

Sushi mit schwarzem Klebreis

Der schwarze Klebreis ist durch seine dunkelviolette Farbe nicht nur ein optisches Highlight sondern überzeugt auch durch seinen leicht nussigen, karamelligen Geschmack den Gaumen.....

Black Roll Veggie:

€ 10 V+

Maki mit schwarzem Reis, Avocado, Edamame, Mango, Babyspinat, inside-out, getoppt mit Teriyaki Sauce, geröstetem Sesam und Granatapfelkernen

Black Roll Ebi:

€ 11

Maki mit schwarzem Reis, gebackener Garnele (Tempura), Gurke, Cranberries und Feldsalat, inside-out, getoppt mit Wasabi Frischkäse und Schnittlauch

Black Roll Tuna:

€ 12

Maki mit schwarzem Reis, Thunfisch, Mango, Goma Wakame und Avocado, inside-out, mit Chili-Mayonnaise und gerösteten Kokoschips getoppt

Wir können auch Poké (sprich: Po-käi)

Ursprünglich aus Hawaii kommend (hawaiianisch: in kleine Stücke schneiden) vermischt dieses Fischgericht sich mit japanischen Einflüssen und ist einfach super lecker – probieren Sie selbst....

Tofu Poké (vegan)

€ 12 V+

Gebratener Tofu in einer Marinade aus Sesamöl, Teriyakisauce, Limette, Chili, Ingwer und schwarzem Sesam, Goma Wakame (grüne Seealgen), Rote Bete, feine Streifen vom Noriblatt, Cocktailtomaten, Mango, Shiso Kresse und gerösteten Kokoschips, gebettet auf warmem Quinoa

Lachs Poké

€ 14

Lachs (roh) in einer Marinade aus Sesamöl, Teriyakisauce, Limette, Chili, Ingwer und geröstetem Sesam, Avocado, Gurke, feine Streifen vom Noriblatt, gelbe Paprika, Frühlingszwiebeln und gerösteten Kokoschips gebettet auf warmem Sushireis

Thunfisch (Ahi) Poké

€ 16

Thunfisch (roh) mit Chili-Mayonnaise in einer Marinade aus Sesamöl, Teriyakisauce, Limette, Chili, Ingwer und schwarzem Sesam, Mango, Edamame, Granatapfelkerne, Babyspinat, Cashewkerne und gerösteten Kokoschips, gebettet auf warmem Sushireis