



KAI SO

ASIA KITCHEN & BAR







## UNSERE LEIDENSCHAFT & VISION

Japan und Vietnam verbindet die Liebe zur Zubereitung des Essens und der Genuss dieser außergewöhnlichen Spezialitäten. Sowohl die japanische als auch vietnamesische Küche erfordern die Beherrschung der komplexen Kochkünste. Die Japaner lehrten uns den präzisen und sorgfältigen Umgang mit dem Fisch. Die vietnamesische Kochkunst erlernten wir schon in unserer Heimat Vietnam und nun beherrschen wir diese ausgezeichnet.

Wir erkannten schon früh die Besonderheiten und Stärken der beiden asiatischen Küchen. Mit unserer jahrelangen Erfahrung und dem umfangreichen Wissen vereinten wir beide Kulturen und Küchen und so entstand KAISO. Der Name ist eine Verschmelzung aus KAI und SO. KAI steht für das Meer, welches Japan und Vietnam verbindet. SO – abgekürzt für die Sonne und symbolisiert die aufgehende Sonne in Südostasien. Im Namen verbirgt sich auch unsere Vision, Sie für beide Kulturen und Küchen zu begeistern wie wir es tun.



# GETRÄNKE

---

*DRINKS*





## TEE TEA

Japanischer Grüntee | *Japanese green tea*

Japanischer Jasmin Tee | *Japanese jasmine tea*

---

3,50

Hausgemachter Ingwertee | *Homemade ginger tea* 4,00

---

mit frischem Ingwer, Orangen & Honig

*with fresh ginger, orange & honey*

## KAFFEE COFFEE

Kaffee <sup>G</sup> ..... 3,00

Espresso <sup>G</sup> ..... 2,50

Cappuccino <sup>7,G</sup> ..... 3,50

Latte Macchiato <sup>7,G</sup> .... 4,50

## WASSER WATER

Teinacher Gourmet Medium | Still

*Teinacher gourmet medium | classic*

---

0,25L 2,80

0,75L 5,90



# HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE

## Eistee | *ice tea* <sup>B,H,T</sup>

5,50

hausgemachter Eistee mit Zitronengeschmack  
*homemade ice tea with lemon flavor*

## Lychee Lemonade <sup>B,H,T</sup>

6,50

mit frischen Limetten, Lycheesaft, Minze und Soda  
*with fresh lime, lychee juice, mint and soda*

## Ginger Lemonade <sup>B</sup>

6,50

mit frischen Limetten, Gingerbier (alkoholfrei),  
Minze und Soda | *with fresh lime, ginger beer*  
*(alcoholfree), mint and soda*



## Johannisbeer Lemonade <sup>B,H,T</sup>

6,50

mit frischen Limetten, Johannisbeersaft, Minze  
und Soda | *with fresh lime, currant juice, mint and*  
*soda*

# FRESH HOMEMADE DRINKS

## Aloe Vera Lemonade <sup>B,H,T</sup> 6,50

mit frischen Limetten, Aloe Vera Saft, Minze und Soda | *with fresh lime, aloe vera juice, mint and soda*

## Guave Lemonade <sup>B,H,T</sup> 6,50

mit frischen Limetten, Guavesaft, Minze und Soda  
*with fresh lime, guava juice, mint and soda*



## Kalamansi Lemonade <sup>B,H,T</sup> 6,90

mit frischen Limetten, Kalamansi Saft, Minze und Soda | *with fresh lime, calamansi juice, mint and soda*

## KAISO Lemonade <sup>B,H,T</sup> 6,90

mit frischen Limetten, Maracujasaft, Mangosaft, Minze und Soda | *with fresh lime, passion fruit juice, mango juice, mint and soda*



# SOFTDRINK

Coca Cola <sup>G,H</sup>  
Coca Cola Light <sup>A,C,G,H</sup>  
Coca Cola Zero <sup>H,M</sup>  
Fanta  
Sprite  
Spezi

---

**0,33L** **3,30**

Ginger Ale <sup>A,H</sup>  
Bitter Lemon <sup>A,S</sup>  
Tonic Water <sup>A,S</sup>

---

**0,2L** **3,50**

Maracujasaft | *Passion fruit juice* <sup>B,H</sup>  
Mangosaft | *Mango juice* <sup>B,H</sup>  
Apfelsaft | *Apple juice* <sup>B,H</sup>  
Orangensaft | *Orange juice* <sup>B,H</sup>  
Johannisbeersaft | *Currant juice* <sup>B,H</sup>

---

**0,2L** **3,50**

**0,4L** **5,50**

Saftschorle <sup>B,H</sup>

---

**0,2L** **3,20**

**0,4L** **5,00**

# BIERE *BEER*

Tiger Bier  
Kirin Ichiban

---

**0,33L** **4,30**

Schönbuch Pils  
Schönbuch Pils (non-alkohol)  
Schönbuch Radler

---

**0,33L** **3,80**

Schönbuch Hefeweizen  
Schönbuch Hefeweizen (non-alkohol)

---

**0,5L** **5,00**



# OFFENE WEINE

Weingut Hartmann, Pfalz

## Weißweine | *White wine*

Grauburgunder  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay

---

**0,2L** **6,20**

## Weinschorle | *Wine spritzer*

---

**0,2L** **5,50**

## Sekt

---

**0,2L** **6,20**

## Rotweine | *Red wine*

Spätburgunder  
*pinot noir*

---

**0,2L** **6,20**

Merlot

---

**0,2L** **7,30**

## Rose

Merlot

---

**0,2L** **6,50**

# FLASCHEN WEINE *BOTTLED WINE*

Weingut Hartmann, Pfalz

## Weißweine | *White wine*

Grauburgunder  
Sauvignon Blanc  
Chardonnay

---

**0,75L** **24,50**

## Rose

Merlot

---

**0,75L** **25,00**

## Rotweine | *Red wine*

Spätburgunder  
*Pinot noir*

---

**0,75L** **24,50**

Merlot

---

**0,75L** **27,00**

## Sekt

---

**0,75L** **24,50**





# SPIRITUOSEN

Sake (warm | kalt) | *Sake (warm | cold)*

---

**0,2L**

**6,90**

Kaiso Pflaumenwein | Kaiso plum wein

---

**0,2L**

**6,90**

Ramazotti

Jim Beam

Red Label Johnnie Walker

Jäger Meister

Jack Daniels

---

**4CL**

**5,00**



# VORSPEISE

---

## *STARTERS*





# SUPPEN SOUPS

## 1. Miso Suppe | *Miso soup* <sup>6</sup> 5,50

Suppe mit Bio-Silken Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln  
*Soup with organic silken tofu, seaweed and spring onions*

## 2. Sakan Suppe | *Sakan soup* <sup>2,4,6</sup> 6,50

Suppe mit Lachs, Garnelen, Bio-Silken Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln  
*Soup with salmon, shrimp, organic silken tofu, seaweed and spring onions*

## 3. Kenchinjiru Suppe | *Kenchinjiru soup* <sup>9</sup> 6,50

vegetarische Suppe mit Karotten, Tofu, Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln  
*vegetarian soup with carrots, tofu, king oyster mushrooms and spring onions*



# SALAT SALAD

## 4. Asuparasu Sarada <sup>1,2,5,6,8,10,11,H,N</sup>

9,90

gegrillte Garnelen, frische grüne Spargel, Avocado, Cherrytomaten, geröstete Sesam und Cashew gemischt, verfeinert mit Wafusoße

*grilled shrimp, fresh green asparagus, avocado, cherry tomatoes, mixed of roasted sesame and cashew, refined with Wafu sauce*

## 5. Sake Sarada <sup>1,3,4,5,6,8,9,11,12,M,N</sup>

10,50

rohe marinierte Lachswürfel, Apfel, Avocado, Wildkräutersalat, Cashew und geröstete Sesam gemischt, verfeinert mit hausgemachter Mayonnaise

*raw marinated salmon cubes, apple, avocado, wild herb salad, mixed of cashew and roasted sesame, refined with homemade mayonnaise*

## 6. Mango-Avocado Sadara <sup>1,3,5,6,10,11,I,N,T</sup>

8,90

frische Mango, Avocado, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, geröstete Sesam und Cashew, verfeinert mit Sesamsoße

*fresh mango, avocado, wild herb salad, cherry tomatoes, roasted sesame and cashew, refined with sesame sauce*

## 7. Aburaage Sarada <sup>1,5,6,8,10,11,H,N</sup>

8,90

frittierte Bio-Tofu, Avocado, Cherrytomaten, Wildkräutersalat, Gurken, Ananas und geröstete Sesam und Cashew, verfeinert mit Wafusoße

*fried tofu, avocado, cherry tomatoes, wild herb salad, cucumbers, pineapple and roasted sesame and cashew, refined with wafu sauce*

## 8. Wakame Sarada <sup>1,3,6,10,11,12,14,I,N,T</sup>

6,20

japanischer Seetang Salat verfeinert mit Sesam Soße und Salsa Roja


*Japanese seaweed salad refined with sesame sauce and Salsa Roja*



# DIPPEN *DIPPINGS*

## 9. Nem Cuốn <sup>4,8,11,14</sup>

vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Gurken, frischen Kräutern und Reismudeln, serviert mit einer leichten Limetten-Fisch-Soße oder Hoisin-Soße, wahlweise mit: | *vietnamese summerrolls filled with wild herb salad, cucumbers, fresh herbs and rice noodles, served with a light lime fish sauce or hoisin sauce, optionally with:*

A. gebratenem Bio-Tofu und Avocado - *fried organic tofu* <sup>6</sup> and avocado  ..... **6,50**

B. gekochten Garnelen - *cooked shrimp* <sup>2</sup> ..... **7,50**

## 10. Nem Tôm Cua (4 Stk.) <sup>1,2,3,11,I,N</sup> **7,50**

knusprige vietnamesische frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit süß-sauer Soße  
*crispy vietnamese fried spring rolls filled with shrimp and veggies, served with sweet sour sauce*

## 11. Gyoza (5 Stk.) <sup>1,11,I,N</sup> **7,50**

frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Hähnchenfleisch, serviert mit süß-sauer Soße  
*fried dumplings filled with veggies, chicken, served with sweet sour sauce*

## 12. Ebi Tempura (3 Stk.) <sup>1,2,11,12</sup>

**7,70**

große Garnelen in Tempuramantel serviert mit Wildkräutersalat und süß-sauer Soße  
*big shrimp in tempura served with wild herb salad and sweet sour sauce*



### 13. Yakitori Spieße (3 Stk.) <sup>1,6</sup>

7,50

marinierte Hühnerspieße mit Teriyaki-Soße nach japanischer Art  
*marinated chicken skewers with japanese teriyaki sauce*

### 14. Süßkartoffelpommes/*sweet potato fries* <sup>1,3,9,M,N</sup>

6,50

serviert mit Mayonnaise | *served with mayonnaise*

### 15. Edamame <sup>6</sup>

6,50

gekochte, unreife japanische grüne Sojabohnen serviert mit Meersalz  
*cooked, unripped japanese green soybeans served with seasalt*

### 16. Takoyaki (4 Stk.) <sup>1,3,4,9,14,M,N</sup>

6,50

gefüllte Teigbällchen mit Oktopustentakel, serviert mit Mayonnaise und Bonitoflocken  
*dough balls filled with octopus tentacles, served with mayonnaise and bonito flakes*

## TARTARE

### 17. Sake-Tartar <sup>1,2,3,4,6,9,10,11,H,N</sup>

11,00

gehackter Lachs mit Avocado-Würfeln, Tobiko, Meister-Soße, serviert mit Krabbenchips |  
*chopped salmon with avocado cubes, tobiko, master sauce, served with crab chips*

### 18. Maguro-Tartar <sup>1,2,3,4,6,9,10,11,H,N</sup>

12,00

gehackter Thunfisch mit Avocado-Würfeln, Tobiko, Meister-Soße, serviert mit Krabbenchips |  
*chopped tuna with avocado cubes, tobiko, master sauce, served with crab chips*







# HAUPTSPEISEN

---

## *MAIN DISHES*





# REISGERICHTE RICE DISHES

## 19. Chan Chan Yaki <sup>1,4,11</sup>

22,90

gegrilltes Lachsfilet, gebratene Zwiebeln, Champignons, Zuckerschoten, Spitzkohl und Brokkoli gekocht in hausgemachter Miso-Soße<sup>1,6,11</sup> nach Hokkaido Art oder Kirimu-Soße<sup>1,7</sup> | *grilled salmon fillet, roasted onions, mushrooms, sugar snaps, cabbage and broccoli in Hokkaido homemade Miso sauce<sup>1,6,11</sup> or Kirimu sauce<sup>1,7</sup>*

## 20. Maguro Sotē <sup>1,4,11</sup> 🌶️

23,90

kurz gegrilltes Thunfischfilet ummantelt mit Pfefferkörnern, Togarashi und Salz, verfeinert mit Orangen Soße, serviert mit Wildkräutersalat | *shortly grilled tuna fillet coated with peppercorns, togarashi and salt, refined with orange sauce, served with wild herb salad*

## 21. Chicken Teriyaki <sup>1,6,11</sup>

16,90

gegrilltes Hühnerbrustfilet verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Soße, serviert mit Gemüse nach Saison | *grilled chicken breast fillet refined with homemade teriyaki sauce, served with seasonal veggies*

## 22. Ahiru Sotē <sup>1,11</sup>

19,90

gegrillte Entenbrust verfeinert mit Orangen Soße<sup>1,4,11</sup> oder Curry Soße<sup>1,7,11</sup>, serviert mit gegrilltem Gemüse nach Saison | *grilled duck breast refined with orange sauce<sup>1,4,11</sup> or curry sauce<sup>1,7,11</sup>, served with grilled seasonal veggies*

## 23. Bò LúC LắC <sup>1,6,11</sup>

16,90

gebratenes Rindergulasch nach vietnamesischer Art mit Mix Paprika und Zwiebeln | *fried beef goulash in vietnamese style with paprika and onions*



## 24. Beef Teriyaki <sup>1,6,11</sup>

19,90

gegrilltes Rinderfilet in hausgemachter Teriyaki-Soße, serviert mit Gemüse nach Saison |  
*grilled beef fillet in homemade teriyaki sauce, served with seasonal veggies*



## 25. Mực Xào <sup>1,9,11,14</sup>

16,90

gebratener Tintenfisch mit Ananas, Stangensellerie, Ingwer, Zitronengras und Tomaten-  
soße | *fried squid with pineapple, celery, ginger, lemongrass and tomato sauce*





## 26. Hibachi Hotategai <sup>1,5,6,11,14</sup>

23,90

Risotto serviert mit kurz gegrillten Jakobmuscheln, verfeinert mit hausgemachtem Pesto  
| *Risotto served with short grilled scallops, refined with homemade pesto*

## 27. Midori Sotē <sup>1,6,11</sup>

14,90

gebratener Tofu und Mix Gemüse verfeinert mit Miso Soße<sup>1,6,11</sup>  oder Curry Soße<sup>1,7,11</sup>   
*fried tofu and veggie mix refined with miso sauce<sup>1,6,11</sup> or curry sauce<sup>1,7,11</sup>*

## 28. Tofu Katsu <sup>1,6,11</sup>

15,90

marinierter gebackener Tofu serviert mit Wildkräutersalat, Gurken und Tomaten,  
verfeinert mit Teriyaki-Soße | *marinated baked tofu served with wild herb salad,  
cucumbers and tomatoes, refined with teriyaki sauce*



# NUDELGERICHTE NOODLES

## 29. Phở Hà Nội <sup>6</sup>

traditionelle Suppe nach vietnamesischer Art mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe, serviert mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und frischem Chili.

Wahlweise mit: | *traditional soup in vietnamese style with flat rice noodles in strong broth served with spring onions, soybean sprouts, fresh herb and fresh chilli.*

Optionally with:

- |   |              |
|---|--------------|
| A. Hühnerbrust   <i>chicken breast</i> .....  | <b>15,90</b> |
| B. Rindfleisch   <i>beef</i> <sup>14</sup> .....  | <b>16,90</b> |
| C. Bio-Tofu   <i>organic tofu</i>  ..... | <b>14,90</b> |

## 30. Bún Nem <sup>1,4,5,8</sup> **14,90**

nordvietnamesisches Reisnudelgericht  
serviert mit Hühnerfleisch-  
Frühlingsrollen, Wildkräutersalat,  
frische Kräuter und Erdnüssen in  
leichter Limetten-Fisch-Soße  
*northern vietnamese rice noodle dish  
served with chicken spring rolls, wild  
herb salad, fresh herb and peanuts in  
light lime fish sauce*

## 31. Bún Bò Nam Bộ <sup>1,4,5,8,14</sup> **15,90**

südvietnamesisches Reisnudelgericht  
serviert mit gebratenem Rindfleisch,  
Zitronengras, Wildkräutersalat,  
frischen Kräutern und Erdnüssen in  
leichter Limetten-Fisch-Soße  
*southern vietnamese rice noodle dish  
served with beef, lemongrass, wild  
herb salad, fresh herb and peanuts in  
light lime fish sauce*

## 32. Umi Bowl <sup>1,2,4,6,9,14</sup> **17,90**

Tintenfisch, Garnelen, Surimi, Zuckermais, Kräuterseitlingen, Shiitakepilze und Edamame in Gemüsebrühe mit Udon-Nudeln | *Squid, shrimp, surimi, sweet corn, king oyster mushrooms, shiitake mushrooms and edamame in vegetable broth with Udon noodles*



### 33. Nojo Bowl <sup>1,3,9</sup>

17,90

gegrillte Hühnerbrust, gegrilltes Rinderfilet, gekochtes Ei, Pakchoi, Kräuterseitlingen und Shiitakepilze in Gemüsebrühe mit Udon-Nudeln | *grilled chicken breast, grilled beef fillet, cooked egg, pakchoi, king oyster mushrooms and shiitake mushrooms in vegetable broth with Udon noodles*

### 34. Mori Bowl <sup>1,6,9</sup>


15,90

Tofu, Pakchoi, Kräuterseitlingen, Zuckermais, Rettich, Karotten, Edamame und Shiitakepilze in Gemüsebrühe mit Udon-Nudeln | *Tofu, pakchoi, king oyster mushrooms, sweet corn, radish, carrots, edamame and shiitake mushrooms in vegetable broth with Udon noodles*



### 35. Yaki Ramen <sup>1,3,6,9,I,N</sup>

gebratene Ramen-Nudeln mit Ei, serviert mit Rotkohl, Edamame und Wildkräutersalat, verfeinert mit hausgemachter Soße<sup>1,11,14,M</sup>. Wahlweise mit: | *fried ramen noodles with egg, served with red cabbage, edamame and wild herb salad, refined with homemade sauce<sup>1,11,14,M</sup>. Optionally with:*

- |   |       |
|---|-------|
| A. Entenbrust   <i>duck breast</i> .....  | 19,90 |
| B. Rinderfilet   <i>beef fillet</i> .....   | 19,90 |
| C. Bio-Tofu   <i>organic tofu</i>  ..... | 15,90 |



# HAUPTSPEISEN

## FOR KIDS

### K53. My Little Sun <sup>1,2,12</sup>

9,90

knusprige große Garnelen und Süßkartoffelpommes, serviert mit Guacamole, Salsa Roja und Wildkräutersalat | *crispy big shrimp and sweet potato fries, served with guacamole, salsa roja and wild herb salad*

### K54. My Little Moon <sup>1,6,7,12</sup>

9,90

Teriyaki Hühnerspieße und Süßkartoffelpommes, serviert mit Guacamole, Salsa Roja und Wildkräutersalat | *Teriyaki chicken skewers and sweet potato fries, served with guacamole, salsa roja and wild herb salad*

### K55. My Little Star <sup>1,3,9</sup>

9,90

panierte Hühnerbrust und Süßkartoffelpommes, serviert mit Mayonnaise und Wildkräutersalat | *breaded chicken breast and sweet potato fries, served with mayonnaise and wild herb salad*



# SUSHI

---





# MAKI (8 STK.)

serviert mit Meister Soße/served with Master sauce <sup>1,3,6,9,14,H,M</sup>

## M1. Sake <sup>4</sup> 5,80

Lachs  
*salmon*

## M2. Tekka <sup>4</sup> 6,20

Thunfisch  
*tuna*

## M3. Ebi Tempura <sup>1,2,N</sup> 6,90

knusprige Großgarnelen  
*crispy big shrimp*

## M4. Ebi <sup>2</sup> 6,20

gekochte Großgarnelen  
*cooked big shrimp*

## M5. California <sup>2,4</sup> 5,80

Surimi und Avocado  
*surimi and avocado*

## M6. Tonno <sup>1,4,6,T</sup> 6,20

gekochter Thunfisch  
*cooked tuna*

## M7. Anago <sup>1,4,6,N</sup> 6,90

gegrillter Salzwasseraal  
*grilled saltwater eel*

## M8. Kappa 🌱 5,00

Gurke  
*cucumber*

## M9. Avocado 🌱 5,50

Avocado

## M10. Oshinko <sup>B,H,I,T</sup> 🌱 5,00

eingeleger Rettich  
*pickled radish*

## M11. Kanpyo <sup>1,6,H,N</sup> 🌱 5,00

eingeleger Kürbis  
*pickled pumpkin*







# NIGIRI (2 STK.)

serviert mit Meister Soße/served with Master sauce <sup>1,3,6,9,14,H,M</sup>

**N12. Sake <sup>4</sup> 5,80**

Lachs  
*salmon*

**N13. Maguro <sup>4</sup> 6,20**

Thunfisch  
*tuna*

**N14. Ebi <sup>2</sup> 6,20**

gekochte Großgarnelen  
*boiled big shrimp*



**N15. Sake Gunkan <sup>1,4,6,I,H,N</sup> 6,20**

marinierter gehackter Lachs  
*marinated chopped salmon*

**N16. Anago <sup>1,4,6,N</sup> 7,20**

gegrillter Salzwasseraal  
*grilled saltwater eel*

**N17. Ikura Gunkan <sup>1,4</sup> 7,50**


gesalzener Lachskaviar  
*salted salmon caviar*

**N18. Aburi Hotategai <sup>14</sup> 7,50**

flambierte Jakobsmuscheln  
*flambeed scallops*

**N19. Avocado  5,50**

Avocado

**N20. Tamago <sup>1,3,14</sup>  5,00**

japanisches Omelett  
*japanese omelet*

**N21. Inari <sup>1,6,H</sup>  5,00**

frittierte marinierte Tofu-Taschen  
*fried marinated tofu bags*







# INSIDE OUT (8 STK.)

serviert mit Meister Soße/served with Master sauce 1,3,6,9,14,H,M

## U22. Alaska I.O. <sup>1,4</sup> 12,50

Lachs, Avocado und Tobiko  
*salmon, avocado and tobiko*

## U23. Maguro I.O. <sup>1,4</sup> 13,50

Thunfisch, Gurke, Tobiko, Chili-Soße  
*tuna, cucumber, tobiko, chilisauce*

## U24. Ebi Tempura I.O. <sup>1,2,11,N</sup> 13,50

knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam | *crispy big shrimp, cucumber, sesame*

## U25. Ebi I.O. <sup>2,11</sup> 13,50

gekochte Großgarnelen, Avocado, Gurke,  
Sesam | *cooked big shrimp, avocado,  
cucumber, sesame*

## U26. California I.O. <sup>1,2,4,11</sup> 11,50

Surimi, Avocado, Gurke, Sesam  
*surimi, avocado, cucumber, sesame*

## U27. Anago I.O. <sup>1,4,6,11,N</sup> 13,50

gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam  
*grilled saltwater eel, cucumber, sesame*

## U28. Hotategai <sup>1,4,14</sup> 13,50

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko  
*scallops, avocado, tobiko*

## U29. Tonno I.O. <sup>1,4,11,T</sup> 13,50

gekochter Thunfisch, Avocado, Sesam | *cooked tuna, avocado, sesame*

## U30. Veggie I.O. <sup>1,11</sup> 12,00

Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurken, Sesam  
*avocado in tempura coat, mango, cucumber, sesame*



# SPECIAL ROLLS

serviert mit Meister Soße/served with Master sauce <sup>1,3,6,9,14,H,M</sup>

## H31. Umi Ryo Rolls (8 Stk.)<sup>1,2,4,7,T</sup>

15,00

Großgarnelen in Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs | *big shrimp in tempura coat, mango, avocado, philadelphia, covered in fire salmon*



## H32. Kano Rolls (8 Stk.)<sup>1,2,4,7</sup>

15,50

Großgarnelen in Tempuramantel, Avocado, Schnittlauch, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch | *big shrimp in tempura coat, avocado, chives, philadelphia, covered in fire tuna*

## H33. Hasu Rolls (8 Stk.)<sup>1,2,4,7,T</sup>

15,50

Großgarnelen in Tempuramantel, Mango, Gurken, Philadelphia, umwickelt mit gekochten Garnelen | *big shrimp in tempura coat, mango, cucumber, philadelphia, wrapped with cooked shrimp*



## H34. Yukata Rolls (8 Stk.)<sup>1,2,4,7</sup>

15,50

Surimi, Gurken, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs, Thunfisch, Garnelen und Avocado | *surimi, cucumber, avocado, philadelphia, covered with salmon, tuna, shrimp and avocado*

## H35. Futo Maki (5 Stk.)<sup>1,4</sup>

12,50

Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken, Tobiko  
*salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko*

## H36. Futo Veggie (5 Stk.)<sup>1,6,10,11,B,H,N,I</sup>

11,50

Avocado, Mango, Gurken, Rettich, Kürbis, Seetangsalat  
*avocado, mango, cucumber, radish, pumpkin, seaweed salad*

## H37. KAISO Rolls

15,50

Nach Empfehlung vom Sushi-Meister | *recommendation from sushi master*



# SASHIMI

serviert mit Sesamsoße/served with sesame sauce <sup>1,3,6,11,I,N</sup>

## S38. Salmon Sashimi (8 Stk.) <sup>4,10,11,12</sup>

19,90

Lachs Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja  
*salmon sashimi, seaweed salad, salsa roja*

## S39. Tuna Sashimi (8 Stk.) <sup>4,10,11,12</sup>

20,90

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat, Salsa Roja | *tuna sashimi, seaweed salad, salsa roja*

## S40. KAISO Sashimi (16 Stk.) <sup>1,2,4,10,12,14</sup>

32,50

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Jakobsmuscheln, Ikura, Seetangsalat, Salsa Roja |  
*salmon, tuna, ebi, scallops, ikura, seaweed, salad, salsa roja*



# TEMPURA BIG ROLLS (8 STK.)

serviert mit hausgemachten Wacamole, Salsa Roja und Meister Soße/  
served with homemade wacamole, salsa roja and master sauce <sup>1,3,6,9,12,14,H,M</sup>

## T41. Salmon Crunchy <sup>1,4,7,T</sup> 15,90

---

Lachs, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel | *salmon, avocado, philadelphia in tempura coat*

## T42. Tuna Crunchy <sup>1,4,7,T</sup> 16,90

---

Thunfisch, Avocado, Philadelphia, in Tempuramantel | *tuna, avocado, philadelphia in tempura coat*

## T43. Ebi Crunchy <sup>1,2,4,7,T</sup> 16,50

---

gekochte Großgarnelen, Surimi, Avocado, Philadelphia in Tempuramantel  
| *cooked shrimp, surimi, avocado, philadelphia in tempura coat*

## T44. Veggie Crunchy <sup>1,7,T</sup> 15,50

---

Spargel, Avocado, Mango, Gurken, Philadelphia in Tempuramantel |  
*asparagus, avocado, mango, cucumber, philadelphia in tempura coat*



# SUSHI SET

serviert mit Meister Soße/served with master sauce <sup>1,3,6,9,14,H,M</sup>

## B45. Mixed Maki Set <sup>4,11</sup>

13,50

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki  
*8 pcs avocado maki, 8 pcs salmon maki, 8 pcs tuna maki*

## B46. Fuji Set <sup>1,2,4,11</sup>

17,50

8 Stk. California I.O., 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri flambiert  
*8 pcs California I.O., 8 pcs cucumber maki, 2 pcs salmon nigiri flambeed*

## B47. Yasai Set <sup>1,10,11</sup>

A. 8 Stk. Veggie Crunchy, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki, Seetangsalat  
*8 pcs veggie crunchy, 8 pcs avocado maki, 8 pcs cucumber maki, seaweed  
salad .....*

24,50

B. 8 Stk. Inside-Out mit Gurke, Avocado, Rettich und Kürbis, 2 Stk. Avo Nigiri, 2 Stk.  
Inari Nigiri | *8 pcs Inside-Out with cucumber, avocado, radish and pumpkins, 2 pcs  
avocado nigiri, 2 pcs inari nigiri .....*

17,50



**B48. Origami Set** <sup>1,4,11</sup>**25,50**

8 Stk. Salmon Crunchy, 8 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Nigiri  
*8 pcs salmon crunchy, 8 pcs avocado maki, 3 pcs nigiri*

**B49. Hikari Set** <sup>1,4,11</sup>**28,50**

8 Stk. Alaska I.O., 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Lachs Sashimi  
*8 pcs Alaska I.O., 8 pcs salmon maki, 2 pcs salmon nigiri, 4 pcs salmon sashimi*

**B50. Nami Set** <sup>1,2,4,11</sup>**29,50**

8 Stk. Ebi Crunchy, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Ebi Nigiri  
*8 pcs ebi crunchy, 2 pcs salmon nigiri, 2 pcs tuna nigiri, 2 pcs ebi nigiri*

**B51. Daruma Set** <sup>1,4,7,11</sup>**45,00**

8 Stk. Tempura Big Rolls, 8 Stk. Free Style Roll, 4 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, Seetangsalat  
*8 pcs tempura big rolls, 8 pcs freestyle roll, 4 pcs nigiri, 4 pcs sashimi, seaweed salad*

**B52. KAISO Set** <sup>1,2,4,7,11,T</sup>**75,00**

8 Stk. Tempura Big Rolls, 8 Stk. Free Style Roll, 8 Stk. Alaska I.O., 8 Stk. Avocado Maki,  
8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat  
*8 pcs tempura big rolls, 8 pcs freestyle roll, 8 pcs alaska I.O., 8 pcs avocado maki, 8 pcs  
cucumber maki, 8 pcs ebi tempura, 6 pcs nigiri, 6 pcs sashimi, seaweed salad*



# NACHTISCH

## DESSERT

**Mochi Eis (3 Stk.) | Mochi Ice Cream (3 pcs) <sup>1,7</sup> 6,90**

japanische Reiskuchen mit Eisfüllung serviert mit frischem  
Saisonobst | *japanese rice cake with ice filling served with fresh  
seasonal fruits*

**Matcha-Eis (3 Kugeln) | Matcha Ice Cream (3 balls) <sup>7</sup> 6,90**

serviert mit frischem Saisonobst  
*served with fresh seasonal fruits*

**Sesambällchen (3 Stk.) | Sesam balls (3 pcs) <sup>1,6,11</sup> 5,90**

serviert mit frischem Saisonobst  
*served with fresh seasonal fruits*

**Gebackene Bananen (3 Stk.) | Baked Bananas (3 pcs) <sup>15,90</sup>**

serviert mit Honig & frischem Saisonobst  
*served with honey and fresh seasonal fruits*





# EXTRA

---

Portion Duftreis   <i>Portion fragrant rice</i> .....	2,00
Sushireis   <i>Sushi rice</i> .....	3,00
Unagi Soße   <i>Unagi sauce</i> <sup>1,6,14,H</sup> .....	2,00
Sesam Soße   <i>Sesame sauce</i> <sup>1,3,6,11,I,N</sup> .....	2,00
Guacamol .....	2,50
Salsa Roja .....	2,50



# Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen

- 1** Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
  - 2** Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
  - 3** Enthält Ei/-Erzeugnisse
  - 4** Enthält Fisch/-Erzeugnisse
  - 5** Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
  - 6** Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
  - 7** Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
  - 8** Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
  - 9** Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
  - 10** Enthält Senf/-Erzeugnisse
  - 11** Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
  - 12** Enthält Schwefeloxid/ Sulfite
  - 13** Enthält Lupine/-nerzeugnisse
  - 14** Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe
- 
- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>A</b> Mit Süßungsmittel(n)   | <b>O</b> Geschwärzt      |
| <b>B</b> Mit Zucker(n) und mit Süßungsmittel(n)   | <b>P</b> Gewachst        |
| <b>C</b> Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)   | <b>Q</b> Mit Phosphat    |
| <b>D</b> Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  | <b>S</b> Chininhaltig    |
| <b>E</b> Enthält Süßholz  | <b>T</b> Säuerungsmittel |
| <b>F</b> Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen. | <b>U</b> Stabilisatoren  |
| <b>G</b> Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen                        |                          |
| <b>H</b> Mit Farbstoff  |                          |
| <b>I</b> Mit Konservierungsstoff  |                          |
| <b>J</b> Mit Nitritpökelsalz  |                          |
| <b>K</b> Mit Nitrat   |                          |
| <b>L</b> Mit Nitritpökelsalz und Nitrat   |                          |
| <b>M</b> Mit Antioxidationsmittel   |                          |
| <b>N</b> Mit Geschmacksverstärke  |                          |



# Infos on allergens and additives

- 1** Contains gluten-containing cereals/products
- 2** Contains crustaceans/products
- 3** Contains egg/products
- 4** Contains fish/products
- 5** Contains peanuts/products
- 6** Contains soybeans/products
- 7** Contains milk/products (lactose-containing)
- 8** Contains nuts/nut or nut products
- 9** Contains celery/products
- 10** Contains mustard/products
- 11** Contains sesame seeds/products
- 12** Contains sulfur oxide/sulfites
- 13** Contains lupine/products
- 14** Contains molluscs/products Additives

- |          |   |                             |
|----------|---|-----------------------------|
| <b>A</b> | With sweetener(s)   |                             |
| <b>B</b> | With sugar(s) and with sweetener(s)   |                             |
| <b>C</b> | Contains aspartame (a source of phenylalanine)  |                             |
| <b>D</b> | May have a laxative effect if consumed in excess  |                             |
| <b>E</b> | Contains licorice   |                             |
| <b>F</b> | Increased amount of caffeine. Not recommended for children and pregnant or lactating women. |                             |
| <b>G</b> | Contains caffeine. Not recommended for children and pregnant women                          |                             |
| <b>H</b> | With food coloring  |                             |
| <b>I</b> | With preservative   | <b>O</b> Blackened          |
| <b>J</b> | With nitrite curing salt  | <b>P</b> Waxed              |
| <b>K</b> | With nitrate  | <b>Q</b> With phosphate     |
| <b>L</b> | With nitrite curing salt and nitrate  | <b>S</b> Containing chinine |
| <b>M</b> | With antioxidant  | <b>T</b> Acidifier          |
| <b>N</b> | With flavor enhancer  | <b>U</b> Stabilizers        |



WIR FREUEN UNS AUF  
IHRE BEWERTUNGEN.



1. QR Code scannen
2. Bewertung abgeben
3. Fertig!







