

ふじわら

F U J I W A R A

SPEISEKARTE

メニュー

	<i>Warme Küche</i>	<i>wir schließen um</i>
<i>Mi - Sa</i>	12:00 - 14:00	15:00
<i>Di - Sa</i>	18:00 - 21:45	23:00
<i>So</i>	18:00 - 21:00	22:00
<i>Mo</i>	<i>Ruhetag</i>	



お寿司 Sushi

1. お寿司の盛り合わせ (小) *Kleine gemischte Sushiplatte* 27,00 €
7x Nigiri 3x Lachsrollen 3x Gurkenrollen, dazu Miso Suppe
2. お寿司の盛り合わせ *Gemischte Sushiplatte* 32,50 €
9x Nigiri 3x Thunfischrollen 3x Lachsrollen, dazu Miso Suppe
3. ちらし寿司 *Chirashi Sushi* 30,00 €
Verschiedene Fischscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe
4. 鉄火丼 *Tekkadon* 32,00 €
Nur das Beste vom Thunfisch auf Sushireis, dazu Miso Suppe
5. 鮪と鮭の二色丼 *Maguro Shake Don* 28,00 €
Thunfisch- und Lachsscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe
6. 鮭といくらの親子丼 *Shake Ikura Don* 26,50 €
Lachsscheiben und Lachskaviar auf Sushireis, dazu Miso Suppe

お刺身 Sashimi

7. お刺身の盛り合わせ (小) *Sashimi (klein)* 23,00 €
Verschiedene rohe Fischscheiben und Meeresfrüchte
8. お刺身の盛り合わせ *Sashimi Moriawase* 31,00 €
Verschiedene rohe Fischscheiben und Meeresfrüchte
9. 鮪のお刺身 *Maguro Sashimi* 28,00 €
Nur das Beste vom Thunfisch
10. 鮪と鮭のお刺身 *Maguro Shake Sashimi* 24,50 €
Roher Thunfisch und Lachs in Scheiben
11. 鮭のお刺身 *Shake Sashimi* 18,00 €
Nur das Beste vom Lachs
12. 鯛の薄造り *Tai Usuzukuri* 15,50 €
Dorado in feinen Scheiben geschnitten, in hausgemachter Soße

お好み寿司 *Sushi à la Carte*

Nigiri (Preis pro Stück)		Rollen	
20. たまご / Tamago Omelette	2,50 €	32. 鉄火巻 / Tekka-maki 6 Thunfischrollen	6,00 €
21. いか / Ika Tintenfisch	3,20 €	33. 鮭巻 / Shake-maki 6 Lachsrollen	5,00 €
22. たこ / Tako Oktopus	3,20 €	34. かつば巻 / Kappa-maki 6 Gurkenrollen	4,50 €
23. 鯖 / Saba Makrele	3,80 €	35. かんぴょう巻 / Kanpyo-maki 6 Rollen mit gekochten Kürbistreifen	4,50 €
24. 海老 / Ebi Garnele	3,80 €	36. おしんこ巻 / Oshinko-maki 6 Rollen mit eingelegtem Rettich	4,50 €
25. 鮭 / Shake Lachs	3,80 €	37. アボカド巻 / Avocado-maki 6 Avocadorollen	4,50 €
26. 鯛 / Tai Dorade	3,80 €	38. 納豆巻 / Natto-maki 6 Rollen mit fermentierten Sojabohnen	4,80 €
27. 鮪 / Maguro Thunfisch	4,50 €	39. とろ巻 / Toro-maki 6 Toro- Thunfischrollen	7,20 €
28. いくら / Ikura Lachskaviar	4,50 €	40. カリフォルニア巻 / California-maki 6 Californiarollen mit Avocado und Fischpaste	10,50 €
29. うなぎ / Unagi Aal	5,00 €	41. カリフォルニア巻 / California-maki 6 Californiarollen mit Avocado und Lachs	12,50 €
30. 中とろ / Chutoro Halbfetter Thunfisch	5,80 €	42. 海老フライ巻 / Ebifurai-maki 6 Rollen mit frittierten Garnelen	10,50 €
31. とろ / Toro Fetter Thunfisch	6,80 €	43. 太巻 / Futomaki Rollen mit Tamago, Aal und Gemüse	18,50 €
		44. バッテラ / Battera Gepresstes Sushi mit eingelegter Makrele	18,50 €
		45. ガリ / Gari Eingelegter Ingwer	1,50 €

サラダ Salate

50. わかめサラダ *Wakame Salat* 6,50 €
Gemischter Salat mit Seetang, mit hausgemachtem Dressing
51. ポテトサラダ *Poteto Salat* 6,50 €
Gemischter Salat mit Kartoffelsalat japanischer Art, mit hausgemachtem Dressing
52. 海鮮サラダ *Kaisen Salat* 14,50 €
Gemischter Salat mit verschiedenen rohen Fischscheiben und Meeresfrüchten, mit hausgemachtem Dressing

天ぷら Tempura

53. 天ぷら盛り合わせ (小) *Tempura (klein)* 15,50 €
Garnelen und Gemüse im Tempura-Teigmantel frittiert
54. 天ぷら盛り合わせ *Tempura* 22,50 €
Garnelen, Fisch und Gemüse im Tempura-Teigmantel frittiert

肉料理 Fleischgerichte

55. 焼肉 *Yakiniku* 27,50 €
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Zwiebeln in würziger Tare-Soße gebraten, dazu Salat
56. イベリコ豚のタレ焼き *Iberiko Tareyaki* 14,50 €
Scheiben vom Iberischen Schwein in würziger Tare-Soße gebraten
57. 牛タンの塩焼き *Gyuutan Shioyaki* 14,50 €
Fein geschnittene Rinderzunge, gesalzen

井もの Reiserichte

58. うな重 Unaju 33,00 €
Gegrillter Aal in würziger Soße auf Reis, dazu Misosuppe
59. 天井 Tendon 27,50 €
Im Tempura-Teigmantel frittierte Garnelen und Gemüse auf Reis, dazu Misosuppe

焼き魚 Fisch vom Grill

60. 鯖の塩焼き Saba Shioyaki 13,00 €
Makrele vom Grill
61. 鮭の幽庵焼き Shake Yuuanyaki 13,00 €
In Sojasoße und Reiswein marinierter Lachs vom Grill
62. 鮭の西京焼 Shake Saikyoyaki 13,00 €
In Saikyou-Miso eingelegter Lachs vom Grill
63. 鮭カマの塩焼き Shakekama Shioyaki 8,00 €
Zarter Lachsbacken vom Grill
99. ホッケの開き Hokke Hiraki 23,00 €
Japanischer Hokke-Fisch vom Grill

一品料理 *Nebengerichte*

- | | | | |
|-----|---|---------------------------------------|---------|
| 64. | 枝豆 | <i>Edamame</i> | 4,80 € |
| | <i>Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen</i> | | |
| 65. | 焼き鳥 | タレ又は塩 (2本) <i>Yakitori (2 Spieße)</i> | 6,00 € |
| | <i>Hühnerspieß vom Grill, mit Soße oder Salz</i> | | |
| 66. | 小イカの沖漬け | <i>Koika Okizuke</i> | 6,00 € |
| | <i>In Sojasoße und Reiswein eingelegter Tintenfisch</i> | | |
| 67. | 冷奴 | <i>Hiyayakko</i> | 5,50 € |
| | <i>Kalter Tofu mit Bonitoflocken</i> | | |
| 68. | 揚げだし豆腐 | <i>Agedashi Tofu</i> | 7,20 € |
| | <i>Frittierter Tofu mit Bonitoflocken in Soße</i> | | |
| 69. | 餃子 (6ヶ) | <i>Gyoza (6 Stück)</i> | 7,80 € |
| | <i>Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse gefüllt</i> | | |
| 70. | ほうれん草のおひたし | <i>Horenso</i> | 5,00 € |
| | <i>Spinat blanchiert</i> | | |
| 71. | さつま揚げ | <i>Satsuma Age</i> | 5,80 € |
| | <i>Frittierte Fischpaste</i> | | |
| 72. | いくらおろし | <i>Ikura Oroshi</i> | 8,20 € |
| | <i>Lachskaviar mit geriebenem Rettich</i> | | |
| 73. | 鰹納豆 | <i>Maguro Natto</i> | 9,50 € |
| | <i>Fermentierte Sojabohnen mit rohem Thunfisch</i> | | |
| 74. | 牛肉八丁味噌煮込み | <i>Gyuuniku Nikomi</i> | 12,80 € |
| | <i>Sehr zartes, in Miso geschmortes Rindfleisch</i> | | |
| 75. | 鳥の唐揚げ | <i>Tori no Karaage</i> | 11,80 € |
| | <i>Hühnerfleisch im Teigmantel frittiert</i> | | |
| 76. | もずく酢 | <i>Mozukusu</i> | 5,80 € |
| | <i>Mozuku-Algen in Essigsoße</i> | | |
| 77. | 白菜の漬け物 | <i>Hakusai Tsukemono</i> | 5,00 € |
| | <i>Eingelegter Chinakohl</i> | | |
| 78. | 漬け物盛り合わせ | <i>Tsukemono Moriawase</i> | 7,20 € |
| | <i>Eingelegtes Gemüse</i> | | |
| 79. | ししゃも (5本) | <i>Shishamo (5 Stück)</i> | 7,00 € |
| | <i>Kleine japanische Edelfische vom Grill, gesalzen</i> | | |

そば うどん Soba* & Udon**

80. ざるそば、うどん Zaru Soba oder Udon 10,80 €
Abgekühlte japanische Nudeln, dazu Tsuyu-Soße
81. 天ざるそば、うどん Tenzaru Soba oder Udon 16,50 €
Abgekühlte japanische Nudeln mit frittierten Garnelen und Gemüse, dazu Tsuyu-Soße
82. きつねそば、うどん Kitsune Soba oder Udon 10,80 €
Warme japanische Nudelsuppe mit frittiertem Tofu
83. たぬきそば、うどん Tanuki Soba oder Udon 10,80 €
Warme japanische Nudelsuppe mit frittiertem Tempura-Teig
84. 天ぷらそば、うどん Tempura Soba oder Udon 16,50 €
Warme japanische Nudelsuppe mit frittierten Garnelen und Gemüse

*Dünne Nudeln aus Buchweizen **Dicke Nudeln aus Weizenmehl

御飯 味噌汁 Reis & Misosuppe

86. 御飯 Gohan 2,50 €
Eine Schale gekochter Reis
87. 味噌汁 Misoshiru 2,50 €
Helle Miso Suppe
88. 赤だし Akadashi 3,50 €
Dunkle Miso Suppe
89. あさりの味噌汁 Asari Misoshiru 8,50 €
Helle Misosuppe mit Venusmuscheln

ふじわら

F U J I W A R A

デザート Dessert

- | | | | |
|-----|---|------------------------|--------|
| 90. | 抹茶 アイスクリーム
<i>Grüner Tee Eis</i> | <i>Maccha Eis</i> | 3,00 € |
| 91. | 小倉 アイスクリーム
<i>Rote Azuki-Bohnen Eis</i> | <i>Ogura Eis</i> | 3,00 € |
| 92. | 黒ごま アイスクリーム
<i>Schwarzer Sesam Eis</i> | <i>Kurogoma Eis</i> | 3,00 € |
| 93. | バニラ アイスクリーム | <i>Vanille Eis</i> | 3,00 € |
| 94. | チョコレート アイスクリーム | <i>Schokoladen Eis</i> | 3,00 € |
| 95. | アイスクリームの天ぷら
<i>Eis im Tempura-Teig frittiert, mit Erdbeer- oder Schokoladenseife</i> | <i>Tempura Eis</i> | 9,50 € |

ビール *Bier*

キリン 一番搾り	<i>Kirin Bier Ichiban Shibori vom Fass</i>	0,25 L 0,5 L	2,50 € 4,50 €
ビンディング 生ビール	<i>Binding Römer Pils vom Fass</i>	0,3 L 0,5 L	2,90 € 4,20 €
ヴァイツェンビール	<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i>	0,5 L	4,20 €
	<i>Kristall/ Dunkel/ Alkoholfrei</i>	0,5 L	4,20 €
	<i>Schöffelhofer Grapefruit</i>	0,33 L	2,90 €
ノンアルコールビール	<i>Clausthaler alkoholfreies Pils</i>	0,33 L	2,90 €
ラドラー	<i>Radler</i>	0,33 L	2,90 €

ミネラルウォーター ソフトドリンク *Wasser & Soft Drinks*

ゼルタース ミネラルウォーター	<i>Selters Mineralwasser</i>	0,25 L 0,75 L	2,50 € 6,50 €
コーラ	<i>Coca Cola</i> 1) 2) 3)	0,2 L	2,50 €
コーラライト	<i>Coca Cola Light</i> 1) 2) 3) 4)	0,2 L	2,50 €
ファンタ	<i>Fanta</i> 1)	0,2 L	2,50 €
Sprite	<i>Sprite</i>	0,2 L	2,50 €
アップルジュース	<i>Apfelsaft, Apfelschorle</i>	0,2 L	2,50 €
オレンジジュース	<i>Orangensaft</i>	0,2 L	2,50 €
ビターレモン	<i>Bitter Lemon</i>	0,2 L	2,50 €
ジンジャエール	<i>Ginger Ale</i> 1)	0,2 L	2,50 €
カルピス	<i>Calpico</i>	0,2 L	3,50 €
ラムネ	<i>Japanische Limonade</i>	0,2 L	4,50 €

お茶 コーヒー *Tee & Kaffee*

ウーロン茶	<i>Oolong Tee (kalt)</i>	0,2 L	2,50 €
お茶	<i>Grüner Tee</i>	Tasse	1,80 €
コーヒー	<i>Kaffee</i>	Tasse	2,80 €
エスプレッソ	<i>Espresso</i>	Tasse	2,20 €

日本酒 梅酒 *Reiswein (Sake) & Pflaumenwein*

梅酒	<i>Pflaumenwein</i>		5 cL	3,80 €
獺祭	<i>Dassai</i>	山口	90 ml	9,00 €
熱燗	<i>Warmer Sake</i>		180 ml	9,00 €
菊水の辛口	<i>Kikusui</i>	新潟	180 ml	11,00 €
久保田 千壽	<i>Kubota Senju</i>	新潟	180 ml	12,80 €
真澄	<i>Masumi</i>	長野	180 ml	12,80 €
男山	<i>Otokoyama</i>	北海道	180 ml	12,80 €
八海山	<i>Hakkaisan</i>	新潟	180 ml	12,80 €
吉野杉の樽酒	<i>Taruzake</i>	奈良	180 ml	12,80 €
純米吟醸 伝心	<i>Denshin</i>	福井	720 ml	55,00 €
純米酒 浦霞	<i>Uragasumi</i>	宮城	720 ml	60,00 €
純米大吟醸 獺祭	<i>Dassai</i>	山口	720 ml	65,00 €

日本酒 小瓶のおすすめ *Reiswein Empfehlung (Sake)*

純米大吟醸 楯野川	<i>Tatenokawa</i>	山形	300 ml	25,00 €
純米酒 菊正宗	<i>Kikumasa-mune</i>	兵庫	300 ml	19,00 €
スパークリング 純米大吟醸 奥の松	<i>Okunomatsu</i>	福島	300 ml	23,00 €

焼酎 *Japanischer Schnaps*

焼酎	<i>Japanischer Schnaps</i>		8 cl	7,80 €
芋焼酎 黒霧島	<i>Kurokijirishima</i>	宮崎	700 ml	52,00 €
芋焼酎 一刻者	<i>Ikkomon</i>	鹿児島	700 ml	58,00 €
麦焼酎 いいちこ	<i>Ichiko</i>	大分	700 ml	52,00 €

Restaurant Fujiwara – Unsere Weine

Verehrte Gäste, für unsere Weinkarte haben wir genussreiche Weine ausgewählt, die sich gut zu unserer typisch japanischen Küche kombinieren lassen. Mit dem Weingut Ress finden Sie das Aufsteigerweingut des Rheingaus, Jürgen Pfirmann wird nicht umsonst Mr. Sauvignon Blanc in der Pfalz genannt. Alle Weine stammen von strikt handwerklich arbeitenden Familien-Weingütern, die hohen Wert auf Typizität und Qualität legen. Bei den Weißweinen liegt unser Schwerpunkt bei den einheimischen, deutschen Weinen, wie Riesling und Grauburgunder. Dazu finden Sie einen Klassiker aus Frankreich auf unserer Karte, Chardonnay aus dem Burgund. Die Rotweine kommen aus Portugal, Österreich, Frankreich und Spanien.

Winzersekt und Weißwein

<i>Jg</i>	<i>Wein</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l..... 0,75 l</i>
-----------	-------------	--------------	--------------------------

Aperitiv/prickelnd:

(SW1) 2011	Winzersekt	4,80 €
	Pinot blanc de noir brut	
	Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	

Klassisch in der Flasche gereifter weißer, deutscher Winzersekt aus der Edelrebe Spätburgunder (Pinot Noir). Die Perlage ist fein, die Frucht erinnert an rote Johannisbeere, elegant, cremig im Mundgefühl, trocken.

Weiswein glasweise oder in der Flasche:

(W1) 2012	Rheingau Riesling trocken	5,20 €
	Weingut Balthasar Ress – Rheingau/Deutschland	

Wunderbarer hedonistischer Rheingau-Riesling-Schoppen und toller Essensbegleiter, saftige Frucht nach Reineclaude und Aprikose, elegant und trinkanimierend, die perfekt reife Säure gibt dem Wein Substanz und Struktur, schwingt schön nach hinten aus.

(W2) 2012	Grauburgunder Kabinett trocken	6,00 €..... 22,00 €
	Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	

Grauburgunder, Pinot Gris, Pinot Grigio, es gibt viele Namen für die Rebsorte und die deutschen Winzer müssen sich ganz sicher auch international nicht mit ihren tollen Qualitäten verstecken. Der Kabinett von Werner Jülg zeigt eine feine Frucht von Quitte und grünem Apfel, dazu würzige und dezent nussige Noten.

(W3) 2012	Sauvignon Blanc trocken	8,00 €..... 29,50 €
	Weingut Pfirmann – Pfalz/Deutschland	

Jürgen Pfirmann hat ein echtes Händchen für die Rebsorte, das belegt auch sein Sieg bei der Sauvignon Blanc Trophy der Zeitschrift Vinum. Einer der besten deutschen Sauvignon Blancs, mit mineralischer Kühle, wunderbarer Frische, feine Frucht nach Stachelbeere, dazu Kräuteraromen, crispy und trocken. Gerade zur asiatischen Küche passt die Rebsorte Sauvignon Blanc besonders gut.

(W4) 2012	Rheingau Riesling Spätlese tr. "Kiedricher Gräfenberg" 36,00 €
	Weingut Speicher-Schuth – Rheingau/Deutschland	

Die berühmte Lage Kiedricher Gräfenberg gehört zu den großen deutschen Weinlagen, sie ist nach Süd-Südwest ausgerichtet, der Boden ist von grusig-steinigen Phylliten geprägt. Diese Spätlese zeigt einen kraftvollen Körper und eine saftige, animierende Frucht nach Maracuja, gelbem Steinobst und auch einem Hauch Minze.

(W5) 2012	Macon Solutre-Pouilly AC "Sur le Mont" (Chardonnay) 37,00 €
	Domaine Cheveau – Burgund/Frankreich	

Wunderschöner, mineralischer Chardonnay aus der Heimatregion der Rebsorte, dem Burgund. Die Frucht erinnert an grünen Apfel und Birne, getragen von einer festen, frischen mineralischen Struktur, lang am Gaumen. Der junge, ambitionierte Winzer Nicolas Cheveau zeigt exemplarisch große Qualität.

Rosé / Rotwein

Jg _____ Wein _____ 0,2 l..... 0,75 l

Roséwein glasweise oder in der Flasche:

(RS1) 2012 Les Galets rosés AOC Costieres de Nimes **5,80 €**
Chateau Mourgues du Gres – Rhône/Frankreich

Das Chateau Mourgues du Gres liegt im südlichen Teil des Anbaugebiets Rhône unweit der wildromantischen Camargue, seine Rosé-Weine sind herausragend gut. Der "Les Galets rosés" gefällt mit seiner natürlichen, rotbeerigen Frucht, zeigt sich enorm saftig und trinkanimierend, endet herrlich würzig, perfekter südfranzösischer Rosé-Genuss.

Rotwein glasweise und in der Flasche:

(R1) 2010 Mar de Lisboa tinto **5,50 €..... 20,50 €**
Quinta de Chocapalha – Lisboa/Portugal

Das Familienweingut der portugiesischen Starönologin Sandra Tavares gehört heute zu den renommiertesten Weingütern Portugals, der Mar de Lisboa ist ein Rotwein der die Frische des Atlantiks mit der Feuer Lusitaniens verbindet. Frische, reife rote Beerenfrucht, samtig-rundes Tannin und wunderbare Balance.

(R2) 2009 Zweigelt trocken **5,80 €..... 21,50 €**
Weingut Tinhof – Burgenland/Österreich

Zunächst begeistert uns der Wein durch seine dunkle Farbe und sein prächtiges Aromenspiel von ebenfalls dunklen Früchten, dazu erinnert der saftige Duft nach Herzkirschen an den Sommer. Am Gaumen saftig-frisch, würzige Noten vom 18 monatigen Ausbau im großen Holzfass. Schöner Ausklang.

(R3) 2011 Cotes du Rhône AC (BIO) **6,20 €..... 23,00 €**
Domaine Roche-Audran – Rhône/Frankreich

Am Gaumen pikante Beerenfrucht, dazu tänzelt eine zarte Süße von Trockenfrüchten (Pflaumen, Feigen) über die Zunge. Dagegen steht eine sehr feine Säure, sehr geschmeidig am Gaumen, mit saftigem Körper und runden Tanninen. Der Winzer Vincent Roche gehört zu den Pionieren der Biodynamik an der Rhône.

(R4) 2010 Ribera del Duero Crianza DO **..... 42,00 €**
Bodegas Monteabellon – Ribera del Duero/Spanien

Die Tempranillo Trauben für diese Crianza stammen aus den höher gelegenen Lagen des Weingutes, diese Böden sind von sandiger Struktur und weisen einen hohen Anteil an Kiesel und Kalkstein auf. Der Wein wird 14 Monate in Barriques, zu 70 % aus französischer und 30% amerikanischer Eiche, ausgebaut. Beeindruckendes, sattes Kirschrot. Herrlich tiefer Duft von Schwarzkirschen und dunklen Beeren, ein Hauch Vanille. Am Gaumen satt und voll mit mineralischer Frische und Kühle, erfrischend saftige Beeren, das Tannin herrlich geschliffen, sehr nachhaltig im langen Finish!