

Unsere aktuellen Empfehlungen:

APERITIF

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

SUSHI aktuell

NEU:

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

NEU:

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

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

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

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	

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

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

HAUPTSPEISEN

NEU:

Hambagu no Teriyaki 13.-
gebratene japanische Frikadellen (gemischtes Hackfleisch + Algen) mit Teriyakisoße, dazu japanischer Kartoffelsalat

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
+ BeefTataki vom Rinderfilet

NEU:

Asupara Udon Yasai 13.-
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit weißem und grünem Spargel und Knoblauch-Butter-Soja-Soße

NEU:

Asupara Udon Ebi 17.-
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen
und mit weißem und grünem Spargel und Knoblauch-Butter-Soja-Soße

NEU:

Asupara Udon Niku 19.-
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen
und mit weißem und grünem Spargel und Knoblauch-Butter-Soja-Soße

Yakisoba Niku 18.-
gebratene dünne japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße