

## 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, gebackenem grünen Spargel (Tempura), Goma Wakame, frischer Ananas und Cashewkernen, inside-out, getoppt mit Erdbeeren und gerösteten Kokoschips

**Black Roll Tuna:** € 11

Maki mit schwarzem Reis, Thunfisch, karamellisierten Kürbiskernen, Erdbeeren und Feldsalat, inside-out, getoppt mit Wasabi-Frischkäse und Gurkenspaghetti

**Black Roll Shake:** € 11

Maki mit schwarzem Reis, Lachs, Granatapfelkernen, Avocado und Mango, inside-out, getoppt mit Mango-Mayonnaise und gerösteten Kokoschips

## 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+

Mandel-Nuss Tofu in einer Marinade aus Sesamöl, Teriyakisauce, Limette, Chili, Ingwer und schwarzem Sesam, mit Blaubeeren, karamellisierten Kürbiskernen, Feldsalat, Gurkenspaghetti, Granatapfelkernen und gerösteten Kokoschips gebettet auf warmem, buntem Quinoa

**Lachs Poké** € 14

Lachs (roh) mit Mango-Mayonnaise in einer Marinade aus Sesamöl, Teriyakisauce, Limette, Chili, Ingwer und schwarzem Sesam, mit frischer Mango, Erdbeeren, Edamame Erbsen, Babyspinat, Shiso Kresse und gerösteten Kokoschips gebettet auf warmem Sushireis

**Thunfisch (Ahi) Poké** € 16

Thunfisch (roh) mit Wasabi-Mayonnaise in einer Marinade aus Sesamöl, Teriyakisauce, Limette, Chili, Ingwer und schwarzem Sesam, mit Avocado, Goma Wakame, getrockneten Cranberries, frischer Ananas, feinen Streifen vom Noriblatt und gerösteten Kokoschips gebettet auf warmem, buntem Quinoa