

Kleine Köstlichkeit mit Tradition

Sushi, was so viel bedeutet wie „mit Essig gesäuerter Reis“, gehen auf das 7. Jahrhundert zurück. Die Einwohner Südostasiens machten damals ihren Fisch haltbar, indem sie ihn einsalzten, in Reis packten und beschwerten. Der Fisch begann in dieser fast luftdichten Hülle zu gären und war auf diese Weise bis zu drei Jahre haltbar. Der Reis wurde nicht mitgegessen. Im 17. Jahrhundert wurde dem Reis Essig zugesetzt, was den Gärprozess beschleunigte: Der Fisch wurde schneller zart, und auch der Reis blieb durch die kürzere Konservierung schmackhaft. Gerollte Sushi kennt man seit dem 18. Jahrhundert. Heute bahnten sich die leckeren Reishäppchen längst ihren Weg von Japan über New York, Los Angeles und San Francisco zu uns nach Europa – und das in einer fast unerschöpflichen Vielfalt.

Gesund und kalorienarm

Sushi sind nicht nur lecker, sondern auch gesund, denn die Häppchen sind nährstoffreich, fett- und kalorienarm.

Mit Reis und Gemüse bekommt der Körper wichtige Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Fisch und Meeresfrüchte liefern hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und die Omega-3-Fettsäuren, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen helfen. Noriblätter, getrocknete und gepresste Seetangblätter, enthalten darüber hinaus wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, allen voran Jod.

Maki

Noriblätter, Sushireis und würzige Zutaten werden mit Hilfe einer biegsamen Bambusmatte aufgerollt.

Nigiri

Reisbällchen mit Fisch, Meeresfrüchten oder Entenbrust belegt.

Temaki

Noriblätter, Sushireis und würzige Zutaten werden tütenförmig gerollt.

Temari

Noriblätter, Sushireis und würzige Zutaten werden zu einem Ball geformt.

Sashimi

Sushi ohne Reis. Rohe Fischfiletstücke werden in sehr dünne Scheiben geschnitten und mit zierlich geschnittenem Gemüse garniert.

静
康

Nigiri Sushi

Sushi à la Carte (je 2 Stck.)

Maguro Thunfisch	3,20 €
Ebi gekochte Shrimps	3,20 €
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	3,20 €
Ente gegarte Entenbrust	3,20 €
Kani Surimi	3,00 €
Sake Lachs	3,00 €
Unagi Aal	3,00 €
Ebiko Rogen vom Capelin Fisch	3,00 €
Ikura Lachsrogen	2,50 €
Tako Tintenfisch	2,50 €
Ika Calamari	2,50 €

Nigiri Sushi Kombinationen

Nigiri Sushi Gyoko (9 Sushi Ihrer Wahl)	9,50 €
Nigiri Sushi AIDA (7 Sushi Ihrer Wahl)	8,50 €

Sashimi

Sashimi à la carte

Maguro Thunfisch	4,50 €
Ebi gekochte Shrimps	3,50 €
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	3,50 €
Kani Surimi	3,50 €
Sake Lachs	3,50 €
Unagi Aal	3,50 €
Ebiko Rogen vom Capelin Fisch	3,50 €
Ikura Lachsrogen	3,00 €
Tako Tintenfisch	3,00 €
Ika Calamari	3,00 €

Sashimi Kombinationen

De Luxe Sashimi Platte (9 Stück nach Wahl)	12,50 €
Große Sashimi Platte (7 Stück nach Wahl)	9,90 €

静
康

Makimono Roll Sushi

Kappa Maki Salatgurke	4,00 €
Oshinko Maki eingelegter Rettich	4,00 €
Sake Maki Lachs	4,50 €
Tekka Maki Roter Thunfisch	4,50 €

Makimono Roll Sushi

Ohne Reis

Tuna Nigi Roll Thunfisch, Enoki Pilze	4,50 €
Sake Lachs, Enoki Pilze	4,50 €

Makimono Roll Sushi

Große Rolle

Ura Maki Große Sushi Rolle mit Avocado und Surimi	4,50 €
Futo Maki Große Sushi Rolle mit Pilzen Salat, Spargel, Gurke und Rettich	4,50 €
Ginza Rolle Große Rolle mit Avocado, Surimi, Mayonnaise und Rogen vom fliegenden Fisch	4,50 €
AIDA Rolle Große Rolle mit Mango, Surimi, Mayonnaise und weißer Sesam	4,50 €
Shokunin Rolle Große Rolle mit Rotem Thunfisch, Avocado und Fischrogen	4,50 €
Kobe Rolle Große Rolle mit geräuchertem Spitzkopfaal und Salatgurke	4,50 €
California Rolle Große Rolle mit Mango, Surimi, Spargel, Gurke, Mayonnaise und Rogen vom fliegenden Fisch	4,50 €

SUSHU BAR
MENÜ

静
康

Temaki Sushi

mit Salat oder Nori (1 Stck.)

Kani Sarad Temaki

Surimi, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis

3,50 €

Ebi Sarad Temaki

Shrimp, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis

3,50 €

Ente Temaki

Geräucherte Entenbrust und Frühlingszwiebeln

3,50 €

Temari Sushi

mit Nori (2 Stck.)

Sake Temari

Lachs, Frühlingszwiebel, Reis und Nori

3,50 €

Maguro Temari

Thunfisch, Frühlingszwiebel, Reis und Nori

3,50 €

Sushi Spezial

Gemischte Platte

Nigiri (4 Stck.), Sashimi (4 Stck.), Maki (1 Rolle)

12,50 €

Sushi Tagesangebot

Nigiri (2 Stck.), Sashimi (2 Stck.), Maki (1 Rolle)

8,50 €

Suppe und Salat

Miso Soup

Fischsuppe, Miso, Frühlingszwiebeln, Tofu

3,80 €

Wakame Salat

Seegrass Salat mit Sesam

3,80 €

AIDA Salat

Eisbergsalat, Surimi, Gurke, Spargel
und Enoki Pilze mit Sesamdressing

3,80 €

Sushi Dessert

Exotisches Frucht Sashimi

mit Ingwer-Limetten-Honig-Marinade

4,50 €

Sweet Maki Roll

Sushi Rolle mit Marzipan und Mango

4,50 €

SUSHUeBAR
mEnU

静
康

Getränkekarte

Sake warmer oder kalter Reiswein	0,1 l	3,10 €
Grüner Tee	Kännchen	2,40 €
Pflaumenwein	5 cl	3,70 €

Softdrinks

Apollinaris Selection oder Silence	0,33 l	2,10 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20 l	2,10 €
Pepsi, Mirinda, Seven Up, Pepsi light	0,20 l	2,10 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	1,90 €

Biere

Kirin , Japan	0,33 l	3,90 €
----------------------	--------	--------

Apéritif

Sherry , Tio Pepe	5 cl	3,90 €
White Port , Sandemann	5 cl	3,90 €
Prosecco D.O.C. Maschio dei Cavalieri, Extra Dry	0,10 l 0,75 l	3,70 € 26,00 €

Weißwein

Pinot Grigio I.G.T. San Benedetto, Veneto	0,20 l	5,60 €
Riesling Hochgewächs Brogsitter, Mosel	0,20 l 0,75 l	5,60 € 20,00 €
Sauvignon Blanc Weingut Leo Hillinger, Burgenland	0,75 l	28,50 €

SUSHI BAR
menü