

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 unsere selbst verfeinerte Sojasoße mit wenig Salz nach unserem alten japanischen Rezept in der Glasflasche	0,25 lt.	2,50
haru-Teriyakisoße unser selbstgemachte Teriyakisoßesoße perfekt für Fisch und Fleisch nach unserem alten japanischen Rezept in der Glasflasche	0,25 lt.	3.-

SUSHI AKTUELL

Kenji Maki in Panko-Teig gebackene dicke Futomaki, gefüllt mit Lachs, Avokado, Gurke, Dill dazu Wasabi-Spezialsoße	12,50
Riku Maki Inside-Out Maki gefüllt mit Avokado, Spargel und Gurke, umhüllt mit Entenbruststreifen, dazu Wasabi-Spezialsoße	13,50
Spicy Hamatchi Maki Inside-Out Maki gefüllt mit gehacktem Hamatchi, Mayo, japanischem Chili, Gurke und Frühlingszwiebel umhüllt mit Flugfischkaviar	9,50
Olli Maki Inside-Out Maki gefüllt Lachs, Avokado, Schnittlauch, außen zweierlei Sesam	7,50
Surf and Turf Maki Inside-Out Maki gefüllt mit Garnelentempura umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Trüffelmayo vom weißen Alba-Trüffel	15,90

Balfego - Bluefin-Thunfisch aus Spanien

QUALITÄT WIE MAN SIE NUR IN JAPAN FINDET. Butterweich und Geschmacksintensiv!!

Balfego Thunfisch ist eine spanische Markenfischerei die sich den höchsten qualitativen- und ökologischen Standards verschrieben hat

Dieser Lieferant hat zusammen mit der ICCAT (Internationale Kommission zu Erholung der Blauflossen-Thunfischbestände) sich der ökologischen Befischung von Thunfisch verpflichtet.

Dieser Blauflossen-Thunfisch ist von allerhöchster Qualität und bietet aufgrund von einem einzigartigem Rückverfolgungssystem Informationen über die genaue Herkunft des Fisches und dessen ausgeglichener Ökobilanz.

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

„KLEINE“ SPEISEN

NEU:

Maguro Tataki

kurz angebratenes Thunfischfilet mit Avokado-Wasabi-Püree

15,80

NEU:

Tako no ama-miso

gebratener Oktopus mit Miso-Soße

11,80

NEU:

Beef Tataki

kurz angebratenes Rinderfilet mit Koriander-Chili-Ponzu

11,80

NEU:

Korokke

gebackene, japanische Kroketten mit Hackfleisch-Gemüsefüllung

9,50

Karaage

knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen

9,50

Tempura Moriawase

Tempura von Garnelen (2 Stück), Weißfisch (1 Stück) und Gemüse (3 Stück)
mit traditioneller Tunke, geriebenem Rettich und Ingwer
(Tip für Anfänger: Rettich und Ingwer in die Tunke rühren)

11,80

Tempura Ebi

Tempura von Garnelen (4 Stück) mit traditioneller Tunke, geriebenem Rettich und Ingwer

12,80

Tempura yasai

Tempura von Gemüse (7 Stück)
mit traditioneller Tunke, geriebenem Rettich und Ingwer

9,80

Ebi Mayo

gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise

7,50

Yakitori Niku

gebratene Spießchen (3 Stück) vom Rinderfilet mit pikanter Teriyakisoße

11,70

Hamatchi Carpaccio

Scheiben vom japanischem Hamatchi mit Chili-Ponzu

14,-

Thunfischtatar „haru Art“ -unser Klassiker seit 20 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

7,90

Yaki Gyoza

gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke

7,90

Backhändl a la haru

gebackene Maishähnchenbruststreifen in knuspriger Panko-Panade mit Pflaumen-Tomatendip

10,90

Moyashi Salada

würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam

4,50

Edamame

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

5,90

Gomaae

blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt)

klein 6,50

8,50

SALATE

Sashimi Salada saisonal gemischte Salate mit rohem Lachs und Thunfisch, Kaviar und Wasabi-Dressing	15,80
Miso Salada bunter Salat mit Miso-Dressing	8,-
Beilagensalat kleiner, bunter Salat mit Miso-Dressing	4,50

SUPPEN

NEU:	klein	groß
Udon Tori Kimuchi japanische Nudelsuppe mit Maishähnchenfleisch und scharf mariniertem Chinakohl	9,80	14,80
Udon Ebi Tempura japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenen Blacktiger-Garnelen in Tempurateig	9,80	14,80
Udon yasai japanische Nudelsuppe mit dicken Weizennudeln und gebackenen Gemüse in Tempurateig	8,80	12,80
Kamo nanban japanische Nudelsuppe mit mit dicken Weizennudeln, gebratener Entenbrust und Frühlingslauch	9,80	14,80
Misoshiru traditionelle, japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln		3,90
Tom Kah Gai thailändische Kokossuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen und Chili		7,-

HAUPTSPEISEN

Tori Teriyaki gebratene französische Maishänchenbrust mit gebratenem Gemüse und Teriyakisoße dazu Klebreis	19,-
Sake Teriyaki gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis	21,-
Bento Box DeLuxe + Sashimi + Ebi-Tempura Maki + gebackener Miso-Lachs + BeefTataki vom Rinderfilet	30,-
Asupara Udon Yasai gebratene dicke japanische Weizennudeln mit grünem Spargel, Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße	13,-
Asupara Udon Ebi gebratene dicke japanische Weizennudeln mit Black Tiger-Garnelen und mit grünem Spargel, Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße	17,-
Asupara Udon Niku gebratene dicke japanische Weizennudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und mit grünem Spargel, Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße	19,-
Yakisoba Niku gebratene dünne japanische Eiernudeln mit gebratenen Rinderfilet-Streifen, buntem Gemüse und kräftiger Soße	18,-
Mabo Don große Schale gefüllt mit Reis und traditioneller, scharfer Hackfleisch-Chili-Tofusoße und Frühlingszwiebeln	13,-

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.-

20 Jahre haru
Jubiläumsmenü
(ab 2 Personen)

I. Gang

BentoBox Zensai (1 Box zum Teilen)
Gyoza - Lachstatar - Gomaee - Edamame

II. Gang

Sushi (1 Teller zum Teilen)
1 Ebi-Tempura Maki - 2 Lachs Nigiri - 2 Thunfisch Nigiri

III. Gang

Fisch oder Fleisch (jeder Gast wählt)

gebratenes Lachsfilet mit Teriyakisoße

oder

gebratenes Rinderfiletsteak mit pikanter japanischer Steaksoße
dazu jeweils Spargelgemüse und Hokkaido-Kürbispüree

IV. Gang

Dessertvariation (1 Teller zum Teilen)
Yuzu-Limetentarte, Mochis, Beeren

Jubiläums-Sonderpreis pro Person 39.-