Fut	tom	aki '	Sush	724年
	1 ~ 111	A 464		12 10

große Algenpapierrolle mit Sushireis und diversen Füllungen
1 Rolle = 10 Stück

61	Futo Vegi verschiedenes Gemüse und Sesam	9,00
62	Futo California A, B, D, E, 1, 4 Lachs, Krebsfleischimitat, Tobiko, Mayo und verschiedenes Gemüse	12,00
63	Futo Philadelphia  gegrillter Seeaal, Garnele, Philadelphia, Unagi Soße und verschiedenes Gemüse	12,00

### Temaki Sushi HIRLAI

Tütenform 1 Rolle

64	Vegetarisch vegetarische Füllungen	E, 4	4,00
65	Shake Temaki Lachs, Avocado, Masago, und verschiedenes Gemüse	B, E, 1	4,50
66	Kani Temaki Krebsfleischimitat, Avocado, Masago und verschiedenes Gemüse	E, 1, 8	4,50
67	Tekka Temaki Thunfisch, Avocado, Masago und verschiedenes Gemüse	B, E, 1	4,50
68	Ebi Temaki Garnele, Avocado, Masago und verschiedenes Gemüse	D, E, 1	4,50
69	Unagi Temaki gegrillter Seeaal, Avocado, Masago und verschiedenes Gemüse	F, 1, 4	5,00
70	Alaska Temaki Räucherlachs, Avocado, Masago und verschiedenes Gemüse	B, E, 1	4,50

#### Sashimi 141121

rohe Fischfilet Scheibchen

71	Shake Sashimi Lachs	в 19,00
73	Maru Sashimi verschiedenes	в, <b>G 24,00</b>

#### Menus Alemin

von uns zusammengestellte Kombinationen

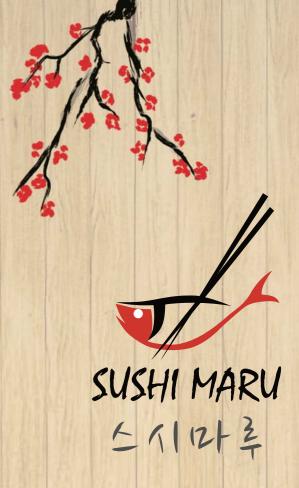
VOIT	uib zusultitterigestellte Korribiliationen
80	Vegetarische Platte  1 Miso Suppe, 2 vegi Nigiri, 1 vegi Uramaki, 1 Hosomaki
81	Lachs Platte  1 Miso Suppe, 5 Nigiri Lachs, 1 Hosomaki Lachs
82	Unagi Platte  1 Miso Suppe, 5 Nigiri Unagi, 1 Hosomaki Unagi
83	Nigiri Platte  B. C. D. E. F. G. 1. 4  17,00  1 Miso Suppe, 1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Thunfisch, 1 Nigiri Garnele, 1 Nigiri gegrillter Seeaal, 1 Nigiri Tintenfisch, 1 Nigiri Buntbarsch, 1 Nigiri Oktopus, 1 Nigiri Trogmuschel, 1 Nigiri Tofutasche
84	Uri Menü  1 Miso Suppe, 1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Thunfisch, 1 Nigiri Garnele, 1 Kani California mit Sesam, 1 Hosomaki Ebi Negi
85	Hana Menü A. B. C. D. E. G. 1 17,00  1 Miso Suppe, 1 Lachs California mit Masago, 1 Nigiri Garnele, 1 Nigiri Tofutasche, 1 Gunkan spicy Ika, 1 Gunkan Tobiko
86	Ebi Platte 1 Miso Suppe, 5 Nigiri Ebi, 1 Hosomaki Ebi
87	Spezial A, B, C, D, E, F, G, 1, 4 25,00 1 U Don + 1 Nigiri Platte (ohne Miso)
(für 2	Personen, ohne Suppe)
88	Ni Nigiri Menü  A. B. C. D. E. F. G. 1.4  2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Garnele, 2 Nigiri Tamago, 2 Nigiri gegrillter Seeaal, 2 Nigiri Tintenfisch, 2 Nigiri Buntbarsch, 2 Nigiri Oktopus, 2 Nigiri Tofutasche, 2 Gunkan Tobiko
89	Maru Menü  1 Kani California mit Masago, 1 Uramaki Philadelphia, 1 Hosomaki Lachs, 2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Garnele, 2 Nigiri gegrillter Seeaal, 2 Nigiri Tofutasche

## Dopbab Menus 24

14		
90	Shake Don  A. B. E. 1, 4  1 Miso Suppe, 5-6 Lachsfilet Scheiben, Avocado, verschiedenes Gemüse auf Sushireis und Shakedong Soße	17,50
91	<b>Gyu Don</b> 1 Miso Suppe, gekocht Rindfleisch, Zwiebeln , Champignon und Ei auf Reis	17,50
92	Chirashi Dopbab A. B. C. D. E. G. 1. 4. 8  1 Miso Suppe, verschidene Fischfiletscheiben und verschiedene Gemüse auf Sushireis	19,50
93	Sashimi Dopbab  A, B, C, D, E, G, 1, 4  1 Miso Suppe, verschiedene Fischfilet Scheibchen und verschidenes Gemüse auf Normalreis mit schafer Soße	21,00
94	Bulgogi Bibimbab  1 Miso Suppe, gekochtes, mariniertes Rindfleisch und frische Gemüse auf Normalreis mit scharfer Soße	15,50
95	Unagi Don  1 Miso Suppe, Seeaal gegrillt und Unagisauce Unagi Kabayaki	23,00
96	Vegi Bibimbab  1 Miso Suppe, marinierte Gemüse auf Normalreis mit scharfer Soße	13,50
Su	ppe 연휴	
00	U Don Japanische Nudel Suppe	11,00
101	Ramen + Kimchi  Koreanische Instantnudeln  A, C, F, 1, 2, 8	11,00
02	Momil Soba (nur Sommersaison) A. C., F., 1, 4 Japanische Buchweizennudel	13,50
03	<b>Miso Suppe</b> A, C, F	3,00

# Vor-und Nachspeisen, Sonstiges

111 Dimsum 1 (Gyoza) 8 Stück A, F, 1, 3 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch und Gemüse	7,00
111a Vegi Dimsum 8 Stück A. C., E, F, 1	7,00
112 Dimsum 2 8 Stück A, C, D, 1  Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnele und Gemüse	7,00
113 Yakitori E, F, 4 1 4 Hähnchen gegrillte Soja Spieße mit Terriyaki Sauce und Japanischer Salat	11,00
114 Hija Yakko Seidentofu, Lauch mit Soja und Terriyaki Sauce	3,00
115 Kimchi Scharf eingelegter Chinakohl	4,00
116 Goma Wakame Salat E, 1, 3 Seealgensalat mit Sesam	5,00
117 Chuka Ika Salat G, 1, 4 Marinierte Tintenfisch-Sesam Salat	6,50
118 Reis-Mango-Dessert 1 Stück C, H, 1, 3, 4 im Pandanussblatt	2,00
119 Gruener Tee Eis A, C, H, 1, 3	2,50
120 Mochi Eis 2 Stück A, C, H, 1, 3	3,50
121 Kokosnuss Bällchen 2 Stück C, H, 1, 3, 4	3,00
122 Edamame Sojabohnen in schoten 100g	3,00
123 GoHan Sushi Reis für 1 Person	2,00
124 Extra Gari eingelegte Ingwer (120g)	2,00
125 Extra Soße (scharfe, Unagi) B, C, 4	1,00



fresh foods from japan



## Mittags Menü स्थियान

M1 U Don & Kani California A.C.D.E.F.1,4,8 14,50 mit Masago 우동 & 캘리포니아 롤 M2 Kani California mit Sesam 12,50 2x Hosomaki & Miso Suppe B,C,D,1,8 마키 & 미소 M3 Kani California mit Sesam B.C.D.1,8 14.50 & Miso & 4x Nigiri (2x Lachs, 2x Garnele) 초밥 & 롤 & 미소 M4 Vegetarische Platte & Miso C,E,4 **11,00** Vegi. 메뉴 & 미소 M5 Shake Don & Miso B,C,4 **15,50** 연어덮밥 & 미소 M6 Gyu Don & Miso A,C,E **14,50** 일본식 소고기덮밥 & 미소 M7 Bulgogi Bibimbab & Miso A,E,F,1,4 **14,00** 불고기 비빔밥 & 미소

#### Zusatzstoffe

A. Eier Fabstoff B. Fisch . Konservierungsstoff

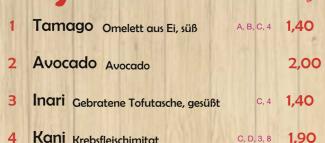
C. Weizen

. Weichtiere

. Geschmacksverstärker . Süßungsmittel . Coffeinhaltig . Chininhaltig Antioxidationsmittel 8. Phosphate



# Nigiri Sushi zu



/18	Vegi Bibimbab & Miso	A,E,F,1,4 <b>12,00</b>	
	비빔밥 & 미소		

M9	Happy Ebi & Miso	A,D,E,C,F <b>15,C</b>	0		un
	(Ebi California mit Sesam & Ebi Hosomaki				
	& 3x Ebi Nigiri)			400	

새우초밥 & 마키 & 롤 & 미소

7	Rrepstleischimitat	0, 0, 3, 6	1,90
5	Shake Lachs	В	2,20
6	Tako Oktopus, gekocht	G	2,20
7	Ika Tintenfisch	G	2,20
8	Izumidai Buntbarsch	В	3,00
9	Maguro Thunfisch	В	3,50
10	Ebi Garnele, gekocht	D	3,00
11	Unagi Seeaal, gegrillt	B, F, 4	3,70
12	Hokkigai Trogmuschel	G	3,30
		1923	
	Gunkan Sushi	圣社左收	
15	Masago Flugfischrogen	A, 1	3,50
16	Spicy Ika Tintenfisch mit scharfer Soße	G, 1, 3	3,80

D, 4 **4,30** 

€ 3,50

17 Sweet Ebi

18 Gunkan Vegi

Garnele, gebratene Tofutasche

verschiedenes Gemüse

#### Hosomaki Sushi 12471

kleine Algenpapierrolle mit Sushireis und diversen füllungen 1 Rolle = 6 Stück

	Kappa Gurke	3,00
	Oshinko eingelegter Rettich 1,4	3,00
	Schoga eingelegte Ingwer	3,00
	Tamago Ei Omelett, gesüßt A, B, C, 4	3,00
	Avocado Avocado	3,50
5	Shiitake Shiitake Pilz und Sesam, E. 4	4,00
	Kani Krebsfleischimitat C, D, 1, 8	3,50
	Kani Avocado Krebsfleischimitat C, D, 1, 8	3,70
	Shake Lachs B	3,80
)	Shake Avocado Lachs und Avocado	4,00
	Shake Negi Lachs und Lauch	4,00
	Spicy Shake Lachs und Lauch mit scharfer Soße	4,00
	Tekka Thunfisch	4,50
	Tekka Avocado Thunfisch und Avocado	4,70
a	Tekka Negi Thunfisch und Lauch	4,70
	Spicy Tekka Thunfisch und Avocado B, 1 mit scharfer Soße	4,80
•	Ebi gekochte Garnele	3,70
a	Ebi Avocado gekochte Garnele und Avocado	3,90
	Ebi Negi gekocht Garnele und Lauch	3,90
a	Spicy Ebi gekochte Garnele und Lauch D.1 mit scharfer Soße	4,00
	Räucherlachs Räucherlachs und Lauch	4,00
	Unagi Seeaal, gegrillt B, F, 4	4,50
)	Ganpyo eingelegter Kürbis C,4	3,00

#### Uramaki Sushi 스川臺

inside out Rolls, reis aussen Algenpapier innen

1 Rol	le = 6 Stück	
41	Vegi Uramaki Avocado, Gurke und Sesam	5,00
42	Kani California mit Sesam C, D, E, 1, 8 Krebsfleischimitat, Avocado und Gurke	5,50
43	Kani California mit Masago Krebsfleischimitat, Avocado, Mayo und Gurke	6,00
44	Shake California mit Sesam B. E Lachs, Avocado und Gurke	6,00
45	Shake California mit Masago Lachs, Avocado, Mayo und Gurke A, B, E, 1	6,50
46	Tekka California mit Sesam B, E Thunfisch, Avocado und Gurke	6,50
47	Tekka California mit Masago Thunfisch, Avocado, Mayo und Gurke	7,00
48	Ebi California mit Sesam  gekocht Garnele, Avocado und Gurke	6,50
49	Ebi California mit Masago A, D, E, 1 gekocht Garnele, Avocado, Mayo und Gurke	7,00
50	Alaska Räucherlachs, Avocado, Lauch, und Gurke	6,50
51	Rainbow Roll Lachs, Thunfisch, Garnele, Philadelphia und Gu	<b>9,50</b> urke
52	Philadelphia Philadelphia, Lauch, Sesam und Gurke D, E, H	5,50
53	Shake Philadelphia B, E, H Lachs, Philadelphia, Lauch, Sesam und Gurke	6,00
54	Tekka Philadelphia B, E, H Thunfisch, Philadelphia, Lauch, Sesam und Gui	<b>6,50</b> rke
55	Ebi Philadelphia D. E. H Garnele, Philadelphia, Lauch, Sesam und Gurk	<b>6,50</b>
56	Unagi Philadelphia B, E, F, H, 4 gegrillter Seeaal, Philadelphia, Lauch,	7,00
57	Sesam und Gurke Alaska Philadelphia Räucherlachs, Philadelphia, Lauch, Gurke	6,50
58	Dragon Roll 6 Scheiben Unagi, Masag, Philadelphia	12,00
<b>5</b> 9	und Gurke mit Unagi Soße  Maru Roll  Ika, Tako, Unagi, Ebi, Avokado, Philadelphia, Lauch und Gurke	12,00

#### Kontakt

Adresse

Hauptstr. 82 65760 Eschborn

Tel. 06196 6546045

Web. www.sushimaru.de

#### Öffnungszeiten

Montag - Freitag 11:30-14:00 17:30-21:00

> Samstag 17:30-21:00

Sonntag & Feiertag Ruhetag

