

KAIZEN®

FINE ASIAN FUSION | SUSHI | BAR

SPEISEN

| | 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



• 11

- 1. Edamame** ^a 5.50 
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz
- 2. Gyoza** ^a (5 Stck.) 6.50
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung
- 3. Thao's Moneybags** ^a (5 Stck.) 6.50
Kleine frittierte Teigsäckchen mit pikanter Garnelenfüllung
- 4. Ebiniku** ^a 6.20
Garnelen in Butter-Knoblauch-Soße mit Zitrone
- 5. Karaage** ^a 6.50
Frittierte Hähnchenstückchen mit Knoblauch-Ingwer-Panade, Trüffel-Mayo und Zitrone
- 6. Tataki** ^a 11.90
Leicht gegrillter Thunfisch mit Sesam und Balsamico-Soja-Soße
- 7. Yume** ^a 6.20
Thunfisch im Teigmantel serviert mit Chili-Knoblauch-Soße

8. Hakao^a (5 Stck.) 6.50
Gedämpfte chinesische Teigtaschen
mit Garnelenfüllung

10. Agedashi Tofu^a 5.50 
Frittierter Seidentofu mit
Sojagewürz-Soße und Lauchzwiebeln

12. Haru Haru^a (6 Stck.) 5.20
Vegetarische Frühlingsrollen
mit Tsuki-Soße

9. Ika Mika^a (8 Stck.) 6.50
Frittierter Tintenfisch im Teigmantel
mit Trüffel-Mayo und Zitrone

11. Takoyaki^a (3 Stck.) 6.50
gebackene Teigbällchen mit
Oktopusfüllung



•6



•2

YAKITORI-SPIEßE (2 Spieße)



16. Yasai-Spieße ^a 5.20
Spieße mit verschiedenem
Gemüse in Teriyaki-Soße



17. Tori-Spieße ^a 6.50
Spieße mit Hähnchenbrust und
Lauchzwiebeln in Teriyaki-Soße



18. Kamo-Spieße ^a 7.50
Spieße mit Entenbrust und
Lauchzwiebeln in Teriyaki-Soße

SUPPEN



35. Misoshiru ^a 4.90
Suppe aus Sojabohnenpaste
und Fischbrühe mit
Seidentofu, Spjasprossen
und Seetang



36. Tom Yum ^a 6.80 
Kokosmilchsuppe mit
Garnelen, Gemüse
und Koriander



37. Udon ^a 6.90
Fischbrühe mit japanischen
Weizennudeln, gepökeltes
Hähnchen, Seidentofu,
Sojasprossen und
Frühlingszwiebeln



38. Tempura-Udon ^a 8.90
Fischbrühe mit japanischen
Weizennudeln, Seiden-
tofu, 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

23. Umi^a 7.90

Zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ingwer-Soja-Soße



22. Wakame^a 6.20 

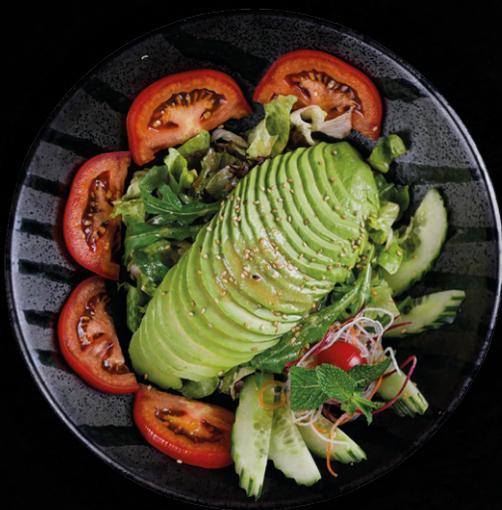
Grüner Seetangsalat verfeinert mit Sesam

24. Sora^a 7.50

Zartes Carpaccio vom Lachs mit Ingwer-Soja-Soße



| SALATE



25. Avocado Sarada^a 9.90 

Frische Avocado auf frischem Blattsalat der Saison mit Hausdressing



26. Sake Sarada^a 11.90

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



27. Panko Tori Sarada^a 11.40

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

| POKE BOWLS



31. Sake Bowl^a 12.90

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 13.90

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 14.90

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

TEMPURA



• 43

- 41. Shojinage^a 12.80** 
Verschiedenes Gemüse
in Tempurateig
- 42. Moriawase Tempura^a 14.80**
Tempura von Garnele,
Fisch und Gemüse
- 43. Ebi-Tempura^a (6 Stck.) 16.80**
Tempura von Riesengarnelen
mit Jasmin Reis

GEBRATENE NUDELN (vegetarisch)



61. Yakisoba^a 7.90

Gebratene japanische Eiernudeln mit Eiern,
verschiedenem Gemüse und Lauchzwiebeln
(optional mit gebratenem Reis +2.00)



62. Yakiudon^a 7.90

Udon-Nudeln gebraten mit verschiedenem
Gemüse, Eiern und Lauchzwiebeln

Optional wählbar mit:

- + Hähnchenbrustfilet^a 2.00
- + Garnele^a 5.00

- + panierte Hühnerbrust^a 4.00
- + knusprige Ente^a 5.00

| BENTO-BOX



45. Bentobox - Ente^a 20.90

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 22.90

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 16.90

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



- 51. Saketeri^a 15.30**
Lachsfilet mit Kaiserschoten
und Pak Choi serviert in
Teriyaki-Soße



- 52. Akadaikokos^a 14.40**
Rotbarschfilet mit Kaiserschoten
und Brokkoli serviert in
pikanter Kokos-Soße



- 53. Toriteri^a 13.40**
Hähnchenbrust mit gebratenem
grünen Spargel und Porree
in Teriyaki-Soße



- 54. Kamomiso^a 16.30**
Babarie-Entenbrust mit
gebratenem grünen Spargel
und Kaiserschoten in
fruchtiger Mango-Miso-Soße



55. Sake Curry^a 15.30

Lachs im feinem Teigmantel mit gebratenem Zucchini, Brokkoli, Karotten, Auberginen, Champignons und Zwiebeln in pikanter Thai-Curry-Soße



56. Ibodai^a 15.30

Butterfischfilet mit gebratenem Zucchini und Champignons in pikanter Kokos-Soße



57. Taikare^a 11.90

Gebrautes Hühnchenfilet mit gebratenem Zucchini, Brokkoli, Karotten, Auberginen, Champignons und Zwiebeln in pikanter Thai-Curry-Soße



58. Kazuya^a 13.90

Knusprige Ente mit gebratenem Zucchini, Champignons, Zuckerbbsen in fruchtiger Mango-Miso-Soße

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 2.00
Teriyaki | Süße Chili | Erdnuss Sate | Chili |
Tsuki | Unagi | Trüffel-Mayo | Sojasoße
salzreduziert oder glutenfrei

DESSERT

- 81. **Banana Lover**^a 5.50
Gebackene Banane mit Honig,
einer Kugel Vanille-Eis und Sahne
- 82. **Dorayaki Platte**^a 6.50
Japanischer Pfannkuchen mit süßer
Adzuki-Paste, frischem Obst und
einer Kugel Vanille-Eis mit Sahne
- 83. **Mochi Ice Mix**^a (2 Stck.) 4.50
Japanische Mochi Reiskuchen
mit Eisfüllung und Sahne
- Auf Wunsch auch gebacken - + 1.0
- 84. **Ice Ice Baby**^a 6.50
3 Kugeln Eis (Matcha, Yuzu und
Goma) mit frischem Obst und Sahne
- 85. **Eiskugel**^a 2.90
Matcha (Japanischer Grüntee)
Yuzu (Chinesische Zitrusfrucht)
Goma (Schwarzer Sesam)



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