



SPEISEKARTE

Pop-UP Restaurant

Öffnungszeiten: Fr. - Mi. 17:00 - 23:00 Uhr.

“Izakaya”

ist ein beliebter Treffpunkt für gesellige Abende, ähnlich wie eine Tapas-Bar, und bietet eine Mischung aus traditionellen und modernen Speisen.

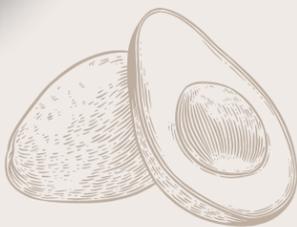


VORSPEISEN



01

SALATE



Avocado Salat 15,50

Frischer Gemüsesalat mit Avocado, Mango, Seetangsalat und Sesam-Dressing

Tempura Salat 17,50

Frischer Gemüsesalat mit knusprigen Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Seetangsalat und Sesam-Dressing

Rainbow Salat 19,50

Frischer Gemüsesalat mit Thunfisch, Lachs, Dorade, gekochte Garnele, Tobiko, Frühlingszwiebeln und Sesam-Dressing

SASHIMI



Salmon Lover Sashimi 23,50

6 st. Lachs

Tuna Lover Sashimi 25,00

6 st. Thunfisch

2-Tone Sashimi 25,00

3 st. Thunfisch, 4 st. Lachs

Shiromi Sashimi 29,00

9 st. Weißfisch

Kaisen Sashimi 45,00

9 st. kleine Sashimi-Moriawase

Ocean's Premium Sashimi 69,00

17 st. von 5-6 verschiedenen rohen Fischen und Meeresfrüchten

Misowan 4,50

Suppe aus Sojabohnenpaste mit Seetang, Tofu, Enoki pilze und Frühlingszwiebeln

Edamame 5,00

Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz

Goma Wagame 6,00

Seetangsalat mit Sesam-Sauce und Sesam

Veggie Tempura 10,50

Knusprig gebackenes Gemüse in Tempura-Teig

Gyoza Veggie 5,50

Japanische Teigtaschen gefüllt mit einer Mischung aus Gemüse dazu Sesam-Sauce

Gyoza Chicken 6,00

Japanische Teigtaschen gefüllt mit gewürztem Hühnchen dazu Sweet-Chili-Sauce

Yakitori 9,50

Gegrillte Hühnchenspieße, glasiert mit einer würzigen Teriyaki-Sauce

Tori Karaage 10,50

Knusprig gebackene Hähnchen mit fein geriebene Rettich dazu Mayonnaise

Crispy Fishballs 11,50

Knusprige Fischbällchen in Wantan-Teig mit Sweet-Chili Sauce

Ebi Tempura 12,50

Knusprig gebackene Garnelen in Tempura-Teig mit fein gerieben Rettich dazu Mayonnaise und Sweet-chili-Sauce

Shiromi-Carpaccio 16,00

Weißfisch mit Senf-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln

Sakura-Carpaccio 16,50

Lachs mit Senf-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln

Maguro-Tataki 17,50

Kurzgebratener Thunfisch mit würziger Sojasauce, Sesam und Frühlingszwiebeln



“Sushi”

Sushi ist ein traditionelles japanisches Gericht aus gewürztem Reis, der oft mit rohem Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse kombiniert wird. Es wird in verschiedenen Formen serviert, wie z.B. Nigiri, Maki oder Uramaki.

NIGIRI

Je. 2 stücke



Smoked Maguro 13,00

Kurzgebratener Thunfisch

Maguro 12,50

Thunfisch

Sakura Aburi 12,00

Flambierter Lachs

Hamachi 12,00

Gelbschwanz

Hotate 12,00

Jakobsmuschel

Tai 10,50

Dorade

Ebi 10,50

Garnele

Sakura 10,00

Lachs



MAKI

Je. 6 stücke

 **Kappa Maki**

Gurke, Sesam

 **Avocado Maki**

Acocado

 **Kanpyo Maki** 5,50

Japanischer Kürbis

 **Takuwan Maki** 6,00

Eingelegter Rettich

 **Mango Maki** 6,00

Mango

Sakura Maki 6,00

Lachs

Sakura Avo 6,50

Lachs, Avocado

Tekka Maki 7,50

Thunfisch

7,50

8,00

URA MAKI

Je. 8 stücke

 **Gurke Roll**

Gurke, Frischkäse und Sesam

7,00

 **Avocado Roll**

Avocado, Frischkäse, Erdnüsse und Sesam

7,50

 **Mango Roll**

Mango, Gurke, Frischkäse und Sesam

8,50

 **Salada Roll**

Gurke, Paprika, Tomate, Kürbis, Frischkäse und Sesam

8,50

Alaska Roll

Lachs, Gurke, Frischkäse und Sesam

10,00

Sakura Roll

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam

11,00

Ebi Tempura Roll

Knusprig gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Spicy-Mayo & Sesam

11,00

California Roll

Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar und Mayonnaise

13,50

Spicy Maguro Roll

Gehackter Thunfisch mit Chili-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln

13,50

Hotate Roll

Jakobsmuscheln, Avocado, Kürbis, Fliegenfischkaviar, Frühlingszwiebeln

15,00

SIGNATURE' ROLLS

Je. 8 stücke

 **Hot Lady's in Pink** 20,50

Avocado, Gurke, Paprika, Tomate, Kürbis, Frischkäse, Parmesan, Unagi-Sauce und Sesam

Crisp and Chips 23,50

Gekochte Garnelen, Lachs Tatar, Avocado, Gurke, Kaviar, Spicy-Mayo, Chips, Sesam und Frühlingszwiebeln

Spicy Tuna Tataki 23,50

Kurzgebratener Thunfisch, gehackter Thunfisch mit Chili-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln

Rainbow 24,00

Thunfisch, Lachs, Dorade, Garnele, Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar, Sesam und Frühlingszwiebeln

Volcano Dragon 25,00

Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, Lachs flambiert, Masako Kaviar, Bonito-Flakes, Sesam, Chili Pulver & Hausgemacht zweierlei Soße

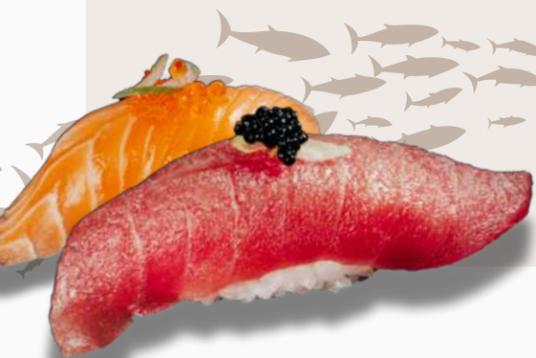
 **Salada Big-Baked** 14,50

Knusprige Gebackene Roll mit Avocado, Gurke, Paprika, Karotten, Tomaten, Frischkäse & Sesam-Sauce

Sakura Big-Baked 18,50

Knusprige Gebackene Roll mit Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Ebi, Masako Kaviar, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Frischkäse & Sesam-Sauce

zu allen Speisen reichen wir Wasabi / Sojasauce / Ingwer. extra Ingwer 0,50 / extra Wasabi 0,50



DESSERT



Kochi Yuzu sorbet 6,50

Erfrischendes Yuzu-Sorbet mit einem Honig-Yuzu-Saft

Sake Yuzu sorbet 7,50

Erfrischendes Yuzu-Sorbet, mit einem Schuss Alkohol für einen besonderen Twist.

Kyoto Sweetness 7,50

Cremiges Matcha-Eis mit roten Bohnen und Kokosgelee, garniert mit feinen Erdnüssen.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Liebenzeller 0,25l	3,20
Mineralwasser classic/still 0,75l.....	6,90
Apfelsaft naturtrüb 0,3l / 0,5l.....	3,90 / 5,50
Traubensaft 0,3l / 0,5l.....	3,90 / 5,50
Orangensaft 0,3l / 0,5l.....	3,90 / 5,50
Rhabarbernektar 0,3l / 0,5l.....	3,90 / 5,50
Maracujanektar 0,3l / 0,5l.....	3,90 / 5,50
Johannisbeere 0,3l / 0,5l.....	3,90 / 5,50
Coca - Cola 0,3l.....	3,90
Cola Zero 0,3l.....	3,90
Spezi 0,3l.....	3,90
Bitter Lemon 0,25l.....	3,20
Ginger Ale 0,25l.....	3,20
Love Tonic 0,25l.....	3,20
Black Forest Tonic 0,25l.....	3,20

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Zitrone - Minze 0,3l.....	4,50
Grapefruit - Thymian 0,3.....	4,50
Maracuja 0,3l.....	4,50
Cranberry 0,3l.....	4,50

APERITIF

Riesling Sekt 0,1l.....	6,50
Aperol Spritz 0,2l.....	8,00
Hugo 0,2l.....	8,00
Lillet Love Tonic 0,2l.....	8,00
Sarti Spritz 0,2l.....	8,00
Berry Spritz 0,2l.....	8,00

KENSO-SET



VEGGIE PLATTE

21,90

Für eine Person

Goma Wagame
Veggie Tempura
6 Kanpyo-Takuwan Maki
8 Avocado-Mango Roll

SUSHI LOVER PLATTE

25,90

Für eine Person

Misowan
6 Sakura-Tekka Maki
4 California Roll
4 Nigiri-Sushi

OMAKASE (Chef's choice)

109,90

Für Zwei Personen

Aperitifs
Vorspeise
Suppe
Sashimi
16 st. Sushi
Dessert/ Digestif

GETRÄNKE

BIER

Asahi 0,33l.....	4,50
Kirin 0,33l.....	4,50
Palmbräu Zwickel Hell 0,3l / 0,5l.....	3,50 / 4,90
Bier des Monats 0,3l / 0,5l.....	3,50 / 4,90
Bleifrei alkoholfrei 0,33l.....	3,50

SAKE (WARM / KALT)

Ginjo „Meiri Fuku“ Warm 0,15l.....	9,00
Junmai „Echigo“ Kalt 0,18l.....	13,50
Junmai „Arimitsu“ Kalt 0,18l.....	17,00
YUZUSHU 0,18l.....	20,50

SPIRITUOSEN

Ramazotti 2cl.	4,00
Jägermeister 2cl.	4,00
Jubiläumsaquavi 2cl.	4,00
Mirabelle 2cl.	4,50



GETRÄNKE

04

OFFENE WEISSWEINE / FLASCHENWEIN

Weisser Burgunder 0,25l.....	8,50
Weingut G. A. Heinrich Heilbronn	
Sauvignon Blanc trocken 0,25l.....	7,50
Weingut Rolf Willy, Nordheim	
Wildklasse Cuvée trocken 0,25l.....	7,50
Alte Reben Kerner, Best-of Riesling, Muskateller, Weingut Hirsch, Leingarten	
Riesling halbtrocken 0,25l.....	7,00
Winzergenossenschaft Heilbronn	
Sauvignon Giuseppe & Luigi 0,75l	34,50
Reguta Societr' Agricola	
Chardonnay QbA-Orange label 0,75l.....	33,50
Weingut Rolf Willy, Nordheim	
Grauburgunder Schnecke 0,75l.....	33,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	
THE SHY DOC - Scheurebe 0,75l.....	32,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	

ROSÉWEINE

Rosé feinherb 0,25l.....	7,50
Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn	
Rosé trocken 0,25l.....	7,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	

ROTWEINE

Pinot Noir trocken 0,25l.....	9,00
Weingut Rolf Willy, Nordheim	
Spätburgunder trocken 0,25l.....	8,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	
Lemberger feinherb 0,25l.....	8,50
Weingut Rolf Heinrich, Heilbronn	

WARME GETRÄNKE

Café Creme.....	3,20
Cappuccino.....	3,90
Milchkaffee.....	3,90
Latte Macchiato.....	4,20
Espresso.....	2,90
Double Espresso.....	4,50

Green Dragon Tee.....	3,20
Darjeeling Tee.....	3,20
Refreshing Mint Tee.....	3,20

