

KA RU

Japanisches Sushi Restaurant



SUPPEN

- V1 MISOSHIRU¹⁾ (MISO SUPPE)** 3,00
TRADITIONELLE JAPANISCHE SUPPE
AUS SOJABOHNENPASTE MIT TOFU & GEMÜSE
- V2 SUIMONO¹⁾ (KLARE SUPPE)** 3,00
JAPANISCHE SUPPE MIT SEETANG
- V3 TAMAGOJIRU¹⁾ (EIERBLUMENSUPPE)** 3,00
KLASSISCHE JAPANISCHE SUPPE MIT
EIERBLUMEN IN DASHI-BRÜHE



V1



V2



V3

UDON-SUPPEN

MIT JAPANISCHEN REISNUDELN

- U1 YASAI UDON-SUPPE** 11,50
MIT SHITAKE, KAROTTEN, AUBERGINE,
SÜSSKARTOFFEL, PAPRIKA UND CHILI PASTE
- U2 TORI UDON-SUPPE** 13,50
MIT GEBRATENEM HÜHNCHEN, SHITAKE,
KAROTTEN, ROTE ZWIEBELN UND LAUCH
- U3 GYU-UDON-SUPPE** 13,50
MIT RIND, SHITAKE, KAROTTEN, ROTE ZWIEBEL
UND LAUCH
- U4 KAMO UDON-SUPPE** 13,50
MIT GEBRATENER ENTE, SHITAKE, KAROTTEN,
ROTE ZWIEBELN UND LAUCH



U1



U2



U3



U4



V7



V8



V9



V10



V11



V13



V14



V16



V17

VORSPEISEN

- V7 GOMA WAKAME²⁾** 4,30
GRÜNE ALGEN MIT SESAM IN
JAPANISCHEM DRESSING
- V8 HIJIKI** 4,30
GEKOCHTE HIJIKI-ALGEN, MIT
SHIITAKE-PILZEN UND LOTOSWURZELN
VERFEINERT IN JAPANISCHEM DRESSING
- V9 EDAMAME** 4,50
GEKOCHTE UND GESALZENE GRÜNE
SOJABOHNEN
- V10 YAKITORI¹⁾** 4,30
GRGRILLTE HÄHNCHENSPIESSE
MIT TERIYAKI-SAUCE
- V11 GYU TATAKI** 6,00
MARINIERTES RIND AUF JAPANISCHE ART
- V13 GYOZA** 6,00
5 JAPANISCHE KNUSPRIGE DUMPLINGS MIT
HÜHNCHENFLEISCH UND GEMÜSE SERVIERT
MIT DRESSING
- V14 MARINIERTER LACHS
MIT AVOCADO¹⁾** 7,00
ROHER, SANFT IN SESAM-ERDNUSS-SAUCE
MARINIERTER LACHS MIT AVOCADO & GURKE
- V16 MINI SEAFOOD-MIX** 8,50
GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL- UND
GARNELENSPIESS AN JALAPEÑOS SAUCE,
MIT GEMÜSE, LEICHT SCHARF
- V17 KAMO TATAKI** 6,00
MARINIERTER ENTE MIT JALAPEÑOS,
LEICHT SCHARF

WARME HAUPTGERICHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT REIS SERVIERT

H21 AGEDASHI TOFU 10,50
FRITTIERTER TOFU SERVIERT MIT
TEMPURA SAUCE, LAUCH
UND ALGENSTREIFEN

H22 PORK BELLY 13,50
KNUSPRIG ZARTER SCHWEINEBAUCH
MIT SESAM MISO SAUCE

H23 SAKE TERIYAKI 14,50
GEBRATENER LACHS MIT GEMÜSE UND
TERIYAKI SAUCE

H24 SAKE MISO 14,50
GEBRATENER LACHS MIT GEMÜSE UND
SÜSSER MISO-SAUCE

H25 TORI TERIYAKI 14,50
GEBRATENES HÜHNCHEN MIT GEMÜSE
UND TERIYAKI SAUCE

H26 TORI WASABI 14,50
GEBRATENES HÜHNCHEN MIT GEMÜSE
UND WASABI PEPPER SAUCE

H27 GYU TERIYAKI 16,50
EINGELEGTES BEEF MIT GEMÜSE UND
TERIYAKI SAUCE

H28 KAMO TERRIAKY 16,50
ZART GEBACKENE ENTE MIT GEMÜSE
UND TERRIAKY SAUCE

H29 LAMB MISO 18,50
GEGRILLTE LAMMKOTTLETS MIT
CHILI MISO SAUCE UND GEMÜSE



H21



H22



H23



H24



H25



H26



H27



H28



H29

DOMBURI

AUF REIS GEBETTETE JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN



H30



H31



H32



H33



H34

H30 VEGETABLES DOMBURI 12,50
SHITAKE, KAROTTE, AUBERGINE,
SÜSSKARTOFFEL, PAPRIKA, TERIYAKI SAUCE

H31 TORI DOMBURI 13,50
GEBRATENES HÜHNCHEN MIT GEMÜSE,
EI UND TERIYAKI SAUCE

H32 TORI CURRY BENTO 13,50
CURRY MIT HÜHNCHEN NACH
JAPANISCHER ART

H33 UNAGI BENTO 18,50
GEBRATENER AAL, SESAM UND
UNAGI SAUCE

H34 GYU CURRY BENTO 14,50
CURRY MIT BEEF, GEMISCHTEN PILZEN,
NACH JAPANISCHER ART



TEMPURA

KNUSPRIG FRITTIERTE GARNELEN, FISCH
UND VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN

V20 TEMPURA DINNER 16,50
5 GEMÜSE, 2 EBI TEMPURA, 2 WEISSER FISCH

TEMPURA VARIATION

EINFACH SELBER ZUSAMMENSTELLEN
JEDE AUSWAHL ENTHÄLT 2 STÜCK

V21 AUBERGINE	2,50
V22 ENOKI PILZE	2,50
V23 SÜSSKARTOFFEL	2,50
V24 KAROTTEN	2,50
V25 SHITAKE	2,50
V26 TOFU	2,50
V27 PAPRIKA	2,50
V28 EBI TEMPURA	6,00
V29 EBI FRY	6,00
V30 WEISSER FISCH	4,00
V31 IKA (TINTENFISCH)	4,00
V32 INGWER	3,00



V21



V22



V23



V27



V28



V29



Sushi Teller GRÜN

(HOSO-MAKI JE 6 STÜCK)

3,80

G1 KAPPA-MAKI
GURKE

G2 OSHINKO-MAKI
EINGELEGTER JAP. RETTICH

G3 TAMAGO-MAKI
JAP. EIEROMELETTE

G4 KAMPYO-MAKI
KÜRBISSTREIFEN JAP. EINGELEG

G5 TAKENOKO-MAKI
BAMBUSSPROSSEN GEWÜRZT

G6 SPINAT-MAKI
SPINAT UND SESAM



G1



G2



G3



G4



G5



G6





Sushi Teller **GELB**

4,30

(HOSO-MAKI JE 6 STÜCK | NIGIRI 2 STÜCK | GUNKAN 2 STÜCK)

Y1 **TEKKA-MAKI**
THUNFISCH

Y2 **SAKE-MAKI**
LACHS

Y4 **AVOCADO-MAKI**
AVOCADO

Y5 **GRILLED SAKE-MAKI**
GEGRILLTER LACHS, MAYO

Y6 **TAMAGO-NIGIRI**
JAP. EIEROMELETTE

Y7 **IKA-NIGIRI**
TINTENFISCH

Y8 **INARI-NIGIRI**
TOFUTASCHEN,
FRITTERT SÜSSLICH

Y9 **GOMA-WAKME GUNKAN**
MIT ALGENSALAT

Y10 **AVOCADO-NIGIRI¹⁾**
AVOCADO, TERRIAKY-SAUCE
UND SESAM

Y11 **EBI-KAPPA-MAKI**
GURKE UND GEKOCHTE
RISENGARNELE



Y1



Y2



Y11



Y4



Y5



Y6



Y7



Y8

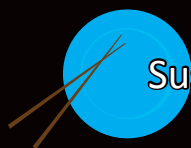


Y9



Y10



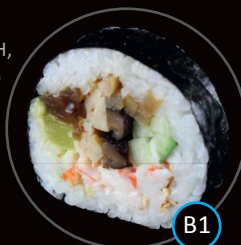


Sushi Teller BLAU 5,00

(FUTO-MAKI 3 STÜCK | URA-MAKI 4 STÜCK | NIGIRI 2 STÜCK | GUNKAN 2 STÜCK | SPRING ROLL 4 STÜCK)

B1 FUTO-MAKI ¹⁴⁾

AVOCADO, GURKE, EI, KÜRBIS, EINGELEGTET RETTICH, BAMBUSSPROSSEN, KREBSFLEISCHMISCHUNG, MAYO



B1

B2 CALIFORNIA URA-MAKI ^{2) 13) 14)}

AVOCADO, GURKE, KREBSFLEISCHMISCHUNG, FISCHROGEN, MAYO



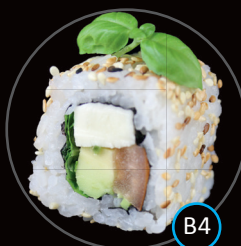
B2



B3

B3 SESAM URA-MAKI ¹⁴⁾

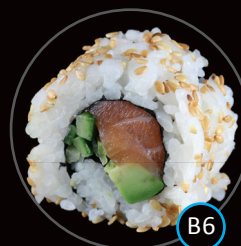
AVOCADO, GURKE, KREBSFLEISCHMISCHUNG, MAYO, IN SESAM GEWÄLTZT



B4



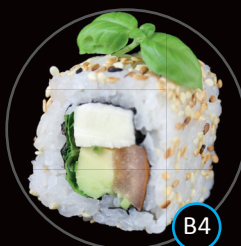
B5



B6

B4 ITALIAN URA-MAKI

TOMATE, MOZZARELLA, AVOCADO, BASILIKUM, IN SESAM GEWÄLTZT



B5 PHILADELPHIA URA-MAKI

GERÄUCHERTER LACHS, GURKE, FRISCHKÄSE, FRÜHLINGSZWIEBEL, SESAM



B6 ALASKA URA-MAKI

LACHS, GURKE, LAUCH, AVOCADO, SESAM



B7

B7 HOT ALASKA URA-MAKI

LACHS, GURKE, LAUCH, AVOCADO, SESAM, CHILISAUCE



B9



B10

B9 EBI-NIGIRI

GEKOCHTE RIESENGARNELE



B10 IBODAI -NIGIRI

BUTTERFISCH



B9

B11 AMA-EBI-NIGIRI

KALTWASSER-SHRIMP



B10

B12 SAKE-NIGIRI

LACHS



B11



B12



B13

B13 SABA-NIGIRI

MAKRELE



B14

B14 LACHSMOUSSE URA-MAKI ¹⁾

GEWÜRZTES LACHSMOUSSE, CHILISAUCE



B15

B15 LACHSMOUSSE-GUNKAN ¹⁾

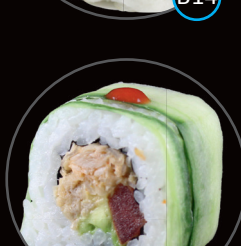
GEWÜRZTES LACHSMOUSSE, CHILIMAYO



B16

B16 CRUNCHY URA-MAKI ¹³⁾

LACHS, GURKE, FISCHROGEN, TEMPURAFLOCKEN, RÖSTZWIEBELN



B17

B17 SAKE SPRING ROLL

GEGRILLTER LACHS, AVOCADO, TOMATE, GURKE, CHILISAUCE



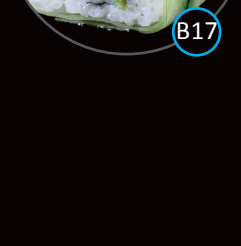
B18



B19

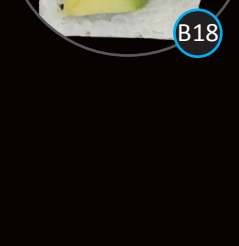
B18 VEGIE URA-MAKI

TOFUTASCHEN SÜSSLICH, AVOCADO, OSHINKO, SPINAT MIT SESAMSAUCE



B19 VEGIE FUTO-MAKI

OSHINKO, KAMPYO, AVOCADO, GURKE, BAMBUS, SOYA PAPIER, SESAM



TEMAKI

(JE 1 STÜCK)

B30 TEKKA-TEMAKI

THUNFISCH, FRÜHLINGSZWIEBEL,
AVOCADO, GURKE, SALAT,
AUF WUNSCH SPICY

B31 SAKE-TEMAKI

LACHS, FRÜHLINGSZWIEBEL, AVOCADO,
GURKE, SALAT

B32 EBITEM-TEMAKI¹⁾

FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, GURKE,
SALAT, UNAGI-SAUCE, GEWÜRZT

B33 CALIFORNIA-TEMAKI^{2) 13) 14)}

AVOCADO, GURKE, SALAT,
KREBSFLEISCHMISCHUNG, MAYO

B34 KAORU-TEMAKI¹⁾

GEGRILLTE LACHSHAUT, AVOCADO, GURKE,
SALAT, SESAM UND UNAGI-SAUCE

B35 IKURA-TEMAKI

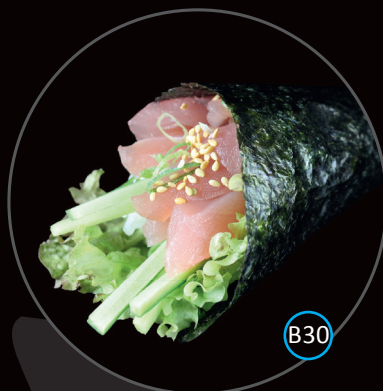
LACHSKAVIAR, AVOCADO, GURKE, SALAT

B36 GRILLED LACHS-TEMAKI

LACHS, FRÜHLINGSZWIEBEL, AVOCADO,
GURKE, SALAT, MAYO, SESAM

B37 TAMAGO-TEMAKI¹⁾

JAP. EIEROMELETTE, AVOCADO, GURKE,
SALAT UND UNAGI-SAUCE, SESAM



B30



B31



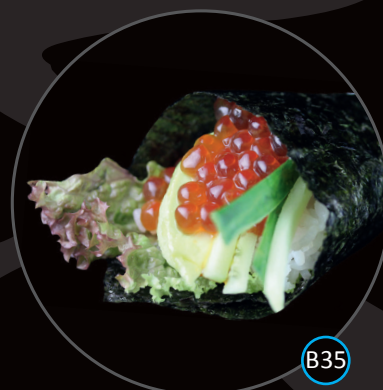
B32



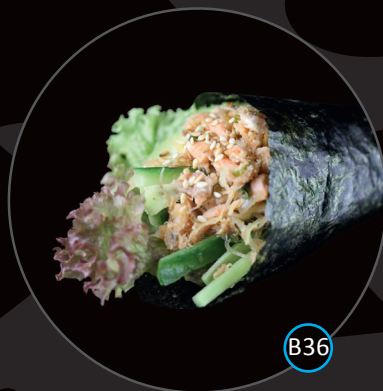
B33



B34



B35



B36



B37

Sushi Teller **ROT** 6,00

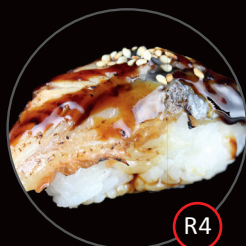
(FUTO -MAKI 3 STÜCK | URA-MAKI 4 STÜCK | NIGIRI 2 STÜCK | GUNKAN 2 STÜCK)



R1



R2



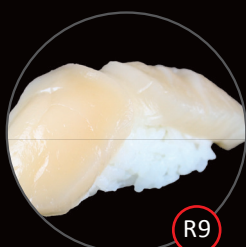
R4



R6



R8



R9



R10



R11



R12



R13



R14



R15



R16



R17



R19

R1 **MAGURO-NIGIRI**

THUNFISCH

R2 **MAGUROZUKE-NIGIRI**

THUNFISCH ANGEBRATEN

R4 **UNAGI-NIGIRI¹⁾**

AAL GEGRILLT NACH JAP. ART

R6 **SUZUKI-NIGIRI**

WOLFSBARSCH

R8 **HAMACHI-NIGIRI**

GELBSCHWANZFISCH

R9 **HOTATEGAI-NIGIRI**

JAKOBSMUSCHEL

R10 **HOTATEGAI-NIGIRI FLAMBIERT**

JAKOBSMUSCHEL MIT MOZZARELLA ,
FLAMBIERT

R11 **LACHS-AVOCADO-NIGIRI FLAMBIERT¹⁾**

FLAMBIERTER LACHS. AVOCADO, SESAM

R12 **TAKO-NIGIRI**

OKTOPUS

R13 **SPICY TUNA-GUNKAN**

GEHACKTER THUNFISCH, SCHARF

R14 **MASAGO-GUNKAN^{2) 13)}**

FISCHROGEN

R15 **IKURA-GUNKAN**

LACHSKAVIAR

R16 **TOBIKKO-WASABI-GUNKAN^{2) 13)}**

IN WASABI EINGELEGT FISCHEGEN

R17 **SPICY-TUNA URA-MAKI**

GEHACKTER THUNFISCH, AVOCADO,
GURKE, SCHARF

R19 **GUNKAN SPECIAL**

GEHACKTE JAKOBSMUSCHEL,
KALTWASSER-SHRIMP, CHILI SAUCE,
LEICHT SCHARF

R21 EBITEM-FUTO-MAKI¹⁾

FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, GURKE
RÖSTZWIEBELN, UNAGI-SAUCE,
CHILI-MAYO

R22 SAKE FUTO-MAKI^{1)2) 13)}

FLAMBIERTER LACHS, AAL, AVOCADO,
GURKE, GARNELE, FISCHROGEN, UNAGI &
CHILI-MAYO SAUCE

R23 EXOTIC FUTO-MAKI¹⁾

GEGRILLTE LACHSHAUT, LACHS, GEGRILLTER
AAL, PHILADELPHIA, AVOCADO, GURKE,
LACHSKAVIAR, UNAGI-SAUCE

R24 SPIDER FUTO-MAKI^{1)2) 13)}

FRITTIERTER KREBS, GURKE, AVOCADO,
FISCHROGEN, CHILI-MAYO, UNAGI-SAUCE

R25 THUNFISCH MASAGO²⁾¹³⁾ URA-MAKI

THUNFISCH, FISCHROGEN, MIT GERÖSTETEN
ZWIEBELN, AVOCADO, GURKE

R26 THUNFISCH FUTO-MAKI²⁾

THUNFISCH, FISCHROGEN,
AVOKADO, GURKE

R27 ROSA FUTO-MAKI¹⁾

THUNFISCH, AVOCADO, GURKE,
MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN, MANGOSAUCE
LEICH SCHARF,

R28 SPINAT FUTO-MAKI¹⁾

SPINAT, AVOCADO, GARNELEN,
MOZZARELLA, HAUSSAUCE

R29 TEMPURA FUTO-MAKI^{1) 14)}

AAL, GURKE, AVOCADO, INGWER,
RÖSTZWIEBEL, KREBSFLEISCHMISCHUNG,
CHILI-MAYO, UNAGI-SAUCE,
IN TEMPURAMEHL FRITTIERT

R30 TAKO FUTO-MAKI¹⁾

OKTOPUS, AVOCADO, GURKE,
SESAM, FRÜHLINGSZWIEBEL, INGWER,
MANGOSAUCE LEICH SCHARF,

R31 PANKO FUTO-MAKI^{1) 14)}

LACHS, KREBSFLEISCHMISCHUNG,
AVOCADO, UNAGI-SAUCE, CHILIMAYO,
IN PANKOMEHL FRITTIERT

R32 BONITO URA-MAKI

LACHS, FISCHROGEN-FLOCKEN,
AVOCADO, GURKE

R33 DRAGON ROLL FUTO-MAKI²⁾

GEGRILLTER AAL, , PHILADELPHIA, SURIMI,
AVOCADO, GURKE, MAYO, UNAGI SAUCE

R34 CRISPY TEMPURA URA-MAKI²⁾

FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, IKURA,
CHILI MAYO, FRÜHLINGSZWIEBEL



UNSERE SETS

P1 EINSTEIGER SET

18,00

(R2) MAGUROZUKE NIGIRI & (B12) SAKE NIGIRI (JE 1 STÜCK)
(Y6) TAMAGO & (B9) EBI NIGIRI (JE 1 STÜCK), (B16) CRUNCHY URA-MAKI (4 STÜCK) (G1) KAPPA & (Y5) GRILLED SAKE HOSO MAKI (JE 3 STÜCK)



P2 SALMON CLASSIC SET

18,00

(B12) SAKE NIGIRI (8 STÜCK)



P3 VEGETERIAN LOVERS SET

18,00

(B18) VEGI URA-MAKI (4 STÜCK), (B19) VEGI FUTO-MAKI (3 STÜCK)
(Y10) AVOCADO & (Y6) TAMAGO NIGIRI (JE 1 STÜCK)
(G1) KAPPA & (G2) OSHINKO MAKI (JE 3 STÜCK)



P4 MAKI SET

18,50

(G1) KAPPA & (Y2) SAKE HOSO-MAKI (JE 3 STÜCK)
(B6) ALASKA, (B2) CALIFORNIA²⁾¹³⁾ &
(B16) CRUNCHY URA-MAKI (JE 4 STÜCK)



P5 GRILLED SUSHI SET

22,00

(R2) MAGUROZUKE NIGIRI (2 STÜCK), (R4) UNAGI NIGIRI (2 STÜCK)
(R11) FLAMBIERTE LACHS NIGIRI (2 STÜCK), (B17) SAKE SPRING ROLL (4 STÜCK)



P6 KAORU FAVOURITE SET

26,00

(Y2) SAKE & (G1) KAPPA HOSO-MAKI (JE 3 STÜCK),
(B2) CALIFORNIA URA-MAKI²⁾¹³⁾ (4 STÜCK), (R21) EBITEM,
(R22) SAKE & (R23) EXOTIC FUTO-MAKI (JE 3 STÜCK)



P7 NIGIRI LOVERS SET

25,00

(B12) SAKE-NIGIRI, (R1) TUNA-NIGIRI, (R2) MAGUROZUKE-NIGIRI,
(B9) EBI-NIGIRI, WEISSER-FISCH NIGIRI (JE 2 STÜCK)



P8 DELICIOUS SET

32,00

(R17) SPICY TUNA URA-MAKI & (R34) CRISPY TEMPURA URA-MAKI (JE 4 STÜCK) (R2) MAGUROZUKE & (R11) FLAMBIERTE LACHS NIGIRI (JE 2 STÜCK) (R19) GUNKAN SPECIAL (2 STÜCK), (B16) CRUNCHY URA-MAKI (4 STÜCK)



SPEZIALITÄTEN

P19 KAORU TATAKI

9,50

MARINIERTER ANGEBRATENER
THUNFISCH, ROHE LACHSROSETTEN
MIT IKURA & WEISSER FISCH, HAUSSAUCE

**P11 CHIRASHI-SUSHI**

26,00

VERSCHIEDENE FISCHSORTEN AUF
SUSHIREIS GARNIERT MIT VERSCHIEDE-
NEN GEMÜSE, INGWER, WASABI

**P12 SASHIMI (ROHER FISCH)**

26,00

VERSCHIEDENE FISCHSORTEN,
GARNIERT AUF EINEM HOLZTABLETT
DAZU WIRD REIS SERVIERT,
INGWER, WASABI

**P13 MINI SASHIMI MIX**

15,50

KOMBINATION AUS LACHS, THUNFISCH
UND WEISSER FISCH,
INGWER, WASABI

**P16 SUSHI-SASHIMI-KOMBI**

29,00

EINE BELIEBTE KOMBINATION VON
SASHIMI (ROHER FISCH) UND EINER
AUSWAHL VERSCHIEDENER SUSHI
INGWER, WASABI

**P14 MINI LACHS SASHIMI**

14,00

9 STÜCKE LACHS
INGWER, WASABI

**P17 TUNA TATAKI**

16,00

ANGEBRATENER MARINIERTER THUNFISCH,
MIT SOJA LEMON SAUCE (7 STÜCK)

**P15 MINI TUNA SASHIMI**

17,00

9 STÜCKE THUNFISCH
INGWER, WASABI



MITTAGSMENÜS

VON 12:00 BIS 14:30 UHR
M1 BIS M9 INKL. MISO SUPPE

M1 CLASSIC SET

10,00 €

LACHS, THUNFISCH, GARNELE, WEISSER FISCH & MAKRELE NIGIRI (JE 1 STÜCK)
KAPPA MAKI & SAKE MAKI (JE 3 STÜCK)



M5 MINI MIX SASHIMI

10,00 €

THUNFISCH, LACHS, WEISSER FISCH



M2 VEGIE SET

9,00 €

TAMAGO NIGIRI & AVOCADO NIGIRI (JE 1 STÜCK)
KAPPA & OSHINKO HOSO-MAKI (JE 3 STÜCK)
VEGIE FUTO-MAKI (3 STÜCK)



M3 EINSTEIGER SET

10,00 €

CRUNCHY URA MAKI (4 STÜCK)
SAKE NIGIRI & TUNA NIGIRI (JE 1 STÜCK)
GRILLED SAKE & KAPPA HOSO-MAKI (JE 3 STK.)



M4 MINI KAORU FAVOURITE SET

12,00 €

SAKE FUTO-MAKI (3 STÜCK)
EBITEM FUTO-MAKI (3 STÜCK)
CALIFORNIA URA-MAKI (4 STÜCK)



M6 TORI BENTO BOX

12,00 €

GEBRATENES HÜHNCHEN TERRIYAKI MIT REIS UND GEMÜSE, ZWEI EBI TEMPURA & 2 GYOZA

M7 GYU BENTO BOX

12,00 €

BEEF TERIYAKI MIT REIS UND GEMÜSE, BEEF TATAKI, 2 EBI TEMPURA

M8 SAKE BENTO BOX

12,00 €

LACHS-MISO MIT REIS UND GEMÜSE, 2 EBI TEMPURA, 2 GYOZA

M9 LAMB BENTO BOX

12,00 €

GEGRILLTE LAMM KOTTLETS MIT CHILI MISO SAUCE, REIS UND GEMÜSE, 2 EBI TEMPURA, 2 GYOZA



ZUSATZSTOFFE:

1) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 2) MIT FARBSTOFFEN, 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELEN, 4) MIT KONERVIERUNGSMITTELEN, 5) MIT SCHWEFELDIOXID, 6) MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL, 7) MIT PHOSPHAT, 8) MIT MILCHEIWEISS, 9) KOFFEINHATIG, 10) CHININHATIG, 11) MIT SÜSSUNGSMITTELEN, 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE, 13) GEWACHST, 14) ENTHÄLT SURIMI

NABEMONO: AM TISCH GEKOCHT

NUR ABENDS AUF VORBESTELLUNG

SHABU SHABU¹⁾
(AB 2 PERSONEN)

PRO PERSON 35,00

BEI SHABU SHABU HANDELT ES SICH UM EINE ART JAPANISCHES FONDUE

DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH, VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN DER SAISON, WIE CHINAKOHL, ZWIEBELN, MÖHREN, BAMBUSSPROSSEN, PILZE, GLASNUDELN UND TOFU WERDEN EIGENSTÄNDIG PORTIONSWEISE IN EINER BRÜHE GEGART UND ANSCHLIESSEND IN VERSCHIEDENE DIPS GETAUCHT.

DAZU WIRD REIS SERVIERT.

SUKIYAKI¹⁾
(AB 2 PERSONEN)

PRO PERSON 35,00

AUCH SUKIYAKI IST EINE ART JAPANISCHES FONDUE

WIE BEIM SHABU SHABU WIRD DÜNN GESCHNITTENES RINDFLEISCH, VERSCHIEDENE GEMÜSESORTEN DER SAISON WIE CHINAKOHL, ZWIEBELN, MÖHREN, BAMBUSSPROSSEN, PILZE, GLASNUDELN UND TOFU SELBST AM TISCH GEGART UND ZWAR IN EINER SÜSSLICHEREN SAUCE AUF SOJABASIS.

DIE GEGARTEN BISSEN WERDEN ANSCHLIESSEND NACH BELIEBEN IN VERQUIRRLTES ROHES EI GETAUCHT.

DAZU WIRD REIS SERVIERT.



DESSERTS & JAPANISCHE SPIRITUOSEN

D1 SAKURA NUTELLA MAKI
IN REIS UND PFANNKUCHEN GEROLLTE
SÜSSKIRSCHEN MIT SCHOKO-SAUCE

5,00



D3 MATCHA KUCHEN
HAUSGEMACHTER GRÜNTEE KUCHEN SERVIERT
MIT HEISSEN FRÜCHTEN UND EINER KUGEL EIS

5,00



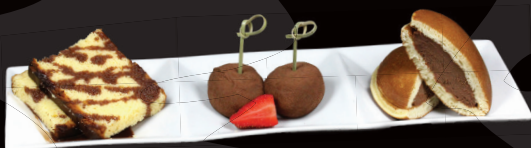
D5 MOCHI VARIATION
ZWEI KLEBEREISKUCHEN
MIT SCHOKOMOUSSE FÜLLUNG UND GRÜNTE FÜLLUNG

3,50



D12 SCHOKO TORIO
JAPANISCHER HONIGKUCHEN, ZWEI MOCHI MIT
SCHOKOMOUSSEFÜLLUNG UND EIN SCHOKO DORAYAKI

9,00



D2 MATCHA MOUSSE CAKE
GRÜNTEE MOUSSE TÖRTCHEN

5,00



D4 KASUTERA KUCHEN
JAPANISCHER HONIGKUCHEN SERVIERT MIT
HEISSEN FRÜCHTEN UND EINER KUGEL EIS

5,00



D6 -D11 DORAYAKI 3,50 je Stk.
JAPANISCHER PFANNKUCHEN MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN:

D6 CHOCOLATE-CREAM (SCHOKOLADEN-CREME)
D7 AZUKI & CREAM CHEESE (ROTE BOHNEN KÄSE-SAHNE)
D8 STRAWBERRY & CREAM (ERDBEER-SAHNE)
D9 GREEN TEA CUSTARD (GRÜNER TEE CREME)
D10 CUSTARD (CREME)
D11 LEMON-CHEESECAKE (ZITRONEN-KÄSEKUCHEN)



D13 MATCHA TORIO 9,00
HAUSGEMACHTER GRÜNTEE KUCHEN,
MATCHA MOUSSE UND EINER KUGEL EIS IM SCHOKOMANTEL



EISKREATIONEN

1 KUGEL 2,50
JEDE WEITERE KUGEL 1,50

GOMA-EIS SESAM

MATCHA-EIS GRÜNTEE

YUZU-EIS JAPANISCHE ZITRONE

MANGO-SORBET
VANILLE-EIS



SHOCHU 0,70 L 29,00
JAPANISCHE SPIRITUOSE „KAIDO“
AUS AUSGEWÄHLTEN SÜSSKARTOFFELN
2 cl 3,80



SAKE KIMOTOJUNMAI 0,64 L 32,00
SHOCHIKUBAI SHIRAKABEKURA JUNMAI
JAPANISCHER REISWEIN (TROCKEN)



SAKE MINUME 0,72 L 56,00
KIMOTOZUKURI, JUNMAI DAIGINJO
JAPANISCHER REISWEIN



SHOCHU 0,70 L 29,00
JAPANISCHE SPIRITUOSE „KUMASHOCHU“
AUS REIS
2 cl 3,80



SAKE KIKUSUI 0,72 L 39,00
KIKUSUI JUNMAI GINJO
JAPANISCHER REISWEIN



SAKE NADAKIMOTO 0,72 L 52,00
KIMOTOZUKURI TOKUBETSO JUNMAI
JAPANISCHER REISWEIN

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	0,2 L	0,4 L
COCA COLA ²⁾³⁾⁹⁾	2,40	4,20
COCA COLA LIGHT ²⁾³⁾⁹⁾¹¹⁾¹²⁾	2,40	4,20
COCA COLA ZERO ²⁾³⁾⁹⁾¹¹⁾¹²⁾	2,40	4,20
FANTA ²⁾³⁾	2,40	4,20
SPRITE	2,40	4,20
SPEZI ²⁾³⁾⁹⁾	2,40	4,20

APFELSAFT	2,50
ORANGENSAFT	2,50
GRAPEFRUITSAFT	2,50
ANANASSAFT	2,50
MARACUJANEKTAR	2,50
MANGONEKTAR	2,50
TRAUBENSAFT	2,50
KIRSCHNEKTAR	2,50

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄTLICH	4,00
---------------------------------------	------

SCHWEPPE'S BITTERLEMON ¹⁰⁾	2,80
SCHWEPPE'S TONIC WATER ¹⁰⁾	2,80
SCHWEPPE'S GINGER ALE ²⁾	2,80

	0,25 L	0,75 L
MINERALWASSER TAUNUSQUELLE STILL / MEDIUM / CLASSIC	2,50	6,50

BIERE

BITBURGER VOM FASS, PILS	0,2 L	2,40
	0,3 L	3,40
BITBURGER, ALKOHOLFREI	0,33 L	2,90
KÖSTRIZER SCHWARZBIER	0,33 L	2,90
JAPANISCHE BIERE		
KIRIN	0,33 L	3,90
ASAHI	0,33 L	3,90
SAPPORO	0,33 L	3,90
IKI	0,33 L	3,90
WEIZENBIER, ERDINGER		
HEFE	0,5 L	3,90
KRISTALL	0,5 L	3,90
ALOKOHOLFREI	0,5 L	3,90
RADLER	0,5 L	3,90
COLABIER ²⁾³⁾⁹⁾	0,5 L	3,90

TEE

JAPANISCHER GRÜNTÉE	2,50
JAPANISCHER GRÜNTÉE (KALT)	3,10

- EXCLUSIVE SPEZIALMISCHUNG DES HAUSES -
„MEDIZIN WAR DER TEE ZUERST. GETRÄNK WURDE ER DANACH.“ (KAKUZO OKAKURA, JAPANISCHER KULTURPHILOSOPH, 1862-1913). REGELMÄSSIGER TEEGENUSS REGT DIE BLUTZIRKULATION AN, SCHÄRFT DIE GEISTIGE WACHHEIT, ERWEITERT DAS BEWUSSTSEIN, UNTERSTÜTZT DIE ABWEHRKRÄFTE DES KÖRPERS UND BESCHLEUNIGT DEN STOFFWECHSEL

SOBACHA	2,50
EINE SEHR GESUNDE TEESPEZIALITÄT AUS BUCHWEIZEN, ENTHÄLT VIEL RUTIN UND IST GUT FÜR DIE GEFÄSSE	

HOJICHA	2,50
GERÖSTETER GRÜNER TEE AUS JAPAN, SEHR WENIG KOFFEIN UND SÄURE, MAGENFREUNDLICH SEHR EMPFEHLENSWERT ZU FRITTIERTEN SPEISEN	

JASMINTEE	2,50
SCHWARZER TEE	2,90
INGWER TEE	2,90
MIT FRISCHEM INGWER FRISCHER MINZE UND HONIG	

KAFFEE

ESPRESSO	2,30
TASSE KAFFEE	2,40
ESPRESSO MACCHIATO	2,50
CAPPUCCINO	2,90
LATTE MACCHIATO	3,10

SPIRITUOSEN

FERNET BRANCA (DISGESTIF)	2 cl	3,20
RAMAZOTTI	4 cl	4,20
WILLIAMS CHRIST	2 cl	4,50
CHARTREUSE GRÜN	2 cl	4,60
DER BERÜHMTE KRÄUTER-LIQUEUR		
COGNAC, HENNESSEY	2 cl	5,20

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

SAKE (REISWEIN)	125 ml	5,20
HEISS ODER KALT, IM TOKKURI-KÄNNCHEN		
UMESHU (PFLAUMENWEIN)	4 cl	2,60
500 ml (FLASCHE)		9,00
JAP. WHISKEY (AUF ANFRAGE)	2 cl	5,50

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE, WIR HEISSEN SIE HERZLICH IM
KAORU WILLKOMMEN.

GENIESSEN SIE IHRE GAUMENAUSFLUG IN DIE KÜNSTE DER
JAPANISCHEN KÜCHE!
WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

食欲

SHOKUYOKU!

IHR KAORU-TEAM

ÜBER UNSER RESTAURANT

MANNHEIM KONNTE BIS VOR EINIGEN JAHREN SEINE WEIT GEREIS-
TEN UND AUFGESCHLOSSENEN GOURMETS MIT SPEZIALITÄTEN
AUS FAST ALLER HERREN LÄNDER VERWÖHNEN: OB CHINA, VIET-
NAM, THAILAND, INDIEN, MEXIKO, KAUM ETWAS FEHLTE IN MANN-
HEIM. WENN DIESE GOURMETS JEDOCH ORIGINAL JAPANISCH
ESSEN WOLLTEN, BLIEB IHNEN NICHTS ANDERES ÜBRIG, ALS NACH
FRANKFURT, STUTTGART ODER DÜSSELDORF ZU FAHREN.

MITTLERWEILE KÖNNEN SICH ABER ALLE LIEBHABER DER JAPANI-
SCHEN KÜCHE FREUEN: AM 27. MAI 1999 WURDE DAS JAPANISCHE
SUSHI-RESTAURANT „KAORU“ IM HERZEN MANNHEIMS ERÖFFNET.
NACH SEINEM UMZUG IM DEZEMBER 2010 IN NEUE GRÖßERE
RÄUME HAT DAS RESTAURANT ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT
SOWOHL EINE TRADITIONELLE UND INNOVATIVE „SUSHI-KÜCHE“

IN GEWOHNTER BESTER QUALITÄT ANZUBIETEN ALS AUCH EINE
AUTHENTISCHE JAPANISCHE „WASHOKU -KÜCHE“ MIT DER GRO-
SSEN VIELFALT DER GESUNDEN JAPANISCHEN KÜCHE.

IN UNSEREM ZWEISTÖCKIGEN STILVOLLEN RESTAURANT MIT
EDEM JAPANISCHEM AMBIENTE UND VOLKLIMATISIERUNG
ERWARTET SIE EIN RIESIGES, BREITGEFÄCHERTES ANGEBOT AN
SUSHI, DAS IN DEUTSCHLAND SEINESGLEICHEN SUCHT. SOWOHL
FÜR DEN FISCHLIEBHABER ALS AUCH FÜR DEN REINEN VEGETARIER
IST EINE GROSSE AUSWAHL VORHANDEN, UND AUCH DIE TRADI-
TIONELLE MISO-SUPPE SOWIE ANDERE JAPANISCHE SUPPEN DÜR-
FEN NICHT FEHLEN.

HIER IM KAORU WIRD NEBEN DER NORMALEN BEDIENUNG AN
TISCHEN AUCH EINE NEUARTIGE UND FASZINIERENDE ART DER
ERLEBNISGASTRONOMIE VORGESTELLT. DAS HERZSTÜCK DES
RESTAURANTS IST EIN TRESEN MIT EINER WASSERSTRASSE, AUF
DER KLEINE HOLZBOOTE KREISEN. IN DER MITTE DES TRESENS STE-
HEN DIE SUSHI-KÖCHE, DIE VOR DEN AUGEN DER GÄSTE DIE BOOTE
IMMER WIEDER MIT KLEINEN TELLERN BELADEN, AUF DENEN DIE
VERSCHIEDENSTEN FRISCHEN SUSHI UND SONSTIGE LECKEREIEN
IN GROSSER VIELFALT ZU FINDEN SIND.

WWW.SUSHIKAORU.DE



SIE FINDEN UNS AUCH AUF FACEBOOK

