold Starters

20	Gomaae Blanchierter Spinat mit Sesam- Erdnussoße	5,50
21	Hiyashiwakame Seetangsalat	5,90
22	Bangkok Baby Krosse Entenwürfel, pikant mariniert mit Chili, Kräuter, Koriander und Zwiebeln, serviert auf Salat und dazu Reis, pikant	8,90
23	Umi Feines Thunfisch Carpaccio mit Ingwer-Sojasoße	7,90
24	Sora Zartes Lachs Carpaccio mit Ingwer-Sojasoße	6,50
25	Pok Pok Rindfleischwürfel, pikant mariniert mit Chili, Limette, Koriander und Zwiebeln, serviert auf Salat und dazu Reis, pikant	8,90
26	Ki Fruchtiger Mangostreifensalat, pikant mariniert. Wahlweise vegetarisch oder mit Garnelen und Tintenfisch, scharf	5,90
27	Tataki Leicht gegrillter Thunfisch ummantelt mit schwarzem Sesam, dazu Ingwer-Sojasoße	11,90
28	Edamame <small>Vegan</small> Sojabohnen	4,90
29	Yuki <small>Vegan</small> Tofu-Salat mit süß-saurer Ingwer-Sojasoße	5,90
30	Hiromi Lachs im Pankomantel auf Limetten-Guacamole	12,90

Salate

31	Sarada <small>Vegan</small> Bunter Blattsalat mit Hausdressing	5,50
32	Asupara <small>Vegan</small> Grüner Spargel mit Limetten-Sojasoße und Sesam	5,50
33	Abokado Sarada <small>Vegan</small> Frische Avocado auf Blattsalaten der Saison mit Hausdressing	7,50
34	Sashimi Sarada Variationen von rohem Fisch, mariniert mit Wasabi-Sojasoße auf bunten Blattsalaten	12,90

Suppen und Nudeln

35	Miso <small>Vegan</small> Sojabohnensuppe mit Seetang und Tofu	3,50
36	Tom Yam leicht scharfe Suppe mit Garnelen, Gemüse und Koriander, scharf	6,00
37	Udon Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, Hähnchenbrust und Gemüse	6,60
38	Tempura Udon Weizennudelsuppe mit Gemüse- und Fischtempura	9,90
39	Yakiudon Gebratene Udonnudeln mit Gemüse, Ei und Bonitoflocken. Wahlweise mit Hühnchen oder vegetarisch.	9,90
40	Yakisoba Gebratene Eiernudeln mit zarter Rinderfilet und Gemüse	11,90



Hauptgerichte

- | | | |
|----|---|-------|
| 45 | Saketeri
Gegrilltes Lachsfilet mit Balsamico – Teriyakisoße,
Kaiserschoten, Pak Choi und Reis | 13,90 |
| 46 | Ebi Tempura
Riesengarnelen in Tempurateig, dazu Reis | 15,90 |
| 47 | Toriteri
Hähnchenbrust mit Sesam – Teriyakisoße,
grünem Spargel und Lauch, serviert mit Reis | 12,90 |
| 48 | Kamo
Barbarie – Entenbrust mit fruchtiger Mango – Miso-
soße und Reis | 15,90 |
| 49 | Gyufilet
Zartes Rinderfilet aus Irland mit gebratenen Zuchinistreifen,
serviert mit Reis, dazu Soja-Rettichsoße. | 19,90 |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 110 | Kokos Pudding | 4,00 |
| 111 | Jasmin Crème Brûlée | 4,00 |
| 112 | Dorayaki
Japanischer Pfannkuchen, mit roter Bohnenpaste gefüllt | 3,90 |
| 113 | Mochi Mix
mit Eiscreme gefüllter Reiskugeln | 3,90 |
| 114 | Sesam- oder Grüntee Eiscreme
mit Sahne und Himbeersoße | 2,00 |

Getränke

Aperitifs & Longdrinks

126	Umeshu	0,1l	3,50
127	Prosecco	0,1l	3,80
129	Aperol Spritz	0,2l	6,00
130	Hugo	0,2l	6,00
131	Lillet Wildberry	0,2l	6,00
135	Gin Tonic, mit Jinzu Gin		9,90
	Tanqueray Gin		7,90
	Hendricks Gin		8,90
	Monkey 47 Gin		10,90
139	Moscow Mule		7,90
140	Cuba Libre		7,90

Wasser

(still oder spritzig), mit

		0,5l	1,0l
	Limette	3,00	5,00
	Minze	3,00	5,00
	Erdbeeren	3,00	5,00
	Zitronengras	3,00	5,00
	Ingwer	3,00	5,00
	Orange	3,00	5,00

Säfte

	0,2 l	0,4 l
171 Apfelsaft (naturtrüb)	2,50	3,60
172 Orangensaft	2,50	3,60
173 Maracujanektar	2,50	3,60
174 Schwarzer Johannisbeernektar	2,50	3,60
175 Cranberrynektar	2,50	3,60
176 Mangonektar		3,60
177 Traubennektar	2,50	3,60
178 Rhabarbernektar	2,50	3,60
179 Guavennektar	2,50	3,60
180 Lycheennektar	2,50	3,60

Saftschorle

0,2 l	0,4 l
2,20	3,20

Softs

	0,2 l	0,4 l
163 Coca Cola	2,30	3,20
164 Coke Zero	2,30	3,20
165 Fanta	2,30	3,20
166 Sprite	2,30	3,20
167 Spezi	2,30	3,20
168 Bitter Lemon	2,30	3,20
169 Ginger Ale	2,30	3,20
170 Tonic Water	2,30	3,20

Kaffee & Tee

200 Zitronengraste	2,90
201 Tee mit frischen Früchten	4,00
202 Sencha Grüner Tee	1,90
203 Jasmintee	1,90
204 Ingwertee	3,20
205 Pfefferminztee	3,20
206 Espresso	2,10
10206 Espresso Macchiato	2,20
207 Espresso Doppio	3,20
10207 Espresso Doppio Macchiato	3,30
208 Cappuccino	3,00
2088 Milchkaffee	3,00
209 Latte Macchiato	3,90
300 Kaffee	3,00

Signature Drinks

0,4 l

ohne Alkohol

835	Limetten Calpico Calpico, Limetten, Soda	4,50
836	Kokoro Calpico Calpico, Himbeeren, Limetten, Ingwer, Soda, Minze	6,00
837	Kimono Calpico Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda	5,50
838	Ginger Cooler Ingwer, Minze, Gurke, Limetten, Ginger Ale	6,00
839	Berry Lovers Erdbeeren, Erdbeerpüree, Limetten, Minze	6,00
840	Guava Passion Guavensaft, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda	6,50
841	Kokoro Islands Lycheesaft, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda	6,50
842	Lemon Soda Limetten, brauner Zucker, Soda	5,60
843	Green Ginger Ice Tea frischer Ingwer, grüner Tee, Limetten, Minze, Soda	6,00
844	Tokyo Yuzu Yuzupüree, Minze, Orangen, Soda	6,00
845	Pina Colada Calpico Kokos, Ananassaft, Calpico, Limette, Minze	6,90

mit Alkohol

846	Sake Calpico (mit Alkohol) Calpico, Reiswein, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda	7,50
1311	Homemade Caipirinha Limetten, brauner Zucker, Pitú, Soda	8,00
132	Homemade Mojito wahlweise mit Himbeere, Limetten, Minze, brauner Zucker, Havana Club	8,50

Alle Signature Drinks sind mit Gin, Rum oder Vodka erhältlich

Aufpreis 3,00

Flaschenbiere

145	Lammsbräu Bier	0,33l	3,20
146	Lammsbräu alkfr. Bier	0,33l	3,20
147	Lammsbräu Weizen	0,5l	3,60
148	Lammsbräu alkfr. Weizen	0,5l	3,60
149	Kirin	0,33l	3,30
150	Asahi	0,33l	3,30

Japanese Spirits

120	Nikka Whisky	2 cl	9,00
121	Hibiki Whisky	2 cl	9,00
141	Hakushu Whisky 12 Jahre	2 cl	9,00
142	Ryoma Rum 7 Jahre	4 cl	8,00
143	Kuro Kirishima Süßkartoffelschnaps	4 cl	6,00
125	Warmer Sake	0,15 l	4,00



Kalter Sake

	0,1l	Flasche
414 Kikumasamune/ Junmaishu/ Kobe trocken, erfrischend, nach traditioneller Kimoto Methode gebraut, durch natürlichen, aufwendigen Gärprozess entstandenen Sake.	5,50	22,00/ 500 ml
415 Dassai 50/ Asahishuzo/ Daigingo/ Yamaguchi Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.	7,00	19,90/ 300 ml
416 Kikumasamune/ Junmai/ Taru Runder,harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder)gereift, erfrischt dieser Tropfen mit Noten von Zedernholz und Lavendel. Im Gaumen süsslich und ausgewogen, mit einem trockenen, leicht harzigen Abgang.	5,80	15,90/ 300 ml
417 Tamanohikari/ Daiginjo/ Kyoto Prämierter Sake aus Kyoto, fruchtig, mild im Geschmack, ausschließliche Verwendung von Omachi Reis, höchste Qualitätstufe.	9,90	24,90 /300 ml

Weißweine

	0,1l	0,2l	Flasche
402 Sauvignon Blanc Alta Plata/Rueda/Spanien/2017 Exzellente Mischung von florale Aromen.Trocken, cremig, fruchtige Textur,feiner Hauch von Pflirsich.	4,20	6,40	26,00
403 Riesling Peterhof/Rheingau/Deutschland/2016 lebendige Säure, Aromen von Apfel und Birnen, frisch und elegant.	4,00	5,80	21,00
404 Chardonnay Calitera Reserva/Curicó/Chile/2016 Aromen von Ananas, Honigmelonen, Aprikosen, Birne, Mango, Grapefruit, etwas Vanille, Brioche, Mandeln, Melisse und Akazienblüten. Am Gaumen füllig, sehr saftig, feiner Schmelz, feinfruchtig, mineralische Anklänge, finessenreich, elegant, animierend und lange nachhallend.	4,20	6,40	26,00
405 Lugana Tenuta Roveglia/Lomardei/Italien/2016 Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Apfel, Limonen, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, füllig, finessenreich, animierend, elegant und lange nachhallend.	4,60	7,90	28,00
406 Weissburgunder Dr. Gänz/Nahe/Deutschland/2017 leicht süßlich duftend, vollmundig und extraktreich Wunderbarer Begleiter zu hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren.	4,20	6,40	26,00

Rotwein

	0,1 l	0,2 l	Flasche
408 Tempranillo Valdemar Tinto/La Rioja/Spanien/2016 Aromen von schwarzer Johannisbeeren, Brombeeren, florale Note.	4,00	5,80	21,00
409 Nero D'Avola Terre di Montelusa/Sizilien/Italien/2015 kräftig, fruchtig, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen, seidige Tannine.	4,00	5,80	21,00

Champagner

		Flasche
412 Ruinart Rosé Intensiv, fruchtig und aromatisch. Der Ruinart Rosé verdankt seine elegante Sinnlichkeit der Mischung aus Chardonnay (45 % Premiers Crus Chardonnay vorwiegend aus der Côte des Blancs) und Pinot Noir aus der Montagne de Reims und dem Vallée de la Marne, der zu rotem Wein verarbeitet wird. Er hat eine subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen und roten, frisch gepflückten Beeren, auf die florale (Rose, Weißdorn) und würzige Noten (Tonkabohne, Muskatnuss) folgen.		89,00

Allergiker Informationen

Liebe Gäste,

seit dem 13. Dezember 2014 ist die „Kennzeichnungs-Pflicht der Haupt-Allergene für lose Ware“ in Kraft. Diese gilt auch für die Hotellerie und Gastronomie. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht gerne und nach bestem Wissen und Gewissen nach. Als Allergiker fragen Sie bitte nach unsere Allergiker Speisekarte. Unsere Mitarbeiter sind Ihnen hierbei gerne behilflich. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können.

Wir danken für Ihr Interesse und wünschen guten Appetit.

EC – Kartenzahlungen sind ab 20,00 € möglich.
Keine Annahme von Kreditkarten.