



喜多郎
KITARO

Sushi & Asian Dining - Lounge

Menükarte

喜多郎

KITARO

Sushi & Asian Dining ◀ Lounge

Suppen | soups

- 1. MISO** ^{d,f} **4.90**
 Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang & Lauchzwiebeln
 Soybean paste with tofu, seaweed and spring onion
- 2. MISO NAMEKO SOUP** ^{d,fo} **5.50**
 Sojabohnenpaste mit Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Shiitake Pilze /
 Soybean paste with tofu, seaweed and spring onions, shitake mushrooms
- 3. MISO SAKE SOUP** ^{d,f} **6.50**
 Sojabohnenpaste mit Lachs und Lauchzwiebeln
 Soybean paste with salmon and spring onions
- 4. KITARO HOMEMADE SOUP** ^{a,c,fo} **5.50**
 Hausgemachte Sauer Scharf Suppe mit Tomaten, Pilzen, Bambus, Eierflocken, Paprika, Hähnchen und Schnittlauch
 Homemade hot sour soup with minced chicken, bamboo, mushrooms, tomatoes, peppers, spring onions, mushrooms and egg flakes
- 6. RYOSHI FISH SOUP (GROSS)** ^{b,d,fo} **10.90**
 Japanische Fischsuppe mit Garnelen - Lachssuppe mit Zitronengras, Champignon, ver. Kräutern, Tomate, Zwiebel
 Japanese fish soup with shrimps - Salmon soup with lemongrass, mushrooms, various Thai herbs, tomatoes and onions
- 7. KITARO WANTAN SOUP (GROSS)** ^{a,c,fo} **8.50**
 Mit Hähnchen gefüllte jap. Maultaschen, Koriander, Lauchzwiebeln, verschiedenen Gemüse
 Meat-stuffed pockets, coriander, spring onions, asian vegetables
- 8. MISS COCO** ^{fo} **6.90**
 Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignon, ver. Kräuter und Hühnerfleisch, Tomate, Zwiebeln, Ingwer
 Coconut milk soup with lemongrass, mushrooms, various thai herbs and chicken meat, tomato, onion
- 9. wahlweise mit Tofu** ^f **6.50** 
 with Tofu ^f
- 10. mit Garnelen** ^b **7.90**
 with Shrimps ^b

Nudelsuppen | noodle soups

- 14. GYOZA RAMEN** ^{a,c,d,fo}  **13.50**
 Nudelsuppe mit gebackenen vegane jap. Maultaschen, Gemüse, Koriander und Lauch, Shiitake, Gemüsebrühe, Misopaste
 Noodlesoup with vegan baked pockets, vegetables, coriander and spring onions, Shiitake, vegetable broth, miso paste
- 15. CHICKEN RAMEN** ^{a,c,d,fo} **13.90**
 Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, ein Ei, Gemüse, Koriander und Lauch, Shiitake, Misopaste / Noodlesoup with chicken, vegetables, one egg, coriander and spring onion, miso paste, Shiitake
- 16. EBI RAMEN** ^{a,c,d,fo} **13.90**
 Nudelsuppe mit Ebi Tempura, ein Ei, Gemüse, Koriander und Lauch, Misopaste, Shiitake
 Noodlesoup with Ebi Tempura, vegetables, one egg, coriander and spring onions, Shiitake, miso paste
- 17. TOFU RAMEN** ^{a,c,fo}  **13.50**
 Nudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Koriander und Lauch, Shiitake, Gemüsebrühe, Misopaste / Noodlesoup with tofu, vegetables, coriander and spring onions, Shiitake, vegetable broth, miso paste
- 18. MR. PHO BEEF NOODLE SOUP** ^{a,f} **13.90**
 Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander
 Beef soup with rice noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise & cinnamon sticks
- 19. MR. PHO CHICKEN NOODLE SOUP** ^{a,f} **13.50**
 Hähnchenfleischsuppe mit Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander / Chicken soup with rice noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise & cinnamon sticks
- 20. SAMURAI UDON** ^{a,f,k} **14.90**
 Japanische Udon-Nudeln mit Entenfleisch, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln / Japanese udon noodles with duck, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions
- 21. THE GREEN UDON TOFU** ^{a,f,k}  **13.50**
 Japanische Udon-Nudeln mit Tofu, Gemüse, Ingwer, Sesamöl, Röstzwiebeln, Gemüsebrühe, Misopaste / Japanese udon noodles with tofu, vegetables, fresh ginger, sesame oil, fried onions, vegetable broth, miso paste

Tortillas Japonesas

25. SUSHI TUNA TORTILLAS 4 ST. /PIECES ^{a,d,f} 9.50

Mini Tacos belegt mit gekochten Thunfischtatar, Rucola, Frischkäse, Special-Soße, Avocadocreme

Mini tacos with cooked tuna tartar, arugula, cream cheese, special sauce, avocado creme

26. SUSHI SALMON TORTILLAS 4 ST. /PIECES ^{a,d,f} 9.90

Mini Tacos belegt mit gebeizten Lachs, Rucola, Frischkäse, Special-Soße / Mini Tacos with pickled salmon, arugula, avocadocreme, cream

cheese, special sauce

28. SUSHI VEGETARIAN TORTILLAS 4 ST./PIECES 9.50

Mini Tacos belegt mit Avocadocreme, Rucola, Frischkäse, Special-Soße, Cherry-Tomaten, Auberginenmus

Mini Tacos with avocadocreme, arugula, cream cheese, special sauce, eggplant cream

Salate | salads

36. KIM CHI ^h 5.90

Scharf eingelegter Chinakohl
Spicy pickled chinese cabbage

37. SEETANGSALAT ^k 6.90

traditionell eingelegter Seetangsalat
traditional seaweed salad

38. SASHIMI AVOCADO SALAD ^{2,b,d,k} 15.90

Verschiedene Fischarten gebettet
auf frischem Salat mit Avocado, Sesame Sauce

Different types of fish on a fresh salad with Avocado, sesame sauce

40. GRILLED SALMON SALAD ^d 15.90

Leicht gegrilltes Lachsfilet gebettet auf gemischtem Salat, Sesame Sauce
grilled salmon fillet on a mixed salad, sesame sauce

41. SCALOPS - MANGOSALAD ^{f,k,n} 16.90

leicht gegrillte Jakobmuscheln auf Mangosalat, Sesam
Slightly grilled scallop on mango salad,, sesame seeds

Miss Saigon Summer Rolls

Vietnamesische Reisblätter gefüllt mit Reis nudeln, verschiedene Kräuter, frischem Salat, Serviert mit Nikkei's Oyster Soße (Austernsoße)

Vietnamese rice sheeb filled with rice noodles, different herbs, fresh salad, served with Nikkei's Oyster Sauce (2 Stk./pieces)

43. SUMMER ROLLS TERIYAKI CHICKEN ^{a,f} 7.50

44. SUMMER ROLLS EBI ^{a,b,d} 7.90

45. SUMMER ROLLS TOFU ^{a,f} 7.50

Hot Starters

52. EDAMAME ^f 5.50

Gedämpfte Sojabohnen an Meersalz / Steamed soybeans with sea salt

53. CRISPY TOFU ^{a,f} 6.50

Seidiger Tofu mit Crispy Green Rice Flakes ummantelt

Silky tofu coated with crispy green rice flakes

57. BLACK TIGER TEMPURA 3 ST. /PIECES ^{a,b} 9.50

Großgarnelen im Tempurateig, Soja-Ingwer-Honigsoße

King Prawns in tempura, soy-ginger-honey sauce

58. DIM SUM CHINOISE 5 ST. /PIECES ^{a,b,c} 6.50

Gedämpfte Teigtaschen mit Großgarnelen, Cocktailsoße

Dumplings with king size shrimp, cocktail sauce

60. YAKI-TORI 3 SPIESSE/ STICKS ^k 7.50

Japanische Hühnerfleischspieße / Japanese yakitori chicken

62. WANTAN 5 ST. /PIECES ^{a,b} 6.50

Gebackene Maultaschen mit Shrimps-Füllung

Baked dumpling filled with shrimps

64. MINI SPRINGROLLS ^{a,f} (6 ST./PCS.) 5.90

vegetarische mini Frühlingsrollen / Mini vegetarian springrolls

65. GYOZA STEAMED ^{a,f} (5 ST./PCS.) 6.50

vegetarische Teigtaschen gedämpft / vegetarian steamed dumplings

66. GYOZA BAKED ^{a,f} (5 ST./PCS.) 6.50

Vegetarische Teigtaschen gebacken / Baked vegetarian dumplings

67. EBISCHUMAI ^{a,b} (5 ST./PCS.) 6.50

gebackene Teigtaschen mit Grossgarnelen / fried dumplings with prawns

69. PAN ASIA STARTER ^{a,b,d,f} 15.90

12 verschiedene finger foods, 2 dips, Salatbeilage, KimChi

12 different finger foods, 2 dips, salad, kim chi

70. SATE SPIESSE ^e (2 St./pcs.) 8.90

Hähnchenfleischspieße serviert mit Erdnuss Sauce

Chicken skewers served with peanut sauce

Warme Gerichte | Warm Dishes

- 91. CHICKEN KARE RAISU** ^{g,h,fo} **15.50**
 Rotes Curry / Red Curry
 Hühnerfleisch, versch. Gemüse, Langkorn Duftreis
 Chicken, mixed vegetables, jasmine rice
 wahlweise mit / can be served with
- 92. Garnelen** ^b / shrimps ^b **17.50**
- 93. Ente** ^a / duck ^a **17.50**
- 94. Tofu** ^f / tofu ^f  **15.50**
- 95. panierte Hähnchenbrust** ^a / fried chicken ^a **15.90**
- 96. Lachs** ^d / salmon ^d **17.50**
- 98. KITARO PEANUTS SPECIAL** ^{f,h,i} **15.50**
 Hausgemachte asiatische Erdnussauce, Hähnchen, verschiedenes
 Gemüse, Langkorn Duftreis / Homemade Asian peanut sauce, chicken,
 mixed vegetables and long grain rice
 wahlweise mit / can be served with
- 99. gebackenes Hähnchenbrustfilet** ^a / fried chicken ^a **15.90**
- 100. Tofu** ^f / tofu ^f  **15.50**
- 101. Ente** ^a / duck ^a **17.50**
- 102. Garnelen** ^b / shrimps ^b **17.50**
- 105. KITARO PAT TAI** ^{a,c,e,f} **14.90**
 Reisbandnudeln, Ei, geröstete Erdnüsse, Tofu, Schnittlauch,
 Tamarindensaft, Koriander / Ricenoodles, eggs, roasted peanuts, tofu,
 chives, Tamarind juice and coriander
 wahlweise mit / can be served with
- 106. Hähnchen** ^a / chicken ^a **15.50**
- 107. Grossgarnelen** ^b / King Prawns ^b **16.90**
- 108. KITARO TOKIO NOODLES** ^{a,c} **15.50**
 Asiatische Eiernudeln, Hähnchen, Ei, versch. Gemüse
 Asian egg noodles, chicken, eggs and mixed vegetables
 wahlweise mit / can be served with
- 103. Ente** ^a / duck ^a **17.50**
- 104. panierte Hähnchenbrust** ^a / fried chicken ^a **15.90**
- 109. Rindfleisch** ^b / beef ^b **16.50**
- 110. Garnelen** ^b / shrimps ^b **17.50**
- 111. Tofu** ^f / tofu ^f  **15.50**

ASIAN SWEET & SOUR ^{a,f,h,o}

süß saure Asiatische Pflaumensauce, mit versch. Gemüse und Duftreis
 sweet and sour Asian plum sauce with mixed vegetables, jasmine rice

wahlweise mit / can be served with

- 112. Ente** ^a / duck ^a **17.50**
- 114. panierte Hähnchenbrust** ^a / fried chicken ^a **15.90**

TOKIO CLASSIC SCHARF/SPICY ^{a,f,o}

Teriyaki Sauce mit ver. Gemüse, Duftreis
 Teriyaki sauce with mixed vegetables, jasmine rice

wahlweise mit / can be served with

- 113. Ente** ^a / duck ^a **17.50**
- 115. panierte Hähnchenbrust** ^a / fried chicken ^a **15.90**

- 116. KITARO ASIAN FRIED RICE** ^{a,c,fo} **15.90**

Angebratener Reis mit paniertes Hähnchenbrust, Ei und Gemüse
 Stir-fried rice with fried chicken, eggs and vegetables

wahlweise mit / can be served with


- 117. Garnelen** ^b / shrimps ^b **17.50**
- 118. Tofu** ^f / tofu ^f  **15.50**
- 119. Ente** ^a / duck ^a **17.50**

- 122. UDON CURRY KOKOS WOK** ^{a,c,g,fh} **15.50**

Asiatische Udon Nudeln in einer Curry Kokos Creme Sauce
 mit Wok-Gemüse Hähnchen

Asian Udon noodles in Curry Kokos Creme Sauce
 with wok vegetables chicken

wahlweise mit / can be served with

- 123. Tofu** ^f / tofu ^f  **15.50**
- 124. panierte Hähnchenbrust** ^a / fried chicken ^a **15.90**
- 125. panierte Ente** ^a / fried duck ^a **17.50**

- 126. BUDDHAS UDON WOK** ^{a,f}  **15.50**

Gebratene Udonnudeln mit Tofu, verschiedene Pilze, Saisongemüse,
 Sesam / Fried udon noodles with tofu, various mushrooms, seasonal
 vegetables, sesame

- 127. TOKIO KATSU** ^{a,f,o} **16.50**

Chicken Katsu, mit ver. Gemüse, Chili, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Duftreis,
 braune Sauce

Chicken Katsu with mixed vegetables, chili, onions, ginger, garlic and jasmine
 rice, brown sauce

- 129. SAKE TERI YAKI** ^{d,f,k} **17.50**

Gegrilltes Lachsfilet, Reis, Kim Chi, Teriyaki-Sauce und
 versch. Gemüse, Sesam

Grilled salmon fillet, rice, cabbage salad, teriyaki sauce and mixed
 vegetables

Extras

130. PORTION REIS	2.50
<i>Portion rice</i>	
131. EXTRA INGWER	2.50
<i>Extra ginger</i>	
132. UNAGI- ODER COCKTAILSOSSE, SESAM SOSSE	1.00
<i>Unagi or cocktailsauce, miso creme sauce</i>	
133. SESAMKERNE ^k	1.00
<i>Sesame seeds</i>	
134. EXTRA FÜLLUNG ODER FRISCHKÄSE, MAYONNAISE ^{g,c,f}	1.50
<i>Extra filling or cream cheese, mayonnaise</i>	
135. ERDNUSS SOUCE	2.50
<i>Peanutsauce</i>	

Desserts

140. BAKED HOT BANANA ^{a,c,f,h,e}	6.50
<i>Mit 1 Kugel Vanille Eis / With one scoop of vanilla ice cream</i>	
141. LAVA CAKE ^{a,c,f,h,e}	7.50
<i>Lava Cake mit 1 Kugel Vanille Eis Lava Cake with one scoop vanilla ice cream</i>	
142. GREEN SURPRISE ^{a,c,f,h,e}	6.50
<i>3 Kugel Matcha Eis / 3 scoops matcha ice cream</i>	
143. MOCHI EIS/ICE (2 STÜCK/ PIECES) ^{a,c,f,h,e}	6.50
<i>2 Stück Mochi Eis, Waldbeeren, Sahne 2 pieces Mochi Ice, wildberrys, cream</i>	
144. REGULAR MOCHI (2 STÜCK/ PIECES) ^{f,g}	6.50
<i>2 Stück Mochi, Waldbeeren, Sahne 2 pieces Mochi, wildberrys, cream</i>	
145. KITARO SWEET MINI BAKED ^{a,c,f,h,e}	6.90
<i>Frittierte Mini Baked Rolle gefüllt mit Kinderschokolade, dazu 1 Kugel Vanille Eis fried mini baked roll, filled with chocolate, with 1 scoop vanilla ice cream</i>	
146. MATCHA TIRAMISU ^{a,g}	6.50
<i>Löffelbiskuits, Matcha - Pulver, Mascarpone, Vanilleextrakt, Puderzucker / Ladyfingers, matcha powder, mascarpone, vanilla extract, powdered suger</i>	

~~Für~~ unsere kleinen Gäste.
For our little guests.

150. CHICKEN NUGGETS ^a (5 St./pcs.)	7.50
<i>mit Reis oder Pommes, Tomaten und Gurken with rice or french fries, tomatoes and cucumbers</i>	

SUSHI MENÜ



14.90 €
180. Tokio Set

Sake Avocado Maki,
Tekka Avocado Maki,
California Maki ^{b,d}



20.50 €
 **181. Vegi Set**

Kappa Maki, Avocado Maki,
Vegi Inside-Out, Inari Nigiri,
Tamago Nigiri ^{c,d}



26.90 €
182. Kyoto

California Inside-Out, Sake
Avocado Maki,
Sake Nigiri, Maguro Nigiri, Ebi
Nigiri, Isumidai Nigiri, Mini Baked
Roll (Sake) ^{b,d}



23.90 €
183. Okinawa

California Maki, Sake Avocado Maki,
2 Sake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri ^{b,d,f}



29.90 €
184. Osaka

California Maki, Sake Avocado Maki,
Mini Sashimi Mix,
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri ^{b,d,f}



20.90 €
185. Kitaro Philadelphia

Philadelphia Roll, Ebi Avocado
Philadelphia Maki, Mini Baked Roll
(Sake Philadelphia) ^{a,b,d,f}

SASHIMI



160. SASHIMI MORIAWASE ^d
verschiedene Fischarten 18St.
different kinds of fish **25.50**



161. SALMON ^d
Lachs 18St.
salmon **25.50**



162. TUNA ^d
Thunfisch 18St.
tuna **26.50**

SUSHI MENU



40.90€

189. Mama San Menü

Kitaro Mini Roll, Philadelphia Roll,
Sake Avocado Maki, Ebi Avocado Maki,
2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
2 Unagi Nigiri ^{b,d,f,g}



47.90€

190. Kitaro Crispy Menü

Mini Baked Roll (salmon), Kitaro Mini Roll,
Tiger Rolls, 2 Sake Yaki Nigiri,
2 Unagi Nigiri,
Kitaro Specialroll 4 ^{a,b,d,f}



94.90€

191. Kitaro Family Menü

12 Nigiri mixed, 4 Maki mixed,
Mini Baked Roll (Sake-Avocado),
Mini Baked Roll (Ebi-Avocado),
California Inside-Out,
Salmon Inside-Out,
Kitaro Specialroll 1,
Black Tiger Roll ^{a,b,d,f}



27.90€

192. Salmon Set

2 Sake Nigiri ^d,
Salmon Inside Out ^{2,d},
Sake Sashimi ^d,
1 Sake Avocado maki ^d

Tartare&Tataki



165. MINI SASHIMI ^d

wahlweise Thunfisch, Lachs oder
Butterfisch 10St.

17.90

optionally with tuna, salmon or butterfish



47. SALMON TATAKI ^{d,k,f}

18.90

Flambierter Lachs mit Sesam, Avocado-Salat in
Trüffelöl, Sojasoße, Honig, Senf, Pfeffer,
Limettensaft

Flambeed salmon with sesame, avocado salad in
truffle oil, soya sauce, honey, mustard, pepper,
limejuice



48. SALMON TARTAR ^{b,c,d,f}

18.90


Lachs und Avocado Tatar, jap. Mayonnaise,
Frischkäse, Ikura, Riesengarnelen im
Tempuramantel

Salmon and avocado tartar, jap. Mayonnaise,
ikura, cream cheese, king prawns in tempura


Maki Sushi à la Carte

6 Stk./pieces




 **200. KAPPA** ^k
Gurke, Sesam
Cucumber, sesame
4.60




 **201. AVOCADO** ^k
Avocado, Sesam
Avocado, sesame
4.80




 **202. SHIITAKE** ^k
jap. Pilz, Sesam
jap. mushroom
4.60




 **204. SHINKO** ^k
mit eingelegtem Rettich, Sesam
Pickled radish, sesame
4.60




 **206. INARI** ^{k,f}
Tofutasche, Sesam
Tofu, sesame
4.60




 **209. PAPRIKA** ^k
Paprika, Sesam
Pepper, sesame
4.60



 **210. RUCOLA - PHILADELPHIA** ^k
Rucola, Frischkäse
arugula, cream cheese
4.80




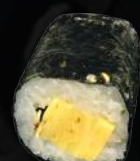
 **212. AVOCADO-MANGO** ^k
Avocado, Mango
Avocado, mango
4.80




 **213. MANGO MAKI** ^k
Mango
mango
4.60



 **214. EDAMAME MAKI** ^k
gedämpfte Soyabohnen
steamed soybeans
4.60



 **215. TAMAGO** ^{c,k}
jap. Eieromelette, Sesam
jap. Omelette, sesame
4.60

Maki Sushi à la Carte

6 Stk./pieces



220. SAKE ^d
Lachs
salmon
5.00



221. SAKE KAPPA ^d
Lachs, Gurke
salmon, cucumber
5.20



222. SAKE AVOCADO ^d
Lachs, Avocado
salmon, avocado
5.20



223. IKURA ^d
Lachskaviar
salmon caviar
6.90



224. SALMON SKIN ^d
gegrillte Lachshaut, Unagisoße
Grilled salmonskin, unagi sauce
5.00



225. SPICY SALMON-TARTAR ^{d,c}
Lachstartar, jap. Mayonnaise
Salmon tartar, jap. mayonnaise
5.50



226. SPICY TSUNA ^{c,d}
gekoch. Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
5.20



227. SPICY TUNA-TARTAR ^{c,d}
Thunfischtartar, jap. Mayonnaise,
Frühlingszwiebeln
Tuna tartar, jap. mayonnaise, spring
onions
5.50



228. TEKKA ^d
Thunfisch
tuna
5.50



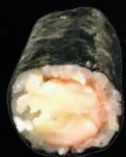
229. NEGI TEKKA ^d
Thunfisch, Lauchzwiebel
tuna, spring onion
5.70



230. TEKKA AVOCADO ^d
Thunfisch & Avocado
tuna & avocado
5.70



231. TSUNA ^d
gekochter Thunfisch
cooked tuna, smayo
5.00



232. EBI ^b
Grossgarnele
King prawn
5.20



233. EBI AVOCADO ^b
Grossgarnele & Avocado
king prawn & avocado
5.40



234. CALIFORNIA ^{b,d}
Surimi & Avocado
surimi & avocado
5.00



235. UNAGI ⁿ
Süßwasseraal
Eel
5.70



236. KANI ^{b,c}
echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayo
crab meat, scallions, mayo
5.40



237. KANI AVOCADO ^{b,c}
echtes Krebsfleisch, Avocado, japanische Mayonnaise
Real crab meat, avocado, japanese mayonnaise
5.50



238. NEGI SABA ^d
Makrele & Lauch
mackerel, spring onion
5.00




239. BUTTERMAKRELE ^d
Buttermakrele
battered mackerel
5.00


Nigiri Sushi à la Carte

(Handmade and Artfully formed Rice) 2Stk./pieces




 **250. SHIITAKE** °
jap. Pilz / japanese mushroom
4.80




 **251. INARI** f
Tofutasche / tofu pocket
4.80



 **252. AVOCADO**
4.80



 **254. SHINKO**
eingel. Rettich
pickled radish
4.80



256. MAGURO d
Thunfisch / tuna
5.50



257. SAKE d
Lachs / salmon
5.20



258. FLAMBIERTER LACHS d
flambierter Lachs / flambéed salmon
5.20



259. EBI b
Grossgarnele / Prawns
5.20




260. TAKO n
Oktopus / octopus
5.20



261. UNAGI n
Süßwasseraal / Eel
5.50



 **262. TAMAGO** c
jap. Eierkuchen / jap. omelette
4.80



263. HOTATEGAI n
Jakobsmuschel / Scallop
5.50



264. TAI / ISUMIDAI d
Red Snapper / Red Snapper
5.20



265. BUTTERMAKRELE d
Buttermakrele / buttered mackerel
5.20



266. SABA d
Makrele / mackerel
5.20



280. IKURA d,2
Lachskaviar / salmon caviar
7.80



281. SALMON ROSE b
Flambierter Lachs mit Lachstartar
flambéed salmon & salmon tartar
6.90



289. GUNKAN KANI b,c
Echtes Krebsfleisch, Lauch, scharfe Soße
Real crab meat, spring onion, spicy sauce
5.80



290. GUNKAN TSUNA c,d
gekochter Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Cooked tuna, spring onion, spicy sauce
5.80



291. GUNKAN SPICY EBI b,c
Grossgarnele, Lauch, scharfe Soße
Prawns, spring onions, spicy sauce
5.80



292. GUNKAN MAGURO c,d
Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce
Tuna, spring onion, spicy sauce
6.00

Special Roll 8 Stk./pieces



300. DRAGON ROLL ^d
Sake, Avocado, Gurke, Umwickelt mit Avocado
Sake, avocado, cucumber, wrapped with avocado
 (8 Stück) **13.50**



301. SALMON LOMI TUMI ROLL ^{d,c}
Innen: Lachs, Avocado, Gurke, jap. Mayo
Aussen: Lachs
Inside: Salmon, avocado, cucumber, mayo
Outside: Salmon
 (8 Stück) **13.50**



302. PHILADELPHIA TEMPURA ROLL ^{a,d,g}
Lachstempura, Gurke & Frischkäse, Tobiko
Salmon Tempura, cucumber & cream cheese, tobiko
 (8 Stück) **12.50**



303. SALMON TRUFFLE ROLL ^{d,n}
Lachstartar, Tobiko, Trüffelmayo Cream, Avocado, Gurke
Salmontartar, tobiko, truffle mayo cream, avocado, cucumber
 (8 Stück) **13.50**



304. LALA LAND ROLL ^{a,c,d}
Gemüsetempura, Special Soße mit Lachs umwickelt
Vegetables tempura, special sauce, outside: salmon
 (8 Stück) **13.50**



305. TIGER ROLL ^b
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Tobiko
Ebi Tempura, avocado, cucumber, tobiko
 (8 Stück) **13.50**



306. BLACK TIGER ROLL ^{a,b,n,k}
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Spezial-Sauce umwickelt mit Unagi
Ebi Tempura, Shinko, special sauce wrapped with Unagi
 (8 Stück) **13.90**



307. WHITE TIGER ROLL ^{b,c}
Ebi, Gurke, Lauch, scharfe Sauce, Gemüse, Spinat umwickelt mit Gurke
Ebi, cucumber, garlic, hot sauce wrapped with cucumber
 (8 Stück) **13.50**



308. SALMON EBI ROLL ^{b,c,d}
Tempura Ebi, Ruccola, Mayo, Lauch umhüllt mit flambiertem Lachs
Ebi tempura, arugula, mayo, scallion, outside: flambeed salmon
 (8 Stück) **13.90**



309. RED MAGURO ROLL ^d
Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke
Aussen: Thunfisch
Inside: Tuna, avocado, cucumber
Outside: Tuna
 (8 Stück) **13.50**



 **313. INARI VEGETARIAN ROLL** ^{c,k,f}
Tamago, Avocado, Kappa, Shinko, Kampyo umwickelt mit Inari
tamago, avocado, kappa, shinko, kampyo wrapped with Inari
 (8 Stück) **12.90**



314. RAINBOW ROLL ^{b,d}
Innen: Surimi, Avocado, Gurke
Aussen: Lachs, Thunfisch, Isumidai, (Red Snapper)
Inside: surimi, avocado, cucumber
Outside: salmon, tuna, Isumidai, (Red Snapper)
 (8 Stück) **13.50**



315. UNAGI SPECIAL ROLL INSIDE-OUT ^{d,n}
Innen: Lachs, Avocado, Gurke
Aussen: Unagi
Inside: salmon, avocado, cucumber
outside: unagi
 (8 Stück) **13.90**

Handrolls Bigrolls

320. HANDROLL-TEMAKI (2 STÜCK/ PIECES) ^d

Füllung nach Wunsch
Filling of your choice

12.90



321. BIG ROLL* (8 STÜCK/ PIECES) ^{b,d,k,o}

Sake, Surimi, Shinko, Shiitake, Kampyo, Tobiko,
Avocado, Kappa, Sesam
Sake, surimi, shinko, shiitake, kampyo, tobiko,
avocado, cucumber, sesame seeds

13.90



Kitaro Inside Out Rolls mit Algen umwickelte Reisrollen/with seaweed-wrapped rice rolls



325. VEGI VIRGIN-ROLL ^o

Avocado, Gurke, Kampyo (Kürbis), Shinko
(Rettich), Shitaake, Frischkäse, Sesam
Avocado, cucumber, Kampyo (pumpkin),
Shinko (raddish), Shiitake fresh cheese, sesame
9.50



326. RUCCOLA ROLL ^{g,k}

Ruccola, Cream Cheese, Sesam
Ruccola, cream cheese, sesame
9.50



327. AVOCADO ROLL ^{g,k}

Avocado, Cream Cheese, Sesam
Avocado, cream cheese, Sesam
9.50



328. YAKITORI ROLL ^k

würzig gebratenes Hühnerfleisch,
Gurke
Spicy fried chicken, cucumber
9.50



329. MISS EBI-AVO ROLL ^b

Grossgarnelen, Avocado, Tobiko
King prawns, avocado, tobiko
9.90



330. CALIFORNIA ROLL ^b

Surimi, Avocado, Tobiko
Surimi, avocado, tobiko
9.50



331. PHILADELPHIA AVOCADO ROLL ^{d,g}

Frischkäse, Lachs, Avocado, Tobiko
cream cheese, salmon, avocado, tobiko
9.90



332. KING SALMON ^d

Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobiko
9.90



333. RED FISH ROLL ^d

Thunfisch, Avocado, Tobiko
Tuna, avocado, tobiko
10.90



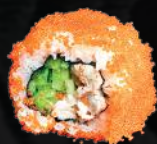
335. TSUNA ROLL ^{c,d}

gekochter Thunfisch, Gurke,
Lauchzwiebel, Mayo, Tobiko
Cooked tuna, cucumber, spring onion,
mayonnaise, sesame, tobiko
9.50



336. HOT SPICY TUNA ^{c,d}

Thunfisch, scharfe Sauce, Lauch,
Gurke, Tobiko
Tuna, spicy sauce, spring onions and
cucumber, tobiko
10.90



337. MISTER KRABS ROLL ^{b,c}

echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauchzwiebel,
Mayonaise, Sesam, Tobiko
Real crab meat, cucumber, spring onion,
mayonnaise, sesame, tobiko
10.50



338. HOT SPICY PRAWNS ^{b,c}

Grossgarnelen, scharfe Soße, Gurke,
Lauch, Sesam, Tobiko
Prawns, spicy sauce, cucumber and
spring onion, tobiko
10.50



350. MINI-BAKED-ROLL 8ST. ^{a,c,k}
 panierte Maki, 2 Füllungen nach Wunsch, Cocktailsauce
 fried Maki, 2 filling of your choice, cocktail sauce
7.50

Crispy Kitaro Rolls

8 St. mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam / 8 pcs. fried big rolls with 2 homemade dips and sesame



351. KITARO MINI ROLL ^{a,d,g}
 Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Cream Cheese, Special Sauce
 fried roll with salmon, avocado, cucumber, spring onions, cream cheese, special sauce
10.00



352. TOKIO MINI ROLL ^{a,b,f}
 Panierte Rolle mit Garnele, Gurke, Lauch, Avocado, Chili und Special Sauce
 fried roll with shrimp, cucumber, spring onions, avocado, chili and special sauce
10.50




353. CALIFORNIA MINI ROLL ^b
 panierte Rolle mit Surimi, Avocado, Gurke, Flugfischrogen und Special Sauce
 fried roll with surimi, avocado, cucumber, masago, special sauce
10.00



354. TUNA MINI ROLL ^b
 Panierte Rolle mit Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili und Special Sauce
 fried roll with tuna, cucumber, spring onions, chili and special sauce
10.50



 **355. ENERGY MINI ROLL**
 Panierte Rolle mit Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam und Special Sauce
 fried roll with cucumber, avocado, pumpkin, sesame and special sauce
10.00



356. CRISPY CHICKEN MINI ROLL
 Hühnerfleisch, Avocado, Gurke
 Chicken, avocado, cucumber
10.50

Crispy Special Big Rolls

6 St. mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam / 6 pcs. fried big rolls with 2 homemade dips and sesame




360. KITARO SPECIALROLL 1 ^{a,b,c,d,n} **11.90**
 Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Lachs, Aal, Surimi, Cocktailsauce, Tomago
 Fried roll with avocado, cucumber, salmon, eel, surimi, special sauce, tomago



361. KITARO SPECIALROLL 2 ^{a,b,c} **12.50**
 Thunfisch, scharfe Sauce, Lauchzwiebel, Gurke, Cocktailsauce
 Fried roll with tuna, spicy sauce, spring onion, cucumber, special sauce



 **362. KITARO SPECIALROLL 3** ^{a,c} **11.90**
 Panierte Rolle mit Ei, Avocado, Tofu, Lauchzwiebel, Cocktailsauce
 Fried roll with egg, avocado, tofu, spring onion, special sauce



363. KITARO SPECIALROLL 4 ^{a,c} **11.90**
 Panierte Rolle mit würzig gebratenem Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Cocktailsauce
 Fried roll with spicy fried chicken, avocado, cucumber, special sauce



Kitaro Zero Special (no rice)

8 Stück/pieces



370. KITARO FAVOURITE ^{b,d,k,o} **12.50**

Sake, Surimi, Shinko, Shiitake, Kampyo, Tobiko, Avocado, Kappa und Sesam

Sake, surimi, shinko, shiitake, kampyo, tobiko, avocado, cucumber and sesame seeds

371. RED AVOCADO ROLL ^{b,d,k,o} **12.90**

Maguro, Sake, Tobiko, Ikura, Avocado, Lauch, Paprika, Cocktailsoße

Maguro, sake, tobiko, ikura, avocado, spring onion, pepper, cocktail sauce

372. VIRGIN SPICY EBI ^{b,d,k,o} **12.50**

Großgarnele, Avocado, Lollo Rosso, Tobiko, scharfe Cocktailsoße

King prawns, avocado, lollo rosso, tobiko, spicy cocktail sauce

373. TEMPURA PRAWNS (NO RICE) ^{b,d,k,o} **12.90**

Frischkäse, Ebi Tempura, Avocado, Lollo Rosso, Sake, Tobiko, Ikura

Cream cheese, ebi tempura, avocado, lollo rosso, sake, tobiko, ikura

Crunchy Roll

8 Stück/pieces

375. CRUNCHY TUNA ^{b,d,k,o} **11.50**

Chili-Majo Tunfisch, Gurke, Lauch, Sesam, Tempuraflocken, scharfe Cocktailsoße

Chili-Majo tuna, cucumber, scallion, sesame seeds, tempura flakes, spicy cocktail sauce



376. CRUNCHY SALMON ^{b,d,k,o} **10.90**

Chili-Majo Lachs, Gurke, Dill, Tempuraflocken, Cocktail Soße

Chili-Majo salmon, dill, cucumber, tempura flakes, cocktail sauce



377. CRUNCHY PRAWN ^{b,d,k,o} **11.50**

Garnelentempura, Lauch, Frischkäse, Thai Basilikum, Tempuraflocken

Prawn tempura, spring onion, cream cheese, thai basil, tempura flakes



 **378. CRUNCHY VEGGIE** **10.50**

Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, (Kampyo), eingelegter Rettich, (Shinko), Maisflocken

Avocado, Cucumber, Pickled Pumpkin, (Kampyo), Pickled Radish, (Shinko), Corn Flakes



Bowls



75. KITARO SEAFOOD BOWL ^{a,b,f,c} 17.50

Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi, Butter Fisch Sashimi, gekochte Garnele, Ebitempura (Frittierte Garnele) auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, roter Paprika, Tamago, Shitake, Cherry Tomaten, Edamame, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Salmon sashimi, tuna sashimi, butterfish sashimi, cooked prawn, ebi tempura (fried king prawn), on sushi rice, avocado, cucumber, red pepper, cherry tomatoes, tamago, shitake, edamame, sesame, ginger, wasabi, teriyaki sauce

76. UNAGI TERIYAKI BOWL ^{c,k} 16.90

Gegrillter Unagi auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Grilled eel on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce



77. SAKE TERIYAKI BOWL ^{c,k} 16.90

Gegrillter Lachs auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Grilled Salmon on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce

78. CHICKEN TERIYAKI BOWL ^{c,k} 15.90

Gebratenes Chicken Katsu auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Fried Chicken Katsu on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce



79. HONEY TOFU BOWL ^{c,k} 14.90

Gold gebratenes Tofu auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Gold fried tofu on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce

80. HOT JUNGLE BEEF / BÚN BÒ NAM BỘ ^{e,f,d} 15.90

Salat mit Rindfleisch, Reismudeln, verschiedenen Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fischesauce

Salad with beef, rice noodles, various herbs, peanuts, fried onions and fish sauce (Vietnamese)



81. SALMON RAW BOWL ^{c,k} 16.50

Lachs Sashimi auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Salmon Sashimi on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce

82. TUNA RAW BOWL ^{c,k} 16.90

Thunfisch Sashimi auf Sushi Reis, Avocado, Gurke, Cherry Tomaten, roter Paprika, Edamame, Tamago, Shitake, Sesam, Ingwer, Wasabi, Teriyaki Sauce

Tuna Sashimi on sushi rice, avocado, cucumber, cherry tomatoes, red pepper, shitake, tamago, sesame, edamame, ginger, wasabi, teriyaki sauce



Getränkekarte

HOT DRINKS

500	KAFFEE ¹	(Tasse) 3.50
501	LATTE MACHIATO ^{8,9}	(Glas) 4.50
502	ESPRESSO ¹	(Tasse) 3.00
503	DOPPELTER ESPRESSO ¹	(Tasse) 3.50
504	CAPPUCCINO ^{8,9}	(Tasse) 3.50
505	TEE ^{d,f}	(Tasse) 3.50
	<i>Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter</i>	
506	KÄNNCHEN TEE (GROS)	(diverse Sorten) 6.90
507	JASMIN TEE	(Tasse) 3.80
508	SENCHA TEE (grün)	(Tasse) 3.80
509	INGWER TEE mit frischem Ingwer	(Tasse) 4.00
510	FRESH NANA TEE mit frische Minze	(Tasse) 4.00

SOFT DRINKS

530	COCA COLA ^{1,2,11}	(0,2 l) 3.50
531	COCA COLA ZERO ^{1,2,8,11}	(0,2 l) 3.50
532	FANTA	(0,2 l) 3.50
533	SPEZI ^{1,2,4,11}	(0,2 l) 3.50
535	VÖSLAUER (SPRUDEL)	(0,25 l) 3.50
536	VÖSLAUER (STILL)	(0,25 l) 3.50
537	VÖSLAUER (SPRUDEL)	(0,75 l) 6.90
538	VÖSLAUER (STILL)	(0,75 l) 6.90

SCHWEPPE

540	GINGER ALE ^{2,5}	(0,2 l) 3.80
541	TONIC WATER ³	(0,2 l) 3.80
542	BITTER LEMON ³	(0,2 l) 3.80
543	GINGER BEER	(0,2 l) 3.80

SÄFTE / JUICE

515	ORANGE ⁷	(0,2 l) 3.80
516	APFEL ⁷	(0,2 l) 3.80
518	ANANAS	(0,2 l) 3.80
521	MANGONEKTAR ⁷	(0,2 l) 3.80
522	MARACUJANEKTAR	(0,2 l) 3.80
523	SAFTSCHORLE ⁷	(0,2 l) 3.80
524	SAFTSCHORLE (groß) ⁷	(0,4 l) 4.90
525	ALLE SÄFTE	(0,4 l) 4.90

HOMEMADE HEALTH DRINKS

545	ALOE VERA DRINK	(0,3 l) 5.90
	<i>Aloeverasaft mit Blattfleischstückchen</i>	
546	LASSIES (Mango)	(0,3 l) 5.90
	<i>Mango mit Joghurt, Sirup ^{2,4,8}</i>	
547	VITAMIN C DRINK	(0,3 l) 5.90
	<i>frischer Limettensaft mit Mineralwasser & Honig ^{1,2}</i>	
548	BIG MAMA'S ICE TEA	(0,4 l) 6.50
	<i>Mango, Maracuja, Peach, Holunder oder Wassermelone ^{1,2}</i>	
549	SUMMER RASPBERRY	(0,4 l) 6.50
	<i>Himbeere, Limette ^{2,4}</i>	
552	PASSION REFRESHER	(0,4 l) 6.50
	<i>Maracuja, Orange ^{2,4}</i>	
553	GINGER LIMONADE	(0,4 l) 6.50
	<i>Orangensaft, Limettensaft, Ingwershot, Mineralwasser, Sirup nach Wunsch ^{2,4}</i>	

APERITIF

555	APEROL SPRITZ ^L Aperol, Prosecco, Soda	8.90
556	HUGO ^L Holundersirup, Prosecco, Minze, Soda	8.90
557	BELSAZAR ROSE ^{L,3} Prosecco, Tonic	8.90

BIER / BEER

560	HEINEKEN (Faß) ¹	(0,3 l)	4.50
561	HEINEKEN (Faß) ¹	(0,5 l)	6.00
562	WEIHENSTEPHANER KRISTALL	(0,5 l)	6.00
563	WEIHENSTEPHANER HEFE HELL	(0,5 l)	6.00
564	WEIHENSTEPHANER HEFE DUNKEL	(0,5 l)	6.00
565	KIRIN (jap. Bier)	(0,33 l)	5.00
566	SAPPORO (jap. Bier)	(0,33 l)	5.00
567	WEIHENSTEPHAN (alkoholfrei)	(0,33 l)	5.00
569	TIGER BIER (Singapur Bier)	(0,33 l)	5.00
570	HEINEKEN (alkoholfrei)	(0,33 l)	4.50

SCOTCH

571	TULLAMORE DEW ²	(4 cl)	6.00
572	BALENTINES FINEST ²	(4 cl)	5.50
573	CHIVAS REGAL ²	(4 cl)	6.00

MARTINI

577	MARTINI ¹³ (Bianco)	(5 cl)	6.00
-----	--------------------------------	--------	------

BOURBON

574	JIM BEAM	(4 cl)	5.50
575	JACK DANIEL'S	(4 cl)	6.00

PROSECCO

VALDO SUPERIORE^L

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

COGNAC

580	HENNESSY VSOP	(2 cl)	6.50
581	REMY MARTIN VSOP	(2 cl)	6.50

WODKA

582	FINNLANDIA	(4 cl)	5.00	583 FI (0,5 l)	47.50
584	ABSOLUT	(4 cl)	5.50	585 FI (0,5 l)	49.50

LIKÖRE & BITTER

586	GRAPPA	(4 cl)	5.50
587	AVERNA	(4 cl)	5.50
588	SAMBUCA	(4 cl)	5.50
589	JÄGERMEISTER	(4 cl)	5.50
590	RAMAZZOTTI	(4 cl)	5.50
591	CAMPARI ²	(4 cl)	5.50
592	BAILEY'S ²	(4 cl)	5.50
593	FERNET BRANCA	(4 cl)	5.50

LONGDRINKS

600	BACARDI COLA ^{1,9,7}	10.90
602	WHISKY COLA ^{1,9}	10.90
603	CAMPARI ORANGE ¹	10.90
604	CUBA LIBRE ^{1,9}	10.90
605	GIN TONIC ²	10.90
606	WODKA LEMON ^{3,10,14}	10.90
608	TEQUILA SUNRISE ¹	10.90
609	SOUTHERN GINGER ¹	10.90

RUM I TEQUILA I GIN

610	HAVANA CLUB ^{3 JAHRE}	(4 cl)	5.50
611	BACARDI LIGHT DRY	(4 cl)	5.50
612	CAPTAIN MORGAN ^{73%²}	(4 cl)	5.50
613	TEQUILA SIERRA ² weiß oder braun	(4 cl)	5.50
614	BOMBAY SAPHIRE	(4 cl)	6.00
615	TANQUERAY	(4 cl)	6.00

CHAMPAGNER

730	MOET & CHANDON ICE IMPERIAL ^L	(0,75L)	109.00
731	CHAMPAGNER HAUSMARKE ^L	(0,75L)	69.00

732	(0,1L)	6.50	733	(0,75L)	34.50
-----	--------	------	-----	---------	-------

OFFENE WEINE

Weißweine

- 630 **ZWEIWEIN SAUVIGNON BLANC TROCKEN, WEINGUT SCHNABEL** ^L (0,2L) 6.90
Deutschland – Rheinhessen
trocken. Im Duft finden sich Noten von Holunderblüten, Stachelbeere und Weinbergspfirsich.
Am Gaumen erfrischt der Wein mit einer saftigen Struktur und lebendiger Säure.
- 631 **ZWEIWEIN GRAUER BURGUNDER** ^L (0,2L) 6.90
Deutschland – Rheinhessen
Sehr helles gelbgrün, angenehm trocken mit einem feinen Körper und einer gut ausbalancierten Säure.
Universell als Essensbegleiter - zu fast allem. Besonders gut zu hellem Fleisch, Fisch, Pasta sowie zu Gemüse und Salaten.

FLASCHENWEINE

Weißweine

- 634 **GRAUBURGUNDER NUSSDORFER BISCHOFSKREUZ** ^L (0,75L) 28.00
Weingut Pfaffmann
Duft nach Ananas, Reifer Apfel und Birne dominieren die Aromatik; sehr ausgewogen mit viel Schmelz.
- 638 **RIESLING** ^L (0,75L) 38.00
Weingut Robert Weil
zartes Bukett, frische Säure, Zitrusfrüchte und Mirabellen

Roséweine

- 650 **SPÄTBURGUNDER ROSÉ VALCKENBERG** ^L (0,2L) 6.90
Rheinhessen / Deutschland
Seit über 230 Jahren hat P.J. Valckenberg außergewöhnliche deutsche Weingüter entdeckt und fungiert als Marken-Botschafter für deutsche Weine. Die Valckenberg Rebsortenlinie präsentiert authentisch-typische Rebsorten aus Deutschland.

Rotweine

- 651 **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, EDITION INSIEME** ^L (0,2L) 6.90
Italien / Abruzzen
In Mund ausgewogen mit einer ansprechenden Säure und angenehmen nicht zu kräftigen Tanninen. Die fruchtigen Aromen kommen am Gaumen gut durch. In der Nase ist der Wein jugendlich frisch mit sehr fruchtbetonten Aromen nach Sauerkirschen und Pflaumen. Einen leichten Anklang an Vanille.

Roséweine

- 653 **EINS-ZWEI-DRY PINOT NOIR ROSÉ** ^L (0,75L) 34.00
Weingut Leitz Rosé
In der Nase ansprechende Noten von hellen Beeren wie Himbeere und roter Johannisbeere; aber auch Hagebutte und Walderdbeere, sowie ein Hauch weißer Schokolade sind vorzufinden. Im Mund sehr frisch und erstaunlich rund.
- 655 **WHISPERING ANGELS** ^L (0,75L) 49.00
Frischer leichter Rosé.
Wunderbarer Noten von Erdbeere, Zitrone, Kirsche und Jasmin. Am Gaumen mit schöner Mineralität und Eleganz.

Rotweine

- 656 **FRE CHIANTI CASTIGLIONI EW** ^L (0,75L) 32.00
Sehr weich im Geschmack, mit einschmeichelnden Kirsch- und Johannisbeeraromen

COCKTAILS

701	WHISKEY SOUR <i>Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß^c</i>	11.00	713	SAKE NEGRONI <i>Sake, Campari, Roter Vermut</i>	10.50
702	WHITE RUSSIAN <i>Wodka, Kaffeelikör (Khalua), Sahne</i>	11.00	714	JACKY MINZE SMASH <i>Jack Daniels, Minze, Zucker Sirup, Zitronensaft</i>	11.00
703	GIN FIZZ <i>Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda, Eiweiß^c</i>	11.00	715	MOSKOW MULE <i>Wodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke, Angostura</i>	11.00
704	NEGRONI <i>Gin, Roter Wermut, Campari, Orangenzeste</i>	10.50	716	TEQUILA MINZE SMASH <i>Tequila, Minze, Zucker Sirup, Limettensaft</i>	11.00
705	MAI TAI <i>Weißer Rum, Brauner Rum, Cointreau, Mandelsirup, Zitronensaft, Rum 73%, Apricot Brandy</i>	11.00	717	VODKA BLUE <i>Vodka, Martini Weiß, Blue Curacao, Zuckersirup, Limettensaft</i>	11.00
708	COSMOPOLITAN <i>Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry</i>	11.00	718	MOJITO <i>Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda</i>	11.00
709	CAIPIRINHA <i>Cachaca, Limette, Rohrzucker</i>	11.00	719	PINA COLADA <i>Weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne</i>	11.00
710	GIN AMARO <i>Gin, Amaretto, Zitronensaft, Eiweiß^c, Zwei Tropfen Angostura</i>	11.00	720	TANQUERAY SEVILLA <i>Tanqueray Seville, Tonic Water, Orange</i>	11.00
711	VODKA VIRGIN <i>Vodka, Gin, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Eiweiß^c, Minze + Gurke</i>	11.00	721	MARTINI ESPRESSO <i>Espresso, Kahlua, Rohrzucker, Wodka</i>	11.00
712	GIN LIFE <i>Gin, Sake, Grenadine, Aloe Vera</i>	10.50	722	PORNSTAR MARTINI <i>Vanillesirup, Limettensaft, Passionsfrucht, Prosecco, Wodka⁴</i>	11.00

Alle Preise in Euro inkl. Service und der gesetzlichen MwSt.
Die Bilder können von der tatsächlichen Präsentation abweichen.



Sehr geehrte Kunden,

wir sind stets bemüht unsere Speisen und Getränke in Premium Qualität herzustellen und verwenden immer die besten Produkte für unsere Asiatische Premiumküche. Laut Gesetzgeber sind wir verpflichtet Inhaltsstoffe und die 14 Hauptallergene zu Kennzeichnen. Unser Sushi Reis wird mit Hilfe von Brandweinessig hergestellt. Der Brandweinessig enthält Mais der wiederum aus Genveränderten Mikroorganismen (GVO) hergestellt wurde. Falls Sie mehr Information benötigen, fragen Sie bitte hierzu unser Servicepersonal.

Revered guests,

We always strive to produce our food and drinks in premium quality, and always use the best products for our Asian premium kitchen. According to legislature it is mandatory to include the ingredients and the 14 main allergens. Our sushi rice is made with brandy. The wine vinegar contains maize which is produced from genetically modified microorganisms (GMOs). If you need more information, please ask our service staff.

¹⁴ - Hauptallergene

A - Gluten; B - Krebstiere; C - Eier; D - Fische; E - Erdnüsse; F - Sojabohnen; G - Milch und Milchprodukte; H - Schalenfrüchte (Nüsse); I - Sellerie; J - Senf; K - Sesamsamen; L - Schwefeldioxid und Sulphite mehr 10mg/kg oder 10mg/l; M - Lupinen; N - Weichtiere (Garnelen) O-Pilze

Inhaltsstoffe

koffeinhaltig¹, mit Farbstoff², chininhaltig³, Konservierungsstoff⁴, Ingwer Auszug⁵, mit Süßungsmitteln⁶, Fruchtsaftgetränk⁷, enthält eine Phenylalaninquelle⁸, Nährwert je 100 ml: Brennwert < 1,0 kJ (<0,25 kcal), Eiweiß < 0,1 g, Kohlenhydrate < 0,1 g, Fett 0 g ⁹, weinhaltes Getränk¹⁰, Antioxidationsmittel¹¹, Taurin¹², Tein¹³, Glutamat¹⁴, Sulfite¹⁵,^{*} Kani, Surimi, Tobiko, & Massago enthält Farbstoff

¹⁴ - General allergens

A - gluten; B - crustaceans; C - eggs D - fish E - peanuts F - soybeans G - milk and dairy products; H - peel fruits (nuts); I - celery; J - mustard K - sesame seeds; L - sulphur dioxide and sulphite more 10mg/kg or 10mg/l; M - lupins; N - molluscs (shrimp)

Ingredients

caffeine¹, with dye², quinine³, preservative⁴, ginger extract⁵, with sweeteners⁶, fruit juice drink⁷, contains a phenylalanine⁸, nutritional value per 100 ml: energy < 1,0 kJ (<0,25 kcal), protein < 0,1 g, carbohydrates < 0,1 g, Fat 0 g ⁹, wine-based drink¹⁰, antioxidant¹¹, taurine¹², Tein¹³, glutamate¹⁴, sulfite¹⁵,^{*} Kani, Surimi (imitation crab meat), Tobiko, & Massago contains dye



喜多郎
KITARO

Sushi & Asian Dining ▲ Lounge

030 966 00 965

www.sushikitaro.de