

Unsere aktuellen Empfehlungen:

NACHSPEISEN

| | | |
|---------------------------------------|--|------|
| Mochis | Stück | 2,80 |
| kleine Reisteigkuchen mit Eis gefüllt | | |
| zur Auswahl: | Mango-Passionsfrucht - Strawberry-Cheesecake - Vanille - Kokos - Himbeere - Schokolade - Matcha (grüner Tee) - Krogama (schwarzer Sesam) | |

SUSHI

NEU:

| | |
|--|-------|
| Golden Curry Maki | 12,90 |
| dicke in Tempurateig gebackene Rolle, gefüllt mit Mango, Garnelen und Koriander, dazu Currydip | |

| | |
|---|------|
| Italy Maki | 6,90 |
| Inside-Out Maki gefüllt mit halbdgetrockneten Tomaten, Fischkäse und Rucola | |

| | |
|---|------|
| Olli Maki | 7,50 |
| Inside-Out Maki gefüllt Lachs, Avokado, Schnittlauch, außen zweierlei Sesam | |

| | |
|---|------|
| 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 | |

| | |
|---|-------|
| Surf and Turf Maki | 15,90 |
| Inside-Out Maki gefüllt mit Garnelentempura umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Trüffelmayo vom weißen Alba-Trüffel | |

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

| | |
|---|-------|
| Tom Kah Gai | 6,80 |
| thailändische Kokossuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen und Chili | |
| Misoshiru | 3,90 |
| traditionelle japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln | |
| Udon Yasai Tempura | 10,80 |
| große japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenem Gemüse | |
| Udon Ebi Tempura | 13,80 |
| große japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenen Blacktiger-Garnelen im Tempurateig | |
| Udon Tori Kimuchi | 12,80 |
| große japanische Nudelsuppe mit Maishähnchenfleisch und scharf mariniertem Chinakohl | |

„KLEINE“ SPEISEN

NEU:

| | |
|-------------------------------|------|
| Sunomono | 4,90 |
| japanischer Gurken-Algensalat | |

NEU:

| | |
|--|------|
| Poteto Salada | 4,90 |
| japanischer Kartoffelsalat mit Karotten, Gurken und Mayo | |

NEU:

| | |
|---|------|
| Hamatchi Carpaccio | 14,- |
| Scheiben vom japanischem Hamatchi mit Chili-Ponzu | |

NEU:

| | |
|---|------|
| Natsu Maki | 8,50 |
| frisch gerollte, große Sommerrolle aus Reispapier gefüllt mit Salat, gebratenem Schweinefleisch, Reisnudeln, Gurke, Tamago und Koriander; dazu würziger Dip | |

| | |
|---|-------|
| Sake fry | 11,90 |
| gebackenes schottisches Lachsfilet (mit rohem Kern) in Pankopanade dazu Trüffelmayo | |

| | |
|---|------|
| Sake Saikyoyaki | 9,90 |
| gebratenes, mit Misopaste mariniertes schottisches Lachsfilet (ca. 100 gr.) | |

| | |
|---|-------------|
| Thunfischtatar „haru Art“ <i>-unser Klassiker seit 19 Jahren-</i> | 19,50 |
| Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili | klein 14,50 |

| | |
|--|------|
| Kimchi Tofu | 6,90 |
| japanischer Seidentofu mit scharf-mariniertem Kohl, Sesamöl und Schnittlauch | |

| | |
|--|------|
| Horenso Gyoza | 7,50 |
| gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke | |

| | |
|--|------|
| Yaki Gyoza | 7,50 |
| gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke | |

| | |
|--|------|
| Backhändl a la haru | 9,50 |
| gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip | |

| | |
|---|-------|
| BeefTataki a la haru | 12,80 |
| Scheiben vom kurz gebratenem Rinderfilet mit Ponzu-Nußbuttermarinade und Salatbeilage | |

| | |
|--|-------|
| Takko Sumiso | 12,80 |
| Salat vom Oktopus, Gurke, Avokado und Wakame-Algen mit Miso-Senfsoße | |

| | | | |
|---|-------|------|------|
| Moyashi Salada | | | 4,50 |
| würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam | | | |
| Ebi Mayo | | | 7,50 |
| gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise | | | |
| 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

| | | | |
|---|--|--|-------|
| 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 | | | |
| Miso Salada | | | 8,- |
| saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing | | | |
| Beilagensalat | | | 4,50 |
| kleiner saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing | | | |

HAUPTSPEISEN

NEU:

| | | | |
|---|--|--|------|
| Hambagu no Teriyaki | | | 13,- |
| gebratene japanische Frikadellen (gemischtes Hackfleisch + Algen) mit Teriyakisoße, dazu japanischer Kartoffelsalat | | | |
| Gyu Kushi | | | 20,- |
| gebratene Spieße von Rinderfilet und Shitakepilzen, Steaksoße und bunter Salat | | | |
| Ebi Chili | | | 20,- |
| gebratene Black Tiger Garnelen in einer kräftigen Chili-Soße mit Beilagensalat, dazu Klebreis | | | |
| Sake Teriyaki | | | 21,- |
| gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis | | | |
| Maguro Teriyaki | | | 21,- |
| gebratenes Filet vom Thunfisch mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis | | | |
| Bento Box DeLuxe | | | 30,- |
| + Sashimi | | | |
| + Ebi-Tempura Maki | | | |
| + gebackener Miso-Lachs | | | |
| + Beef Tataki vom Rinderfilet | | | |

| | | |
|--|--|------|
| Curry Yasai kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis | | 13.- |
| Curry Ebi kräftiges japanisches Curry mit Black Tiger-Garnelen und Gemüse, dazu Klebreis | | 16.- |
| Curry Niku kräftiges japanisches Curry mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und Gemüse, dazu Klebreis | | 18.- |
| Curry Katsu kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbrust in knuspriger Panade und Gemüse, dazu Klebreis | | 18.- |
| Curry Karaage kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbällchen und Gemüse, dazu Klebreis | | 16.- |
| Yakisoba Yasai gebratene dünne japanische Eiernudeln mit buntem Gemüse und kräftiger Soße | | 11.- |
| Yakisoba Ebi gebratene dünne japanische Eiernudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und kräftiger Soße | | 14.- |
| Yakisoba Niku gebratene dünne japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße | | 16.- |
| Yakiudon Yasai gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse und würziger Soße | | 11.- |
| Yakiudon Ebi gebratene dicke japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen, buntem Gemüse und würziger Soße | | 14.- |
| Yakiudon Niku gebratene dicke 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, VANVOLXEM - MOSEL

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.

0,75 lt.

16.-

Neuseeland

MOROKI SAUVIGNON BLANC - MARLBOROUGH

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

0,75 lt.

16.-