

Unsere aktuellen Empfehlungen:

WEISSWEIN

Deutschland

VOL“X“ RIESLING, VAN VOLXEM - MOSEL

0,75 lt. 16.-

Faszinierender Duft von gelben Früchten und unverkennbarer Schieferaromatik. Als ob Kellermeister Dominik Völk ein Geheimpulver für Trinkanimation und Schluckreflexe sein Eigen nennen würde, offenbart der Wein genau das: Sehr cremiges Mundgefühl mit bekannter, enormer Extrakstärke und hier regelrecht salziger Mineralität.

Neuseeland

MOROKI SAUVIGNON BLANC - MARLBOROUGH

0,75 lt. 16.-

Opulent, aromatisch nach Melone, Stachelbeere, grüner Paprika, Grapefruit und tropischen Früchten

BIER

Kirin

0,33 lt. 2,80

SUSHI

NEU:

Wakegi Maki

11,50

Inside-Out Maki gefüllt mit Frühlingslauchtempura und Gurke umhüllt von geblähten Hamachi, Sesam, Kresse, Spezialsoße

NEU:

Jamaica Maki

8,90

Inside-Out Maki gefüllt Tempura von der Maishähnchenbrust, Chili, Koriander, Mango, japanische Gewürzflocken

Zabi Maki

8,90

Inside-Out Maki gefüllt mit Mango, Garnele, Fischkäse und Schnittlauch, außen Kürbis-Shiso Flocken

Surf and Turf Maki

15,90

Inside-Out Maki gefüllt mit Garnelentempura umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Trüffelmayo vom weißen Alba-Trüffel

Tataki Maki

10,90

Inside-Out Maki gefüllt mit Tempura vom grünen Spargel, umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Ponzu-Spezialsoße

Für die Feinschmecker und nur solange der Vorrat reicht:

Balfego Bluefin-Thunfisch aus Spanien

Bluefin-Thunfisch Nigiri	5,80	Bluefin-Thunfischtatar	klein	19,50
Bluefin-Tekka Maki	7,90		normal	26.-
Bluefin-Pirikara Maki	9,90	Sashimi moriawase mit Bluefin	klein	26.-
Bluefin-Hiroki Maki	9,90	(gemischtes Sashimi)	normal	34.-
Bluefin-Tarutani Maki	9,90	Bluefin-Thunfisch Sashimi	klein	29.-
Bluefin-Alina Maki	9,90		normal	39.-
Bluefin-Kiyama Maki	17,80			

SUPPEN

Misoshiru traditionelle japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln	3,90
NEU: Udon Yasai Tempura große japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenem Gemüse	10,80
NEU: Udon Ebi Tempura große japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenen Blacktiger-Garnelen im Tempurateig	13,80
NEU: Udon Tori Kimuchi große japanische Nudelsuppe mit Maishähnchenfleisch und scharf mariniertem Chinakohl	12,80

„KLEINE“ SPEISEN

NEU: haru „Tatar“ Tatar vom schottischen Lachs und Mango mit Yuzu, Sesam und Frühlingszwiebeln	14,50
Ebi „Tatar“ Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avokado mit Wasabi-Mayo-Sojacreme und Cräckern	10,80
Avocado „Tatar“ Tatar von Avokado mit Wasabi-Mayo-Sojacreme und Cräckern	9,80
Tatar Tokio geschnittenes Rindertatar (vom Filet) angemacht nach „Haru Art“ (Miso, Senf, ein Hauch Mayo.....)	13,50
Thunfischtatar „haru Art“ <i>-unser Klassiker seit 19 Jahren-</i> Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili	klein 14,50 19,50
Kimchi Tofu japanischer Seidentofu mit scharf-mariniertem Kohl, Sesamöl und Schnittlauch	6,90
Horenso Gyoza gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke	7,50
Backhändl a la haru gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip	9,50
BeefTataki a la haru Scheiben vom kurz gebratenem Rinderfilet mit Ponzu-Nußbuttermarinade und Salatbeilage	12,80
Takko Sumiso Salat vom Oktopus, Gurke, Avokado und Wakame-Algen mit Miso-Senfsoße	12,80
Moyashi Salada würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam	4,50
Yaki Gyoza gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke	7,50
Ebi Mayo gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise	7,50

Karaage			8,80
knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen			
Edamame			5,50
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz			
Gomaae			7,50
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (<i>kalt</i>)		klein	5,80

SALATE

Miso Salada			8.-
saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing			
Sashimi Salada			15,80
saisonal gemischte Salate mit verschiedenem rohen Fisch, Kaviar und Wasabi-Dressing			
NEU:			
Tonkatsu Salada			15.-
saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing, dazu ganze gebackene Maishähnchenbrust in knuspriger Panade und würzigem Dip			

HAUPTSPEISEN

NEU:			
Bento Box DeLuxe			30.-
+ Sashimi + Ebi-Tempura Maki + gebackener Miso-Lachs + Beef Tataki vom Rinderfilet			
Sake Teriyaki			21.-
gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis			
Maguro Teriyaki			25.-
gebratenes Filet vom Thunfisch mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis			
Curry Yasai			13.-
kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis			
Curry Ebi			16.-
kräftiges japanisches Curry mit Black Tiger-Garnelen und Gemüse, dazu Klebreis			
Curry Niku			18.-
kräftiges japanisches Curry mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und Gemüse, dazu Klebreis			
Curry Katsu			18.-
kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbrust in knuspriger Panade und Gemüse, dazu Klebreis			
Curry Karaage			16.-
kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbällchen und Gemüse, dazu Klebreis			

Yakisoba Yasai		11.-
gebratene japanische Eiernudeln mit buntem Gemüse und kräftiger Soße		
Yakisoba Ebi		14.-
gebratene japanische Eiernudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und kräftiger Soße		
Yakisoba Niku		16.-
gebratene japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße		
Yakiudon Yasai		11.-
gebratene japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse und würziger Soße		
Yakiudon Ebi		14.-
gebratene japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und würziger Soße		
Yakiudon Niku		16.-
gebratene japanische Weizennudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und würziger Soße		

haru - Zutaten für zu Hause

haru-Miso-Dressing	0,5 lt.	5,50
unser leckeres Salat-Hausdressing in der Glasflasche		
haru-Sashimi-Dressing	0,5 lt.	7.-
unser leckeres Salat-Hausdressing mit frischem Wasabistückchen in der Glasflasche		
haru-Sojasoße	0,25 lt.	2,50
unser selbst verfeinerte Sojasoße mit wenig Salz nach unserem alten japanischen Rezept in der Glasflasche		