



Genuss³

Speisen- und Getränkemenu

LITTLE TOKYO
sushi ● teppanyaki ● more



Irashaimase

ist japanisch und bedeutet: „Herzlich Willkommen“ im Restaurant Little Tokyo.

Mit einem Besuch in unserem Restaurant möchten wir Ihnen die einzigartige japanische Küche und die faszinierende fernöstliche Kultur ein Stück näherbringen. Und wie ginge das einfacher, als mit gutem und gesundem Essen.

Genuss³

getreu diesem Motto verwöhnen wir Sie im Little Tokyo mit drei asiatischen Spezialitäten:

- **Sushi** – die japanische Spezialität wird in kleinen mundgerechten Häppchen serviert. Hierbei wird mit Essig gewürzter Reis mit frischem rohem oder gegrilltem Fisch belegt oder gefüllt. Daneben gibt es vegetarische Sushi-Variationen mit Gemüse, Ei und vielem mehr. Sushi ist leicht, gesund und lecker, denn der Fisch enthält wertvolle Omega-3-Fettsäuren und Jod beugt Herz-Kreislauf-Beschwerden vor.
- **Teppanyaki** – wird auf einer heißen Edelstahl-Herdplatte (einem sogenannten Flächengrill) zubereitet und ist dadurch besonders leicht, aromatisch und fettarm. Teppanyaki ist aber mehr als nur eine Art der Nahrungszubereitung, Teppanyaki steht für ein Stück japanischer Kultur.
- **Wok-Gerichte** – sind durch die spezielle Zubereitungsart sehr gesund und schmackhaft: Klein geschnittenes Gemüse, Fleisch und Fisch bleiben durch die kurze Garzeit zusammen mit aromatischen Kräutern und Gewürzen schön knackig und reich an wichtigen Nährstoffen. Wok-Gerichte sind zudem besonders fett- und kalorienarm.

Sie sehen: bei so viel asiatischer Ess-Kultur ist für Jede(n) was dabei!

Wie isst man Sushi?

Ganz einfach: mit zwei Stäbchen oder mit den Fingern. Die Sushi-Stücke leicht in Soja-Sauce dippen, mit Wasabi⁶ (scharfer grüner Meerrettich) kann zusätzlich gewürzt werden. Bevor man zur nächsten Sushi-Variation greift, neutralisiert man den Geschmack mit Gari (eingelegtem Ingwer⁶). Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen. Unser Servicepersonal berät sie gerne!

Take-away

Alle Gerichte zum Mitnehmen mit 10 % Rabatt. Unsere Köche bereiten alle Speisen stets frisch zu. Deshalb bitten wir um ein wenig Geduld.

Partyservice und Catering

Wir bieten einen individuellen und umfassenden Cateringservice für Ihre Veranstaltung, Konferenz, Festlichkeit oder Party – egal ob bei Ihnen zu Hause oder in Ihren Geschäftsräumen. Für Anfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wechselnde Angebote

Mittags und Abends bieten wir Ihnen wechselnde Menüs. Bitte beachten Sie dazu unseren Aushang.



Vorspeisen

Shirumono – Suppen⁵

1	Miso-Suppe ¹³ mit Frühlingszwiebeln, Rettich, Wakame und japanischem Tofu ¹⁴	2,20 €
2	Hausgemachte Wan-Tan mit Garnelen und Hackfleisch in frischer Hühnerbrühe mit reinem Sesamöl	4,50 €
3	Japanische Fischsuppe ¹⁴	3,50 €
4	Japanische Meeresfrüchtesuppe (mit Garnelen und Jakobsmuscheln) ^{13, 14}	3,90 €
5	Udon, große Schale japanische Weizennudeln mit:	
	- Tempura ¹⁵	7,50 €
	- Fisch	7,50 €
	- Rindfleisch	7,50 €
	- Meeresfrüchte	7,50 €
	(Garnelen und Jakobsmuscheln) ^{13, 14}	
6	Zitronengrassuppe mit Hummerkrabben und Champignons; säuerlich, leicht scharf	4,50 €
7	Pho Bo - Spezialität aus Ha Noi Hausgemachte Rinderbouillon mit feinem Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischen Kräutern, fein abgeschmeckt mit Zimt, Anis und Ingwer	7,50 €
8	Mien Ga (Glasnudelsuppe) <u>oder</u> Pho Ga (Reisbandnudelsuppe) Eine sehr bekannte vietnamesische Glasnudel- oder Reisbandnudelsuppe in aromatischer Hühnerbrühe, mit zarter Hühnerbrust, Koriander, Limettenblättern, Ingwer und Frühlingszwiebeln	7,50 €
9	My Wan-Tan Hausgemachte Wan-Tans mit Garnelen und Hackfleisch in kräftiger Hühnerbrühe, mit Frühlingszwiebeln und Eiernudeln, gewürzt mit reinem Sesamöl	7,50 €

Otsumami – Vorspeisen

10	Yakitori	Marinierte Hähnchenspieße ^{5, 6}	3,90 €
11	Tori Karaage	Knusprige frittierte Hähnchenstücke ^{5, 6} nach japanischer Art	3,90 €
12	Gyoza	Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,50 €
13	Ebi Fry	Panierte Riesengarnelen ¹⁵ nach japanischer Art	5,90 €
14	Tempura	Frische Garnelen ¹⁵ mit Tagesgemüse im Teigmantel, frittiert	6,90 €
15	Wan-Tan	Frische hausgemachte Wan-Tan, knusprig gebacken mit Garnelen und Hackfleisch, dazu süß-saure Sauce	5,50 €
16	Nem-Ha Noi	Knusprige, hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Karotten und Frühlingszwiebeln; umwickelt und gebacken in Reispapier	5,50 €
17	Nem Cuon-Sai Gon	Vietnamesische Sommerrolle; zubereitet aus frischen Zutaten mit Garnelen, Reisnudeln, Salat, frischer Minze, Koriander, dazu hausgemachter Dip	5,90 €

Sarada – Salate

20	Kimchi ^{4, 5, 6}	Eingelegter Chinakohl, scharf	3,50 €
21	Goma wakame ⁶	Seealgen-Salat mit Sesam	4,50 €
22	Chuka Ika Sansai ⁶	Tintenfisch-Sesam-Salat	5,50 €
23	Sake Teriyaki ^{4, 5, 6}	Gegrillter Lachs mit Teriyaki-Sauce auf gemischtem Salat	6,90 €
24	Yaki Ebi	Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen und japanischem Dressing	6,90 €
25	Kokyo Edamame	Grüne Sojabohnen, gesalzen und blanchiert	3,90 €
26	Nom Thit Bo	Pikanter vietnamesischer Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen, Paprika, Kohlrabi, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Erdnüssen, abgerundet mit Koriander, Chili und hausgemachtem Dressing	7,90 €
27	Nom du du	Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Garnelen, Paprika, Karotten, frischem Koriander, Chili, Minze und Erdnüssen, dazu hausgemachtes Dressing (pikant)	7,90 €
28	Nom Chay	Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Tofu ¹⁴ , Karotten, Paprika, mit Koriander, Erdnüssen und Minze, dazu hausgemachtes Dressing	6,90 €

Sushi à la carte

Nigiri – handgeformte Sushis auf Reis (je 1 Stück)

29	Abokado	Avocado	1,00 €
30	Inari	Süße Tofutasche ¹⁴	1,00 €
31	Tamago	Japanisches Omelett	1,00 €
32	Tako	Gekochter Oktopus	1,30 €
33	Ika	Tintenfisch	1,30 €
34	Kani	Surimi ^{6, 10}	1,30 €
35	Ebi	Gekochte Garnele	1,40 €
36	Amaebi	Süße Garnele	1,40 €
37	Saba	Eingelegtes Makrelen-Filet	1,40 €
38	Sake	Lachsfilet	1,50 €
39	Maguro	Thunfisch-Filet	1,60 €
40	Sake- und Ebi-Paste	mit Avocado	1,60 €
41	Unagi	Gegrillter Seeaal	2,10 €
42	Hotategai	Jacobsmuschel	2,10 €
43	Barramundi	Japanischer Barsch	1,60 €
44	Anago Kabayaki	Meeraal, mariniert und gegrillt	2,10 €
45	Saury Aburi	Makrelenhecht, mariniert u. gegrillt	1,50 €
46	Sardinella	Sardine, mariniert	1,40 €
47	Sake Aburi	Lachs, leicht gegrillt	1,50 €

Gunkan-Maki – „Schlachtschiff“ Sushi (je 1 Stück)

50	Maguro Sarada	Gekochter Thunfischsalat	1,70 €
51	Spicy Tuna	Pikanter Thunfisch	1,70 €
52	Tobiko	Rogen von fliegenden Fischen ^{5, 6}	1,80 €
53	Ikura	Lachskaviar	2,10 €
54	Hotategai „Surprise“	Jakobsmuschel mit Tobiko ^{5, 6} (Fischrogen) und japan. Majonäse ⁶	2,10 €
55	Nege Sake	Lachstartar ⁸	1,70 €

Hoso-Maki – Inside Roll (je 6 Stück)

Bei einer Inside-Roll werden Fisch oder Gemüse mit Reis und Nori ummantelt und in 6 gleich große Stücke geschnitten

59	Mango Maki	mit Mango und Sesam	2,30 €
60	Kappa Maki	mit Gurkenstreifen und Sesam	2,10 €
61	Avocado Maki	mit Avocado und Sesam	2,30 €
62	Tamago Maki	mit japanischem Omelett	2,30 €
63	Kanpyo Maki	mit eingelegtem Kürbis	2,40 €
64	Takuwan Maki	mit eingelegtem Rettich ⁶	2,40 €
65	Shitake Maki	mit eingelegten japanischen Pilzen	2,40 €
66	Kani Maki	mit Surimi ^{6, 10}	2,60 €
67	Ebi Maki	mit gekochten Garnelen	2,80 €
68	Sake Maki	mit Lachs	2,90 €
69	Tempura Ebi Maki	mit frittierten Garnelen ¹⁵	2,90 €
70	Tekka Maki	mit Thunfisch	2,90 €
71	Sake Avocado Maki	mit Lachs und Avocado	3,40 €
72	Tekka Avocado Maki	mit Thunfisch und Avocado	3,40 €

versch. Nigiris



7



10



26



67, 68, 70





75



76



77



78



79

Ura-Maki – Inside-Outside Maki (je 8 Stück)

Bei dem Inside-Outside Maki wird der Reis außen um das Nori-Blatt herum angebracht und z.T. mit Sesam oder Fischrogen garniert

73	Fulda Mega Roll	Frittierte Garnelen, Mango, Gurke, Majonäse ⁸ , ummantelt mit Avocado und Fischrogen	7,50 €
74	Sunshine Roll	Thunfisch, Mango, Frischkäse, Rucola, ummantelt mit Räucherlachs und Sesam	7,50 €
75	Fulda Dream	Knusprig gebratene Softshell-Krabbe ¹⁵ , Gurke, Schnittlauch und Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Garnelen	7,50 €
76	House Special Roll	Thunfisch-Salat, Frühlingszwiebeln und Gurke, ummantelt mit Fischrogen ^{5, 6} und Sesam	7,50 €
77	Power Roll	Frittierte Garnelen ¹⁵ , Avocado, Gurke und Schnittlauch, ummantelt mit gegrilltem Aal	7,50 €
78	Tokyo Special Roll	Aal, Gurke und Lauch, ummantelt mit Lachs und Avocado	7,50 €
79	Tuna-Avo-Roll	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Schnittlauch, ummantelt mit Thunfisch	7,50 €
80	California Maki	Surimi ^{8, 10} , Avocado, Majonäse ⁸ , ummantelt mit Sesam	5,90 €
81	Tamago Maki	Gebratene Lachs-Garnelenpaste Schnittlauch, ummantelt mit japanischem Omelett	6,90 €
82	Deluxe Maki Ebi oder Kani	California-Roll mit gekochter Garnele oder Surimi ¹⁰ mit Avocado, Majonäse ⁸ , ummantelt mit Kaviar ^{5, 6}	6,90 €
83	California Special	Lachs, Avocado, Majonäse ⁸ , ummantelt mit Kaviar vom Capelonfisch	6,90 €
84	Tatsu Maki	Gebratene Lachs-Garnelenpaste Frühlingszwiebeln, ummantelt mit Avocado	6,90 €
85	Philadelphia Maki	Lachs, Schnittlauch, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Lachsfilet	6,90 €
86	To-San Maki	Spicy California-Roll mit Thunfisch, Gurke und Schnittlauch, ummantelt mit Sesam und Kaviar ^{5, 6}	6,90 €
87	Unagi Maki	Gegrillter Seeaal, Gurke und Frühlingszwiebeln, ummantelt mit Sesam und Kaviar ^{5, 6}	7,50 €
88	Nifi Maki	Regenbogen-Rolle mit gebratener Lachs-Garnelenpaste und Schnittlauch, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Omelett und Avocado	7,50 €



Futo-Maki – Inside-Roll (je 10 Stück)

Bei einer Inside-Roll werden die frischen Zutaten in eine sogenannte „Riesenrolle“ eingewickelt

89	Futo-Maki Queen	Knusprig gebratene Softshell-Krabbe ¹⁵ , Frischkäse, Schnittlauch, Sesam, Avocado, Gurke und Kaviar	10,90 €
90	Futo-Maki (vegetarisch)	Japanisches Omelett, Pilze, Gurke, Kürbis, Rettich und Frischkäse	8,90 €
91	Futo-Maki Spezial	Gegrillter Lachs, Garnelenpaste, Gurke, Frühlingszwiebeln, ummantelt mit Panko (japan. Mehl) ¹⁵	10,90 €
92	Futo-Maki Sunshine	Lachsfilet, Kürbis, Surimi ^{6, 10} , Gurke, Omelett	9,90 €

Temaki – Handroll (1 Stück)

Rolle aus Seetang, in die verschiedene frische Zutaten eingerollt werden

93	Füllung nach Wahl:	Ebi, Thunfisch, Unagi, Lachs, Spicy Tuna, Surimi ^{6, 10} oder vegetarisch	3,20 €
----	--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--------

Bento - gemischte Sushi-Variationen mit Miso-Suppe

100	Bento „Yasai“ (vegetarisch)		10,90 €
	1 Takuwan Maki	6 eingelegte Rettich-Röllchen	
	1 Avocado Maki	6 Avocado-Röllchen	
	1 Kappa Maki	6 Gurken-Röllchen	
	1 Kanpyo Maki	6 eingelegte Kürbis-Röllchen	
	2 Nigiri	Tofutasche ¹⁴ und Omelett	
101	Bento „Yokohama“		12,90 €
	1 California Maki	6 California-Röllchen mit Sesam und Kaviar ^{5, 6}	
	1 Avocado Maki	6 Avocado-Röllchen	
	1 Kappa Maki	6 Gurken-Röllchen	
	2 Nigiri	Lachs, Thunfisch	
102	Bento „Fuji“		13,90 €
	1 Tekka Maki	6 Thunfisch-Röllchen	
	1 Avocado Maki	6 Avocado-Röllchen	
	1 Sake Maki	6 Lachs-Röllchen	
	1 Kappa Maki	6 Gurken-Röllchen	
	3 Nigiri	Lachs, Süßkrabbe, Thunfischsalat	
103	Bento „Kyoto“		13,90 €
	Futo-Maki	4 gemischte Riesen-Rollen	
	6 Nigiri	Lachs, Thunfisch, eingelegte Makrele, gegrillter Barsch, Surimi ^{6, 10} , gekochte Garnele	

88



89



91



93



100





102



103



104



105



106

104	Bento „Sapporo“ 1 Tekka-Kappa Maki 1 Lachs-/Avocado Maki 6 Nigiri	6 Thunfisch-, Avocado-Röllchen 6 Lachs-, Gurken-Röllchen Thunfischsalat, Oktopus, japanisches Omelett, gegrillter Aal, Lachs, süße Garnele	14,90 €
105	Bento „Mito“ 1 California Maki 6 Nigiri	6 California-Röllchen mit frittierte Garnele ¹⁵ , Avocado und Gurke, ummantelt mit Sesam und Kaviar ^{5,6} Avocado-Lachs-Garnelenpaste, Tintenfisch, Tofutasche ¹⁴ , Thun- fisch, Lachs, Makrele	14,90 €
106	Bento „Toyama“ 3 California Maki 3 Futo-Maki 4 Nigiri	Lachs, Avocado, Gurke und Kaviar ^{5,6} Softshell-Krabbe ¹⁵ , Avocado, Sesam, Lauch, Frischkäse, Fischrogen ^{5,6} Aal, Lachs, Thunfischsalat, japanisches Omelett	13,90 €
107	Bento „Osaka“ 6 California Maki 1 Sake Avocado Maki 4 Nigiri	Thunfischsalat, Frühlingszwiebeln, Gurke, Sesam und Kaviar ^{5,6} 6 Lachs-/Avocado-Röllchen Jakobsmuscheln, Avocado-Lachs- Garnelenpaste, gegrillter Barsch, Thunfisch	15,90 €
108	Bento „Kawasaki“ 6 California Maki 6 Nigiri	Lachs, Gurke, Frischkäse und Frühlingszwiebeln, ummantelt mit Sesam und Kaviar Lachskaviar, süße Garnele, Thunfischsalat, Surimi ¹⁰ , Omelett, Lachs	15,90 €
109	Bento „Iwaki“ 1 Tekka Avocado Maki 1 Sake Kappa Maki 1 California Maki 6 Scheiben	6 Thunfisch-/Avocado-Röllchen 6 Lachs-, Gurken-Röllchen Lachs-Garnelenpaste, Gurke und Schnittlauch, ummantelt mit Avocado und japanischem Omelett Lachs-Thunfisch-Sashimi	15,90 €
110	Bento „Tokyo Sashimi“	Gemischte Rohfisch-Platte (Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Süßkrabben) mit einer Schale Reis	16,90 €
111	Bento „Matsuyama“	Bunte Mischung aus Fisch mit einer Schale Reis (Makrele, Lachs, Thunfisch, Kaviar)	16,90 €
112	Bento „Little Tokyo“	Die große Überraschung für 2 Personen	32,00 €



Chirashi

Reis, Fisch und weitere frische Zutaten, serviert in einer Schale

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 120 | Große Reisschale mit Garnelen, verschiedenen Fischsorten (Lachs, Seeaal, Thunfisch) und Shiitake-Pilzen | 16,90 € |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Teppanyaki

Spezialitäten von der heißen „Platte“ (Edelstahl-Flächengrill)

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 130 | Teppanyaki Don
Zartes argentinisches Rinderfilet, gegrillt mit frischem Gemüse, Teriyaki-Sauce ⁶ und Reis | 14,90 € |
| 131 | Teppanyaki Ika
Gegrillte Sepia mit Knoblauch-Sauce, frisches Gemüse und Reis | 14,90 € |
| 132 | Teppanyaki Kokugo
Gegrilltes Pangasiusfilet mit frischem Gemüse, Pfeffer, Teriyaki-Sauce ⁶ und Reis | 14,90 € |
| 133 | Teppanyaki Sake
Gegrilltes Lachsfilet und frisches Gemüse mit Pfeffer, Teriyaki-Sauce ⁶ und Reis | 15,90 € |
| 134 | Teppanyaki Ebi
Gegrillte Riesen-Garnelen mit frischem Gemüse, Pfeffer, Teriyaki-Sauce ⁶ und Reis | 15,90 € |
| 135 | Teppanyaki Hotategai
Gegrillte Jakobsmuscheln mit frischem Gemüse, Teriyaki-Sauce ⁶ und Reis | 15,90 € |
| 136 | Teppanyaki Maguro
Leicht angebratenes Thunfisch-Steak mit frischem Gemüse, Pfeffer, Teriyaki-Sauce ⁶ und Reis | 15,90 € |

Spezialitäten aus dem Wok⁵

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 140 | Gebratener Reis <u>oder</u> Nudeln mit frischem Gemüse und Eiern, wahlweise:
a) vegetarisch
b) mit zarten Hühnerbruststreifen
c) mit Rindfleisch (vom Rinderhüftsteak)
d) mit knuspriger Ente
e) mit Riesen-Garnelen | 7,90 €
8,90 €
9,90 €
11,90 €
12,90 € |
| 141 | Gebratene gemischte Fischplatte (Lachs, Thunfisch, Pangasiusfilet) mit frischem Gemüse und Reis | 11,90 € |
| 142 | Gegrillte knusprige Ente <u>oder</u> Hähnchenfilet mit leicht scharfer, roter Curry-Kokos-Sauce ¹² auf frischem Gemüse, mit Erdnüssen und Reis | 11,90 € |
| 143 | Frisches Gemüse, gebraten mit Tofu ¹⁴ , Shiitake-Pilzen in Soja-Ingwer-Sauce <u>oder</u> roter Curry-Kokos-Sauce ¹² (leicht scharf), dazu Reis | 8,90 € |





Vietnamesische Spezialitäten

144	Bun Bo Rindfleisch mariniert und gebraten auf feinen Reisnudeln und Salat mit hausgemachter Sauce, abgeschmeckt mit Kräutern und Erdnüssen	11,90 €
145	Vit Chien Gion Knusprig gebratene Entenscheiben auf frischem Gemüse, serviert mit einer würzigen Sauce nach altem Familienrezept, dazu Reis	12,90 €
146	Bo Xao Xa Ot Argentinisches Rinderhüftsteak, gebraten und tranchiert, mit frischem Zitronengras, Peperoni und Paprika, dazu Reis	11,90 €
147	Ca Chien Gion Ganzer Tilapia-Fisch (rosafarbene Barschart) zubereitet nach vietnamesischer Art, knusprig gebacken mit frischem Ingwer in Fisch-Sauce, dazu Reis	15,90 €
148	Tom Xao Dua Gebratene Riesengarnelen mit frischer Ananas, Ingwer, Paprika, Peperoni und Erdnüssen, dazu Reis	12,90 €

Nabemono (Feuertopf) - nur auf Vorbestellung

Eine asiatische Spezialität für 4 Personen. Der traditionelle Nabemono muss 3 Stunden kochen und wird stets mit großer Sorgfalt und handwerklichem Können zubereitet. Wir bitten Sie, den Feuertopf mindestens einen Tag vorher zu bestellen.

Fondue-Topf mit dünnen Rindfleischscheiben, Riesengarnelen, Pangasiusfilet, Sepia, Tofu, Pilzen sowie frischem Gemüse und Reisbandnudeln

25,00 € / Person

Sie erhalten den Nabemono in zwei Fondue-Arten zur Auswahl:

- **Japanische Art:** Miso-Fondue (Fisch-Sud)⁵

- **Vietnamesische Art:** Fondue mit leicht scharfer Sauce und Zitronengras

Desserts

149	Eiscreme ⁷ mit schwarzem Sesam	4,50 €
150	Maccha-Eiscreme ^{6,7} mit japanischem Grüntee-Geschmack	4,50 €
151	Wasabi-Eiscreme ^{6,7} mit Meerrettich-Geschmack	4,50 €
152	Bananen-Frühlingsrolle, süße Bananen in knuspriger Teighülle, frittiert mit Honig und Sesam	4,50 €
153	Kokosnuss-Bällchen, frittiert und mit Kokosraspeln garniert	4,50 €
154	Heiße, knusprige japanische Sesambällchen, gefüllt mit roten Bohnen	4,50 €
155	Frischer Obst-Teller „Little Tokyo“ (Vitaminbombe)	4,50 €





Biere vom Fass

König Pilsener	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,20 €
Radler	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,20 €

Alkoholfreies Bier

Bitburger Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,50 €
----------------------------	--------	--------

Japanische Biere

Kirin Ichiban	0,33 l	3,50 €
Asahi	0,33 l	3,50 €
Sapporo	0,33 l	3,50 €
Iki (mit Grüntee und Yuzu-Zitrone)	0,33 l	3,50 €

Weizenbiere

Benediktiner Hefe-Weizen, hell	0,5 l	3,50 €
Benediktiner Hefe-Weizen, dunkel	0,5 l	3,50 €
Benediktiner Weizen, alkoholfrei	0,5 l	3,50 €

Apfelwein

Alter Hochstädter	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser		
- Förstina Classic	0,25 l	2,00 €
- Förstina Classic (Flasche)	0,75 l	4,50 €
- Förstina Medium	0,25 l	2,00 €
- Förstina Medium (Flasche)	0,75 l	4,50 €
- Vio Still	0,25 l	2,00 €
- Vio Still (Flasche)	0,75 l	4,50 €
Förstina Apfelsaftschorle	0,25 l	2,00 €
	0,4 l	3,20 €
Coca-Cola ^{1,6}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,20 €
Cola-Cola Light ^{1,3,6}	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,20 €
Fanta ⁶	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,20 €
Sprite	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2 l	2,20 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	2,20 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	2,20 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,70 €
Bionade Litschi	0,33 l	2,70 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,70 €
Carpe Diem Kombucha	0,25 l	2,50 €
Orangina classic	0,25 l	2,50 €
Orangina rouge ⁶	0,25 l	2,50 €
Trade Islands, Peach Iced Tea	0,33 l	2,90 €
Red Bull ¹	0,25 l	3,40 €
Japanische Limonade		
- Ramune	0,2 l	3,00 €
- Raichi	0,2 l	3,00 €



Tipp

Säfte

Granini Orangensaft	0,2 l	2,10 €
Granini Apfelsaft	0,2 l	2,10 €
Granini Pfirsichnektar	0,2 l	2,10 €
Granini Kirschnektar	0,2 l	2,10 €
Granini Maracujanektar	0,2 l	2,10 €
Granini Bananennektar	0,2 l	2,10 €
Granini Ananassaft	0,2 l	2,10 €
Granini KiBa	0,2 l	2,10 €
alle Säfte auch erhältlich als	0,4 l	3,70 €





Weissweine[®]

Weissburgunder, Pfalz	0,2 l	3,50 €
trocken, säurearm, frisch, fruchtig	1,0 l	16,50 €
Riesling, Rheingau	0,2 l	4,00 €
trocken, anregend, feine Säure, frisch, dezent fruchtiges Bukett	1,0 l	19,00 €
Bacchus, Franken	0,2 l	4,00 €
halbtrocken, würzig, spritzig, fein	1,0 l	19,00 €
Müller-Thurgau, Rheinhessen	0,2 l	3,50 €
lieblich, mild, dezente Süße	1,0 l	16,50 €
Bordeaux, Entre-deux-Mers, Frankreich	0,2 l	5,50 €
trocken, volles Bukett, frisch, leicht, idealer Begleiter zu Fisch	0,75 l	19,50 €
Bianco di Custoza, Gardasee, Italien	0,2 l	4,00 €
trocken, strohgelb, harmonisch weich, ausgewogen mit feiner Säure	1,0 l	19,00 €
Chardonnay, Australien	0,2 l	5,50 €
trocken, moderner Stil, Eleganz und Finesse, dezente Vanillenote	0,75 l	20,00 €
Chenin Blanc, Südafrika	0,2 l	3,90 €
trocken, leicht, delikat, säurearm, gefällige Zitrus- und Melonenaromen	0,75 l	14,00 €
Weinschorle herb	0,2 l	3,20 €
Rosé Weine[®]		
Pinotage Rosé, Südafrika	0,2 l	3,90 €
halbtrocken, feinfruchtig, frisch, mit Erdbeer- und Himbeeraromen	0,75 l	14,00 €
Portug. Weissherbst, Pfalz	0,2 l	3,50 €
lieblich, fruchtig, süffig	1,0 l	16,50 €



Sushi Wein[®]

Oroya Sushi Wein ist ein angenehm leichter und zarter Wein mit Fruchtnoten nach Apfel und Pfirsich. Oroya passt perfekt zu Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

Oroya Sushi Wein	0,2 l	4,20 €
	0,75 l	16,00 €

Japanischer Reiswein[®]

Sake, heiß oder kalt	0,2 l	4,00 €
----------------------	-------	--------

Japanischer Pflaumenwein[®]

Choya, heiß oder kalt	0,2 l	4,00 €
-----------------------	-------	--------

Rotweine[®]

Vin de Pays Vaucluse, Frankreich	0,2 l	3,50 €
mittelschwer, weich, besonders säurearm, herzhaftes Bukett	1,0 l	16,50 €
Tempranillo, Spanien	0,2 l	4,50 €
trocken, körperreich, feine Beerennote, Barriqueausbau	0,75 l	16,00 €
Stellenbosch, Südafrika	0,2 l	4,50 €
trocken, üppige Beerenfrucht, vollmundiger Geschmack	0,75 l	19,00 €
Shiraz, Chile	0,2 l	4,90 €
trocken, Aromen von reifen, dunklen Beeren und Sauerkirschen reife Tannine, langer Nachhall	0,75 l	17,00 €
Cuvée Spätlese-Auslese, Rheinhessen	0,2 l	4,50 €
lieblich, dezente Restsüße, kräftig-milde Art	0,75 l	16,00 €
Sekt / Prosecco[®]		
Henkell Trocken, Piccolo	0,2 l	4,50 €
Henkell Brut (Flasche)	0,75 l	17,50 €
Prosecco Yello	0,1 l	3,20 €
Prosecco Yello (Flasche)	0,75 l	17,50 €
Bellini (Prosecco, Pfirsichlikör)	0,1 l	3,50 €
Kir Royal (Prosecco, Cassis)	0,1 l	3,50 €
Hugo	0,2 l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	4,50 €

Champagner

Alfred Gratien Brut Classique	0,75 l	52,00 €
-------------------------------	--------	---------





Cocktails – Classic

Caipirinha 6,00 €
Pitú do Brasil, brauner Rohrzucker, Limettenspalten, Lime Juice

Mojito 6,50 €
Havana Club 3 Jahre, brauner Rohrzucker, Limettenspalten, Lime Juice, Minzeblätter

Piña Colada 6,00 €
weißer Rum, Batida de Coco, Kokossirup⁶, Ananassaft, Sahne

Cosmopolitan Classic 6,00 €
Vodka Absolut, Triple Sec, Lime Juice, Cranberry-Sirup⁶

Cuba Libre 6,00 €
Havana Club 3 Jahre, Lime Juice, Coca Cola^{1,6}

Mai Tai 6,50 €
Rum Lemon Hart 73 %, Jamaika Rum, Apricot Brandy, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft, Mandelsirup

Sex on the beach 7,00 €
Vodka Absolut, Pfirsichlikör, Grenadine⁶, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujanektar

Swimming Pool 6,00 €
Vodka Absolut, Blue Curaçao⁶, Kokossirup⁶, Ananassaft, Sahne

Touchdown 6,00 €
Vodka Absolut, Apricot Brandy, Grenadine⁶, Zitronensaft, Lime Juice, Maracujanektar

Harakiri 6,00 €
Sake, Vodka Absolut, Likör 43, Kokossirup⁶, Maracujanektar, Sahne

„Little Tokyo“ Special 7,00 €
Sake, Cointreau, Apricot Brandy, Lime Juice, Ananassaft, Maracujanektar

Zombie 8,50 €
Rum Lemon Hart 73 %, Jamaika Rum, weißer Rum, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Lime Juice, Orangensaft (regulär im 0,5 l Glas, während Happy Hour im 0,3 l Glas)

Cocktails – Alkoholfrei

Virgin Caipirinha 4,00 €
Schweppes Ginger Ale², brauner Rohrzucker, Limettenspalten, Lime Juice

Virgin Mojito 4,00 €
Schweppes Ginger Ale², brauner Rohrzucker, Limettenspalten, Minzeblätter, Lime Juice

Virgin Colada 4,00 €
Ananassaft, Kokossirup⁶, Sahne

Coconut Kiss 4,00 €
Ananassaft, Kokossirup⁶, Sahne, Grenadine⁶, Kirschnektar

Safer sex on the beach 4,00 €
Pfirsichsirup⁶, Cranberry-Sirup⁶, Maracujanektar, Kirschnektar, Orangensaft

Shooters

B 52 3,50 €
Kahlua, Baileys, Rum Lemon Hart 73 %

Blowjob 3,00 €
Sambuca, Baileys

Longdrinks

Absolut Vodka & Red Bull	4 cl	5,00 €
Absolut Vodka & Lemon	4 cl	4,00 €
Absolut Vodka & Orange	4 cl	4,00 €
Bacardi Cola	4 cl	4,00 €
Pernod Cola	4 cl	4,00 €
Whisky Cola	4 cl	4,00 €
Campari Orange	4 cl	4,00 €
Likör 43 mit Milch	4 cl	4,00 €
Flying Hirsch	4 cl	5,00 €

(Jägermeister mit Red Bull¹)
Weitere Longdrinks auf Anfrage.





Aperitifs & Bitters

Ramazotti	2 cl	2,50 €
Averna	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
Campari ⁶	4 cl	3,00 €
Aperol ⁶	4 cl	3,00 €
Pernod	4 cl	3,80 €
Ricard	4 cl	3,80 €
Martini Bianco	5 cl	3,50 €
Martini Rosso	5 cl	3,50 €
Martini Extra Dry	5 cl	3,50 €

Cognac & Brandy

Hennessy	2 cl	3,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,00 €
Carlos I	2 cl	3,00 €
Osborne Veterano	2 cl	3,00 €

Grappa

Frattini di Chardonnay	2 cl	3,00 €
------------------------	------	--------

Schlitzer Edelbrände

Alter Schlitzer Korn	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	2 cl	2,50 €
Williams Christ	2 cl	2,50 €
Obstler	2 cl	2,50 €
Aha Magenkräuter Elixir	2 cl	2,50 €

**Schlitzer
Destillerie**
Seit 1585



Rum

Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,00 €
Havana Club 7 Jahre	2 cl	3,50 €
Havana Club Especial	2 cl	3,50 €
Bacardi Light Dry	2 cl	2,50 €
Rum Lemon Hart 73 %	2 cl	3,50 €
Pitú do Brasil (Zuckerrohrschnaps)	2 cl	2,50 €

Wodka & Gin

Vodka Smirnoff	2 cl	2,50 €
Absolut Vodka	2 cl	3,00 €
Gin Bombay Sapphire	2 cl	3,00 €

Tequila

Sierra Silver	2 cl	2,50 €
---------------	------	--------

Whisky

Jack Daniel's	2 cl	2,50 €
Jim Beam	2 cl	2,20 €
Jameson Irish Whiskey (12 years)	2 cl	3,50 €

Scotch

Chivas Regal	2 cl	3,00 €
Glenlivet	2 cl	3,00 €
Glenfiddich (12 years)	2 cl	3,50 €

Liqueur

Sambuca	2 cl	2,00 €
Amaretto	2 cl	2,00 €
Williams Christ Birne	2 cl	2,00 €
Southern Comfort	2 cl	2,80 €
Drambuie	2 cl	2,80 €
Likör 43	2 cl	2,80 €
Grand Marnier	2 cl	2,80 €
Heering (Cherry Liqueur)	2 cl	2,80 €
Baileys	4 cl	2,80 €



Heiße Getränke

Kaffee

alle Kaffeesorten auch entcoffeiniert erhältlich

Café Creme	1,90 €
Espresso	1,60 €
Doppelter Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato ⁷	1,80 €
Cappuccino ⁷	2,20 €
Milchkaffee	2,50 €
Latte Macchiato ⁷	2,70 €
Heiße Schokolade ⁷	2,20 €
Chococcino ⁷	2,40 €



Tee

Japanischer „Konacha“ Grüntee	1,90 €
Japanischer „Genmaicha“ Grüntee mit geröstetem Reis	1,90 €
Japanischer „Hojicha“ gerösteter Grüntee	1,90 €
Japanischer „Sencha“ Grüntee aus Teeblättern	1,90 €
Jasmin Tee	1,90 €
Indien Chai Schwarzer Tee nach indischer Art, gewürzt mit Zimt, Ingwer, Kardaman, Nelken und Pfeffer	1,90 €
Schwarzer Tee (Darjeeling)	1,90 €
Früchtetee „Morgenstern“ Sanft aktivierende Mischung aus Hibiskusblüten, Apfelstücken und Hagebutte	1,90 €
Ayurveda Chai Bio Ayurvedischer Bio-Kräutertee; orientalisch duftender Kräutertee, gewürzt mit Fenchel, Anis, Süßholzwurzel, Zimt, Kardamon und Pfeffer	1,90 €



Exklusiv im Little Tokyo:

Probieren Sie unsere hausgemachten fernöstlichen Getränkespezialitäten

Japanischer Matcha - Eistee 3,90 €
aus grünem Tee

Vietnamesischer Eiskaffee 3,90 €
handgebrühter starker vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Milch



Unsere Spezialität:

Hausgemachter Ingwer-Tee 2,50 €
Frische Ingwer-Scheiben, aufgegossen mit heißem Wasser, serviert mit Blütenhonig und Zitrone





Rohkost-Säfte aus dem Land der aufgehenden Sonne

Frisch gepresst aus ganzen Früchten, z.T. mit Rohkost, sind diese alkoholfreien Spezialitäten eine wahre Gaumenfreude und zudem gesund und lecker! Fruchtarten können saisonbedingt abweichen.

0,3 l Glas je 3,90 €
0,4 l Glas je 4,90 €

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1) » Sternenhimmel «
 Apfel - Ananas - Mango - Kiwi
 Ein Genuss für Ihren Gaumen!</p> <p>2) » Cocktail unter Palmen «
 Apfel - Ananas - Orange - Birne
 Dieser Smoothie verleiht ein Südsee-Feeling, das unter die Haut geht!</p> <p>3) » Kraftprotz «
 Karotten - Grapefruit - Orange - Mango
 Dieser Rohkost-Saft gibt Ihnen Power!</p> <p>4) » Wellness-Smoothie «
 Melone - Birne - Orange - Ananas
 Trinken, Genießen, Wohlfühlen!</p> <p>5) » Tautropfen «
 Apfel - Orange - Zuckermelone
 Ein himmlischer Genuss von A wie Apfel bis Z wie Zuckermelone!</p> <p>6) » Adlerauge «
 Karotten - Sellerie - Mango - Honigmelone
 Wenn Sie diesen Saft getrunken haben, möchten Sie keinen anderen mehr!</p> <p>7) » Früchtewonne «
 Apfel - Birne - Mango - Karotte
 Eine wahre Wonne der Natur!</p> <p>8) » Paradies-Mix «
 Honigmelone - Orange - Kiwi - Mango
 So schmeckt das Paradies!</p> | <p>9) » Regenbogen «
 Weintraube - Orange - Grapefruit - Kiwi
 Die pure Geschmacks-Vielfalt in nur einem Glas!</p> <p>10) » Sommersonne «
 Orange - Birne - Apfel
 Schmeckt wie Sommer, Sonne, Sonnenschein!</p> <p>11) » Kämpfernatur «
 Ananas - Apfel - Mango - Orange
 Macht stark. Probieren Sie es einfach mal aus!</p> <p>12) » Lebensfreude «
 Weintrauben - Zuckermelone - Wassermelone
 Gibt es Lebensfreude im Glas? Nein, aber dieser Saft ist einfach klasse!</p> <p>13) » Fitness-Smoothie «
 Apfel - Karotte - Ingwer - Orange
 Einfach lecker und gesund!</p> <p>14) » Fruchtbombe «
 Apfel - Ananas - Wassermelone
 Wir können von diesem Smoothie einfach nicht genug bekommen!</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Mit dieser Speisen- und Getränkekarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit; Stand: 10/2015

Über die Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken geben wir Ihnen, auf Nachfrage, gerne Auskunft.

Folgende Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen und Getränken enthalten und wie folgt nummeriert: 1) Koffeinhaltig, 2) Chininhaltig, 3) enthält Phenylalaninquelle, 4) mit Konservierungsstoff, 5) mit Geschmacksverstärker, 6) mit Farbstoff, 7) Milch, 8) Majonäse, 9) enthält Sulfite, 10) Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß, 11) Flugfischrogen mit Farbstoff, 12) Allergiehinweis: enthält Koriandersamen und Kreuzkümmelpulver, 13) Fisch, 14) Soja, 15) Gluten



Genuss³

Wir leben nicht, um zu essen – wir essen, um zu leben.

Kulinarische Lebensweisheit



LITTLE TOKYO
sushi ● teppanyaki ● more