

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

坂

SPEZIAL-BOX

- | | | |
|-----|---|---------|
| 99 | Bento Box ^{1,2}
Sushi, Nigri Sushi, Sashimi, Tempura,
Lachs, Yakitori, Salat, Spinat | 15,80 € |
| 999 | Zensai-Box ^{1,2}
Sushi-Rolle Naomi,
Salat mit Shrimps,
gebratener Rotbarsch mit Kokossauce | 10,90 € |

尾

HIRU NO TEISHOKU

Mittags-Menü

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe oder Vanilleeis serviert.

250 SUSHI MIX 8,90 €

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

251 YAKITORI MIX 8,90 €

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
4 gegrillte Spieße mit Salat und Reis

252 SAKURA SUSHI MIX 9,90 €

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch
2 Hosomakis , 1 Uramaki

LUNCH BENTO 9,90 €

Gemischte Box mit 3 Stück Ura Maki,
Salat, Tamago, Reis, Teriyakisauce wählbar:

254 mit Lachs

255 mit Ente

256 TENDON 8,90 €

Tempura von Fisch, Garnelen, Gemüse, Reis

257 WILDKRÄUTER CURRY ² 8,90€

Mit Hühnchen



258 WILDKRÄUTER CURRY ² 7,90€

Vegetarisch



300 SAKAO MENÜ 8,90 €

Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs –
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung



WARME VORSPEISEN

- 1 **Gyoza** 5,50 €
Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung
- 2 **Ebininniku** 5,50 €
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce
- 3 **Yo**⁵ 5,50 €
Glasnudelsalat mit Garnelen,
Tintenfisch und Gemüse 
- 4 **Crispy Pocket** 5,50 €
Garnelen in
knusprigem Kartoffelmantel
- 7 **Isobeage** 5,00 €
Seetang gefüllt mit Avocado
und Krebsfleisch, frittiert
- 8 **Karaage** 4,50 €
Gebackene Hähnchenbrust
- 9 **Harumaki** 5,80 €
Frühlingsrollen mit
Thunfisch und Gemüse
- 15 **Bangkok Baby** 9,90 €
Krosse Entenwürfel,
pikant mariniert mit Chilli,
Kräutern, Koriander, Zwiebeln,
serviert mit Reis

ZENSAI Onsei

- 301 **Nasu** 4,80 €
Auberginen in süßsauer
Ingwer-Sojasauce 
- 334 **Tsuki** 5,50 €
gebackene Garnelenteigtaschen
- 335 **Yume** 5,50 €
Thunfisch im Teigmantel, gebacken
- 338 **Tuna Tataki** 10,90 €
angegrillter Thunfisch
in Sesamkruste
- 800 **Hana**⁵ 6,00 €
Gebackener Tintenfisch
mit Chilli-Limetten Sauce
- 801 **Akari** 6,00 €
Knuspriges Hähnchen mit
Gurke-Sesamsauce
- 802 **Keiko** 5,00 €
Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung

KALTE VORSPEISEN

- 5 **Gomaae**  5,00 €
Spinat mit Sesam & Erdnussauce
- 302 **Hiyashiwakame** ¹  5,60 €
Seetangsalat
- 331 **Umi** 6,80 €
Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce
- 336 **Sora** 6,20 €
Feines Lachs Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce
- 337 **Edamame**  4,80 €
Gedämpfte grüne
Sojabohnen mit Meersalz
- 703 **Ki** ⁵  5,80 €
Fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch und Garnelen,
frischer Minze und Koriander
- 704 **Kaori** 10,90 €
Marinierter Thunfisch,
Avocadowürfel auf
Rucola-Spargel-Salat
- 815 **Asupara Salat** 5,00€ 
Salat von grünem Spargel auf
Soja Limetten Dressing,
verfeinert mit Schnittlauch

ZENSAI Reisei

SALATE

serviert mit japanischem Hausdressing

- 10 **Blattsalate der Saison** 4,80 €
- 11 **- mit Sashimi** 10,90 €
- 12 **- mit angebratenem Fisch** 8,00 €
- 13 **- mit Hühnchenstreifen** 8,00 €
- 14 **- mit Avocado**  7,00 €

YAKITORI Spieße **2 Spieße**


- 30 **Yasai**  3,80 €
Gemüse
- 31 **Asupara**  4,80 €
grüner Spargel
in Tempurateig
- 33 **Tori** 4,60 €
Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln
- 34 **Kamo** 5,80 €
Barbarie Ente
- 36 **Ebi** 5,50 €
Garnelen

SUPPEN


- 40 Misoshiru** 3,00 €
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang 
- 41 Tomyam** ^{1,2} 5,50 €
mit Garnelen und Gemüse 
- 42 Ramen Huhn** 6,00 €
Eiernudeln mit knusprigem Hähnchen und Gemüse
- 46 Udon Huhn** 6,00 €
Weizennudeln mit Hähnchenbrust und Gemüse
- 47 Udon Tempura** 8,90 €
Weizennudeln mit Tempura und Gemüse

SHIRUMONO

YAKISOBA

- 16 Gebratene Eiernudeln** ¹ 8,80 €
mit Hähnchenbrust und Gemüse
- 17 Gebratene Eiernudeln** ¹ 7,80 €
mit Gemüse 

YAKIUDON

- 19 Gebratene Weizennudeln** 8,80 €
mit Hähnchenbrust und Gemüse
- 20 Gebratene Weizennudeln** 7,80 €
mit Gemüse, Ei 



TEMPURA

- 21 **Shojinage** 11,80 €
Verschiedene Gemüse in Tempurateig 
- 22 **Moriawase Tempura** 13,50 €
Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse
- 23 **Ebi-Tempura** 15,00 €
Tempura von Riesengarnelen

EXTRAS

- 39 **Gohan** Reis 2,00 €
- 49 **Teriyakisauce** 1,00 €
- 555 **Ingwer** 1,00 €
- 444 **Sprossensalat, groß** 2,50 €



HAUPTGERICHTE

Alle Hauptgerichte werden mit Reis serviert.

- 24 **Gyufilet** 19,90 €
Zartes Rinderfilet aus Irland mit japanischer Steaksauce Zucchini und Cocktailtomaten
- 25 **Saketeri** 14,00 €
Lachs mit Teriyakisauce, Zuckerschoten und Pak Choi
- 27 **Toriteri** 12,80 €
Hähnchenbrust mit Lauch und Spargel an Teriyakisauce
- 28 **Kamomiso** 16,00 €
Barbarie-Entenbrust mit fruchtiger Mango-Miso Sauce dazu Zuckerschoten und Kräuterseitlinge
- 29 **Akadaikokos** 13,00 €
Rotbarsch an pikanter Kokossauce serviert mit Zuckerschoten & Brokkoli


NIGIRI-SUSHI

(1 Stück)

50	Maguro	Thunfisch	2,70 €
51	Hamachi	Gelbschwanzfisch	3,20 €
52	Sake	Lachs	2,30 €
53	Suzuki	Seewolf	2,50 €
54	Hirame	Steinbutt	2,60 €
55	Saba	Makrele	2,10 €
56	Tai	Meerbrasse	2,40 €
57	Ika ⁵	Tintenfisch	2,00 €
58	Tako	Oktopus	2,20 €
59	Kani	Krebsfleisch	1,70 €
60	Hotate	Jakobsmuschel	3,10 €
61	Tobikko ¹	Flugfischkaviar	2,60 €
62	Ebi	Garnele	2,70 €
64	Ikura	Lachskaviar	2,60 €
65	Unagi ¹	Süßwasseraal	3,20 €
66	Tamago 	Omelett	1,80 €
67	Inari ² 	Frittierter Tofu	2,00 €
68	Hokkigai	Trogmuschel	2,20 €

SAKAO SPEZIAL NIGIRI

(2 Stück)

705	Spicy Sake ^{1,2}	Lachstartar 	6,50 €
818	Shizuka ¹	Lachs auf grünem Spargel, flambiert	6,50 €
819	Honoka ¹	Tuna auf Avocado, flambiert	7,00 €

HOSOMAKI

(6 Stück)

70	Kanpyo 	Japanischer Kürbis	3,80 €
71	Kappa 	Gurke und Sesam	3,10 €
72	Avokado 	Avocado	3,80 €
73	Shinko ^{1,2} 	Eingelegter Rettich	3,80 €
74	Tekka	Thunfisch	4,50 €
75	Sake	Lachs	3,90 €
76	Asupara 	grüner Spargel	3,80 €
320	Tetsu	Thunfisch, Schnittlauch	4,70 €
325	Horenso 	Spinat und Sesam	3,80 €
821	Kazumi ^{1,2}	Tuna, Lachs, Ingwer, Schnittlauch, Chili	4,80 €

FUTOMAKI

dicke Rolle (5 Stück)

69	Soft Shell Crab Roll	Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Flugfischkaviar	7,50 €
305	Naomi	Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Philadelphia-Käse in Tempurateig frittiert	5,50 €
10305	Natsumi 	Rolle mit Avocado, Philadelphia, Mango in Tempurateig frittiert	5,20 €



SASHIMI

			klein	
100	Maguro Thunfisch	23,00 €	13,00 €	10100
101	Sake Lachs	19,00 €	11,00 €	10101
102	Moriawase Gemischter Fisch	21,50 €	12,00 €	10102
104	Maguro to Sake Thunfisch und Lachs	21,50 €	12,00 €	10104

刺

SUSHI MIX VEGETARISCH

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

103	Sakao 4 Nigiri + Tamagomaki und Kanpyomaki		11,50 €
105	Saishoku ^{1,2} Sayurimaki, Kappamaki, Shinkomaki und Spinatsesammaki		11,90 €

身

URA MAKI


Inside Out Roll

- | | |
|--|---------|
| | 6 Stück |
| 80 Alasuka | 4,80 € |
| Lachs, Gurke, Sesam | |
| 81 Sake Kawa | 4,80 € |
| Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam | |
| 82 Sake Mango | 5,00 € |
| Lachs, Mango | |
| 83 Pirikara ^{1,2} | 5,80 € |
| Thunfisch pikant | |
| 84 Unakyu ¹ | 6,50 € |
| Aal, Gurke, Sesam | |
| 85 Philadelphia | 6,00 € |
| Garnele, Rucola, Frischkäse | |
| 86 California ¹ | 6,00 € |
| Garnele, Gurke, Avocado
Flugfischkaviar | |
| 87 Tamago | 4,20 € |
| Omelett, Gurke, Sesam | |
| 88 Tempura | 6,50 € |
| Frittierte Garnele, Sesam | |
| 89 Shiso ^{1,2} | 5,60 € |
| Marinierter Lachs, Tobikko,
Sesam, Shisoblätter | |



URA MAKI

Inside Out Roll

- | | | |
|------------------------------|---|---------|
| | | 6 Stück |
| 308 Aiko ¹ | Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander | 6,20 € |
| 309 Yukari | Lachs, Schnittlauch, Ingwer, roter Shiso | 5,70 € |
| 322 Sayuri | Spargel, Frischkäse, Ruccola, schwarzer Sesam  | 5,20 € |
| 329 Kyo | Auberginen-Tempura, fruchtiger Misoauce, Schnittlauch, Bonitoflocken | 5,20 € |

SPEZIAL ROLLEN

Inside Out Roll / 8 Stücke

- | | | |
|----------------------------------|---|---------|
| 306 Yukiko ¹ | Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar | 10,90 € |
| 321 Tomoko ^{1,2} | Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisauce | 7,90 € |
| 323 Saté Roll | Gebackenes Hühnchen, Avokado, Sesam, Erdnussauce on top | 8,50 € |
| 324 Hitomi ¹ | Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Kaviar vom Fliegenden Fisch | 8,40 € |
| 326 Ochi ¹ | Thunfisch, Avocado, Räucherlachs, Spargel, auf Wunsch mit normalem Lachs | 9,50 € |

SPEZIAL ROLLEN

Inside Out Roll / 8 Stücke

- 327 Yoko**¹
gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, pikante Sauce, Sesam 7,20 €
- 328 Daiki**¹
flambierter Lachs on top, Garnele, Spargel, Avocado, Tobikko 10,90 €
- 726 Haruna**¹ 
Avocado, Spargeltempura, Philadelphia 7,80 €
- 824 Momo**^{1,2}
Lachstartar, Mango, Gurken, pikante Sauce, flambierter Lachs, Tobikko 11,90 €
- 825 Midori**^{1,2}
Tunatartar, Spargel, Gurken, flambierter Tuna, Tobikko 12,90 €
- 827 Ebisu**¹
Panierte Riesengarnelen, Romanosalat, Avocado, Shiso 10,50 €
- 828 Ikasu**^{1,2}
Tintenfisch, japanischer Rettich, Flugfischkaviar, Shiso 8,90 €
- 829 Masayuki**^{1,2}
Flambierter Seewolf, Lachshaut, Eingelegter Rettich, Shisokräuter, Chilli, Limette 10,90 €

Alle Sushis werden mit Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.
Diese enthalten Farbstoffe und Konservierungstoffe.

SUSHI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 91 Hiro | 9,80 € |
| 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | |
| 92 Katoh | 12,80 € |
| 6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | |
| 93 Ichimori | 15,80 € |
| 8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | |
| 94 Yoshida | 18,80 € |
| 10 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | |



SUSHI / SASHIMI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

- | | |
|---|---------|
| 95 Tokyo | 15,80 € |
| 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi | |
| 96 Osaka | 18,80 € |
| 6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi | |
| 97 Saga | 24,80 € |
| 8 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi | |
| 98 Asahi | 27,80 € |
| 10 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi | |



DESSERT

- 110 Matcha** 5,80 €
Grüntee-Eis mit frischem Obst
- 112 Coconogu** 5,80 €
Kokospudding
mit frischem Obst und Vanilleeis
- 113 Bananogu** 5,80 €
Gebackene Bananen
mit frischem Obst und Vanilleeis
- 114 Kugel-Eis** 1,80 €
Matchaeis, Gomaeis oder Vanilleeis
- 115 Dorayaki**^{1,2} 5,80 €
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis und Obst
- 116 Goma** 5,80 €
Sesam-Eis mit frischem Obst
- 830 Mochi Mix** 5,80€
3 Stück Mochi mit Sahne
(jap. Reiskucheneis)

食

前

酒

APERITIFS

124	Umeshu Royal (Umeshu, Prosecco) ^{1,9}	0,1 l	4,50 €
125	Sake Reiswein (Warm)	0,15l	3,30 €
126	Umeshu Pflaumenwein (kalt) ^{1,9}	0,1 l	2,90 €
127	Prosecco ⁹	0,1 l	4,30 €
129	Aperol Spritz ^{1,3,9}		6,00 €
130	Hugo ^{1,9}		6,00 €
831	Lillet Vive ^{3,9}		6,00 €
832	Lillet Wild Berry ^{1,3,9}		6,00 €

LONGDRINKS

131	Hendricks Tonic ³	8,50 €
132	Monkeys 47 Tonic ³	10,50 €
133	Wodka Lemon ³	8,50 €
134	Wodka Cranberry	8,50 €
135	Moscow Mule	8,50 €
136	Cuba Libre ^{1,8}	8,50 €

COCKTAILS

260	Mai Tai ^{1,9}	8,50 €
	Weißer Rum, brauner Rum, Mekhong, Triple Sec, Mandel Sirup, Lime Juice, Ananassaft	
261	Caipirinha	7,50 €
	Limette, Cachaca, Lime Juice, Zucker	
267	Mekhong Sour	7,50 €
	Mekhong, Zitrone, Zucker Sirup, Orangensaft	
269	Mojito	7,50 €
	Havana Club, Limetten, Minze, Lime Juice, Zucker	

LAMMSBRÄU BIERE

138	Pils	vom Fass	0,5l	3,60 €	0,3l	3,00 €
139	Alkoholfreies Pils	Flasche	0,3l	3,10 €		
140	Hefeweizen	vom Fass	0,5l	3,70 €	0,3l	3,00 €
141	Leichtes Weizen	Flasche	0,5l	3,60 €		
142	Alkoholfreies Weizen	Flasche	0,5l	3,60 €		
143	Radler		0,5l	3,60 €	0,3l	3,00 €
144	Cola-Weizen		0,5l	3,60 €	0,3l	3,00 €

JAPANISCHE BIERE

145	Kirin	Flasche	0,33l	3,30 €		
146	Asahi	Flasche	0,33l	3,30 €		



HOMEMADE SPECIALS

- | | | |
|------------|--|--------|
| 835 | Limetten Calpico ¹ | 4,50 € |
| | Calpico, Limette, Soda | |
| 836 | Kokoros Calpico ¹ | 6,00 € |
| | Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze | |
| 837 | Kimono Calpico ¹ | 6,00 € |
| | Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda | |
| 838 | Ginger Cooler ¹ | 6,00 € |
| | Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale | |
| 839 | Berry Lovers ¹ | 6,00 € |
| | Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze | |
| 840 | Guava Passion ¹ | 6,00 € |
| | Guava, Passionsfrucht, Minze, Limette, Soda | |
| 841 | Kokoro Island ¹ | 6,00 € |
| | Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Minze, Maracujasirup | |
| 842 | Lemon Soda ¹ | 5,40 € |
| | Frische Limette, Minze, brauner Zucker, Soda | |
| 843 | Green Ginger Ice Tea ¹ | 5,50 € |
| | Frischer Ingwer und grüner Tee | |
| 844 | Tokyo Yuzu ¹ | 6,00 € |
| | Japanische Zitrusfrucht mit Minze, Orange, Soda | |

Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden.

Vodka, Gin oder Rum 3,00 €

SPIRITUOSEN

- | | | | |
|------------|---|-----|--------|
| 150 | Grappa di Amarone, Allegrini ⁹ | 2cl | 4,50 € |
| 152 | Hibiki Whisky ¹ | 2cl | 9,50 € |
| 154 | Ramazotti | 4cl | 4,00 € |
| 155 | Averna | 4cl | 4,00 € |

SODAS & LIMONADEN

	0,5 l	1,0l
156 Tafelwasser, wählbar mit		
- Limette	3,00 €	5,00 €
- Minze	3,00 €	5,00 €
- Erdbeeren	3,00 €	5,00 €
- Zitronengras	3,00 €	5,00 €
- Ingwer	3,00 €	5,00 €
- Orange	3,00 €	5,00 €
158 San Pellegrino (spritzig)	0,25l	2,80 €
159 San Pellegrino (spritzig)	0,75l	5,50 €
160 Acqua Panna (still)	0,25l	2,80 €
161 Acqua Panna (still)	0,75l	5,50 €

	0,2 l	0,4 l
163 Coca Cola ^{1,8}	2,50 €	3,20 €
164 Cola Zero ^{1,5,8}	2,50 €	3,20 €
165 Fanta ¹	2,50 €	3,20 €
166 Sprite ⁵	2,50 €	3,20 €
167 Spezi ^{1,8}	2,50 €	3,50 €
168 Bitter Lemon ³	2,50 €	3,50 €
169 Ginger Ale ¹	2,50 €	3,50 €

SÄFTE & SAFTSCHORLEN

	0,2l	0,4l
Saftschorle	2,30 €	3,30 €
171 Apfelsaft naturtrüb	2,50 €	3,60 €
172 Orangensaft	2,50 €	3,60 €
173 Maracujanektar	2,50 €	3,60 €
174 Ananassaft	2,50 €	3,60 €
175 Cranberrynektar	2,50 €	3,60 €
176 Mangonektar	2,50 €	3,60 €
177 Rhabarbersaft	2,50 €	3,60 €
178 Johannisbeernektar	2,50 €	3,60 €
181 Lycheesaft	2,50 €	3,60 €
182 Guavensaft	2,50 €	3,60 €

WELLNESS- UND FRESHDRINKS

	0,2l	0,4l
192 Calpis Water (still)	2,50 €	3,50 €
193 Calpis Water (spritzig)	2,50 €	3,50 €

TEE & KAFFEE

202 Grüner Tee*	2,70 €
203 Jasmin Tee*	2,70 €
204 Ingwertee frisch	3,20 €
205 Pfefferminztee frisch	3,20 €
206 Espresso ⁸	2,10 €
207 Espresso doppio ⁸	3,20 €
208 Cappuccino ⁸	3,00 €
209 Latte Macchiato ⁸	3,20 €
10300 Kaffee ⁸	2,60 €
10206 Espresso Macchiato ⁸	2,30 €

OFFENE & FLASCHENWEINE

280	Weinschorle ⁹	0,2l	3,50 €
	WEISS	Glas 0,2l	Flasche
402	Sauvignon Blanc ⁹ / Alta Plata / Spanien / Rueda Ein sehr gelungener, sortentypischer Weißwein mit feinem Aroma von Gras und grünen Äpfeln, am Gaumen ist er trocken und schlank mit rassisger Säure.	6,80 €	23,50 €
403	Chardonnay Reserva ⁹ / Caliterra F.O.W. / Chile / Colchagua Valley Frische, leicht grüne Noten von tropischen Früchten wie Ananas und Grapefruit mit einem Nachhall von Honig und mineralischem Touch im Abgang. Optisch zeigt er eine klare leichtgrüne Farbe.	6,80 €	23,50 €
404	Rivaner Edition St. Valentin ⁹ / Winzer Sommerach / Deutschland / Franken Anregend im Duft und belebend auf der Zunge mit Aromen von Zitrus und grünen Äpfeln. Frisch und knackig, man freut sich auf jeden weiteren Schluck.	6,80 €	23,50 €
405	Blanc de Noir ⁹ / Manz / Spätburgunder / Deutschland / Rheinhessen Ganz weiß gekeltert, feinste Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel, belebende und pffiffige Säure.	6,20 €	21,50 €
406	Bianco di Custoza DOC ⁹ / Cavalchina / Italien / Veneto Präsentiert sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase zeigt sich ein aromatisches Bouquet von exotischen Früchten mit leicht floralen Nuancen.	6,50 €	22,50 €
407	Tenuta Rovaglia ⁹ / Lugana / Italien/ Lombardei Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.	7,20 €	25,00 €
408	Dr. Gänz ⁹ / Weissburgunder / Nahe / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.	6,80 €	23,50 €

OFFENE & FLASCHENWEINE

	ROSE	Glas 0,2l	Flasche
411	Cuvee Rose ⁹ / Weingut Heitlinger / Deutschland / Baden Ein Cuvée aus den Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier mit kraftvollem Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten. DER Terrassenwein, der zu allem passt, was vom Grill kommt.	6,20 €	21,50 €
412	Roses Roses IGT ⁹ / Ottella / Italien / Veneto Brilliant rosigfarbene Note mit kupferfarbigen Reflexen. Betörend mit einer Wahrnehmung von grünen Pfirsichen. Entwickelt eine angenehme mineralische Note. Ein Wein von bemerkenswerter Feinheit und Charakter. Reich und ausgewogen im Geschmack.	7,00 €	24,50 €
	ROT	Glas 0,2l	Flasche
413	Regent Edition St. Valentin ⁹ / Winzer Sommerach / Deutschland / Franken Dieser Regent verzaubert die Nase mit einem vielseitigen Spiel von Aromen dunkler, reifer Beeren. Am Gaumen präsentiert sich eine fruchtige, samtige und langanhaltende Art und ein harmonischer und vollmundiger Charakter. Ein wunderbar fruchtbetonter Genussmoment.	6,20 €	21,50 €
414	Primitivo IGT ⁹ / Terre di Campo Sasso / Italien / Apulien Dieser Wein ist ein typischer Vertreter Apuliens, schön ausgeprägt in seinem Duft. Er findet eine schöne Balance zwischen Säure, Tannine und Vollmundigkeit.	6,20 €	21,50 €
415	Bordeaux ⁹ / Château Mont Saint Pey / Frankreich / Bordeaux Der Château Mont Saint Pey besticht durch ein leuchtendes Rubinrot Am Gaumen frische Aromen von roten Beerenfrüchten, saftige Fruchtfülle, feinwürzige Noten, mittlerer Körper, geschmeidiges Tannin, lang anhaltend und ausgewogen.	6,80 €	23,50 €

CHAMPAGNER & PROSECCO

CHAMPAGNER & PROSECCO

- | | | | |
|------------|--|---------------|-------------------|
| 442 | R de Ruinart Brut ⁹ / Champagner Ruinart
Eine Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir aus dem ältesten Champagnergut Frankreichs. Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage. | 0,75l | 79,00 € |
| 443 | R de Ruinart Rosé ⁹ / Champagner Ruinart
Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage. Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Körperreich und sehr elegant. | 0,75l | 89,00 € |
| 127 | Prosecco Borgo Santo Spumante ⁹
Hervorragend erfrischender, feiner Spumante aus dem Friaul. | 0,1l
0,75l | 4,00 €
25,50 € |

OFFENE & FLASCHENSAKE

	SAKE / REISWEIN	0,1l	Flasche
451	TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamano Hikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shogunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe. Passend zu zahlreichen Gerichten.	7,10 €	19,90 € 300 ml
452	YAMATOSHIZUKU / Junmai-Ginjo / Akita Der Sake wird mit besonders weichem Quellwasser und ausgewähltem Reis gebraut. Trockener, frischer und leichter Geschmack mit mildem Aroma.	6,30 €	17,80 € 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	6,20 €	16,90 € 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.	4,30 €	10,90 € 300ml
456	KIKUSUI-Dry / Honjozo / Niigata Trockener Sake aus Niigata. Merkmal klar, sanft und trocken im Geschmack.	4,30 €	10,90 € 300ml
457	KIKUMASAMUNE / Junmai / Kobe, Hyogo Halbtrockner und erfrischender Sake, den eine traditionelle Brauerei aus Kobe speziell für den europäischen Markt entwickelt hat.	4,30 €	18,90 € 500ml

Allergene & Zusatzstoffe:

Liebe Gäste,

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

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten (Weizen) enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Chininhaltig
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Gerstenmalz
- 7 Hefe
- 8 Koffein
- 9 Sulfite

Zahlungsmöglichkeiten:

EC-Kartenzahlungen ab 20,00 €

Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) ab 40,00 €

Herzlichen Dank für Ihren Besuch

尾

HiroSakao · Japanisches Restaurant & Sushi-Bar · Waldstraße 105 · 90763 Fürth · Telefon 0911-7 87 12 40 · www.hirosakao.com

Öffnungszeiten: Mo.-Fr.: 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr

Sa & Fe.: 17.00 - 23.00 Uhr · So.: 17.00 - 22.00 Uhr