

GERICHTE ZUM MITNEHMEN

WIR SIND ZU FOLGENDEN ZEITEN FÜR SIE DA:

MONTAG BIS FREITAG: 11⁰⁰ BIS 14⁰⁰ UHR
(ABHOLUNG BIS 14³⁰ UHR)

16³⁰ BIS 20⁰⁰ UHR
(ABHOLUNG BIS 20³⁰ UHR)

SAMSTAG: 16³⁰ BIS 20⁰⁰ UHR
(ABHOLUNG BIS 20³⁰ UHR)

TELEFON: 0391-59 77 88 72

E-MAIL: INFO@HYAKU-MIZU.DE

mittags-spezial

GÜLTIG MONTAG BIS FREITAG (AUSSER AN FEIERTAGEN)
VON 11⁰⁰ BIS 14⁰⁰ UHR

HÄHNCHEN-KOKOS-SUPPE ^G 5,50 €
(mit Duftreis zzgl. 2,00 €)
mit Mango/Chili-Kräutern

GEMÜSE-ERDNUSS ^{G, K}
mit Hühnerbrustfilet/ Erdnuss-Sesam Sauce/ Duftreis 10,00 €
mit Entenbrustfilet/ Erdnuss-Sesam Sauce/ Duftreis 12,00 €
mit Tofu/ Erdnuss-Sesam Sauce/ Duftreis 9,00 €

SCHARFES GEMÜSE-CURRY ^{D, G}
mit Hähnchenbrustfilet/Duftreis 10,00 €
mit Entenbrustfilet/Duftreis 12,00 €
mit Kabeljau/Duftreis 11,00 €
mit Tofu/ Duftreis 9,00 €

SAISONALES TERIYAKI-GEMÜSE ^{F, K}
mit Hähnchenbrustfilet/Teriyaki-Sauce/Duftreis 10,00 €
mit Entenbrustfilet/Teriyaki-Sauce/Duftreis 12,00 €
mit Tofu/Duftreis 9,00 €

EXOTISCHE MANGO-SAUCE ^{D, G}
mit Hähnchenbrustfilet/Kräutersalat/Duftreis 10,00 €
mit Entenbrustfilet/Kräutersalat/Duftreis 12,00 €

UDON-GEMÜSE-NUDELN ^{A, F, K}
mit sautiertem Teriyaki-Hähnchen/Pak Choi-Gemüse 10,00 €
mit Entenbrustfilet/Teriyaki Pak Choi-Gemüse 12,00 €

ARGENTINIAN RUMPSTEAK, 180 g, auf Robata gegrillt
mit Tempura-Süßkartoffeln/Kräutersalat 15,00 €
mit saisonalem Gemüse/Teriyaki Sauce/Duftreis 15,00 €

TRADITIONAL BEEF STEW 13,00 €
Zarte Rindfleischwürfel in einer würzigen Soja-Mirin-Sauce eingekocht
mit Kürbis, Süßkartoffeln und Karotten, serviert mit Udon-Nudeln

CHICKEN BOWL 11,00 €
Gegrillte Hähnchen-Schenkel serviert auf Reis, Kräutersalat mit
Maracuja-Dressing

JUST SALMON 14,00 €
8 Lachs Inside-Out/3 Lachs Nigiri

LUCKY MAKI 13,00 €
24 verschiedene Maki Sushi mit Lachs/Thunfisch/Gurke-Sesam

MUST HAVE NO. 1 ^{A, F, G} 16,00 €
6 crunchy big rolls mit spicy tuna/Surimi/Avocado/gelbem Rettich/grünem
Spargel und 3 verschiedene Nigiri

MUST HAVE NO. 2 ^{F, G} 15,00 €
6 big rolls mit spicy tuna/Surimi/Avocado/gelbem Rettich/grünem Spargel
und 3 verschiedene Nigiri

FRIED SALMON ^{A, F, G} 12,00 €
10 Tempura Inside-Out rolls mit Lachs/Avocado/Spezialsauce

soups

MISO SOUP ^F	4,50 €
Misosuppe mit Seidentofu/Wakame/Shitake Pilzen/Frühlingszwiebeln	
CHICKEN COCONUT SOUP ^G	5,50 €
Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet/Champignons/Koriander	
SCAMPI CURRY SOUP ^G	7,00 €
Currysuppe mit Kokosmilch/Black Tiger Garnelen/Bio Hokkaido Kürbis/Shisoblättern	

small dishes

CHICKEN ROLL ^G	5,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust/Pflücksalat/Mango/in Reispapier gewickelt/Erdnuss-Tamarind	
DUCK ROLL ^F	6,00 €
Gegrillte Entenbrust/Pflücksalat/Mango/in Reispapier gewickelt/Erdnuss-Dip	
YAKITORI CHICKEN ^F	8,00 €
Hähnchen-Spieße mariniert und gegrillt mit Sesam-Teriyaki/Seetangsalat	
SCAMPI TEMPURA ^{A, G}	10,00 €
Black Tiger Garnelen Tempura/Tempura Süßkartoffel/japanische Mayo	
STARTERS FOR 2 ^{A, D, G}	19,00 €
Fingerfood Variation für zwei Personen	

salads

GRILLED DUCK & PEANUTS ^{F, G}	9,50 €
Gegrillte Entenbrust/Kräutersalat/Erdnüsse/Miso Dressing	
EXOTIC MANGO ^D	12,00 €
Hühnerbrustfilet/exotische Mango/Rucola/Datterino-Tomaten/Kräutersalat/Erdnüsse	
SALMON SALAD ^D	13,00 €
Medium gegrillter Lachs/Kräutersalat/Kresse/Maracuja Dressing/Erdnüsse	
GOMA WAKAME	5,00 €
Seetangsalat mit Sesam	

for kids

YAKITORI CHICKEN ^F	9,00 €
Hähnchen-Spieße mariniert und gegrillt mit Sesam-Teriyaki kombiniert mit Duft-Reis	
UDON NOODLES ^A	11,00 €
mit Saison-Gemüse und Grillhähnchen	

special sushi

CHIRASHI BOWL ^{F, K}	17,00 €
Lachs/Thunfisch/Hamachi/Fliegenfischkaviar/zweierlei Sauce/Kresse/auf Sushi-Reis	
TUNA CHIRASHI BOWL ^{F, K}	17,00 €
Medium gegrilltes Tuna Sashimi/Wasabi Sauce/Daikonkresse/Goma Wakame/auf Sushi-Reis	
SAKE MAKI	9,00 €
8 Inside-Out mit Lachs, Avocado, Sesam	
TUNA MAKI	10,00 €
8 Inside-Out mit Thunfisch, Avocado, Sesam	
EBI TEMPURA ^{A, C, F}	14,00 €
8 Inside-Out mit Tempura Garnelen, Philadelphia, Gurke, Tobiko-Surimi, zweierlei Sauce, ummantelt mit Shiso-Kresse	
YAKITORI MAKI ^{F, G}	12,00 €
Inside-Out mit Yakitori-Hähnchen, blanchem grünem Spargel, Avocado, gelbem Rettich, ummantelt mit Kresse und Sesam, dazu hausgemachtes Chutney	
SWEET & SOUR DUCK MAKI ^{F, G}	12,00 €
Inside-Out mit gegrillter Entenbrust, blanchem grünem Spargel, Avocado, gelbem Rettich, ummantelt mit Kresse und Sesam, dazu hausgemachtes Chutney	
MANGO-TANGO-ROLL ^F	9,00 €
Inside-Out mit Rucola, Mango, Wasabi-Guacamole, Sesam-Teriyaki-Sauce	
CLASSIC VEGGIE ROLL ^F	9,00 €
8 Inside-Out mit gegrilltem Tofu, Gurke, gelbem Rettich, Wasabi-Guacamole	
CRUNCHY TEMPURA ROLL ^{A, G, F}	
Kross gebackene Sushi-Rolle mit Gurke, Avocado, grünem Spargel, gelbem Rettich	
mit Hot Tuna Sashimi	17,00 €
mit Hot Salmon Sashimi	16,00 €
NIGIRI PLATE ^F	20,00 €
8 Nigiri-Mix aus Lachs/Tuna/Hamachi/Garnele	
SINGLE SUSHI	22,00 €
8 Maki Inside-Out mit Lachs-Avocado/8 Tuna Maki/3 Nigiri	
DOUBLE SUSHI & SASHIMI	45,00 €
8 Maki Inside-Out mit Lachs-Avocado/8 Tuna Maki Roll/6 Nigiri Mix/6 Sashimi Mix/8 Mango-Tango Rolls/Edamame + Meersalz	

sashimi on the rocks

SALMON/ LACHS SASHIMI small , 5 Stück	14,00 €
SALMON/ LACHS SASHIMI regular , 8 Stück	19,00 €
TUNA SASHIMI small , 5 Stück	15,00 €
TUNA SASHIMI regular , 8 Stück	20,00 €
HAMACHI/ GELBSCHWANZMAKRELE small , 5 Stück	15,00 €
HAMACHI/ GELBSCHWANZMAKRELE regular , 8 Stück	20,00 €
SASHIMI MIX large , 15 Stück	35,00 €

fish & seafood Serviert mit Duftreis

COD CURRY ^G	14,00 €
<small>Kabeljaufilet/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, jungen Karotten</small>	
SALMON TERIYAKI ^{F, G, K}	17,00 €
<small>Gegrillter Lachs mit mit saisonalem Wok-Gemüse in Ingwer-Pfeffer-Sauce</small>	

argentinean beef

Entdecken Sie das Geheimnis des traditionellen japanischen Robata-Grills. Unsere Steaks bekommen dadurch fantastische Röstaromen und sind außerdem besonders saftig. Ein einzigartiges Genusserlebnis, das sich nirgendwo anders findet.

RUMPSTEAK 200 G.....	17,00 €
----------------------	---------

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN:

Saisonales Wok-Gemüse mit würziger Ingwer-Teriyaki Sauce und grünem Pfeffer

ODER

Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, junge Karotten, in cremiger scharfer Curry-Sauce

Steaks und Entenbrustfilets werden auf Robata medium bis medium-plus gegrillt. Bitte informieren Sie uns über Ihren Änderungswunsch.

poultry/geflügel Serviert mit Duftreis

PEPPER DUCK ^F	16,00 €
<small>Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit saisonalem Wok-Gemüse in Ingwer-Pfeffer Sauce/karamellisierten Kumquats</small>	
CURRY DUCK ^G	16,00 €
<small>Gegrillte Barbarie-Entenbrust/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, Karotten</small>	
SWEETY DUCK ^G	16,00 €
<small>Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Mango/Datterino-Tomaten/Keniabohnen in Mango-Sauce</small>	
FRUITY DUCK.....	16,00 €
<small>Gegrillte Entenbrust mit Ananas/Mango/Datterino-Tomaten in süß-saurer Tamarindensauce/Kräutersalat</small>	
PEPPER CHICKEN ^F	13,00 €
<small>Hühnerbrustfilet mit saisonalem Wok-Gemüse in Ingwer-Pfeffer Sauce</small>	
CURRY CHICKEN ^G	13,00 €
<small>Hühnerbrustfilet/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, Karotten</small>	
FRUITY CHICKEN	13,00 €
<small>Hühnerbrustfilet mit Ananas/Mango/Datterino-Tomaten in süß-saurer Tamarindensauce/Kräutersalat</small>	
SWEETY CORN CHICKEN ^G	15,00 €
<small>Filet vom Maishähnchen auf Mango/Datterino-Tomaten/Keniabohnen/Mango-Sauce/Duftreis</small>	

noodles/veggie

UDON-NOODLES ^F	
<small>japanische Udon-Nudeln gebraten mit saisonalem Wok-Gemüse/Pak Choy/Sesam-Teriyaki</small>	
mit Filet vom Maishähnchen	16,00 €
mit Barbarie-Entenbrustfilet	16,00 €
TOFU CURRY ^G	12,00 €
<small>Gegrillter Tofu mit scharfer Thai Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, Karotten</small>	
VEGGIE WOK ^F	12,00 €
<small>Saisonales Wok-Gemüse in Ingwer-Pfeffer-Sauce/Duftreis</small>	
VEGGIE UDON ^{A, F}	12,00 €
<small>Japanische Udon-Nudeln gebraten mit saisonalem Wok-Gemüse/Pak Choy/Sesam-Teriyaki</small>	

extras

VEGETABLES ^F	6,00 €
<small>saisonales Wok-Gemüse mit Teriyaki</small>	
JASMIN RICE.....	3,00 €
<small>Gedämpfter Duft-Reis</small>	
NOODLES ^F	6,00 €
<small>Gewokte Udon-Nudeln mit Pak Choy/Frühlingslauch/Sesam</small>	
MIZU FRITES ^G	4,50 €
<small>Tempura Süßkartoffel</small>	

getränke

FRESH LEMON.....	0,3 l 4,00 €
<small>frische Limette, Soda, Rohrzucker und Minze</small>	
MANGO CALPICO mit Limetten und Minze.....	0,4 l 4,00 €
MANGO LASSI pur oder mit Minze	0,4 l 4,00 €
GINGER SODA mit Ingwer, Limetten und Orange	0,4 l 4,00 €
KAFFEE CREMA ³	3,00 €
CAPPUCCINO ^{3, G}	3,00 €
KAFFEE LATTE ^{3, G}	3,00 €
LATTE MACCHIATO ^{3, G}	3,50 €

Bitte beachten Sie folgende Kennzeichnungen von Allergenen und informieren Sie uns bitte über Ihre Unverträglichkeit.

A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	1 Farbstoff
B. Krebstiere	2 mit Konservierungsstoff
C. Eier	3 koffeinhaltig
D. Fische	4 chininhaltig
E. Erdnüsse	5 Antioxidationsmittel
F. Sojabohnen	
G. Milch	
H. Schalenfrüchte	
I. Sellerie	
J. Senf	
K. Sesamsamen	