

KAIZEN®

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^a 2.70
Lachs



102. Flamed Sake^a 2.90
Lachs flambiert



103. Ebi^a 2.90
Garnele



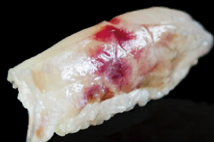
104. Maguro^a 2.90
Thunfisch



105. Flamed Maguro^a 3.10
Thunfisch flambiert



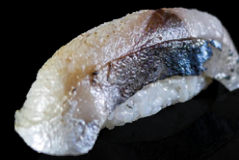
106. Akira^a 2.90
Butterfisch flambiert



107. Suzuki^a 2.90
Seewolf



108. Ika^a 2.30
Tintenfisch



109. Saba^a 2.90
Butter-Makrele



110. Kani^a 2.10
Krebsfleisch



111. Avocado^a 2.10 
Avocado



112. Tamago^a 2.10
Japanisches Omelett




113. Shinko ^a 2.10 
Eingelegter Rettich



114. Asupara ^a 2.10 
Grüner Spargel



115. Inari ^a 2.10 
Frittierter Tofu



116. Hokkigai ^a 2.30
Trogmuschel



117. Tai ^a 2.90
Meerbrasse



118. Tako ^a 2.30
Oktopus



119. Unagi ^a 3.50
Flambierter Süßwasseraal



120. Emi ^a 3.20
Flambierte Butter-Makrele mit
Ingwer, Tobikko



121. Honoka ^a 3.90
Thunfisch auf Avocado,
flambiert mit Chilifäden



122. Shizuka ^a 3.90
Lachs auf grünem Spargel,
flambiert mit Chilifäden



123. Tabotto ^a 3.20
Steinbutt

| GUNKAN (1 Stück)



131. Ikura^a 3.20
Lachskaviar



132. Tobikko^a 2.70
Flugfischkaviar



133. Mayo Crab^a 2.70
Surimi, Tsuki-Mayo, Tobikko



134. Spicy Sake^a 3.50
Pikantes Lachstatar



135. Spicy Maguro^a 3.60
Pikantes Thunfischstatar

| TE-MAKI (1 Stück)



136. Sake Te-Maki^a 5.50
Lachs, Avocado, Gurke,
Salat, Sesam




137. Unagi Te-Maki^a 6.50
Flambierter Süßwasseraal,
Salatblatt, Mango, Gurke,
Avocado, Sesam



138. Ebi Te-Maki^a 5.90
Garnele, Gurke, Avocado,
Tobikko



139. Inari Te-Maki^a 5.20 
Frittierter Tofu, Shinko,
Avocado, Sesam

HOSO-MAKI (6 Stück)




141. Sake^a 4.70
Lachs




142. Tekka^a 4.90
Thunfisch



143. Kazumi^a 5.10 
Thunfisch, Lachs, Ingwer,
Schnittlauch, Chili-Soße



144. Avocado^a 4.50 
Avocado



145. Kappa^a 4.10 
Gurke, Sesam



146. Asupara^a 4.90 
Spargel-Tempura



147. Shinko^a 4.10 
Eingelegter Rettich



148. Suito^a 4.50 
Süßkartoffel-Tempura



149. Kani^a 4.50
Krebsfleisch

URA-MAKI (6 Stück)



151. Sayuri ^a 6.60
Spargel, Philadelphia,
Rucola, schwarzer Sesam



152. Philadelphia ^a 6.80
Garnele, Rucola,
Philadelphia



153. Tamago ^a 5.10
Omelett, Gurke, Sesam



154. Sake Avocado ^a 6.50
Lachs, Avocado



155. Alasuka ^a 6.50
Lachs, Gurke, Sesam



156. Tempura ^a 7.90
Frittierte Garnele, Sesam



157. Mango Tango ^a 5.90
Lachs, Mango



158. Aiko ^a 6.90
Räucherlachs, Apfel,
Philadelphia, Koriander




159. California ^a 7.10
Garnele, Gurke, Tobikko,
Avocado



160. Sake Kawa ^a 5.10
Gebratene Lachshaut,
Gurke, Sesam



161. Kyo ^a 5.90 
Auberginen-Tempura,
Schnittlauch, Yuzu-Pfeffer



162. Shiso ^a 7.10
Pikantes Lachstatar,
Ikura on top



163. Pirikara ^a 6.60
Pikantes Thunfischtatar



164. Unakyu ^a 7.90
Aal flambiert, Philadelphia,
Gurke, Yuzu-Pfeffer

FUTO-MAKI (6 Stück)



194. Totori ^a 8.90
Hähnchen, Avocado, Gurke,
Röstzwiebeln, Trüffel-Mayo,
milde Chili-Soße



195. Naomi ^a 6.20
Krebsfleisch, Avocado,
Philadelphia



196. Natsumi ^a 6.20
Mango, Avocado,
Philadelphia



197. Fuji ^a 8.90
Garnele, Avocado, Gurke,
Tobikko, milde Chili-Soße



198. Fumiko ^a 8.90
Lachs, Avocado, Gurke,
Tobikko, milde Chili-Soße



199. Riku ^a 8.90
Frittierte Taschenkrebse, Avocado,
Gurke, Tobikko



200. Hana ^a 7.90
Kani, Avocado, Inari, Gurke,
Shinko, Mango, Trüffel-
Mayo, Purple Chips

| SPECIAL ROLLS (8 Stück)



171. Yukiko ^a 13.20
Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Lachs, Ikura



172. Daiki ^a 12.20
Garnele, Spargel, Avocado, flambierter Lachs, Tobikko



173. Tomoko ^a 9.10
Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, milde Chili-Soße



174. Haruna ^a 8.90
Spargel-Tempura, Avocado, Philadelphia, Yasai-Gewürz



175. Hitomi ^a 10.20
Frittierter Taschenkrebs, Avocado, Gurke, Tobikko



176. Momoko ^a 12.50
Pikantes Lachstatar, Mango, Gurken, flambierter Lachs, Tobikko



177. Yoko ^a 9.10
Gebackenes Hühnchen, Mangostreifen, Gurke, Sesam



178. Nagano ^a 10.20
Kani, Avocado, flambierter Lachs, Röstzwiebeln, Schnittlauch



179. Midori ^a 13.10
Pikantes Thunfischtatar, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch, Wasabi-Tobikko



181. Saté ^a 9.90
Mariniertes Hähnchen,
Avocado, Erdnuss-Soße



182. Ebi ^a 11.50
Panierte Riesengarnele,
Salat, Avocado on top



183. Kenzo ^a 11.50
Lachs-Tempura, Philadelphia, pikan-
tes Lachstatar, Schnittlauch



184. Ochi ^a 10.90
Thunfisch, Avocado, Räucherlachs,
Spargel, Sesam
(auf Wunsch mit frischem Lachs)



185. Kaito ^a 11.50
Thunfisch-Tempura, Avocado on
top, Crispy Noodle Flakes



186. Viet's Dragonroll ^a 14.10
Avocado-Trüffel-Creme, panierte Riesen-
garnele, Gurke, flambierter Lachs,
Purple Chips



187. Konoha ^a 10.90 
Yakeba, milde Chili-Soße, Sesam,
Schnittlauch



188. Nanaka ^a 10.50
Süßkartoffel-Tempura, Philadelphia, Avo-
cado on top, Trüffel-Mayo, Purple Chips



189. Kyuri ^a 10.90
Yakeba, Avocado, Gurke on top, Tsuki-
Soße, milde Chili-Soße, Röstzwiebel

201. Kaizen^a 12.90

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)



202. Katoh^a 15.90

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^a 21.90

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



206. Saga^a 27.90

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

203. Ichimori^a 18.90

8 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)



204. Tokyo^a 18.90

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



SASHIMI

NIGIRI

URA-MAKI

207. Asahi^a 30.90

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



208. Saishoku^a 14.90 

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 ^a 11.90
Avocado, Spargel, Tsuki-Soße

192. Pikantes Thunfischtatar ^a 12.90
Avocado, Gurke, Erdnüsse, Tsuki-Soße



| SASHIMI (8 Stück)

211. Sake ^a 13.90
Lachs

212. Maguro ^a 15.90
Thunfisch

213. Maguro to Sake ^a 14.90
Thunfisch und Lachs

214. Moriawase ^a 14.90
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[®]
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

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.
Herzlichen Dank für Ihren Besuch