

ふじわら

F U J I W A R A

*Speisekarte*

*Mi - Sa*

*Di - Sa*

*So & Mo*

*Warme Küche*

*12:00 - 14:00*

*18:00 - 21:00*

*Ruhetag*

## お寿司 Sushi

1. お寿司の盛り合わせ (小) *Kleine gemischte Sushiplatte* 29,50 €  
*7x Nigiri 3x Lachsrollen 3x Gurkenrollen, dazu Miso Suppe*
2. お寿司の盛り合わせ *Gemischte Sushiplatte* 36,00 €  
*9x Nigiri 3x Thunfischrollen 3x Lachsrollen, dazu Miso Suppe*
3. ちらし寿司 *Chirashi Sushi* 35,00 €  
*Verschiedene Fischscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
4. 鉄火丼 *Tekkadon* 36,00 €  
*Nur das Beste vom Thunfisch auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
5. 鮪と鮭の二色丼 *Maguro Shake Don* 32,50 €  
*Thunfisch- und Lachsscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
6. 鮭といくらの親子丼 *Shake Ikura Don* 32,50 €  
*Lachsscheiben und Lachskaviar auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
13. 手巻き寿司セット (お持ち帰り) *Temaki Sushi Set (zum Mitnehmen)* 59,90 €  
*Verschiedene Sushi-Füllungen und Sushireis zum Selbstrollen, für 2 Personen*

## お刺身 Sashimi

7. お刺身の盛り合わせ (小) *Sashimi (klein)* 26,00 €  
*Verschiedene rohe Fischscheiben und Meeresfrüchte*
8. お刺身の盛り合わせ *Sashimi Moriawase* 35,00 €  
*Verschiedene rohe Fischscheiben und Meeresfrüchte*
9. 鮪のお刺身 *Maguro Sashimi* 30,00 €  
*Nur das Beste vom Thunfisch, 10 Scheiben*
10. 鮪と鮭のお刺身 *Maguro Shake Sashimi* 28,50 €  
*Rohes Thunfisch und Lachs, 8 Scheiben*
11. 鮭のお刺身 *Shake Sashimi* 22,00 €  
*Nur das Beste vom Lachs, 10 Scheiben*
12. 鯛の薄造り *Tai Usuzukuri* 23,50 €  
*Dorade in feinen Scheiben geschnitten, in hausgemachter Soße, 10 Scheiben*

お好み寿司 *Sushi à la Carte**Nigiri* (Preis pro Stück)

19. いなり <i>Inari</i>	3,00 €
<i>Reis in frittierte Tofu-Tasche</i>	
20. たまご <i>Tamago</i>	3,00 €
<i>Omelette</i>	
21. いか <i>Ika</i>	4,50 €
<i>Tintenfisch</i>	
22. たこ <i>Tako</i>	4,50 €
<i>Oktopus</i>	
23. 鯖 <i>Saba</i>	5,00 €
<i>Makrele</i>	
24. 海老 <i>Ebi</i>	5,00 €
<i>Garnele</i>	
25. 鮭 <i>Shake</i>	5,00 €
<i>Lachs</i>	
26. 鯛 <i>Tai</i>	5,00 €
<i>Dorado</i>	
27. 鮪 <i>Maguro</i>	5,50 €
<i>Thunfisch</i>	
28. いくら <i>Ikura</i>	5,50 €
<i>Lachskaviar</i>	
29. うなぎ <i>Unagi</i>	5,80 €
<i>Aal</i>	
30. 中とろ <i>Chutoro</i>	6,50 €
<i>Halbfetter Thunfisch</i>	
31. とろ <i>Toro</i>	7,50 €
<i>Fetter Thunfisch</i>	

*Rollen*

32. 鉄火巻 <i>Tekka-maki</i>	6,80 €
<i>Thunfischrolle</i>	
33. 鮭巻 <i>Shake-maki</i>	6,00 €
<i>Lachsrolle</i>	
34. かつば巻 <i>Kappa-maki</i>	5,20 €
<i>Gurkenrolle</i>	
35. かんぴょう巻 <i>Kanpyo-maki</i>	5,50 €
<i>Rolle mit gekochten Kürbistreifen</i>	
36. おしんこ巻 <i>Oshinko-maki</i>	5,50 €
<i>Rolle mit eingelegtem Rettich</i>	
37. アボカド巻 <i>Avocado-maki</i>	5,20 €
<i>Avocadorolle</i>	
38. 納豆巻 <i>Natto-maki</i>	5,50 €
<i>Rolle mit fermentierten Sojabohnen</i>	
39. とろ巻 <i>Toro-maki</i>	7,80 €
<i>Toro-Thunfischrolle</i>	
40. カリフォルニア巻 <i>California-maki</i>	14,00 €
<i>Californiarolle mit Avocado und Lachs</i>	
41. 海老フライ巻 <i>Ebifurai-maki</i>	14,00 €
<i>Rolle mit frittierten Garnelen</i>	
42. 太巻 <i>Futomaki</i>	20,00 €
<i>Rolle mit Tamago, Aal und Gemüse</i>	
43. バッテラ <i>Battera</i>	22,00 €
<i>Gepresstes Sushi mit eingelegter Makrele</i>	
44. ガリ <i>Gari</i>	1,50 €
<i>Eingelegter Ingwer</i>	

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* 16,50 €  
*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)* 19,50 €  
*Garnelen und Gemüse in Tempura-Teigmantel frittiert*
54. 天ぷら盛り合わせ *Tempura* 28,00 €  
*Garnelen, Fisch und Gemüse in Tempura-Teigmantel frittiert*

肉料理 *Fleischgerichte*

55. イベリコ豚の豚カツ *Iberico Tonkatsu* 20,00 €  
*Paniertes Schnitzel japanischer Art vom Iberischen Schwein mit Weißkohlstreifen*
56. イベリコ豚のタレ焼き *Iberico Tareyaki* 18,00 €  
*Scheiben vom Iberischen Schwein in würziger Tare-Soße gebraten*
57. 牛タンの塩焼き *Gyuutan Shioyaki* 16,50 €  
*Fein geschnittene Rinderzunge, gesalzen*

## 丼もの *Reisgerichte*

58. うな重 *Unaju* 36,50 €  
*Gegrillter Aal in würziger Soße auf Reis, dazu Miso Suppe*
59. 天丼 *Tendon* 31,00 €  
*Im Tempura-Teigmantel frittierte Garnelen und Gemüse auf Reis, dazu Miso Suppe*

## 焼き魚 *Fisch vom Grill*

60. 鯖の塩焼き *Saba Shioyaki* 16,00 €  
*Gesalzene Makrele*
61. 鮭の西京焼 *Shake Saikyouyaki* 16,00 €  
*In Saikyou-Miso eingelegter Lachs*
62. 鮭カマの塩焼き *Shakekama Shioyaki* 8,00 €  
*Zarter Lachsbacken, gesalzen*

一品料理 *Nebengerichte*

64. 枝豆 *Edamame* 5,20 €  
*Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen*
65. 焼き鳥 タレ又は塩 (2本) *Yakitori* 7,00 €  
*2 Hühnerspieße vom Grill, mit Tare-Soße oder gesalzen*
66. 小イカの沖漬け *Koika Okizuke* 6,80 €  
*In Sojasoße und Reiswein eingelegter Tintenfisch*
67. 冷奴 *Hiyayakko* 6,00 €  
*Kalter Tofu mit Bonitoflocken*
68. 揚げだし豆腐 *Agedashi Tofu* 8,00 €  
*Frittierter Tofu mit Bonitoflocken in Soße*
69. 餃子 (6ヶ) *Gyoza* 8,50 €  
*6 Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse gefüllt*
70. ほうれん草のおひたし *Horenso* 5,50 €  
*Spinat blanchiert*
71. さつま揚げ *Satsuma Age* 6,80 €  
*Frittierte Fischpaste*
72. いくらおろし *Ikura Oroshi* 9,80 €  
*Lachskaviar mit geriebenem Rettich*
73. 鰯納豆 *Maguro Natto* 11,00 €  
*Fermentierte Sojabohnen mit rohem Thunfisch*
74. 牛肉八丁味噌煮込み *Gyuuniku Nikomi* 14,50 €  
*Sehr zartes, in Miso geschmortes Rindfleisch*
75. 鳥の唐揚げ *Tori no Karaage* 13,50 €  
*Hühnerfleisch im Teigmantel frittiert*
76. もずく酢 *Mozukusu* 6,00 €  
*Mozuku-Algen in Essigsoße*
77. レンコンチップス 6,00 €  
*Frittierte Lotuswurzel Chips*

## そば うどん Soba\* &amp; Udon\*\*

80. ざるそば、うどん Zaru Soba oder Udon 12,80 €  
*Abgekühlte japanische Nudeln, dazu Tsuyu-Soße*
81. 天ざるそば、うどん Tenzaru Soba oder Udon 19,50 €  
*Abgekühlte japanische Nudeln mit frittierten Garnelen und Gemüse, dazu Tsuyu-Soße*
82. きつねそば、うどん Kitsune Soba oder Udon 12,80 €  
*Warme japanische Nudelsuppe mit frittiertem Tofu*
83. たぬきそば、うどん Tanuki Soba oder Udon 12,80 €  
*Warme japanische Nudelsuppe mit frittiertem Tempura-Teig*
84. 天ぷらそば、うどん Tempura Soba oder Udon 19,50 €  
*Warme japanische Nudelsuppe mit frittierten Garnelen und Gemüse*

\*Dünne Nudeln aus Buchweizen \*\*Dicke Nudeln aus Weizenmehl

## 御飯 味噌汁 Reis &amp; Miso Suppe

86. 御飯 Gohan 3,00 €  
*Eine Schale gekochter Reis*
87. 味噌汁 Miso Suppe 3,50 €  
*Helle Miso Suppe*
88. 赤だし Akadashi 4,00 €  
*Dunkle Miso Suppe*

## デザート Dessert

- |  |                     |         |
|--|---------------------|---------|
| 90. 抹茶アイスクリーム  | <i>Maccha Eis</i>   | 3,00 €  |
| <i>Grüner Tee Eis</i>  |                     |         |
| 91. 小倉アイスクリーム  | <i>Ogura Eis</i>    | 3,00 €  |
| <i>Rote Azuki-Bohnen Eis</i>   |                     |         |
| 92. 黒ごまアイスクリーム   | <i>Kurogoma Eis</i> | 3,00 €  |
| <i>Schwarzer Sesam Eis</i>   |                     |         |
| 93. アイスクリームの天ぷら  | <i>Tempura Eis</i>  | 10,50 € |
| <i>Eis im Tempura-Teig frittiert, mit Erdbeer- oder Schokoladensauce</i> |                     |         |



ビール *Bier*

キリン 一番搾り	<i>Kirin Bier Ichiban Shibori</i>	0,33 L	4,00 €
ビットブルガー 生ビール	<i>Bitburger Pils vom Fass</i>	0,3 L 0,5 L	3,40 € 4,90 €
ヴァイツェンビール	<i>Benediktiner Weißbier</i>	0,5 L	4,90 €
ベネディクティナー	<i>Benediktiner Weißbier alkoholfrei</i>	0,5 L	4,90 €
ノンアルコールビール	<i>Bitburger Pils alkoholfrei</i>	0,33 L	3,40 €
ラドラー	<i>Bitburger Radler</i>	0,33 L	3,40 €

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

ミネラルウォーター	<i>Elisabethen Quelle Mineralwasser</i>	0,25 L 0,75 L	2,80 € 7,50 €
コーラ	<i>Coca Cola</i> <sup>1)2)3)</sup>	0,2 L	2,90 €
コーラライト	<i>Coca Cola Light</i> <sup>1)2)3)4)</sup>	0,2 L	2,90 €
ファンタ	<i>Fanta</i> <sup>1)</sup>	0,2 L	2,90 €
Sprite	<i>Sprite</i>	0,2 L	2,90 €
アップルジュース	<i>Apfelsaft, Apfelschorle</i>	0,2 L	2,90 €
オレンジジュース	<i>Orangensaft</i>	0,2 L	2,90 €
ビターレモン	<i>Bitter Lemon</i>	0,2 L	2,90 €
ジンジャエール	<i>Ginger Ale</i> <sup>1)</sup>	0,2 L	2,90 €
カルピス	<i>Calpico</i>	0,2 L	4,00 €
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	3,00 €
お茶	<i>Grüner Tee</i>	Tasse	2,50 €
コーヒー	<i>Kaffee</i>	Tasse	3,50 €
エスプレッソ	<i>Espresso</i>	Tasse	2,50 €

日本酒 梅酒 *Reiswein (Sake) & Pflaumenwein*

梅酒	<i>Pflaumenwein</i>		6 cL	4,80 €
瀬奈	<i>Dassai</i>	山口	90 ml	10,00 €
熱燗	<i>Sake warm</i>		180 ml	12,00 €
真澄	<i>Masumi</i>	長野	180 ml	14,80 €
男山	<i>Otokoyama</i>	北海道	180 ml	14,80 €
八海山	<i>Hakkaisan</i>	新潟	180 ml	14,80 €
吉野杉の樽酒	<i>Taruzake</i>	奈良	180 ml	14,80 €
純米酒 菊正宗	<i>Kikumamasamune</i>	兵庫	300 ml	23,00 €
久保田 千壽	<i>Kubota Senju</i>	新潟	720 ml	62,00 €
純米酒 浦霞	<i>Uragasumi</i>	宮城	720 ml	65,00 €
純米大吟醸 瀬奈	<i>Dassai</i>	山口	720 ml	72,00 €

焼酎 *Japanischer Schnaps*

焼酎	<i>Japanischer Schnaps</i>		8 cl	9,00 €
芋焼酎 黒霧島	<i>Kurokirishima</i>	宮崎	700 ml	58,00 €
芋焼酎 一刻者	<i>Ikkomon</i>	鹿児島	700 ml	62,00 €
麦焼酎 いいちこ	<i>Ichiko</i>	大分	700 ml	58,00 €

ゼクト 白ワイン *Winzersekt und Weißwein*

Jg	Wein	0,1 l	0,2 l..... 0,75 l
----	------	-------	-------------------

ゼクト *Aperitiv/prickelnd*

(SW1)	Winzersekt Pinot blanc de noir brut Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	5,50 €	
-------	---	--------	--

*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.*

白ワイン *Weißwein glasweise oder in der Flasche*

(W1)	Rheingau Riesling trocken Weingut Balthasar Ress – Rheingau/Deutschland	7,00 €	
------	--	--------	--

*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)	Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	8,00 €..... 29,50 €	
------	---	---------------------	--

*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)	Sauvignon Blanc trocken Weingut Pfirmann – Pfalz/Deutschland	9,50 €..... 35,00 €	
------	---	---------------------	--

*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)	Rheingau Riesling Spätlese tr. "Kiedricher Gräfenberg" Weingut Speicher-Schuth – Rheingau/Deutschland	..... 42,00 €	
------	--	---------------	--

*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)	Macon Solutre-Pouilly AC "Sur le Mont" (Chardonnay) Domaine Cheveau – Burgund/Frankreich	..... 45,00 €	
------	---	---------------	--

*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.*

## ロゼ 赤ワイン Rosé & Rotwein

lg Wein 0,2 l ..... 0,75 l

### ロゼ Roséwein glasweise oder in der Flasche

(RS1) Les Galets rosés AOC Costieres de Nimes 6,80 €  
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.*

### 赤ワイン Rotwein glasweise und in der Flasche

(R1) Mar de Lisboa tinto 7,00 € ..... 26,00 €  
Quinta de Chocopalha – 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) Zweigelt trocken 7,50 € ..... 28,00 €  
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) Cotes du Rhône AC (BIO) 9,00 € ..... 33,00 €  
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) Ribera del Duero Crianza DO ..... 48,00 €  
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!*