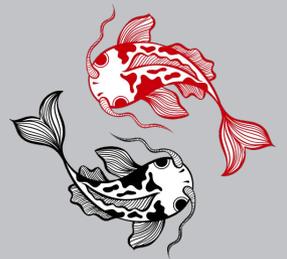


H i r o | S a k a o[®]
JAPANISCHES RESTAURANT



食

HERZLICH WILLKOMMEN

BUSINESS-LUNCH / Mittags-Menü

(11:30- 14:30Uhr)

Alle Mittagsmenüs werden mit Suppe als Vorspeise serviert

- | | | | | | |
|-----|--|---------|-----|---|---------|
| 478 | ROTES CURRY ^{M,4} 
Mit Hühnchen, hot | 12,50 € | 486 | NAMI BOWL ^{F, So, Ses, 10}
Lachs, Thunfisch, Edamame-
Bohnen, Salat,
Granatapfel und Sesam auf
Reis
(vegetarisch möglich) | 13,90 € |
| 479 | ROTES CURRY ^M  
Vegetarisch, hot, mit Tofu & Gemüse | 11,90 € | 487 | TENDON ^{Wz, So, Ses, 10}
Tempura von Garnelen,
Fisch und Gemüse auf Reis | 13,90 € |
| 480 | SAKURA SUSHI MIX ^{F, Ses}
(vegetarisch möglich)

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Koch
2 Hosomakis , 1 Uramaki | 12,50 € | | | |
| 481 | SUSHI MIX (vegetarisch möglich) ^{F, Ses, W}

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Koch
4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | 12,90 € | | | |
| 482 | YAKITORI MIX ^{K, W}
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Koch
4 gegrillte Spieße mit Salat und Reis | 11,90 € | | | |
| 483 | SAKAO MENÜ

Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen
Menüs –Bitte fragen Sie Ihre Bedienung | 13,90 € | | | |
| 484 | LUNCH BENTO SAKETERIYAKI
dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis ^{Wz, So, Ses, 10} | 13,90 € | | | |
| 485 | LUNCH BENTO ENTE TERIYAKI ^{Wz, So, Ses, 10}
dazu Uramaki, Salat, Tamago, Reis | 13,90 € | | | |

Liebe Gäste,

für Speisen, die im Restaurant
konsumiert werden und an-
schließend eingepackt werden
sollen, wird pro Verpackung
1 € berechnet.

Vielen Dank

Zahlungsmöglichkeiten:

- EC-Kartenzahlung ab 20 €
- Kreditkartenzahlung ab 40 €
(Visa, Mastercard)

American Express not accepted.

STARTERS WARM

ZENSAI Onsei

- | | | | | | |
|-----|--|--------|-----|---|---------|
| 1 | Gyoza ^{Wz, So}
Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und
Gemüsefüllung (vegetarisch möglich) 🌱 | 7,90 € | 801 | Akari ^{Wz, Er, So, Ses}
Knuspriges Hühnchen mit
Gurke-Sesamsauce | 9,90 € |
| 2 | Ebininniku ^{Wz, So}
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce | 7,90 € | 802 | Keiko ^{Wz, K, So}
Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung | 7,90 € |
| 3 | Agedashi Tofu ^{Wz, So, 4} 🌱
Frittierter Tofu in würziger Sojabrühе,
mit Ingwer und Lauchzwiebeln | 6,90 € | 803 | Tama-Tama ^{Wz, Er, Ses} 🌱
Panierte Spinat-Sesam
Bällchen in Erdnuss-Sauce | 7,90 € |
| 4 | Karaage ^{Wz}
Panierte Hähnchenbruststücke | 7,90 € | 28 | Edamame 🌱
Gedämpfte grüne
Sojabohnen mit Meersalz | 7,50 € |
| 5 | Harumaki ^{Wz, F, So}
Frühlingsrollen mit Thunfisch und
Gemüse (vegetarisch möglich) 🌱 | 7,90 € | 29 | Tataki ^{Wz, F, So, Ses}
Leicht gegrillter Thunfisch mit
Sesam und säuerlicher Sojasauce | 15,90 € |
| 6 | Nasu ^{Wz, So, Ses} 🌱
Auberginen in süßsauer
Ingwer-Sojasauce | 6,90 € | 777 | Chiyo ^{Wz, So, W}
Gegrillte Jakobsmuscheln auf
grünem Spargel, dazu Soja-Dip | 14,90 € |
| 7 | Yume ^{Wz, 4}
Thunfisch im Teigmantel,
serviert mit Chili-Knoblauchsauce | 7,90 € | | | |
| 8 | Tsuki ^{Wz, K, Ei, Sen}
Kleine Teigsäckchen
mit pikanter Garnelenfüllung | 7,90 € | | | |
| 800 | Hana ^{Wz, Sen, W}
Paniertes Tintenfisch mit
Chilli-Limetten Sauce | 7,90 € | | | |

STARTERS WARM

ZENSAI Onsei

	TEMPURA	Kleine Portion	Große Portion
42	Shojinage ^{Wz, So, 4}  Verschiedene Gemüse in Tempurateig	9,90 €	15,90 €
43	Moriawase Tempura ^{Wz, K, F, So, 4} Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse	10,90 €	17,90 €
44	Ebi-Tempura ^{Wz, K, So, 4} Tempura von Riesengarnelen	11,90 €	19,90 €

SUPPEN

40	Misoshiru ^{F, So, 4}  Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang		4,90 €
41	Tomyam ^{F, So, Ses, 4 10}  mit Garnelen, Gemüse und Koriander		7,90 €
34	Udon ^{Wz, F, So, 4} Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, dazu Hähnchenbrust und Gemüse		8,90 €
35	Tempura Udon ^{Wz, F, Ses, 4} Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln und Gemüse, mit verschiedenem Tempura serviert		11,90 €

	YAKITORI SPIESSE	2 Spieße
10	Yasai ^{Wz, So}  Gemüse	5,90 €
11	Asupara ^{Wz, So}  grüner Spargel	6,90 €
13	Tori ^{Wz, So} Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln	7,90 €
15	Tsukune ^{Wz, So} Hähnchenfleisch- bällchen	7,90 €
16	Ebi ^{Wz, K, So} Garnelen	8,50 €

STARTERS KALT

- 20 **Gomaee** ^{Wz, Wr, So, Ses, Er} 
Blanchierter Spinat mit
Sesam-Erdnuss-Sauce
7,80 €
- 21 **Hiyashiwakame** ^{Ses} 
Seetangsalat
7,90 €
- 23 **Umi** ^{Wz, F, So, Ses, 4}
Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce
9,90 €
- 24 **Sora** ^{Wz, F, So, Ses, 4}
Feines Lachs Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce
9,50 €
- 26 **Ki** ^{K, F, Er, W}
Fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch und Garnelen,
frischer Minze und Koriander
8,90 €
- 30 **Asupara Salat** ^{Wz, So} 
Salat von grünem Spargel auf
Soja Limetten Dressing, verfeinert
mit Schnittlauch
8,50 €

ZENSEI Reisei

- 31 **Sarada** ^{Wz, So} 
Blattsalate der Saison
mit hausgemachtem Dressing
8,90 €
- 32 **Abokado Sarada** ^{Wz, So} 
Frische Avocado
auf Blattsalaten der Saison
mit Hausdressing
11,50 €
- 33 **Sashimi Sarada** ^{Wz, F, So}
Bunte Blattsalate mit Hausdressing,
mit einer Variation von rohem Fisch,
mit Wasabi-Soja-Soße
16,90 €
- 902 **Sojasprossensalat** ^{So, Ses}
3,50 €



NUDELGERICHTE

PASLITA

- 36 **Yakisoba**^{Wz, Ei, 4} 13,50 €
Gebratene Eiernudeln mit
Hähnchenbrust,
Japankohl und Zwiebeln
- 36.1 **vegetarisch** 12,60 €
- 36.2 **mit Ente** 18,90 €
- 36.3 **mit Garnele** 18,90 €
- 37 **Yakiudon**^{Wz, Ei, 4} 12,90 €
Gebratene Weizennudeln mit
Hähnchenbrust, Chinakohl, Lauch, Ei
und Bonito Flocken
- 37.1 **vegetarisch** 11,50 €
- 37.2 **mit Ente** 18,90 €
- 37.3 **mit Garnele** 18,90 €

HAUPTGERICHTE

MENOKU

- 45 **Saketeri**^{Wz, F, So, 4, 11} 18,90 €
Lachs mit Balsamico-Teriyakisauce,
Kaiserschoten und Pak Choi,
dazu Reis
- 46 **Akadaikokos**^{M, Ses, 4, 10, 4, 11} 18,90 €
Rotbarsch an pikanter Kokossauce
serviert mit Kaiserschoten und
Broccoli, dazu Reis
- 47 **Toriteri**^{Wz, So, 4, 11} 17,90 €
Hähnchenbrust
mit Teriyakisauce, gebratenem
grünem Spargel und Lauch,
dazu Reis
- 48 **Kamomiso**^{So, 4, 11} 20,90 €
Barbarie-Entenbrust
mit fruchtiger Mango-Miso-Sauce,
gebratenem grünem Spargel
und Reis
- 49 **Gyufilet**^{M, 410, 11} 25,90 €
Zartes Rinderfilet aus Irland
auf cremiger Wasabisauce,
mit gebratenen Kirschtomaten
und Zucchini dazu Reis

SHOKADO BENTO BOXES

888 **Gyuniku-Box (Rindfleisch)** ^{Wz, So, 10}

oder

19,90 €

889 **Ahiru-Box (Barbarie -Entenbrust)** ^{Wz, K, F, So, Er, Ses, 10}

mit Rettich-Teriyakisauce,
dazu Lauch, Spargel,
Kaiserschoten und Reis.
Blattsalate mit Tomate, Gurke
und hausgemachtem Dressing,
Gomaae (Spinat mit Sesam-Erdnuss-Soße),
Tempura von Garnelen,
Rotbarsch und Paprika.

ZENSAI BOX

^{Wz, K, F, M, 4, 11}

999 Naomi-Sushi-Rolle,

Salat mit Shrimps,

Rotbarsch an pikanter Kokossauce
und Koriander

17,90 €

Liebe Gäste, für eine Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte gerne nach unserer Allergenkarte. Auch Ihr Bedienung berät Sie gerne.



NIGIRI SUSHI (1 Stück)



50 **MAGURO** ^{F, 11}
Thunfisch
3,90 €



51 **HAMACHI** ^{F, 11}
Gelbschwanzfisch
4,50 €



52 **SAKE** ^{F, 11}
Lachs
3,70 €



53 **SUZUKI** ^{F, 11}
Seewolf
3,70 €



54 **HIRAME** ^{F, 11}
Steinbutt
3,60 €



55 **SABA** ^{F, 11}
Makrele
3,60 €



56 **TAI** ^{F, 11}
Meerbrasse
3,60 €



57 **IKA** ^{F, W, 11}
Tintenfisch
3,50 €



58 **TAKO** ^{W, 11}
Oktopus
3,60 €

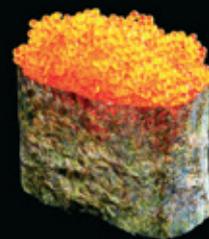
NIGIRI SUSHI (1 Stück)



59 **KANI** ^{K, 11}
Krebsfleisch
3,50 €



60 **HOTATE** ^{K, W, 11}
Jakobsmuschel
4,30 €



61 **TOBIKKO** ¹¹
Flugfischkaviar
4,20 €



62 **EBI** ^{K, 11}
Garnele
3,90 €



64 **IKURA** ¹¹
Lachskaviar
4,60 €



65 **UNAGI** ^{K, 11}
Süßwasseraal
4,50 €



66 **TAMAGO** ¹¹ 
Omelett
3,00 €



67 **INARI** ¹¹ 
Frittiertes Tofu
3,00 €



68 **HOKKIGAI** ^{K, 11}
Trogmuschel
3,60 €

SAKAO SPEZIAL NIGIRI (2 Stück)

705 **SPICY SAKE** ^{F, 4, 11}

Lachstartar

8,80 €



818 **SHIZUKA** ^{F, 4, 11}

Lachs auf grünem
Spargel, flambiert mit
Chillifäden

8,50 €



819 **HONOKA** ^{F, 4, 11}

Tuna auf Avocado,
flambiert mit
Chillifäden

8,80 €



820 **EMI** ^{F, 4, 11}

Makrele, flambiert mit
frischem Ingwer und
Tobikko

6,90 €



HOSOMAKI (6 Stück)

70 **KANPYO** ¹¹

Japanischer Kürbis

4,90 €



71 **KAPPA** ^{Ses, 11}

Gurke und Sesam

4,60 €



72 **AVOKADO** ¹¹

Avocado

5,20 €



73 **SHINKO** ^{Ses, 11}

Eingelegter Rettich

5,00 €



HOSOMAKI (6 Stück)

74 **TEKKA** ^{F, 11}
Thunfisch
5,90 €



75 **SAKE** ^{F, 11}
Lachs
5,80 €



76 **ASAPURA** ¹¹ 
grüner Spargel
4,90 €



320 **TETSU** ^{F, 11}
Thunfisch,
Schnittlauch
5,90 €



325 **HORENSO** ^{Ses, 11, Er} 
Marinierter Spinat
mit Sesam-Erdnuss
4,90 €



821 **KAZUMI** ^{F, 11}
Tuna, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch, Chilli
6,20 €



URA MAKI (8 Stück)



80 **ALASUKA** F, Ses, 11
Lachs, Gurke, Sesam
7,50 €



81 **SAKE KAWA** F, Ses, 11
Gebratene Lachshaut,
Gurke, Sesam
7,90 €



82 **SAKE MANGO** F, 11
Lachs, Mango
7,50 €



83 **PIRIKARA** F, 4, 11
Thunfisch pikant
9,50 €



84 **UNAKYU** Wz, So, Ses, 11
Aal, Gurke, Sesam
9,50 €



85 **PHILADELPHIA** K, M, 11
Garnele, Rucola,
Frischkäse
8,40 €



86 **CALIFORNIA** K, 11
Garnele, Gurke, Avocado,
Flugfischkaviar
8,40 €



87 **TAMAGO** Ei, Ses, 11
Omelett, Gurke,
Sesam
7,30 €

URA MAKI (8 Stück)



88 **TEMPURA** Wz, Ses, 11
Frittierte Garnele, ,
Sesam, Gurke,
Mango
9,50 €



89 **SHISO** F, 4, 11
Marinierter Lachs, Tobikko,
Sesam, Shisoblätter und Ikura
8,90 €



308 **AIKO** Wz, F, So, M, 4, 11
Räucherlachs, Apfel,
Frischkäse, Koriander
8,40 €



309 **YUKARI** F, 11
Lachs, Schnittlauch,
Ingwer, roter Shiso
7,90 €



322 **SAYURI** M, Ses, 11 
Spargel, Frischkäse,
Rucola, schwarzer Sesam
7,80 €



329 **KYO** Wz, 4, 11 
Auberginen-Tempura,
Schnittlauch
und Yuzu Pfeffer
7,90 €



822 **SAKE AVOCADO** F, 11
Lachs, Avocado
7,50 €

SPEZIAL ROLLEN (8 Stück)



306 **YUKIKO** Wz, F, So, M, 4, 11

Aal, gebratene Lachshaut, Gurke,
Frischkäse, Lachs und Lachskaviar
14,90 €



321 **TOMOKO** Wz, Ses, 4, 11

Ente in Tempurateig, Sesam,
Schnittlauch, Chilisauce
11,50 €



324 **HITOMI** Wz, K, F, 4, 11

Frittierte Taschenkrebs mit Avocado,
Gurke und Kaviar vom Fliegenden Fisch
12,90 €



326 **OCHI** Wz, F, Ses, So, 11

Thunfisch, Avocado, Räucherlachs,
Spargel, Sesam
13,90 € auf Wunsch mit frischem Lachs



327 **YOKO** Wz, So, Ses, 4, 11

gebackenes Hühnchen, Mango-
streifen, Gurke, Sesam
10,50 €



328 **DAIKI** Wz, F, So, 4, 11

flambierter Lachs on top,
Garnele, Spargel, Avocado,
Tobikko, Mayonaise
13,90 €



827 **EBISU** Wz, K, 4, 11

Panierte Riesengarnelen,
Salat, Avocado, Shiso
13,0 €



824 **MOMO** F, So, 4, 11

Lachstartar, Mango, Gurken,
pikante Sauce, flambierter
Lachs, Tobikko – **14,90 €**



825 **MIDORI** F, So, 4, 11

Thunfischtartar, Spargel, Avokado, pik.
Sauce, flambierter Thunfisch on top,
Wasabi-Tobikko – **15,50 €**

SPEZIAL ROLLEN (8 Stück)



828 **MAYUMI** M, F, K, 11
Avocado, Kani und Philadelphia,
frischer Lachs
14,50 €



826 **KAIDO** F, Wz, K, 11, 4
Garnelentempura, Avocado,
frischer Lachs und
Trüffelöl on top
14,50 €



844 **SATÉ ROLL** Wz, Ses, Er, 4, 11
Mariniertes Hühnchen paniert,
Avocado, Sesam, Erdnuss-Sauce
on top
13,50 €



845 **TOMOKO VEGAN** Ses, 4, 11
Soja „Ente“, Avocado, Sesam,
Schnittlauch, Chili-Sauce
12,50 €



848 **NAKO** Wz, 11
Grüner Spargel, Gurke,
Shinko, Inari
11,50 €



849 **NANASHI VEGGI** Wz, M, 4, 11
Champignon-Tempura,
Philadelphia, Schnittlauch,
Avocado & Chilisauce on top
12,40 €



726 **HARUNA** Wz, M, So, 4, 11
Avocado, Spargeltempura
Philadelphia – **11,50 €**

SUSHI-MIX



91 **HIRO** F, Ses, 4, 11

4 Nigiri +
1 Ura Maki
(6 Stück)

13,90 €



93 **ICHIMORI** F, Ses, 4, 11

8 Nigiri +
1 Ura Maki
(6 Stück)

20,90 €



92 **KATOH** F, Ses, 4, 11 (ohne Abb.)

6 Nigiri +
1 Ura Maki
(6 Stück)

15,90 €

94 **YOSHIDA** F, Ses, 4, 11 (ohne Abb.)

10 Nigiri +
1 Ura Maki (6 Stück)

22,90 €

SUSHI/ SASHIMI-MIX (6 Stück)



95 **TOKYO** F, Ses, 4, 11
4 Nigiri + 1 Ura Maki
(6 Stück) + Sashimi
20,50 €



96 **OSAKA** F, Ses, 4, 11
6 Nigiri + 1 Ura Maki
(6 Stück) + Sashimi
22,50 €



97 **SAGA** F, Ses, 4, 11
8 Nigiri + 2 Ura Maki
(12 Stück) + Sashimi
31,90 €



98 **ASAHI** F, Ses, 4, 11
10 Nigiri + 2 Ura Maki
(12 Stück) + Sashimi
33,90 €

FUTOMAKI (5 Stück)



305 **NAOMI** Wz, M, 11
Rolle mit Krebsfleisch,
Avocado und Philadelphia-
Käse in Tempureteig frittiert
7,90 €



10305 **NATSUMI** Wz, M, 11
gebackene Rolle
mit Mango, Avocado
und Frischkäse
7,70 €



846 **FUJI** Wz, K, 4, 11
Gebackene Rolle mit
Garnele, Gurke,
Avocado, Schnittlauch,
Tobikko und Chilisauce
on top
8,90 €

SUSHI /VEGETARISCH



- 103 **SAKAO** ^{Ei, 11} 
4 Nigiri + Tamagomaki
und Kanpyomaki
16,70 €



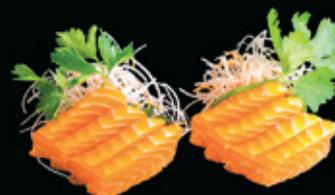
- 105 **SAISHOKU** ^{M, Ses, 11} 
Sayurimaki, Kappamaki,
Shinkomaki und
Spinatsesammaki
16,70 €

SASHIMI

klein (8 Scheiben) – groß (16 Scheiben)



- 100 **MAGURO** ^F
Thunfisch
klein **17,90 €**
groß **30,90 €**



- 101 **SAKE** ^F
Lachs
klein **16,80 €**
groß **28,90 €**



- 102 **MORIAWASE** ^F
Gemischter Fisch
klein **18,90 €**
groß **31,90 €**



- 104 **MAGURO TOSAKE** ^F
Thunfisch und Lachs
klein **16,90 €**
groß **30,90 €**

EXTRAS

- 901 Reis **3,90 €**
903 Teriyakisoße ^{Wz, M, Ses} **1,50 €**
905 Sushireis **4,90 €**
904 Ingwer und Wasabi **1,50 €**

DESSERT

- 110 **Matcha** ^{M,4} 8,90 €
Grüntee-Eis mit frischem Obst
- 111 **Goma** ^{M,4} 8,90 €
Sesam-Eis mit frischem Obst
- 112 **Coconogu** ^{M,4} 9,50 €
Kokospudding
mit frischem Obst und Vanilleeis
- 113 **Bananogu** ^{Wz, M, 4} 9,50 €
Gebackene Bananen mit Honig,
Vanilleeis und frischem Obst
- 114 **Okashi** ^{M, 4, 11} 9,50 €
Schwarzer Klebereis mit
frischem Obst und Vanilleeis
- 115 **Dorayaki** ^{Wz, M, 4} 9,50 €
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis
- 116 **Kugel-Eis** ^{M,4} 3,30 €
Matchaeis, Gomaeis oder Vanilleeis
- 830 **3 Stück Mochis** ^{Wz, M, 4} 8,90 €
3 verschiedene
jap. Reiskucheneis



SODAS

156	Tafelwasser, wahlweise mit (spritzig oder still)	0,5 l	1,0l
		4,00 €	6,00 €
	- Limette		
	- Minze		
	- Erdbeeren		
	- Zitronengras		
	- Ingwer		
	- Orange		
158	San Pellegrino (spritzig)	0,25l	3,90 €
159	San Pellegrino (spritzig)	0,75l	6,90 €
160	Acqua Panna (still)	0,25l	3,90 €
161	Acqua Panna (still)	0,75l	6,90 €

LIMONADEN

		0,2l	0,4l
		3,50 €	4,70 €
163	Coca Cola ^{1,7,8}		
164	Coke Zero ^{1,6,8}		
165	Fanta ^{1,3}		
166	Sprite ⁴		
167	Spezi ^{1,3,7,8}		
168	Bitter Lemon ^{3,9}		
169	Ginger Ale ¹		
170	Tonic Water ^{8,9}		
200	Arizona Pomegranate ^{3,5,8}	0,47l	4,70 €
201	Arizona Green Tea ^{3,5,8}	0,47l	4,70 €

SAFTSCHORLE & SÄFTE

	0,2l	0,4l
Saftschorle (alle Sorten)	3,20 €	4,50 €
Saft pur (alle Sorten)	3,60 €	4,90 €
171 Apfelsaft naturtrüb ³		
172 Orangensaft		
173 Maracujanektar ³		
174 Traubensaft ³		
175 Cranberrynektar		
176 Mangonektar		
177 Rhabarbersaft		
178 Johannisbeernektar		
194 Lychee Getränk		
195 Guavensaft		

TEE & KAFFEE

202 Grüner Tee ^{8,*}	3,80 €
203 Jasmin Tee [*]	3,80 €
204 Ingwertee frisch	4,90 €
205 Pfefferminztee frisch	4,70 €
206 Espresso ⁸	2,80 €
207 Espresso doppio ⁸	3,80 €
208 Cappuccino ^{M,8}	3,70 €
209 Latte Macchiato ^{M,8}	4,50 €
300 Kaffee ⁸	3,50 €

* wird nachgeschenkt

HOMEMADE Specials

193	Calpico classic ^M	5,80 €	842	Lemon Soda ¹	6,50 €
				Frische Limette, brauner Zucker, Soda	
192	Calpico still ^M	5,80 €			
	Calpico, Limette, Soda				
835	Limetten Calpico ^M	6,50 €	843	Summer Breezer	6,90 €
	Calpico, Limette, Soda			Frische Erdbeeren, Rhabarber, brauner Zucker, Soda	
836	Kokoro Calpico ^M	8,00 €	832	Haru Breezer ^{Su, 1}	7,90 €
	Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze			Hibiskus, Pfirsich, Melone, Passion Frucht, Soda	
837	Mango Calpico ^M	7,50 €	850	Minami ¹	7,50 €
	Calpico, Mangopüree, Soda			Mangopüree, Mangosirup, Limetten, Minze, Soda	
838	Ginger Cooler ¹	7,50 €			
	Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale				
839	Berry Lovers ¹	7,50 €			
	Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze				
840	Guava Passion ^{1,3}	7,50 €			
	Guava, Passionsfrucht, Limette, Soda				
841	Kokoro Island ^{1,3}	7,50 €			
	Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup				

Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden.
Wodka 4 cl **3,50 €**
Gin 4 cl **3,50 €**
Rum 4 cl **3,50 €**

APERITIFS

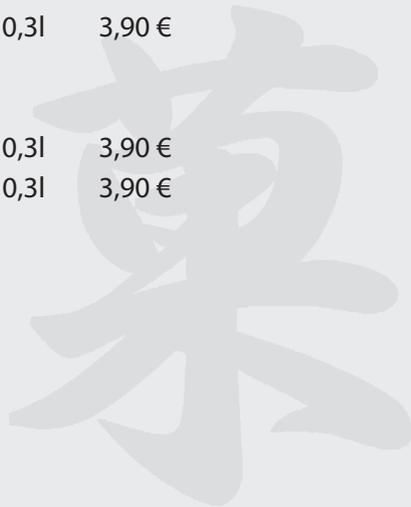
126	Umeshu Pflaumenwein (kalt)	0,1 l	3,90 €
127	Prosecco	0,1 l	4,90 €
129	Aperol Spritz ^{1,8,9}		7,50 €
130	Hugo ^{Su}		7,50 €
831	Lillet Vive ^{Su}		7,50 €
852	Lillet Wildberry ^{Su}		7,50 €
853	Rosato Melon ¹		7,80 €
854	Aperol Sour ^{1,8,9}		7,80 €

LAMMSBRÄU BIERE

138	Pils ^{Ge}	vom Fass	0,5l	5,00 €	0,3l	3,90 €
139	Alkoholfreies Pils ^{Ge}	Flasche	0,3l	3,90 €		
140	Hefeweizen ^{Wz, Ge}	vom Fass	0,5l	5,10 €	0,3l	3,90 €
141	Leichtes Weizen ^{Wz, Ge}	Flasche	0,5l	4,60 €		
142	Alkoholfreies Weizen ^{Wz, Ge}	Flasche	0,5l	4,60 €		
143	Radler ^{Wz}		0,5l	5,00 €	0,3l	3,90 €
144	Cola-Weizen ^{Wz, Ge, 1, 8}		0,5l	5,00 €	0,3l	3,90 €

JAPANISCHE BIERE

145	Kirin ^{Wz, 1}	Flasche	0,33l	4,20 €
146	Asahi ^{Ge, 1}	Flasche	0,33l	4,20 €
147	Kirin Alkoholfrei ^{Ge}	Flasche	0,33l	4,20 €



LONGDRINKS & HIGHBALLS

131	Hendricks Tonic ⁹	10,90 €
132	Monkey 47 Tonic	10,90 €
135	Moscow Mule (Wodka mit Ginger Beer, Limetten)	8,90 €
136	Cuba Libre ^{1,8} (Havana Club, Cola, Limette)	8,90 €

COCKTAILS

261	Caipirinha Limette, Cachaca, Lime Juice, Zucker	9,50 €
269	Mojito Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker	9,50 €
270	Himbeer-Mojito Havana Club, Limetten, Minze, Limejuice, Himbeeren, brauner Zucker	10,00 €
271	Mango Mojito Havana Club, Limetten, Minze, Limejuice, Mangopüree, brauner Zucker	10,00 €

SPIRITUOSEN

148	Ziegler Obstbrand	2cl	4,40 €
149	Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	5,50 €
150	Grappa di Amarone, Allegrini	2cl	5,50 €
151	Yamazaki Whisky 12 Jahre	2cl	10,50 €
152	Hibiki Whisky	2cl	10,50 €

(alle 43% vol.)

OFFENE- & FLASCHENWEINE

401 **Weinschorle weiß**^{Su} 0,2l 4,90 €

WEISS

Glas 0,1l Glas 0,2l 0,75l

402 **Kitzer Dreisatz / Sauvignon Blanc / Rheinhessen / Deutschland**^{Su} 6,20 € 8,40 € 30,00 €

Knackig, in der Nase nach frischem Gras, aromatischen Holunderblüten und reifen Stachelbeeren duftend. Dazu eine klare mineralische Struktur und saftige Frucht.
Qualitätswein

404 **Hammel Liebfraumilch / Weißwein Cuvée / Pfalz / Deutschland**^{Su} 5,20 € 7,30 € 26,00 €

Verlockend saftig mit betörender Restsüße.
Dank erfrischender Zitrus- und Gelbfrucht sowie Mandel- und Orangenblüten herrlich unkompliziert und aromatisch.
Qualitätswein

405 **Hammel Blaue Stunde / Chardonnay & Sauvignon Blanc / Pfalz / Deutschland**^{Su} 6,20 € 8,40 € 30,00 €

Perfekt zum Abschluss erlebnisreicher Tage. Bezaubernde Aromatik mit Tiefe und Länge, die das ausbalancierte Spiel zwischen Chardonnay und Sauvignon Blanc widerspiegelt.
Qualitätswein (QBA)

406 **Dr. Gänz / Weißburgunder / Nahe / Deutschland**^{Su} 6,20 € 8,30 € 30,00 €

Hell schimmernde Farbe, Duft nach tropischen Früchten und Birnen, vollmundiger Geschmack, gleichzeitig würzig, kräuterig und fruchtig, ein minzig-kühler Abgang, der alles abrundet.
Ein Weißburgunder, der keine Wünsche offenlässt!
Qualitätswein

OFFENE- & FLASCHENWEINE

WEISS	Glas 0,1l	Glas 0,2l	0,75l
407 Tenuta Roveglia / Lugana / Lombardei / Italien ^{Su} Weiße und gelbe Früchte wie Pfirsich, Birne, Aprikose, grüner Apfel und frische Kräuter. Angenehm frisch und mit mineralischer Grundstruktur unterlegt. Elegant und angenehm am Gaumen wirkt er leicht und kommt trotzdem mit wenig Säure aus. DOC	6,40 €	8,60 €	32,00 €
408 Jakob Jung / Riesling trocken / Rheingau / Deutschland ^{Su} Ein Riesling mit Strahlkraft und spielerischer Eleganz, der mit saftigem Apfel und reifem Pfirsich überrascht. Säure und Mineralität fügen sich harmonisch ins Gesamtbild. VDP - Erste Lage	6,40 €	8,60 €	32,00 €
409 Markus Molitor Blauschiefer / Riesling feinherb / Mosel / Deutschland ^{Su} In der Nase klare Noten von Pfirsich, nicht ganz reifen Himbeeren und frischen Basilikumblättern. Im Mund sehr klare und feine Fruchtaromen; Schiefer- und Kräuternoten geben dem Wein eine herrliche Würze und Mineralität. Qualitätswein	7,20 €	9,30 €	35,00 €

OFFENE & FLASCHENWEINE

ROSÉ

Glas 0,1l

Glas 0,2l

0,75l

- 411 **FrescobaldiAlie / Vermentino & Syrah / Toskana / Italien** ^{Su} 7,20 € 9,30 € 35,00 €
Eleganter und fein strukturierter Roséwein mit heller Farbe und leichten Rubintönen. Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitruschalen, am Gaumen angenehme Frische und leicht mineralisch, langer und reicher Abgang.
IGT
- 412 **Kitzer Dreisatz** 6,20 € 8,40 € 30,00 €
Blauer Portugieser & Spätburgunder / Rheinhessen / Deutschland ^{Su}
Komposition aus Portugieser und Spätburgunder verspricht einen saftigen Rosé mit animierenden Duftnoten von Erdbeere, Himbeere und Kirsche.
Qualitätswein



OFFENE & FLASCHENWEINE

ROT

Glas 0,1l

Glas 0,2l

0,75l

- 413 **Podere dal Nespole Sanfodeno Appassimento** 6,90 € 8,90 € 32,00 €
Sangiovese / Emilia Romagna / Italien ^{Su}
Moderner Sangiovese mit intensiver rubinroter Farbe und Aromen von roten Früchten, Brombeermarmelade und Gewürzen. Voll und konzentriert mit weichen Tanninen und guter Balance zwischen Süße und Körper.
DOC
- 415 **Vigneti del Salento Zolla** 6,20 € 8,40 € 30,00 €
Primitivo Di Manduria / Apulien / Italien ^{Su}
Intensive, komplexe Aromen nach Kirsche und Brombeere, darüber Noten von Kräutern und Kakao. Am Gaumen weich und warm, die saftige Frucht nach roten Beeren ergänzt durch Noten von Vanille und Schokolade. Geschmeidige Tannine, langer, fruchtiger Nachhall.
DOP

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

441	Kessler HGW Chardonnay Brut ^{Su}	0,75l	36,00 €
	Bereits 1929 auf dem Luftschiff „Graf Zeppelin“ serviert, überzeugt der Chardonnay-Sekt mit feinen Aromen von Birne, Quitte und Apfel, untermalt von dezenten Blütennoten. Sehr elegant begeistert er mit einer feingliedrigen und cremigen Perlage.	0,375l	20,00 €
442	R de Ruinart Brut/ Champagner Ruinart ^{Su}	0,75l	120,00 €
	Ein Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir aus dem ältesten Champagnergut Frankreichs. Fantastisch ausgewogen, mit feiner blumiger Note und zarter Perlage.	0,375l	70,00 €
443	R de Ruinart Brut/ Champagner Rosé ^{Su}	0,75l	130,00 €
	Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage. Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Körperreich und sehr elegant.		

OFFENE & FLASCHENSAKE

	SAKE / REISWEIN	0,1l	Flasche
125	OZEKI / Daiginjo / Kyoto Warmer Sake im Kännchen, 0,15l	4,50 €	
451	TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.	8,20 €	23,20 € 300 ml
453	HAKKAISAN / Seishu / Niigata Ein trockener Sake aus Niigata, dem tiefsten Schneegebiet Japans. Gebraut aus reinem Quellwasser und bis 60% poliertem Reis. Merkmal süffiger Sake mit edlem und reinem Geschmack	7,50 €	20,90 € 300ml
454	KARATANBA / Honjozo / Kobe, Hyogo Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister). Merkmal ist der erfrischende Geschmack.	5,90 €	15,50 € 300ml

Zusatzstoffe Speisen:

Liebe Gäste,

seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergischen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:

Wz	Weizen
Ge	Gerste
K	Krebstiere
Ei	Eier
F	Fisch
Er	Erdnüsse
So	Sojabohnen
M	Milch
Sen	Senf
Ses	Sesamsamen
Su	Sulphite
W	Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. mit Süßungsmittel/ enthält Phenylalaninquelle
7. mit Phosphat
8. coffeinhaltig
9. chininhaltig
10. enthält Sojaöl, aus Sojabohnen hergestellt
11. Gluten



HiroSakao · Japanisches Restaurant & Sushi-Bar · Allee am Röthelheimpark 13 · 91052 Erlangen · Telefon 09131 / 97 32 555 · www.hirosakao.com
11.30 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 23.00 Uhr · kein Ruhetag · Sa & Feiertag 17.00 bis 22.30 Uhr · So 17.00 bis 22.00 Uhr