



KAI
SUSHI & BAR



歓迎

HERZLICH WILLKOMMEN

Die japanische Kochkunst vereint mit stilvollem Ambiente und der Authentizität traditioneller vietnamesischer, japanischer und thailändischer Speisen. Frisch zubereitet und mit der Liebe zum Detail – so zeichnet sich unsere Küche durch eine große Vielfalt verschiedener Köstlichkeiten aus. Zudem halten wir auch eine Auswahl an veganen Gerichten für Sie bereit.

Japaner sagen „Itadakimasu“ vor dem Essen.
Das bedeutet so viel wie „Guten Appetit“.

Die ursprüngliche Bedeutung ist die Wertschätzung des Lebens von Gemüse, Fleisch oder Fisch sowie die Mühe aller Personen, denen wir dieses Essen zu verdanken haben.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

いただきます

Itadakimasu!

WWW.KAI-SUSHIBAR.DE

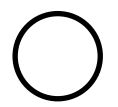


WARM STARTERS

STARTERS ...

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

- 01 **KAI POPCORN**¹ 6,90 €
Edamame, Mais-Tempura mit Panzu Sauce
- 02 **GYOZA**¹ (5 Stück) 6,90 €
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung
- 03 **TSUKI**^{1,4} (5 Stück) 6,90 €
Gebackene Garnelen-Teigtaschen
- 04 **NASU**^{1,6} 6,90 €
Gebratene Auberginestücke mit Süß-Sauer-Sauce, Erdnüssen und Frühlingszwiebeln
- 05 **DUMPLING BASKET**^{1,4} (5 Stück) 6,90 €
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
- 06 **AKARI**¹ 7,50 €
Knuspriges Hähnchen mit Gurken, dazu Sesam-Sauce
- 08 **CRUNCHY WANTAN**^{1,4} (5 Stück) 6,90 €
Gebackene Teigtaschen mit Garnelen, Gemüse und feingehacktem Hähnchenfleisch
- 09 **NEM NEM**^{1,4} 6,90 €
Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Gemüse, Glasnudeln, gehacktem Hähnchenfleisch und Limetten-Ingwer-Sauce
- 10 **TORI KARAAGE**^{1,2,6} 7,90 €
Knuspriges Hähnchenfleisch mit Erdnusssauce
- 11 **IKA KARAAGE**^{6,8,9} 7,90 €
Gebackener Tintenfisch mit hausgemachter Senf-Sauce
- 12 **YUME**^{1,4,6} 8,50 €
Thunfischstücke in Teigmantel, serviert mit Chilli- Knoblauch-Sauce
- 13 **COCO PRAWN**^{1,2,4,6} 11,90 €
Drei Garnelen im Tempurateig mit Kokosflocken und Erdnusssauce
- 14 **FLOCKEN PRAWN**^{1,4} 11,90 €
Drei Garnelen im Tempurateig mit Reisflocken und Erdnusssauce





15 **EDAMAME**⁵ 6,90 €
Knackige japanische Sojabohnen mit Meersalz

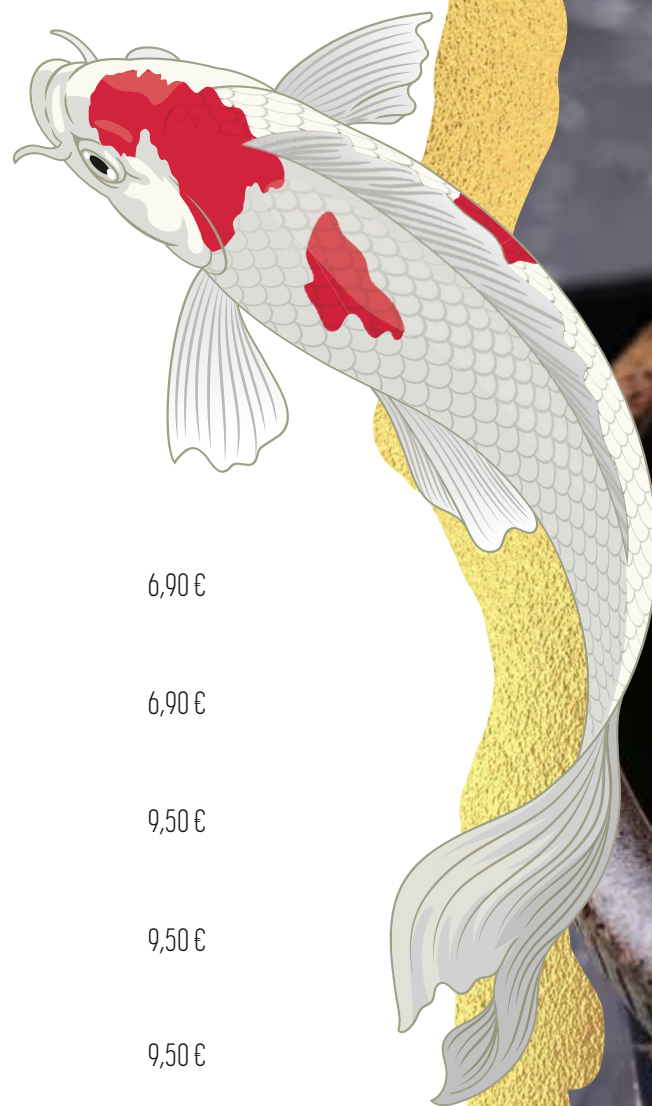
16 **SOMMERROLLEN**^{1,2,4,6} 8,50 €
Vietnamesische Sommerrollen mit Reispapier ummantelt.
Sie werden mit frischem Salat, Minze und Erdnüssen angerichtet.
Das Ganze kommt mit unserem hausgemachten Ingwer-Limetten-Dip..
Wählbar mit Tofu / Rindfleisch / Garnelen im knusprigen Tempurateig

18 **MAGURO CARPACCIO**^{2,5,6} 10,90 €
Feiner Thunfisch mit hausgemachter Ingwer-Soja-Sauce

19 **SALMON CARPACCIO**^{2,5,6} 10,90 €
Feiner Lachs mit hausgemachter Ingwer-Soja-Sauce

20 **MIX CARPACCIO**^{2,5,6} 10,90 €
Gemischte rohe Fischscheiben mit hausgemachter Ingwer-Soja-Sauce

COLD STARTERS



SALATE

 21 **WAKAME SALAD** 6,90 €
Eingelegter Seetangsalat mit Sesam

 22 **GOMAAE** 6,90 €
Blanchierter Spinat mit Sesam-Erdnusssoße

 23 **ABOKADO**⁹ 9,50 €
Frische Avocado und Blattsalat der Saison mit Senfsauce

 24 **ASUPARA**⁵ 9,50 €
Grüner Spargel mit Limette, Sesam und Sojasauce

25 **KAI MANGO**⁴ 9,50 €
Fruchtige Mangostreifen mit Garnelen, Minze und Koriander

26 **NOM DUDU**^{2,6} (scharf) 12,90 €
Grüne vietnamesische Papaya, Tomaten, geröstete Erdnüsse,
frische Kräuter, abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

 27 **KIM CHI** 6,90 €
Sauer-scharf eingelegter Chinakohl

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)



SUPPEN

- 30 **MISO SOUP**^{5,6} 5,50 €
Soyabohnensuppe mit Tofu und Seetang
- 31 **BUDDHA SOUP**^{2,5} 6,50 €
Erdnussuppe mit Tofu und Zucchini, verfeinert mit Koriander
- 32 **CREMIGE COCO** 6,90 €
Suppe mit Hühnerfleisch, Kokosmilch, Tomaten, Champignons und Thai Basilikum
- 33 **CANH CHUA**^{4,6} (scharf) 7,50 €
Kräftiger Fischfond mit Garnelen, Lachs, Ananas, Gemüse und Koriander

34 **PHO CLASSIC**^{4,6}
Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Ingwer und Koriander und wahlweise

	SMALL	LARGE
a) TOFU ⁵	11,90 €	14,90 €
b) HÜHNERBRUST	11,90 €	15,90 €
c) RINDERHÜFTSTEAK IN SCHEIBEN	11,90 €	16,90 €

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

HAUPTSPEISEN

...

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

ALL TIME FAVORITES

Serviert mit Reis als Beilage (außer 42, 45 und 54)

- 40 **WILDKRÄUTERCURRY**^{4,6} (scharf)
Cremige Kokos-Curry-Sauce, Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffel, Baby-Pak Choi, Gemüse der Saison, Thai Basilikum
- | | |
|--------------------------------|---------|
| a) SEIDENTOFU ⁵ | 15,90 € |
| b) HÄHNCHEN | 16,90 € |
| c) ROASTBEEF | 20,90 € |
| d) KNUSPRIGE ENTE ¹ | 21,90 € |
| e) GARNELEN ⁴ | 21,90 € |
- 41 **PEANUT COCO**^{2,4,6}
Cremige Kokos-Erdnuss-Sauce, Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffel, Baby-Pak Choi, Gemüse der Saison
- | | |
|--------------------------------|---------|
| a) SEIDENTOFU ⁵ | 15,90 € |
| b) HÄHNCHEN | 16,90 € |
| c) ROASTBEEF | 20,90 € |
| d) KNUSPRIGE ENTE ¹ | 21,90 € |
| e) GARNELEN ⁴ | 21,90 € |
- 42 **MEKONG DELTA**^{2,6}
Warme Reismudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Shiso Purple und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam
- | | |
|--------------------------------|---------|
| a) SEIDENTOFU ⁵ | 15,90 € |
| b) WÜRZIGES HÄHNCHEN GEGRILLT | 16,90 € |
| c) GESCHNETZELTES RIND | 19,90 € |
| d) KNUSPRIGE ENTE ¹ | 21,90 € |
- 43 **KAMO TEMPTATION**^{1,6,8}
Knusprige Ente mit Wok-geschwenktem Gemüse der Saison
- | | |
|--|---------|
| | 21,90 € |
|--|---------|

44 **JUICY BEEF**^{1,5} 20,90 €

Im Wok kurz gebratenes Rib-Eye-Steak in Würfel geschnitten mit jungem Gemüse, Shitake-Pilze, dazu scharfe Teriyaki-Sauce

 45 **BBQ UDON**^{1,2,5,8} 17,90 €

Gebratene japanische Weizennudeln mit BBQ Char siu Hähnchen und Baby-Pak Choi, verfeinert mit Koriander und Kräutern

 46 **VIRGIN MONK**^{1,5} 15,90 €

Frisches junges Gemüse und Tofu im Wok

HOT LOVE NIGHT

47 **TERIYAKI A SALMON**^{1,5,6} 22,90 €

Gegrillter „Label Rouge“ Lachs mit Balsamico-Teriyaki-Sauce, serviert mit gegrilltem Gemüse der Saison

49 **DUCK & DUCKER**^{1,2,3,5} 22,90 €

Knusprige Ente mit Spargel, Wildbrokkoli und fruchtiger Mango-Miso-Sauce

50 **TORI DON**^{1,5,7} 15,90 €

Knuspriges Hähnchenfleisch auf Reis mit mariniertem Ei, Salat und Teriyaki-Sauce

51 **GYU DON**^{1,5,7} 16,90 €

Gegrillte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln auf Reis, dazu mariniertem Ei, Salat und Teriyaki-Sauce

54 **PHO TRON**^{1,2,7} 18,90 €

Lauwarme Reisbandnudeln mit mariniertem Ei, Wildkräutersalat, Mangostreifen, Koriander, Shiso Purple, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen und hausgemachter Sauce, wählbar mit

- a) Rindfleisch
- b) Garnelen⁴



(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)



SUSHI

...

SASHIMI

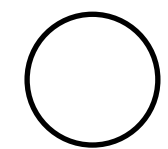
Rohe Fischescheiben

- 60 SAKE⁶
Lachs 14,90 €
- 61 MAGURO⁶
Thunfisch 16,90 €
- 62 MAGURO TO SAKE⁶
Thunfisch und Lachs 16,90 €

TATAKI

Serviert mit hausgemachter Sauce und Sesam

- 64 MAGURO TATAKI^{3,5,6}
Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam 18,90 €
- 66 HOTETAGAI YAKI^{1,5,7,8,9}
Leicht gegrillte Jakobsmuscheln (3 Stück) mit Spargel auf Spinat 15,90 €



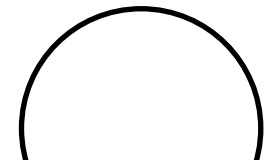
CHIRASHI BOWL

Kleine Schale mit Sushi-Reis, Seetangsalat, Mais und Edamame-Bohnen, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, Sesam-Sauce und Sakuramix.



- 70 AVOKADO^{1,5,7,9}
Vegetarisch 14,90 €
- 71 SAKE^{1,5,6,7,9}
Lachs 15,90 €
- 72 MIX^{1,5,6,7,9}
Gemischter roher Fisch 15,90 €

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

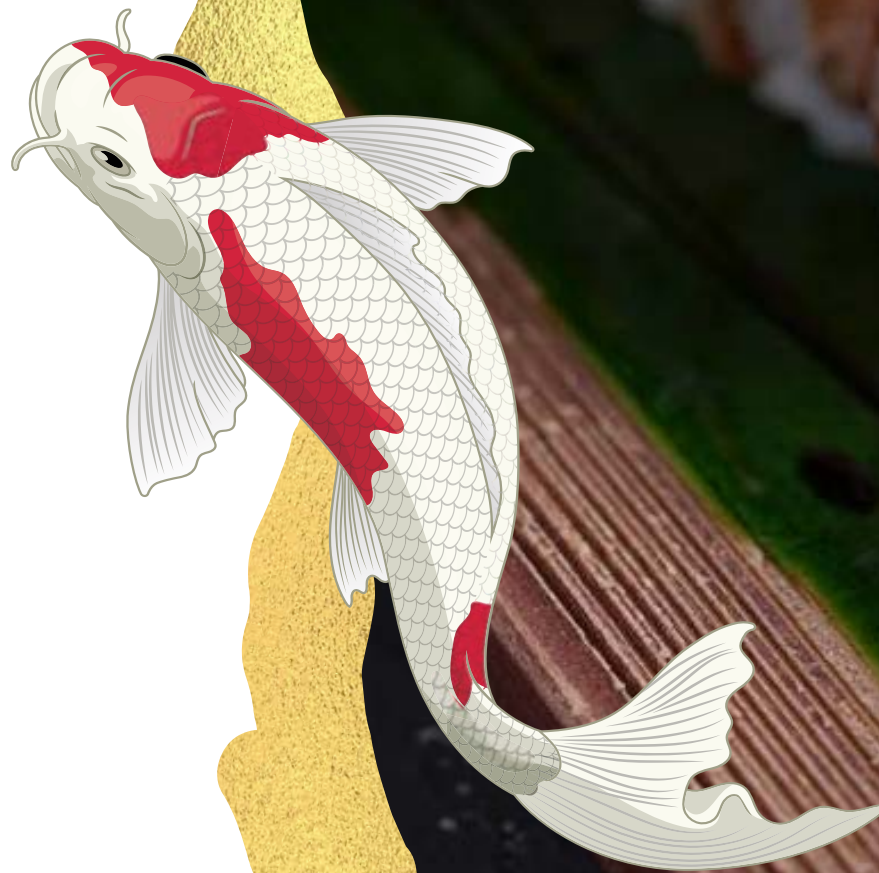


DELUXE ROLLS

je 10 Stück

Exklusiv nur im KAI: Unsere Deluxe Rolls, verfeinert mit Teriyaki-Sauce und hausgemachter Trüffel-Mayonnaise.

- 230 **RAINBOW ROLL** ^{1,4,5,6,7}
Gebackener, mariniertes Lachs, Avocado, Gurken mit verschiedenem Fisch on top 18,90 €
-  231 **DANCING ROLL** ^{1,3,4,5,6,7}
Riesengarnele in Tempura, gebackener, mariniertes Lachs, Avocado, Gurken und Räucherlachs, Cream-Cheese on top 18,90 €
- 232 **DRAGON ROLL** ^{1,4,5,6,7}
Gebackener, mariniertes Lachs, Avocado, Gurken und BBQ-Aal on top 20,90 €
- 233 **RED DRAGON ROLL** ^{1,4,5,6,7}
Riesengarnele in Tempura, gebackener, mariniertes Lachs, Avocado, Gurken mit BBQ-Aal, Spicy tuna on top 20,90 €
-  234 **SEA DRAGON ROLL** ^{1,4,5,6,7}
Panierte Riesengarnele, gebackener, mariniertes Lachs, Avocado, Gurken mit BBQ-Aal, gegrillte Jakobsmuschel on top 20,90 €
- 235 **EMPIRE ROLL** ^{1,5,6}
Gebackener Thunfisch, Avocado, Lachs, Tuna und Seewolf on top 20,90 €



[Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen]

HOMEMADE ROLLS

JE 8 STÜCK

-  200 **GREEN ASAPURA** ^{1,3,5,7,9} 9,90 €
Spargel-Tempura, Avocado, Cream-Cheese und Sesam-Sauce
-  201 **GREEN VALLEY** ^{1,2,3,5,7,9} 10,90 €
Gurke, Mango, Rucola, Cream-Cheese, Avocado on Top und Sesam-Dressing
-  202 **SWEET LOVE** ^{1,2,3,5,7,9} 10,90 €
Mango, Gurke, Tamago, Cream-Cheese, Avocado on Top und Sesam-Dressing
- 203 **SPICY CHICKEN** ^{1,2,5,7} 10,90 €
Mariniertes gebackenes Hähnchen, Mangostreifen, Gurke, Chili-Mayonnaise, Miso-Mango-Sauce und geröstete Erdnüsse
-  204 **CRISPY CHICKEN** ^{1,3} 10,90 €
Hähnchen im Tempurateig, Philly-Cheese, Guacamole und Sesam
- 205 **PANKOW DUCK** ^{1,3} 10,90 €
Entenbrust im knusprigen Tempurateig, Sesam, Lauchzwiebeln und Chilisauce
- 206 **MIAMI BEACH** ^{1,3,5,6,7} 14,90 €
Fluss-Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Cream-Cheese, Lachs und Lachskaviar on Top
- 207 **SALMON FIRE** ^{1,3,5,6,7} 14,90 €
Lachs, Mango, Gurke, Cream-Cheese, flambierter Lachs on Top und Fliegenfischkaviar



HOMEMADE ROLLS

JE 8 STÜCK

- 208 **MAGURO VOLCANO** ^{1,3,5,6,7} 16,90 €
Thunfisch, Spargel, Avocado, Chili-Mayonnaise, flambierter Thunfisch on Top und Fliegenfischkaviar
-  209 **CRISPY TIGER** ^{1,3,4,5,6,7} 15,90 €
Garnele Tempura, Mango, Cream-Cheese, Lachs on Top, Guacamole
- 210 **TIGER ROLL** ^{1,3,4,5,6,7} 15,90 €
Panierte Riesengarnele, Gurke, Avocado on Top
- 211 **PHOENIX ROLL** ^{1,3,4,5,6} 15,90 €
Garnele, Avocado, Spargel und Tobiko mit flambiertem Lachs on Top
- 212 **TENGOKU SHIRO ROLL** ^{3,6,7} 14,90 €
Grüner Spargel Tempura, Rucola und Philly Cheese, Räucherlachs on Top
- 213 **PEANUT CHICKEN ROLL** ^{2,5,7} 10,90 €
Mariniertes, gebackenes Hähnchen, Avocado, Erdnussauce
- 214 **SUMOKUSAMON ROLL** ^{2,3,6} 14,90 €
Räucherlachs, Rucola, Philly-Cheese, Avocado on top

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

INSIDE OUT


JE 8 STÜCK

-  300 **GURKE ROLL**³ 7,50 €
Gurke, Philly-Cheese und Sesam
-  301 **ABOKADO**³ 7,90 €
Avocado, Philly-Cheese und Sesam
-  302 **MANGO ROLL**³ 7,90 €
Mango, Philly-Cheese und Sesam
-  303 **VEGGIE MEDITERIAN**^{3,9} 8,90 €
Avocado, Rucola und schwarzer Sesam
-  304 **SACHIKO**^{1,3,5,6} 9,90 €
Lachs, Mango, Cream-Cheese und Shiso
- 305 **ALASKA**^{3,6} 9,90 €
Lachs, Avocado, Philly-Cheese und Sesam
- 306 **TUNA ALASKA**^{3,6} 10,90 €
Thunfisch, Avocado und Fliegenfischkaviar

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

INSIDE OUT

JE 8 STÜCK

- 307 **SALMON MEDITERIAN**^{5,6} 10,50 €
Lachs, Avocado, Philly-Cheese, Rucola und Sesam
- 308 **SALMON SKIN**^{1,3,5,6} 9,50 €
Gebratene Lachshaut, Philly-Cheese, Gurke und Sesam
- 309 **CALIFORNIA**^{3,4,6} 9,90 €
Garnele, Gurke, Avocado und Fliegenfischkaviar
-  310 **AIKO**^{3,6} 9,90 €
Räucherlachs, Apfel, Philly-Cheese, Koriander und schwarzer Sesam
- 311 **TEMPURA ROLL**^{4,7} 12,90 €
Frittierte Garnele, Gurke und Sesam
- 312 **SPICY TUNA**^{1,5,6} 12,90 €
Gehackter Thunfisch mit Chilisauce, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Chilifädchen

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)





CRUNCHY ROLL

JE 8 STÜCK

Knuspriger Teigmantel, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, japanischer Mayonnaise, Guacamole und Sakuramix.



90 **CRUNCHY ASUPARA**^{1,5,7}
Grüner Spargel

6,50 €



91 **CRUNCHY AVOCADO**^{1,5,7}
Avocado

6,50 €

92

CRUNCHY SPICY SALMON^{1,5,6,7}
Marinierter Lachs, Schnittlauch

6,90 €

93

CRUNCHY SPICY TUNA^{1,5,6,7}
Marinierter Thunfisch, Schnittlauch

7,90 €

94

CRUNCHY EBI^{1,4,5,7}
Marinierte Garnele

6,90 €

CRUNCHY FLOCKEN ROLL JE 6 STÜCK

Frittierte Rollen mit grünen Reisflocken, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, japanischer Mayonnaise und Guacamole.

95

CRUNCHY FLOCKEN SALMON^{1,5,6,7}
Lachs, Avocado, Gurke, Philly-Cheese

11,90 €

96

CRUNCHY FLOCKEN TUNA^{1,5,6,7}
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philly-Cheese

12,90 €

97

CRUNCHY FLOCKEN EBI^{1,4,5,6,7}
Surimi, Avocado, Gurke, Philly-Cheese

10,90 €

GREEN ON TOP

JE 8 STÜCK

Umwickelt mit Avocado, verfeinert mit Teriyaki-Sauce, japanischer Mayonnaise.

100

GREEN SALMON^{1,3,5,6,7}
Lachs, Philly-Cheese

11,90 €



101 **GREEN TEMPURA**^{1,3,4,5,6,7}
Surimi Tempura, Philly-Cheese

12,90 €

102

GREEN TUNA^{1,3,5,6,7}
Thunfisch, Philly-Cheese

13,90 €

103

GREEN YAKITORI^{1,3,5,7}
Gegrilltes Huhn, Philly-Cheese

11,90 €

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)

MAKI LIGHT

JE 8 STÜCK

Ummantelt mit Reispapier, verfeinert mit Teriyaki-Sauce.

- | | | | |
|---|-----|---|---------|
|  | 250 | LIGHT VEGETERIAN ^{1,5}
Gurke, Tomate, Mangostreifen, Avocado, Koriander, Minze | 9,50 € |
|  | 251 | LIGHT SALMON ^{1,5,6}
Lachs, Gurke, Avocado, Koriander, Minze | 10,90 € |
| | 252 | LIGHT TEMPURA ^{1,4,5}
Panierte Riesengarnele, Gurke, Avocado, Koriander, Minze | 10,90 € |
| | 253 | LIGHT TUNA ^{1,5,6}
Thunfisch, Gurke, Avocado, Koriander, Minze | 10,90 € |
| | 254 | LIGHT CHICKEN YAKITORI ^{1,5}
Gegrilltes Huhn, Gurke, Avocado, Koriander, Minze | 10,90 € |
| | 255 | LIGHT SHRIMP ^{1,4,5}
Garnele, Gurke, Avocado, Koriander, Minze | 10,90 € |
|  | 256 | LIGHT TOFU ^{1,5}
Frittierte Tofu, Gurke, Avocado, Koriander, Minze | 10,90 € |



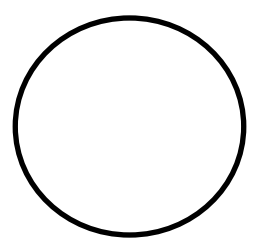
[Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen]



**MAKI
CLASSIC**
JE 6 STÜCK

-  350 **KAPPA**³ 4,50 €
Gurke
-  351 **ABOKADO**³ 4,90 €
Avocado
-  352 **MANGO**³ 4,90 €
Mango
-  353 **HORENSO**³ 4,90 €
Spinat und Sesam
- 354 **SAKE**⁶ 5,50 €
Lachs
- 355 **KAI SAKE**⁶ 5,90 €
Lachs und Avocado
- 356 **TEKKA**⁶ 5,90 €
Thunfisch
- 357 **KAI TEKKA**⁶ 6,50 €
Thunfisch und Avocado

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)



NIGIRI

JE 1 STÜCK

- 359 **ABOKADO** 2,70 €
Avocado
- 360 **SUZUKI** 3,20 €
Seewolf
- 361 **SAKE** 3,00 €
Lachs
- 362 **MAGURO** 4,00 €
Thunfisch
- 363 **EBI** 3,00 €
Garnele
- 364 **IKURA** 4,00 €
Lachskaviar
- 365 **INARI SWEET CORN** 4,50 €^{1,3,5}
Tofu-Tasche mit flambiertem, süßem Mais und japanischer Mayonnaise
- 366 **INARI SPICY SALMON** 5,00 €^{5,6}
Tofu-Tasche mit scharf gewürztem, flambiertem Lachs
- 367 **INARI SPICY TUNA** 5,50 €^{5,6}
Tofu-Tasche mit scharf gewürztem, flambiertem Thunfisch
- 368 **INARI BEEF** 5,50 €⁵
Tofu-Tasche mit zartem Rindfleisch
in koreanischer süß-würziger Sojasauce

NIGIRI

JE 2 STÜCK

- 369 **SAKE ABURI** 6,90 €^{1,5,6,7}
Lachs flambiert, Spicy-Mayonnaise, Fliegenfischkaviar,
Sesam, Frühlingszwiebeln und Teriyaki-Sauce
- 370 **MAGURO ABURI** 7,90 €^{1,5,6,7}
Roter Thunfisch flambiert, Spicy-Mayonnaise, Fliegenfischkaviar,
Sesam, Frühlingszwiebeln und Teriyaki-Sauce
- 371 **HOTATE ABURI** 7,90 €^{1,5,6,7,8}
Jakobsmuscheln flambiert, Spicy-Mayonnaise, Tobiko,
Sesam und Frühlingszwiebeln
- 372 **SHIZUKA** 7,50 €^{1,5,6,7}
Lachs flambiert mit Spargel, Tobiko, Sesam, Frühlingszwiebeln,
Spicy-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und Sakuramix
- 373 **HONOKA** 7,90 €^{1,5,6,7}
Roter Thunfisch flambiert mit Avocado, Tobiko, Sesam, Frühlingszwiebeln,
Spicy-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce und Sakuramix

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen.)

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen.)

SUSHI COMBO

LOVE TO SHARE

- S1 **VEGGIE MIX** ^{1,3,5,9} 16,90 €
2 Avocado Nigiri, Gurke-Avocado Maki, Veggie Special Roll
- S2 **SUSHI MIX** ^{3,4,6} 19,90 €
4 verschiedene Nigiri, Lachs-Gurke Maki, California Inside-Out
- S3 **KAI A LA CHEF** ^{1,3,6,7} 22,90 €
3 Sashimi Mix, 2 Nigiri, 6 Stück Maki, Special Homemade Roll
- S4 **SALMON DELUXE** ^{3,6} 22,90 €
3 Sashimi Lachs, 2 Nigiri, Sake Maki und Alaska Inside-Out
- S5 **MAGURO DELUXE** ^{1,5,6,7} 25,90 €
3 Sashimi Thunfisch, 2 Nigiri, Tekka Maki und Spicy Tuna Roll

- S6 **HOKKAIDO FÜR 4 PERSONEN (CHEF CHOICE)** ^{1,2,3,4,5,6,7,9} 89,00 €
4 Sashimi, 4 Nigiri, 2 Maki Roll, 2 Crunchy Roll, 3 Inside Out und 2 Special Roll
- S7 **OSAKA FÜR 6 PERSONEN (CHEF CHOICE)** ^{1,2,3,4,5,6,7,9} 129,00 €
4 Sashimi, 4 Special Roll, 10 Nigiri, 2 Maki, 3 Inside Out und 3 Crunchy Roll

EXTRAS

- 200 **JASMIN REIS** 4,00 €
- 201 **SUSHI REIS** 4,90 €
- 202 **BEILAGE WILDKRÄUTERSALAT** 5,00 €
- 203 **SAUCE EXTRA** CURRY- / ERDNUSS- / TERIYAKI-SAUCE 3,50 €
- 204 **EXTRA INGWER** 2,00 €
- 205 **EXTRA WASABI** 1,50 €



[Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen]

DESSERTS

...

SWEET DREAMS

- 800 **SWEET BALL**² 6,90 €
Sesambällchen mit roter Bohnenpaste in cremiger Kokossauce mit gerösteten Mandeln
- 801 **BANA COCO**² 6,90 €
Gebackene Banane, serviert mit cremiger Kokossauce und gerösteten Mandeln
- 802 **BLACK PEARL**³ 6,90 €
Schwarzer Klebereis mit Kokosmilch und Kondensmilch

ICE CREAM

- 803 **MATCHA EIS**³ 3,00 €
- 804 **SESAM EIS**³ 3,00 €
- 805 **VANILLE EIS**³ 3,00 €
- 806 **MOCHI EIS**^{3,5} 2 Stück 6,50 €

- 807 **MATCHA CRÈME BRULÉE**^{3,7} 7,90 €
Crème Brulée mit japanischem Matcha-Geschmack, serviert mit Früchten

- 808 **TARO ODER BANANAKUCHEN**² 7,90 €
Vietnamesischer Klebereiskuchen in cremiger Kokossauce, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

- 809 **SCHOKO SOUFFLÉ**^{2,3} 7,90 €
Warmer Schokoladenkuchen mit zart schmelzendem Kern, dazu Früchte und Erdbeersosse

- 810 **FLAN CARMEL**^{3,7} 6,90 €
Vanillepudding, Karamellüberzug

(Die servierten Gerichte können von den Bildern abweichen)



GETRÄNKE

...

SIGNATURE COCKTAIL

0,3 L

FRESH HOMEMADE DRINKS 0,4L

ROSE RICE ELIXIR

Rosen, japanische Reistee, Lychee, Limette

7,50 €

TROPICAL PURPLE

Butterfly Peatee, Orange, Kiwipüree, Mangosaft, Soda

7,50 €

KYOTO WILDBERRY

Himbeeren, Limette, Ingwer, Wild Berry, Minze, Soda

7,50 €

GINGER COOLER

Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale

7,50 €

BERRY LOVERS

Erdbeerpüree, frische Limette, Minze, Soda

7,50 €

GUAVA PASSION

Guave, Passionsfrucht, Limette, Soda, Kokossirup

7,50 €

MARY ISLAND

Passionsfrucht, Lychee, Limette, Maracujasirup, Soda

7,50 €

LEMON SODA

Frische Limette, Braune Zucker, Soda

7,50 €

GREEN GINGER ICE TEE

Frischer Ingwer, Matcha, Maracujasirup, Holundersirup

7,50 €

.....
Alle Homemade Drinks sind mit Gin,
Rum oder Wodka erhältlich 3 cl + 3,00 €
.....

TOKYO MOJITO^{a,c,g}

Himbeere, Limette, Minze, brauner Zucker, Havana Club

10,90 €

STRAWBERRY COLADA^{c,i}

Cremiger Cocktail mit Ananassaft, Sahne und einem fruchtigen Hauch von Erdbeeren, Zitronen und Kokosnuss

7,90 €

SWIMMING POOL^{a,c,g,i}

Exotisch-herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum, Wodka, Blue Curaçao und Kokosnuss

9,90 €

TEQUILA SUNRISE

Fruchtig-frischer Cocktail mit dem Geschmack von Tequila, Grenadine und Orange

9,90 €

SEX ON THE BEACH^{a,g}

Cocktailklassiker mit Orangen- und Ananassaft und der fruchtig-exotischen Geschmacksnote von Cranberry, Passionsfrucht, Pfirsich und Wodka

9,90 €

COLD

SOFTDRINKS

PEPSI / PEPSI ZERO ^{0,33L}	3,80 €
7 UP / SCHWIP SCHWAP/ SCHWIP	
SCHWAP ORANGE ^{0,33L}	3,80 €
GINGER ALE ^{0,4L}	3,80 €

SÄFTE 0,2 L / 0,4 L

APFELSAFT	3,50 €	4,50 €	GUAVENSAFT	3,50 €	4,50 €
MANGONEKTAR	3,50 €	4,50 €	ERDBEERSAFT	3,50 €	4,50 €
MARACUJANEKTAR	3,50 €	4,50 €	JOHANNISBEERNEKTAR ^e	3,50 €	4,50 €
LYCHEESAFT	3,50 €	4,50 €	SAFTSCHORLE	3,50 €	4,50 €

TAFELWASSER, WÄHLBAR MIT 0,5 L / 1,0 L

LIMETTE	3,70 €	6,20 €	ZITRONENGRAS	3,70 €	6,20 €
MINZE	3,70 €	6,20 €	INGWER	3,70 €	6,20 €
ERDBEEREN ^(NACH SAISON)	3,70 €	6,20 €	ORANGE	3,70 €	6,20 €

MINERALWASSER 0,25 L / 0,50 L

SELTERS CLASSIC	3,50 €	4,50 €
SELTERS NATURALE	3,50 €	4,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIFS

PROSECCO ^h 0,1L	4,90 €
APEROL SPRIZZ ^{a,c,e,h} 0,2L	7,90 €
HUGO ^h 0,2L	7,90 €
LILLET 0,2L	7,90 €

BIER

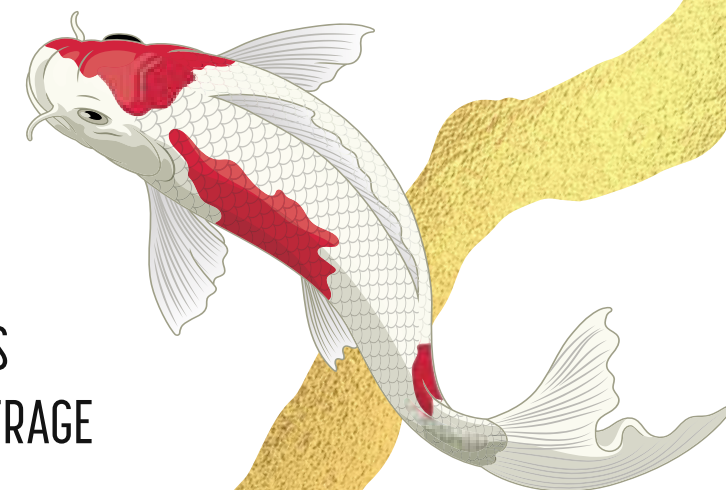
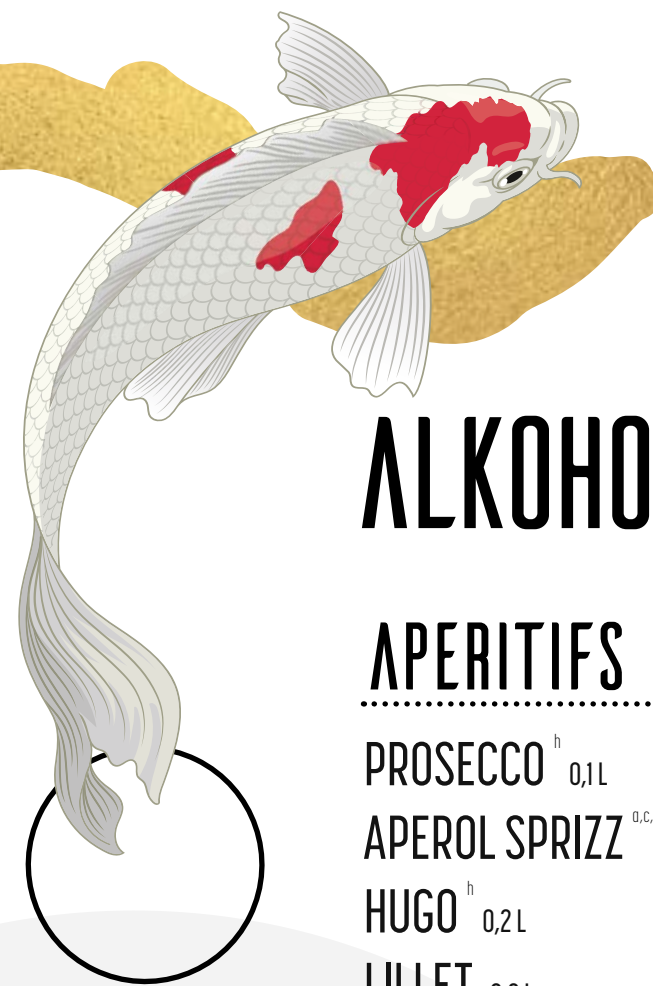
KIRIN ^f 0,3L	4,50 €
ASAHI ^f 0,3L	4,50 €
RADLER ^f 0,5L	4,50 €
PILS ^f 0,5L	4,50 €
PILS ALKOHOLFREI ^f 0,5L	4,50 €
HEFEWEIZEN ^{f,g} 0,5L	4,50 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ^{f,g} 0,5L	4,50 €

LONG DRINKS

0,3L

CUBA LIBRE ^{a,b}	10,50 €
MOSCOW MULE	10,50 €
TANQUERY TONIC ^c	10,50 €
HENDRICK'S TONIC ^c	10,50 €
VODKA LEMON ^{c,e}	10,50 €
WHISKY COLA ^{a,b}	10,50 €

SHOTS
AUF NACHFRAGE





OFFENE WEINE

WEISS 0,1 L | 0,2 L

SILVANER VDP GUTSWEIN^h

Weingut Rudolf May, Weiße Früchte, Stachelbeeren, schöne Frische.

3,90 € | 6,90 €

ERBACHER STEINMORGEN RIESLING^h TROCKEN

Weingut Crass/ Erbach/ Rheingau. Mineralisch, mit feinen Zitrusnoten.

3,90 € | 6,90 €

TERRA NOBLE SAUVIGNON BLANC^h

Knackig-frischer Weißwein mit Aromen von Limette, Stachelbeere und einem Hauch Exotik. Spritzig und belebend

3,90 € | 6,90 €

CHARDONNAY^h

Caliterra Reserva/ Curicó/ Chile

3,90 € | 6,90 €

WEISSWEINSCHORLE^h

6,00 €

ROSÉ 0,1 L | 0,2 L

ROSÉ VDP GUTWEIN^h

Weingut Rudolf May. Junger, beschwingender Typ, lachsfarben, beerenfruchtig, für laue Sommerabende.

3,90 € | 6,90 €

ROT 0,1 L | 0,2 L

TEMPRANILLO^h

Pablo Claro / Spanien

Fruchtiger Rotwein mit Noten von roten Beeren und einem Hauch Vanille. Rund und weich mit angenehmer Struktur.

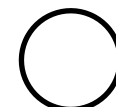
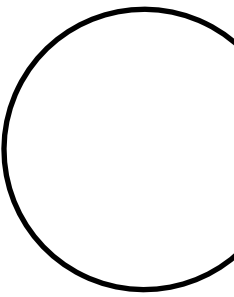
3,90 € | 6,90 €

NERO D'AVOLA^h

Vaccaro Luna / Italien

Weich und vollmundig mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch Schokolade. Samtig im Abgang mit angenehmer Tiefe

3,90 € | 6,90 €



FLASCHENWEINE

PROSECCO, ROSÉ & WEISSWEIN

FLASCHE 0,75L

PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE EXTRA DRY MILLESEMATO DOCG FATTORIA CONCA D'ORO - VENETO^h

36,00 €

Ein Prosecco der absoluten Spitzenklasse! Bei diesem Prosecco werden nur die besten Trauben von Hand gelesen. Durch weiches Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur erfährt dieser Spitzen-Prosecco seine Vollendung. Feine und anhaltende Perlage. Frisch und fruchtig, mit Anklängen von grünem Apfel, Grapefruit und Banane mit blumigen Noten der Akazienblüten. Perfekte Säure, frisch, harmonisch und samtig.

ROSA DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC CÀ DEI FRATI - LOMBARDEI^h

32,00 €

Einer der feinsten Rosés, auch Chiaretto genannt, die man am Gardasee finden kann. Leicht und duftig, mit delikater Frucht nach Weißdorn, grünem Apfel und Mandeln. Der frische Geschmack harmonisiert hervorragend zu Gemüse, jeder Art von Nudeln, hellem Fleisch und zu Fischgerichten.

LUGANA I FRATI DOC CÀ DEI FRATI - LOMBARDEI^h

32,00 €

Hergestellt wird der Lugana I Frati aus Trauben, die von 10- bis 35-jährigen Rebstöcken stammen und auf kalk- und lehmhaltigen Boden stehen. Ein reintoniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, von Aprikose und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang.

THÜNGERSHEIMER, RIESLING FEINHERB VDP. ORTSWEIN WEINGUT SCHWAB - FRANKEN^h

26,00 €

VDP. Familienweingut mit 12 ha, Muschelkalk und Buntsandstein. Fruchtig, mit angenehmen Aroma, das an Aprikose und Limetten erinnert. Saftig und harmonisch. Mineralische Noten, selektive Handlese.

HÜTTENHEIMER TANNENBERG, SILVANER STEILER SÜDHANG TROCKEN WEINGUT HILLABRAND- FRANKEN^h

26,00 €

Familienweingut mit 9 ha, Keuper. Am Fuß des Steigerwalds, seit 1929. Etwas Bienenwachs, Apfel, Kräuternoten. Am Gaumen gehaltvoll, trocken, stoffig, ganz schnörkellos, feste, aber reife Säure, eindrucksvoller Silvaner, dessen Balance aus Extrakt und Mineralik kommt.

ROTWEIN FLASCHE 0,75L

RONCHEDONE ROSSO, BARRIQUE CÀ DEI FRATI - LOMBARDEI^h

45,00 €

Bestehend aus den Rebsorten Marzemino und Sangiovese, sowie einem kleinen Anteil von Cabernet, der 10% nicht übersteigt. Im Bukett zeigt er den Duft von roten Früchten, Beerenkonfitüre und Gewürzen. Er wirkt saftig und frisch. Der Ausbau erfolgt in Barriquefässern für etwa 14 Monate.

NERO D'AVOLA SICILIA DOC TORRE RRACINA - SIZILIEN^h

26,00 €

Dieser Wein stammt aus Trauben, die abgeschnitten, 15 Tage am Weinstock belassen werden und austrocknen, was dem Wein die typischen Aromen nach trockenen Pflaumen, Feigen und Rosinen verleiht. Vollmundig, weich und fruchtig.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO „IN & OUT“ DOC COLLEFRISIO - ABRUZZEN^h

75,00 €

Lange Mazeration in Kontakt mit den Schalen; Reifung für 24 Monaten in Barrique. Dunkles Granatrot, mit leicht violetten Nuancen; das Bukett zeigt Aromen von Waldfrüchten, Granatapfel, Veilchen, schwarzem Trüffel mit leichten Gewürznoten. Am Gaumen weich und samtig mit einer großartigen Eleganz und langem Finale.

ROTWEIN CUVEE HALBTROCKEN - FIRST CLASS WG HÖFLING^h

26,00 €

Aromen dunkler Beerenfrüchte wie Brombeere, Schwarzkirsche und getrocknete Pflaume. Leichte Anklänge von Erdbeere und Himbeere in der Nase. Gut eingebundene Säurestruktur, samtig weich am Gaumen.

CHAMPAGNER

FLASCHE 0,75L

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

119,00 €

RUINART BRUT BLANC DE BLANC

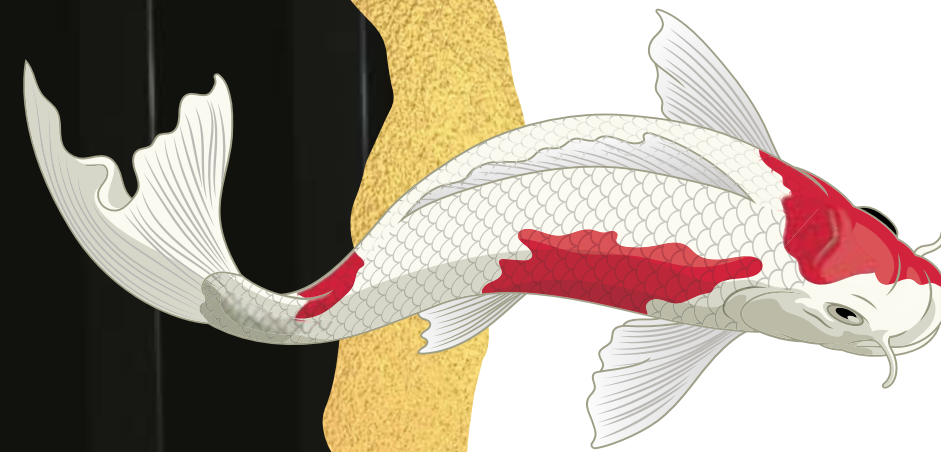
119,00 €

RUINART BRUT ROSÉ

119,00 €

LAURANT PERRIER BRUT ROSÉ

119,00 €



JAPANESE SPIRITS

NIKKA WHISKY 2CL

9,90 €

HIBIKI WHISKY 2CL

9,90 €

KURO KIRISHIMA SÜSSKARTOFFELSCHNAPS 4CL

6,90 €

WARMER SAKE 0,15L

5,40 €



HOT
...

TEE

SENCHA GRÜNTEE ^b	3,70 €
JASMINTEE ^b	3,70 €
ZITRONENGRASTE	4,00 €
FRISCHER INGWERTEE	4,00 €
INGWER MIT LIMETTEN	4,00 €
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,00 €
JAPANISCHER REISTEE	4,00 €

KAFFEE

ESPRESSO ^b	2,70 €
ESPRESSO MACCHIATO ^{b,i}	2,70 €
DOPPELTER ESPRESSO ^b	3,70 €
KAFFEE ^b	3,20 €
CAPPUCCINO ^{b,i}	4,20 €
LATTE MACCHIATO ^{b,i}	4,50 €
VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{b,i}	6,20 €



KONTAKT

www.kai-sushibar.de
info@kai-sushibar.de



VEGGIE



SPEZIALITÄTEN

ALLERGENE

Alle Speisen können Sesam enthalten.

1) glutenhaltige Getreide 2) Nüsse/Erdnüsse/zeugnisse 3) Milch/Laktose
4) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse 5) Soja/Sojaerzeugnisse
6) Fisch/Fischerzeugnisse 7) Eier 8) Weichtiere 9) Senf

ZUSATZSTOFFE [GETRÄNKE]

1) Farbstoff 2) Koffein 3) Chininhaltig 4) Enthält eine Phenylalaninquelle
5) Antioxidationsmittel 6) Gerstenmalz 7) Weizenmalz 8) Schwefel/Sulfite 9) Milch/Laktose

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.
Alle Preise dieser Karte sind inkl. MwSt. & Bedienungsgeld. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



