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 7,5
Maracuja, Mango, Limette, Basilikum, Grenadine, Soda
/Passion fruit, mango, lime, basil, grenadine, soda

ALOE BERRY 7,9
Aloe Vera, Wild Berry, Limette, Soda
/Aloe vera, wild berry, lime, soda

CHANH DA 7,5
Limetten, Soda, Minze
/Limes, soda, mint

HONEY PASSION 7,9
Maracuja, Limette, Minze, Ginger Ale
/Passion fruit, lime, mint, ginger ale

MANGO LASSI *0.2L* 5,5
Hausgemachter Mangolassi
/Homemade mango lassi

GINGER COOLER 7,9
Ginger, Minze, Limette, Soda
/Ginger, mint, lime, soda

LOVE LYCHEE 7,9
Lychee, Limette, Grenadine, Soda
/Lychee, lime, grenadine, soda

WATERMELON CHILL 7,9
Watermelon, Minze, Gurke, Limette, Soda
/Watermelon, mint, cucumber, lime, soda

PEACH DREAM 7,9
Pfirsich, Jasmin Tee, Limette, Zitronengras
/Peach, jasmine tea, lime, lemongrass

FRESH LIME SODA (NO SUGAR) 7,0
Limetten, Gurke, Minze, Soda
/Lime, cucumber & mint soda

COCKTAIL & LONGDRINK [1,3,9,11]
/Cocktail & long drink

GIN BERRY 9,5
Gin, Wild Berry, Beeren
/Gin, Wild Berry, berries

GIN TONIC 9,5
Gin, Tonic Water, Salz, Limette
/Gin, tonic water, salt, lime

MATJITO 9,9
Havana, Matcha, Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker
/Havana, matcha, ginger ale, lime, mint, cane sugar

MOJITO 9,0
Havana, Ginger Ale, Limette, Minze, Rohrzucker
/Havana, ginger ale, lime, mint, cane sugar

1997'S BASIL SMASH 10,5
Gin, Basilikum, Maracuja, Limette
/Gin, basil, passion fruit, lime

HA NOI MULE 9,5
Reisschnaps, Ingwer, Gurke
/Rice liquor, ginger, cucumber

MOSCOW MULE 8,5
Wodka, Gurke, Ingwer
/Vodka, cucumber, ginger

SOFTDRINKS [1,3,9,11]
/Soft drinks

COLA/ COLA ZERO/ SPRITE/ FANTA	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
GINGER ALE/ TONIC WATER	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
ALOE VERA DRINK	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
GEROLSTEINER (STILL/ SPRUDEL)	*0,25L* 3,9	*0,75L* 7,9

SÄFTE [2,3]
/Juices

APFELSAFT	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
MANGOSAFT	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
MARACUJA	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
ORANGENSAFT	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9
LYCHEE	*0,2L* 3,9	*0,4L* 5,9

KAFFEE [2,3]
/Coffee

KAFFEE TRUNG NGUYEN 5,5
Vietnamesischer Espresso serviert im Metallfilter mit Kondensmilch
/Vietnamese espresso served in a metal filter with condensed milk

KAFFEE SUA DA 6,9
vietnamesischer Eiskaffee
/Vietnamese iced coffee

SCHWARZER KAFFEE 4,9
/Black coffee

CAPPUCCINO 4,9

LATTE MACCHIATO 4,9

ESPRESSO 4,9

HEISSE SCHOKOLADE 4,9*/ hot Chocolate*

TEE
/Tea

ORANGE-INGWER TEE 5,9
Orange, Ingwer, Minze
/Orange, ginger, mint

JASMINTEE 5,9
Jasmintee, Süßholz
/Jasmintea, licorice

ZITRONENGRAS-LIMETTEN TEE 5,9
Zitronengras, Limette, Süßholz
/Lemongrass, lime, licorice

MINZTEE 5,9
Minze, Limette, Honig
/Mint, lime, honey

1997'S SPECIAL TEE 5,9
Pandanblätter, Jasmintee, Longan
/Pandan leaves, jasmine tea, longan

APERITIF
/Aperitif

APEROL SPRITZ 8,9
Aperol, Prosecco, Orange

HUGO 8,9
Prosecco, Holunder, Minze, Limette
/ Prosecco, elderberry, mint, lime

LILLET WILD BERRY 8,9
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry
/Lillet Blanc, Berries, Wild Berry

PROSECCO *0,2L GLAS* 5,9

JAPANISCHER HEISSER SAKE *0,2L FL.* 7,9

FLASCHEN BIER
/Bottled beer

KIRIN BIER *0,33L FL.* 6,5
BITBURGER ALKOHOLFREI *0,33L FL.* 5,9
BENEDIKTINER (HELL/ALKOHOLFREI) *0,5L FL.* 6,9

BIER VOM FASS
/Draft Beer

BITBURGER PILS *0,3L* 4,9 *0,5L* 5,9
RADLER / DIESEL *0,3L* 4,9 *0,5L* 5,9

SCHNAPS [2,3]
/Liquor

NEP MOI *(REISSCHNAPS/ RICE LIQUOR)* *0,2 CC* 3,9 *0,4 CC* 5,9
MEKHONG WHISKEY *0,2 CC* 3,9 *0,4 CC* 5,9
VODKA THREE SIXTY *0,2 CC* 3,9 *0,4 CC* 5,9
RAMAZZOTTI *(KRÄUTERLIKÖR/ HERBAL LIQUEUR)* *0,2 CC* 3,9 *0,4 CC* 5,9

WEISSWEIN
/White wine

THÜRKIND WEISSBURGUNDER	*0,2 GLAS* **6,9**	*0,75 FL.* **27,9**
CARL ADELSECK RIESLING	*0,2 GLAS* **6,9**	*0,75 FL.* **27,9**
PROSECCO	*0,2 GLAS* **5,9**	

ROTWEIN
/red wine

NERO D AVOLA „COSTE A PREOLA	*0,2 GLAS* **7,5**	*0,75 FL.* **28,9**
CHATEAU HAUT RIAN BORDEAUX	*0,2 GLAS* **8,5**	*0,75 FL.* **29,9**
1ER CÔTES DE BORDEAUX		

ROSÉ WEIN
/Rose wine

LERGENMÜLLER	*0,2 GLAS* **6,9**	*0,75 FL.* **24,9**
Spätburgunder Saigner		

THE APPETIZERS
VORSPEISE

VORSPEISE /Appetizers

1. SUMMERROLLS F,H

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Reisfadennudeln,
serviert mit hausgemachter Ingwer-Limetten-Soße
oder Soja-Schalotten-Soße (vegetarisch).
Wahlweise mit:
/Summer rolls filled with mixed salad, rice vermicelli noodles ,
served with homemade ginger-lime sauce or soy-scallion sauce (vegetarian). Optional:

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

2. SPRINGROLLS CLASSIC I,F ____ 6,9

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 ____ 6,9

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

4. VEGGIE ROLLS ____ 5,5

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

5. CRISPY EBI (3 STK) I ____ 8,5

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

VORSPEISE /Appetizers

6. SWEET POTATOES ____ 6,5

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

7. MR.BEAN - EDAMAME ____ 6,5

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

8. KARAAGE CHICKEN ____ 7,9

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

9. OCEAN BEAUTY F,H,I,M ____ 14,5

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 ____ 11,5

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

11. 1997'S PLATTE F,H,I,M (VEGAN MÖGLICH)

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] ____ 19,5
- [FÜR 3 PERSONEN / For 3 people] ____ 28,5

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]	6,5
B. HUHN */ Chicken*	7,5
C. GARNELEN [N] */ Shrimp*	7,9

13. TOM YAM GUM

Thailändische sauer-scharfe Suppe mit Garnelen, Cherrytomaten, Broccoli und Möhren.
/Thai hot and sour soup with shrimp, cherry tomatoes, broccoli, and carrots

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

MAIN COURSE
HAUPTSPEISE

HAUPTSPEISE / main course

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] ____ 14,9
- B. RINDERBRUSTSCHEIBEN / *Slices of beef brisket* ____ 15,9
- C. GARNELEN / *Shrimp* [L] ____ 15,9

15. 1997'S UDON [F,H,I,M]

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, Gemüse der Saison, Pilzen und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

/Fried udon noodles with teriyaki sauce, seasonal vegetables, mushrooms, and spring onions, refined with crispy fried onions. Optionally:

- A. TOFU [M] ____ 16,9
- B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */Crispy chicken* ____ 17,9
- C. SAFTIGEM RINDFLEISCH */Juicy beef* ____ 18,5
- D. KNUSPRIGER ENTE */Crispy duck* ____ 19,9
- E. BIO LACHS / *Organic salmon* ____ 21,9

16. 1997'S BULGOGI [F,H,I,M]

Koreanische Soja-Glasnudeln mit Gemüse der Saison, Pilzen und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

/Korean soy glass noodles with seasonal vegetables, mushrooms, and spring onions, refined with crispy fried onions. Optionally:

- A. TOFU [M] ____ 15,9
- B. SAFTIGEM RINDFLEISCH / *Juicy beef* ____ 17,5
- C. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */Crispy chicken* ____ 16,9
- D. KNUSPRIGER ENTE */Crispy duck* ____ 18,9
- E. BIO LACHS / *Organic salmon* ____ 20,5

HAUPTSPEISE / main course

17. SPICY CURRY [D,F,H,I]

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

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

- A. TOFU [M] ____ 15,5
- B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */Crispy chicken* ____ 16,5
- C. KNUSPRIGER ENTE / *Crispy duck* ____ 18,5
- D. GEGRILLTE GARNELEN [N] / *Grilled shrimp* ____ 19,5
- E. BIO LACHS / *Organic Salmon* ____ 20,5

18. SWEET MANGO [F,H,D]

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

/Steamed seasonal vegetables in a fruity mango-coconut sauce, served with fresh salad and rice noodles or jasmine rice. Optionally:

- A. TOFU [M] ____ 15,9
- B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / *crispy chicken* ____ 16,9
- C. KNUSPRIGER ENTE / *Crispy duck* ____ 18,9
- D. GEGRILLTE GARNELEN [N] / *Grilled shrimp* ____ 19,9
- E. BIO LACHS / *Organic Salmon* ____ 20,9

19. GREEN AVOCADO [F,I,M,D]

Frische Avocado-soße mit cremiger Kokosmilch, Gemüse der Saison, serviert mit frischem Salat und Reis. Wahlweise mit:

/Fresh avocado with creamy coconut milk, 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
- E. BIO LACHS / *Organic Salmon* ____ 20,9

20. PEANUT LOVER H,D,I,F,

Erdnusspaste mit cremiger Kokosmilch, Gemüse der Saison, serviert mit frischem Salat und Reis. Wahlweise mit:
/Peanut paste with creamy coconut milk, seasonal vegetables, served with fresh salad and rice. Optional:

- A. TOFU M 15,9
- B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / Crispy chicken 16,9
- C. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck 18,9
- D. GEGRILLTE GARNELEN N / Grilled shrimp 19,9
- E. BIO LACHS / Organic Salmon 20,9

21. SWEET SOUR SAUCE B,I,F,M

Gebratenes Gemüse der Saison mit fruchtiger süß-saurer Soße, Gemüse, serviert mit frischem Salat und Jasminreis.
Wahlweise mit:
/Seasonal cooked vegetables with fruity sweet and sour sauce, served with fresh salad, and jasmine rice. Optional:

- A. KNUSPRIGER TOFU M / Crispy Tofu 15,5
- B. KNUSPRIGE HÄHNCHEN / Crispy chicken 17,5
- 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 auf frischem Salat mit Sesam-Dressing.
Wahlweise mit:
/Stir-fried seasonal vegetables in teriyaki sauce, served with jasmine rice, green asparagus on fresh salad with sesame dressing. Optional:

- A. GEGRILLTER BIO-LACHS /Grilled organic salmon 24,5
- B. KURZ GEGRILLTER THUNFISCH / Lightly grilled tuna 25,9
- C. GEGRILLTE GARNELEN N /Grilled shrimp 25,9
- D. KNUSPRIGER ENTE / Crispy Duck 22,9
- E. KNUSPRIGES HÄHNCHEN / Crispy Chicken 23,9

23. CRISPY TOFU F,I,M 16,9

Knuspriger Tofu mit frischem saisonalem Gemüse, serviert mit frischem Salat und Reis.
Wahlweise mit:
/Crispy tofu with fresh seasonal vegetables, served with fresh salad and rice.
Optionally:

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

24. 1997'S BEEF DELUXE F,I,M 20,9

Gebratenes Rinderhufsteak-streifen mit Gemüse der Saison, Pilzen, Lauchzwiebeln , verfeinert mit Reis in Pfeffer Soße (leicht scharf)
/Fried beef rump steak strips with seasonal vegetables, mushrooms, spring onions, refined with and rice in pepper sauce (slightly spicy)

SPECIALS

FROM 1997'S GRILL

/ main course

25. BEAUTY & THE BEEF B,F,M,4 30.5

Garnelenspieß auf 250g medium gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak, saisonales Grillgemüse, Salat, hausgemachter Soße serviert mit Pommes Frites.
/Shrimp skewer on 250g medium grilled Argentine rib-eye steak, seasonal grilled vegetables, salad, homemade sauce served with French fries

26. VEGGIE GRILL F,M,B,H,I 24.0

gegrilltes Gemüse, Spargel, Aubergine, serviert mit frischem Salat,Deluxe Sauce.und Reis.
/Grilled sweet potato, grilled vegetables, asparagus, eggplant, served with fresh salad,deluxe sauce and rice.

27. OCEAN LOVER B,F,M,I,4 29.9

Gegrillte Riesengarnelen, Oktopus Tentakel, Jakobsmuscheln, grüner Spargel, Salat, gegrilltes Gemüse in hausgemachter 1997's Soße und Reis.
/Grilled jumbo shrimp, octopus tentacles, scallops, green asparagus, salad, grilled vegetables in homemade 1997 sauce, and rice.

28. TAMARID PRAWM B,F,H,I,M,4 26,9

Gegrillte Riesengarnelen in süß-saurer Tamarinden-Soße mit Knoblauch, serviert mit Salat und Reis.
/Grilled king prawns in a sweet and sour tamarind sauce with garlic, served with salad and rice.

29. SALMON ON FIRE B,F,M 29,9

Gegrillter Bio-Lachs mit gegrilltem Gemüse, Salat, Spargel, Pilzen, Pommes Frites und hausgemachter Soße.
/Grilled organic salmon with grilled vegetables, salad, asparagus, mushrooms, French fries, and homemade sauce.

KINDERGERICHTE
/Kids' meals

30. HELLO KITTY F,I — 10,9
Knuspriges Hähnchen serviert mit Ketchup und Süßkartoffel-Pommes
/Crispy chicken served with ketchup and sweet potato fries

31. SPIDER MAN F,I — 10,9
3 Gebackene Garnelen serviert mit , Sesam-Dressing
auf frischem Salat und Pommes frites, Ketchup
/3 baked shrimps served with sesame dressing on fresh salad,
and French fries, accompanied by ketchup

EXTRA BEILAGEN
/Extra side dishes

- **REIS, REISFADENNUDELN** — 3,0
- **SOSSE NACH WAHL** — 3,0
(Curry, Süß-sauer-Soße, Mangosoße, Unagi-Soße, Cocktailsauce)
- **SEETANG SALAT** — 5,9
- **POMMES FRITES** — 3,5

NACHTISCH
/Dessert

32. MATCHA EIS — 7,9
3 Kugeln Matcha-Eis serviert mit saisonalen Früchten
/3 scoops of matcha ice cream served with seasonal fruits

33.MOCHI EIS (2 STK.) — 8,9
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 10,9
  /Organic flambéed salmon
- B. KURZGEGRILLTER THUNFISCH 11,5
  / Grilled tuna
- C. KURZ GEGRILLTER BUTTERFISCH 11,5
  / Briefly grilled butterfish
- D. FLAMBIERTER JAKOBSMUSCHELN 12,5
  / Flambéed scallops

V2. SALMON TARTARE B,I,F 11,9
Frisches hausgemachtes Lachs-Tartare (pikant) mit grünem Spargel, Avocado, Tobiko, Seetangsalat.
/Fresh homemade spicy salmon tartare with green asparagus, avocado,, tobiko, seaweed salad.

V3. MAGURO TARTARE B,I,F 11,9
Frisches hausgemachtes Thunfisch-Tartare (pikant) mit grünem Spargel, Avocado, Seetangsalat, Tobiko
/Fresh homemade spicy tuna tartare with green asparagus, avocado, chives, seaweed salad, tobiko.

V4. MIX TARTARE B,I,F 12,9
Frisch hausgemachtes Lachs und Thunfisch Tartare mit grünem Spargel , Avocado , Seetang Salat, Tobiko
/Fresh homemade salmon and tuna tartare with green asparagus, avocado, seaweed salad, tobiko.

V5. SALMON PONZU B,I,F 12,9
Frittierte 1/2 Avocado gefüllt mit Guacamole Sauce mit flambiertem Teriyaki Lachs.
/Fried half avocado filled with Guacamole sauce with flambeed Teriyaki salmon.

MAKI 8 STK. F
/ 巻き

M1. SAKE 6,9
Bio-Lachs
/ Organic salmon

M2. TEKKA 6,9
Thunfisch
/ Tuna

M3. EBI 7,5
gekochte Garnelen
/ Boiled shrimp

M4. EBI TEMPURA 8,5
knusprige Garnelen
/ Crispy shrimp

M5. SALMONSKIN 6,5
gebackene Lachshaut
/ Baked salmon skin

M6. SAKE AVOCADO 7,5
Bio Lachs mit Avocado
/Organic salmon with avocado

M7. UNAGI 7,5
Geräucherter Salzwasseraal
/ Smoked saltwater eel

M8. KAPPA ✓ 6,5
Gurke
/ Cucumber

M9. AVOCADO ✓ 6,5

M10. MANGO ✓ 6,5

CLASSIC NIGIRI 2 STK. F
/ クラシック握り寿司

N13. SAKE 6,5
Bio-Lachs / *Organic salmon*

N14. MAGURO 7,5
Thunfisch/ *Tuna*

N15. EBI 7,5
gekochte Garnelen / *Boiled shrimp*

N16. KANI 6,5
Surimi

N17. UNAGI 7,5
Geräucherter Salzwasseraal / *Smoked saltwater eel*

N18. MANAGATSUO 7,5
gegrillter Butterfisch/*grilled butterfish*

N19. AVOCADO ✔ 6,5

N20. GRÜNER SPARGEL ✔ 7,5

N21. HOTATEGAI 7,9
Flambierte Jakobsmuscheln / *Flambéed scallops*

N22. FLAMBIERTEM BIO LACHS 7,9
/ *Flambéed organic salmon*

N23. FLAMBIERTEM THUNFISCH 8,5
/ *Flambéed organic tuna*

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 11,5
Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
/Organic salmon, avocado, cream cheese, tobiko

U22. MAGURO 12,5
Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse
/Tuna, cucumber, tobiko, cream cheese

U23. CALIFORNIA 11,5
Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse
/Surimi, avocado, tobiko, cream cheese

U24. UNAGI 11,5
Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse
/Eel, cucumber, sesame, cream cheese

U25. EBI 12,5
Gekochte Garnele, Avocado, Sesam, Frischkäse
/Boiled shrimp, avocado, sesame, cream cheese

U26. EBI TEMPURA 13,5
Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse
/Crispy shrimp, avocado, sesame, cream cheese

U27. SALMONSKIN 11,5
Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse
/Baked salmon skin, cucumber, sesame, cream cheese

U28. VEGGIE ✔ 11,5
Avocado, Gurke, Mango, Sesam
/Avocado, cucumber, mango, sesame

U29. CHICKI 11,5
Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese

U30. HOTATEGAI 11,5
Jakobsmuscheln, Avocado, Frischkäse, Tobiko
/Scallops, avocado, cream cheese, tobiko

U31. AUBEGINE ON FIRE ✔ 11,5
Knusprige Aubergine, Gurke, Sesam
/Crispy eggplant, cucumber, sesame

SASHIMI MIT SEETANG SALAT *8 STK.* [F]
/ 刺身と海藻サラダ

S31. SAKE 20,9
8 Stk. Bio-Lachs
/8 pieces of organic salmon

S32. MAGURO 23,9
8 Stk. Thunfisch
/8 pieces of tuna

S33. MANAGATSUO 22,9
8 Stk. kurz gegrillter Butterfisch
/8 pieces of lightly grilled butterfish

S34. 1997 MAGURO 24,9
8 Stk. kurz gegrillter Thunfisch
/8 pieces of lightly grilled tuna

S35. SAKE ON FIRE *(10 STK)* 22,0
8 Stk. kurz gegrillte Bio Lachs
/8 pcs lightly grilled organic salmon

S36. OCEAN'S TIME *(10 STK)* 28,9
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 17,9
Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel
/Organic salmon, avocado, cream cheese, tempura coating

T42. MAGURO TEMPURA 16,9
Thunfisch, Schnittlauch, Tobiko, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Tuna, chives, tobiko, cucumber, cream cheese, tempura coating

T43. CRISPY EBI 17,9
Gekochte Garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Boiled shrimp, surimi, cucumber, cream cheese, tempura coating

T44. VEGGIE TEMPURA ✔ 16,9
Avocado, Gurke, Mango, Spargel Tempuramantel
/Avocado, cucumber, mango, asparagus, tempura coating

T45. MIKUSU TEMPURA 17,9
Bio-Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Spargel, Tobiko, Frischkäse, Tempuramantel
/Organic salmon, tuna, butterfish, asparagus, tobiko, cream cheese, tempura coating

T46. CHICKI TEMPURA 17,9
Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese, tempura coating

T47.FREESTYLE TEMPURA 16,9
(VEGAN MÖGLICH)
Nach Empfehlung des Sushimanns.
/ According to the sushi chef's recommendation

SPECIAL ROLL 8 STK. B,C,F,I
/ スペシャルロール

H51. FLAMING TIGER 17,9
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 17,9
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 16,9
Lachs, knusprige Avocado, Frischkäse, serviert mit 1997 Lachs-Tartar.
/Salmon, crispy avocado, cream cheese, served with 1997 salmon tartare.

H54. CRISPY AUBERGINE ✔ 16,9
Knusprige Aubergine, Mango, Gurke bedeckt mit Avocado.
/Crispy eggplant, mango, cucumber topped with avocado.

H55. BUMBLE EBI 17,9
Gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Großgarnelen
/Grilled salmon skin, mango, cucumber, cream cheese, topped with jumbo shrimp

H56. HUNTER EEL 17,9
Gekochte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit geräuchertem Salzwasseraal
/Boiled shrimp, mango, cucumber, cream cheese, topped with smoked saltwater eel

H57. SALMON LOVER 17,9
Knuspriger Lachs, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit Lachs
/Crispy salmon, avocado, mango, cream cheese, topped with salmon

SPECIAL ROLL 8 STK. B,C,F,I
/ スペシャルロール

H58. VEGGIE ✔ 16,9
Spargel, Mango, Gurke, Sesam, bedeckt mit Avocado
/Asparagus, mango, cucumber, sesame, topped with avocado

H59. FUTO MAKI (5 STK.) 11,9
Bio-Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko
/Organic salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobiko

H60. FREESTYLE I.O (VEGAN MÖGLICH) ✔ 17,9
Nach Empfehlung des Sushimanns
/Chef's special (Vegan option available)

H61. SALMON FAN 16,9
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 17,9
Jakobsmuscheln, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Avocado.
/Scallops, mango, cucumber, cream cheese, topped with avocado.

H63. VEGGIES FAVORITE ✔ 17,0
Gebratene Tofu, Mango, Gurke, bedeckt mit Seetang-Salat
/Fried tofu, mango, cucumber, covered with seaweed salad

H64. CHICKI SPEZIAL 17,0
Knuspriges Hähnchen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs
/Crispy chicken, mango, cucumber, cream cheese, topped with flambéed organic salmon

1997 'S SPECIAL NIGIRI B,C,F,I

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

A1. SALMON ROSE (2 STK.) 8,9
Lachs Tartar umwickelt mit flambiertem Lachs
/Salmon tartare wrapped in flambéed salmon

A2. TUNA ROSE (2 STK.) 8,9
Thunfisch Tartar umwickelt mit flambiertem Thunfisch
/Tuna tartare wrapped in flambéed tuna

A3. MIX ROSE (4 STK.) 14,9
4 verschiedene Rose Nigiri Kreationen
/4 different rose nigiri creations

1997 'S MENÜ B,C,F,I

/ 寿司メニュー

MN1. MAKI LOVER *(1 PERS.)* 20,9
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.)* ✅ 18,9
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.)* 21,9
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.)* 21,9
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.)* 27,9
8 Stk. Alaska I.O., 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 2 Stk. Butterfisch Sashimi
/8 pieces Alaska I.O., 8 pieces Tuna Maki, 8 pieces Kappa Maki, 2 pieces Classic Nigiri, 2 pieces Butterfish Sashimi

MN6. HANGOVER *(1 PERS.)* 29,9
8 Stk. Freestyle Tempura, 8 Stk. Ebi Tempura Maki
2 Stk. Classic Nigiri, 2 Stk. kurz gegrillter Butterfisch Sashimi,
2 Stk. kurz gegrillter Thunfisch Sashimi
/8 pieces Freestyle 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)* (VEGAN MÖGLICH) 52,9
8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 8 Stk. Freestyle Tempura, 8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Classic Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/8 pieces of freestyle inside out rolls, 8 pcs. Freestyle Tempura, 8 pieces of cucumber maki, 2 pieces of classic nigiri, 6 pieces of sashimi, seaweed salad with sesame dressing

MN8. BEST FRIENDS *(3 PERSONEN)* (VEGAN MÖGLICH) 89,9
8 Stück Freestyle I.O. Rolls, 8 Stück Tuna I.O. Rolls, 8 Stück Ebi Tempura Maki,8 Stück Kappa Maki, 4 Stück Classic Nigiri, 8 Stück Freestyle Tempura,2 Stück Special Nigiri, 6 Stück Sashimi,Seetangsalat mit Sesam-Dressing
/8 pcs Freestyle I.O. Rolls, 8 pcs Tuna I.O. Rolls, 8 pcs Ebi Tempura Maki,8 pcs Kappa Maki, 4 pcs Classic Nigiri, 8 pcs Freestyle Tempura, 2 pcs Special Nigiri, 6 pcs Sashimi, Seaweed salad with sesame dressing

MN9. IT'S PARTY TIME *(4 PERSONEN)* (VEGAN MÖGLICH) 145,9
2 Freestyle Rolls (16 Stück),8 Stück Crispy Ebi Tempura, 8 Stück Chicki I.O., 8 Stück Alaska I.O.,5 Stück Futo Maki, 8 Stück Kappa Maki,8 Stück Tuna Maki, 8 Stück Sake Maki, 8 Stück Freestyle Tempura,10 Stück Mix Sashimi, 8 Stück Classic Nigiri,Seetangsalat mit Sesam-Dressing.
/2 Freestyle Rolls (16 pcs),8 pcs Crispy Ebi Tempura, 8 pcs Chicki I.O., 8 pcs Alaska I.O.,5 pcs Futo Maki, 8 pcs Kappa Maki, 8 pcs Tuna Maki, 8 pcs Sake Maki,8 pcs Freestyle Tempura, 10 pcs mixed Sashimi, 8 pcs 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 Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß,
9 = koffeinhaltig , 10 = chininhaltig ,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 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)