

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 Extraktstärke 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

SUSHI

NEU:

Veggi Maki

6,90

Inside-Out Maki gefüllt Süßkartoffeltempura und Chinakohl in Teriyakisoße, außen Curryflocken

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 immer 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 moriwase 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

NEU:

haru Pan-Asia Suppe

große Reissudelsuppe aus Meeresfrüchtebrühe, Hackfleischbällchen, Koriander, Tofu und Frühlingszwiebeln

10,50

Misoshiru

traditionelle japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

3,90

Udon Yasai Tempura

große japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenem Gemüse

10,80

Udon Ebi Tempura

große japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenen Blacktiger-Garnelen im Tempurateig

13,80

Udon Tori Kimuchi

große japanische Nudelsuppe mit Maishähnchenfleisch und scharf mariniertem Chinakohl

12,80

„KLEINE“ SPEISEN

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“ *-unser Klassiker seit 19 Jahren-*

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

knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen

8,80

Edamame 5,50
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

Gomaae 7,50
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (*kalt*) 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

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

haru - Zutaten für zu Hause

Super Premium Sencha Grüntee aus Japan reicht für ca. 50 Tassen	100 Gramm nur	12.-
haru-Miso-Dressing unser leckeres Salat-Hausdressing in der Glasflasche	0,5 lt.	5,50
haru-Sashimi-Dressing unser leckeres Salat-Hausdressing mit frischen Wasabistückchen in der Glasflasche	0,5 lt.	7.-
haru-Sojasoße unser selbst verfeinerte Sojasoße mit wenig Salz nach unserem alten japanischen Rezept in der Glasflasche	0,25 lt.	2,50

BIER

Kirin	0,33 lt.	2,80
--------------	----------	------

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 Extraktstärke 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

FFP2 Maske (zertifiziert, einzeln verpackt) wir haben zu viele.....	1 Stück	2,30
---	---------	------