Wechselde Speisen

KLEINE SPEISEN

Tom Sam kleiner thailändischer Papaya-Salat mit würzigem Dressing	8.-
Yo Glasnudelsalat mit Black Tiger Garnelen, Tomaten, Staudensellerie und Koriander	15.-
Edamame -harustyle- blanchierte japanische Sojabohnen mit Ingwer-Knoblauch-Soja-Glasur	8.-
Takokara Salada saisonal gemischte Salate mit würzig mariniertem, gebackenem Oktopus und Sesam-Dressing	16.-
Hamachi Carpaccio feine Scheiben vom Hamachi mit hausgemachter Ponzumarinade, Chili und Zitronensalz	17.-
Ebi „Tatar“ Tatar von Black Tiger-Garnelen und Avocado mit Wasabi-Mayonnaise und Cräckern	16.-
Avocado „Tatar“ Tatar von Avocado mit Wasabi-Mayonnaise und Cräckern	14.-
Yuzu Kosho Hotate zart angebratene Jakobsmuscheln (4 Stück), verfeinert mit Yuzu-Chili-Olivenöl-Marinade	21.-
Harulinos je Schale eine kleine Ergänzung zu jedem Gang, um das Menu abzurunden:	4.-
haru Algensalat leicht süßlich mit geröstetem Sesam	
Kimchi fermentierter, scharfer koreanische Chinakohl	
Moyashi Salada Sojasprossensalat mit Sesam,, Sesamöl und Frühlingslauch	

Wechselde Speisen

Sushi

Daisuke Maki Inside-Out Maki gefüllt grünem Spargel, Avocado und Rucola umhüllt mit gebackenem Tofu + Yuzu-Karamellsoße und Sesam	9.-
Hanako Maki Inside-Out Maki gefüllt mit kurz gerösteter und Yuzu-Chili marinierter Jakobsmuschel und Gurke + Furikake und schwarzer Sesam als Topping	11.-
Izumi Maki Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit Mango, Hamatchi, Avocado und Koriander + fruchtige Gewürzflocken	12.-
Oli's Futo Maki Futo Maki (dicke Rolle) gefüllt mit In Panko gebackener Black Tiger Garnele, Gurke, Avocado und Wasabi-Tobiko, Trüffelmayo, vom weißen Alba-Trüffel, Spezialsoße, Frühlingslauch als Topping	14.-
Balfego - Bluefin-Thunfisch aus Spanien <i>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 Blauflossen-Thunfisch ist von allerhöchster Qualität.</i>	
Bluefin-Thunfischtatar	38.- klein 31.-
Bluefin-Sashimi Salada	23.- klein 18.-
Sashimi moriwase mit Bluefin (gemischtes Sashimi)	47.- klein 38.-
Bluefin-Thunfisch Sashimi	58.- klein 47.-
Bluefin-Thunfisch Nigiri	7.-
Bluefin-Tekka Maki	10.-
Bluefin-Hiroki Maki	14.-
Bluefin-Tarutani Maki	14.-
Bluefin-Alina Maki	13.-
Bluefin-Pirikara Maki	13.-

haru - japanische und panasitische Küche seit 2001

SUPPE

Misoshiru

traditionelle, japanische Suppe aus fermentiertem Miso mit Seidentofu, Seetang und Frühlingslauch (klein 4.-) **6.-**

Tom Kah Gai

thailändische Kokossuppe, mit Gemüse, Pilzen, Maishähnchenbruststreifen und Koriander **10.-**

KLEINE SPEISEN

Ceviche a la haru

Oktopus, Hamachi, Dorade und Avocado mariniert mit hausgemachter Yuzu-Chili Sauce, roten Zwiebeln, Koriander, frische Chili und Olivenöl **18.-**

Edamame

blanchierte japanische Sojabohnen mit bretonischem Meersalz **7.-**

Gyu Don

Schale warmer Klebereis mit gebratenen Rinderfiletstreifen und roten Zwiebeln, pikante Teriyakisauce, Togarashi und Koriander **16.-**

Ebi Mayo

in Panko gebackene Black Tiger-Garnelen mit frischer, fruchtiger Orangenmayonnaise **12.-**

Thunfischtatar „haru Art“ *unser Klassiker seit 24 Jahren*

Thunfisch- und Avocadowürfel mariniert mit Teriyakisoße, Sesam, Knoblauch und Chili (klein 20.-) **27.-**

Karaage

knusprig gebackene, mit Knoblauch und Ingwer marinierte Maishähnchenbällchen **12.-**

Horenso Gyoza

gebratene und gedämpfte Spinat-Teigtaschen mit bunter Gemüsefüllung dazu Ponzu mit Sesamöl **9.-**

Yaki Gyoza

gebratene und gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchen-Chinakohlfüllung dazu Ponzu mit Sesamöl **10.-**

Gomaae

blanchierter Wurzelspinat mit Sesam-Erdnußsoße-Teriyakisoße (kalt) (klein 8.-) **10.-**

Beef Tataki

kurz angebratenes Rinderfilet-Tataki angemacht mit Koriander-Chili-Ponzu, grobem Meersalz und Olivenöl **16.-**

Backhändl á la Haru

zarte Maishähnchenbruststreifen in Panko-Panade, knusprig gebacken und serviert mit einem hausgemachten Pflaumen-Tomaten-Dip – eine harmonische Kombination aus Süße und Würze **12.-**

SALATE

Sashimi Salada **18.-**
saisonal gemischte Salate mit schottischem Lachs- und Thunfisch-Sashimi,
Flugfischkaviar und Wasabi-Dressing (klein 13.-)

Miso Salada **10.-**
Saisonal gemischte Salate, Tomate, Gurke, Kresse mit unserem leckeren Miso-Dressing

HAUPTSPEISEN

Sake Teriyaki **28.-**
gebratenes Filet vom schottischen Label Rouge Lachs
mit frischen Pilzen, unserem Hand blanchierten Wurzelspinat, Kirschtomaten und süßlicher Teriyakisoße.

Bento Box DeLuxe **44.-**
Bentobox, wie sie oft als japanische Lunchbox bekannt ist, bestückt mit einem *kleinen Sashimi*,
unserer beliebtesten Sushirolle, der *Ebi-Tempura Maki*, ein kleines Stück mit *Miso mariniertem Lachs*
und unserem *BeefTataki* mit Chiliponzu

Yaki Udon Yasai **16.-**
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit buntem Gemüse, frischen Pilzen
und unserer Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

Yaki Udon Ebi **24.-**
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit mit Black Tiger Garnelen, buntem Gemüse, frischen Pilzen
und unserer Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

Yaki Udon Niku **24.-**
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit Rinderfiletstreifen buntem Gemüse, frischen Pilzen
und unserer Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

Yaki Udon Tori **22.-**
gebratene dicke japanische Weizennudeln mit Maishähnchenstreifen buntem Gemüse, frischen Pilzen
und unserer Knoblauch-Butter-Soja-Soße, umami pur

Curry Yasai **16.-**
kräftiges japanisches Curry mit buntem Gemüse und frischen Pilzen, dazu Klebreis

Curry Katsu **22.-**
kräftiges japanisches Curry mit Maishähnchenbrustfilet, knusprig in Panko ausgebacken,
buntem Gemüse und frischen Pilzen, dazu Klebreis

Curry Karaage **22.-**
kräftiges japanisches Curry mit gebackenen Maishähnchenbällchen aus der Keule,
mariniert mit Ingwer und Knoblauch, buntem Gemüse und frischen Pilzen, dazu Klebreis

Curry Niku **24.-**
kräftiges japanisches Curry mit gebratenen Rinderfiletstreifen,
buntem Gemüse und frischen Pilzen dazu Klebreis

Curry Ebi **24.-**
kräftiges japanisches Curry mit Black Tiger Garnelen buntem Gemüse und frischen Pilzen, dazu Klebreis