



SPEISEKARTE

Pop-UP Restaurant

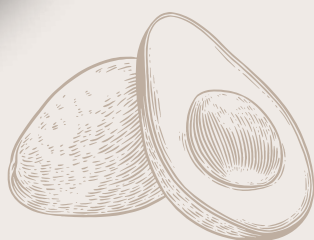
Öffnungszeiten: Fr. - Mi. 17:00 - 23:00 Uhr.

“Izakaya”

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



SALATE



Avocado Salat 15,50

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

Tempura Salat 17,50

Frischer Gemüsesalat mit knusprigen Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Seetangsalad 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

VORSPEISEN



01

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



zu allen Speisen reichen wir Wasabi / Sojasauce / Ingwer.

“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



MAKI

Je. 6 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	

 Kappa Maki	Avocado Maki
Gurke, Sesam	Acocado
 Kanpyo Maki	6,00
5,50	Takuwan Maki
Japanischer Kürbis	Eingelegter Rettich
 Mango Maki	6,00
Mango	Sakura Maki
6,50	Lachs
Sakura Avo	7,50
Lachs, Avocado	Tekka Maki
7,50	Thunfisch
	8,00

URA MAKI

Je. 8 stücke

 Gurke Roll	7,00
Gurke, Frischkäse und Sesam	
 Avocado Roll	7,50
Avocado, Frischkäse, Erdnüsse und Sesam	
 Mango Roll	8,50
Mango, Gurke, Frischkäse und Sesam	
 Salada Roll	8,50
Gurke,Paprika,Tomate, Kürbis,Frischkäse und Sesam	
Alaska Roll	10,00
Lachs, Gurke,Frischkäse und Sesam	
Sakura Roll	11,00
Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam	
Ebi Tempura Roll	11,00
Knusprig gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Spicy-Mayo & Sesam	
California Roll	13,50
Garnele, Avocado, Gurke mit Fliegenfischkaviar und Mayonnaise	
Spicy Maguro Roll	13,50
Gehackter Thunfisch mit Chili-Sauce, Sesam und Frühlingszwiebeln	
Hotate Roll	15,00
Jakobsmuscheln, Avocado, Kürbis, Fliegenfischkaviar, Frühlingszwiebeln	

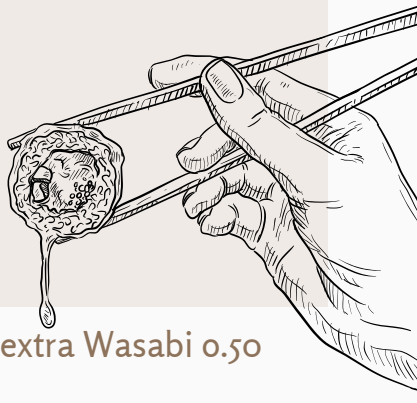
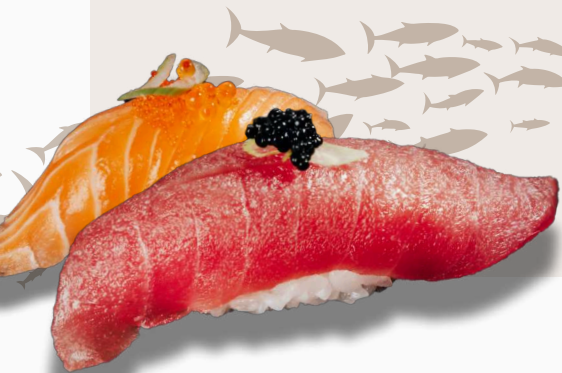
SIGNATURE' ROLLS

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 0,3 l / 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..... 3,50
- Ginger Ale 0,25l..... 3,50
- Love Tonic 0,25l..... 3,50
- Black Forest Tonic 0,25l..... 3,50

HAUSGEMACHTE LIMONADE

- Zitrone - Minze 0,3l..... 4,50
- Grapefruit - Thymian 0,3..... 4,50
- Maracuja 0,3l..... 4,50
- Yuzu Cha Yen 0,3l..... 4,90

APERITIF

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

KENSO-SET

03



VEGGIE PLATTE 21,90

Für eine Person

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

SUSHI LOVER PLATTE 29,90

Für eine Person

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

OMAKASE (Chef's choice) 119,90

Für Zwei Personen

- Aperitifs
- Vorspeise
- Suppe
- Sashimi
- 16 st. Nigiri + Signature' Rolls
- Dessert/ Digestif

GETRÄNKE

BIER

- Asahi 0,33l..... 4,50
- Kirin 0,33l..... 4,50
- Palmbräu Zwickel Hell 0,3l / 0,5l..... 3,90 / 5,40
- Bier des Monats 0,3l / 0,5l..... 3,90 / 5,40
- Bleifrei alkoholfrei 0,33l..... 3,90

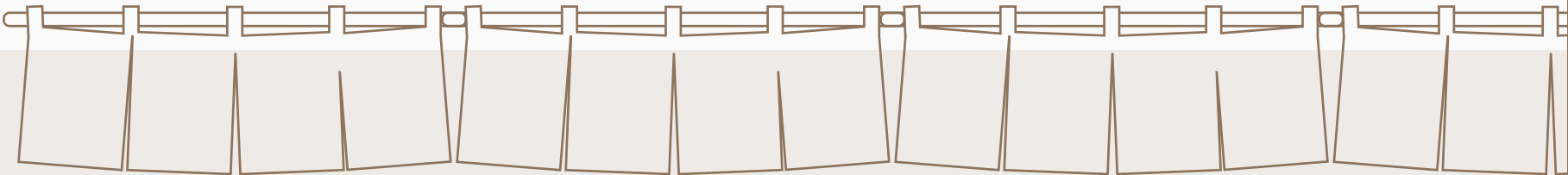
SAKE (WARM / KALT)

- Ginjo „Meiri Fuku“ 0,18l..... 13,50
- Junmai „Echigo“ 0,18l..... 13,50
- Junmai „Arimitsu“ 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

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.....	3,50
Cappuccino.....	4,00
Milchkaffee.....	4,00
Latte Macchiato.....	4,40
Espresso.....	2,90
Double Espresso.....	4,50

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

