

# KAIZEN<sup>®</sup>

FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

## SUSHIKARTE



# | | 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

# VAN DUC

## SUSHI-MEISTER

„Sushi ist nicht nur Fisch eingerollt in Reis, sondern verbindet traditionelles Handwerk mit Kunst und Kultur“

Ein japanischer Meister in Bayern war bereit Van Duc als Lehrling anzunehmen und ihn auf seinem Weg zum Meister zu betreuen. Doch auch er musste erst eine lange Zeit Reis waschen und kochen oder Messer schleifen bis er das Handwerk erlernen durfte. 10 Jahre vergingen bis Van Duc sein Handwerk perfektionieren konnte und die ersten Maki-Rollen über die Tresen gingen.

Sein Sushi ist nicht nur traditionell, sondern beinhaltet auch individuelle und innovative Abwandlungen die von seiner Reise nach Deutschland inspiriert sind.

Mit KAIZEN eröffnete er sein erstes Restaurant und verwirklichte seinen Traum, seine Kreationen mit der Welt teilen zu können.



# | NIGIRI (1 Stück)



**101. Sake<sup>a</sup>** 3.50  
Lachs



**102. Flamed Sake<sup>a</sup>** 3.70  
Lachs flambiert



**103. Ebi<sup>a</sup>** 3.70  
Garnele



**104. Maguro<sup>a</sup>** 3.70  
Thunfisch



**105. Flamed Maguro<sup>a</sup>** 3.90  
Thunfisch flambiert



**106. Akira<sup>a</sup>** 3.70  
Butterfisch flambiert



**107. Suzuki<sup>a</sup>** 3.70  
Seewolf



**108. Ika<sup>a</sup>** 2.90  
Tintenfisch



**109. Saba<sup>a</sup>** 3.70  
Butter-Makrele



**110. Kani<sup>a</sup>** 2.70  
Krebsfleisch



**111. Avocado<sup>a</sup>** 2.70   
Avocado



**112. Tamago<sup>a</sup>** 2.70  
Japanisches Omelett




**113. Shinko** <sup>a</sup> 2.70   
Eingelegter Rettich



**114. Asupara** <sup>a</sup> 2.70   
Grüner Spargel



**115. Inari** <sup>a</sup> 2.70   
Frittierter Tofu



**116. Hokkigai** <sup>a</sup> 2.90  
Trogmuschel



**117. Tai** <sup>a</sup> 3.70  
Meerbrasse



**118. Tako** <sup>a</sup> 2.90  
Oktopus



**119. Unagi** <sup>a</sup> 4.20  
Flambierter Süßwasseraal



**120. Emi** <sup>a</sup> 3.80  
Flambierte Butter-Makrele mit  
Ingwer, Tobikko



**121. Honoka** <sup>a</sup> 4.50  
Thunfisch auf Avocado,  
flambiert mit Chilifäden



**122. Shizuka** <sup>a</sup> 4.50  
Lachs auf grünem Spargel,  
flambiert mit Chilifäden



**123. Tabotto** <sup>a</sup> 3.80  
Steinbutt

## | GUNKAN (1 Stück)



**131. Ikura<sup>a</sup>** 3.80  
Lachskaviar



**132. Tobikko<sup>a</sup>** 3.30  
Flugfischkaviar



**133. Mayo Crab<sup>a</sup>** 3.30  
Surimi, Tsuki-Mayo, Tobikko



**134. Spicy Sake<sup>a</sup>** 4.20  
Pikantes Lachstatar



**135. Spicy Maguro<sup>a</sup>** 4.20  
Pikantes Thunfischstatar

## | TE-MAKI (1 Stück)



**136. Sake Te-Maki<sup>a</sup>** 6.50  
Lachs, Avocado, Gurke,  
Salat, Sesam




**137. Unagi Te-Maki<sup>a</sup>** 7.50  
Flambierter Süßwasseraal,  
Salatblatt, Mango, Gurke,  
Avocado, Sesam



**138. Ebi Te-Maki<sup>a</sup>** 6.90  
Garnele, Gurke, Avocado,  
Tobikko



**139. Inari Te-Maki<sup>a</sup>** 6.20   
Frittierter Tofu, Shinko,  
Avocado, Sesam

# HOSO-MAKI (6 Stück)




**141. Sake**<sup>a</sup> 5.70  
Lachs



**142. Tekka**<sup>a</sup> 5.90  
Thunfisch



**143. Kazumi**<sup>a</sup> 6.10   
Thunfisch, Lachs, Ingwer,  
Schnittlauch, Chili-Soße



**144. Avocado**<sup>a</sup> 5.50   
Avocado



**145. Kappa**<sup>a</sup> 5.10   
Gurke, Sesam



**146. Asupara**<sup>a</sup> 5.90   
Spargel-Tempura



**147. Shinko**<sup>a</sup> 5.10   
Eingelegter Rettich



**148. Suito**<sup>a</sup> 5.50   
Süßkartoffel-Tempura



**149. Kani**<sup>a</sup> 5.50  
Krebsfleisch



# URA-MAKI (6 Stück)



**151. Sayuri** <sup>a</sup> 7.60  
Spargel, Philadelphia,  
Rucola, schwarzer Sesam



**152. Philadelphia** <sup>a</sup> 7.80  
Garnele, Rucola,  
Philadelphia



**153. Tamago** <sup>a</sup> 6.10  
Omelett, Gurke, Sesam



**154. Sake Avocado** <sup>a</sup> 7.50  
Lachs, Avocado



**155. Alasuka** <sup>a</sup> 7.50  
Lachs, Gurke, Sesam



**156. Tempura** <sup>a</sup> 8.90  
Frittierte Garnele, Sesam



**157. Mango Tango** <sup>a</sup> 6.90  
Lachs, Mango



**158. Aiko** <sup>a</sup> 7.90  
Räucherlachs, Apfel,  
Philadelphia, Koriander




**159. California** <sup>a</sup> 8.10  
Garnele, Gurke, Tobikko,  
Avocado



**160. Sake Kawa** <sup>a</sup> 6.10  
Gebratene Lachshaut,  
Gurke, Sesam



**161. Kyo** <sup>a</sup> 6.90   
Auberginen-Tempura,  
Schnittlauch, Yuzu-Pfeffer



**162. Shiso** <sup>a</sup> 8.10  
Pikantes Lachstatar,  
Ikura on top



**163. Pirikara** <sup>a</sup> 7.60  
Pikantes Thunfischtatar



**164. Unakyu** <sup>a</sup> 8.90  
Aal flambiert, Philadelphia,  
Gurke, Yuzu-Pfeffer



# | FUTO-MAKI (6 Stück)



**194. Totori** <sup>a</sup> 9.90  
Hähnchen, Avocado, Gurke,  
Röstzwiebeln, Trüffel-Mayo,  
milde Chili-Soße



**195. Naomi** <sup>a</sup> 7.20  
Krebsfleisch, Avocado,  
Philadelphia



**196. Natsumi** <sup>a</sup> 7.20  
Mango, Avocado,  
Philadelphia



**197. Fuji** <sup>a</sup> 9.90  
Garnele, Avocado, Gurke,  
Tobikko, milde Chili-Soße



**198. Fumiko** <sup>a</sup> 9.90  
Lachs, Avocado, Gurke,  
Tobikko, milde Chili-Soße



**199. Riku** <sup>a</sup> 9.90  
Frittiertes Taschenkrebis, Avocado,  
Gurke, Tobikko



**200. Hana** <sup>a</sup> 8.90  
Kani, Avocado, Inari, Gurke,  
Shinko, Mango, Trüffel-  
Mayo, Purple Chips

# | SPECIAL ROLLS (8 Stück)



**171. Yukiko** <sup>a</sup> 13.90  
Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Lachs, Ikura



**172. Daiki** <sup>a</sup> 12.90  
Garnele, Spargel, Avocado, flambierter Lachs, Tobikko



**173. Tomoko** <sup>a</sup> 9.90  
Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, milde Chili-Soße



**174. Haruna** <sup>a</sup> 9.90  
Spargel-Tempura, Avocado, Philadelphia, Yasai-Gewürz



**175. Hitomi** <sup>a</sup> 10.90  
Frittierter Taschenkrebs, Avocado, Gurke, Tobikko



**176. Momoko** <sup>a</sup> 13.20  
Pikantes Lachstatar, Mango, Gurken, flambierter Lachs, Tobikko



**177. Yoko** <sup>a</sup> 9.90  
Gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, Sesam



**178. Nagano** <sup>a</sup> 10.90  
Kani, Avocado, flambierter Lachs, Röstzwiebeln, Schnittlauch



**179. Midori** <sup>a</sup> 13.90  
Pikantes Thunfischtatar, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch, Wasabi-Tobikko





**181. Saté<sup>a</sup>** 10.50  
Mariniertes Hähnchen,  
Avocado, Erdnuss-Soße



**182. Ebi<sup>a</sup>** 12.20  
Panierte Riesengarnele,  
Salat, Avocado on top



**183. Kenzo<sup>a</sup>** 11.90  
Lachs-Tempura, Philadelphia, pikan-  
tes Lachstatar, Schnittlauch



**184. Ochi<sup>a</sup>** 11.50  
Thunfisch, Avocado, Räucherlachs,  
Spargel, Sesam  
(auf Wunsch mit frischem Lachs)



**185. Kaito<sup>a</sup>** 12.20  
Thunfisch-Tempura, Avocado on  
top, Crispy Noodle Flakes



**186. Viet's Dragonroll<sup>a</sup>** 14.90  
Avocado-Trüffel-Creme, panierte Riesen-  
garnele, Gurke, flambierter Lachs,  
Purple Chips



**187. Konoha<sup>a</sup>** 11.50   
Yakeba, milde Chili-Soße, Sesam,  
Schnittlauch



**188. Nanaka<sup>a</sup>** 11.50  
Süßkartoffel-Tempura, Philadelphia, Avo-  
cado on top, Trüffel-Mayo, Purple Chips



**189. Kyuri<sup>a</sup>** 11.50  
Yakeba, Avocado, Gurke on top, Tsuki-  
Soße, milde Chili-Soße, Röstzwiebel

## 201. Kaizen<sup>a</sup> 14.50

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)



## 202. Katoh<sup>a</sup> 17.50

6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

# MASTER'S CHOICE

(Auswahl erfolgt durch den Sushimeister)

Erlebe die Tradition Japans!

Während in westlichen Ländern Sushi gerne immer aufregender, exotischer, würziger und mit mehr Soßen hergerichtet wird, ist in Japan das genaue Gegenteil die Präferenz.

Die Natur zu nehmen, wie sie ist. Das Beste aus der typischen Charakteristik und Besonderheit jedes Naturproduktes herauszuholen. Stärken zu betonen, nicht zu verfälschen – darum geht es beim Zubereiten von Sushi und Sashimi-Kompositionen.

Mit unseren Master's Choice Platten möchten wir euch die Tradition und Esskultur Japans näher bringen.

Hierbei erstellen unsere Meister für euch eine zufällige Auswahl an Nigiris, Makis oder Sashimi zusammen.

Lass dich von uns überraschen!



## 205. Osaka<sup>a</sup> 23.90

6 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)  
+ Sashimi (8 Stück)



## 206. Saga<sup>a</sup> 29.90

8 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück)  
+ Sashimi (8 Stück)



**203. Ichimori**<sup>a</sup> 20.50



**204. Tokyo**<sup>a</sup> 20.50

8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)  
+ Sashimi (8 Stück)



SASHIMI

NIGIRI

URA-MAKI

**207. Asahi**<sup>a</sup> 33.50



**208. Saishoku**<sup>a</sup> 16.50 

10 Nigiri + 2 Ura Maki (12 Stück)  
+ Sashimi (8 Stück)

Sayuri Ura-Maki (6 Stk.) + Kappa-  
Maki (6 Stk.) + Shinko Maki (6 Stk.)  
+ Avocado Maki (6 Stk.)

## | TATAR AUF REIS (1 Stück)

**191. Pikantes Lachstatar<sup>a</sup>** 12.90  
Avocado, Spargel, Tsuki-Soße

**192. Pikantes Thunfischtatar<sup>a</sup>** 13.90  
Avocado, Gurke, Erdnüsse, Tsuki-Soße



## | SASHIMI (8 Stück)

**211. Sake<sup>a</sup>** 15.90  
Lachs

**212. Maguro<sup>a</sup>** 17.90  
Thunfisch

**213. Maguro to Sake<sup>a</sup>** 16.90  
Thunfisch und Lachs

**214. Moriawase<sup>a</sup>** 16.90  
Gemischter Fisch



Ihnen hat das Essen geschmeckt?  
Sie waren zufrieden mit unserem Service?  
Dann lassen Sie uns doch eine Bewertung bei  
Google oder TripAdvisor da!

**KAIZEN**<sup>®</sup>  
FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

[www.kaizen-sushi.de](http://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**<sup>®</sup>  
FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

[www.kaizen-sushi.de](http://www.kaizen-sushi.de)

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch