KAIZEN®

FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

SPEISEN & GETRÄNKE

VORWORT

Der Begriff „Kaizen“ (改善) entspringt der japanischen Kultur und setzt sich aus den japanischen Wörtern „Kai“ (改) für „Veränderung“ und „Zen“(善) für „zum Besseren“ zusammen. Unser Konzept zielt auf eine „kontinuierliche Verbesserung“ unserer Arbeitsabläufe und Qualitätsstandards ab.

Kaizen ist eine Geisteshaltung.

Den Namen des Restaurants widme ich zwei Frauen, welche mich stets unterstützt haben. Ihr habt mir zu Kaizen verholfen – sowohl persönlich, als auch beruflich.

Herzlichsten Dank an

Lieni & Thao

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, TK Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere

WARME VORSPEISEN

• 1

• 8

1. **Edamame** [a] 6.50
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz

2. **Gyoza** [a] (5 Stck.) 6.90
Gebratene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und Gemüsefüllung

3. **Thao's Moneybags** [a] (5 Stck.) 6.90
Kleine frittierte Teigsäckchen mit
pikanter Garnelenfüllung

4. **Ebiniku** [a] 7.10
Garnelen in Butter-Knoblauch-Soße
mit Zitrone

5. **Karaage** [a] 6.50
Frittierte Hähnchenstückchen
mit Knoblauch-Ingwer-Panade,
Trüffel-Mayo und Zitrone

6a. **Lachs Tataki** [a] 12.50
Leicht gegrillter Lachs mit
Sesam und Balsamico-Soja-Soße

6b. **Tuna Tataki** [a] 13.50
Leicht gegrillter Thunfisch mit
Sesam und Balsamico-Soja-Soße

7. **Yume** [a] 6.90
Thunfisch im Teigmantel serviert
mit Chili-Knoblauch-Soße

• 11

8. **Hakao** [a] (5 Stck.) 6.90
Gedämpfte chinesische Teigtaschen
mit Garnelenfüllung

9. **Ika Mika** [a] (8 Stck.) 6.90
Frittierter Tintenfisch im Teigmantel
mit Trüffel-Mayo und Zitrone

10. **Agedashi Tofu** [a] 5.90
Frittierter Seidentofu mit
Sojagewürz-Soße und Lauchzwiebeln

11. **Takoyaki** [a] (3 Stck.) 6.50
gebackene Teigbällchen mit
Oktopusfüllung

12. **Haru Haru** [a] (6 Stck.) 5.50
Vegetarische Frühlingsrollen
mit Tsuki-Soße

• 6b

• 2

vegan scharf

YAKITORI-SPIEßE (2 Spieße)

16. Yasai-Spieße [a] 5.90
Spieße mit verschiedenem Gemüse in Teriyaki-Soße

17. Tori-Spieße [a] 6.90
Spieße mit Hähnchenbrust und Lauchzwiebeln in Teriyaki-Soße

18. Kamo-Spieße [a] 8.50
Spieße mit Entenbrust und Lauchzwiebeln in Teriyaki-Soße

SUPPEN

35. Misoshiru [a] 6.10
Suppe aus Sojabohnenpaste und Fischbrühe mit Seidentofu, Spjasprossen und Seetang

36. Tom Yum [a] 7.50
Kokosmilchsuppe mit Garnelen, Gemüse und Koriander

37. Udon [a] 7.50
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, gepökeltes Hähnchen, Seidentofu, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

38. Tempura-Udon [a] 9.50
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, Seidentofu, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und gemischtes Tempura

KALTE VORSPEISEN

21. **Sakura** [a] 8.90
Garnelen in feinen Mangostreifen mit roter Paprika, Erdnüssen,verfeinert mit frischen Kräutern und pikanter vietnamesischer Würze

22. **Wakame** [a] 6.90
Grüner Seetangsalat verfeinert mit Sesam

23. **Umi** [a] 9.90
Zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ingwer-Soja-Soße

24. **Sora** [a] 8.90
Zartes Carpaccio vom Lachs mit Ingwer-Soja-Soße

SALATE

25. **Avocado Sarada** [a] 10.90

Frische Avocado auf frischem Blattsalat der Saison mit Hausdressing

26. **Sake Sarada** [a] 12.90

Gegrilltes Lachsfilet auf saisonalem Blattsalat mit Hausdressing, verfeinert mit einer Unagi-Soße und Sesam

27. **Panko Tori Sarada** [a] 11.90

Knusprige Hühnerbrust auf frischem Blattsalat der Saison mit Hausdressing, verfeinert mit einer Trüffel-Mayo-Soße und Sesam

POKE BOWLS

31. **Sake Bowl** [a] 13.90

Hawaiianischer Salat mit rohen Lachswürfeln, Avocado, Tobikko, Edamame, Mango, Paprika und Sushi-Reis in einer leichten Mango-Soja-Soße mit Chilifäden verfeinert

32. **Maguro Bowl** [a] 14.90

Hawaiianischer Salat mit rohen Thunfischwürfeln, Avocado, Tobikko, Edamame, Mango, Paprika und Sushi-Reis in einer leichten Mango-Soja-Soße mit Chilifäden verfeinert

33. **Unagi Bowl** [a] 15.90

Flambierter Süßwasseraal und Avocado auf Sushi-Reis mit Unagi- und Tsuki-Soße

TEMPURA

• 43

41. **Shojinage** [a] 13.50
Verschiedenes Gemüse
in Tempurateig

42. **Moriawase Tempura** [a] 15.50
Tempura von Garnele,
Fisch und Gemüse

43. **Ebi-Tempura** [a] (6 Stck.) 17.50
Tempura von Riesengarnelen
mit Jasmin Reis

GEBRATENE NUDELN (vegetarisch)

61. Yakisoba [a] 10.90
Gebratene japanische Eiernudeln mit Eiern,
verschiedenem Gemüse und Lauchzwiebeln
(optional mit gebratenem Reis)

62. Yakiudon [a] 10.90
Udon-Nudeln gebraten mit verschiedenem
Gemüse, Eiern und Lauchzwiebeln

Optional wählbar mit:

+ **Hähnchenbrustfilet** [a] 4.00
+ **Garnele** [a] 6.00
+ **panierte Hühnerbrust** [a] 5.00
+ **knusprige Ente** [a] 6.00

BENTO-BOX

45. **Bentobox - Ente** [a] 21.90

Speisebox mit Fächern gefüllt mit knuspriger Ente und grünem Gemüse in Teriyaki-Soße, 2 Nigiris, Avocado Hosomakis (6 Stück), gemischter Salat, verschiedenes Tempura, Wakame und Jasmin Reis

46. **Bentobox - Sake** [a] 23.50

Speisebox mit Fächern gefüllt mit gegrilltem Lachsfilet mit verschiedenem Gemüse in Teriyaki-Soße, jeweils einem Yasai- und Tori-Spieß, gemischtes Tempura, 2 Nigiris, gemischte Hosomakis (6 Stück) und Jasmin Reis

47. **Bentobox - Kyoto** [a] 17.90

Speisebox mit Fächern gefüllt mit gegrilltem Rotbarschfilet und verschiedenem Gemüse in einer pikanten Kokos-Soße, einer Naomi-Rolle, 2 Nigiris, gemischtem Salat und Jasmin Reis

HAUPTGERICHTE *(werden serviert mit Jasmin Reis)*

51. **Saketeri** [a] 17.50
Lachsfilet mit Kaiserschoten und Pak Choi serviert in Teriyaki-Soße

52. **Akadaikokos** [a] 17.50
Rotbarschfilet mit Kaiserschoten und Brokkoli serviert in pikanter Kokos-Soße

53. **Toriteri** [a] 15.90
Hähnchenbrust mit gebratenem grünen Spargel und Porree in Teriyaki-Soße

54. **Kamomiso** [a] 17.90
Babarie-Entenbrust mit gebratenem grünen Spargel und Kaiserschoten in fruchtiger Mango-Miso-Soße

55. **Sake Curry** [a] 17.50
Lachs im feinem Teigmantel mit gebratenem Zucchini, Brokkoli, Karotten, Auberginen, Champignons und Zwiebeln in pikanter Thai-Curry-Soße

56. **Ibodai** [a] 17.50
Butterfischfilet mit gebratenem Zucchini und Champignons in pikanter Kokos-Soße

57. **Taikare** [a] 14.90
Gebratenes Hühnchenfilet mit gebratenem Zucchini, Brokkoli, Karotten, Auberginen, Champignons und Zwiebeln in pikanter Thai-Curry-Soße

58. **Kazuya** [a] 16.50
Knusprige Ente mit gebratenem Zucchini, Champignons, Zuckererbsen in fruchtiger Mango-Miso-Soße

67. HÄHNCHENGERICHTE 13.90

Hähnchenbrust oder panierte Hähnchenbrust

mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika und Champignons seviert mit Jasmins Reis
wahlweise mit :

A. Thai Curry Sauce
B. Erdnuss Sauce
C. Teriyaki Sauce
D. Kamomiso Sauce (Fruchtige Mango-Miso-Sauce)

68. KNUSPRIGE ENTE 15.90

mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika und Champignons seviert mit Jasmins Reis
wahlweise mit :

A. Thai Curry Sauce
B. Erdnuss Sauce
C. Teriyaki Sauce
D. Kamomiso Sauce (Fruchtige Mango-Miso-Sauce)

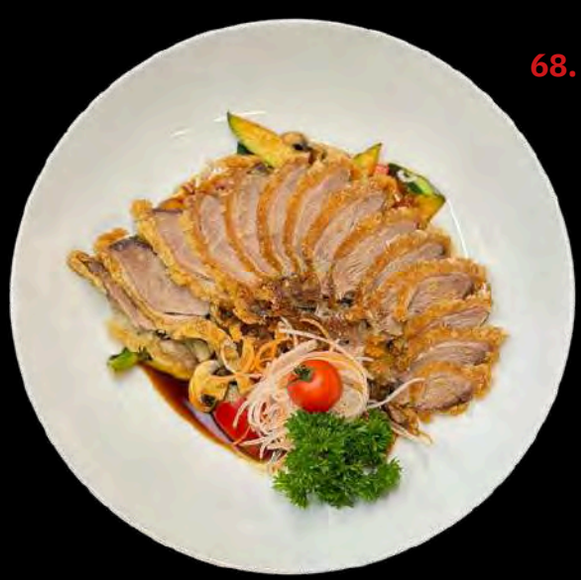
69. VEGETARISCHES GERICHT 9.90

mit Tofu +2.00

mit Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika und Champignons seviert mit Jasmins Reis
wahlweise mit :

A. Thai Curry Sauce
B. Erdnuss Sauce
C. Teriyaki Sauce

67.



68.

EXTRAS

71.	**Jasmin Reis** [a]	2.50
72.	**Sushi Reis** [a]	3.50
73.	**Sojasprossensalat** [a]	3.00
74.	**Ingwer und Wasabi** [a]	2.00
75.	**Extra Soße** [a] Teriyaki | Süße Chili | Erdnuss Sate | Chili | Tsuki | Unagi | Trüffel-Mayo | Sojasoße salzreduziert oder glutenfrei	2.00

DESSERT

81. **Banana Lover** [a] 6.50
Gebackene Banane mit Honig,
einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

82. **Dorayaki Platte** [a] 6.90
Japanischer Pfannkuchen mit süßer Adzuki-Paste, frischem Obst und einer Kugel Vanille-Eis mit Sahne

83. **Mochi Ice Mix** [a] (2 Stck.) 5.50
Japanische Mochi Reiskuchen
mit Eisfüllung und Sahne
- Auf Wunsch auch gebacken - +1.0

84. **Ice Ice Baby** [a] 6.90
3 Kugeln Eis (Matcha, Yuzu und Goma) mit frischem Obst und Sahne

85. **Eiskugel** [a] 3.50
Matcha (Japanischer Grüntee)
Yuzu (Chinesische Zitrusfrucht)
Goma (Schwarzer Sesam)

HOMEMADE DRINKS

Limetten Calpico 6.90
Limette, Calpis, Minze, Soda

Raspberry Dream [1] 6.90
Himbeeren, Calpis, Minze, Soda

Blue Star 6.90
Blaubeeren, Calpis, Minze, Soda

Passion Lover [1] 6.90
Maracuja, Ingwer, Minze, Maracujanektar, Soda

Ginger Cooler [1] 6.90
Limette, Ingwer, Minze, Gurke, brauner Zucker, Ginger Ale

Lieni's Berry Bomb [1] 6.90
Beeren Mix, Minze, Cranberrynektar, Soda

Kaizen Island [1] 6.90
Maracuja, Limetten, Rhabarbersaft, Soda

Thai Ice Tea [2] 6.50
Frisch gebrühter Schwarztee mit Limette oder Milch

Fresh Detox 6.90
Frisch gepresster Gurkensaft, Litchisaft, Minze, Sprite, Soda

GETRÄNKE

SODAS & LIMONADEN

Tafelwasser Karaffe (**spritzig/ still**)	**0,5l**	**1,0l**
mit frischen Zutaten wählbar mit:	4.00	6.00
Limette, Zitrone, Orange, Minze, Ingwer, Zitronengras		

Mineralwasserflasche (spritzig/still)	**0,25l**	**0,75l**
	3.50	7.50

Softgetränke	**0,2l**	**0,4l**
Coca Cola [1,2,7]	3.20	4.20
Coca Cola Zero [1,2,4,7]	3.20	4.20
Fanta [5]	3.20	4.20
Sprite [1]	3.20	4.20
Mezzo Mix [1,2]	3.20	4.20
Schweppes Bitter Lemon [3,5]	3.20	4.20
Schweppes Ginger Ale [1]	3.20	4.20
Schweppes Tonic Water [3]	3.20	4.20

Eistee	**Glas 0,3l**
Arizona Green Tea [5]	4.50

SAFT & SCHORLEN

	0,2l	**0,4l**
Apfelsaft naturtrüb	3.20	4.20
Litchisaft	3.20	4.20
Mangosaft	3.20	4.20
Maracuja Nektar	3.20	4.20
Cranberry Nektar	3.20	4.20
Rhabarber Nektar	3.20	4.20
Saftschorlen	3.00	4.00

WARME GETRÄNKE

Grüner Sencha Tee [2]	3.70
Jasmin Tee [2]	3.70
Frischer Ingwertee	4.20
Frischer Pfefferminztee	4.20
Kaffee [2]	3.50
Espresso [2]	2.90
Doppelter Espresso [2]	3.60
Cappucino [2]	3.70
Latte Macchiato [2]	4.20

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz [1,3,6]		7.50
Hugo [6]		7.50
Lillet Wildberry [6]		7.50
Pflaumenwein [6] (kalt)	0,1l	3.50
Prosecco [6]	0,1l	4.50

COCKTAILS & LONGDRINKS

Moscow Mule [6]	8.90
Cuba Libre [1,2,7]	8.90
Gin Tonic [3]	8.90
Wodka Cranberry/ Maracuja	8.90
Jacky Cola [1,2,7]	8.90
Caipirinha	8.90
Mojito	8.90
Japanischer Highball (Suntory Whiskey + Ginger Ale [1]/Soda)	9.90

SPIRITUOSEN

Absolut Wodka	2cl	3.00
Jägermeister	2cl	3.00
Havana Rum	2cl	3.00
Ziegler Obst Brand (aus Äpfel und Birnen)	2cl	4.50
Grappa	4cl	4.50
Averna	4cl	4.50
Ramazotti	4cl	4.50
Baileys [1,2]	4cl	5.00

WHISKEYS (auf Wunsch auch auf Eis)

	4cl
Jack Daniel's Whisky	6.00
Japanischer Whisky Black Nikka	6.00
Japanischer Whisky Suntory Original	7.00
Japanischer Whisky The Fujisan	8.00

BIERE

	0,3l	**0,5l**
Bitburger (vom Fass)	4.50	5.70
Bitburger Alkoholfrei	4.20	
Benediktiner Hefeweizen (vom Fass)	4.70	5.90
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei		5.20
Radler/Cola-Bier [1, 2, 7]	4.50	5.70
Cola-Weizen [1, 2 ,7]	4.70	5.90
Japanische Biere (Asahi | Kirin | Sapporo)	4.50	

WEINE

JAPANISCHER SAKE REISWEIN *STANDART/WARM*

		0,1l
HAKUSHIKA Junmai [6]	/Nishinomiya	4.50

JAPANISCHER SAKE REISWEIN *PREMIUM/KALT*

		0,1l	Flasche 0,3l
KARATANBA Honjozo	/ Kobe, Hyogo		
Kräftiger Otoko-Sake (männlicher Sake) aus Kobe, einem traditionellen Sake-Anbau-Zentrum. Sorgfältig gebraut von Tanba-Toji (Sake-Braumeister).		6.50	15.50
HAKKAISAN Seishu	/ Niigata		
Ein trockener Sake aus Niigata, dem tiefsten Schneegebiet Japans. Gebraut aus reinem Quellwasser und bis 60% poliertem Reis. Süffiger Sake mit edlem und reinem Geschmack.		8.50	21.50
TAMANOHIKARI Daiginjo	/ Kyoto		
Brauerei Tamanohikari aus Kyoto, ehemaliger Sake-Hoflieferant der Shōgunfamilie. Junmai Daiginjo ist Sake mit höchster Qualitätsstufe.		9.50	26.50

WEINE

Prosecco & Champagner	0,1l	0,75l
SCAVI & RAY [6]	4.20	24.90
MOËT CHANDON IMPÉRIAL /Champagner Brut [6]		105.00
MOËT CHANDON ICE [6]		120.00

Weinspritzer	0,2l	0,4l
Apfelwein (pur [6] | sauer [6] | süß [4, 6])	3.20	4.20
Weißweinschorle [6]	5.50	

	Glas 0,2l	Flasche 0,75l
Weisswein (trocken)		
Riesling [6]	5.90	19.50
Grauburgunder [6]	6.20	20.50
Chadonnay [6]	6.50	21.50
Rotwein (trocken)		
Tempranillo [6]	5.90	19.50
Merlot [6]	6.20	20.50
Spätburgunder [6]	6.50	21.50
Rosé		
Rosé [6] (trocken)	5.90	19.50

Zusatzstoffe Getränke: 1 Farbstoffe; 2 Koffein; 3 Chininhaltig; 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln; 5 Antioxidationsmittel, 6 Sulfite, 7 Phosphate

Ihnen hat das Essen geschmeckt?

Sie waren zufrieden mit unserem Service?

Dann lassen Sie uns doch eine Bewertung bei

Google oder TripAdvisor da!

KAIZEN®

FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

www.kaizen-sushi.de

Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen.
Gerne steht Ihnen unser Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, TK Nüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere

KAIZEN®

FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

www.kaizen-sushi.de