

# KAORU

Japanisches Sushi Restaurant



## SUPPEN

- V1 MISOSHIRU<sup>1)</sup> (MISO SUPPE)** 3,00  
TRADITIONELLE JAPANISCHE SUPPE AUS SOJABOHNENPASTE MIT TOFU & GEMÜSE
- V2 SUIMONO<sup>1)</sup> (KLARE SUPPE)** 3,00  
JAPANISCHE SUPPE MIT SEETANG
- V3 TAMAGOJIRU<sup>1)</sup> (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
- U4 KAMO UDON-SUPPE** 13,50  
MIT GEBRATENER ENTE, SHITAKE, KAROTTEN, ROTE ZWIEBELN UND LAUCH



U1



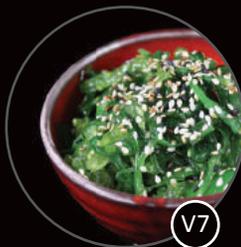
U2



U4



V6



V7



V8



V9



V10



V11



V12



V13



V14



V16



V17

## VORSPEISEN

- V6 GURKENSALAT<sup>1)</sup>** 3,50  
GURKEN MIT SESAM IN JAP. DRESSING
- V7 GOMA WAKAME<sup>2)</sup>** 4,30  
GRÜNE ALGEN MIT SESAM IN JAPANISCHEM DRESSING
- V8 HIJIKI** 4,30  
GEKOCHTE HIJIKI-ALGEN, MIT SHIITAKE-PILZEN UND LOTOS-WURZELN VERFEINERT IN JAPANISCHEM DRESSING
- V9 EDAMAME** 4,50  
GEKOCHTE UND GESALZENE GRÜNE SOJABOHNEN
- V10 EDAMAME SPICY** 4,50  
GEKOCHTE UND GESALZENE GRÜNE SOJABOHNEN, SCHARF
- V11 GYU TATAKI** 6,00  
MARINIERTES RIND AUF JAPANISCHE ART
- V12 YAKITORI<sup>1)</sup>** 4,30  
GRGRILLTE HÄHNCHENSPIESSE MIT TERIYAKI-SAUCE
- V13 GYOZA** 6,00  
5 JAPANISCHE KNUSPRIGE DUMPLINGS MIT HÜHNCHENFLEISCH UND GEMÜSE SERVIERT MIT DRESSING
- V14 MARINIERTER LACHS MIT AVOCADO<sup>1)</sup>** 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  
MARINIERTE 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



H21



H22



H23

**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



H25



H26

**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



H28



H29

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

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

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

## DOMBURI

AUF REIS GEBETTETE JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN



H30



H31

**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



H33

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

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



H34

**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

V20

- 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. EINGELEGT
- 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



Y1

Y2 **SAKE-MAKI**  
LACHS



Y2

Y4 **AVOCADO-MAKI**  
AVOCADO



Y4

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



Y5

Y6 **TAMAGO-NIGIRI**  
JAP. EIEROMELETTE



Y6



Y7

Y7 **IKA-NIGIRI**  
TINTENFISCH

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



Y8



Y9

Y9 **GOMA-WAKME GUNKAN**  
MIT ALGENSALAT



Y10

Y10 **AVOCADO-NIGIRI<sup>1)</sup>**  
AVOCADO, TERRIAKY-SAUCE  
UND SESAM



Y11

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



Y12

Y12 **SPARGEL-MAKI**  
GRÜNER SPARGEL



Y13

Y13 **SPARGEL-NIGIRI**  
GRÜNER SPARGEL





## 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** <sup>14)</sup>  
AVOCADO, GURKE, EI, KÜRBIS, EINGELEGT-  
TER RETTICH, BAMBUSSPROSSEN, KREBS-  
FLEISCHMISCHUNG, MAYO
- B2 CALIFORNIA URA-MAKI** <sup>2) 13) 14)</sup>  
AVOCADO, GURKE, KREBSFLEISCHMISCHUNG,  
FISCHROGEN, MAYO
- B3 SESAM URA-MAKI** <sup>14)</sup>  
AVOCADO, GURKE, KREBSFLEISCHMISCHUNG,  
MAYO,  
IN SESAM GEWÄLZT
- B4 ITALIAN URA-MAKI**  
TOMATE, MOZZARELLA, AVOCADO,  
BASILIKUM, IN SESAM GEWÄLZT
- B5 PHILADELPHIA URA-MAKI**  
GERÄUCHERTER LACHS, GURKE,  
FRISCHKÄSE, FRÜHLINGSZWIEBEL, SESAM
- B6 ALASKA URA-MAKI**  
LACHS, GURKE, LAUCH, AVOCADO, SESAM
- B7 HOT ALASKA URA-MAKI**  
LACHS, GURKE, LAUCH, AVOCADO, SESAM,  
CHILISAUCE
- B9 EBI-NIGIRI**  
GEKOCHTE RIESENGARNELE
- B10 IBODAI -NIGIRI**  
BUTTERFISCH
- B11 AMA-EBI-NIGIRI**  
KALTWASSER-SHRIMP
- B12 SAKE-NIGIRI**  
LACHS
- B13 SABA-NIGIRI**  
MAKRELE
- B14 LACHSMOUSSE URA-MAKI** <sup>1)</sup>  
GEWÜRZTES LACHSMOUSSE, CHILISAUCE
- B15 LACHSMOUSSE-GUNKAN** <sup>1)</sup>  
GEWÜRZTES LACHSMOUSSE, CHILIMAYO
- B16 CRUNCHY URA-MAKI** <sup>13)</sup>  
LACHS, GURKE, FISCHROGEN,  
TEMPURAFLOCKEN, RÖSTZWIEBELN
- B17 SAKE SPRING ROLL**  
GEGRILLTER LACHS, AVOCADO, TOMATE,  
GURKE, CHILISAUCE
- B18 VEGIE URA-MAKI**  
TOFUTASCHEN SÜSSLICH, AVOCADO, OSHINKO,  
SPINAT MIT SESAMSAUCE
- B19 VEGIE FUTO-MAKI**  
OSHINKO, KAMPYO, AVOCADO, GURKE,  
BAMBUS, SOYA PAPIER, SESAM



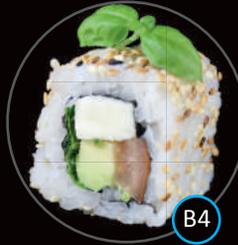
B1



B2



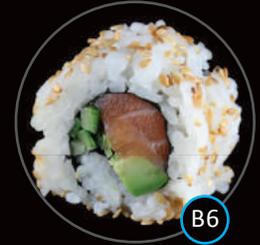
B3



B4



B5



B6



B7



B9



B10



B11



B12



B13



B14



B15



B16



B17



B18



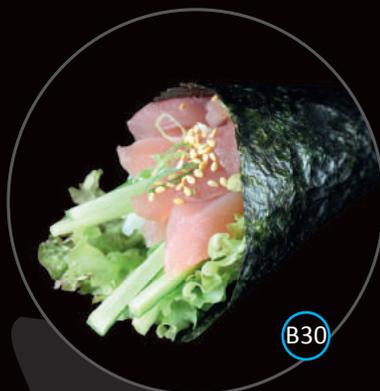
B19

# TEMAKI

(JE 1 STÜCK)

## B30 TEKKA-TEMAKI

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



B30

## B31 SAKE-TEMAKI

LACHS, FRÜHLINGSZWIEBEL,  
AVOCADO, GURKE, SALAT



B31

## B32 EBITEM-TEMAKI<sup>1)</sup>

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



B32

## B33 CALIFORNIA-TEMAKI<sup>2) 13) 14)</sup>

AVOCADO, GURKE, SALAT,  
KREBSFLEISCHMISCHUNG, MAYO



B33

## B34 KAORU-TEMAKI<sup>1)</sup>

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



B34

## B35 IKURA-TEMAKI

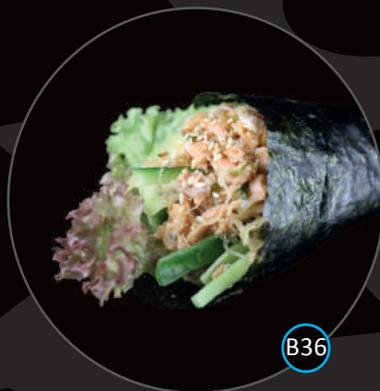
LACHSKAVIAR, AVOCADO, GURKE,  
SALAT



B35

## B36 GRILLED LACHS-TEMAKI

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



B36

## B37 TAMAGO-TEMAKI<sup>1)</sup>

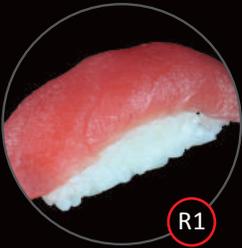
JAP. EIEROMELETTE, AVOCADO,  
GURKE, SALAT UND UNAGI-SAUCE,  
SESAM



B37

## Sushi Teller **ROT** 6,00

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



R1



R2



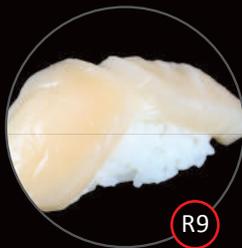
R4



R6



R8



R9



R10



R11



R12



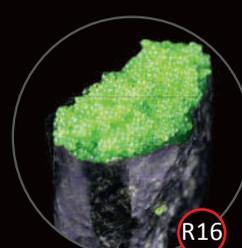
R13



R14



R15



R16



R17



R19

**R1 MAGURO-NIGIRI**  
THUNFISCH

**R2 MAGUROZUKE-NIGIRI**  
THUNFISCH ANGEBRATEN

**R4 UNAGI-NIGIRI<sup>1)</sup>**  
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 FLAMBIERT<sup>1)</sup>**  
FLAMBIERTER LACHS. AVOCADO, SESAM

**R12 TAKO-NIGIRI**  
OKTOPUS

**R13 SPICY TUNA-GUNKAN**  
GEHACKTER THUNFISCH, SCHARF

**R14 MASAGO-GUNKAN<sup>2) 13)</sup>**  
FISCHROGEN

**R15 IKURA-GUNKAN**  
LACHSKAVIAR

**R16 TOBIKKO-WASABI-GUNKAN<sup>2) 13)</sup>**  
IN WASABI EINGELEGTE FISCHROGEN

**R17 SPICY-TUNA URA-MAKI**  
GEHACKTER THUNFISCH, AVOCADO,  
GURKE, SCHARF

**R19 GUNKAN SPECIAL**  
GEHACKTE JAKOBSMUSCHEL,  
KALTWASSER-SHRIMP, CHILI SAUCE,  
LEICHT SCHARF

**R25 THUNFISCH MASAGO<sup>2)13)</sup> URA-MAKI**

THUNFISCH, FISCHROGEN, MIT  
GERÖSTETEN ZWIEBELN,  
AVOCADO, GURKE



R25



R26



R27

**R26 THUNFISCH FUTO-MAKI<sup>2)</sup>**

THUNFISCH, FISCHROGEN,  
AVOKADO, GURKE

**R27 ROSA FUTO-MAKI<sup>1)</sup>**

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



R28



R30



R32

**R28 SPINAT FUTO-MAKI<sup>1)</sup>**

SPINAT, AVOCADO, GARNELEN,  
MOZZARELLA, HAUSSAUCE

**R30 TAKO FUTO-MAKI<sup>1)</sup>**

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

**R32 BONITO URA-MAKI**

LACHS, FISCHROGEN-FLOCKEN,  
AVOCADO, GURKE

**EXTRA SAUCEN**

|  |      |
|--|------|
| UNAGI- (DUNKEL, SUEESLICH) <sup>1)</sup> | 0,80 |
| DUNKLE TEMPURA- (PIKANT) <sup>1)</sup>   | 0,80 |
| JALAPEÑO- (LEICHT SCHARF)                | 0,80 |
| ROTE-CHILI- (SCHARF) <sup>1) 5)</sup>    | 0,80 |
| CHILI-MAYO (LEICHT SCHARF)               | 0,80 |

**EXTRA BEILAGEN**

|                        |      |
|------------------------|------|
| EXTRA PORTION REIS     | 2,50 |
| EXTRA INGWER           | 0,50 |
| EXTRA WASABI           | 0,50 |
| EXTRA KAORU KRAUTSALAT | 1,00 |

**ZUSATZSTOFFE:**

1) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 2) MIT FARBSTOFFEN, 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN, 4) MIT KONERVIERUNGSSTOFFEN,  
5) MIT SCHWEFELDIOXID, 6) MIT SCHWÄRZUNGSMITTELN, 7) MIT PHOSPHAT, 8) MIT MILCHEIWEISS, 9) KOFFEINHATIG, 10)  
CHININHALTIG, 11) MIT SÜSSUNGSMITTELN, 12) ENTHÄLT EINE PHENYLALAMINQUELLE, 13) GEWÄCHST,  
13) KANN DIE AUFMERKSAMKEIT VON KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN  
14) ENTHÄLT SURIMI

UNSERE ALLERGENE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE BEI UNSEREM SERVICE PERSONAL ODER ONLINE AUF SUSHIKAORU.DE

## KAORU SPECIALS

- S1 CRISPY TENKATSU ROLL <sup>1)</sup>** 12,00  
FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, MANGO,  
CHILI-MAYO, SESAM, TENKATSU FLOCKEN



- S2 TEMPURA ROLL <sup>1) 14)</sup>** 12,00  
GEGRILLTER AAL, GURKE, AVOCADO, INGWER,  
RÖSTZWIEBEL, KREBSFLEISCHMISCHUNG, CHILI-MAYO,  
UNAGI-SAUCE, IN TEMPURAMEHL FRITTIERT



- S3 PANKO FUTO MAKI <sup>1) 14)</sup>** 12,00  
LACHS, KREBSFLEISCHMISCHUNG, AVOCADO,  
UNAGI-SAUCE, CHILI-MAYO, IN PANKOMEHL  
FRITTIERT



- S4 CRISPY URA MAKI <sup>2)</sup>** 13,00  
FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO, IKURA,  
CHILI-MAYO, FRÜHLINGSZWIEBEL, SESAM



- S5 SPICY TUNA TEMPURA** 13,50  
THUNFISCH LEICHT SCHARF, TEMPURA INGWER,  
TOGARASHI-CHILI, CHILI-SAUCE



- S6 SPIDER FUTO MAKI <sup>1) 2) 13)</sup>** 14,00  
FRITTIERTER KREBS, GURKE, AVOCADO,  
FISCHROGEN, CHILI-MAYO, UNAGI-SAUCE



- S7 RAINBOW ROLL <sup>14)</sup>** 14,00  
THUNFISCH, LACHS, KREBSFLEISCHMISCHUNG,  
WEISSER FISCH, AVOCADO, GURKE, CHILI-MAYO



- S8 SAKE YAKI MANGO** 14,00  
GEGRILLTER LACHS, MANGO, AVOCADO, SESAM,  
SCHNITTLAUCH, MASSAGO, MANGO-SAUCE



**S9 CATER PILLAR ROLL <sup>1)</sup>** 14,00  
 GEGRILLTER AAL, GARNELE, AVOCADO,  
 GURKE, SESAM, UNAGI-SAUCE, CHILI-MAYO



**S10 SWEET LOVER ROLL** 14,50  
 ERDBEEREN, FRITTIERTE GARNELE, SESAM,  
 CHEFS HONIG-SAUCE



**S11 DRAGON ROLL CLASSIC <sup>1)2)</sup>** 15,00  
 GEGRILLTER AAL, FRITTIERTE GARNELE,  
 UNAGI-SAUCE, CHILI-MAYO, SESAM



**S12 PHILADELPHIA SPECIAL ROLL <sup>1)2)13)</sup>** 15,50  
 FLAMBIERTER LACHS, LACHS, PHILADELPHIA,  
 OSHINKO, AVOCADO, UNAGI-SAUCE, FISCHROGEN



**S13 DOUBLE TUNA ROLL** 16,50  
 THUNFISCH, AVOCADO, GURKE, SCHNITTLAUCH,  
 SESAM, UNAGI-SAUCE, SCHARFE CHILI-SAUCE



**S14 EBITEN FUTO ROLL <sup>1)</sup>** 13,00  
 FRITTIERTE GARNELE, AVOCADO,  
 GURKE RÖSTZWIEBELN,  
 UNAGI-SAUCE, CHILI-MAYO



**S15 SAKE FUTO ROLL <sup>1)</sup>** 13,00  
 FLAMBIERTER LACHS, AAL,  
 AVOCADO, GURKE, GARNELE,  
 FISCHROGEN, UNAGI &  
 CHILI-MAYO SAUCE



**S16 EXOTIC FUTO ROLL <sup>1)</sup>** 13,00  
 GEGRILLTE LACHSHAUT, LACHS,  
 GEGRILLTER AAL, PHILADELPHIA,  
 AVOCADO, GURKE, LACHSKAVIAR, UNAGI-SAUCE



## 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 SAKE 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) CALIFORNIA<sup>2|13</sup> &  
 (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-MAKI<sup>2|13</sup> (4 STÜCK), (R21) EBI  
 TEMPURA, (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 & (S4) CRISPY  
 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 VERSCHIE-  
DENEN 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 SAKE 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 11:30 BIS 14:00 UHR  
M1 BIS M10 INKL. MISOSUPPE

**M1 CLASSIC SET** 10,00 €  
LACHS, THUNFISCH, GARNELE, WEISSER FISCH  
& MAKRELE NIGIRI (JE 1 STÜCK)  
KAPPA MAKI & SAKE MAKI (JE 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.)



**M10 MINI SAKE FAVOURITE SET** 13,00  
SAKE NIGIRI (3 STÜCK)  
ALASKA URA MAKI (4 STÜCK)  
SAKE MAKI, AVOCADO MAKI (JE 3 STK.)



**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)



**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

**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



# NABEMONO: AM TISCH GEKOCHT

NUR ABENDS AUF VORBESTELLUNG

**SHABU SHABU<sup>1)</sup>** PRO PERSON 35,00  
(AB 2 PERSONEN)

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.

**SUKIYAKI<sup>1)</sup>** PRO PERSON 35,00  
(AB 2 PERSONEN)

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.

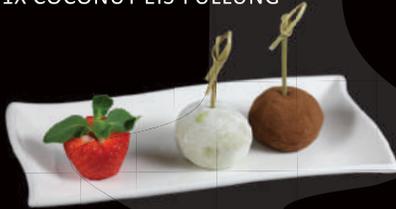
DAZU WIRD REIS SERVIERT.



## DESSERTS & JAPANISCHE SPIRITUOSEN

**D03 MOCHI VARIATION** 3,50  
 2 KLEBEREISEKUCHEN MIT  
 1X SCHOKOLADE  
 1X STRAWBERRY-CHEESECAKE

**D05 EIS MOCHI VARIATION** 3,50  
 2 KLEBEREISEKUCHEN MIT  
 1X MATCHA GREEN TEA EIS-FÜLLUNG  
 1X COCONUT EIS-FÜLLUNG



**D13 KÄSEKUCHEN** 3,50  
 KÄSEKUCHEN



**D20 FRISCHE MANGO** 3,50  
 FRISCHE MANGO, GEWÜRFELT



**D04 KASUTERAKUCHEN** 3,50  
 JAPANISCHER HONIGKUCHEN



**D6 -D11 DORAYAKI** je Stück 3,50  
 JAPANISCHER PFANNKUCHEN VERSCH.  
 FÜLLUNGEN: (D06) CHOCOLATE CREME (D08)  
 STRAWBERRY & CREAM, (D09) GREEN TEA  
 CUSTARD, (D11) LEMON CHEESE CAKE,



**D14 SCHOKOKUCHEN** 3,50  
 WARMER SCHOKOLADEN KUCHEN,  
 MIT FLÜSSIGEM SCHOKOLADENKERN



### 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



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



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



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



**SAKE YOSHINOAWA** 0,72 L 56,00  
 GINJO GOKUJO  
 JAPANISCHER REISWEIN

WEITERE SAKE SORTEN ERHALTEN SIE AUF  
 ANFRAGE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

# GETRÄNKE



## SOFTDRINKS

|   | 0,2 L | 0,4 L |
|---|-------|-------|
| COCA COLA <sup>2)3)9)</sup>             | 2,40  | 4,20  |
| COCA COLA LIGHT <sup>2)3)9)11)12)</sup> | 2,40  | 4,20  |
| COCA COLA ZERO <sup>2)3)9)11)12)</sup>  | 2,40  | 4,20  |
| FANTA <sup>2)3)</sup>                   | 2,40  | 4,20  |
| SPRITE                                  | 2,40  | 4,20  |
| SPEZI <sup>2)3)9)</sup>                 | 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 BITTERLEMON <sup>10)</sup> | 2,80 |
| SCHWEPPE TONIC WATER <sup>10)</sup> | 2,80 |
| SCHWEPPE GINGER ALE <sup>2)</sup>   | 2,80 |

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

|  | 0,33 L |
|--|--------|
| SEICHA MATCHA LIMONADE                   |        |
| SEICHA MATCHA LIMETTE <sup>2)3)</sup>    | 3,50   |
| SEICHA MATCHA YUZU <sup>2)3)</sup>       | 3,50   |
| SEICHA MATCHA GRAPEFRUIT <sup>2)3)</sup> | 3,50   |



## 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 <sup>2)3)9)</sup> | 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 |

## WEINE

## KAORU DRINKS

- 51 KAORU SPRITZ 0,2L 5,90 €  
GIN, LIMETTENSIRUP, SODA WASSER, FRISCHE MINZE

## RIESLING

|     |   | GLAS 0,2 L | KARAFFE 0,5 L | FLASCHE 0,75 L |
|-----|---|------------|---------------|----------------|
| 1   | RIESLING TROCKEN KABINETT 2016<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM                                 | 4,50 €     | 9,90 €        |                |
| 2   | RIESLING TROCKEN JOHANNISHOF 2016<br>LAUMERSHEIMER KAPELLENBERG<br>KNIPSER, LAUMERSHEIM         | 6,90 €     | 17,00 €       | 24,00 €        |
| 3   | RIESLING TROCKEN 2016<br>BÜRKLIN-WOLF, WACHENHEIM   |            |               | 23,00 €        |
| 4 A | RIESLING KABINETT LIEBLICH 2016<br>DEIDESHEIMER PARADIESGARTEN<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM | 6,50 €     | 16,00 €       | 22,50 €        |
| 4 B | RIESLING FEINHERB 2016<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM   |            |               | 25,50 €        |

## WEISSBURGUNDER

|     |   |        |         |         |
|-----|---|--------|---------|---------|
| 5 A | WEISSBURGUNDER TROCKEN 2017<br>P.J. VALKENBERG, WORMS   | 5,50 € | 13,50 € | 19,00 € |
| 5 B | WEISSBURGUNDER TROCKEN 2016<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM  | 5,90 € | 14,50 € | 20,50 € |
| 6   | WEISSBURGUNDER TROCKEN 2016<br>PHILIPP KUHN, LAUMERSHEIM  |        |         | 24,00 € |
| 7   | WEISSBURGUNDER TROCKEN 2017<br>MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT   |        |         | 24,00 € |
| 8   | CUVÉE WEISS TROCKEN 2016<br>RINGS, FREINSHEIM<br>70% WEISSBURGUNDER, 20% SILVANER,<br>5% MUSKATELLER, 5% GEWÜRZTRAMINER | 5,50 € | 13,50 € | 19,00 € |

## CHARDONNAY

|    |   |        |         |         |
|----|---|--------|---------|---------|
| 9  | CHARDONNAY VIN DE PAYS D'OC 2016<br>DOMAINE DE LUC, LANGUEDOC       | 4,70 € | 11,75 € | 16,00 € |
| 10 | CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER<br>TROCKEN 2016<br>KNIPSER, LAUMERSHEIM |        |         | 29,50 € |

## GRAUBURGUNDER

|      |   |        |         |         |
|------|---|--------|---------|---------|
| 11 A | GRAUBURGUNDER TROCKEN 2017<br>P.J. VALKENBERG, WORMS        | 5,50 € | 13,90 € | 19,00 € |
| 11 B | GRAUBURGUNDER TROCKEN 2016<br>MESSMER, BURRWEILER           | 5,90 € | 14,50 € | 20,50 € |
| 12   | GRAUBURGUNDER TROCKEN 2016<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM |        |         | 23,50 € |

## SAUVIGNON BLANC

|    |   | GLAS 0,2 L | KARAFFE 0,5 L | FLASCHE 0,75 L |
|----|---|------------|---------------|----------------|
| 13 | SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2017<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM | 7,60 €     | 19,00 €       | 26,50 €        |
| 14 | SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2016<br>KNIPSER, LAUMERSHEIM          | 7,90 €     | 19,50 €       | 27,50 €        |
| 15 | SAUVIGNON BLANC TROCKEN 2016<br>PHILIPP KUHN, LAUMERSHEIM     |            |               | 29,50 €        |

## ROSÉWEIN

|    |  |        |         |         |
|----|--|--------|---------|---------|
| 16 | ROSÉ TROCKEN, PHILIPP'S ROSÉ 2016<br>PHILIPP KUHN, LAUMERSHEIM | 5,90 € | 14,50 € | 20,50 € |
| 17 | BLANC DE NOIR TROCKEN 2016<br>WEINGUT PFLÜGER, BAD DÜRKHEIM    | 5,90 € | 14,50 € | 20,50 € |

## ROTWEIN

|    |   |        |         |         |
|----|---|--------|---------|---------|
| 18 | INCOGNITO CUVÉE TROCKEN 2015<br>PHILIPP KUHN, LAUMERSHEIM         | 6,90 € | 17,00 € | 24,00 € |
| 19 | URSPRUNG CUVÉE TROCKEN 2015<br>MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT       | 6,30 € | 15,50 € | 22,00 € |
| 20 | GAUDENZ CUVÉE TROCKEN 2014<br>KNIPSER, LAUMERSHEIM                |        |         | 26,00 € |
| 21 | PRIMITIVO DI MANDURIA TROCKEN 2016<br>PAOLOLEO, ITALIEN - APULIEN | 5,90 € | 14,50 € | 20,50 € |
| 22 | RIOJA D.O.C. LA VENDIMIA 2016<br>BODEGA PALACIOS REMONDO, RIOJA   | 6,90 € | 17,00 € | 24,00 € |

## CRÉMANT / SCHAUMWEIN

|    |   |  | 0,1 L  | 0,75 L  |
|----|---|--|--------|---------|
| 23 | CRÉMANT DE LOIRE AOC BRUT<br>DOMAINE BOUVET LADUBAY |  | 5,90 € | 29,00 € |

## SECCO

|    |   |  |        |         |
|----|---|--|--------|---------|
| 24 | SECCO<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM      |  | 4,90 € | 24,50 € |
| 25 | SECCO ROSÉ<br>BASSERMANN-JORDAN, DEIDESHEIM |  |        | 24,50 € |

## CHAMPAGNER

|    |  |  |        |         |
|----|--|--|--------|---------|
| 30 | MOËT & CHANDON CHAMPAGNE BRUT<br>IMPÉRIAL TROCKEN      |  | 0,75 L | 70,00 € |
| 31 | MOËT & CHANDON CHAMPAGNE BRUT<br>IMPÉRIAL TROCKEN      |  | 0,20 L | 29,00 € |
| 32 | MOËT & CHANDON CHAMPAGNER ROSÉ<br>IMPÉRIAL HALBTROCKEN |  | 0,75 L | 79,00 € |

## HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE, WIR HEISSEN SIE HERZLICH IM KAORU WILLKOMMEN.

GENIESSEN SIE IHREN 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 JAPANIS- CHEN 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 EDLEM JAPANISCHEM AMBIENTE UND VOLLLIMATISIERUNG 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](http://WWW.SUSHIKAORU.DE)



SIE FINDEN UNS AUCH AUF FACEBOOK

