

ふじわら

F U J I W A R A

## Speisekarte

### Unsere Öffnungszeiten

	Warme Küche	Wir schließen um
Mi - Sa	12:00 - 14:00	15:00
Di - Sa	18:00 - 21:45	23:00
So & Mo	Ruhetag	

## 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* 31,00 €  
*Verschiedene Fischscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
4. 鉄火丼 *Tekkadon* 33,00 €  
*Nur das Beste vom Thunfisch auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
5. 鮪と鮭の二色丼 *Maguro Shake Don* 29,00 €  
*Thunfisch- und Lachsscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe*
6. 鮭といくらの親子丼 *Shake Ikura Don* 29,00 €  
*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 Moriwase* 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* 26,50 €  
*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* 19,50 €  
*Dorado in feinen Scheiben geschnitten, in hausgemachter Soße*

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

20. たまご Tamago	2,80 €
Omelette	
21. いか Ika	3,50 €
Tintenfisch	
22. たこ Tako	3,50 €
Oktopus	
23. 鯖 Saba	4,20 €
Makrele	
24. 海老 Ebi	4,20 €
Garnelle	
25. 鮭 Shaka	4,20 €
Lachs	
26. 鯛 Tai	4,20 €
Dorado	
27. 鮪 Maguro	4,80 €
Thunfisch	
28. いくら Ikura	4,80 €
Lachskaviar	
29. うなぎ Unagi	5,50 €
Aal	
30. 中とろ Chutoro	5,80 €
Halbfetter Thunfisch	
31. とろ Toro	6,80 €
Fetter Thunfisch	

*Rollen*

32. 鉄火巻 Tekka-maki	6,50 €
Thunfischrolle	
33. 鮭巻 Shaka-maki	5,50 €
Lachsrolle	
34. かつば巻 Kappa-maki	4,50 €
Gurkenrolle	
35. かんぴょう巻 Kanpyo-maki	4,50 €
Rolle mit gekochten Kürbistreifen	
36. おしんこ巻 Oshinko-maki	4,50 €
Rolle mit eingelegtem Rettich	
37. アボカド巻 Avocado-maki	4,50 €
Avocadorolle	
38. 納豆巻 Natto-maki	5,00 €
Rolle mit fermentierten Sojabohnen	
39. とろ巻 Toro-maki	7,20 €
Toro- Thunfischrolle	
40. カリフォルニア巻 California-maki	12,50 €
Californiarolle mit Avocado und Lachs	
41. 海老フライ巻 Ebifurai-maki	12,50 €
Rolle mit frittierten Garnelen	
42. 太巻 Futomaki	18,50 €
Rolle mit Tamago, Aal und Gemüse	
43. バッテラ Battera	18,50 €
Gepresstes Sushi mit eingelegter Makrele	
44. ガリ Gari	1,50 €
Eingelegter Ingwer	

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)* 17,50 €  
*Garnelen und Gemüse in Tempura-Teigmantel frittiert*
54. 天ぷら盛り合わせ *Tempura* 24,50 €  
*Garnelen, Fisch und Gemüse in Tempura-Teigmantel frittiert*

肉料理 *Fleischgerichte*

55. イベリコ豚の豚カツ *Iberico Tonkatsu* 18,50 €  
*Paniertes Schnitzel japanischer Art vom Iberischen Schwein mit Weißkohlstreifen*
56. イベリコ豚のタレ焼き *Iberico 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 *Reisgerichte*

58. うな重 *Unaju* 33,00 €  
*Gegrillter Aal in würziger Soße auf Reis, dazu Miso Suppe*
59. 天井 *Tendon* 28,50 €  
*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* 13,00 €  
*Gesalzene Makrele*
61. 鮭の西京焼 *Shake Saikyouyaki* 13,00 €  
*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* 4,80 €  
*Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen*
65. 焼き鳥 タレ又は塩 (2本) *Yakitori* 6,00 €  
*2 Hühnerspieße vom Grill, mit Tare-Soße oder gesalzen*
66. 小イカの沖漬け *Koika Okizuke* 6,00 €  
*In Sojasoße und Reiswein eingelegter Tintenfisch*
67. 冷奴 *Hiyayakko* 5,50 €  
*Kalter Tofu mit Bonitoflocken*
68. 揚げだし豆腐 *Agedashi Tofu* 7,20 €  
*Frittierter Tofu mit Bonitoflocken in Soße*
69. 餃子 (6ヶ) *Gyoza* 7,80 €  
*6 Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse gefüllt*
70. ほうれん草のおひたし *Horenso* 5,00 €  
*Spinat blanchiert*
71. さつま揚げ *Satsuma Age* 5,80 €  
*Frittierte Fischpaste*
72. いくらおろし *Ikura Oroshi* 9,50 €  
*Lachskaviar mit geriebenem Rettich*
73. 鰯納豆 *Maguro Natto* 9,50 €  
*Fermentierte Sojabohnen mit rohem Thunfisch*
74. 牛肉八丁味噌煮込み *Gyuuniku Nikomi* 12,80 €  
*Sehr zartes, in Miso geschmortes Rindfleisch*
75. 鳥の唐揚げ *Tori no Karaage* 11,80 €  
*Hühnerfleisch im Teigmantel frittiert*
76. もずく酢 *Mozukusu* 5,80 €  
*Mozuku-Algen in Essigsoße*
77. ししゃも (5本) *Shishamo* 7,00 €  
*Kleine japanische Edelfische vom Grill, gesalzen*

## そば うどん Soba\* &amp; 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 17,50 €  
*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 17,50 €  
*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 2,50 €  
*Eine Schale gekochter Reis*
87. 味噌汁 Miso Suppe 2,50 €  
*Helle Miso Suppe*
88. 赤だし Akadashi 3,50 €  
*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>  | 9,50 € |
| <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	3,80 €
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	2,50 € 6,50 €
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	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	2,90 €
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 €
瀬祭	<i>Dassai</i>	山口	90 ml	9,00 €
熱燗	<i>Sake warm</i>		180 ml	9,00 €
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 €
純米酒 菊正宗	<i>Kikumamasamune</i>	兵庫	300 ml	19,00 €
久保田 千壽	<i>Kubota Senju</i>	新潟	720 ml	55,00 €
純米酒 浦霞	<i>Uragasumi</i>	宮城	720 ml	60,00 €
純米大吟醸 瀬祭	<i>Dassai</i>	山口	720 ml	65,00 €

焼酎 *Japanischer Schnaps*

焼酎	<i>Japanischer Schnaps</i>		8 cl	7,80 €
芋焼酎 黒霧島	<i>Kurokirishima</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 €

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

*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) 2012	Rheingau Riesling trocken Weingut Balthasar Ress – Rheingau/Deutschland	5,20 €	
-----------	--	--------	--

*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 Weingut Werner Jülg – Pfalz/Deutschland	6,00 €..... 22,00 €	
-----------	---	---------------------	--

*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 Weingut Pfirmann – Pfalz/Deutschland	8,00 €..... 29,50 €	
-----------	---	---------------------	--

*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" Weingut Speicher-Schuth – Rheingau/Deutschland	..... 36,00 €	
-----------	--	---------------	--

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

*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) 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.*

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

(R1) 2010 Mar de Lisboa tinto 5,50 € ..... 20,50 €  
 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) 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 Herzkiirschen 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!*

## Mittagskarte

M 1.	にぎり寿司 <i>Gemischte Sushiplatte</i> 8x Nigiri 6x Sushirollen, dazu Miso Suppe	16,50 €
M 2.	にぎり寿司 特盛り <i>Große gemischte Sushiplatte</i> 12x Nigiri 6x Sushirollen, dazu Miso Suppe	22,00 €
M 3.	鮪 鮭 海老の にぎり寿司 <i>Maguro Shake Ebi Sushiplatte</i> 2x Thunfisch 4x Lachs 2x Garnelen 6x Sushirollen, dazu Miso Suppe	18,00 €
M 4.	巻き寿司 セット <i>Sushirollen Platte</i> 3x Californiarollen 3x Thunfischrollen 3x Lachsrollen 6x Gurkenrollen, dazu Miso Suppe	14,00 €
M 5.	刺身定食 <i>Sashimi Teishoku</i> Verschiedene rohe Fischscheiben und Meeresfrüchte dazu Reis, Salat und Miso Suppe	18,00 €
M 6.	ちらし寿司 <i>Chirashi Sushi</i> Verschiedene rohe Fischscheiben auf Sushireis, dazu Miso Suppe	17,50 €
M 7.	天ぷら定食 <i>Tempura Teishoku</i> Im Tempura-Teigmantel frittierte Garnelen, Fisch und Gemüse dazu Reis, Salat und Miso Suppe	17,00 €
M 8.	イベリコ豚の豚カツ定食 <i>Iberico Tonkatsu Teishoku</i> Paniertes Schnitzel japanischer Art vom Iberischen Schwein mit Weißkohlstreifen dazu Reis und Miso Suppe	18,50 €
M 9.	鳥の唐揚げ定食 <i>Tori no Karaage Teishoku</i> Hühnerfleisch im Teigmantel frittiert dazu Reis, Salat und Miso Suppe	14,50 €
M 10.	焼き魚定食 <i>Yakizakana Teishoku</i> 鮭又は鯖 Lachs oder Makrele, gegrillt dazu Reis, Salat und Miso Suppe	13,50 €

お茶 *Grüner Tee**Tasse* 1,00 €

## Mittagskarte

## そば うどん Soba\* &amp; Udon\*\*

- |     |  |                        |         |
|-----|--|------------------------|---------|
| 80. | ざるそば、うどん   | Zaru Soba oder Udon    | 10,80 € |
|     | <i>Abgekühlte japanische Nudeln, dazu Tsuyu-Soße</i>                                     |                        |         |
| 81. | 天ざるそば、うどん  | Tenzaru Soba oder Udon | 17,50 € |
|     | <i>Abgekühlte japanische Nudeln mit frittierten Garnelen und Gemüse, dazu Tsuyu-Soße</i> |                        |         |
| 82. | きつねそば、うどん  | Kitsune Soba oder Udon | 10,80 € |
|     | <i>Warme japanische Nudelsuppe mit frittiertem Tofu</i>                                  |                        |         |
| 83. | たぬきそば、うどん  | Tanuki Soba oder Udon  | 10,80 € |
|     | <i>Warme japanische Nudelsuppe mit frittiertem Tempura-Teig</i>                          |                        |         |
| 84. | 天ぷらそば、うどん  | Tempura Soba oder Udon | 17,50 € |
|     | <i>Warme japanische Nudelsuppe mit frittierten Garnelen und Gemüse</i>                   |                        |         |

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

## デザート Dessert

- |     |  |              |        |
|-----|--|--------------|--------|
| 90. | 抹茶 アイスクリーム   | Maccha Eis   | 3,00 € |
|     | <i>Grüner Tee Eis</i>  |              |        |
| 91. | 小倉 アイスクリーム   | Ogura Eis    | 3,00 € |
|     | <i>Rote Azuki-Bohnen Eis</i>   |              |        |
| 92. | 黒ごま アイスクリーム  | Kurogoma Eis | 3,00 € |
|     | <i>Schwarzer Sesam Eis</i>   |              |        |
| 93. | アイスクリームの天ぷら  | Tempura Eis  | 9,50 € |
|     | <i>Eis im Tempura-Teig frittiert, mit Erdbeer- oder Schokoladensauce</i> |              |        |