

Was ist SUSHI ?

Laut der Geschichte gibt es zwei Versionen, wie Sushi entstand.

Nach einer Version hat man den Reis ursprünglich verwendet, um den Fisch haltbar zu machen, und ihn vor dem Verzehr des Fisches weggeworfen.

Manche Leute fanden aber Geschmack an dem Reis und so entstand Sushi.

Der anderen, vor 1200 Jahren aufgezeichneten Version zufolge, soll man Kaiser Keiko eines Tages rohe Muscheln in Essig serviert haben.

Sie schmeckten ihm so ausgezeichnet, dass er den Erfinder zu seinem Oberhofkoch ernannte.

Egal was zutrifft, Sushi ist jedenfalls sehr beliebt und kann es dank seiner Zartheit und seinem Aroma mit dem feinsten Filetstück aufnehmen.

ALLERGIEHINWEIS:
Einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationsordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt. Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
HINWEIS: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

ALLERGY ADVICE:
Some of our foods and drinks contain ingredients that may cause allergic reactions in some people. Whether and on which ingredients you are allergic, you know best. Since your health is important to us, we have put together an information folder with the allergens that require labeling. If you have any questions, please contact our staff.
NOTE: In spite of the greatest possible care during production, in addition to the specified allergens in our food, traces of other substances or products that can cause allergies or intolerances may also be present.

MONTAG – SAMSTAG 12.00 –16.00 UHR

MITTAGSTISCH 5,90 € EIN TELLER + MISOSUPPE + GRÜNER TEE

JEDER WEITERE SUSHI-TELLER* 3,80 €
JEDE WEITERE MISOSUPPE 2,50 € · JEDER WEITERE GRÜNE TEE 1,50 €

SONN- & FEIERTAGS

GANZTAGS 4,00 € PRO TELLER*

*außer 118, 501, 503, 504, 506, Grillteller, Sashimi und Dessert * except 118, 501, 503, 504, 506, grill plates, sashimi and dessert



723 Spezial Sashimi (3 Stk) 16,50 €

Flambiertes Lachsfilet gefüllt mit Lachstatar *flambéed salmon filet, filled with salmon tartare*

TAGESMENÜ AB 16,50 € INKL. MISOSUPPE UND GRÜNER TEE

T1 Salmon Yaki 18,50 €



FLAMBIERTER LACHS
mit Spinat, Reis und Spezialsoße
flambéed salmon, spinach, rice, special sauce

T2 Maguro Yaki 20,50 €



KURZ GEGRILLTER THUNFISCH
mit Spargel, Spinat und Spezialsoße
short grilled tuna,aspargus, spinach, special sauce

T3 Unagi Yaki 18,50 €



GEGRILLTER AAL
mit Spinat und Spezialsoße
grilled eel, spinach, special sauce

T4 Yakitori 16,50 €



HÜHNERSPIESSE
mit Reis, Spinat und Spezialsoße
chicken skewer, rice, spinach, special sauce

T5 Ebi Yaki 18,50 €



GEGRILLTE GARNELEN
mit Spargel, Spinat und Spezialsoße
grilled shrimp, aspargus, spinach, special sauce

MENÜS

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR MISOSUPPE UND GRÜNEN TEE
WE SERVE MISO SOUP AND GREEN TEA WITH EVERY MENU

M1: 16,90 € (13,90 €*)



Sake Maki	6 Stk
Tekka Maki	6 Stk
Crispy Maki	8 Stk

M2: 16,90 € (13,90 €*)



Lachs Inside Out *salmon*	4 Stk
Butterfisch *butterfish*	2 Stk
Ebi *shrimp*	2 Stk
Tako *octopus*	2 Stk

M3: 16,90 € (13,90 €*)



Inari *tofu*	2 Stk
Vegetarische Inside Out	4 Stk
Rucola Maki *rocket*	6 Stk
Spargel Maki *aspargus*	6 Stk

M4: 17,90 € (14,90 €*)



Avocado Maki+ *avocado*	6 Stk
Vegetarische Inside Out+	4 Stk
Vegetarische Age Roll+	4 Stk

+vegetarisch + vegetarian

M5: 18,90 € (15,90 €*)



Mini Age Roll	4 Stk
Crispy Maki	8 Stk

M6: 23,90 € (20,90 €*)



Philadelphia mit Unagi *eel*	4 Stk
Mini Age Roll	4 Stk
Crispy Maki	4 Stk

M7: 23,90 € (20,90 €*)



Philadelphia mit Lachs *salmon*	4 Stk
Mini Age Roll	4 Stk
Crispy Maki	4 Stk

M8: 18,90 € (15,90 €*)



Philadelphia mit Lachs *salmon*	2 Stk
Philadelphia mit Unagi *eel*	2 Stk
Ikesu Roll	2 Stk
Crispy Maki	4 Stk

MENÜS

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR MISOSUPPE UND GRÜNEN TEE
WE SERVE MISO SOUP AND GREEN TEA WITH EVERY MENU

M9: 18,90 € (15,90 €*)



Crispy Maki	8 Stk
Tuna Age Roll	2 Stk
Vegetarische Age Roll	2 Stk

M10: 23,90 € (20,90 €*)



Mini Age Roll	4 Stk
Salmon Tempura	4 Stk
Philadelphia mit Lachs	2 Stk
Philadelphia mit Thunfisch	2 Stk

M11: 18,90 € (15,90 €*)



Philadelphia mit Lachstatar *with salmon tartare*	4 Stk
Crispy Maki	8 Stk

M12: 16,90 € (13,90 €*)



Crispy Maki	4 Stk
California Inside Out	4 Stk
Sake, Maguro, Ika, Saba *salmon, tuna, squid , mackerel*	je 1 Stk

IKESU SPEZIAL MENÜ

49,90 € (46,90 €*)

Lachstatar *salmon tartare*	2 Stk
Salmonrose	2 Stk
Aburaki	2 Stk
Philadelphia mit Butterfisch *cream cheese with butterfish*	4 Stk
Mini Age Roll	4 Stk
Sashimi vom Lachs *salmon*	3 Stk
Sashimi vom Thunfisch *tuna*	3 Stk
Philadelphia mit Lachstatar *cream cheese with salmon tartare*	2 Stk



***TAGESANGEBOT: MO – SA BIS 16 UHR JE MENÜ 3 € SPAREN!**
**DAILY OFFER: SAVE 3 € PER MENU MON – SAT BEFORE 4PM*

DON GERICHTE

mit Reis und Gemüse *with rice and vegetables*



Sake: 16,90 €

Gegrillter Lachs
grilled salmon



Chicken: 14,90 € Ente: 17,90 €

Gegrilltes Hähnchen oder gegrillte Ente
grilled chicken or grilled duck



Tuna: 18,90 €

Gegrillter Thunfisch
grilled tuna



Ebi Tempura: 14,90 €

Gebackene Garnelen
baked shrimps

UDON GERICHTE

mit Nudelsuppe *with noodle soup*

Gebratene Hähnchenkeule mit verschiedenem Gemüse, Seetang, Lauchzwiebel und japanisches Surimi

fried chicken leg, various vegetables, seaweed, spring onions, japanese surimi



Chicken: 14,90 €

Gekochte Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Fisch,Seetang, Lauchzwiebel und japanisches Surimi
cooked king prawns, various vegetables, fish, seaweed, spring onions, japanese surimi



Seafood: 16,90 €

SOUPS SUPPEN



Gebackene Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Seetang, Lauchzwiebel und japanisches Surimi
baked king prawns, various vegetables, seaweed, spring onions, japanese surimi

Ebi Tempura: 15,90 €



Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignons, Koriander, Tomaten und Lauchzwiebel
Coconut milk soup, lemon-grass, mushrooms, cilantro, tomatoes and spring onion

mit Hähnchen 6,90€
with chicken
mit Garnelen 7,90€
with shrimp

Tom Kha Gai



101. **Misosuppe** 3,20
mit Tofu, Seetang, Surimi und Schnittlauch
tofu, seaweed, surimi, chives

102. **Salmonsuppe** 4,80
mit Seetang, Schnittlauch und Lachs
salmon, seaweed, chives

103. **Shrimpssuppe** 4,80
mit Seetang, Schnittlauch und Shrimps
shrimp, seaweed, chives

104. **Spezialsuppe** 5,50
mit Seetang, Schnittlauch, Lachs und Shrimps
salmon, shrimp, seaweed, chives

VORSPEISEN *STARTERS*

105. **Kimchi Salat+** 3,80
eingelegter Chinakohl (scharf)
pickled cabbage spicy

106. **Seetang Salat+** 3,80
gem. Seetang, Sesam, Sojadressing
mixed seaweed, sesame, soy dressing

107. **Spinat Salat+** 3,80
blanchierter Spinat mit Sesamsoße
blanched spinach, sesame sauce

108. **Chicken Wan Tan** 3,80
mit Hühnerfleisch und Spezialsoße
chicken, special sauce

109. **Yakitori** 3,80
Hühnerspieße mit Spezialsoße
chicken skewers, special sauce

110. **Tori No Karaage** 3,80
paniertes Hühnerfleisch, Spezialsoße
breaded chicken, special sauce

111. **Ebi Shumai** 3,80
gebackene Teigtasche, Shrimps, Spezialsoße *baked dumpling, shrimp, special sauce*

112. **Wantan** 3,80
gebackene gefüllte Teigbeutel mit Garnelen und Soße *baked filled dough bag with shrimps and sauce*

113. **Gyoza+** 3,80
gebackene Teigtasche mit Gemüse
baked dumpling with vegetables

114. **vegetarische Frühlingsrolle+** 3,80
gebackene Teigrolle mit Sojasprossen und verschiedenem Gemüse *baked rolling pin with bean sprouts and various vegetables*

115. **Wantansuppe** 4,80
mit Hähnchenfüllung, Pak Choi, Sesam öl und Lauch *with chicken filling, pak choi, sesame oil and leek*

116. **Shrimps Frühlingsrolle** 3,80
gebackene Teigrolle mit Shrimps und Gemüse *baked rolling pin with shrimps and vegetables*

117. **Netzfrühlingsrolle** 3,80
gebackene Teigrolle mit Shrimps und Krebs *baked rolling pin with shrimp and crab*



118. **Ebi Tempura** 5,20
panierte Großgarnele mit Reisflocken und Spezialsoße
breaded prawn with rice flakes and special sauce

119. **Edamame+** 3,80
blanchierte, grüne Sojabohnen
blanched green soybeans

120. **Rucola Salat** 3,80
Rucola, Lachshaut mit Sesamsoße
rocket, salmon skin, sesame sauce

121. **Potato Shrimp** 3,80
gerollte Kartoffeln gefüllt mit Shrimps
rolled potato, filled with shrimps

+vegetarisch *+vegetarian*

PLATES TELLER 3,50 €



201. **Rucola Maki+**
mit Rucola und Creamcheese
Rocket and creamcheese



202. **Tamago+**
japanisches Omelett
egg



203. **Tamago Maki+**
japanisches Omelett
egg



204. **Kani+**
Krebsfleischimitat
fish crabmeat



205. **Inari+**
gebratene Tofutasche
tofu sachet



206. **Shitake Maki+**
japanische Pilze
mushroom

207. **California Maki+**
Krebsfleischimitat
und Avocado
fish crabmeat
and avocado



208. **Kappa Maki+**
Gurke
cucumber



209. **Avocado Maki+**
Avocado, Sesam
avocado, sesame



210. **Kampio Maki+**
eingelegter Kürbis,
Sesam *pickled pumpkin,*
sesame



211. **Oshinko Maki+**
eingelegter Rettich,
Sesam
pickled radish, sesame



+vegetarisch *+vegetarian*

3,80 € TELLER *PLATES*



300. **Sake**
Lachs
salmon



303. **Ebi**
gekochte Großgarnele
big shrimp



304. **Sake Maki**
Lachs *salmon*



305. **Sake Avocado Maki**
Lachs und Avocado
salmon and avocado



307. **Ebi Maki**
gekochte Großgarnele
big shrimp



308. **Ebi Avocado Maki**
gekochte Großgarnele
und Avocado
shrimp and avocado

309. **Tako**
gekochter Oktopus
octopus



310. **Salmon Skin Maki**
gegrillte Lachshaut
grilled salmonskin



311. **Saba**
Makrele
mackerel



312. **Ika**
Tintenfisch
squid



313. **Spargel Maki+**
junger Spargel und
Creamcheese
asparagus,
creamcheese



+vegetarisch *+vegetarian*

PLATES TELLER 4,30 €



400. **Maguro**
Thunfisch *tuna*



401. **Hamachi**
Gelbschwanz-makrele
yellow tail



402. **Amaebi**
Süßwassergarnele
sweet shrimp



403. **Ibodai**
Butterfisch *butter-fish*



404. **Unagi**
gegrillter Aal *grilled eel*



405. **Hot Spicy Tuna**
scharfer Thunfisch
tuna, spicy



406. **Hot Spicy Ebi**
scharfe Garnele
shrimps, spicy



407. **Unagi Maki**
gegrillter Aal
grilled eel



408. **Shaolin Rolle**
Krebsfleischimitat, Avocado, Ei, Cream-cheese und Tofu
fish crabmeat, avo-cado, egg, cream-cheese and tofu



409. **Hot Spicy Tuna Maki**
scharfer Thunfisch
tuna, spicy



410. **Rucola Rolle**
Rucola, Lachshaut, Fischrogen und Lachstatar
rocket, salmon skin, fish roe and salmon tatare



411. **Tekka Maki**
Thunfisch
tuna



412. **Creamy Avocado Roll**
Creamcheese und Avocado, umwick-elt mit Lachs mit Spezialsoße
Cream cheese and avocado wrapped with salmon with special sauce



413. **Chicken Tempura Roll**
Paniertes Hühnchen mit Avocado und Cocktailsoße
fried chicken with avocado and cock-tail sauce

4,80 € TELLER *PLATES*



500. **Salmon Inside Out**
Lachs, Avocado und Fischrogen
salmon, avocado and roe



501. **Ikura** +1,20 €
Lachskaviar
salmon roe



503. **Hotategai** +1,20 €
Jakobsmuscheln
scallop



504. **Hokkigai** +1,20 €
Herzmuscheln
surf clam



505. **Alaska Rolle**
Creamcheese, Lachs, Avocado und Sesam
creamcheese, salmon, avocado and sesame



506. **Tobiko** +1,20 €
Flugfischrogen
flying fish roe

507. **Inside Out**
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke und Rogen *fish crabmeat, avocado, cucumber and roe*



508. **Ebi Tempura Rolle**
gebackene Großgarnele mit Spezialsoße *fried shrimp with special sauce*



509. **Salmon Temaki**
Lachs, Gurke, Avocado und Lachskaviar *salmon, cucumber, avocado and salmon roe*



510. **Ikesu Temaki**
gegrillte Lachshaut, Aal und Avocado
grilled salmonskin, eel and avocado



511. **Ikesu Friends (Salmon)**
panierte Paprika, Lauchzwiebel, Creamcheese mit Spezialsoße
fried paprika, onion, creamcheese with special sauce



PLATES TELLER 4,80 €



512. **Ikesu Friends+ (Spinat)**
panierte Paprika, Lauchzwiebel, Creamcheese mit Spezialsoße
fried paprika, onion, creamcheese with special sauce



513. **Philadelphia Rolle**
mit Creamcheese, Lachs, Avocado, umwickelt mit Aal oder Lachs *cream-cheese, salmon, avocado, wrapped in eel or salmon*



514. **Dragonboy Rolle**
gebackene Garnele und Aal
fried shrimp and eel



515. **Regenbogen Rolle**
mit Krebsfleischimitat, Creamcheese, Avocado, Ei und verschiedenen Fischen
fish crabmeat, creamcheese, avocado, egg and fishes



516. **Rosen Rolle**
mit Omelett und Lachs
egg and salmon

517. **Ebi Age Rolle**
gebackene Rolle mit scharfen Garnelen
fried roll with spicy shrimp



518. **Salmon Age Rolle**
gebackene Rolle mit Lachs, Avocado, Aal und Creamcheese *fried roll with salmon, avocado, eel and creamcheese*



519. **Ikesu Pizza (Salmon)**
gebackener Sushireis, Cream-cheese und Lachs *fried sushi rice, cream-cheese and salmon*



520. **Ikesu Pizza (Ebi)**
gebackener Sushireis, Creamcheese und scharfe Garnele *fried sushi rice, creamcheese and spicy shrimp*



521. **Tiger Rolle**
mit Krebsfleischimitat, Ei, Avocado, Creamcheese und gekochter Garnele
fish crabmeat, egg, avocado, cream-cheese and shrimp



+vegetarisch *+vegetarian*

4,80 € TELLER *PLATES*



522. **Taiyo Rolle**
mit Krebsfleischimitat, Ei, Avocado, Creamcheese und Lachs
fish crabmeat, egg, avocado, cream-cheese and salmon



523. **Futo Maki**
gemischter Fisch und Gemüse
thick rolled sushi



524. **Ikesu Rolle**
(Spezialität des Hauses)
gegrillte Lachshaut, Aal und Avocado, umwickelt mit Lachs
grilled salmonskin, eel and avocado, wrapped in salmon



525. **Tamako Rolle**
Lachs, Avocado, Creamcheese, umwickelt mit Omelett
salmon, avocado, creamcheese round wrapped in egg

526. **Orchidee Rolle+**
Rettich, Kürbis, Zuckererbsen und Creamcheese, umwickelt mit Avocado *pickled radish, pumpkin, sugarpea, creamcheese, wrapped in avocado*



527. **Lisa Rolle**
gekochter Thunfisch mit verschiedenen rohen Fischsorten
cooked tuna, different raw fish



528. **Salmonrose**
flambierter Lachs mit gehacktem Lachs, Spargel, Lauch und Mayonnaise *salmon flambe with chopped salmon, aspargus, leek and mayonnaise*



529. **Lachs Tatar**
mit gehacktem Lachs, Spargel, Mayonnaise und Lauch in Gurken-hülle und Amaebi *chopped salmon, aspargus, mayonnaise and leek in cucumbercover and sweet shrimp*



+vegetarisch *+vegetarian*

PLATES TELLER 4,80 €



530. **Aburaki**
flambierter Lachs, junger Spargel mit Spezialsoße *salmon flambe, asparagus with special sauce*



531. **Salmon Tempura**
frittierter Lachs und Creamcheese mit Spezialsoße *fried salmon and cream-cheese with special sauce*



532. **Tuna Age Rolle**
gebackene Rolle mit scharfem Thunfisch *fried roll with spicy tuna*



533. **Mini Age Rolle**
Panierte Rolle mit Creamcheese, Lauch, Lachs und Avocado
fried roll with creamcheese, leek, salmon and avocado



534. **Crispy Maki**
Panierte Maki-Rolle mit Lachs und Avocado *fried maki-roll with salmon and avocado*

535. **Philadelphia Butterfisch**
mit Creamcheese, Lachs, Avocado, umwickelt mit Butterfisch *with cream-cheese, salmon and avocado, wrapped in pomfret*



536. **Philadelphia Lachstatar**
mit Creamcheese, Lachs, Avocado, umwickelt mit flambiertem Lachs und Lachstatar
with creamcheese, salmon and avocado, wrapped in flambeed salmon and salmon tartare



537. **Philadelphia Tuna**
mit Creamcheese, Lachs, Avocado, umwickelt mit Thunfisch
with creamcheese, salmon and avocado, wrapped in tuna



538. **Yamato Rolle**
mit Flusskrebs, Avocado, umwickelt mit flambiertem Lachs
with crayfish and avocado, wrapped in flambeed salmon



4,80 € TELLER *PLATES*



539. **Avo-Tempura Roll**
Panierte Avocado, Creamcheese, Lachstatar und Spezialsoße
Breaded avocado, cream cheese, salmon tartare and special sauce



540. **Kani Gunkan**
Krebsfleischimitat umwickelt mit Gurke
Imitation crab meat wrapped in cucumber



541. **Spicy Tuna Gunkan**
Scharfer Thunfisch umwickelt mit Gurke
spicy tuna wrapped in cucumber

542. **Spicy Ebi Gunkan**
Scharfes Flusskrebsfleisch umwickelt mit Gurke
Spicy crayfish meat wrapped in cucumber



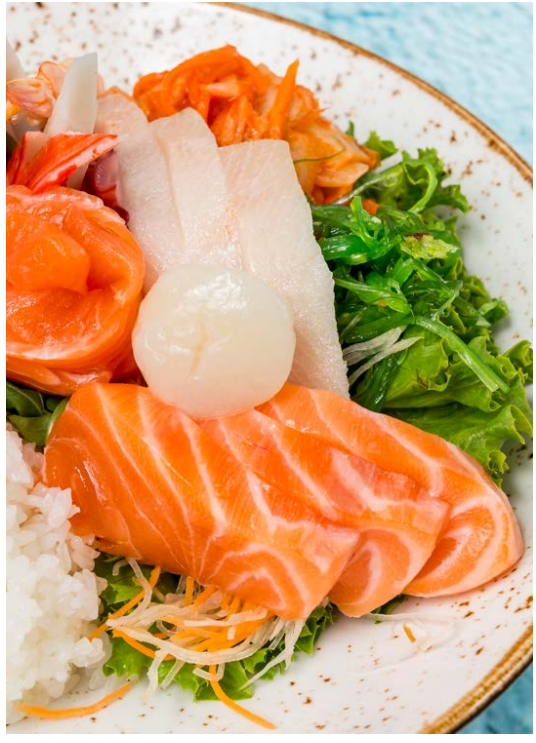
543. **Sagi**
flambierter Lachs mit Unagi und Spezialsoße
flambéed salmon with unagi and special sauce



544. **Sake Tatar**
flambierter Lachs mit Lachstatar und Spezialsoße
flambéed salmon with salmon tartare and special sauce



COMPOSITIONS KOMPOSITIONEN



601. **Mikado** 4 Nigiri, Maki und Taiyo Roll 16,50

602. **Chirashi Sushi** 25,00
große Reisschale mit gemischten Fischen und Salat
big rice bowl with mixed fish and salad

603. **Iwase** 4 Lachs-Nigiri, Sake Maki, Lachs Inside Out und Tamako Roll 21,00

604. **Yamato** 5 Thunfisch-Nigiri, Tekka Maki,
Hot Spicy Tuna und Philadelphia Tuna 24,00

605. **Sakura** 6 Sashimi von Lachs und Thunfisch,
4 Nigiri, Maki, Inside Out und Tamako Roll 35,00

606. **Ikesu Spezial** 37,50
6 Nigiri, Inside Out, Ikesu Roll, Ebi Tempura Roll,
Philadelphia Lachs und Yamato Roll

607. **Empfehlung des Kochs** *Chef's special* 40,50

608. **Ikesu Spezial for two** 42,50
8 Crispy Maki, 4 Stk Mini Age Rolle, 4 Stk Yamato Roll,
Inside Out Lachs, 4 Stk Philadelphia Lachs

SASHIMI

700. **Sake (12 Stk)** 25,00
Lachs
salmon



701. **Maguro (12 Stk)** 31,00
Thunfisch
tuna



702. **Moriavase (ca. 18 Stk)** 31,00
verschiedene Rohfischfilets
different raw fish





723. **Spezial (3 Stk)** 16,50
Flambiertes Lachsfilet gefüllt mit Lachstatar
flambéed salmon filet, filled with salmon tartare



724. **Sake (6 Stk)** 12,50
Lachs
salmon



725. **Maguro (6 Stk)** 15,50
Thunfisch
tuna

INSIDE OUT ROLLS 8 STK



703. **California Inside Out & Lachs** 12,50
Lachs, Avocado und Fischrogen
salmon, avocado and fish roe



704. **California Inside Out & Sesam** 10,50
Surimi, Avocado, Gurke und Sesam
surimi, avocado, cucumber and sesame



705. **California Inside Out & Tobiko** 11,50
Surimi, Avocado, Gurke und Fischrogen
surimi, avocado, cucumber and fish roe



706. **Hot Spicy Tuna** 11,50
saftiger Thunfisch (scharf würzig)
tuna, juicy and spicy



707. **Hot Spicy Ebi** 11,50
gehackte Garnelen (scharf würzig)
minced shrimps, spicy

SPECIAL ROLLS 8 STK



708. **Ikesu Roll** 18,90
gegrillte Lachshaut, Aal, Avocado, umwickelt mit Lachs
grilled salmon skin, eel, avocado, wrapped in salmon



709. **Taiyo Roll** 12,50
Surimi, Avocado, Ei, Creamcheese, umwickelt mit Lachs
surimi, avocado, egg, creamcheese, wrapped in salmon



710. **Tamako Roll** 12,50
Lachs, Avocado, Creamcheese, umwickelt mit Omelett
salmon, avocado, creamcheese, wrapped in omelette

711. **Ebi Tempura Roll** 12,50
panierte Garnele
breaded shrimp



712. **Philadelphia Roll** 18,90
Lachs, Avocado, Creamcheese, umwickelt mit Aal
salmon, avocado, creamcheese, wrapped in eel



713. **Dragonboy Roll** 18,90
panierte Großgarnele, umwickelt mit Aal
breaded shrimp, wrapped in eel



SPECIALS SPEZIALTELLER



714. **Sashimi Mix (klein)** 15,50
verschiedene Fischsorten
mix of various fish



715. **Ebi Yaki** 13,50
gegrillte Garnele mit Spargel, Spinat und Spezialsoße
grilled shrimp, aspargus, spinach and special sauce



716. **Moriavase Yaki** 13,50
gegrilltes Gemüse mit Fisch, Garnele, Spinat und Spezialsoße
grilled vegetables, fish, shrimp, spinach and special sauce



717. **Mix Yaki** 13,50
gegrillte Garnele, Fisch, Jakobsmuschel,
Tintenfisch, Spinat und Spezialsoße
grilled shrimp, fish, scallop, squid,
spinach and special sauce

SPEZIALTELLER *SPECIALS*



718. **Maguro Yaki** 16,50
kurz gegrillter Thunfisch
mit Spargel, Spinat und Spezialsoße
short grilled tuna, aspargus,
spinach and special sauce



719. **Salmon Yaki** 13,50
kurz gegrillter Lachs mit Spinat
und Spezialsoße
short grilled salmon, spinach
and special sauce



720. **Hotategai Yaki** 13,50
gegrillte Jakobsmuschel
mit Spinat und Spezialsoße
grilled scallop, spinach
and special sauce

DESSERT

721. **Mochi** 4,50
Reiskuchen mit
Rote-Bohnen-Füllung
ricecake with
red bean filling



722. **Cocos** 4,50
Kokosnussmilch
und Mais
coconutmilk
and corn



7221. **Mochi Eis** 4,50
Mochi-Eis mit
Vanillegeschmack
Mochi ice cream
with vanilla flavour



GETRÄNKE

800.	Cappuccino / Latte macchiato	Tasse	3,90
801.	Kaffee / Espresso	Tasse	2,80
802.	Grüner Tee / Jasmin Tee	Tasse	2,10
803.	Ingwer-Minze Tee	Gl. 0,4 l	4,50
804.	Acqua Panna	Fl. 0,25 l	2,80
822.	Acqua Panna	Fl. 0,75 l	6,90
805.	San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,80
806.	San Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,90
807.	Coca Cola [1, 2]	Fl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
808.	Coca Cola Light [1, 2, 5]	Fl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
809.	Fanta [2, 3]	Fl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
810.	Sprite [3]	Fl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
811.	Spezi [1, 2, 3]	Gl. 0,4 l	4,80
812.	Ginger Ale [2]	Fl. 0,2 l	2,80
813.	Bitter Lemon [4]	Fl. 0,2 l	2,80
814.	Apfelsaft	Gl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
815.	Apfelschorle	Gl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
816.	Orangensaft	Fl. 0,2 l	2,80
		Gl. 0,4 l	4,80
817.	Mangofruchtsaftgetränk	Gl. 0,2 l	3,20
818.	Maracujasaft	Gl. 0,2 l	2,80
820.	Lycheefruchtsaftgetränk	Gl. 0,2 l	3,20
823.	Mango- oder Lycheeschorle	Gl. 0,4 l	4,80
824.	Mango Lassi	Gl. 0,25 l	4,90
825.	Asia Eistee	Gl. 0,25 l	4,90
827.	Ipanema	Gl. 0,25 l	6,50
828.	Aperol Spritz	Gl. 0,25 l	7,90
829.	Hugo	Gl. 0,25 l	7,90

BIERE *BEER*

901.	Sapporo Japan	0,33 l	3,80
902.	Kirin Japan	0,33 l	3,80
903.	Asahi Japan	0,33 l	3,80
904.	Beck's	0,33 l	3,40
905.	Beck's (alkoholfrei)	0,33 l	3,40
906.	Warsteiner	0,33 l	3,40
907.	Weizen Kristall	0,5 l	4,10
908.	Weizen Hefe	0,5 l	4,10

SPIRITUOSEN *SPIRITS*

909.	Fernet Branca	2 cl	3,80
910.	Cognac	2 cl	4,40
911.	Wodka	2 cl	3,90
912.	Whiskey	2 cl	4,40
913.	Campari Soda [2]	0,2 l	6,90
914.	Campari Orange [2]	0,2 l	6,90
941.	Whiskey Cola [1, 2]	0,2 l	6,90

WEIN & PROSECCO *WINE & PROSECCO*

915.	Sake (warm/kalt) Japanischer Reiswein	120 ml	3,80	Fl. 0,75 l	22,00
916.	Umeshu Japanischer Pflaumenwein	50 ml	2,90		
917.	Prosecco Le Contesse frizzante	Gl. 0,1 l	3,80	Fl. 0,75 l	24,00
918.	Weißweinschorle white wine spritzer	Gl. 0,2 l	4,80		

1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmitteln,
4. chininhaltig, 5. mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam und Acesulfam

I-KE-SU

鮨旨

KAITEN SUSHI



Öffnungszeiten
Täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr
Kein Ruhetag

Japanisches Restaurant I-Ke-Su
Uhlandstraße 157 · 10719 Berlin
Tel.: 030 88 91 09 39
Fax: 030 88 67 60 35

www.ikesu.de
facebook.com/ikesu.sushi