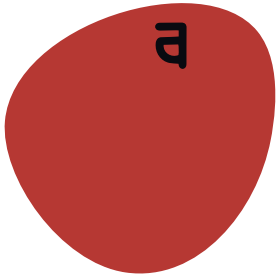


**P**  
**h** 开  
**ā** 5  
**n** i  
v



## SOFTDRINKS

<b>fl. acqua morelli still</b> 0.25l o. 0.75	2,6	6,5
<b>fl. acqua morelli laut</b> 0.25l o. 0.75	2,6	6,5
<b>fl. fritz kola</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz kola zuckerfrei</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz kola super zero</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz zitronenlimo</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz orangenlimo</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz mischmasch</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz bio apfelschorle</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. fritz bio rhabarberschorle</b> 0.33l	3,9	
<b>fl. goldberg ginger ale</b> 0.2l	2,9	
<b>fl. goldberg tonic water</b> 0.2l	2,9	
<b>fl. goldberg bitter lemon</b> 0.2l	2,9	

<b>fl. fritz anjola</b> 0.33l mit frischer minze, limette, rohrrohrzucker	5
<b>limeberry ginger</b> mit frischer minze, limettesaft, ginger ale strawberry sirup	7
<b>green soda</b> mit frischer minze, viel limettensaft, bitter lemon, soda cream sirup	7

## ICE TEAS

<b>fl. elephant bay watermelon</b> 0.33l	4,5
<b>fl. elephant bay mango pineapple</b> 0.33l	4,5
<b>fl. elephant bay peach</b> 0.33l	4,5
<b>fl. elephant bay lemon</b> 0.33l	4,5
<b>fl. elephant bay blueberry</b> 0.33l	4,5
<b>fl. elephant bay pomegranate</b> 0.33l	4,5

## HEISSES

<b>kaffee</b>	3
<b>espresso</b>	2,5
<b>cappuccino</b>	3,5
<b>jasmin tee</b>	3
<b>grüner tee</b>	3
<b>zitronengras tee</b>	3
<b>frinsh ingwer tee</b>	3,5

## BIERE




<b>fl. maisels weisse</b> 0.5l bayrisches hefe weissbier 5,1%	4,5
<b>fl. maisels weisse alkoholfrei</b> 0.5l bayrisches hefe weissbier	4,5
<b>fl. singha</b> 0.33l thailändisches bier 5.0%	3,5
<b>fl. kirin</b> 0.33l japanisches pils 5,0%	4
<b>fl. kirin alkoholfrei</b> 0.33l japanisches pils	4
<b>fl. sapporo</b> 0.33l japanisches bier 4,7%	4
<b>fl. asahi</b> 0.33l japanisches bier 5,2%	4
<b>fl. gösser radler</b> 0.33l natur radler 2%	3,5

## LONGDRINKS

<b>roku</b> 43% roku gin (4cl) mit flambierter rosmarin, zitronengras, limette, himbeere, tonic water	10
<b>tokyo night</b> 43% tokyo night gin (4cl) mit flambiertem rosmarin, zitronengras, blaubeere, tonic water	12
<b>limeberry ginger</b> 43% roku gin (4cl) mit frischer minze, limettensaft, strawberry sirup, ginger ale	11

## WEINE


0,2l gl. 0,75l fl.

 <b>doppio passo grillo</b> trocken, mild, fruchtig 12,5%	6,5	19
<b>scavy &amp; ray lugana</b> trocken, leicht floral, dezent fruchtig 13%	8	24
 <b>doppio passo rosato</b> halbtrocken, fruchtig, leicht würzig 12%	6,5	19
 <b>doppio passo primitivo</b> halbtrocken, fruchtig, sanft 13%	6,5	19
<b>scavy &amp; ray primitivo</b> trocken, leicht würzig, fruchtig 13,5%	8	24

## SIDES

<b>edamame</b> 	6,5
gekochte bohnen mit meersalzflocken	
<b>goma wakame</b> 	5
japanischer algensalat mit sesam	
<b>ebi tempura</b> 3 stk.	6,5
frittierte garnelen mit spicy mayo	
<b>kimchi</b> 	5,5
fementierter koreanischer chinakohl	
<b>hausgemachte spring rolls</b> 3stk. 	8,5
gefüllt mit glasnudeln, kohl, karotten, sojasprossen & sesam	
<b>neo's salmon salad</b>	8,5
gebratener lachs, eisbergsalat, rucola, sesam, hausgemachter wasabi dressing o. spicy mayo dazu	
<b>miso shiru</b> 	5,5
miso suppe, tofu, seealgen, spinat, sesam, sesamöl	
<b>miso shiru sake</b>	7
miso suppe mit lachs, tofu, seealgen, spinat, sesam, sesamöl	

## BOWLS

<b>yasai bowl</b> 	13,9
süßer japanischer tofu, kimchi, wakame, mais, avocado, edamame, sesam auf sushireis	
<b>sake bowl</b>	17,9
frischer schottischer lachstatar, kimchi, wakame, mais, avocado, edamame, sesam, sesamöl auf sushireis	
<b>beef teriyaki bowl</b>	16,9
gebratenes argentinisches roastbeef, kimchi, wakame, mais, avocado, edamame, sesam auf sushireis	
<b>chicken teriyaki bowl</b>	15,9
gebratene hähnchenoberkeule, kimchi, wakame, mais, avocado, edamame, sesam auf sushireis	
<b>maguro bowl</b>	20,9
gebratener blauflossen thunfisch, kimchi, wakame, mais, avocado, edamame, sesam auf sushireis	

# AUS DER WARMEN KÜCHE

„täglich außer donnerstags“

## karaage 16,9

frittierte hühnerbällchen im knoblauchmantel mit teriyaki sauce, frühlingszwiebeln, sesam, dunklem sesamöl aufjasminreis

## malaysisches curry 🌶️

hausgemachtes erdnusscurry mit bohnen, karotten, brokkoli, paprika, gemahlene erdnüsse &jasminreis

mit gemüse 13,9

mit tofu 14,9

mit 5 black tiger garnelen 18,9

mit hähnchenoberkeulenfleisch 16,9

mit frittierter ente 20,9

## green curry 🌶️🌶️

grünes thaicurry mit pokastrauch, thai auberginen, thai basilikum, bohnen, thai chilli, koriander, galangal, kafirblätter, zitronengras &jasminreis

mit gemüse 14,9

mit tofu 15,9

mit 5 black tiger garnelen 19,9

mit hähnchenoberkeulenfleisch 17,9

mit frittierter ente 21,9

## pad thai

thailändische reismnudeln mit sojasprossen, porree, ei in einer hausgemachten tamarinden sauce im wok gebraten

mit tofu 14,9

mit 5 black tiger garnelen 18,9

mit hähnchenoberkeulenfleisch 16,9

mit frittierter ente 20,9

## pok's thai ribs

zarte schweinerippchen, 2,5 std in einem hausgemachten pandan sud geschmort und knusprig frittiert. begleitet mit einer austern-honig-sesam-sauce.

half rack 10,5

full rack 20

## WAS EXTRA?

neo's spicy mayo 🌶️	2
teriyaki sauce	1,5
siracha sauce 🌶️	1,5
mug's spicy lime sauce	2
japanische mayo	1,5
sweet & spicy sauce	1,5
jasmin reis	3

## HOSO MAKI

4 stk. 8 stk.

### sake maki

schottischer lachs

5 9,5

### tekka maki

bluefin tuna

5,5 10,5

### sake avocado maki

schottischer lachs, frischkäse, avocado

5,5 10,5

### spicy ebi maki

garnele, avocado, spicy mayo

5 9,5

### ebi maki

gekochte garnele, jap. mayo

4,5 8,5

### tekka avocado maki

bluefin tuna, frischkäse, avocado

5,5 10,5

### kani maki

surimi, jap. mayo

4 7,5

### yasai maki

rucola, frischkäse, gurke

3,5 6,5

### mango maki

mango, sesam

3,5 6,5

### kappa maki

gurke, sesam

3,5 6,5

### avocado maki

avocado, sesam

3,5 6,5

### paprika maki

rote paprika, frischkäse

3,5 6,5

### takuan maki

eingelegter jap. rettich, sesam

3,5 6,5

bei den hoso maki wird ein algenblatt mit reis & einer füllung zu einer dünnen rolle geformt.

## FUTO MAKI

4 stk. 8 stk.

### futo sake

schottischer lachs, tobiko, avocado, gurke, frischkäse

9 17,5

### futo ebi

frittierte garnele, gurke, avocado, jap. mayo

8,5 16,5

### futo inari

süßer tofu, gurke, avocado, rucola, jap. mayo, sesam

6,5 12,5

bei den futo maki wird ein algenblatt mit reis & einer füllung zu einer dicken rolle geformt.

## NIGIRI

2 stk.

### sake nigiri

schottischer lachs

7

### maguro nigiri

blauflossen thunfisch

9

### sake aburi nigiri

schottischer lachs mit jap. mayo flammbiert,  
spicy mayo

8

### ebi nigiri

gekochte garnele

6,5

### sake gunkan

frischer lachstatar, lauch, sesamöl

8,5

### tekka gunkan

frischer blauflossen thunfischstatar,  
lauch, sesamöl

10

### avocado nigiri

avocado

6,5

### wakame gunkan

seealgen, sesam

5,5

### inari nigiri

süße tofutasche, sesam

5,5

der reis wird in der hand geformt und mit  
meeresfrüchten o. gemüse oben drauf belegt.

## BAKED ROLLS

4 stk. 8 stk.

### sake tempura roll

schottischer lachs, gurke, avocado, frischkäse

8,5 16,5

### maguro tempura roll

blauflossen thunfisch, gurke, frischkäse, siracha sauce

9,5 18,5

### ebi tempura roll

gekochte garnele, japanische mayo, gurke, avocado

8 15,5

### kani tempura roll

surimi, japanische mayo, gurke, avocado

8 15,5

### veggie tempura roll

avocado, gurke, frischkäse

7,5 14,5

### sake maki tempura

schottischer lachs, frischkäse

5,5 10,5

### tekka maki tempura

blauflossen thunfisch, frischkäse

6 11,5

### ebi maki tempura

gekochte garnele, japanische mayo

5,5 10,5

### kappa maki tempura

gurke, sesam

4,5 8

die rollen werden paniert, frittiert & mit teriyaki  
sauce & spicy mayo verfeinert

# INSIDE OUT

## shapu maguro

blauflossen thunfisch, avocado, lauch, sesam, siracha sauce, spicy mayo

## chizu sake

schottischer lachs, frischkäse, avocado, sesam

## chizu maguro

blauflossen thunfisch, frischkäse, avocado, sesam

## agemono ebi

frittierte garnele, frischkäse, avocado, lauch, sesam

## ebi mango

gekochte garnele, jap. mayo, mango, gurke, tobiko

## california roll

surimi, jap. mayo, gurke, avocado, tobiko

## spicy cashew roll

frittierte garnele, frischkäse, avocado, lauchzwiebel, gemahlene cashewkerne, chilli lime paste

## thai roll

frittierte garnele, frischkäse, avocado, lauchzwiebel, flambierter lachs ummantelt, chilli limetten sauce

## sake mango

lachs, mango, jap. mayo, tobiko

## taiyo sake

schottischer lachs ummantelt, avocado, gurke, frischkäse, spicy mayo

## furanbe sake

schottischer lachs ummantelt & flambiert, gurke, avocado, frischkäse, spicy mayo

## midori yasai

gurke, avocado, rucola, frischkäse, sesam

## veggie roll

ingelegter rettich, gurke, avocado, jap. mayo, sesam

## paprico roll

rote paprika, frischkäse, rucola, gurke, sesam

4 stk. 8 stk.

9,5 18,5

7,5 14,5

9,5 18,5

7,5 14,5

7,5 14,5

7,5 14,5

9,5 18,5

10 19,5

7,5 14,5

9,5 18,5

9,5 18,5

6,5 12,5

6,5 12,5

7 13,5

# SASHIMI

8 Stk.

## sake sashimi

feinste filets vom schottischen lachs

27

## maguro sashimi

feinste rückenfilets vom blauflossen thunfisch

43

## sake maguro sashimi

ein filetmix vom schottischem lachs & blauflossen thunfisch

35

## otoro sashimi

fetthaltige bauchfilets vom blauflossen thunfisch (nur auf vorbestellung)

65

das beste stück des fisches wird in scheiben filetiert

das algenblatt befindet sich innen mit der füllung & der reis wird außen mit sesam o. tobiko verziert



ODER WILLST DU DICH HEUTE MAL BEIM SUSHI VON  
FU & MUCKI ÜBERRASCHEN LASSEN? DANN BESTELL "OMAKASE"  
DAS BEDEUTED NICHTS ANDERES ALS "DEM CHEF ÜBERLASSEN".  
SPICH UNS GERNE AN!

ab 20,- pro person

## NOCH PLATZ?

4 stk. 8 stk.

### banberry roll

sushirolle aus sojablatt gefüllt mit banane, nutella, erdnussbutter,  
dazu sesam, gemischte beeren & salted caramel

7 13

### banberry tempura roll

frittierte sushirolle aus sojablatt gefüllt mit banane, nutella, erdnussbutter,  
dazu gemischte beeren & salted caramel

8 15

### mochi eis 2 stk.

kombinierbar aus cheesecake, mango, coconut & tropical  
dazu gemischte beeren, pudierzucker, salted caramel & krokant

6,5

### banana bites 8 stk.

frittierte bananenstückchen mit salted caramel, gemischten beeren,  
pudierzucker & krokant

9,5