

Suppen

1. Peking-Suppe (sauer-scharfe Suppe)	3,90
2. Wan-Tan-Suppe (mild)	4,50
3. Kristallwunder (mild)	4,50
<i>Glasnudelsuppe mit Hühnerfl. Und Morcheln</i>	
5. Land und Meer (mild)	4,50
<i>Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch</i>	
6. Verbotene Liebe (scharf)	4,50
<i>Hühnerfleisch, Krabben, geröstetes Schweinefleisch in scharfer delikater Brühe</i>	
9. Fliegender Engel (mild) Entensuppe	6,00
<i>Spezialität des Küchenchefs. Geflügelbrühesuppe mit Lauchstreifen und Entenstücken</i>	
901. Miso-Suppe mit Seetang und Tofu	5,00

Suppen aus Thailand

Köstliche Thai-Suppe mit Thai Gewürzen, Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter, Koriander u. Khan-Wurzel

S1. Tom-Yam-Gung	5,00
<i>Garnelensuppe m. Champignons (sauer-scharf)</i>	
S2. Tom-Kha-Gai	5,00
<i>mit Hühnerfleisch und Kokosmilch (scharf)</i>	

Suppen aus Vietnam

4. Canh Cá Hồi	6,00
<i>Sauer-scharfe Suppe mit Lachs Tomaten, Ananas und Lauchzwiebeln.</i>	
10. Súp Thịt Cua	6,00
<i>Krebsfleischsuppe mit Tungku-Pilzen und Surimi nach Art des Hauses</i>	

Bami-Goreng und Nasi-Goreng(scharf)12,00

mit Ei, Sprossen, Hühnfl, Krabben, Schweinefl. und Curry

Bratnudeln Gerichte oder Bratreis	5,00
oder Udon-Nudeln gebraten	6,90
mit Ei, Porree und Sprossen	

dazu frisches Gemüse	+4,50
dazu Hühnerfleisch	+4,50
dazu gebackene Hühnerbrustfilet	+5,00
dazu knuspriger gegrillte Hühnerfl.	+5,50
dazu knusprige Ente	+6,90

Sauce extra zu Nudelgerichten

Süß-Sauer, Sweet-Chili, Hoisin oder Knoblauch	1,50
Erdnuss, Curry oder roter Thai-Curry	2,50

Vietnam. Nudeln gebraten

V19. Bandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch	12,90
V20. Bandnudeln gebraten mit Rinderfleisch	12,90
V28. Glasnudeln gebraten mit Hühnerfleisch	12,90

Vietnamesische Frühlingsrollen

V2. Nem rán Hà Nội	2 St. 5,90	4 St. 10,00
<i>in Reispapier gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln</i>		

Vorspeisen und Salate

12.Chinesischer Salat		4,50
<i>mit Hühnerfleisch, Erdnüssen und Zitronendressing</i>		
14. Hongkong-Salat: Spezialität des Hauses		6,90
<i>Hühnerfleisch, geröstetes Schweinefleisch, Krabben mit Hoisin angebraten auf frischem Salat und Nüssen</i>		
16. Thai-Salat Yam-Kra-Khum-Plee		5,00
<i>Hühnerfleisch, Krabben mit Frühlingszwiebeln, Sprossen, Chili</i>		
17. Frühlingsrolle		2,50
<i>Teigrolle,gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse</i>		
18. Tsing-Tao-Rollen (mild)	5 St. 2,90	10 St. 4,50
<i>Vegetarisch gefüllte Teigrollen</i>		
19. Goldene Dreiecke (mild)	5 Geb. Wan-Tan	5,50
<i>Mit Hackfleisch gefüllte Dreiecke und süß-saurer Sauce</i>		
20. Sate-Gai (mild) 2 Gegrillte Hühnerspieße		4,90
<i>mit Zitronengras eingelegt, gegrillt und mit Erdnuss-Sauce</i>		
21. Krebscheren (pikant)		4,50
<i>3 Krebscheren in feinem Krabbenpaste, Sweet-Chili-Sauce</i>		
22. Zerbrechlich (Krabbenchips)		2,90
V5. Glasnudel-Salat „Gỏi Miến“		6,00
<i>mit Hühnerfleisch, Koriander und Erdnüssen</i>		
V6. Mango-Salat Nộm xoài		6,00
<i>mit Gurken, Zwiebeln und Erdnüsse leicht scharf</i>		
903. Seetang-Salat Wakame	Sesam, Zitrone Dressing	6,50
902. Yakitori 2	gegrillte Hühnerspießchen mit Sesam	5,50
904. Ebi Tempura 2	knusprige Garnelen Unagi-Sauce	6,50
905. Wantanbi 4	knusprige Wantan gefüllt mit Garnele	6,90

Sommersrollen

2 St. 6,90 4 St. 12,00

in Reispapier gerollt mit Reisfadennudeln, Salat, Erdnüssen und Koriander, dazu wahlweise „Nước chấm“-Dips aus Fisch-Sauce, Sweet-Chili, Hoisin-Sesam oder Unagi-Sauce

V3. Nem cuốn Sài Gòn	Mit Garnelen geröst. Schweinefleisch
V4. Nem Cuốn giòn	Mit knusprigem Hühnerfleisch
V7. Nem Cuốn chay	mit Tofu und Erdnuss-Sauce

Vietnam. Nudelsuppen Bún Phở Mi

V21. Bandnudelsuppe	mit gekochtem Rindfleisch 12,50
Phở Bò Chín Hà Nội	
V22. Bandnudelsuppe	mit gebratenem Rindfleisch 12,50
Phở Bò Tái Lăn Hà Nội	
V23. Reisfadennudeln Bún Bò Sài Gòn	mit Rindfleisch, Zitronengras, Salat, Erdnüssen und Nước chấm“-Dips 12,50
V24. Reisfadennudeln Bún Nem Hà Nội	12,50
<i>Reisfadennudeln mit Frühlingsrollen, Salat, Koriander. serviert mit hausgemachte</i>	
V25. Nudelsuppe Wantan Mi Vần Tẩn	12,50
<i>mit Wantan Bällchen, Garnelen, geröst. Schweinefleisch</i>	
V26. Bandnudelsuppe	mit Hühnerfleisch 12,50
Phở Gà	
V27. Riesen große Glasnudelsuppe Miến gà	12,50
<i>mit Hühnerfleisch, Tungku und Morcheln</i>	

Alle Preisen gelten für die Speisen zum Mitnehmen!

(Information über Allergen, Zusatzstoffe im Zusatzblatt)

Hühnerfleisch

Pfannengerichte mit Hühnerfleisch und Gemüse 12,50

- 30. Frühlingsfest (mild)** Chop Suey mit verschied. Gemüse
31. Platte voller Jade (scharf) Gong-Pao Art mit Cashew-Nüssen
32. Winternacht (scharf) mit Schwarzbohnen und Knoblauch

- 33. Lu-Chuan-Chi (mild)** mit Spargel, Brokkoli und Champignons
34. Mahl der vollen Hoffnung (scharf) mit Zwiebeln Knoblauch Sze-Chuan-Art
38. Vollmond (leicht scharf) mit Bambus, Champignons in Curry Sauce

Hühnerbrust gebacken mit Gemüse 13,90

- 35. Phönix im roten Sonnenschein (mild)** süß-sauer mit Ananas.
36. Phönix im Winter (mild) nach Canton-Art mit Hoisin-Sauce.
Spezialität vom Chefkoch: 13,90
39. Rote Morgensterne (scharf) mit Sweet-Chili-Sauce
Hühnerfleisch knusprig mit Pilzen nach Hongkong-Art

Mit Austern-Gewürz-Sauce und Knoblauch nach Thai-Art (sehr scharf) 13,90
dazu Chilischoten, Basilikum und Zitronengras

- T 1. Pikantes Hühnerfleisch Gai Pad Bai Graprao**
T 2. Hühnerfleisch mit Ingwer Gai Pat Khing
T 3. Hühnerfleisch Gang Gai Nomai
in roter Thai-Curry und Kokos-Milch Sauce (scharf)
mit Bambus, Champignons, junge Mais und grüne Bohnen
T15. Knuspriger Hühnerfl. Muang Mua Gai
Mit Mango-Curry-Sauce und Kokosmilch (leicht scharf)



Schweinefleisch

Pfannengerichte mit Schweinefleisch und Gemüse 12,90

- 41. Heiße Sommernacht voller Sterne (scharf)** nach Gong-Pao-Art
42. Hui-Go-Juk (scharf) zweimal gebraten mit Knoblauch
47. Scharfer Teufel (scharf) mit chinesischen Pilzen in roter Sauce
T8. Gaeng Pet Muu in roter Thai-Curry und Kokos-Milch Sauce 13,90
mit Bambus, Champignons, junge Mais und grüne Bohnen (scharf)

Als Beilage zu unseren Gerichten reichen wir gedämpften Duftreis.
Wenn Sie gebratenen Eierreis oder Nudeln
wünschen, berechnen wir einen Aufpreis von € 1,50

Rindfleisch



Rindfleischpfanne mit Gemüse 13,90

- 51. Feuer des Drachens (scharf)** Rind Gong-Pao mit Cashew Nüssen
52. Schwarzer Diamant (mild) Rindfleisch mit Broccoli und Pilzen
53. Drachen-Feinkost (scharf) mit Knoblauch
Zartes Rindfleisch bekommt bei diesem Gericht, gebraten mit Zwiebeln, seinen eigenen Geschmack
T 9. Nua Pat Ga-Prau 14,90
Mit Austern-Gewürz-Sauce und Knoblauch nach Thai-Art (sehr scharf) dazu Chilischoten, Basilikum und Zitronengras

Fisch und Meeresfrüchte

Lachsfilet am Stück gebeizt mit Teriyaki-Sauce und Sesam 16,50

- 70. Blumenreich des Meeres (mild)**
Chop-Suey mit verschiedenem Gemüse
73. Roter Fluss (scharf) scharfer Sauce
mit Gemüse, Zwiebeln und chinesischen Pilzen



Meeresfrüchte 16,50

- 74. Nest voller Jade der Südsee-Prinzessin (scharf)**
Tintenfisch mit knackigem Gemüse und Cashew-Nüssen
75. Südsee-Perlen (scharf) Riesengarnelen gebraten mit gewürfelter Gemüse in einer scharfer Gong-Pao-Sauce
76. Korallen des gelben Meeres (scharf) Tintenfisch und Riesengarnelen gebraten mit Champignons, Bambus, Paprika in Curry-Sauce
77. Glückfaden des Lebens (scharf) Tintenfisch und Riesengarnelen mit Zwiebeln, Knoblauch Szechuan-Art
78. Liebesfrüchte der Südsee-Königs (mild)
Riesengarnelen gebraten mit Chop-Suey-Art
79. Garnelen-Barbecue (pfeffrig, scharf)
Garnelen mit Pilzen, Bambus nach Malaysia-Art

Mit Austern-Gewürz-Sauce und Knoblauch Thai-Art (sehr scharf) 16,50
dazu Chilischoten, Basilikum und Zitronengras

- T11. Garnelen Gung Pad Med Himphan**
T12. Tintenfisch Chili Planuk Pad Bai Grapau

Mit roter Thai-Curry und Kokos-Milch (scharf) 16,50
mit Bambus, Champignons, junge Mais und grüne Bohnen

- T10. Riesen Garnelen Schu Schi Gung**
T13. Mit Meeresfrüchten Plah Schu Schi

Entengerichte

Entenfilet im Pfanne 13,90

E 4. Duft des Koom Yums (scharf) mit Ingwer, Paprika und Bambus in feiner Knoblauch-Sauce

E11. Ente Gong-Pao (scharf) mit Cashewnüssen

Entenfilet in einer scharf-gewürzten Sauce gebraten

Knuspriger Entenbrust mit Gemüse 15,00

E01. Rauschender Genuß mit Spargel und Champignons

E02. Paradies-Apfel mit Ananas süß-sauer

E03. Hongkong-Ente (scharf) mit Bambus, Pilzen und Sweet-Chili-Sauce

E06. Golden Phönix mit Bratnudeln und Sauce nach Wahl (Süß-sauer, Hoisin, Sweet-Chili oder Knoblauch)

E08. Canton-Ente (mild) mit Gemüse allerlei und Sauce nach Wahl

E09. Curry-Njap (leicht scharf) mit Champignons, Bambus zubereitet, verfeinert mit unserem hausgemachten Curry.

E12. Ente der Nacht (scharf) Mit Knoblauch nach Sze-Chuan-Art mit gebratenem Hühnerfleisch, Gemüse und Knoblauch-Sauce

E13. Barbecue-Ente (scharf)

Knusprige Ente mit dunkler, scharfer BBQ-Sauce

E14. Ente Malaysia (pfeffrig, scharf) auf Sojakeimfeld mit BBQ-Sauce

T 4. Gaeng Phet Ped Ente knusprig

mit roter Thai-Curry und Kokos-Milch (scharf) 15,50

mit Bambus, Champignons, junge Mais und grüne Bohnen

T 5. Gaeng Muang Mua Phet Ped Ente knusprig mit

Mango-Curry-Sauce und Kokosmilch (leicht scharf) 15,50

T 7. Ente knusprig Thai-Art Ped Thord Sam Rod 15,50

mit Austern-Gewürz-Sauce und Knoblauch (sehr scharf) dazu Chilischoten, Basilikum und Zitronengras



Spezialität vom Chefkoch empfohlen

SP1. BBQ à la Hongkong (Knoblauch scharf) 18,00

Riesengarnelen, Hühnerfleisch und Entenfleisch gebraten mit Bambus, Pilzen, Broccoli, jungem Mais

SP2. Babi Pangang (Knoblauch scharf) 18,00

Geröstetes Schweinefl. mit Bambus, Tungku-Pilzen in scharfer Hoisin-Sauce nach Sze-Chuan-Art

SP3. Thron des Kaisers (scharf) 18,00

Knusprige Ente, Riesengarnelen, gebratenem Hühner-, Schweine-, Rinderfleisch und Gemüse nach Gong-Pao-Art

SP6. Acht Kostbarkeiten (pfeffrig, scharf) 18,00

Mit Garnelen, Krabben, Ente-, Hühner-, Schweine-, Rindfleisch, Bambus, Pilzen in BBQ-Sauce nach Malaysia-Art

SP9. Drachentanz (scharf) 18,00

Hühner- und Schweinefleisch doppelt gebraten in pikanter Knoblauch-Sauce, schwarze Bohnen und chinesische Gemüse

90. Gesunder Genuss (mild) Tofu mit Gemüse Chop Suey.

91. Der kluge Nachfolger (scharf) 12,00

Tungku-Pilzen mit Champignons, Morcheln in pikanter Sauce nach Hongkong-Art und Tofu gehören dazu

92. Fastenspeise des Buddhas (mild) 12,00

Gemüse aus dem Wok nach Chop-Suey-Art.

93. Mönchsmahlzeit (mild) 12,00

Sojasprossen und Morcheln gebraten mit Glasnudeln geben beim Essen den besonderen Knack und sind reich an Eiweiß

94. Glückssegen der Göttin (scharf) 12,00

Eine traditionelle vegetarische Speise der Chinesen, Zucchini und Champignons gebraten mit Soja-Sauce und Knoblauch

96. Mahlzeit im Tempel (sehr scharf) Thai-Art 13,50

Grüne Bohnen, Bambus mit Chilischoten, Zitronengras und Basilikum in der Pfanne mit einem Hauch Knoblauch

97. Tofu gebraten süß-sauer-scharf 13,00

Mit Tomaten, Ananas und Zwiebeln

T14. Rote Thai-Curry und Kokos-Milch (scharf) 14,00

Tofu und Lychee-Früchten mit Bambus, Champignons, junge Mais und grüne Bohnen

Gebratene Nudeln mit Gemüse und Tofu 10,00

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse und Tofu 12,00

Vegan Bowl mit Reisfadennudeln 14,00

Dazu Salat, Tofu, Tsing-Tao Rollen, Erdnüssen und Mango-Curry-sauce

Kindergerichte

K1. Prinzessin Xiao Mai (mild) 7,50

Nudeln im Wok gebraten mit zartem Hühnerfleisch und Sojakeimen

K3. Das Seeungeheuer von Hongkong (mild) 7,50

Fischstäbchen mit Reis oder Pommes, Ketchup oder süßsaurer

K4. Kinderhochzeit (mild) 7,50

Hühnerbrust gebacken mit Pommes und Ketchup

K5. China-Kids (mild) 5 kleine Frühlingsrollen 7,50

mit Ananasstücken in süß-saurer Sauce und

Sushi

Maki 8 Stück (1 Rolle) (Lachs, Thun, Butterf., ab 4,50

Garnelen, Aal, Lachshaut...)

(Gurke, Avocado, Omelette, Surimi...)

mit Seetangblättern umwickelter Reis

2 Stück

(Lachs, Thun, Butterfisch, Garnelen, Aal, Jacobmuscheln, Surimi, Omelette...)

handgeformter kunstvoll belegter Reis

Futo Maki 4 St. ab 6,90

Extra große Rolle mit Seetangblättern

umwickelter Reis, Füllung mit Cream

Cheese, Rogen und verschiedene

Fischsorten (Lachs, Thun, Garnelen, Aal)

Inside Out 8 Stück (1 Rolle)

Reis ist außen am Nori angebracht.

Füllung mit Avocado, Gurke und Fisch

(Lachs, Thun, Surimi, Aal, Garnele)



Nigiri

ab 4,50



8 St. ab 12,00



ab 10,00



Vegan und Vegetarisch

Temaki und Gunkan

- 981. Alaska Temaki** 6,90
mit Lachs, Avocado und Kaviar
- 982. Califonia Temaki** 5,90
mit Surimi Avocado und Rogen
- 983. Tobiko Gunkan** 4,90
mit Tobico
- 984. Ikura Gunkan** 5,90
mit Lachskaviar



Special Rolls

Sushi der besonderen Varianten

- | | 8 St. | 4 St. |
|---|-------|-------|
| 950. Nippon Rolls gegr. Lachshaut, Aal, Avocado, Unagi-Sauce umwickelt mit Lachs | 14,00 | 8,90 |
| 951. Taiyo Rolls Surimi, Avocado, Gurke, Cream Cheese umwickelt mit Räucherlachs | 14,00 | 8,90 |
| 952. Tamago Rolls Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese umwickelt mit japan. Omelett | 14,00 | 8,90 |
| 953. Ebi Tempura Rolls Inside Out Rolls mit 2 panierten Garnelen, Sesam, Unagi-Sauce | 14,00 | 8,90 |
| 954. Philadelphia Rolls Cream Cheese, Surimi, Omelett, Avocado umwickelt mit süßen Tofutaschen | 14,00 | 8,90 |
| 958. Inari Rolls Tempura Räucherlachs, paniierter Spargel in Cream Cheese umwickelt mit süßen Tofutaschen | 14,00 | 8,90 |
| 865. Rainbow Roll Surimi, Chili, Gurke, Lauchzwiebeln, jap. Mayonnaise umwickelt mit Lachs, Butterfisch, Aal und Thunfisch | 14,00 | 8,90 |
| 866. Dragon Rolls mit Ebi Tempura, Gurke, Tobico, Unagi-Sauce und umwickelt mit gegrilltem Aal | | |

Tempura Rolls Crunchy

Diese Spezial Rolls sind knusprig mit Tempura umhüllt und kurz in heißem Öl gebacken



- | | 8 St. | 4 St. |
|---|-------|-------|
| 955. Temple Age Rolls Tempura* Gefüllt mit Omelett, Rettich, Avocado, Cream Cheese | 14,00 | 8,90 |
| 956. Spicy Tuna Age Rolls Tempura* Gefüllt mit Thunfisch, scharf-würzig | 14,00 | 8,90 |
| 957. Salmon Age Rolls Tempura* Gefüllt mit Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese | 14,00 | 8,90 |
| 850. Spicy Mutsu Rolls Tempura mit Butterfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke und Sauce | 14,00 | 8,90 |
| 852. California Rolls Tempura mit Surimi, Avocado, Gurke und Cream Cheese | 14,00 | 8,90 |
| 854. Asia Rolls Tempura mit Lachshaut, Surimi, Gurke und Unagi-Sauce | 14,00 | 8,90 |
| 856. Ocean Rolls Tempura mit Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke und Sauce | 14,00 | 8,90 |
| 858. Atlantic Rolls Tempura mit Garnelen, Avocado, Chili, Gurke, Lauchzwiebeln und japanische Mayonnaise | 14,00 | 8,90 |

- 960. Sakura** 8 St. Kappa-Maki 8 St. Shake-Maki 8 St. Tekka-Maki 12,00

- 961. Yamato** 8 St. Surimi-Maki 8 St. Kappa-Maki 2 St. Nigiri (Shake und Maguro) 12,00

- 962. Takasaki** 8 St. California IO Roll, 8 St. Tekka Maki, 3 St. Nigiri (Maguro, Ebi, Shake) 15,00

- 963. Sachiko** 4 St. Nigiri (Unagi, Kani, Ebi, Shake) 8 St. Surimi Maki 8 St. Tekka Maki 15,00

- 964. Misaki** 8 St. Ebi Maki 4 Stk. Nigiri (Unagi, Kani, Maguro, Shake) 14,00

- 965. Yumiko** 8 St. California IO mit Tobico, 8 St. Shake Maki 6 St. Nigiri (Ebi, Maguro, Shake) 18,00

- 966. Kazumi** (Vegetarisch) 8 St. Kappa Maki 4 Nigiri (Tamago, Inari) 8 St. IO (Avocado, Gurke, Rettig) 17,00

- 966.1. Vege Spezial** 8 St. Kappa-Maki 8 St. Avo-Maki 4 St. Inari-Nigiri 4 St. Buddah Roll mit Gurken umwickelt 18,50

- 967. Chiyo** (Nigiri DeLuxe) 10 St. (Shake, Maguro, Surimi, Unagi, Mutsu, Ika, Hotategai, Tako, Ebi, Tamago) 19,00

- 968. Fumiko** 3 Stk. Nigiri (Shake, Mutsu, Surimi) 8 St. Tekka Maki 4 St. Unagi-Futo Maki 15,00

- 969. Ghaisa** 8 St. Kappa Maki 8 St. Shake IO mit Sesam, 4 Stk. Unagi-Futo Maki 17,00

- 960.1. Sakura Spezial** 8 St. Shake-Maki 8 St. Tekka-Maki 8 St. Kappa-Maki 8 St. Avocado-Maki 8 St. Mutsu-Maki 8 St. Tamago-Maki 19,50

- 972. Lachs Spezial** 8 St. Shake Maki 4 St. Shake Inside Out Roll 4 St. Shake Futo Maki 4 St. Shake Nigiris 18,50

- 973. Lachs Spezial Deluxe** 4 St. Shake IO 8 St. Shake Tobico Futo Maki Cream Cheese, 4 St. Taiyo Rolls mit Räucherlachs umwickelt, 4 St. Shake Sashimi 22,00

- 974. Tuna Spezial Deluxe** 8 St. Tekka Tobico Futo Maki mit Cream Cheese, 4 St. Hot Spicy Tuna IO, 4 St. Tuna IO Special Rolls mit Frühlingszwiebeln, 4 St. Tuna Sashimi 22,00

- 975. Tempura Spezial** 4 St. Salmon Age Rolls 4 St. Spicy Tuna Age Rolls 4 St. Spicy Mutsu Rolls 4 St. Cali Rolls Tempura dazu Unagi-Sauce 25,00

- 970. Aiko für 2 Per.** 8 St. California IO mit Tobico 8 St. Shake Maki, 8 St. Kappa Maki 8 St. Hot Spicy Tuna IO 2 St. Maguro 4 St. Lachs-Tempura Roll Unagi-Sauce 29,50

- 971. Kaito für 2 Per.** 8 Stk. California IO umwickelt mit Räucherlachs u. Unagi-Sauce 6 St. Nigiri, 1 Gunkan Lachskaviar, 4 Stk. Unagi Futo Maki, 4 Stk. Ebi Futo Maki IO mit Schnittlauch-Mantel 29,50

- Party-Platte 1 für 3 bis 4 Personen** 16 St. Inside Out mit Sesam 8 St. Inside Out mit Tobico 12 St. Tempura Roll, 6 St. Nigiri 12 St. Futo Maki mit Cream Cheese 48 St. Maki, Unagi-Sauce 59,00

- Party-Platte 2 für 5 bis 6 Personen** 16 St. IO mit Sesam, 8 St. Inside Out mit Tobico, 24 St. Tempura Roll, 15 St. Nigiri, 24 St. Futo Maki mit Cream Cheese, 48 St. Maki, Unagi-Sauce 78,00

Sushi-Menüs