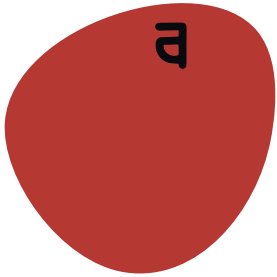


P
h 开
ā 5
n i
v



SOFTDRINKS

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

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

ICE TEAS

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

HEISSES

kaffee	3
espresso	2,5
cappuccino	3,5
jasmin tee	3
grüner tee	3
zitronengras tee	3
frinsh ingwer tee	3,5

BIERE




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

LONGDRINKS

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

WEINE

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

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

SIDES

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

BOWLS

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

AUS DER WARMEN KÜCHE

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