

“Sushiaperitif“

Huber “Pink Hugo“

Sekt mit einem Schuss Hollerblüten-Limettensirup. Pur gibt's ihn natürlich auch ...
0,1 l 3,50 €

“Sushiwein“

J. Metzinger - Sauvignon Blanc

Trockener, superfrischer, intensiv fruchtiger Weißwein .
0,2 l 3,50 €

“Sushibier“

Ruperti Pils

Unverwechselbar würzig.
0,33 l 2,40 €



Suppen

Vorspeisen



Maki Sushi



Nigiri Sushi

* ohne Fleisch zubereitet

Shu-Mei-Suppe - Klare Brühe mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Chili-Sesamöl und japanischen Gemüse-Teigtaschen. *

4,30 €

Sushi-Vorspeisenteller - Inarisushi, Tuna- und Lachs Sashimi, Gurke-Avocado-Maki, Räucherlachs-Nigiri

8,90 €

Knackiger Asia-Vorspeisensalat mit Wasabi-Dressing und Sojasprossen sowie lecker gebackenen Teigtaschen mit Sojasauce zum Dippen. * (als **Hauptspeisenportion** 12,90 €)

7,90 €

Hauptgänge



“Yakitori“ - gebratene Hühnerfleischspießchen mit Lauch - mariniert mit karamelisierter Soja-Würzsauce. Dazu japanischer Reis und eingelegten Kleinigkeiten - das meistbestellte Binderhäusl-Gericht.

11,90 €

Gebratenes **Lachsfilet** auf knackigem Miso-Gemüse, Reis *

15,90 €

Rinderfilet “Tonkatsu“ mit Baby-Pak-Choi, Reis

18,50 €

Japanische **Soba-Nudeln** (Buchweizen) mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und Sojasprossen in Zitronen-Soja-Sauce *

13,90 €

Nachspeisen

Erdbeer-Tiramisu

4,20 €

Marillenknödel in Chili-Zimt-Zucker mit Aprikosensorbet

5,90 €

Japanische Crêpes mit süßem Azukibohnenpüree und Vanilleeis

5,50 €

1 Kugel feinstes **Sorbet** (Cassis, Aprikose, Passionsfrucht, Blutorange)

2,90 €

Binderhäusl-Sorbet-Variation

5,30 €