

## Unsere aktuellen Empfehlungen:

### APERITIF

<b>Himbeer-Sprizz</b> Prosecco, frisches Himbeerpüree, Soda, Minze, Eis	7,90
<b>Crodino Soda</b> alkoholfreier italienischer Orangen-Kräuteraperitif, Soda, Orange, Eis	4,50

### SUSHI aktuell

#### NEU:

<b>Tsukushi Maki</b> Inside-Out Maki gefüllt mit fränkischem Spargel in knuspriger Panade, Miso-Hollandaise und Schnittlauch	8,50
---	------

#### NEU:

<b>Axel Maki</b> Inside-Out Maki gefüllt mit blanchiertem fränkischem Spargel umhüllt von schottischem Lachs und Sesam, dazu Ponzu-Dip	12,90
---	-------

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

<b>Olli Maki</b> Inside-Out Maki gefüllt Lachs, Avokado, Schnittlauch, außen zweierlei Sesam	7,50
---	------

<b>Jamaica Maki</b> Inside-Out Maki gefüllt Tempura von der Maishähnchenbrust, Chili, Koriander, Mango, japanische Gewürzflocken	8,90
---	------

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

### 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

**Misoshiru** 3,90  
traditionelle japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

## „KLEINE“ SPEISEN

### NEU:

**Spargelsalat „a la haru“** 7,50  
kleiner Spargelsalat mit Misohollandaise

### NEU:

**Asupara meets beef** 9,90  
blanchierte fränkische Spargelstangen umhüllt von kurzgebratenen Rinderfiletstreifen, Ponzu-Nußbutter

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

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

**Hamatchi Carpaccio** 14.-  
Scheiben vom japanischem Hamatchi mit Chili-Ponzu

**Sake Saikyoyaki** 9,90  
gebratenes, mit Misopaste mariniertes schottisches Lachsfilet

**Thunfischtatar „haru Art“** -unser Klassiker seit 19 Jahren- 19,50  
Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisauce, 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

**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** 8,50  
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt) klein 6,50

## SALATE

<b>Sashimi Salada</b> saisonal gemischte Salate mit verschiedenem rohen Fisch, Kaviar und Wasabi-Dressing	15,80
<b>Tonkatsu Salada</b> saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing, dazu ganze gebackene Maishähnchenbrust in knuspriger Panade und würzigem Dip	15.-
<b>Miso Salada</b> saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing	8.-
<b>Beilagensalat</b> kleiner saisonal gemischte Salate mit Miso-Dressing	4,50

## HAUPTSPEISEN

### NEU:

<b>Hambagu no Teriyaki</b> gebratene japanische Frikadellen (gemischtes Hackfleisch + Algen) mit Teriyakisoße, dazu japanischer Kartoffelsalat	13.-
<b>Sake Teriyaki</b> gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis	21.-
<b>Maguro Teriyaki</b> gebratenes Filet vom Thunfisch mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis	21.-
<b>Bento Box DeLuxe</b> + Sashimi + Ebi-Tempura Maki + gebackener Miso-Lachs + BeefTataki vom Rinderfilet	30.-
<b>NEU:</b> <b>Asupara Udon Yasai</b> gebratene dicke japanische Weizennudeln mit weißem und grünem Spargel und Knoblauch-Butter-Soja-Soße	13.-
<b>NEU:</b> <b>Asupara Udon Ebi</b> gebratene dicke japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen und mit weißem und grünem Spargel und Knoblauch-Butter-Soja-Soße	17.-
<b>NEU:</b> <b>Asupara Udon Niku</b> gebratene dicke japanische Weizennudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und mit weißem und grünem Spargel und Knoblauch-Butter-Soja-Soße	19.-
<b>Yakisoba Niku</b> gebratene dünne japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße	18.-