

SUSHI

Suppen und Vorspeisen

- S1 Miso Suppe mit Seetang und Tofu ^{1,2} 3,00
 S2 Grüner Seetangsalat mit Sesam ^{1,2} 4,50

Nigiri 2 Stück

- 1 Shake Lachs [†] 2,90
 2 Maguro Thunfisch 3,90
 3 Ika Tintenfisch 3,50
 4 Massago Fischrogen ^{1,4} 3,90
 5 Hotategei Jakobsmuschel 4,50



gekochte Nigiri 2 Stück

- 6 Ebi Großgarnele 3,50
 7 Tako Octopus 3,50
 8 Tamago Omelette 2,80
 9 Kanibo Krebsfleisch ^{1,3,4} 2,80



Marinierte Nigiri 2 Stück

- 10 Unagi Flusaaal 4,50



Vegetarische Nigiri 2 Stück

- 11 Tofu 2,80
 12 Kinusay Zuckerschote 2,80
 13 Avocado 2,80



Maki 6 Stück

- 21 Shake Maki Lachs Rolle 2,70
 22 Tekka Maki Thunfisch Rolle 3,20
 23 Shake Avocado Lachs mit Avocado 3,00
 24 Tekka Avocado Thunfisch mit Avocado 3,50
 25 Ikura Maki Lachsrogen 4,50
 26 Massago Maki Fischrogen ^{1,4} 3,90



gekochte Maki 6 Stück

- 27 California Maki Surimi, Avocado 3,00
 28 Unagi Maki Aal 4,50
 29 Ebi Avocado Maki 3,50
 30 Lachshaut Maki
 gegrillte Lachshaut 2,70
 31 Spicy Tuna 3,20
 marinierter Thunfisch



Vegetarische Maki 6 Stück

- 32 Kappa Maki Gurke 2,50
 33 Avocado Maki 2,50
 34 Shinko Maki 3,50
 japanisch eingelegter Rettich
 35 Spinat Maki 3,50



Temaki 1 Stück

- 38 Shake Lachs 3,50
 39 Tekka Thunfisch 3,80
 40 Ebi Großgarnele 3,80
 41 Unagi Aal 4,50
 42 California Krefleisch 3,40



Futomaki - Big Roll 8 Stück

- 43 Futo Maki 1
 Verschiedenes eingelegtes Gemüse, Fischrogen ^{1,4} 5,50
 44 Futo Maki 2
 Lachs, Thunfisch, Gurke und Fischrogen ^{1,4} 8,50



Inside Out Rolls 6 Stück

- 45 California Roll Surimi, Gurke, Avocado und Sesam 4,50
 46 Masago Roll Surimi, Gurke, Avocado und Fischrogen ^{1,4} 5,10
 47 Wasabi-Masago Roll 5,10
 Surimi, Gurke, Avocado, Fischrogen und Wasabi ^{1,4}
 48 Räucherlachs Roll Gurke, Avocado Räucherlachs
 und frische Käse-Meerrettich, Sesam 5,10
 49 Lachs Roll Gurke, Avocado, Lachs und Sesam 5,50
 50 Thunfisch Roll Gurke, Avocado, Thunfisch und Sesam 5,90
 51 Ebi Roll Gurke, Avocado, gekochte Garnele und Sesam 5,50
 52 Gegrillte Lachshaut Roll
 gegrillte Lachshaut mit Gurke und Lauch, Sesam 5,50



Sushi Menü

Alle Menüs inkl. Miso Suppe [†]

- Bento 1: Kazumi (vegetarisch) 6,90
 6 Maki: Gurke
 4 Nigiri: Avocado, Tofufasche [†], Zuckerbohnen
 Bento 2: Standard 9,50
 6 California Maki ^{1,2,4,F}
 4 Nigiri: Lachs [†], Thunfisch [†], Garnele [†], Omelett [†]
 Bento 3: Sunrise 12,90
 6 Lachs [†] und Thunfisch [†] Maki
 8 Sesam California Inside Out Roll ^{1,2,4,F,E}
 6 Tobiko Inside Out Roll [†]
 Bento 4: Dream 12,90
 4 Nigiri: Lachs [†], Thunfisch [†], Garnele [†] und Tofu [†]
 8 Sesam California Inside Out Roll ^{1,2,4,F,E}
 6 Lachs [†] und Thunfisch [†] Maki
 Bento 5: Samurai Inside Out Roll gegrillte Lachshaut [†] 14,90
 2 Nigiri: gegrillter Aal [†]
 2 Nigiri: Garnele [†]
 2 Nigiri: Horn/ Herzmuscheln [†]
 Bento 6: Harmonie 15,90
 8 Nigiri: Lachs [†], Thunfisch [†], Garnele [†], Seebrasse [†],
 Tintenfisch [†], Oktopus [†], Lachskaviar [†] und Süßwasseraal [†]
 6 Maki: Gurke und Avocado
 Bento 7: Premium 18,90
 4 Nigiri: Lachs [†], Thunfisch [†], Garnele [†], Gelbschwanz [†],
 8 Lachs [†] Inside Out Roll
 6 Thunfisch [†] und Lachs [†] Maki
 3 Sashimi Mix und Seetangsalat
 Bento 8: Spezial 14,90
 10 Tempural Futomaki
 6 Nigiri: Ebi [†], Lachs [†], Thunfisch [†]
 Bento 9: Sashimi Lachs [†] 10 Stück 12,90
 Bento 10: Sashimi Thunfisch [†] 10 Stück 15,90



TOKYO KAITEN SUSHI

Wilsdruffer Str. 20 - 01067 Dresden

Speisekarte



Suppen und Vorspeisen

S1	Miso Suppe	3,00
	Tofu °, Seetang und Sojabohnenpaste °	
S2	Sauerscharf Suppe	3,00
	Schweinefleisch, Bambus, Morcheln und Paprika °	
S3	Tom Kha Gai Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Thais Basilikum und Zitronengras °	4,50
S4	Tom Yam Gung Suppe	4,50
	Garnelen ° mit Zitronengras und Peperoni °	
S5	Wantan Suppe Teigtaschen °	4,50
	gefüllt mit Krabben ° und Hühnerfleisch °	
S6	Edamame junge Japanische Sojabohnen ° gegart und gesalzen	3,90
S7	Goma WAKAME Seetangsalat mit Sesam	4,50
S8	Satee 2 gegrillte Hähnchenspieße mit Erdnusscremesoße	4,50
S9	Tempura Thaisoku	7,90
	frittierte Garnelen G und Gemüse der Saison	
S10	Goi Xoai Thit Bo frischer Mangosalat	7,90
	mit gegrilltem Rindfleisch, gewürzt mit Kräutern aus der vietnamesischen Küche, dazu Chilisoße (süß-sauer)	
S11	Goi Xoai Tom frischer Mangosalat	7,90
	mit gekochten Garnelen °, gewürzt mit Kräutern aus der vietnamesischen Küche, dazu Chilisoße (süß-sauer)	
S12	Spicy Salmon	9,50
	Lachs-Sashimi ° in Würfeln mit Avocado, Schnittlauch, Koriander, Olivenöl und Chilisoße	
S13	Maguro-Tempura Thunfisch-Sashimi ° eingerollt im Noriblat, kurz frittiert und in dünnen Scheiben serviert, verfeinert mit einer Spezial-Teriyaki-Chilisoße °°	12,50
S14	Sashimi Salat	12,50
	Jeweils 2 Sashimi-Scheiben (Lachs °, Thunfisch °, Butterfisch °) und Ebi Garnelen ° mit Seetang, frischen Blattsalaten, Rettichstreifen, verfeinert mit einem hausgemachten Senfdressing	
S15	Vietnam Spring Roll	4,90
	2 vietnamesische Knusperreispapierrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Krabben °, Sojasprossen °, Morcheln und Glasnudeln, dazu Salat und Chili-Dip	
S16	Vietnam Summer Roll	5,90
	vietnamesische Reispapierrollen gefüllt mit Salat und Kräutern, dazu hausgemachter Erdnuss-Kokos-Dip ° wahlweise mit: A. Scampi ° B. Teriyaki-Hähnchen °° C. Grill-Beef D. Mango	
S17	Gemischter Salat mit Garnelen °, Tofu °, Hühner- und Rindfleisch	4,90

Hauptgerichte mit Nudeln

Traditionelle Großnudelsuppen und Gerichten aus Vietnam °

N1	Pho Hanoi Reismudelsuppe	9,90
	mit kurz angebratenem Rind- oder Hühnerfleisch, Ingwer, Knoblauch und frischen vietnamesischen Kräutern	
N2	Mi Wantan feine Nudelsuppe °	10,90
	mit Wantan-Teigtaschen °, Pak-Choi-Gemüse, Garnelen °, gegrilltem Schweinefleisch (Sasiu) und Kräutern	
N3	Mien ga Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Morcheln, Shitakepilzen und viet. Kräutern	9,90
N4	Bun dau phu knusprig frittierte Tofu °	8,90
	auf lauwarmen Reismudeln mit frischem Salat und Kräutern, serviert mit Limetten-Chili-Knoblauch-Soße	
N5	Bun Nem knusprig frittierte Frühlingsrollen °	9,90
	auf warmen Reismudeln mit einem knackigen Salatmix, verfeinert mit Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chili-Knoblauch-Soße	
N6	Bun Bo Nam Bo angebratene Rindfleischstreifen	10,90
	auf warmen Reismudeln mit einem knackigen Salatmix, verfeinert mit Koriander, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chili-Knoblauch-Soße	
N7	Pho xao bo gebratene Reismudeln mit zartem Rindfleisch, Pak-Choi-Gemüse, Sojasprossen °, Zuckererbsen und Koriander, verfeinert mit ein Schuss Tamarinde-Soße	9,90
N8	Pho xao Tom Curry gebratene Reisbandnudeln	9,90
	mit Thai-Gemüse, Garnelen ° und Kokosmilch-Curry-Soße	
N9	My Ramme Nudelsuppe	10,90
	mit Pakchoi, Xiu Mai (gegrillte marinierte Schweinefleisch), Eier, Hühner- oder Schweinefleisch und Frühlingszwiebeln °°°	
N10	Bun Cha ca Lachs - Tokyo Suppe	10,90
	mit Reismudeln, Lachs ° und Wassersellerie	



Entenfleisch Gerichte mit Reis als Beilage °

Alle Gerichte werden in heißer Gusspfanne reservieren

C10	Saigon Ente	14,90
	zartknusprig gegrilltes Entenfilet mit Shitake-Pilzen, Bambussprossen und Knoblauch	
C11	Vit Xao Xa Ot	12,50
	knusprige Ente mit Paprika, Chili, Zitronengras und Frühlingszwiebeln	
C12	Kaiten-Ente	14,90
	zartknusprig gegrilltes Entenfilet mit grünem Spargel, Prinzessbohnen und Zucchini in spezial-Teriyaki-Soße °°	
C13	Tokio-Süß-sauer	14,90
	zartknusprig gegrilltes Entenfilet mit frischer Ananas und süß-sauer Soße	
C14	Thai Ente	14,90
	zartknusprig gegrilltes Entenfilet mit Bambus, Paprika, Zucchini und Zitronengras in roter oder grüner Thai-Curry-Kokosmilchsoße	

Typische Reisgerichte aus Asien °

C1	Ga Xa Ot gebr. Hühnerfleisch	12,50
	mit Paprika, Chili, Zitronengras & Frühlingszwiebeln	
C2	Teriyaki Kai gebratenes Hühnerfleisch mit Paprika, Bambussprossen in pikanter Teriyakisauce °°	12,50
C3	Ga Thai gebratenes Hühnerfleisch mit grünen Bohnen, Bambus und Paprika in roter oder grüner Thai-Curry-Kokos-Soße °°	12,50
C4	Bo Xa Ot zartes Rindfleisch angebraten mit Paprika, Chili, Zitronengras und Frühlingszwiebeln	12,50

Fisch und Meeresfrüchten Gerichten mit Reis als Beilage

C5	Tom Thai gebratene Riesengarnelen "Black Tiger" °	14,90
	mit Bambus und Thai-Gemüse in roter oder grüner Thai-Curry-Kokos-Soße °°	
C6	Tom Xa Ot	16,90
	gebratene Riesengarnelen "Black Tiger" ° (ohne Kopf, mit Schale) mit frischem Zitronengras, Ingwer und Chili	
C7	Muc xao Xa Ot gebratene Tintenfisch °	16,90
	mit frischem Zitronengras, Ingwer und Chili	
C8	Ca Dorale Xot Ca Chua ganze gebackene Dorade ° "Royal"	15,90
	mit Soße aus frischem Tomaten und Dill	
C9	Teriyaki Fisch Grillachsfilet	12,50
	mit Paprika, Bambussprossen in pikanter Teriyakisauce °°	

Vegane Gerichte mit Reis als Beilage °

A1	Dau Phu Mango	9,90
	im ganzen gebratener Tofu °, in Scheiben serviert mit versch. Gemüse, dazu fruchtig Süß-sauer-Mangosoße	
A2	Dau Phu Thai	9,90
	im ganzen gebratener Tofu °, in Scheiben serviert mit Thai-Gemüse in roter Thai-Curry-Kokosmilch-Soße	
A3	Rau xao	9,90
	schonend gedünstetes Gemüse mit Morcheln und Sojasprossen ° auf vietnamesische Art	
A4	Rau xao Thai	9,90
	schonend gedünstetes Gemüse mit Kokosmilch-Curry-Soße auf Thai-Art (wahlweise mit rotem oder grünem Thai-Curry)	

Desserts

D1	Matcha Litschi Grüntee-Eis oder Vanieeis mit Litschifrüchten	5,00
D2	Matcha Hoa Qua Grüntee-Eis oder Vanieeis mit Früchten der Saison	5,00
D3	Chuo Ran gebackene Bananen mit Honig* und Mandeln**	4,50
	*wahlweise mit Karamelsoße, ** zusätzlich 1 Kugel Grüntee-Eis	1,50
D4	Süße Kokosnuss-Bälchen	4,50
	frittierte Reiskuchenbällchen mit Kokosnussfüllung	
D5	Sesam-Bälchen frittierte Reiskuchenbällchen mit Bohnenfüllung	4,50
D6	Mochi Eis 3 Stück japanischer Reiskuchen mit Eisfüllung	4,50
	wahlweise mit Grüntee, Kokos, Mango	

Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeldioxid, 6 koffeinhaltig, 7 chininhaltig, 8 Süßungsmittel, 9 gewachst, 10 Taurin
Allergene: A Weizen B Geste C Eier D Soja E Sesam F Fisch G Krebstier H Weichtier J Erdnüsse K Senf L Schalenfrüchte M Schalenfrüchte (Mandel) N Milch S Sulfite