

APE RI TIF

jean geiler cremant ice 8,5
eis, minze

axel pauly rotling rosé halbtrocken 8,5
auf eis mit himbeeren

limoncello spritz 8,5
don pasquale limoncello, prosecco, soda, minze, eis

lillet wild berry 8,5
lillet, thomas henry, wild berry, himbeere, eis

aperol spritz 8,5
aperol, prosecco, soda, orange, eis

aperol maracuja spritz 8,5
aperol, prosecco, maracujanektar, orange, eis

gin tonic 9,5
malfy gin con limone, fever tree indian tonic water
eis, zitrone

**Aperol Spritz und Lillet Wild Berry auch als alkoholfreie
Alternative möglich!**

STA TERS

SUPPEN*

miso suppe (vegan) (6)  5,5
miso, dashi, seidentofu, wakame und frühlingszwiebeln.

dashi tofu (1, 6, 11)  9,5
frittierter tofu, dashi-soße mit ingwer und rettich.

APPETIZER*

nasu - miso - glasur 8,5
gratinierte auberginen mit japanischer süßer miso-paste.

edamame (vegan)  6,0
japanische sojabohnen mit meersalz.

fritters chicken 5 Stück 8,5
karaage (1, 6)
maishähnchen tempura, mit japanische mayonnaise.

gyoza vegan (1, 6)  5 Stück 8,0
frittierter teigtaschen mit gemüsefüllung, chiliöl shoyu.

yaki - tori 8,5
gegrillte japanische hähnchenspieße, miso-glasur.

SALATE*

avocado salat (6, 11) 11,0
japan dressing, avocado, wasser kastanie, meeressalgen, blattsalat.

kaiso salat (6, 11, 4)  14,0
meeressalgen, sojasauce, reisessig, sesamöl.

hikaru salat (6, 11, v)
tofuyo sauce, avocado, meerestrauben, kirschtomaten, wild salat, shiso kresse, sesam mit:

entrecote gedämpft 15,0
black-tiger-garnelen 13,0

sashimi salat (4, 6, 11)
japanischer sauce, avocado, meeressalgen, wasserkastanien, kirschtomaten, blattsalat mit okra, shiso kresse.

lachs 15,5
tuna 16,5

lachs tatar (4, 6, 11, f) 15,5
japanischer sauce, sashimi-lachs mit avocado, seetang, tobiko und shiso kresse.

MA IN

REIS *

chirashi bowl (1, 1a, 4)

japanischer reis mit mentsuyu sauce, avocado, edamame, gelbe rettich, kresse, nori, sesam.

lachs

21,0

tuna

21,0

japanisches hähnchen - teriyaki (6, 11, 1a)

20,0

gegrilltes maishähnchenkeule (ohne knochen) mit teriyaki wildsalat, japanischer reis.

sake teriyaki (4, 6, 11, 1a)

24,0

gegrilltes lachsfilet, wildsalat, salat mit teriyaki-sauce, japanischer reis.

mix tempura (1, 1a, 2, 4)

25,0

3 black tiger garnelen, 3 weißfische, kräuter-seitling, süßkartoffel und aubergine.

RA MEN

RAMEN*

shoya ramen (l, 1a, 6, 12)

lang gekochte hähnchen- und schweineknochenbrühe, shiitake, kombu, bonito, ei, menma, nori mit:

tofu	15,0
hähnchen	16,0
chashu	16,0
rind	18,0

tonkotsu ramen (l, 6, 12)

lang gekochte schweinebrühe, ei, spinat, nori, lauchzwiebeln mit:

hähnchen	16,0
chashu	16,0

chicken shio ramen (l, 6, 12)

hühnerbrühe, shiitake, kombu, bonito, hähnchen, bambus, ei, nori und lauchzwiebeln.

topping auf die nudeln.

gekochtes schweinefleisch	3,0
menma	2,5
seetang	2,0
mais	2,0
nori - blätter	2,0
lauchzwiebeln - porree	2,0
ei.	2,0
spinat	2,0
kimchi	3,0

MAZEMEN* (ohne Brühe)

abura soba (yaki soba) (l, 6, 11, 12)

shoyu, katsuobushi, sternanis, nori, frühlingszwiebeln, chicken karaage, spinat, röstzwiebeln, okra, mais und sesam.

18,0

hikaru vegan ramen

(miso vegan ramen) (l, 6, 11, 12)

shiitake, schalotten, shoyu, röstzwiebeln, frühlingszwiebeln, spinat, tofu, bambus, mais und knoblauchöl sesam.

18,0

miso spicy ramen (vegan)

japanische scharfe miso, szechuanpfeffer, yuzu-ingwer, lauchzwiebeln, shoyu, tofu, okra, bambus, spinat, mais, nori und sesam.

18,0

SU SHI

*MAKI ASAHI**

kappa	gurke, sesam	(11)	5,5
avocado		(11)	6,0
sake	lachs	(4)	8,5
tuna	thunfisch	(4)	9,0

*NIGIRIKI**

lachs	7,0		
tuna	thunfisch	7,5	
unagi	aal	(4)	8,0
tempura tiger garnelen	(4)	8,5	

*BENTO**

hikaru bento lachs	24,0
8 stk maki lachs, 2 stk nigiri lachs, 8 stk lachs roll.	
shiki bento	38,0
2 stk nigiri tuna, 8 stk tiger prawn roll, 2 stk sahimi lachs, 8stk maki tuna.	

*SAHIMI YŌSHIKI**

hikaru sashimi	(4, 6, 11)
hausgemachte japanische sauce, avocado, wakame, kizami wasabi, sesam, kurz flambiert:	
lachs	18,5
tuna	20,0

*SASHIMI DENTŌ**

sake	lachs	- 2 scheiben	6,0
		- 5 scheiben	12,0
		- 10 scheiben	22,0

loup de mer (4)

wolfsbarsch sashimi	
dünn geschnitten - 5 scheiben	12,0

premium tuna (4)

tuna sashimi	- 5 scheiben	14,0
	- 10 scheiben	26,0

mix mix sashimi (4)

- 15 scheiben	32,0
---------------	------

SU SHI

CLASSIC ROLL *

8 stück

classic roll (1a, 14)

california, avocado, gurke & sesam.

11,0

lachs roll (14,f)

lachs, avocado, gurke und tobiko.

12,5

tuna roll (4, 14, f)

tuna, avocado, gurke und tobiko.

13,5

tempura tiger roll (14)

black tiger garnelen, avocado, sesam.

14,0

chicken teriyaki roll (a, 11a, 6, 11, 14)

teriyaki sauce, avocado, gebrilltes mais-hähnchen, gurke, gerösteter sesam.

15,0

hot spicy lachs roll (14, f)

lachs, avocado, gurke, meerestrauben, tobiko, salat mit mentsuyu-sauce.

18,0

hot spicy tuna roll (14,f)

lachs, avocado, gurke roll und meerestrauben tobiko, wild salat mit mentsuyu-sauce.

19,0

STYLE ROLL *

8 stück

tiger prawn (1,4,6,f)

wildgarnelen tempura, lachs, seetangsalat, gurke mit tobiko.

18,5

deluxe tiger tuna (1,2,4)

black tiger garnelen, thunfisch, avocado, gurke und frischem wasabi.

20,0

vegan roll (1,2,4)

avocado, kräuterseitlinge und süßkartoffel in tempura-mantel, sesamsauce, teriyaki und gehackter wasabi.

19,0

unagi roll (1,2,4,6)

unagi, avocado, gurke, mit shiitake sauce.

21,0

umi roll (1,2,4,6,f)

black tiger garnelen tempura, lachs, thunfisch, weißer fisch, avocado, wakame, gehackter wasabi tobiko, mit teriyaki und sesamsauce.

22,0

surf und turf roll tempura (1a,4,6)

black tiger garnelen tempura, gebrilltes entrocote, avocado, sellerie mit teriyaki und trüffelschaum.

23,0