

## SUSHI AKTUELL

<b>Izumi Maki</b>	12,50
Inside-Out Maki gefüllt mit grünem Spargeltempura, umhüllt mit Jakobsmuschel, Flugfischkaviar und Bärlauchöl.	
<b>Spicy Hamachi Maki</b>	9,50
Inside-Out Maki mit Hamachi, japanischer Mayonnaise, Chili, Frühlingslauch, Tobiko und Gurke	
<b>Surf and Turf Maki</b>	15,90
Inside-Out Maki gefüllt mit Garnelentempura, umhüllt von kurz an gebratenen Rinderfiletstreifen, Trüffelmayo vom weißen Alba-Trüffel	

## AUSTERN

<b>Fines de Normandie N. 2</b>	4,90
Frisch vom Pariser Fischmarkt, gekühlt auf Eis serviert mit Zitrone.	

## 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

<b>Ceviche a la haru</b>			13,90
Oktopus, Tintenfisch, Dorade und Avokado kurz mariniert mit Yuzu, Chili und Olivenöl			
<b>Yuzo kosho hotate</b>			14,90
kurz gebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) mit Yuzu-Chili-Olivenöl			
<b>BeefTataki</b>			13,90
kurz angebratenes Rinderfilet mit Koriander-Chili-Ponzu			
<b>Karaage</b>			10,50
knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen			
<b>Ebi Mayo</b>			9,-
gebackene Blacktiger-Garnelen im Tempurateigmantel mit frischer japanischer Orangenmayonnaise			
<b>Thunfischtatar „haru Art“</b>			21,50
Thunfisch- und Avokadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili			
	klein	16,50	
<b>Kimchi Tofu</b>			7,50
japanischer Seidentofu mit scharf-mariniertem Kohl, Sesamöl und Schnittlauch			
<b>Horens Gyoza</b>			8,90
gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung und würziger Tunke			
<b>Yaki Gyoza</b>			8,90
gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Huhn-Chinakohlfüllung und würziger Tunke			
<b>Moyashi Salada</b>			4,90
würziger Sojasprossensalat mit Frühlingszwiebeln und Sesam			
<b>Edamame</b>			6,50
blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz			
<b>Gomaae</b>			9,90
blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße (kalt)			
	klein	7,90	
<b>Sunomono</b>			4,90
Frischer japanischer Gurken-Wakame-Salat mariniert mit Sojasauce, Reisessig und Sesamöl			

## SUPPEN

<b>Misoshiru</b>			4,80
traditionelle, japanische Suppe aus Misopaste mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln			
<b>Tom Kah Gai</b>			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

### NEU:

#### **Tonkatsu Salada**

saisonal gemischte Salate mit gebackenem Schweine- **oder** Hähnchenschnitzel mit hausgemachter Tonkatsusauce und Misodressing

17.-

## HAUPTSPEISEN

#### **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 buntem Gemüse und Knoblauch-Butter-Soja-Soße

13.-

#### **Asupara Udon Ebi oder Niku**

gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem 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.-