

H i r o | S a k a o<sup>®</sup>  
JAPANISCHES RESTAURANT

## SPEZIAL-BOX



**99 BENTO BOX<sup>1,2</sup> | 21,90 €**

Sushi, Nigri Sushi, Sashimi, Tempura,  
Lachs, Yakitori, Salat, Spinat



**999 ZENSAI-BOX<sup>1,2</sup> | 17,90 €**

Sushi-Rolle Naomi, Salat mit Shrimps, gebratener  
Rotbarsch mit Kokossauce

### Zahlungsmöglichkeiten:

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

### Achtung:

Für Speisen, die im Restaurant verzehrt werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1 Euro berechnet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

# HIRU NO TEISHOKU (Mo-Fr 11.30 - 14.30) Mittags-Menü



VEGGIE MÖGLICH

250 SUSHI MIX | 13,90€

4 Nigiri + 1 Uramaki



251 YAKITORI MIX | 14,90 €

4 gegrillte Spieße mit Salat  
und Reis



VEGGIE MÖGLICH

252 SAKURA SUSHI MIX | 14,90 €

2 Hosomaki + Uramaki



254 LUNCH BENTO | 14,90 €

mit Lachs

Gemischte Box mit 3 Stück  
Uramaki, Salat, Tamago, Reis,  
Teriyakisauce



255 LUNCH BENTO | 14,90 €

mit Ente

Gemischte Box mit 3 Stück  
Uramaki, Salat, Tamago, Reis,  
Teriyakisauce



SCHARF

258 VEGGIE WILDKRÄUTER  
CURRY<sup>2</sup> | 12,50 €

mit Tofu



SCHARF

257 WILDKRÄUTER  
CURRY<sup>2</sup> | 13,50 €

mit Huhn



256 TENDON | 14,90 €

Gemischtes Tempura auf  
Reis

Wöchentlicher Wechsel  
von verschiedenen Menüs

--

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

300 SAKAO MENÜ | 14,50 €

# WARME VORSPEISEN



VEGGIE MÖGLICH

01 GYOZA | 7,90 €

Gebratene Teigtaschen mit  
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung



02 EBINNIKU | 8,30 €

Garnelen in Knoblauch-  
Sojasauce



04 CRISPY POCKET | 8,00 €

Garnelen in knusprigem  
Kartoffelmantel



08 KARAAGE | 8,50€

Gebackene Hähnchenbrust



VEGGIE MÖGLICH

09 HARUMAKI | 8,50 €

Frühlingsrollen mit Thunfisch  
und Gemüse



VEGAN

301 NASU | 8,00 €

Auberginen in Süßsauer-  
Ingwer-Soja Sauce



334 TSUKI | 8,50 €

gebackene Garnelenteig-  
taschen



335 YUME | 8,90 €

Thunfisch im Teigmantel,  
gebacken



VEGAN

337 EDAMAME | 7,90 €

Gedämpfte grüne Sojabohnen  
mit Meersalz



VEGAN

NEU

3337 SPICY EDAMAME | 9,50 €

Gedämpfte grüne Sojabohnen  
Edamame in scharfer Würzung  
mit Meersalz



800 HANA<sup>5</sup> | 8,50 €

Gebackener Tintenfisch  
mit Chili-Limetten-Sauce



802 KEIKO | 8,50 €

Gedämpfte Teigtaschen mit  
Garnelenfüllung



801 AKARI | 9,00 €

Knuspriges Hühnchen mit  
Gurke-Sesam Sauce



502 POPPYCORN | 8,50 €

Maistempura



109 6 MINIFRÜHLINGSROLLEN | 8,00 €

Mini Frühlingsrollen



22 MORIAWASE  
TEMPURA | 19,00 €

aus Garnelen,  
Fisch und Gemüse



23 EBI-TEMPURA | 20,00 €

Tempura von Riesengarnelen

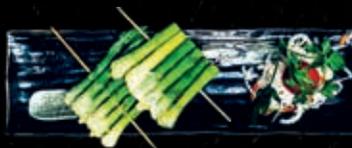
# SPIESSE

YAKITORI



VEGAN

30 YASAI | 8,00 €  
zwei Gemüsespieße



VEGGIE

31 ASUPARA | 8,80 €  
zwei Spargelspieße  
in Tempura



33 TORI | 9,30 €  
zwei Hühnerspieße mit  
Lauchzwiebeln



36 EBI | 9,90 €  
zwei Garnelenspieße



37 SATÉ | 9,90 €  
drei marinierte Hühnerspieße mit  
Erdnusssauce

# SUPPEN

SHIRUMONO



VEGGIE

40 MISOSHIRU | 5,50 €

Sojabohnensuppe mit  
Tofu und Seetang



SCHARF

41 TOMYAM <sup>1,2</sup> | 8,90 €

mit Garnelen und Gemüse



42 RAMEN HUHN | 9,90 €

Eiernudeln mit Hähnchenbrust und  
Gemüse



46 UDON HUHN | 10,50 €

Weizennudeln mit Hähnchen-  
brust und Gemüse



47 UDON TEMPURA | 13,00 €

Weizennudeln mit gemischtem Tempura  
und Gemüse

# KALTE VORSPEISEN



VEGAN

05 GOMAAE | 7,90 €

Spinat mit Sesam &  
Erdnusssauce



VEGAN

302 HIYASHIWAKAME <sup>1</sup> | 8,50 €

Seetangsalat



VEGAN

815 ASUPARA SALAT | 8,90 €

Salat von grünem Spargel auf  
Soja Limetten Dressing,  
verfeinert mit Schnittlauch



336 SORA | 10,90 €

Feines Carpaccio vom Lachs  
mit Ingwer-Sojasosse



SCHARF

703 KI <sup>5</sup> | 8,90 €

Fruchtige Mangostreifen mit  
Tintenfisch und Garnelen,  
frischer Minze und Koriander



331 UMI | 11,90 €

Zartes Carpaccio vom  
Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce



338 TUNATATAKI | 17,90 €

angegrillter Thunfisch  
in Sesamkruste



03 YO <sup>5</sup> | 8,90 €

Glasnudelsalat mit Garnelen,  
Tintenfisch und Gemüse



444 SPROSENSALAT | 4,00 €

groß



501 BEEF TATAKI | 18,90 €

Rindfleischtataki  
in japanischer Soße  
mit getrocknetem Knoblauch



503 TAKO SALAT | 12,90 €

Oktopussalat mit Chilis,  
Avokado, red Onion, Apfel,  
Koriander und Kräutern



15 BANGKOK BABY | 12,00 €

Lauwarmer, krosser Entenwürfelsalat  
mit Chilli, Koriander, Zwiebeln  
und versch. Kräuter

**SALATE** mit japanischem Hausdressing



704 KAORI | 17,50€

Marinierter Thunfisch,  
Avokadowürfel auf  
Rucola-Spargel-Salat



10 BLATTSALAT | 8,90 €

1010 BEILAGENSALAT | 4,90 €

11 Mit Sashimi | 16,90 €

12 Blattsalat mit angebratenem  
Fisch und Shrimps | 14,50 €

13 Blattsalat mit aromatisch  
zartem Hühnchen | 14,50 €

14 Avokadosalat | 12,90 € VEGAN

# HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.



24 GYUFILET | 28,50 €

Zartes Irish-Beefsteak  
auf Zucchini Gemüse  
mit japanischer Steaksosse



25 SAKETERI | 19,50 €

Gegrilltes Lachsfilet mit  
Pak-Choi Gemüse und  
Teriyakisauce



27 TORITERI | 19,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet mit  
Lauchgemüse und Teriyakisauce



28 KAMOMISO | 25,00 €

Barbarie-Entenbrust auf  
Brokkoli-Zuckerschoten mit Kräuterseit-  
lingen und fruchtiger Mango-Misosauce



29 AKADAIKOKOS | 18,50 €

Rotbarsch mit Brokkoli und  
pikanter Kokossoße

# HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.



VEGGIE

## 17 YAKISOBA mit Gemüse

(japanische dünne Eiernudeln)  
mit Gemüse

13,00 €

## 16 YAKISOBA mit Huhn<sup>1</sup>

(japanische dünne Eiernudeln)  
Gebratene Eiernudeln mit  
Hähnchenbrust und Gemüse

14,00 €

## 18 YAKISOBA mit knusprige Ente

(japanische dünne Eiernudeln)  
mit Gemüse und Ente

19,50 €

## 118 YAKISOBA mit Garnelen

(japanische dünne Eiernudeln)  
mit Gemüse und Garnelen

19,50 €



VEGGIE

## 20 YAKIUDON mit Gemüse

Gebratene Weizennudeln  
mit Gemüse

14,00 €

## 19 YAKIUDON mit Huhn

Gebratene Weizennudeln mit  
Hähnchenbrust und Gemüse

15,00 €

## 21 YAKIUDON mit knusprige Ente

Gebratene Weizennudeln mit  
Ente und Gemüse

20,50 €

## 211 YAKIUDON mit Garnelen

Gebratene Weizennudeln  
mit Gemüse und Garnelen

20,50 €



SCHARF

2577 WILDKRÄUTER CURRY

mit TOFU & REIS<sup>2</sup>

| 17,00 €

SCHARF

2588 WILDKRÄUTER CURRY

mit HUHN & REIS<sup>2</sup>

| 19,00 €

SCHARF

2599 WILDKRÄUTER CURRY

mit KNUSPRIGE ENTE & REIS<sup>2</sup>

| 23,00 €

SCHARF

2566 WILDKRÄUTER CURRY

mit GARNELEN<sup>2</sup>

| 23,00 €

## EXTRAS

666	WASABI	3,00€
499	TSUKISAUCE	3,00€
49	TERIYAKISAUCE	3,00€
555	INGWER	3,00€
39	GOHAN (Reis)	3,50€
399	Sushireis	4,00€
222	Chilisauce	3,00€
333	Unagisauce	4,00€
777	Satésauce	3,00€
888	Umisauce	4,50€

# SUSHI

## NIGIRI (1 Stück)



50

### MAGURO<sup>6</sup>

Thunfisch

4,30 €

### KANI<sup>6</sup>

Krebsfleisch

3,50 €



59



51

### HAMACHI<sup>6</sup>

Gelbschwanzfisch

4,80 €

### TOBIKKO<sup>6</sup>

Flugfischkaviar

4,00 €



61



52

### SAKE<sup>6</sup>

Lachs

4,10 €

### EBI<sup>6</sup>

Garnele

3,90 €



62



53

### SUZUKI<sup>6</sup>

Seewolf

3,80 €

### IKURA<sup>6</sup>

Lachskaviar

4,80 €



64



55

### SABA<sup>6</sup>

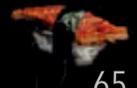
Makrele

3,60 €

### UNAGI<sup>6</sup>

Süßwasseraal

4,50 €



65



56

### TAI<sup>6</sup>

Meerbrasse

3,50 €

### TAMAGO<sup>6</sup>

Omelett

3,50 €



66



57

### IKA<sup>6</sup>

Tintenfisch

3,50 €

### INARI<sup>11</sup>

Frittierter Tofu

3,50 €



67



58

### TAKO<sup>6</sup>

Oktopus

3,80 €

### HOKKIGAI<sup>6</sup>

Trogmuschel

3,90 €



68

## SAKAO SPEZIAL NIGIRI (2 Stück)



705

### SPICY SAKE

Lachstartar 9,00 €



818

### SHIZUKA<sup>1,3,5</sup>

Lachs auf grünem Spargel,  
flambiert mit Chilifäden  
9,50 €



819

### HONOKA<sup>1,3,5</sup>

Tuna auf Avokado,  
flambiert mit Chilifäden  
9,90 €



820

### EMI<sup>5</sup>

Butter-Makrele,  
flambiert mit frischem  
Ingwer und Tobikko  
8,50 €

## HOSOMAKI (6 Stück)

### KANPYO

Japanischer Kürbis 5,00 €



70

### KAPPA

Gurke und Sesam 5,00 €



71

### AVOKADO

Avokado 5,50 €



72

### SHINKO

Eingelegter Rettich  
5,00 €



73

### ASUPARA

grüner Spargel 5,50 €



76

### HORENSO

Spinat und Sesam  
5,50 €



325

### TEKKA

Thunfisch 6,50 €



74

### SAKE

Lachs 6,30 €



75

## HOSOMAKI (6 Stück)



77

### KANI HOSOMAKI

Krebsfleisch 6,00 €



78

### MANGO

Mango 5,50 €



79

### AVOSAKE

Avokado, Lachs 6,50 €



320

### TETSU

Thunfisch, Schnittlauch 6,90 €



821

### KAZUMI

Tuna, Lachs, Ingwer,  
Schnittlauch, Chili 7,50 €

NEU

733

### RINGO (Apfel)

5,50 €

## URAMAKI (8 Stück)



80

### ALASUKA

Lachs, Gurke, Sesam 8,50 €



81

### SAKE KAWA

Gebratene Lachshaut, Gurke,  
Frischkäse, Sesam 9,50 €



82

### SAKE MANGO

Lachs, Mango 8,90 €



83

### PIRIKARA

Thunfisch pikant 9,30 €  
(spicy Tunatartar mit Chili)



84

### UNAKYU

Aal, Gurke, Sesam 9,30 €



85

### PHILADELPHIA

Garnele, Rucola,  
Frischkäse 8,90 €



86

### CALIFORNIA

Garnele, Gurke,  
Avokado, Flugfisch-  
kaviar 8,90 €



87

### TAMAGO

Omelett, Gurke,  
Sesam 8,00 €

## URAMAKI (8 Stück)



88

### TEMPURA

Frittierte Garnele,  
Sesam 9,50 €



89

### SHISO

Marinierter Lachs,  
Tobikko, Sesam, Shiso-  
blätter und Ikura 9,50 €



308

### AIKO

Räucherlachs, Apfel,  
Frischkäse, Koriander 9,50 €



309

### YUKARI

Lachs, Schnittlauch,  
Ingwer, roter Shiso 9,50 €



322

### SAYURI

Spargel, Frischkäse,  
Rucola, schwarzer Sesam 8,50 €



329

### KYO

Auberginen-Tempura,  
fruchtiger Misoauce,  
Schnittlauch, Bonito-  
flocken 8,90 €



822

### SAKE-AVOCADO

Lachs, Avokado 8,90 €

## HIRO SAKAO SPECIALS (8 Stück)

### YUKIKO

Aal, gebratene Lachshaut, Gurke,  
Frischkäse, Lachs, Lachskaviar,  
und Unagisoße 16,90 €



306

### TOMOKO

Ente in Tempurateig, Sesam,  
Schnittlauch, ChilisaUCE 12,50 €



321

### HITOMI

Frittierter Taschenkrebs  
mit Avokado, Gurke und Kaviar  
vom Fliegenden Fisch 11,50 €



324

### OCHI

Thunfisch, Avokado,  
Räucherlachs, Spargel, Sesam,  
und Unagisoße 14,90 €  
auf Wunsch mit frischem Lachs



326

### YOKO

gebackenes Hühnchen,  
Mangostreifen, Gurke, Sesam  
und Unagisoße 12,30 €



327

### DAIKI

flambierter Lachs on top, Garnele  
Spargel, Avokado, Tobikko,  
Unagisoße und pikante Mayo 14,90 €



328

### HARUNA

Avokado, Spargeltempura,  
Philadelphia und Unagisoße 12,30 €



726

## HIRO SAKAO SPECIALS (8 Stück)



824

### MOMO

Lachstartar, Mango, Gurken,  
pikante Sauce, flambierter  
Lachs, Tobikko, Unagisoße,  
pikante Mayo

14,90 €



825

### MIDORI

Thunfischstartar, Spargel,  
Avokado, pikante Sauce,  
flambierter Thunfisch on top,  
Wasabi-Tobikkoo, Unagisoße,  
pikante Mayo

16,90 €



827

### EBISU

Panierte Riesengarnelen,  
Salat, Avokado, Shiso  
Tonkatsusoße

15,00 €



828

### IKASU

Tintenfisch, jap. Rettich,  
Flugfischkaviar, Shiso,  
Chillisoße, pikante Mayo

11,90 €



323

### SATÉ ROLL

Gebackenes Hühnchen,  
Avokado, Sesam, Erdnuss-  
sauce on top

13,00 €



330

### SALMON SAKAO

Lachstartar mit Frischkäse und  
Avokado, on top mit Lachs, Chili  
und Schnittlauch, pikante Sauce,  
Chillisoße, pikante Mayo

15,90 €



69

### SOFT SHELL (6 Stück)

Frittierter Taschenkrebs  
mit Avokado, Gurke und  
Tobbiko

11,50 €

## FRITTIERTE ROLLEN (6 Stück) lauwarm

### 305 NAOMI

9,00 €

Rolle mit Krebsfleisch, Avokado,  
Frischkäse, Unagisoße



### 10305 NATSUMI

8,50 €

Gebackene Rolle mit Mango,  
Avokado und Frischkäse,  
Unagisoße



### 8244 SAKU SAKU **NEU**

14,50 €

Gebackene Rolle mit Mango, Gurke, Lachstartar,  
Unagisoße, pikante Mayo

### 846 FUJI **NEU**

12,50 €

Garnele, Gurke, Avocado, Tobbiko  
scharfe Soße, Schnittlauch

### 3055 SAKOMI **NEU**

12,50 €

Lachs, Avocado, Frischkäse

### 103055 YOKOMI **NEU**

12,50 €

Geb. Hunh, Avokado,  
Frischkäse, Unagisoße

## NEUHEITEN

---

303 TUNA RUCOLA **NEU** 9,30 €

304 GENJI **NEU** 8,50 €  
Gurke, Avocado, Philadelphia, Furikaka

307 SURF & TURF **NEU** 25,00 €  
Trüffel Kartoffelpüree, Spargel,  
Riesengarnelen Tempura,  
on Top flambiertes Beef Filet mit Trüffelmayo  
und Parmesanchips

823 UMAI **NEU** 15,00 €  
Geb. Huhn, Frischkäse, Rucola,  
getrockene Feigen, Pitayamayo

826 MITSURIN **NEU** 12,50 €  
(6 Stück lauwarm)  
Frittierter Lachs, jap. Guacamole

855 SAKE PHILLY **NEU** 9,90 €  
Lachs, Rucola, Philadelphia

882 TEMPURA SPEZIAL **NEU** 18,50 €  
Garnelen Tempura, Gurke, Avocado,  
flambierter Lachs on Top, Chili Mayo, Sesam

829 PINKU **NEU** 14,00 €  
Spargel Tempura, Frischkäse,  
Rucola, Mango, Pitayamayo,  
getrocknete Drachenfrucht

8233 YUKI **NEU** 15,00 €  
Garnelen Tempura, Frischkäse, Avocado,  
Sesam, Ikura, Chilisoße

8255 TUNA ACUMA **NEU** 16,90 €  
Spargel, Avocado, Frischkäse, Rucola,  
on top frischer Thunfisch  
mit getrockneten Scharlotten,  
Unagisoße, pikante Mayo

8277 BEJITARIAN **NEU** 13,50 €  
Avocado in Pankomantel, Gurke, Mango,  
Frischkäse, umwickelt mit Tofu, Unagisoße

## SUSHI-MIX BASIC

---



**KATOH**  
6 Nigiri + 1 Ura Maki  
19,00 €



**YOSHIDA**  
10 Nigiri + 1 Ura Maki  
26,00 €

## SUSHI-MIX ADVANCED

---



**TOKYO**  
4 Nigiri + 1 Uramaki  
+ Sashimi  
24,00 €



**OSAKA**  
6 Nigiri + 1 Uramaki  
+ Sashimi  
29,00 €



**ASAHI**  
10 Nigiri + 2 Uramaki  
+ Sashimi  
36,00 €

## SUSHI-MIX VEGGIE

---

**SAKAO**  
4 Nigiri + 1 Hosomaki  
+ 1 Uramaki  
18,00 €



103

**SAISHOKU**  
3 Hosomaki + 1 Uramaki  
19,00 €



105

## SASHIMI

---

**100 MAGURO** 36,00 €  
**10100 KLEIN** 19,00 €  
Thunfisch



**101 SAKE** 34,00 €  
**10101 KLEIN** 17,00 €  
Lachs



**102 MORIAWASE** 35,00 €  
**10102 KLEIN** 18,00 €  
Gemischter Fisch



**104 MAGURO TO SAKE** 36,00 €  
**10104 KLEIN** 19,00 €  
Thunfisch und Lachs



# DESSERTS



**110 MATCHA | 9,00 €**

Grüntee-Eis mit frischem Obst



**112 COCONOGU | 9,00 €**

Kokospudding mit frischem Obst  
und Vanilleeis



**113 BANANOGU | 9,00 €**

gebackene Bananen mit frischem  
Obst und Vanilleeis



**114 KUGEL-VANILLEEIS | 3,00 €**

Matchaeis, Gomaeis oder  
Vanilleeis



**10110 MATCHAEIS | 3,50 €**

Eine Kugel Grüntee-Eis



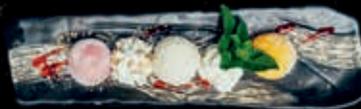
**10116 KUGEL SESAMEIS | 3,50**

Eine Kugel Sesam-Eis



**116 GOMA | 9,00 €**

Sesam-Eis mit frischem Obst



**830 MOCHI MIX | 9,00 €**

Mochi Mix 3 Stück Mochi mit  
Sahne (jap. Reiskucheneis)



**833 OKASHI | 7,00€**

Schwarzer Klebereis  
mit Kokosmilch

# HIRO SAKAO HOMESTYLE ORIGINALS

Auf Wunsch auch mit Alkohol servierbar.

Vodka, Gin oder Rum (4,50 €)

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 835 | <b>LIMETTEN CALPICO</b> <sup>1</sup>                      | 8,00 € |
|     | Calpico, Limette, Soda                                    |        |
| 836 | <b>KOKOROS CALPICO</b> <sup>1</sup>                       | 8,50 € |
|     | Calpico, Himbeeren, Limette,<br>Ingwer, Soda, Minze       |        |
| 837 | <b>KIMONO CALPICO</b> <sup>1</sup>                        | 8,50 € |
|     | Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda                         |        |
| 838 | <b>GINGER COOLER</b> <sup>1</sup>                         | 8,90 € |
|     | Minze, Ingwer, Gurke,<br>Limetten, Ginger Ale             |        |
| 839 | <b>BERRY LOVER</b> <sup>1</sup>                           | 8,90 € |
|     | Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze                         |        |
| 840 | <b>GUAVA PASSION</b> <sup>1</sup>                         | 8,90 € |
|     | Guava, Passionsfrucht, Minze,<br>Limette, Soda            |        |
| 841 | <b>KOKORO ISLAND</b> <sup>1</sup>                         | 8,90 € |
|     | Passionsfrucht, Lychee, Limetten,<br>Minze, Maracujasirup |        |
| 842 | <b>LEMON SODA</b> <sup>1</sup>                            | 8,50 € |
|     | Frische Limette, Minze,<br>brauner Zucker, Soda           |        |
| 843 | <b>GREEN GINGER ICE TEA</b> <sup>1</sup>                  | 8,90 € |
|     | Frischer Ingwer und grüner Tee                            |        |
| 844 | <b>TOKYO YUZU</b> <sup>1</sup>                            | 8,90 € |
|     | Japanische Zitrusfrucht mit<br>Minze, Orange, Soda        |        |



# SOFTDRINKS

## COCA-COLA PRODUKTE

	0,33l	4,90 €
163	Coca-Cola <sup>1,8</sup>	
164	Coca-Cola Zero <sup>1,5,8</sup>	
165	Fanta <sup>1</sup>	
166	Sprite <sup>5</sup>	
167	Mezzo-Mix <sup>1,8</sup>	



## SCHWEPPE'S PRODUKTE

10168	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	3,90 €
168	Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,4l	5,50 €
10169	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2l	3,90 €
169	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,4l	5,50 €
10170	Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	3,90 €
170	Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>	0,4l	5,50 €
171	Goldberg's Yuzu Tonic <sup>3</sup>	0,33l	5,50 €

## ORGANICS by Red Bull – Bio-Erfrischungsgetränke

146	ORGANICS Tonic	0,25l	4,50 €
147	ORGANICS Black Orange	0,25l	4,50 €
148	ORGANICS Viva Mate	0,25l	4,50 €
149	ORGANICS Ginger Beer	0,25l	4,50 €



# WASSER

## KARAFFEN

Wählbar mit Limette, Minze, Erdbeere, Zitronengras, Ingwer oder Orange

156	Tafelwasser still	0,5l	5,00 €
10156	Tafelwasser still	1,0l	7,00 €
157	Tafelwasser spritzig	0,5l	5,00 €
10157	Tafelwasser spritzig	1,0l	7,00 €

## FLASCHEN VON RHÖN SPRUDEL

158	Original (spritzig)	0,25l	4,00 €
159	Original (spritzig)	0,75l	8,00 €
160	Naturell (still)	0,25l	4,00 €
161	Naturell (still)	0,75l	8,00 €

# SÄFTE & SAFTSCHORLEN (NIEHOFFS VAIHINGER)

Saftschorle	0,2l	4,30 €	0,4l	5,90 €
171 Apfel naturtrüb		5,00 €		7,50 €
172 Orange		5,00 €		7,50 €
173 Maracuja		5,00 €		7,50 €
174 Ananas		5,00 €		7,50 €
175 Traube		5,00 €		7,50 €
176 Mango		5,00 €		7,50 €
177 Rhabarber		5,00 €		7,50 €
178 Johannisbeere		5,00 €		7,50 €
181 Lycheesaft		5,00 €		7,50 €
182 Guavensaft		5,00 €		7,50 €
10163 Red Bull Editions (versch. Sorten)			0,25l	4,90 €

## WELLNESSDRINKS

192 Calpis Water (still)			0,4l	7,50 €
193 Calpis Water (spritzig)			0,4l	7,50 €

## TEE & KAFFEE

202 Grüner Tee *	4,50 €
203 Jasmin Tee *	4,50 €
204 Ingwertee frisch	5,50 €
205 Pfefferminztee frisch	5,50 €
206 Espresso <sup>8</sup>	3,50 €
207 Espresso doppio <sup>8</sup>	4,90 €
208 Cappuccino <sup>8</sup>	5,50 €
209 Latte Macchiato <sup>8</sup>	6,00 €
10300 Kaffee <sup>8</sup>	4,50 €
10206 Espresso Macchiato <sup>8</sup>	3,90 €

\* wird unbegrenzt nachgeschenkt

## LAMMSBRÄU BIERE

---

138	Pils	vom Fass	0,5l	6,50 €	0,3l	4,90 €
139	Alkoholfreies Pils	Flasche			0,3l	4,90 €
140	Hefeweizen	vom Fass	0,5l	6,50 €	0,3l	4,90 €
141	Alkoholfreies Weizen	Flasche	0,5l	6,50 €		
143	Radler		0,5l	6,50 €	0,3l	4,90 €
144	Cola-Weizen		0,5l	6,50 €	0,3l	4,90 €

## JAPANISCHE BIERE

---

145	Kirin	Flasche	0,33l	5,50 €
146	Asahi	Flasche	0,33l	5,50 €

## SPIRITUOSEN

---

150	Grappa di Amarone, Allegrini <sup>9</sup>	2cl	5,90 €
152	Hibiki Whisky <sup>1</sup>	2cl	12,50 €
154	Ramazotti	4cl	5,90 €
155	Averna	4cl	5,90 €

# APERITIFS

---

124	Umeshu Royal (Umeshu, Prosecco) <sup>1,9</sup>	0,1l	6,50 €
125	Sake Reiswein (warm)	0,15l	5,00 €
126	Umeshu Pflaumenwein (kalt) <sup>1,9</sup>	0,1l	6,00 €
127	Prosecco <sup>9</sup>	0,1l	8,00 €
129	Aperol Spritz <sup>1,3,9</sup>		8,50 €
130	Hugo <sup>1,9</sup>		8,50 €
831	Lillet Vive <sup>3,9</sup>		8,50 €
832	Lillet Wild Berry <sup>1,3,9</sup>		8,50 €
837	Sakaos Blossom Rose		8,90 €

# LONGDRINKS

---

131	Hendricks Tonic <sup>3</sup>	10,90 €
132	Monkeys 47 Tonic <sup>3</sup>	10,50 €
133	Wodka Lemon <sup>3</sup>	8,90 €
135	Moscow Mule Organics Ginger Beer	8,90 €
136	Cuba Libre <sup>1,8</sup>	8,90 €
1311	Roku Gin mit Yuzu Tonic	9,50 €

# COCKTAILS

---

260	<b>MAITAI</b> <sup>1,9</sup>	14,00 €
	Weißer Rum, brauner Rum, Mekhong, Triple Sec, Mandel Sirup, Lime Juice, Ananassaft	
261	<b>CAIPIRINHA</b>	12,00 €
	Limette, Cachaca, Lime Juice, Zucker	
267	<b>MEKHONG SOUR</b>	13,00 €
	Mekhong, Zitrone, Zucker Sirup, Orangensaft	
269	<b>MOJITO</b>	12,00 €
	Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker	

# WEIN

---

## WEISSWEIN

### 401 Schloss Frankenberg – Louise Cuvee weiß

Mit dem Geruch von Stachelbeere, Cassis und Holunderblüten in der Nase, dazu Maracuja und saftiges Holunderblütengelee, mit seiner erfrischenden kühlen Art überzeugt er

0,1l 5,50 € // 0,2l 8,30 € // 0,75l 26,00 €

### 403 Chateau Arrogant AOC – Chardonnay

Leuchtendes Goldgelb im Glas, ausdrucksstarke Aromatik nach tropischen Früchten gepaart mit Walnuss- bzw. Vollnuss-Schokolade. Ausgeglichenener, geschmeidiger Wein mit langem Abgang

0,1l 5,90€ // 0,2l 9,10€ // 0,75l 29,00€

### 404 Battenfeld – Spanier Riesling (Lage)

Verblasstes Goldgelb mit Noten von Mirabellen und Aprikosen mit einer mineralischen Würzigkeit.

Mit aromatisch gelbem Steinobst liegt er saftig und frisch im Mund.

0,1l 6,50€ // 0,2l 10,50€ // 0,75l 31,00€

### 405 Rudolf Geil – Grauburgunder

Seine Vielfältigkeit macht ihn zum idealen Menübegleiter. Er glänzt durch seine anregende Frucht und eine Herbheit, die angenehm rund und weich ist.

0,1l 5,30€ // 0,2l 8,10€ // 0,75l 26,00€

### 406 Weingut Schmitt's Kinder – Randersacker Marsberg Weißer Burgunder

Ein würziges Fruchtspiel im Geschmack vielschichtig mit einem guten Körper und einer feinen Mineralik, im Abgang elegant und trocken.

0,1l 6,80€ // 0,2l 10,90€ // 0,75l 32,00€

### 407 Tenuta Roveglia – Lugana Limne

Im Glas strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiges Bouquet aus reifem Apfel, Birne und Pfirsich. Der Wein ist wunderbar saftig, erfrischend und harmonisch. Die feine Mineralität sorgt für einen langen Abgang.

0,1l 6,10€ // 0,2l 9,30€ // 0,75l 30,00€

### 408 Borgo Conventi – Sauvignon Blanc

Zitronengelb mit einer Aromatik von Stachelbeeren und Passionsfrucht. Wunderbar frisch und elegant im Mund – ein Wein ganz ohne Ecken und Kanten.

0,1l 5,80€ // 0,2l 8,50€ // 0,75l 27,00€

## FLASCHEN-WEISSWEIN

### 402 Domaine Passy Le Clou – Chablis

Hell goldgelb im Glas mit Noten von frischen Äpfeln und herber Quitte.  
Saftig und dicht mit sehr langhaltendem Nachhall

0,75l 35,00€

### 408 Cloudy Bay – Sauvignon Blanc

Zitronengelb mit einer Aromatik von Stachelbeeren und Passionsfrucht.  
Wunderbar frisch und elegant im Mund – ein Wein ganz ohne Ecken und Kanten.

0,75l 65,00€

## ROSÉ

### 410 Chateau Saint Roch – Le Rosé

Im Glas leuchtend lachsrosa und dem Duft einer frischen Meeresbrise. Er überzeugt mit einem Hauch von hellen Blüten und den feinen Noten von Himbeere, Erdbeere und Wassermelone.

0,1l 5,50€ // 0,2l 8,50€ // 0,75l 27,00€

## FLASCHEN-ROSÉWEIN

### 411 Caves d'Esclans – Whispering Angel Rosé

Leicht am Gaumen und dennoch eine intensive Würze.  
Die Würze der Provence, und die roten Früchte harmonieren sensationell mit Säure, Früchte und Spritzigkeit.

0,75l 58,00€

## ROTWEIN

### 413 Mare Magnum – Zinfandel Big Boys

Dieser komplexe Wein überzeugt mit seinem intensiven Bouquet und den Aromen von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren. Er zeigt sich am Gaumen kraftvoll, konzertiert und vielschichtig und mit viel Tiefe.

0,1l 5,50€ // 0,2l 8,50€ // 0,75l 27,00€

## ROTWEIN

### 414 Campagnola – Primitivo Barocco

In der Nase reife dunkle Früchte, rote Feige, etwas Cassis. Im Geschmack sehr würzig wie auch fruchtig, trockene feste Tannine, frisch und elegant im Abgang mit einer intensiven Fruchtnote.

0,1l 5,10€ // 0,2l 8,10€ // 0,75l 26,00€

### 415 Robert Mondavi – Twin Oaks Cabernet Sauvignon

Der Wein duftet nach reifen schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, würzigem Eichenholz und Toast mit einem Hauch von frisch geröstetem Kaffee.

0,1l 5,10€ // 0,2l 7,90€ // 0,75l 28,00€

## CHAMPAGNER & PROSECCO

---

442 R DE RUINART BRUT<sup>9</sup> / Champagner Ruinart 0,75l 110,00 €

Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir aus dem ältesten Champagnergut Frankreichs. Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage.

443 R DE RUINART ROSÉ<sup>9</sup> / Champagner Ruinart 0,75l 125,00 €

Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage. Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Körperreich und sehr elegant.

127 PROSECCO VILLA SANDI<sup>9</sup> 0,1l 6,50 €

Hervorragend erfrischender,  
feiner Spumante aus dem Friaul.

0,75l 38,00 €

# SAKE

---

451	<b>TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto</b>	0,1l	7,80€
		0,3l	21,50€

Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.

452	<b>YAMATOSHIZUKU / Junmai-Ginjo / Akita</b>	0,1l	6,90 €
		0,3l	19,60 €

Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.

453	<b>HAKKAISAN / Seishu / Niigata</b>	0,1l	6,90€
		0,3l	19,50€

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

454	<b>KARATANBA / Honjozo / Kobe, Hyogo</b>	0,1l	4,90€
		0,3l	12,50€

Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister). Merkmal ist der erfrischende Geschmack.

456	<b>KIKUSUI-Dry / Honjozo / Niigata</b>	0,1l	4,90€
		0,3l	12,50€

Trockener Sake aus Niigata.  
Merkmal: klar, sanft und trocken im Geschmack

457	<b>KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo</b>	0,1l	4,90€
		0,5l	21,50€

Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.

## Allergene & Zusatzstoffe:

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 und händigt Ihnen unsere Karte mit Allergenen aus.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten (Weizen) enthalten.  
Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten.  
Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

## Zusatzstoffe:

- 1 *Farbstoffe*
- 2 *Konservierungsstoffe*
- 3 *Chininhaltig*
- 4 *enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln*
- 5 *Antioxidationsmittel*
- 6 *Gerstenmalz*
- 7 *Hefe*
- 8 *Koffein*
- 9 *Sulfite*

Herzlichen Dank für Ihren Besuch

H i r o | S a k a <sup>®</sup>  
JAPANISCHES RESTAURANT



@hiro\_sakao\_fuerth

© *Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.*

[www.hirosakao.com](http://www.hirosakao.com)

HiroSakao · Japanisches Restaurant & Sushi-Bar · Waldstraße 105 · 90763 Fürth · Telefon 0911-7 87 12 40

Öffnungszeiten: Mo.-Sa.: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr

So.- und Feiertage.: 17.00 - 22.00 Uhr