



# **SPEISEKARTE**

# HOKKAIDO SUSHI

## MAKI (6 Stk.)

<b>100 KAPPA MAKI</b> Gurken	3,50€
<b>101 AVOCADO MAKI</b> Avocado	4,00€
<b>102 ASUPARA MAKI</b> Grüner Spargel	4,00€
<b>103 CALIFORNIA MAKI</b> Surimi, Avocado	4,50€
<b>104 SAKE MAKI</b> Lachs	5,00€
<b>105 SAKE AVOCADO MAKI</b> Lachs, Avocado	5,50€
<b>106 TEKKA MAKI</b> Thunfisch	6,00€
<b>107 EBI MAKI</b> Garnelen <sup>(B)</sup>	6,00€
<b>108 EBI AVOCADO MAKI</b> <sup>(B)</sup> Garnelen, Avocado	6,00€
<b>109 SPICY SAKE MAKI</b> Lachs Tatar	5,50€
<b>110 SPICY TUNA MAKI</b> Thunfisch Tatar	6,50€
<b>111 UNAGI MAKI</b> Gegrillter Aal	7,00€

## MAKI LIGHT (8 Stk.)

<b>120 LIGHT SALMON</b> Lachs, Gurke, Avocado, Koriander, Minze, Sesam und Mayonnaise	11,00€
<b>121 LIGHT TUNA</b> Thunfisch, Gurke, Avocado, Koriander, Minze, Sesam und Mayonnaise	12,00€
<b>122 LIGHT SHRIMP TEMPURA</b> <sup>(A,B,C)</sup> Garnelen Tempura, Gurke, Avocado, Koriander mit Teriyaki und Mayonnaise	13,00€

## NIGIRI (2 Stk.)

<b>130 SAKE NIGIRI</b> Lachs	5,00€
<b>131 SAKE-ABURI NIGIRI</b> (Flambierter Lachs)	5,90€
<b>132 MAGURO NIGIRI</b> Thunfisch	5,50€
<b>133 MAGURO ABURI NIGIRI</b> (Flambierter Tuna)	6,50€
<b>134 HAMACHI NIGIRI</b> Yellow Tai (King Fisch)	5,90€
<b>135 EBI NIGIRI</b> Garnelen	5,50€
<b>136 HOTATE NIGIRI</b> Flambierte Jackobsmuschel	6,90€
<b>137 UNAGI NIGIRI</b> Gegrillter Aal	6,00€
<b>138 GUNKAN SAKE NIGIRI</b> Lachs, Lachs Tatar	5,50€
<b>139 GUNGAN TUNA NIKIRI</b> Thunfisch, Thunfisch Tatar	6,00€
<b>140 DORADE NIGIRI</b> Dorade	5,00€
<b>141 DORADE ABURI NIGIRI</b> (Flambierte Dorade)	5,90€



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## **SUSHI INSIDE OUT ROLL** (A.B.K.F) **(8 Stk.)**

<b>142 - CALIFORNIA I.O.</b> Surimi, Avocado, Masago, Sesam	<b>8,00€</b>
<b>143 - SAKE I.O.</b> Lachs, Avocado, Masago, Sesam	<b>9,00€</b>
<b>144 - TUNA I.O.</b> Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam, Masago	<b>10,00€</b>
<b>145 - SALMON ROLL</b> Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese mit Lachs umwickelt	<b>12,00€</b>
<b>146 - TUNAROLL</b> Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, Sesam mit Avocado umwickelt	<b>14,00€</b>
<b>147 - SAKE TEMPURA</b> Paniertes Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, Gemüse Chips	<b>13,00€</b>
<b>148 - TUNA TEMPURA</b> Paniertes Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Gemüse Chips	<b>13,90€</b>
<b>149 - EBI TEMPURA I.O.</b> Panierte Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Masago, Sesam	<b>14,00€</b>
<b>150 - SAKE RUCOLA</b> Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese mit Rucola umwickelt	<b>11,00€</b>
<b>151 - YARSAI I.O.</b> Spargel, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam	<b>8,00€</b>
<b>152 - GREEN ROLL</b> Avocado, Gurke, Schinko, Kampyo, Cream Cheese, Sesam mit Rucola umwickelt	<b>9,00€</b>
<b>153 - YAKITORI ROLL</b> Hähnchen, Gurke, Avocado, Cream Cheese, Sesam	<b>9,00€</b>





*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## EXTREME ROLL (A. B. K.C)

- 154 - DRAGON ROLL** **16,00€**  
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese  
Sesam mit Unagi umwickelt
- 155 - WHITE TIGER ROLL** **14,90€**  
Ebi Tempura, Gurke, Cream Cheese,  
Sesam mit Avocado umwickelt
- 156 - TIGER ROLL** **14,90€**  
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese,  
Sesam mit Lachs umwickelt
- 157 - SURF & TURF ROLL** **17,00€**  
Ebi Tempura, Avocado, Spargel, Cream Cheese,  
Schnittlauch, mit Rinderfilet umwickelt
- 158 - RAINBOW DELUXE ROLL** **15,90€**  
Ebi Tempura, Avocado, mit Lachs, Thunfisch,  
White Fisch umwickelt
- 159 - CRAZY SALMON ROLL** **15,00€**  
Spicy Lachs Tatar, Avocado, Gurke mit  
flambiertem Lachs umwickelt
- 160 - CRAZY TUNA ROLL** **16,00€**  
Spicy Thunfisch Tatar, Avocado, Gurke mit  
flambiertem Thunfisch umwickelt

## SPEZIAL EXTREME ROLL (A.B.K.C)

(8 Stk.)

- 161- HOKKAIDO SALMON (leicht scharf)**  **16,00€**  
Spicy Lachs Tatar, Lachs, Avocado,  
Gurke, Sesam, Ikura
- 162 - HOKKAIDO TUNA (leicht scharf)**  **16,90€**  
Spicy Thunfisch Tatar, Thunfisch,  
Avocado, Gurke, Sesam, Ikura
- 163 - SCALLOP SPEZIAL.** **16,00€**  
Avocado, Cream Cheese,  
Jakobsmuschel, Sesam, Ikura
- 164 - SALMON OSHI** **16,90€**  
Lachs, Jalapenos, Pfeffer und Spezial Sauce
- 165 - EBI OSHI** **17,90€**  
Garnelen, Pfeffer, Spezial Sauce und  
abgeriebene Limettenschale



Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.

**166 - PHOENIX ROLL** 16,50€

Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Lachs  
Tatar, Sesam, Tobiko

**167 - SPIDE ROLL** 16,90€

Ebi Tempura, Avocado, Gurke,  
Thunfisch Tatar, Sesam, Tobiko

**168 - BIGEYE TUNA** 17,00€


Knuspriger Sushi-Reis, Thunfisch Tatar, Sesam,  
Tobiko, Schnittlauch, mit Teriyaki und Cocktailsauce

**169 - BIGEYE SALMON** 16,50€

Knuspriger Sushi-Reis, Lachs Tatar, Sesam, Tobiko,  
Schnittlauch, mit Teriyaki und Cocktailsoße

## **CRUNCHY ROLL** (A.K.C)

**170 - HOKKAIDO SPEZIAL CRUNCHY ROLL (leicht scharf)** 15,00€

Panierte Rolle mit Spicy Thunfisch Tatar,   
Avocado, Gurke, Schinko, Kampyo, Sesam

**171 - SAKE CRUNCHY ROLL** 14,00€

Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke,  
Schinko, Kampyo, Sesam und Cream Cheese

**172 - TUNA CRUNCHY ROLL** 14,00€

Panierte Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke,  
Schinko, Kampyo, Sesam, Cream Cheese

**173 - CHICKEN YAKI TORI CRUNCHY ROLL** 13,00€

Panierte Rolle mit Hühnerfleisch, Avocado,  
Gurke, Schinko, Kampyo und Cream Cheese

**174 - YASAI CRUNCHY ROLL** 12,00€

Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Schinko,  
Kampyo und Cream Cheese





*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen  
Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## SASHIMI

### 180 - SAKE SASHIMI (LABEL ROUGE LACHS)

Kleine Portion 6 Stk.	12,00€
Große Portion 9 Stk.	17,90€

### 181 - TUNA SASHIMI

Kleine Portion 6 Stk.	16,90€
Große Portion 9 Stk.	21,90€

### 182 - SAKE TUNA SASHIMI

Kleine Portion 6 Stk.	14,90€
Große Portion 9 Stk.	18,00€

### 183 - DORADE SASHIMI

Kleine Portion 6 Stk.	12,00€
Große Portion 9 Stk.	16,90€

### 184 - HAMACHI SASHIMI

Kleine Portion 6 Stk.	17,90€
Große Portion 9 Stk.	21,90€

### 185 - SASHIMI VARIATION

verschiedene Fischarten 12 Stk.	28,00€
---------------------------------	--------

### 186 - SASHIMI MORIAWASE

Sashimi - Zusammenstellung nach Bester Wahl des Sushi-Chefs, gerne auch nach Ihren Wünschen	
Kleine Portion 18 Stk.	36,00€
Große Portion 28 Stk.	50,00€

## SUSHIPLATTE <sup>(A.K.B)</sup>

### 190 - BASIC SET 18,00€

2 Verschiedene Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk. I.O.

### 191 - SAKE CLASSICS 22,00€

2 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Sake I.O.

### 192 - TUNA CLASSICS 25,00€

2 Stk. Tuna Nigiri, 6 Stk. Teka Maki, 8 Stk. Tuna I.O.

### 193 - VEGGI SET 15,00€

6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 8 Stk. Yasai I.O Roll

### 194 - Sushi-Chef-Tipp (für 1 Person) 30,00€

4 Stk. Sashimi, 2 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki, 8 Stk.  
Inside Out Roll, 2 Stk. Crunchy Roll

### 195 - HOKKAIDO PLATTE (für 2 Personen) 50,00€

6 Stk. Sashimi, 5 Stk. Nigiri, 6 Stk. Maki,  
16 Stk. I.O Roll, 4 Stk. Crunchy Roll

Alle Gerichte können auch ohne Geschmacksverstärker bestellt werden.



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## SUPPEN

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>S.1. MISOSHIRU</b> <sup>(F)</sup><br>Tofu, Seetang, Schnittlauch, Champignons, Erbsen    | <b>4,50€</b> |
| <b>S.2. MISOSHIRU SAKE</b> <sup>(F, D)</sup><br>Lachs, Schnittlauch, Champignons und Erbsen | <b>4,50€</b> |
| <b>S.3. GYOZA SUPPE</b> <sup>(A)</sup><br>Gemüsesuppe mit gefüllten Teigtaschen             | <b>5,00€</b> |
| <b>S.4. CURRY - KOKOS CREMESUPPE</b> <sup>(H)</sup><br>Hühnerfleisch und Gemüse             | <b>5,50€</b> |



MISOSHIRU

*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## SALATE

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>S.5. WAKAME SALAT</b> <sup>(k)</sup><br>Seetangsalat, Sesam   | <b>5,00€</b> |
| <b>S.6. KIMCHI SALAT</b> <sup>(D, F)</sup><br>Eingelegter Chinakohl (scharf)  | <b>5,50€</b> |
| <b>S.7. MANGO SALAT</b> <sup>(D, E)</sup><br>Mango, Weißkraut, Karotten, Zwiebeln,<br>Koriander und Erdnüsse   | <b>5,50€</b> |
| <b>S.8. CEVICHE SALAT</b> <sup>(D)</sup><br>Verschiedene rohe Fischarten mit Koriander,<br>Chili, roter Zwiebel und Limetten                                     | <b>9,50€</b> |

# VORSPEISEN

**V.1. EDAMAME** <sup>(F)</sup> **5,00€**  
Gedämpfte Sojabohnen, in Salzwasser blanchiert

**V.2. TORI KARAAGE** <sup>(C)</sup> **5,50€**  
Japanische, knusprig frittierte Chicken Nuggets,  
mit hausgemachter Mayonnaise

**V.3. GYOZA VEGETARISCH** <sup>(A)</sup> **5,50€**  
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse

**V.4. EBI TEMPURA** <sup>(A.C.B)</sup> **6,50€**  
Gebackene Garnelen in knuspriger Panko-Panade

**V.5. DIM SUM (HA CAO)** <sup>(A.B)</sup> **5,50€**  
Vier gedämpfte, asiatische Teigtaschen, gefüllt  
mit fein gehackten Garnelen und im Bambuskorb  
serviert, dazu Teriyaki-Sauce und Sesam

**V.6. NEM** **5,50€**  
Vietnamesische knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit  
Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Zwiebeln, dazu  
süß-saure Soße

**V.7. CHICKEN YAKITORI** <sup>(A.F.K)</sup> **5,50€**  
Gegrillte Hähnchenspieße dazu Teriyaki-Sauce und Sesam

**V.8. SOMMERROLLE** <sup>(A.F.B)</sup>  
Frischer Salat mit Reismudeln und Koriander im Reispapiermantel  
Wahlweise mit:

A) Tofu

B) Garnelen

C) Hähnchen

**4,50€**

**5,50€**

**6,00€**



**V.9. SÜSSKARTOFFELPOMMES** **5,00€**  
mit Ketchup oder hausgemachter Mayonnaise

**V.10. MIX STARTER (für 2 Personen)** <sup>(A.B.C.F)</sup> **22,00€**  
verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü  
mit süß-saurer Sauce und hausgemachter Mayonnaise

## SPEZIAL VORSPEISEN

- SV.1. TUNA TATAKI** <sup>(F.K)</sup> **12,00€**  
Flambierter Thunfisch, Schnittlauch, Pfeffer, wahlweise mit:  
Miso Sauce  
Teriyaki Sauce (leicht scharf) 🌶️  
Ponzu Sauce
- SV.2. SALMON TATAKI** <sup>(F.K)</sup> **9,90€**  
Flambierter Lachs, Schnittlauch, Pfeffer, wahlweise mit:  
Miso Sauce  
Teriyaki Sauce (leicht scharf) 🌶️  
Ponzu Sauce
- SV.3. SAKE CARPACCIO** <sup>(F)</sup> **7,90 €**  
Carpaccio vom Lachs mit Ponzu-Sauce, Schnittlauch,  
Shiso, Pepperoni
- SV.4. TUNA CARPACCIO** <sup>(F)</sup> **8,90€**  
Carpaccio vom Thunfisch mit Ponzu-Sauce  
Schnittlauch, Shiso, Pepperoni
- SV.5. BEEFTATAKI** <sup>(F)</sup> **14,00€**  
Kurz angebratenes Rindfleisch  
dazu Ponzu-Sauce, Schnittlauch, Pfeffer, Knoblauch



TUNA  
TATAKI

*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen  
Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

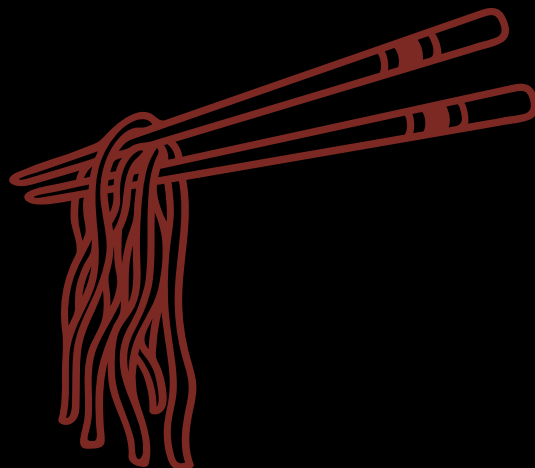
## WOK & STEAK

- G.1. SALMON STEAK (LABEL ROUGE LACHS)** <sup>(D.F)</sup> **21,90€**  
Frischer Lachs, saftig vom Grill,  
Gemüse der Saison Teriyaki Sauce
- G.2. TUNA STEAK** <sup>(D.F)</sup> **24,90€**  
Steak von frischem Thunfisch,  
medium gegrillt, auf heißer  
Natursteinplatte serviert, mit  
Süßkartoffelpommes und  
saisonaem Gemüse
- G.3. RINDERSTEAKFILET** **29,90€**  
ca. 220g medium gegrillt mit Spargel, Pak Choi und  
Cherrytomaten auf heißer Natursteinplatte serviert
- G.4. SEAFOOD GRILL ROYAL** <sup>(D.B)</sup> **29,90€**  
Fischfilet, Oktopus, Garnelen, Jakobsmuschel,  
wahlweise mit Ponzu, Cocktail oder Teriyaki-Sauce

ALLE UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR MIT:  
Teriyaki Sauce & knusprigen Süßkartoffelpommes oder Reis

**Oder gerne nach Wunsch mit Aufschlag**

- GEBRATENE UDON **4€**  
GEBRATENE NUDELN **4€**  
SOBE NACH WUNSCH **2€**



# NUDEL GERICHT

## **VN.1. PHO** <sup>(A,F)</sup>

Traditionell Vietnamesische Reisbandnudelsuppe, mit Koriander, Lauchzwiebeln und Sojasprossen, wahlweise mit

A) Tofu

**11,90€**

B) Hähnchen

**11,90€**

C) Rindfleisch

**12,90€**



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## **VN.2. BUN NEM** <sup>(A,E)</sup>

**10,90€**

Knusprige Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse und Glasnudeln serviert mit frischen Kräutern und dazu Reisnudeln mit hausgemachter Sauce nach vietnamesischem traditionellem Rezept

## **VN.3. BUN BO NAM BO** <sup>(A,E)</sup>

**12,90€**

Reisnudeln mit Rinderfleisch, Salat und Kräutern, verfeinert mit unserer hausgemachten Sauce und gerösteten Erdnüssen

## **W.1. GEBRATENE UDON** <sup>(B)</sup>

Geratene Udon Nudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln, wahlweise mit

A) Tofu

**11,90€**

B) Hähnchen

**11,90€**

C) Rindfleisch

**14,90€**

D) Ente

**14,90€**

E) Garnele

**14,90€**



## **W.2. GEBRATENE GLASNUDELN** <sup>(A.E.B)</sup>

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Koriander, Röstzwiebeln, wahlweise mit

A) Tofu	<b>11,90€</b>
B) Hähnchen	<b>11,90€</b>
C) Rindfleisch	<b>14,90€</b>
D) Ente	<b>14,90€</b>
E) Garnele	<b>14,90€</b>

## **W.3. CURRY** <sup>(H.B.F)</sup>

Curry mit Kokos-Sahnesauce, verfeinert mit Zitronengras, Limettenblättern und Gemüse, dazu Reis oder Udon und wahlweise mit

A) Tofu	<b>11,90€</b>
B) Hähnchen	<b>11,90€</b>
C) Rindfleisch	<b>14,90€</b>
D) Ente	<b>14,90€</b>
E) Garnele	<b>14,90€</b>
F) Verschiedene Fischarten	<b>15,90€</b>

## **W.4. MANGO** <sup>(A.B.H)</sup>

Mango-Kokossauce mit Gemüse, dazu Reis oder Udon und wahlweise mit

A) Tofu	<b>11,90€</b>
B) Hähnchen	<b>12,50€</b>
C) Rindfleisch	<b>14,90€</b>
D) Ente	<b>14,90€</b>
F) Garnele	<b>14,90€</b>

## **W.5. ERDNUSS** <sup>(E.B)</sup>

Erdnuss-Kokos-Sauce mit Gemüse, dazu Reis oder Udon, wahlweise mit

A) Tofu	<b>11,90€</b>
B) Hähnchen	<b>11,90€</b>
C) Rindfleisch	<b>14,90€</b>
D) Ente	<b>14,90€</b>
E) Garnele	<b>14,90€</b>



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## Dessert & Heißgetränke

<b>PANNA COTTA</b>	<b>4,50€</b>
in verschiedenen Sorten: Himbeere, Erdbeere, Heidelbeere	
<b>SESAMBÄLLCHEN</b>	<b>4,00€</b>
Knusprig frittierte Teigbällchen mit Sesam, serviert mit Schokolade	
<b>GEBACKENE BANANE</b>	<b>5,00€</b>
Knusprig gebackene Banane, mit Honig serviert	
<b>MOCHI EISCREME</b>	<b>6,50€</b>
Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten	
<b>MATCHA EISCREME</b>	<b>7,90€</b>
Grüntee Eiscreme, serviert mit Obstsorten der Saison	

### KAFFEE

<b>CAFE VIET NAM</b>	<b>3,90€</b>
<b>CAFE CREMA</b>	<b>2,90€</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3,50€</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2,50€</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>3,00€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,50€</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,90€</b>
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b>	<b>3,90€</b>
mit Milchschaum	

## HOKKAIDO Getränkearte

### HOMEMADE

<b>PINKAIDO</b>	<b>0,4L 5,50€</b>
Lychee, Wassermelone, Limetten, Himbeere	
<b>HOKKAIDO Mix</b>	<b>5,50€</b>
Aloe Vera, Kiwi, Limetten	
<b>MANGO LASSI (Vegan)</b>	<b>5,50€</b>
Mango, Soja und Kokosmilch	
<b>COCO DREAM</b>	<b>5,50€</b>
Kokos, Maracuja, Orange, Lychee, Limetten	
<b>LEO ICE TEE</b>	<b>5,50€</b>
Maracuja, Grüntee, Limetten	
<b>CHANH DA</b>	<b>5,50€</b>
Limetten, Brauner Zucker, Soda	

## SOFT DRINKS

Lichtenauer Mineralwasser	0,2l 2,90€	0,4l 6,90€
Still / Medium / Sprudel		0,2l 3,00€
Cola / Cola Zero		3,00€
Fanta / Sprite		3,00€
Ginger Ale / Tonic Water / Spicy Ginger / Bitter Lemon		3,00€
Saftschorle	0,2l 3,50€	0,4l 5,50€

## SÄFTE/NEKTAR

Apfel	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€
Mango	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€
Lychee	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€
Maracuja	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€
Ananas	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€
Kirsche	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€
Banane	0,2l 3,50€	0,4l 4,50€

## TEA TIME

Pfefferminztee		3,50€
Yuzutee		3,50€
Ingwertee		3,50€
Grüntee		3,50€
Jasmintee		3,50€

## FLASCHENBIER

KIRINBEER		0,33l	4€
SAIGON BEER		0,33l	4€
TIGER BEER		0,33l	4€
MEISEL ALKOHOLFREI		0,33l	4€
BUDWEISER ALKOHOLFREI		0,33l	4€
<b>BIER VOM FASS</b>			
Budweiser Helles	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€	
Maisel's	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€	
Radler	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€	
Diesel	0,3l 3,90€	0,5l 4,90€	

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### APERITIF

<b>WILD BERRY LILETT</b> Lillet Blanc, WILDBERRY Limo	7,50€
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Crémant, Soda	8,50€
<b>MIMOSA</b> Belsazar Rosé, frischer Grapefruitsaft, Crémant	9,00€
<b>HUGO</b> Holunder, Crémant, Soda	8,00€
<b>SARTI LEMON SPRITZ</b> Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit	7,50€

### COCKTAILS/LONGDRINKS

<b>MOJITO</b> Rum, Limetten, Minze, Soda	8,50€
<b>HOKKAIDO MULE</b> Nepmoi, Ginger Beer, Limetten, Gurke	8,50€
<b>YUZU TONIC</b> Gin, Yuzu, Tonic-water	8,50€
<b>LYCHEE SOUR</b> Lycheelikör, Gin, Limette	8,50€
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, Kaffeelikör, Vietnamesischer Espresso, Zucker	8,50€
<b>WHISKY SOUR</b> Whiskey, Limette, Zucker	8,50€



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

## WEIßWEIN

	0,2l
<b>GRAUBURGUNDER QbA</b>	7€
Weinhandwerk Meißen, Sachsen Birne, reifer Ananas, leicht, trocken	
<b>RIESLING SPÄTLESE</b>	6€
Weingut Marcel Schulz, Saale-Unstrut Fruchtig, Lychee, Pfirsich, Apfel, trocken	
<b>RIESLING RÉSERVE QbA</b>	7€
Weingut Schumann, Rheingau Pfirsich, Kräftig, Fruchtig, halbtrocken	
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	6€
Weingut Borell-Diehl, Pfalz Holunderblüte, Lychee, Johannisbeere & Stachelbeere, trocken	
<b>RIESLANER AUSLESE</b>	7€
Weingut Borell-Diehl, Pfalz Grapefruit und Cassis, mineralischen Säure, süß	

## WEIßWEIN FLASCHEN

	0,75l
<b>WEIßBURGUNDER</b>	25€
Weingut Marcel Schulze, Saale-Unstrut Reifer Apfel, frischer Ananas, angenehme Säure, trocken	
<b>AIMERY CHARDONNAY</b>	25€
Aimery Sieur D'Arques, Frankreich Banane, Grapefruit, kräftig, trocken	
<b>GRAUBURGUNDER</b>	26€
Pinot Grigio "Mont Mès", Azienda Vinicola Castelfeder, Italien Birne, reife Äpfeln, vollmundig, trocken	
<b>RIESLING RÉSERVE QbA</b>	25€
Weingut Schumann, Rheingau <i>Aromatisch, fruchtig, kräftig, trocken</i>	
<b>"SELECCIÓN" SAUVIGNON BLANC</b>	22€
Bodegas Alconde, Spanien Stachelbeere, Zitrus, schwarzer Johannisbeere, trocken	
<b>RIESLANER AUSLESE</b>	26€
Weingut Borell-Diehl, Pfalz Grapefruit und Cassis, mineralischen Säure, süß	



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*



## ROSÉ

### DORNFELDER ROSÉ

Weingut Marcel Schulze, Saale-Unstrut  
Erdbeere, Himbeere, Kirsche, fruchtig, trocken

0,2l/0,75l  
7€ / 26€

## ROTWEINE

### MERLOT TRENTINO DOC

Kellerei Concilio.Italien  
Würzig, weich, ausgewogen, trocken

0,2l  
7€

### CABERNET SAUVIGNON

Hacienda El Condor - Millanman Estate, Chile  
Fruchtig, Wildbeeraromen, ausbalanciert, würzig, trocken

7€

### DORNFELDER

Weingut Marcel Schulze, Saale-Unstrut  
Vollmundig, Brombeeren, Kirschen, halbtrocken

7€

## ROTWEIN FLASCHEN

### SWISSNESS GAMAY

Côte de la Côte-UVAVINS, Schweiz  
Kirsche, Himbeere, schwarze Johannisbeere,  
leichtwürzig, trocken

0,75l  
26€

### BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Laudes Tradition, Frankreich  
Fruchtig, kräftig, Vanillearomen, trocken

27€

### DORNFELDER QbA

Weingut Herzer, Saale-Unstrut  
Kräftig, Fruchtig, Kirscharomen, trocken

27€

## CHAMPAGNER

### PIPER-HEIDSIECK Cuvée Brut

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, AOP  
Champagne Fruchtig, Birnen, Äpfeln, Sternfrucht &  
Brioche Note, Sternanis

0,75l  
95€

### MOËT & CHANDON Rosé Impérial rosé

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
Wald & Johannisbeeren Aromen, Hauch von Pfeffer,  
geschmeidigen Abgang

150€

## CRÉMANT

### AIMERY "GRANDE CUVÉE 1531"

Aimery Sieur D'Arques, Frankreich  
Crémant de Limoux, Brut, trocken  
Aromen von Grünem Apfel & Honig, angenehme Säure

0,1l/ 0,75

5€ / 38€

### BOUVET BRUT ROSÉ

Bouvet-Ladubay, Frankreich  
Crémant de Loire Brut rosé  
Aromen von reifen Himbeeren, leichte Erdbeere,  
ein Hauch von Zitronengras

5€ / 38€

## HOKKAIDO SCHNAPS

### WHISKY

#### JAPAN

HIBIKI 43% Vol.

HATOZAKI 46% Vol.

2cl / 4cl

7€ / 12 €

5,50€ / 10€

#### SCHOTTLAND

THE GLENLIVET 18J. 40% Vol.

2cl / 4cl

7€ / 12 €

### COGNAC

HENNESSY V.S.

NAUD FINE COGNAC XO

2cl / 4cl

4€ / 6€

7€ / 12€

### LIKÖRE

GRUNBENFEUER 60%

Kräuterlikör

2cl / 4cl

3€ / 4,50€

### SCHEIBEL

WILLIAMS CHRIST BIRNE 40% Vol.

ALTES PELÜMLE 43% Vol.

2cl / 4cl

3€ / 5€

3€ / 5€

#### KUBA

PLENGENDARIO 34% Vol.

2cl / 4cl

3€ / 5€

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

OPHYUM 12 JAHRE 40% Vol.

4€ / 6€

## GIN

### JAPAN

ETSU 43% Vol.

Roku 43% Vol.

2cl / 4cl

4€ / 6€

4€ / 6€

### ENGLAND

HAYMAÑS ROYAL 57% Vol.

Jinzu 41,3% Vol.

4€ / 6€

5€ / 8€

## WODKA

### VIETNAM

NEP MOI

### SCHWEDEN

ABSOLUT BLUE VODKA

2cl / 4cl

3€ / 5€

3€ / 5€

## SAKE

### CHOYA SAKE

14,5% Vol. (warm oder kalt)

Traditioneller japanischer Reiswein

Wohlrichendes Aroma, ausgewogenem  
Säuregehalt & Geschmack

0,24l / 0,72l

13€ / 36€

### AKASHI SAKE BREWERY

19% Vol. (warm oder kalt)

Akashi Tai Sake Brewery Honjozo Genshu Tokubetsu

Pink Grapefruit, Bienenwachs & weiße Blüten Duft

Tropisch fruchtigen Geschmack mit einem Hauch Umami

0,24l / 0,72l

19€ / 55€

### YAMATAN MASAMUNE SAKE

14% Vol. (warm oder Kalt)

Matsuyama Mii Hon-Jozo japanischer Premium Sake

Leicht, frisch und angenehm mild

Schlankes Umami mit blumigen Noten

Sanfte Adstringenz mit rasch abklingender Süße

0,24l / 0,72l

25€ / 65€



*Die Abbildungen dienen nur zu dekorativen und symbolischen  
Zwecken. Keine Originalbilder der Gerichte.*

# Allergene

## A = Glutenhaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karnut, Emmer, Einkorn, Grünkern

## B = Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse

Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

## C = Eier und Ei-Erzeugnisse

Alle Ei-Sorten

## D = Fisch und Fisch-Erzeugnisse

Alle Fischarten (z. B. Anchovis, Sild, Sprotten etc.), Kaviar

## E = Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse

Alle Erdnuss-Sorten

## F = Soja und Soja-Erzeugnisse

Alle Sojabohnen

## G = Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse

## H = Milch und Milch-Erzeugnisse

Kuhmilch, Schafsmilch

## I = Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

## J = Senf und Senf-Erzeugnisse

Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen

## K = Sesam-Samen und Sesam-Erzeugnisse

Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio)

## L = Lupine und Lupinen-Erzeugnisse

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenisolat

## M = Weichtiere

Schnecken, Abalone, Oktopus, alle Muscheln, Austern

## N = Schwefeldioxid und Sulfit

E220-E228



## Hokkaido Restaurant

Bismarckstraße 27  
06749 Bitterfeld-Wolfen

Telefonnummer: **034933399387**



### **Heim-Liefer-Service 017655233644**

- in Stadt Bitterfeld-Wolfen  
Mindestbestellwert: **25 EUR**
- Außerhalb Stadt Bitterfeld-Wolfen  
Mindestbestellwert: **35 EUR**
- Ab 10km Mindestbestellwert: **100 EUR**

---

### **Öffnungszeiten**

**Di.- So.:** 11.00-15.00 Uhr  
und 17.00-22.00 Uhr

**Feiertag:** 12.00-22.00 Uhr  
Montag ist Ruhetag

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

*designed by Point and Dot*