

1997



SUSHI & ASIA FUSION



"Eat Good, Look Good, Feel Good"

Herzlich Willkommen im 1997 Restaurant.

Wir freuen uns, Sie in einer "Neuen Welt" voller Geschmackserlebnisse begrüßen zu dürfen.

Wir bieten eine Vielfalt an verschiedenen authentischen vietnamesischen und japanischen Gerichten an, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Dabei erwartet Sie frische Salate, warme vietnamesische Spezialitäten, Sashimi und moderne Sushi-Kreationen. Um das asiatische Geschmackserlebnis perfekt abzurunden, bieten wir auch exotische Getränke mit Früchten und frischen Kräutern an.

Unser Tipp:

Beginnen Sie mit eins unserer hausgemachten Limonaden und starten Sie mit einer unserer Vorspeisen.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback! Vielen Dank

Kartenzahlung ab 30€

THE DRINKS

GETRÄNKE



HAUSGEMACHTE LIMONADE & SHAKE^{1,8,9,11}

/Homemade lemonade & shakes

SUN KISSES

6,9

Maracuja, Mango, Limette,
Basilikum, Grenadine, Soda
*/Passion fruit, mango, lime, basil,
grenadine, soda*

ALOE BERRY

7,0

Aloe Vera, Wild Berry, Limette, Soda
/Aloe vera, wild berry, lime, soda

CHANH DA

6,9

Limetten, Soda, Minze
/Limes, soda, mint

HONEY PASSION

7,0

Maracuja, Limette, Minze, Ginger Ale
/Passion fruit, lime, mint, ginger ale

MANGO LASSI^{0.2L}

4,5

Hausgemachter Mangolassi
/Homemade mango lassi

GINGER COOLER

6,9

Ginger, Minze, Limette, Soda
/Ginger, mint, lime, soda

LOVE LYCHEE

7,0

Lychee, Limette, Grenadine, Soda
/Lychee, lime, grenadine, soda

WATERMELON CHILL

6,9

Watermelon, Minze, Gurke, Limette, Soda
/Watermelon, mint, cucumber, lime, soda

PEACH DREAM

7,0

Pfirsich, Jasmin Tee, Limette, Zitronengras
/Peach, jasmine tea, lime, lemongrass

COCKTAIL & LONGDRINK^{1,3,9,11}

/Cocktail & long drink



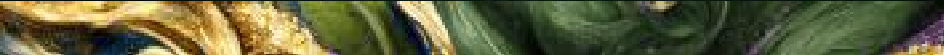
GIN BERRY Gin, Wild Berry, Beeren <i>/Gin, Wild Berry, berries</i>	8,5	1997'S BASIL SMASH Gin, Basilikum, Maracuja, Limette <i>/Gin, basil, passion fruit, lime</i>	9,0
GIN TONIC Gin, Tonic Water, Salz, Limette <i>/Gin, tonic water, salt, lime</i>	8,5	HA NOI MULE Reisschnaps, Ingwer, Gurke <i>/Rice liquor, ginger, cucumber</i>	9,0
MATJITO Havana, Matcha, Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker <i>/Havana, matcha, ginger ale, lime, mint, cane sugar</i>	9,0	MOSCOW MULE Wodka, Gurke, Ingwer <i>/Vodka, cucumber, ginger</i>	8,5

SOFTDRINKS^{1,3,9,11}

/Soft drinks



COLA/ COLA ZERO/ SPRITE/ FANTA	0,2L 3,5	0,4L 5,5
GINGER ALE/ TONIC WATER	0,2L 3,5	0,4L 5,5
ALOE VERA DRINK	0,2L 3,5	0,4L 5,5
GEROLSTEINER (STILL/ SPRUDEL)	0,25L 3,0	0,75L 7,0



SÄFTE^{2,3}

/Juices



APFELSAFT	0,2L 3,5	0,4L 5,5
MANGOSAFT	0,2L 3,5	0,4L 5,5
MARACUJA	0,2L 3,5	0,4L 5,5
ORANGENSAFT	0,2L 3,5	0,4L 5,5
LYCHEE	0,2L 3,5	0,4L 5,5

KAFFEE^{2,3}

/Coffee



KAFFEE TRUNG NGUYEN Vietnamesischer Espresso serviert im Metallfilter mit Kondensmilch <i>/Vietnamese espresso served in a metal filter with condensed milk</i>	4,9
KAFFEE SUA DA vietnamesischer Eiskaffee <i>/Vietnamese iced coffee</i>	5,0
SCHWARZER KAFFEE <i>/Black coffee</i>	4,0
CAPPUCCINO	4,0
LATTE MACCHIATO	4,0
ESPRESSO	4,0
HEISSE SCHOKOLADE <i>/ hot Chocolate</i>	4,0



TEE

/Tea



ORANGE-INGWER TEE

4,9

Orange, Ingwer, Minze
/Orange, ginger, mint

JASMINTEE

4,9

Jasmintee, Süßholz
/Jasmin tea, licorice

ZITRONENGAS-LIMETTEN TEE

4,5

Zitronengras, Limette, Süßholz
/Lemongrass, lime, licorice

MINZTEE

4,9

Minze, Limette, Honig
/Mint, lime, honey

1997'S SPECIAL TEE

4,9

Pandanblätter, Jasmintee, Longan
/Pandan leaves, jasmine tea, longan

JUJUBE-TEE

5,9

Getrocknete Chinesische Jujube,
Jasmintee, Longan
/Dried Chinese jujube, Jasmine tea, longan

APERITIF

/Aperitif



APEROL SPRITZ

7,0

Aperol, Prosecco, Orange

HUGO

7,0

Prosecco, Holunder, Minze, Limette
/ Prosecco, elderberry, mint, lime

LILLET WILD BERRY

7,0

Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry
/Lillet Blanc, Berries, Wild Berry

PROSECCO

0,2L GLAS 5,0

JAPANISCHER HEISSER SAKE

0,2L FL. 6,0



FLASCHEN BIER

/Bottled beer



TIGER BIER

0,33L FL. 4,9

KIRIN BIER

0,33L FL. 4,9

BITBURGER ALKOHOLFREI

0,33L FL. 4,9

BENEDIKTINER (HELL/ALKOHOLFREI)

0,5L FL. 5,9

BIER VOM FASS

/Draft Beer



BITBURGER PILS

0,3L 4,0 0,5L 5,5

RADLER / DIESEL

0,3L 4,0 0,5L 5,5

SCHNAPS^{2,3}

/Liquor



NEP MOI^(REISSCHNAPS/ RICE LIQUOR)

0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

MEKHONG WHISKEY

0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

VODKA THREE SIXTY

0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0

RAMAZZOTTI^(KRÄUTERLIKÖR/ HERBAL LIQUEUR)

0,2 CC 3,0 0,4 CC 5,0



WEISSWEIN

/White wine



THÜRKIND WEISSBURGUNDER
CARL ADELSECK RIESLING
PROSECCO

0,2 GLAS **6,5** 0,75 FL. 26

0,2 GLAS **6,5** 0,75 FL. 26

0,2 GLAS **5,5**

ROTWEIN

/red wine



NERO D AVOLA „COSTE A PREOLA
CHATEAU HAUT RIAN BORDEAUX
1ER CÔTES DE BORDEAUX

0,2 GLAS **6,5** 0,75 FL. 26

0,2 GLAS **7,0** 0,75 FL. 28

ROSÉ WEIN

/Rose wine



LERGENMÜLLER

Spätburgunder Saigner

0,2 GLAS **6,0** 0,75 FL. 23

THE APPETIZERS



VORSPEISE



1. SUMMERROLLS F,H

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Reissfadennudeln, Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Ingwer-Limetten-Soße oder Soja-Schalotten-Soße (vegetarisch).

Wahlweise mit:

/Summer rolls filled with mixed salad, rice vermicelli noodles, peanuts, served with homemade ginger-lime sauce or soy-scallion sauce (vegetarian). Optional:

- A. TOFU (VEGI) I,M 6,5
- B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */ Crispy chicken* 6,9
- C. KNUSPRIGEN GARNELN */ Crispy shrimp* 7,5

2. SPRINGROLLS CLASSIC I,F 5,9

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit Ingwer-Limetten-Soße
/Crispy homemade spring rolls filled with minced pork, glass noodles, mushrooms, carrots, and green onions, served with ginger-lime sauce.

3. VEGGIE DUMPLINGS F,I,M ✓ 5,9

frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Soja-Schalotten-Soße
/Fried dumplings with vegetable filling, served with soy-scallion sauce.

4. VEGGIE ROLLS ✓ 5,0

Vegetarische Frühlingsrolle mit Süßsauer-soße
/Vegetarian spring roll with sweet and sour sauce

5. CRISPY EBI (3 STK)¹ 7,5

Gebackene Garnelen serviert mit frischem Salat und Sesam-Dressing
/Baked shrimp served with fresh salad and sesame dressing



6. SWEET POTATOES 5,9

Süßkartoffel-Pommes serviert mit Cocktailsauce
/Sweet potato fries served with cocktail sauce

7. MR.BEAN - EDAMAME ✓ 5,9

Gedämpfte grüne Bohnen serviert mit Meersalz
/Steamed green beans served with sea salt

8. KARAAGE CHICKEN 7,0

Knusprige Hähnchen nach Japanische Art serviert mit Cocktailsauce
/Crispy chicken in Japanese style with cocktail sauce

9. OCEAN BEAUTY F,H,I,M 14,9

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln , Salat mit Sesam-dessing, seviert mit Spezialsoße
/Grilled king prawns and scallops, Salad with sesame dressing, served with special sauce

10. MANGO LOTUS C,F,H 10,5

Frische Mangostreifen mit gefüllten Garnelen, Lotusstengel, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
/Fresh mango strips with stuffed shrimp, lotus stems, roasted peanuts, fried shallots, and fresh Vietnamese herbs, seasoned with homemade chili-lime dressing.

11. 1997'S PLATTE F,H,I,M

Gemischte Vorspeisenplatte mit Sommerrollen, ,frischem Salat, Classic Frühlingsrollen, Edamame, gebackenen Garnelen und Gyoza. Gyoza, vegetarische Frühlingsrolle.
/Mixed starter platter with summer rolls, fresh salad, classic spring rolls, edamame, baked shrimp and gyoza, vegetarian spring roll.

- [FÜR 2 PERSONEN */ For 2 people*] 18,9
- [FÜR 3 PERSONEN */ For 3 people*] 27,9



1997'S SUPPE

/ Soups



12. COCO LOVE SOUP ^D

Sahnige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Broccoli, Paprika, Cherrytomaten und Koriander.

Wahlweise mit:

/ Creamy coconut milk soup with mushrooms, broccoli, bell peppers, cherry tomatoes, and coriander.

Optional with:

A. TOFU ^M	5,9
B. HUHN / Chicken	6,9
C. GARNELEN ^N / Shrimp	7,9

13. TOM YAM GUM

7,9

Thailändische sauer-scharfe Suppe mit Garnelen, Cherrytomaten, Broccoli und Möhren.

/ Thai hot and sour soup with shrimp, cherry tomatoes, broccoli, and carrots

MAIN COURSE



HAUPTSPEISE



14. PHO

Original vietnamesische Traditionsuppe aus kräftiger Hühner-Rindbrühe mit Rinderbrühe und Reisbandnudeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und asiatischen Kräutern, garniert mit Minze, Limetten und Chilischoten.

Wahlweise mit:

/Original Vietnamese traditional soup made with hearty chicken-beef broth and rice vermicelli, enhanced with spring onions and Asian herbs, garnished with mint, lime, and chili peppers. Optional:

A. TOFU ^M	13,9
B. RINDERBRUSTSCHEIBEN / Slices of beef brisket	14,9
C. GARNELEN / Shrimp ^L	15,9

15. 1997'S UDON ^{F,H,I,M}

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, saisonalem Gemüse, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten

Erdnüssen. Wahlweise mit:

/Stir-fried Udon noodles with teriyaki sauce, seasonal vegetables, mushrooms, cilantro, green onions, garnished with fried shallots and roasted peanuts. Optional:

A. TOFU ^M	14,9
B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN /Crispy chicken	15,9
C. SAFTIGEM RINDFLEISCH /Juicy beef	16,5
D. KNUSPRIGER ENTE /Crispy duck	17,9
E. GEGRILLTE GARNELEN ^L / Grilled shrimp	18,9

16. 1997'S BULGOGI ^{F,H,I,M}

Koreanische Soja-Glasnudeln mit Gemüse der Saison, Pilzen, Koriander, Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

/Korean soybean glass noodles with seasonal vegetables, mushrooms, cilantro, green onions, garnished with fried shallots and roasted peanuts. Optional:

A. TOFU ^M	14,9
B. SAFTIGEM RINDFLEISCH / Juicy beef	16,9
C. KNUSPRIGES HÄHNCHEN /Crispy chicken	16,5
D. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	17,9



17. SPICY CURRY ^{D,F,H,I}

Rotes Curry, cremig-pikante Kokosmilch, Gemüse der Saison und Hokkai-do-Kürbis, serviert mit Erdnüssen auf frischem Salat und Jasminreis. Wahlweise mit:

/Red curry, creamy spicy coconut milk, seasonal vegetables, and Hokkaido pumpkin, served with peanuts on fresh salad and jasmine rice. Optional:

A. TOFU ^M	14,9
B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN /Crispy chicken	15,9
C. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN ^N / Grilled shrimp	18,9
E. GEGRILLTE BIO LACHS / Grilled Salmon	19,9

18. SWEET MANGO ^{F,H,D}

Gegartes Gemüse der Saison mit frischer Mango in fruchtiger Mango-Kokos-Soße, serviert mit Erdnüssen, frischem Salat und Reisfadennudeln oder Jasminreis. Wahlweise mit:

/Seasonal cooked vegetables with fresh mango in fruity mango-coconut sauce, served with peanuts, fresh salad, and rice vermicelli noodles or jasmine rice. Optional:

A. TOFU ^M	14,9
B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / crispy chicken	15,9
C. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN ^N / Grilled shrimp	18,9

19. GREEN AVOCADO ^{F,I,M,D}

frische Avocado mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen, Gemüse der Saison, serviert mit frischem Salat und Reis. Wahlweise mit:

/Fresh avocado with creamy coconut milk, peanuts, seasonal vegetables, served with fresh salad and rice. Optional:

A. TOFU ^M	14,9
B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / crispy chicken	15,9
C. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN ^N / Grilled shrimp	18,9



20. PEANUT LOVER ^{H,D,I,F,} 🥜

Erdnusspaste mit cremiger Kokosmilch, gerösteten Erdnüssen, Gemüse der Saison, serviert mit frischem Salat und Reis. Wahlweise mit:

/Peanut paste with creamy coconut milk, roasted peanuts, seasonal vegetables, served with fresh salad and rice. Optional:

A. TOFU ^M	14,9
B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / Crispy chicken	15,9
C. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN ^N / Grilled shrimp	18,9

21. SWEET SOUR SAUCE ^{B,I,F,M} 🥒

Gebratenes Gemüse der Saison mit fruchtiger süß-saurer Soße, Gemüse, serviert mit frischem Salat, Erdnüssen und Jasminreis. Wahlweise mit:

/Seasonal cooked vegetables with fruity sweet and sour sauce, served with fresh salad, peanuts, and jasmine rice. Optional:

A. KNUSPRIGER TOFU ^M / Crispy Tofu	14,9
B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / Crispy chicken	16,9
C. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	17,9
D. GEGRILLTE GARNELEN ^N / Grilled shrimp	18,9

22.TERI YASAI ^{B,F,H,I,M}

Gebratenes Teriyaki-Gemüse der Saison, serviert mit Jasminreis, grünem Spargel und Erdnüssen auf frischem Salat mit Sesam-Dressing. Wahlweise mit:

/Stir-fried seasonal vegetables in teriyaki sauce, served with jasmine rice, green asparagus, and peanuts on fresh salad with sesame dressing. Optional:

A. GEGRILLTER BIO-LACHS	22,9
<i>/ Grilled organic salmon</i>	
B. KURZ GEGRILLTER THUNFISCH	24,9
<i>/ Lightly grilled tuna</i>	
C. GEGRILLTE GARNELEN ^N /Grilled shrimp	24,9
D. KNUSPRIGER ENTE / Crispy Duck	22
E. KNUSPRIGES HÄHNCHEN / Crispy Chicken	21,5

23. CRISPY TOFU ^{F,I,M} 15,9

Knuspriges Tofu mit frischem Saisongemüse, serviert mit frischem Salat, Erdnüssen und Jasminreis. Wahlweise mit:

/Crispy tofu with fresh seasonal vegetables, served with fresh salad, peanuts, and jasmine rice.

Optional:

A. ROTE CURRY-SOBE / Red curry sauce
B. MANGO-KOKOS-SOBE / Mango-coconut sauce
C. AVOCADO-KOKOS-SOBE (aus frischer Avocado) / Avocado-coconut sauce (made from fresh avocado)
D. SOJA-SCHALOTTEN-SOBE 🌱 / Soy-scallion sauce

24. 1997’S BEEF DELUXE ^{F,I,M} 19,9

Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse der Saison, Pilzen, Lauchzwiebeln , verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Reis in Pfeffer Soße (leicht scharf)

/Fried sirloin steak with seasonal vegetables, mushrooms, spring onions, refined with roasted peanuts and rice in pepper sauce (slightly spicy)



SPECIALS

FROM 1997 ’S GRILL

/ main course

25. BEAUTY & THE BEEF ^{B,F,M,4} 29.9

Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, saisonales Grillgemüse, Salat, gerösteten Erdnüssen, hausgemachter Soße serviert mit Pommes Frites.

/Shrimp skewer on 250g medium grilled Argentine rib-eye steak, seasonal grilled vegetables, salad, roasted peanuts, homemade sauce served with French fries

26. VEGGIE GRILL ^{F,M,B,H,I} 24.9

Gegrillte Süßkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Spargel, Aubergine, gerösteten Erdnüssen, serviert mit frischem Salat und Deluxe Sauce. */Grilled sweet potato, grilled vegetables, asparagus, eggplant, roasted peanuts, served with fresh salad and deluxe sauce.*

27. OCEAN LOVER ^{B,F,M,I,4} 28.9

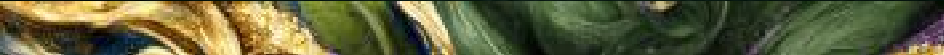
Gegrillte Riesengarnelen, Oktopus Tentakel, Jakobs-muscheln, grüner Spargel, Salat, gerösteten Erdnüs-sen, gegrilltes Gemüse in hausgemachter 1997’s Soße und Reis.

/Grilled jumbo shrimp, octopus tentacles, scallops, green asparagus, salad, roasted peanuts, grilled vegetables in home-made 1997 sauce, and rice.

28. PRAWN STAR ^{B,F,H,I,M,4} 25,9

Gegrillte Riesengarnelen, gerösteten Erdnüssen, saisonales Grillgemüse, Salat mit Deluxe Sauce und Pommes Frites.

/Grilled jumbo shrimp, roasted peanuts, seasonal grilled vegetables, salad with deluxe sauce, and French fries.



KINDERGERICHTE

/Kids' meals

29. HELLO KITTY F,I 8,9

Knuspriges Hähnchen serviert mit Ketchup und Süßkartoffel-Pommes
/Crispy chicken served with ketchup and sweet potato fries

30. SPIDER MAN F,I 9,9

3 Gebackene Garnelen serviert mit Erdnüssen, Sesam-Dressing
auf frischem Salat und Pommes frites, Ketchup
*/3 baked shrimps served with peanuts, sesame dressing on fresh salad,
and French fries, accompanied by ketchup*

EXTRA BEILAGEN

/Extra side dishes

- REIS, REISFADENNUDELN 2,0

- SOSSE NACH WAHL 2,0

(Curry, Süß-sauer-Soße, Mangosoße, Unagi-Soße, Cocktailsauce)

- SEETANG SALAT 4,9

- POMMES FRITES 2,5

NACHTISCH

/Dessert

31. MATCHA EIS 6,9

3 Kugeln Matcha-Eis serviert mit saisonalen Früchten
/3 scoops of matcha ice cream served with seasonal fruits

32. MOCHI EIS [2 STK.] 7,9

2 verschiedene Mochi-Eissorten mit Früchten.
/2 different flavors of mochi ice cream with fruits

33. CAKE 7,9

Ein Stück hausgemachter Kuchen mit hübsch dekorierten Früchten
/A piece of homemade cake adorned with beautifully decorated fruits.

THE SUSHI

***** 1997 RESTAURANT

ALLE SUSHI-GERICHTE

WERDEN MIT

COCKTAILSAUCE UND

TERIYAKI-SAUCE SERVIERT





SUSHI VORSPEISEN

/ Sushi appetizers

V1. WAKAMEHA B,F,I,M

Japanischer Seetangsalat serviert mit Rettichstreifen, Guacamole und Sesam-Dressing. Wahlweise mit:
/japanese seaweed salad served with radish strips, guacamole, and sesame dressing. Optional:

A. FLAMBIERTER BIO-LACHS 10,0

/Organic flambéed salmon

B. KURZGEGRILLTER THUNFISCH 10,9

/ Grilled tuna

C. KURZ GEGRILLTER BUTTERFISCH 10,9

/ Briefly grilled butterfish

D. FLAMBIERTER JAKOBSMUSCHELN 11,9

/ Flambéed scallops

V2. SALMON TARTARE B,I,F 10,9

Frisches hausgemachtes Lachs-Tartare (pikant) mit grünem Spargel, Avocado, Schnittlauch, Tobiko, Seetangsalat und Panko-Mehl.
/Fresh homemade spicy salmon tartare with green asparagus, avocado, chives, tobiko, seaweed salad, and panko breadcrumbs.

V3. MAGURO TARTARE B,I,F 10,9

Frisches hausgemachtes Thunfisch-Tartare (pikant) mit grünem Spargel, Avocado, Schnittlauch, Seetangsalat, Tobiko und Panko-Mehl

/Fresh homemade spicy tuna tartare with green asparagus, avocado, chives, seaweed salad, tobiko, and panko breadcrumbs.

V4. MIX TARTARE B,I,F 11,9

Frisch hausgemachtes Lachs und Thunfisch Tartare mit grünem Spargel , Avocado, Schnittlauch , Seetang Salat, Tobiko, Panko Mehl

/Fresh homemade salmon and tuna tartare with green asparagus, avocado, chives, seaweed salad, tobiko, and panko breadcrumbs.

V5. SALMON PONZU B,I,F 11,9

Frittierte 1/2 Avocado gefüllt mit Ponzu Sauce mit flambiertem Teriyaki Lachs.
/Fried half avocado filled with Ponzu sauce with flambeed Teriyaki salmon.



MAKI 8 STK. ^F

/ 巻き

M1. SAKE 5,9

Bio-Lachs
/ Organic salmon

M2. TEKKA 6,9

Thunfisch
/ Tuna

M3. EBI 6,9

gekochte Garnelen
/ Boiled shrimp

M4. EBI TEMPURA 7,9

knusprige Garnelen
/ Crispy shrimp

M5. SALMONSKIN 5,9

gebackene Lachshaut
/ Baked salmon skin

M6. SAKE AVOCADO 6,9

Bio Lachs mit Avocado
/Organic salmon with avocado

M7. UNAGI 6,9

Geräucherter Salzwasseraal
/ Smoked saltwater eel

M8. KAPPA 5,9

Gurke
/ Cucumber

M9. AVOCADO 5,9

M10. MANGO 5,9

M11. RUCOLA 5,9





CLASSIC NIGIRI

2 STK. ^F

/ クラシック握り寿司

N13. SAKE 5,9

Bio-Lachs
/ *Organic salmon*

N14. MAGURO 6,5

Thunfisch
/ *Tuna*

N15. EBI 6,9

gekochte Garnelen
/ *Boiled shrimp*

N16. KANI 5,9

Surimi

N17. UNAGI 6,9

Geräucherter Salzwasseraal
/ *Smoked saltwater eel*

N18. MANAGATSUO 6,9

gegrillter Butterfisch
/ *grilled butterfish*

N19. AVOCADO  5,9

N20. GRÜNER SPARGEL  6,9

N21. HOTATEGAI 6,9

Flambierte Jakobsmuscheln
/ *Flambéed scallops*



CLASSIC INSIDE OUT

8 STK. ^{B, C, G, F, I}

/ クラシックインサイドアウト

U21. ALASKA 10,9

Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
/ *Organic salmon, avocado, cream cheese, tobiko*

U22. MAGURO 11,9

Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse
/ *Tuna, cucumber, tobiko, cream cheese*

U23. CALIFORNIA 10,9

Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse
/ *Surimi, avocado, tobiko, cream cheese*

U24. UNAGI 10,9

Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse
/ *Eel, cucumber, sesame, cream cheese*

U25. EBI 11,9

Gekochte Garnele, Avocado, Sesam, Frischkäse
/ *Boiled shrimp, avocado, sesame, cream cheese*

U26. EBI TEMPURA 12,9

Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam,
Frischkäse
/ *Crispy shrimp, avocado, sesame, cream cheese*

U27. SALMONSKIN 10,9

Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam,
Frischkäse
/ *Baked salmon skin, cucumber, sesame, cream cheese*

U28. VEGGIE  10,5

Avocado, Gurke, Mango, Sesam
/ *Avocado, cucumber, mango, sesame*

U29. CHICKI 10,9

Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse
/ *Crispy chicken, cucumber, cream cheese*

U30. HOTATEGAI 10,9

Jakobsmuscheln, Avocado, Frischkäse,
Tobiko
/ *Scallops, avocado, cream cheese, tobiko*





SASHIMI MIT SEETANG SALAT 8 STK. ^F

/ 刺身と海藻サラダ

S31. SAKE 19,9

8 Stk. Bio-Lachs
/8 pieces of organic salmon

S32. MAGURO 21,9

8 Stk. Thunfisch
/8 pieces of tuna

S33. MANAGATSUO 20,9

8 Stk. kurz gegrillter Butterfisch
/8 pieces of lightly grilled butterfish

S34. MIYUKI MAGU 21,9

8 Stk. kurz gegrillter Thunfisch
/8 pieces of lightly grilled tuna

S35. OCEAN'S TIM (10 STK) 26,9

Gemischte Sashimi-Platte: Lachs, Thunfisch, Butterfisch, gekochte Garnelen, Jakobsmuscheln.
/Mixed sashimi platter: salmon, tuna, butterfish, boiled shrimp, scallops.



TEMPURA ROLL – FRITTIERTE ROLLS 8 STK. ^{B,C,F,I}

/ 天ぷらロール



T41. SAKE TEMPURA 15,9

Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel
/Organic salmon, avocado, cream cheese, tempura coating

T42. MAGURO TEMPURA 15,9

Thunfisch, Schnittlauch, Tobiko, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Tuna, chives, tobiko, cucumber, cream cheese, tempura coating

T43. CRISPY EBI 16,9

Gekochte Garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Boiled shrimp, surimi, cucumber, cream cheese, tempura coating

T44. VEGGIE TEMPURA 15,9

Avocado, Gurke, Mango, Spargel Tempuramantel
/Avocado, cucumber, mango, asparagus, tempura coating

T45. MIKUSU TEMPURA 16,9

Bio-Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Spargel, Tobiko, Frischkäse, Tempuramantel
/Organic salmon, tuna, butterfish, asparagus, tobiko, cream cheese, tempura coating

T46. CHICKI TEMPURA 16,9

Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese, tempura coating





SPECIAL ROLL

8 STK. ^{B,C,E,I}
/ スペシャルロール

H51. FLAMING TIGER 16,9

Knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs
/Crispy shrimp, avocado, mango, cream cheese, topped with flambéed organic salmon

H52. TUNA ON FIRE 16,9

Gekochtes Thunfischtatar, Gurke, Avocado, Frischkäse, Chilisauce, bedeckt mit flambiertem Thunfisch
/Boiled tuna tartare, cucumber, avocado, cream cheese, chili sauce, topped with flambéed tuna

H53. SALMON SPECIAL 15,9

Lachs, knusprige Avocado, Schnittlauch, Frischkäse, serviert mit Miyuki's Lachs-Tartar
/Salmon, crispy avocado, chives, cream cheese, served with Miyuki's salmon tartare

H54. CRISPY AUBERGINE 15,9

Knusprige Aubergine, Mango, Gurke, bedeckt mit Avocado
/Crispy eggplant, mango, cucumber, covered with avocado

H55. BUMBLE EBI 15,9

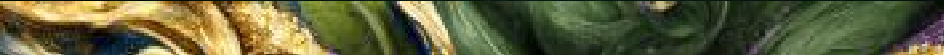
Gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Großgarnelen
/Grilled salmon skin, mango, cucumber, cream cheese, topped with jumbo shrimp

H56. HUNTER EEL 16,5

Gekochte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit geräuchertem Salzwasseraal
/Boiled shrimp, mango, cucumber, cream cheese, topped with smoked saltwater eel

H57. SALMON LOVER 16,9

Knuspriger Lachs, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit Lachs
/Crispy salmon, avocado, mango, cream cheese, topped with salmon



SPECIAL ROLL

8 STK. ^{B,C,E,I}
/ スペシャルロール

H58. VEGGIE ✓ 15,9

Spargel, Mango, Gurke, Sesam, bedeckt mit Avocado
/Asparagus, mango, cucumber, sesame, topped with avocado

H59. FUTO MAKI [5 STK.] 10,9

Bio-Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
/Organic salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko

H60. FREESTYLE I.O (VEGAN MÖGLICH) ✓ 16,9

Nach Empfehlung des Sushimanns
/Chef's special (Vegan option available)

H61. SALMON FAN 15,9

Pikantes Lachstatar, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs, Tobiko
/Spicy salmon tartare, mango, cucumber, cream cheese, topped with flambéed salmon, tobiko

H62. 1997'S SECRET 16,9

Jakobsmuscheln, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Avocado
/Scallops, mango, cucumber, cream cheese, topped with avocado

H63. VEGGIES FAVORITE ✓ 16,0

Gebratene Tofu, Mango, Gurke, bedeckt mit Seetang-Salat
/Fried tofu, mango, cucumber, covered with seaweed salad





1997 'S SPECIAL NIGIRI

B,C,E,I

/ スペシャル握り寿司 / BELÄGE AUF REISBÄLLCHEN / /TOPPINGS ON RICE BALLS

A1. SALMON ROSE (2 STK.) 7,9

Lachs Tartar umwickelt mit flambiertem Lachs
/Salmon tartare wrapped in flambéed salmon

A2. TUNA ROSE (2 STK.) 7,9

Thunfisch Tartar umwickelt mit flambiertem Thunfisch
/Tuna tartare wrapped in flambéed tuna

A3. CRAB ROSE (2 STK.) 7,9

Krebs Tartar umwickelt mit Gurke
/Crab tartare wrapped in cucumber

A4. MIX ROSE (4 STK.) 13,9

4 verschiedene Rose Nigiri Kreationen
/4 different rose nigiri creations



1997 'S MENÜ

B,C,E,I

/ 寿司メニュー

MN1. MAKI LOVER (1 PERS.) 17,9

8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki,
8 Avocado Maki, Lachs Tartar
/8 pieces of salmon maki, 8 pieces of tuna maki, 8
pieces of avocado maki, salmon tartare

MN2. VEGGIE TIME (1 PERS.) 17,9

8 Stk. Veggie Inside Out, 8 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Veggi Nigiri
/8 pieces of veggie inside out, 8 pieces of cucumber
maki, 2 pieces of veggie nigiri

MN3. NIGIRI LOVER (1 PERS.) 19,9

3 Stk. Special Nigiri Rose,
3 Stk. Classic Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi)
/3 pieces of special nigiri rose, 3 pieces of classic nigiri
(salmon, tuna, shrimp)

MN4. SALMON TIME (1 PERS.) 20,9

8 Stk. Sake Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk.
Lachs Sashimi, Lachs Tartar und Tobiko
/8 pieces of salmon maki, 2 pieces of salmon nigiri,
4 pieces of salmon sashimi, salmon tartare and tobiko

MN5. BE COOL (1 PERS.) 26,9

8 Stk. Alaska Inside Out, 8 Stk. Tuna Maki,
8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Ebi Nigiri,
2 Stk. Butterfisch Sashimi
/8 pieces of Alaska inside out, 8 pieces of tuna maki, 8
pieces of cucumber maki, 2 pieces of shrimp nigiri,
2 pieces of butterfish sashimi

MN6. HANGOVER (1 PERS.) 28,9

8 Stk. Lachs Tempura, 8 Stk. Ebi Tempura Maki,
2 Stk. Classic Nigiri, 2 Stk. kurz gegrillter Butterfisch Sashimi,
2 Stk. kurz gegrillter Thunfisch Sashimi
/8 pieces of salmon tempura, 8 pieces of shrimp tempura maki, 2 pieces
of classic nigiri, 2 pieces of briefly grilled butterfish sashimi, 2 pieces of
briefly grilled tuna sashimi

MN7. TRUE LOVE (2 PERSONEN) 50,9

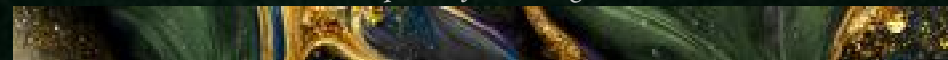
8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 8 Stk. Crispy Ebi Rolls, 8 Stk.
Kappa Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat
mit Sesam-Dressing
/8 pieces of freestyle inside out rolls, 8 pieces of crispy shrimp rolls,
8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of classic nigiri, 6 pieces of sashimi,
seaweed salad with sesame dressing

MN8. BEST FRIENDS (3 PERSONEN) 87,9

8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 8 Stk. Mikusu Tempura, 8
Stk. Tuna Inside Out Rolls, 8 Stk. Ebi Tempura Maki, 8 Stk.
Kappa Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 2 Stk. Special Nigiri, 6 Stk.
Sashimi, Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/8 pieces of freestyle inside out rolls, 8 pieces of Mikusu tempura,
8 pieces of tuna inside out rolls, 8 pieces of shrimp tempura maki,
8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of classic nigiri, 2 pieces of special
nigiri, 6 pieces of sashimi, seaweed salad with sesame dressing

MN9. IT'S PARTY TIME (4 PERSONEN) 139,0

2 Freestyle Rolls (16 Stk.), 8 Stk. Mikusu Tempura, 8 Stk.
Crispy Ebi Tempura, 8 Stk. Chicki Inside Out, 8 Stk. Alaska
Inside Out, 5 Stk. Futo Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Tuna
Maki, 8 Stk. Sake Maki, 10 Stk. gemischte Sashimi, 8 Stk.
Classic Nigiri, Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/2 freestyle rolls (16 pieces), 8 pieces of Mikusu tempura, 8 pieces of
crispy shrimp tempura, 8 pieces of chicki inside out, 8 pieces of Alaska
inside out, 5 pieces of futo maki, 8 pieces of cucumber maki, 8 pieces of
tuna maki, 8 pieces of salmon maki, 10 pieces of mixed sashimi,
8 pieces of classic nigiri, seaweed salad with sesame dressing





DEUTSCH

Allergene

- a) Ei , b) Fisch,
- c) Schalentiere, d) Milch,
- e) Sellerie, f) Sesam,
- g) Sulfit, h) Erdnüsse,
- i) Gluten, j) Lupine,
- k) Schalenfrüchte, l) Senf,
- m) Soja, n) Weichtiere
- o) Pilze

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksver-
stärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß,
9 = koffeinhaltig , 10 = chininhaltig ,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylala-
ninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz,
15 = Taurin, 16 = Tartrazin

(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit
von Kindern beeinflussen)



ENGLISCH

Allergens:

- a) Egg, b) Fish, c) Shellfish, d) Milk
- e) Celery, f) Sesame, g) Sulfite
- h) Peanuts, i) Gluten, j) Lupine
- k) Nuts, l) Mustard, m) Soy
- n) Mollusks, o) Mushrooms

Food Additives:

1 = with colorings, 2 = with preservatives,
3 = with antioxidants, 4 = with flavor enhancers,
5 = sulfured, 6 = blackened, 7 = with phosphate,
8 = with milk protein, 9 = contains caffeine,
10 = contains quinine, 11 = with sweeteners,
12 = contains phenylalanine source
13 = waxed, 14 = with nitrite curing salt,
15 = taurine, 16 = tartrazine

(can affect activity and attention of childrens)