

SUSHI

Sushi-Kombination (*Chef Choice*) (a.#b.c.d.g)

Natsu / 6 Nigiri + 1 Inside-Out	38,00€
Aki / 8 Nigiri + 1 Inside-Out & 1 Hoso-Maki	49,00€
Fuyu / 6 Nigiri + 2 Inside-Out & 2 Hoso-Maki	58,00€
Umi / 21 Nigiri + 2 Hoso-Maki	65,00€
Yama / 28 Nigiri + 2 Hoso-Maki	85,00€

Umi & Yama,
Könnten Sie uns bitte mitteilen, wie viele Personen das Umi oder
Yama essen werden?

Sushi Nigiri (pro Stück) (a.#b)

Thunfisch (c)	5,70€	Toro (Fetter Thunfisch)(c)	6,30€
Lachs (c)	4,50€	Flambierte Jakobsmuschel (h)	5,10€
Hamachi (c)	4,80€	Shiitake	3,35€
Garnele (c)	4,70€	Avocado	3,70€
Aal (c)	5,00€	Ei (d)	3,35€
Ikura (c)	6,30€	Inari (Frittierter Tofu) (a.b)	3,50€
Seeigel (c)	11,40€		

Hoso-Maki (a.#b)

Tekka: Thunfisch (c)	8,00€	Kappa: Gurke	4,50€
Sake: Lachs (c)	6,60€	Avocado	4,90€
Ebi: Garnelen (c)	6,80€	Kanpyo: gekochte Kürbissstreifen (a.b)	4,50€

Inside-Out (I/O) Rolle (a.#b)

Vegetable: Gurke, Avocado, Kanpyo, Takuan & Sesam (g)	9,50€
Lachs: Lachs, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	10,00€
Thunfisch: Thunfisch, Avocado, Gurke & Sesam (c.g)	11,50€
Philadelphia Roll: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Sesam (c.e.g)	10,50€
Ebi Furei: Knuspring gebackene Garnele & Sesam (c.g)	15,00€
Spicy Lachs: Lachs, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	10,50€
Spicy Garnelen: Garnelen, Gurke, scharfe Mayo & Sesam (c.g)	12,00€
California Roll (c.g) : Garnelen, Gurke, Avocado & Masago, Sesam	12,00€
Rainbow Roll (c): innen – California Roll topping – Thunfisch, Lachs, Weißfisch	16,50€

A LA CARTE

Tapas

Edamame: Knackige japanische Sojabohnen (a)	5,00€
Tsukune (2 Spieße): Hühnerhackfleischspieß vom Grill mit Soße (a.b)	5,50€
Frittiertes Gyoza (4 Stück): mit Gemüse gefüllte Teigtaschen (a.b)	7,00€
Takoyaki (4 Stück): Kugeln aus Weizenmehl und Oktopus innen (a.b.d.h)	7,50€
Tori no Karaage (5 Stück): Hühnerfleisch im Teigmantel frittiert (a.b)	8,00€

Kalte Gerichte

Wakame-Salat: grüner Salat mit Algen und hausgemachtem Sesam-Dressing (a.b.g)	7,80€
Goma-Wakame (Seetangsalat): Hausgemacht. (a.b.g) Das sind die Salate, die Sie oft in Supermärkten finden.	5,20€
Lachs-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)	16,80€
Thunfisch-Avocado-Salat mit Yuzukosho-Soße (a.#b.c.#g)	19,00€
Sashimi Lachs (100g) (a.#b.c)	19,50€
Sashimi Mix (50g x Lachs & 50g x Thunfisch) (a.#b.c)	22,50€
Sashimi Thunfisch (100g) (a.#b.c)	25,50€
Sashimi Toro (100g) (a.#b.c)	30,00€
Sashimi Chef Choice (ca. 7 Sorten = 200g) (a.#b.c)	40,00€

Genießen Sie den Geschmack des Thunfisches aus unserem Restaurant. Wir verwenden Thunfisch von einer Qualität, die wir Ihnen wärmstens empfehlen können.

Warme Gerichte

Tofu-Steak mit gegrilltem Gemüse und Ingwer-Soße (a.#b)	20,00€
Teriyaki Chicken (a.b#e)	22,00€

Warme-Gerichte servieren wir Ihnen mit einer Portion Reis

Wir bieten zwar auch andere Gerichte mit Rindfleisch und Fisch an, können diese jedoch aufgrund der für die Zubereitung erforderlichen Zeit nicht empfehlen und daher nicht anbieten. Wir entschuldigen uns aufrichtig für etwaige Unannehmlichkeiten.

Extra

Reis	4,00€	Wasabi (f.1)	1,50€
		Ingwer	4,00€

* Unser hausgemachter Ingwer wird nach traditionellen Methoden zubereitet.

Allergene:

a. Soja b. Weizenglutenhaltiges Getreide c. Fisch und Krebstiere d. Eier e. Milch (einschließlich Laktose) f. Senf g. Sesamsamen h. Weichtiere wie Schnecken, Austern, und Muscheln i. Sellerie

Zusatzstoffe in Speise und Getränken:

1. mit Farbstoff 2. mit Antioxidationsmittel 3. mit Süßungsmittel(n) 4. enthält eine Phenylalaninquelle 5. Koffeinhaltig 6. mit Phosphat 7. Sulfite

Das Symbol # auf dem Allergieetikett bedeutet, dass die Allergie beseitigt werden kann. Allerdings sind alle Soßen hausgemacht, und wenn die Informationen über Allergien nicht bis zum Vortag eingehen, kann ich am Tag der Reservierung nicht auf Allergien eingehen.

Wir verwenden ausschließlich hausgemachte Soßenrezepte, daher ist es schwierig, Allergien am Tag Ihres Besuchs zu berücksichtigen. Wir werden jedoch unser Möglichstes tun, um Ihnen entgegenzukommen, also kontaktieren Sie uns bitte.

Vielen Dank, dass Sie sich für eine Bestellung zum Mitnehmen im Sakura Restaurant entschieden haben.

Wir möchten Ihnen gerne den Fisch vorstellen, der für die Sushi des Sakura Restaurants verwendet wird.

Sakura Restaurant verwendet Blauflossenthunfisch, den andere Restaurants in Aachen nicht verwenden. Andere Restaurants verwenden Gelbflossenthunfisch, so dass Sie den Geschmacksunterschied voll auskosten können.

Der schottische Lachs (Label Rouge) wird nach einer in Japan bekannten Methode zubereitet, um den charakteristischen Geruch des Lachses zu entfernen.

Der weiße Fisch ist der weltberühmte Hamachi, ein beliebter und einzigartiger Fisch mit einem sehr öligen Aroma und Geschmack. Wolfsbarsch und Seebrasse hingegen werden mit der in Japan sehr verbreiteten Kombu-Jime-Methode zubereitet, die ihnen ein reiches Aroma verleiht.

Ich unterscheide mich von anderen Restaurants dadurch, dass ich jedem Fisch ein wenig mehr Arbeit angedeihen lasse. Das unterscheidet mich von Restaurants, die den Fisch einfach aufschneiden und Sushi machen.