

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

坂

SPEZIAL-BOX

- | | | |
|-----|---|---------|
| 99 | Bento Box ^{1,5,6,7} Sushi, Nigri Sushi, Sashimi, Tempura, Lachs, Yakitori, Salat, Spinat | 15,80 € |
| 999 | Zensai-Box ^{3,6} 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 ^{6,4} | 8,90 € |
| | Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) | |
| 251 | YAKITORI MIX ^{1,6,5} | 8,90 € |
| | Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 4 gegrillte Spieße mit Salat und Reis | |
| 252 | SAKURA SUSHI MIX ^{6,4} | 9,90 € |
| | Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch 2 Hosomakis , 1 Uramaki | |
| 254 | LUNCH BENTO ^{1,5,6,7} | 9,90 € |
| | Gemischte Box mit Lachsfilet oder mit knuspriger Ente, 3 Stück Ura Maki, Salat, Tamago, Reis und Teriyakisauce | |
| 256 | TENDON ^a | 8,90 € |
| | Tempura von Fisch, Garnelen, Gemüse, Reis | |
| 257 | WILDKRÄUTER CURRY ^{7,3} 🍲 | 8,90 € |
| | Mit Hähnchen | |
| 258 | WILDKRÄUTER CURRY ^{7,3} 🍲 🌱 | 7,90 € |
| | Vegetarisch | |
| 300 | SAKAO MENÜ ^{1,3,5,6,7} | 8,90 € |
| | Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs – Bitte fragen Sie Ihre Bedienung | |



WARME VORSPEISEN

- 1 Gyoza**¹ 5,50 €
Gebratene Teigtaschen
mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung
- 2 Ebininniku**³ 5,50 €
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce
- 3 Yo**^a 5,50 €
Glasnudelsalat mit Garnelen,
Tintenfisch und Gemüse
- 6 Agedashi Tofu**¹ 5,00 €
frittiertes Tofu in würziger Sojabrühre
- 7 Isobeage**⁶ 5,00 €
Seetang gefüllt mit Avocado
und Krebsfleisch, frittiert
- 8 Karaage**^{1,5} 4,50 €
Gebackene Hähnchenbrust
- 9 Harumaki**^{1,5} 5,80 €
Frühlingsrollen mit
Thunfisch und Gemüse
- 301 Nasu**^a 4,80 €
Auberginen in süßsauer
Ingwer-Sojasauce
- 334 Tsuki**^{3,7} 5,50 €
gebackene Garnelenteigtaschen
- 335 Yume**^{1,5} 5,50 €
Thunfisch im Teigmantel, gebacken

ZENSAI Onsei

- 800 Hana**^{1,5} 6,00 €
Gebackener Tintenfisch
mit Chilli-Limetten Sauce
- 777 Chiyo**^a 9,80 €
3 gegrillte Jakobsmuscheln
- 801 Akari**^{1,5} 6,00 €
Knuspriges Hühnchen mit
Gurke-Sesamsauce
- 802 Keiko**^{1,4,5} 5,00 €
Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung
- YAKITORI Spieße** 2 Spieße
- 30 Yasai**^{1,4,5} 3,80 €
Gemüse
- 31 Asupara**^{1,4,5} 4,80 €
grüner Spargel
- 33 Tori**^{1,4,5} 4,60 €
Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln
- 34 Kamo**^{1,4,5} 5,80 €
Barbarie Ente
- 35 Tsukune**^{1,4,5} 4,60 €
Hähnchenfleischbällchen
- 36 Ebi**^a 5,50 €
Garnelen

KALTE VORSPEISEN

ZENSAI Reisei

- 5 **Gomaae**^a 🌱 5,00 €
Spinat mit Sesam & Erdnusssauce
- 302 **Hiyashiwakame**^a 🌱 5,60 €
Seetangsalat
- 331 **Umi**^a 6,80 €
Zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce
- 336 **Sora**^a 6,20 €
Feines Lachs Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce
- 337 **Edamame**^a 🌱 4,80 €
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz
- 338 **Tuna Tataki**^a 10,90 €
angegrillter Thunfisch in Sesamkruste
- 703 **Ki**⁶ 🌶️ 5,80 €
Fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch und Garnelen,
frischer Minze und Koriander
- 704 **Kaori**^a 10,90 €
Marinierter Thunfisch,
Avocadowürfel auf
Rucola-Spargel-Salat

SALATE

serviert mit japanischem Hausdressing


- 10 **Blattsalate der Saison**^a 4,80 €
- 11 **- mit Sashimi**^{4,5} 10,90 €
- 12 **- mit angebratenem Fisch**⁶ 8,00 €
- 13 **- mit Hühnchenstreifen**^a 8,00 €
- 14 **- mit Avocado**^a 🌱 6,50 €
- 815 **Asupara Salat**^a 🌱 5,00€
Salat von grünem Spargel auf
Soja Limetten Dressing,
verfeinert mit Schnittlauch

SUPPEN


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

SHIRUMONO

YAKISOBA


- 16 **Gebratene Eiernudeln** ^{1,5} 8,80 €
mit Hähnchenbrust und Gemüse
- 17 **Gebratene Eiernudeln** ^{1,5}  7,80 €
mit Gemüse

YAKIUDON

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



TEMPURA

- 21 **Shojinage** ^{1,5}  11,80 €
Verschiedene Gemüse
in Tempurateig
- 22 **Moriawase Tempura** ^{1,5} 13,50 €
Tempura von Garnelen,
Fisch und Gemüse
- 23 **Ebi-Tempura** ^{a 1,5} 15,00 €
Tempura von Riesengarnelen

EXTRAS

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

HAUPTGERICHTE

- 24 **Gyufilet** ^a 19,90 €
Zartes Rinderfilet aus Irland
auf cremiger Wasabisauce,
mit gebratenen Kirschtomaten
und Zuckerschoten, Reis und Salat
- 25 **Saketeri** ^a 13,00 €
Lachs mit Teriyakisauce,
Kaiserschoten und Pak Choi,
dazu Reis
- 27 **Toriteri** ^a 11,80 €
Hähnchenbrust
mit Teriyakisauce, gebratenem
grünem Spargel und Lauch, dazu Reis
- 28 **Kamomiso** ^{1,5} 15,00 €
Barbarie-Entenbrust
mit Sesamsauce, Egerlinge,
Reis und Salat
- 29 **Akadaikokos** ^{3,7} 13,00 €
Rotbarsch an pikanter Kokossauce
serviert mit Kaiserschoten und Broccoli,
dazu Reis

NIGIRI-SUSHI

(1 Stück)

| | | | |
|----|----------|------------------|--------|
| 50 | Maguro | Thunfisch | 2,70 € |
| 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 | Tintenfisch | 2,00 € |
| 58 | Tako | Oktopus | 2,20 € |
| 59 | Kani | Krebsfleisch | 1,70 € |
| 60 | Hotate | Jakobsmuschel | 3,10 € |
| 61 | Tobikko | Flugfischkaviar | 2,60 € |
| 62 | Ebi | Garnele | 2,70 € |
| 63 | Amaebi | Süsse Garnele | 2,60 € |
| 64 | Ikura | Lachskaviar | 2,60 € |
| 65 | Unagi | Süßwasseraal | 3,20 € |
| 66 | Tamago | Omelett | 1,80 € |
| 67 | Inari | Frittierter Tofu | 2,00 € |
| 68 | Hokkigai | Trogmuschel | 2,20 € |

SAKAO SPEZIAL NIGIRI

(2 Stück)

| | | | |
|-----|------------|---|--------|
| 705 | Spicy Sake | Lachstartar | 6,50 € |
| 818 | Shizuka | Lachs auf grünem Spargel, flambiert 2 Stück | 6,50 € |
| 819 | Honoka | Tuna auf Avocado, flambiert, 2 Stück | 7,00 € |
| 820 | Emi | Butter-Makrele, flambiert mit Chillifäden, 2 Stück | 5,00 € |

HOSOMAKI

(6 Stück)

| | | | |
|-----|---------|---|--------|
| 70 | Kanpyo | Japanischer Kürbis | 3,80 € |
| 71 | Kappa | Gurke und Sesam | 3,10 € |
| 72 | Avokado | Avocado | 3,80 € |
| 73 | Shinko | 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 | Tuna, Lachs, Ingwer, Schnittlauch, Chilli | 4,80 € |

FUTOMAKI

dicke Rolle (5 Stück)

| | | | |
|-------|----------------------|--|--------|
| 69 | Soft Shell Crab Roll | Frittierter Taschenkrebbs 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 | 5,50 € |



SASHIMI

| | | | klein | |
|-----|--|---------|---------|--------------|
| 100 | Maguro Thunfisch | 22,00 € | 12,00 € | 10100 |
| 101 | Sake Lachs | 18,00 € | 10,00 € | 10101 |
| 102 | Moriawase Gemischter Fisch | 20,50 € | 11,00 € | 10102 |
| 104 | Maguro to Sake Thunfisch und Lachs | 20,50 € | 11,00 € | 10104 |

刺

SUSHI MIX VEGETARISCH

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

| | | |
|-----|--|---------|
| 103 | Sakao ⁷  | 11,50 € |
| | 4 Nigiri + Tamagomaki und Kanpyomaki | |
| 105 | Saishoku ³  | 11,90 € |
| | Sayurimaki, Kappamaki, Shinkomaki und Spinatsesammaki | |

身

URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

| | 6 Stück | 1 Stück |
|--|---------|---------|
| 80 Alasuka Lachs, Gurke, Sesam | 4,80 € | 4,00 € |
| 81 Sake Kawa Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam | 4,80 € | 4,00 € |
| 82 Sake Mango Lachs, Mango | 5,00 € | 4,00 € |
| 83 Pirikara ^{1,5} Thunfisch pikant | 5,80 € | 4,50 € |
| 84 Unakyu ^{1,5} Aal, Gurke, Sesam | 6,50 € | 5,50 € |
| 85 Philadelphia Garnele, Rucola, Frischkäse | 6,00 € | 5,00 € |
| 86 California Garnele, Gurke, Avocado Flugfischkaviar | 6,00 € | 5,00 € |
| 87 Tamago Omelett, Gurke, Sesam | 4,20 € | 3,40 € |
| 88 Tempura Frittierte Garnele, Sesam | 6,50 € | 5,50 € |
| 89 Shiso ⁵ Marinierter Lachs, Tobikko, Sesam, Shisoblätter | 5,60 € | 4,60 € |



URA MAKI & TEMAKI

Inside Out Roll / Hand Roll

| | 6 Stück | 1 Stück |
|---|---------|---------|
| 308 Aiko Räucherlachs, Apfel, Frischkäse, Koriander | 6,20 € | 5,00 € |
| 309 Yukari Lachs, Schnittlauch, Ingwer, roter Shiso | 5,70 € | 4,70 € |
| 322 Sayuri 🌱 Spargel, Frischkäse, Ruccola, schwarzer Sesam | 5,20 € | 4,20 € |
| 329 Kyo ¹ Auberginen-Tempura, fruchtiger Misoauce, Schnittlauch, Bonitoflocken | 5,20 € | 4,20 € |

SPEZIAL ROLLEN

Inside Out Roll / 8 Stücke

| | |
|---|---------|
| 306 Yukiko ^{1,5} – Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar | 10,90 € |
| 321 Tomoko – Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisauce | 6,90 € |
| 324 Hitomi – Frittierter Taschenkrebs mit Avocado, Gurke und Kaviar vom Fliegenden Fisch | 8,40 € |
| 326 Ochi – Thunfisch, Avocado, Räucherlachs, Spargel, auf Wunsch mit normalem Lachs | 8,90 € |
| 327 Yoko ^{1,3,7} – gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, pikante Sauce, Sesam | 7,20 € |
| 328 Daiki ^{1,3,4,5,7} – flambierter Lachs on top, Garnele, Spargel, Avocado, Tobikko | 10,90 € |
| 824 Momo ^{1,3,5,7} – Lachstartar, Mango, Gurken, pikante Sauce, flambierter Lachs, Ikura | 11,90 € |
| 825 Midori – Tunatartar, Mango, Gurken, flambierter Tuna, Tobiko | 12,90 € |
| 827 Ebisu ^{1,3,7} – Panierte Riesengarnelen, Romanosalat, Avocado, Shiso | 9,00 € |
| 828 Ikasu ⁶ – Tintenfisch, japanischer Rettich, Flugfischkaviar, Shiso | 8,90 € |
| 829 Masayuki ⁶ – Flambierter Seewolf, Lachshaut, Eingelegter Rettich, Shisokräuter, Chilli, Limette | 10,90 € |

SUSHI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

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

SUSHI / SASHIMI-MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

- | | | |
|----|---|---------|
| 95 | Tokyo ^{4,6,8} | 15,90 € |
| | 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi | |
| 96 | Osaka ^{4,6,8} | 18,80 € |
| | 6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi | |
| 97 | Saga ^{4,6,8} | 24,80 € |
| | 8 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi | |
| 98 | Asahi ^{4,6,8} | 27,80 € |
| | 10 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück) + Sashimi | |



DESSERT

- 110 Matcha** ^{3,7} 5,80 €
Grüntee-Eis mit frischem Obst
- 112 Coconogu** ^{3,7} 5,80 €
Kokospudding
mit frischem Obst und Vanilleeis
- 113 Bananogu** ^{1,3,7} 5,80 €
Gebackene Bananen
mit frischem Obst und Vanilleeis
- 114 Kugel-Eis** ^a 1,80 €
Matchaeis, Gomaeis oder Vanilleeis
- 115 Dorayaki** ^{1,3,7} 5,80 €
Japanische Dorayaki-Pfannkuchen
mit süßer Füllung aus roten Bohnen,
dazu Vanilleeis
- 116 Goma** ^{3,7} 5,80 €
Sesam-Eis mit frischem Obst
- 830 3 Stück Mochis** ^a 5,80€
(jap. Reiskucheneis) mit Sahne

氷

菓

APERITIFS

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

LONGDRINKS

| | | | |
|------------|---|--|---------|
| 131 | Hendricks Tonic | | 8,50 € |
| 132 | Monkeys 47 Tonic | | 10,50 € |
| 133 | Wodka Lemon | | 8,50 € |
| 134 | Wodka Cranberry | | 8,50 € |
| 135 | Moscow Mule, Wodka mit Fentimans Ginger Beer, Limetten | | 8,50 € |
| 136 | Cuba Libre | | 8,50 € |

COCKTAILS

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

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** ³ 4,50 €
Calpico, Limette, Soda
- 836** **Kokoros Calpico** ³ 6,00 €
Calpico, Himbeeren, Limette,
Ingwer, Soda, Minze
- 837** **Kimono Calpico** 5,00 €
Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda
- 838** **Ginger Cooler** 6,00 €
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale
- 839** **Berry Lovers** 6,00 €
Erdbeerpüree, Limettensaft, Minze
- 840** **Guava Passion** 6,00 €
Guava, Passionsfrucht, Minze, Limette, Soda
- 841** **Kokoro Island** 6,00 €
Passionsfrucht, Lychee, Limetten,
Minze, Maracujasirup
- 842** **Lemon Soda** 5,40 €
Frische Limette, Minze,
brauner Zucker, Soda
- 843** **Green Ginger Ice Tea** 5,10 €
Frischer Ingwer und grüner Tee

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

Vodka, Gin oder Rum 2,50 €

SPIRITUOSEN

- 150** Grappa di Amarone, Allegrini 2cl 4,50 €
- 151** Yamazaki Whisky 12 Jahre 2cl 6,50 €
- 152** Hibiki Whisky 17Jahre 2cl 8,50 €
- 154** Ramazzotti 4cl 4,00 €
- 155** Averna 4cl 4,00 €

SODAS & LIMONADEN

| | 0,5 l | 1,0 l |
|--------------------------------------|--------|--------|
| 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 ^{1/2} | 2,20 € | 3,20 € |
| 164 Coke Zero ^{2/4} | 2,20 € | 3,20 € |
| 165 Fanta ¹ | 2,20 € | 3,20 € |
| 166 Sprite ⁴ | 2,20 € | 3,20 € |
| 167 Spezi ^{1/2} | 2,50 € | 3,50 € |
| 168 Bitter Lemon ³ | 2,50 € | 3,50 € |
| 169 Ginger Ale ¹ | 2,50 € | 3,50 € |

Zusatzstoffe Getränke

¹ Farbstoff

² Koffein

³ Chininhaltig

⁴ enthält eine Phenylalaninequelle mit Süßungsmitteln

⁵ Antioxidationsmittel

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 € |

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 | 2,10 € |
| 207 Espresso doppio | 3,20 € |
| 208 Cappuccino ^{3,7} | 3,00 € |
| 209 Latte Macchiato ^{3,7} | 3,20 € |
| 300 Kaffee ^{3,7} | 2,60 € |
| 10206 Espresso Macchiato ^{3,7} | 2,30 € |
| 10206 Matcha Latte ^{3,7} | 4,20 € |

Grüner Tee, Eis, Sojamilch,
Milchschaum, Sahne

* wird unbegrenzt nachgeschenkt

OFFENE & FLASCHENWEINE

| | | | |
|-----|---|-----------|---------|
| 280 | Weinschorle | 0,2l | 3,50 € |
| | WEISS | Glas 0,2l | Flasche |
| 402 | Alla Plata / Sauvignon Blanc / Rueda / Spanien Sortentypischer Weißwein mit feinen Aromen von Gras & Apfel. Trocken, Schlank mit rassiger Säure | 6,20 € | 19,80 € |
| 403 | Cardal Branco / Quinta da Alorna / Ribatejo / Portugal Elegant, schöne Zitrusfarbe, jung und frisch mit komplexen Fruchtaromen. Enorme Fülle, duftig und sehr süffig. | 6,20 € | 19,80 € |
| 404 | Terre di Montelusa / Chardonnay / Sizilien / Italien Jung, weich mit milder Säure, strohgelbe Farbe, mittlerer Körper, trocken. | 6,20 € | 19,80 € |
| 405 | Caliterra Reserva / Chardonnay / Curicó / Chile Lebendiger, junger Wein mit tropischen Noten von Guaven und Bananen. Leichte Säure, süffig. | 6,50 € | 23,80 € |
| 406 | Dr. Gänz / Weissburgunder / Nahe / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant. | 6,50 € | 23,80 € |
| 407 | Tenuta Roveglia / Lugana / Lombardei / Italien Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse. | 7,00 € | 25,00€ |
| 408 | Peterhof / Riesling Kabinett / Rheingau / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle. | 6,20 € | 19,80 € |

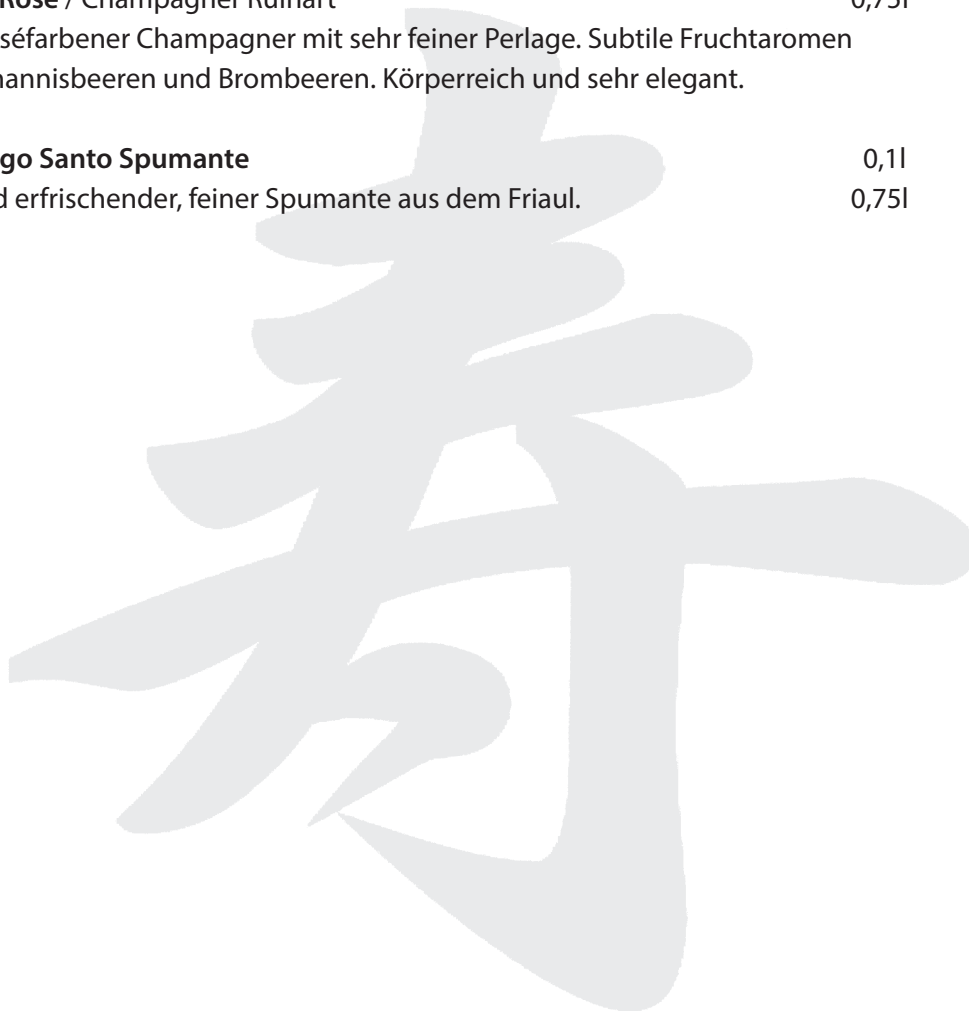
OFFENE & FLASCHENWEINE

| | ROSE | Glas 0,2l | Flasche |
|------------|---|-----------|---------|
| 411 | Valdemar rosado / Garnacha / Rioja / Spanien Lebendige und intensive Himbeerfarbe. In der Nase dominieren rote Waldfrüchte. Frisch und fruchtig mit dezenter Säure. | 6,20 € | 19,80 € |
| 412 | Le petit Berticot rosé / Merlot rosé / IGP Atlantique / Frankreich Aromen von Himbeere und Erdbeere in schönem Zusammenspiel mit Veilchenaromen. Ein Trinkgenuss mit seidiger Struktur. | 6,20 € | 19,80 € |
| | ROT | Glas 0,2l | Flasche |
| 413 | Terre di Montelusa / Nero d' Avola / Sizilien / Italien Kräftige Farbe, fruchtiges Bouquet, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen. Seidige Tanninstruktur. | 6,20 € | 19,80 € |
| 414 | Beau Chêne / Pinot Noir / Languedoc / Frankreich Duft von Himbeeren und Erdbeeren sowie einem Hauch von Rauch in der Nase. Reicher Körper, samtig, mit feinen Tanninen. | 6,90 € | 23,00 € |
| 415 | Valdemar Tinto / Tempranillo / Rioja / Spanien Sehr wohlriechend in der Nase mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Brombeere sowie leichter Blumennote. | 6,50 € | 21,80 € |

CHAMPAGNER & PROSECCO

CHAMPAGNER & PROSECCO

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



OFFENE & FLASCHENSAKE

| | SAKE / REISWEIN | 0,1l | Flasche |
|-----|---|--------|-------------------|
| 451 | TAMANOHIKARI / Daiginjo / Kyoto Brauerei Tamanohikari 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 |

Zusatzstoffe Speisen:

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.

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten.

Allergene:

- ¹ Gluten
- ² Erdnüsse-/Erdnusserzeugnisse
- ³ Laktose
- ⁴ Krebstiere
- ⁵ Soja/Sojaerzeugnisse
- ⁶ Fisch/Fischerzeugnisse
- ⁷ Eier
- ⁸ Weichtiere

Zahlungsmöglichkeiten:

Ec-Kartenzahlungen ab 20,00 € · Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) ab 40,00 €

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.

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: täglich 17.30 - 23.00 Uhr, Montag bis Freitag auch 11.30 - 14.30 Uhr