

SUSHI AKTUELL

Obito Maki	9,90
Inside-Out Maki gefüllt mit weißem Spargeltempura, Kirschtomate und Schnittlauch	
Seishin Maki	15,90
Inside-Out Maki gefüllt mit weißem Spargeltempura, umhüllt mit Tataki vom Rinderfilet, Bärlauchcreme und Schnittlauch	
Izumi Maki	12,50
Inside-Out Maki gefüllt mit weißem Spargeltempural, umhüllt mit Jakobsmuschel, Flugfischkaviar und Bärlauchöl.	
Akatsuki Maki	5,00
Hoso-Maki mit blanchiertem weißen Spargel und Bärlauch-Mayonaise	
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

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 moriwase mit Bluefin	klein	26.-		
(gemischtes Sashimi)	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:

Yari Shiro Salada 7,50

kleiner Spargelsalat mit frisch-zitroniger Yuzu vinaigrette

NEU:

Asupara nurui 9,50

lauwarmer weißer Spargel mit Miso-Hollandaise und kräftigem Bärlauchöl

NEU:

Tempura Asuparagasu 10,50

Tempura vom weißen Spargel (7 Stück) mit Bärlauchöl-Dip

Ceviche a la haru 13,90

Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avokado kurz mariniert mit Yuzu, Chili und Olivenöl

Yuzo kosho hotate 14,90

kurz gebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) mit Yuzu-Chili-Olivenöl

Beef Tataki 13,90

kurz angebratenes Rinderfilet mit Koriander-Chili-Ponzu

Karaage 10,50

knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen

Ebi Mayo 9,-

gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise

Hamatchi Carpaccio 15,-

Scheiben vom japanischem Hamatchi mit Chili-Ponzu

Thunfischtatar „haru Art“ -unser Klassiker seit 21 Jahren- 21,50

Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili klein 16,50

Kimchi Tofu 7,50

japanischer Seidentofu mit scharf-mariniertem Kohl, Sesamöl und Schnittlauch

Horensō Gyoza 8,90

gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke

Yaki Gyoza 8,90

gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke

Moyashi Salada 4,90

würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam

Edamame 6,50

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz

Gomaae 9,90

blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt) klein 7,90

SUPPEN

NEU:

Supu Bun'ya 7,00

kleine Misosuppe mit weißem Spargelfond, Wakame-Algen und Spargel

Misoshiru 4,80

traditionelle, japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

Tom Kah Gai 8,-

thailändische Kokossuppe mit Maishähnchenbruststreifen, Gemüse, Pilzen und Chili

SALATE

NEU:

Niku Salada

saisonal gemischte Salate mit pikanten Rinderfiletstreifen und Misodressing

17.-

Sashimi Salada

saisonal gemischte Salate mit rohem Lachs und Thunfisch, Kaviar und Wasabi-Dressing

17.-

Miso Salada

bunter Salat mit Miso-Dressing

klein 6,50

8,50

HAUPTSPEISEN

NEU:

Natsu Niku

150g zartes Rinderfiletsteak mit weißem Spargel und Miso-Hollandaise

29.-

Tonkatsu

gebackenes Schweineschnitzel in knuspriger Panade mit gebratenem Kohlgemüse, würzigem Dip und Reis als Beilage

17.-

Sake Teriyaki

gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs mit gebratenen Pilzen, Spinat, Tomaten und Teriyakisoße dazu Klebreis

23.-

Bento Box DeLuxe

+ Sashimi
+ Ebi-Tempura Maki
+ gebratener Miso-Lachs
+ Beef Tataki vom Rinderfilet

32.-

Asupara Udon Yasai

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit weißem Spargel, Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße

13.-

Asupara Udon Ebi oder Niku

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit weißem Spargel, Gemüse, Knoblauch-Butter-Soja-Soße und Black-Tiger-Garnelen oder Rinderfiletstreifen

19.-

Curry Yasai

kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse, dazu Klebreis

13.-

+ **Katsu** - mit gebackenen Maishähnchenbrust

17.-

+ **Karaage** - mit gebackenen Maishähnchenbällchen

17.-

+ **Niku**- mit gebratenen Rinderfiletstreifen

18.-

+ **Ebi** - mit Black Tiger Garnelen

18.-

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.-