



## Im Hirschen schmeckts asiatisch

---

Immer Freitagabend bis Sonntag

### Wakamesalat

mit Sesam und asiatischer Haussauce

6.50

---

### Asiatischer Gurkensalat

mit Papaya, Erdnüssen, Sojasauce und Sushi - Vinaigrette

7.50

---

### Miso Suppe

Zubereitet mit Tofu, Miso Paste und Frühlingszwiebeln

6.00



## Maki-Sushi

...sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke und werden in Nori eingepackt.

Serviert mit Sojasauce, eingelegtem Ingwer und Wakamesalat.

1 Portion = 4 Stück

12.00

---

Lachs, Dill & frittiertes Knoblauch

BBQ Rind

Shiitake & tamago (Omlette)  
Erdnussauce

Thunfisch & Cream Cheese

Avocado & Paprika  
Mangosauce

## Ura-Maki-Sushi

Dragonroll  
Mangosauce und Kaviar (orange)

## Futo-Maki-Sushi

Futo-Maki (übersetzt: «dicke Rolle») ist die große Variante der Makirolle. Futomaki werden aus einem ganzen Noriblatt hergestellt, das mit Reis, Fisch und Gemüse gefüllt wird. Bei Futomaki befinden sich mindestens 3 oder mehr Füllungen in der Rolle.

1 Portion = 3 Stk.

12.00

---

Avocado, Thunfisch  
Soja-Mayonaisse, schwarzer Kaviar und Sesam

Avocado, Thunfisch, Paprika  
und Kaviar (orange)



## Sashimi

1 Portion = 5 Stk

13.00

---

Lachs oder Thunfisch  
Serviirt mit Sojasauce

## Nigiri

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelett belegt. Manchmal werden Nigiri noch mit einem Streifen Nori zusammengebunden.

Pro Stück

3.00

---

Lachs, Avocado oder Thunfisch

## Degustationsteller

35.00

---

5 verschiedene Sushi = 12 Stk  
-Auf einer Sushi-Holzbrücke-  
Serviirt mit 3 Saucen  
und einem Glas Sake