



RESTAURANT & BAR

Essenz des Ostens

GENIEßEN



SPEISEKARTE

Genießen Sie den Geschmack unserer exquisiten vietnamesischen und japanischen Gerichte, bei denen jeder Bissen eine köstliche Geschichte erzählt.

MITTAGS

Montag - Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr
(Außer an Feiertagen)

M1. JAPAN UDON

Gebratene Udon Nudeln mit frischem Gemüse und Kräutern:

- | | |
|----------------------|---------|
| a. Bio Tofu | 10,50 € |
| b. Knusprige Ente | 13,90 € |
| c. Hähnchen | 11,50 € |
| d. Garnelen (Pikant) | 13,50 € |
| e. Rindfleisch | 13,50 € |

M2. THAILAND RED CURRY (SCHARF)

Cremiges Curry mit frischem Gemüse, Paprika, Pilzen, Kokosmilch, Reis und:

- | | |
|----------------------|---------|
| a. Bio Tofu | 10,50 € |
| b. Knusprige Ente | 13,90 € |
| c. Hähnchen | 11,50 € |
| d. Garnelen (Pikant) | 13,50 € |
| e. Rindfleisch | 13,50 € |

M3. PHO SPEZIALITÄT (VIETNAM ART) f

Reisbandnudelsuppe nach einem traditionellen vietnamesischen Rezept, mit verschiedenen frischen Kräutern, Sojasprossen und:

- | | |
|----------------|---------|
| a. Bio Tofu | 10,50 € |
| c. Hähnchen | 11,90 € |
| e. Rindfleisch | 12,90 € |

M4. GEBRATENE REISBANDNUDELN c

Reisbandnudeln nach Thai-Art mit Eier, frischem Gemüse und:

- | | |
|-------------------|---------|
| a. Bio Tofu | 10,50 € |
| b. Knusprige Ente | 13,90 € |
| c. Hähnchen | 11,50 € |
| d. Garnelen | 13,50 € |
| e. Rindfleisch | 12,50 € |

M5. KNUSPRIGE HÄHNCHENKEULE MIT GEMÜSE, REIS

12,50€

- | |
|-------------------------|
| a. Erdnuss |
| b. Kokos-Curry (Scharf) |
| g. Pikant |
| h. Süßsauer |

M6.

KNUSPRIGE ENTE SERVIERT MIT GEMÜSE & REIS

13,90€

- | |
|-------------------------|
| a. Erdnuss |
| b. Kokos-Curry (Scharf) |
| g. Pikant |
| h. Süßsauer |

M7.

GEGRILLTES LACHSFILET SERVIERT MIT GEMÜSE & REIS

13,90€

- | |
|-------------------------|
| a. Erdnuss |
| b. Kokos-Curry (Scharf) |
| g. Pikant |
| h. Süßsauer |

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

01

Speisekarte
MITTAGS

Montag - Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr
(Außer an Feiertagen)

M8. GEBRATENER EIER REIS MIT

b. Knusprige Ente	13,90 €
c. Hühnerfleisch	10,90 €
d. Garnelen	12,90 €
e. Rindfleisch	11,90 €

M9. GEBRATENE EIERNUDELN

b. Knusprige Ente	13,90 €
c. Hühnerfleisch	10,90 €
d. Garnelen	12,90 €
e. Rindfleisch	11,90 €

Sushi Mix

M10. SUSHI MIX 1 ^{d-l}

6 Stk. Kappa Maki,
6 Stk. Avocado Maki,
2 Stk. Avocado Nigiri

10,90€

M11. SUSHI MIX 2 ^{d-l}

6 Stk. Avocado Maki,
2 Stk. Nigiri Garnelen,
6 Stk. Ebi Crunchy

12,90€

M12. SUSHI MIX 3 ^{d-l}

2 Stk. Nigiri Lachs,
8 Stk. Lachs Maki,
6 Stk. Lachs Crunchy

13,90€

M13. SUSHI MIX 4 ^{d-l}

2 Stk. Nigiri Avocado,
8 Stk. Avocado Maki,
6 Stk. Crunchy

11,90€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

寿司
Sushi

Speisekarte
MITTAGS

02

SUPPEN

Die Suppe im CAU Restaurant ist ein wahres Geschmackserlebnis, das mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail zubereitet wird. Mit einer perfekten Balance aus Aromen und Texturen spiegelt sie die moderne und kreative Küche des Restaurants wider.

Ob eine leichte, aromatische Brühe oder eine reichhaltige, cremige Variante – die Suppe im CAU Restaurant bietet einen genussvollen Start für jeden Gast. Sie ist ideal, um die kulinarische Vielfalt des Hauses kennenzulernen und sich auf ein außergewöhnliches Menü einzustimmen.

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

1. MISO SUPPE ^{d-f-h-a}

Bonitoflocken, Lauchzwiebeln und Seetang

a. mit japanischem Tofu	5,50 €
d. mit Garnelen	6,90 €
f. mit Lachs	5,90 €

2. KÜRBIS SUPPE ^{f-h-a-d-g}

Kokos, Tomaten, Lauch, mit:

a. Tofu	5,50 €
c. Hähnchen	5,90 €
d. Garnelen	6,90 €

3. WANTAN SUPPE ^b

Teigtaschen mit Fleisch, Füllung mit Porree, Champignons, Sesamöl

5,90€

4. THAI - KOKOS SUPPE ^{f-h-a}

Hühnerbrühe, Pilze, frisches Gemüse, Thai - Curry-Kokos-Suppe, Pilze, Lauchzwiebeln, Koriander (Scharf)

a. mit Tofu	5,50 €
c. mit Hühnerbrust	5,90 €
d. mit Garnelen	6,90 €
f. mit Lachs	6,90 €

03

Speisekarte

VORSPEISEN

SALATE

Salat ist eine frische und vielseitige Speise, ideal als Vorspeise, Beilage oder leichte Hauptmahlzeit. Mit knackigem Gemüse, frischen Kräutern und kreativen Dressings bietet er unzählige Variationen.

Ob klassisch, herzhaft oder mit Früchten und Nüssen – Salat ist gesund, lecker und voller Vitamine, perfekt für jeden Anlass.



Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

10. AVOCADO SALAT (VEGAN) ^k

Avocadostreifen, Tomaten, bunter Salat, Gurke, Paprika, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, hausgemachte Soße und Zitrone

7,90€



11. GEMISCHTER SALAT ^e

Mangostreifen, bunter Salat, Gurke, Paprika, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüsse, hausgemachte Soße und Mango-Soße.

- | | |
|-------------------------------|---------|
| a. mit knusprigem Tofu | 9,00 € |
| c. mit gegrillter Hühnerbrust | 9,90 € |
| d. mit Tempura Garnelen | 11,90 € |

12. WAKAME SALAT

Japanischer Seetangsalat mit Sesam

5,90€

13. LACHS-AVOCADO-SALAT ^{1-d-l}

Rohe Lachsstücke auf Avocado-Salat - mit hausgemachtem Dressing

12,00€

FINGERFOOD

Fingerfood sind kleine, handliche Snacks, die ohne Besteck gegessen werden und sich ideal für Partys, Buffets oder Empfänge eignen.

Sie können aus herzhaften oder süßen Zutaten bestehen und bieten eine vielseitige Auswahl, von Canapés bis hin zu Mini-Desserts – perfekt für unkomplizierten Genuss!

20. EDAMAME (VEGAN)

Japanische Bohnen mit Salz
4,90€

21. NEM VIET (2 STK.)

Vietnamesische Frühlingsrollen hausgemachte mit Fischsoße
5,90€

27. GYOZA (4 STK.) f-h-a-d

- a. Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Ponzu-Soße, Sesam **4,90 €**
- b. Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Ponzu-Soße, Sesam **5,90 €**

28. MINI FRÜHLINGROLLE (5 STK.) f-h-a-d

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
4,90€

29. GARNELEN TEMPURA (3 STK.) f-h-a-d

Knusprige Garnelen und Teriyaki-Soße
5,90€

30. PLATTE FÜR 2 PERSONEN

Wakame-Salat, Nemviet, Gyoza, Sate, Garnelen Tempura, Sommerrolle mit Soße.
23,90€

22. SOMMERROLLEN n-b-d

Reisbandnudeln, Salat, Koriander, Reisblätter gerollt, Gurke, Paprika und Hoisin-Soße

- a. mit Tofu **5,50 €**
- c. mit gegrillter Hühnerbrust **5,90 €**
- d. mit gekochtenen Garnelen **6,90 €**

23. WAN-TAN (4 STK.)

gehacktes Hühnerfleisch - Garnelen im Teig gebacken, mit Süß-Sauer-Soße

5,90€

25. GEBACKENES GEMÜSE (TEMPURA)

mit hausgemachter Sauce

5,90€

24. SATÉ (2 STK.) e

Hühnerbrustspieße mit Erdnuss-Soße

5,90€

26. GARNELEN GRÜNE REISFLOCKEN (3 STK.) f-h-a-d

Knusprige Garnelen in grünen Reisflocken mit Teriyaki-Soße

7,50€

CAU SPEZIALITÄTEN

C1. LACHS GRILL

Salat Edamame, Romanesco, Blumenkohl, Zitronen-Taro, Sauce: Chili-Mayo, Wasabi-Mayo

21,00€

C2. TUNA GRILL

Salat Edamame, Romanesco, Blumenkohl, Zitronen-Taro, Tataki-Ponzu-Sauce, Hollandaise-Sauce

28,00€

C3. RIESENGARNELEN GRILL

Romanesco, Broccoli und Babymöhren-Salat mit Knoblauchsauce, Butter Sauce, Lorbeerblätter

28,00€

C4. RINDSTEAK GRILL

Salat mit Shiitake-Pilzen, grünem Spargel und Trüffel-Mayonnaise, Rosmarin

26,90€

C5. LAMMKARREE GRILL

Salat mit Shiitake-Pilzen, grünem Spargel und Pflaumen-Sauce & Hollandaise-Sauce

28,90€

C6. SURF AND TURF

Rindfleisch, Lammfleisch, Garnelen, Lachs-Fisch, Takoyaki-Bällchen, Wasabi-Mayo, Pflaumen-Sauce, Trüffel-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce, Mayonnaise

69,90€

C7. BARBARIE ENTE GRILL

Salat mit Shiitake-Pilzen, grünem Spargel und Honig Sauce

24,90€

Beilage

(C1 bis C7):

- a - Taro
- b - Takoyaki-Bällchen
- c - Pommes-Kroketten
- d - Rettich-Kimchi
- e - Reis

* Die Gerichte können nach Wunsch durchgebraten oder medium gewählt werden.
* Gemüsesorten können je nach Saison variieren.

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Speisekarte

CAU SPEZIALITÄTEN

06

HAUPTGERICHTE SPEZIALITÄTEN

Das CAU Restaurant vereint die Aromen Vietnams und Japans in einzigartigen Hauptgerichten. Genießen Sie Highlights wie Pho Ga, eine traditionelle Hühnernudelsuppe, oder gegrillten Miso-Lachs, zart glasiert mit süß-würzigem Miso. Für kräftige Aromen sorgt das Zitronengras-Rindfleisch, während Sushi-Liebhaber auf kreative Spezialrollen setzen können. Jedes Gericht verbindet authentische Tradition mit moderner Raffinesse und sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

WÄHLEN SIE VON 40 BIS 140:



Mit Gebraten Tofu
+2,90€



Mit Knuspriger
Hühnerbrustfilet
+4,90€



Mit Gebraten
Hühnerbrustfilet
+3,90€



Mit Knuspriger
Ente
+7,90€



Mit Gebraten
Rindfleisch
+4,50€



Mit Knuspriger
Hähnchenkeule
+6,90€



Mit Gebraten
Garnelen
+5,90€



Mit gegrilltem Lachs
mit Teriyaki soße
+7,90€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

40. BUN VIET f-h-a-d-n-b

Reisnudeln, gemischter Salat, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüsse und hausgemachte Soße

11,00€

50. XAO SA OT (SCHARF) f-h-a-d

Gemüse gebraten im Wok mit Zitronengras, Chilischoten und Gemüse, serviert mit Reis

11,00€

60. RAU XAO f-h-a-d-n-b

Gebraten im Wok mit Gemüse, serviert mit Reis

11,00€

70. PHỞ XÀO f-h-a-d-n-b

Reisbandnudeln Gemüse gebraten im Wok

11,00€

80. GEBRATENE UDON – NUDELN f-a-b

Japanische Weißnudeln mit Gemüse und Lauchzwiebeln

12,00€

90. UDON – CURRY f-h-a-d-g 12,00€

Rote Curry-Soße, japanische Weißnudeln mit Gemüse

100. CURRY SOSSE f-h-a-d-g 11,00€

Kokosmilch, Sahne, rote Curry-Soße, Gemüse serviert mit Reis

110. MANGO SOSSE f-h-a-d-g

Kokosmilch, Sahne, Mango Soße, Gemüse, serviert mit Reis.

11,00€

120. ERDNUSS SOSSE f-h-a-d-g

Kokosmilch, Sahne, Erdnuss Paste mit Gemüse, serviert mit Reis

11,00€

130. CHOP SUEY SOSSE f-h-a-d-g

Oyster Soße, Soja Soße und Gemüse, serviert mit Reis

11,00€

140. GEBRATENER REIS 10,00€

Gebatener Reis mit Eiern und Gemüse

150. RAMEN d-f-h-a-g

Ramen Nudeln, Eier, Gemüse, Seetang, Bonitoflocken, Mais, Sesam und Kräuter.

- | | |
|------------------------------------|---------|
| c. mit gegrilltem Hühnerbrustfilet | 16,90 € |
| d. mit Garnelen | 17,90 € |
| e. mit Rindfleisch | 16,90 € |
| f. mit gegrilltem Bio Lachs | 18,90 € |

151. PHO VIET f-h-a-d-n-b

Reisbandnudeln in einer duftenden Superhühnerbrühe und Rinderknochenbrühe, frische Kräutern

- | | |
|--------------------|---------|
| a. Tofu | 11,90 € |
| c. mit Hühnerbrust | 14,50 € |
| e. mit Rindfleisch | 15,50 € |

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

SUSHI BOWL

Teriyaki sose, Saisonale salat
Avocado Edamame Mais,
Tomaten Sesam

b-c-d

寿司鉢

160. SAKE BOWL

Roher Lachs

17,90€

161. TUNA BOWL

Roher Thunfisch

18,90€

162. EBI BOWL

Garnelen Tempura

15,90€

163. TOFU BOWL

Knuspriger Tofu

13,90€

164. CHICKEN BOWL

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

14,90€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

KINDER MENÜ

K1. Pommes mit knuspriger Hühnerbrust
(Mayo oder Ketchup Sauce)

8,50€

K2. Gebratene Eier Nudeln
mit Hühnerfleisch

8,50€

K3. Gebratener Eier Reis
mit Hühnerfleisch

8,50€

09

Speisekarte

SUSHI BOWL - KINDER MENÜ

DESSERT

Das Dessert-Menü bietet Eis, japanisches Mochi in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Honig-Banane, mit oder ohne Eis – perfekt für einen süßen Abschluss!

170. Schokoladen Eis (2 Kugeln)

4,90€

171.
Vanille Eis (2 Kugeln)

4,90€

172.
Mango Eis (2 Kugeln)

4,90€



173. MOCHI (2 STÜCK) **6,90€**

Japanischer Reiskuchen,
wahlweise mit:

- a. Mango Mochi
- b. Coconut Mochi
- c. Vanille Mochi

174. HONIG-BANANE MIT EIS

Gebackene Banane mit Honig und Eis

6,90€

175. HONIG-BANANE

Gebackene Banane mit Honig

5,90€



EXTRAS (EINE PORTION)

a/ Kochreis	2,00 €	h/ Currysoße	3,50 €
b/ Gebratener Reis	2,80 €	i/ Chopsuey-Soße	3,50 €
c/ Gebratene Nulden	2,80 €	j/ Ingwer	2,50 €
d/ Ente gebacken	8,00 €	k/ Chillis-Soße	2,00 €
e/ Hühner gebacken	5,00 €	l/ Teriyaki	2,00 €
f/ Mangosoße	3,50 €	m/ Pommes	3,00 €
g/ Erdnussoße	3,50 €	n/ Wasabi	2,00 €

Speisekarte

DESSERT - EXTRA

10

NIGIRI (JE 2 STK.)

握り 寿司

Nigiri ist eine traditionelle Sushi-Art, die aus einer handgeformten Reisbasis besteht, die mit einer dünnen Scheibe frischen Fisches, Meeresfrüchten oder anderen Zutaten belegt wird. Oft wird es mit einem Hauch Wasabi oder einer leichten Sojasauce verfeinert. Es besticht durch Einfachheit, Eleganz und einen unverfälschten Geschmack, der die Qualität der Zutaten in den Mittelpunkt stellt.

握り寿司は、手で形を整えた酢飯の上に新鮮な魚介類やその他の具材をのせた、伝統的でシンプルな寿司の一つです。わさびや醤油で軽く味付けされることが多く、素材本来の味わいを存分に楽しめるのが特徴です。



500. EBI

6,50€

Garnelen gekocht

501. SAKE

Lachs

6,00€

502. SAKE
FLAMBIERT

Lachs Medium

7,00€

503. TUNA FLAMBIERT 7,50€

Thunfisch medium

506. AVOCADO

5,50€

Avocado

504. MAGURO 6,50€

Thunfisch

505. KANI 6,00€

Krebsfleisch



Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

11

Speisekarte

SUSHI MENÜ

HOSOMAKI

卷細
寿司

Lachs
Maki 鮭卷



510. SAKE MAKI

Lachs

5,50€

511. AVO LACHS MAKI

Lachs Medium

5,50€

512. TEKKA MAKI

Thunfisch

6,50€

513. TETUNA MAKI

Thunfisch,
Schnittlauch, Chilis

6,50€

514. EBI MAKI

Garnelen

5,50€

515. EBI AVO

Garnelen, Avocado

5,50€

516. KANI MAKI

Krebsfleisch

5,50€

517. CHICKEN MAKI

Hühnerfleisch Saté

5,50€

Veggie

520. TAMAGO MAKI 4,90€

Japanisches Omelette

521. KAPA MAKI 4,90€

Gurke, Sesam

522. AVO MAKI 4,90€

Avocado, Sesam

523. SHINKO MAKI 524. MANGO MAKI

Japanischer Rettich,

Sesam

4,90€

Mango, Sesam

4,90€



卵
卷

Bild ist eine Illustration zur Menügestaltung

Speisekarte
SUSHI MENÜ

12

CRUNCHY HOSOMAKI

(Frittierte kleine Rollen)

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung



530. TEMPURA SAKE MAKI

Lachs

7,50€

531. TEMPURA TUNA MAKI

Thunfisch

7,50€

532. (VEGAN) TEMPURA MAKI GURKE

Gurke, Sesam

7,00€

533. (VEGAN) TEMPURA MAKI AVO

Avocado, Sesam

7,00€

クリスピー
巻き
細
寿司



Knusprige Hosomaki mit Tempura-Flocken oder Panko bieten einen tollen Crunch, kombiniert mit frischen Füllungen wie Meeresfrüchten oder Avocado. Die Mischung aus weichen und knusprigen Texturen macht sie zum perfekten Snack oder Vorspeise.

ひねりを加えた一品です。度とを引き立てる細巻きは、素材の鮮軽食や前菜に最適な、伝統に材と柔らかな酢飯が絶妙に調和します。きです。新鮮な海鮮や野菜、アボカドなどの具やパン粉を加えたサクサク感が特徴の細巻きクリスピー細巻きは、天かす

13

Speisekarte

SUSHI MENÜ

SPEZIAL ROLL

特別な ロール

鮭 寿司

541. TUNA ROLL

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse mit Thunfisch umwickelt

15,00€

542. RAINBOW ROLL

Krebsfleisch, Gurke, Frischkäse mit Lachs, Thunfisch, Avocado umwickelt

17,00€

543. DRAGON ROLL

Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse mit Unagi umwickelt

16,00€

545. TUNA-TEMPURA ROLL

Thunfisch Tempura, Gurke, Schnittlauch, Frischkäse, mit flambiertem Thunfisch umwickelt

17,00€

544. TIGER ROLL

Panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse mit flambiertem Lachs umwickelt

16,00€

540. SAKE ROLL

Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse mit Lachs umwickelt

14,50€

546. VEGGIE ROLL 2

Avocado, Rucola, Gurke, Mango umwickelt

14,00€

Speisekarte
SUSHI MENÜ

14

URAMAKI

裏巻き寿司

Uramaki, auch als „Inside-Out-Rolle“ bekannt, ist eine kreative Sushi-Variante, bei der der Reis außen und das Nori (Seetang) innen liegt. Diese Technik wurde entwickelt, um Sushi für westliche Gäste attraktiver zu machen, da der sichtbare Seetang oft ungewohnt war.

Die Füllung kann aus einer Vielzahl von Zutaten bestehen, darunter frischer Fisch, Avocado, Gurke oder Krebsfleisch, oft kombiniert mit einer cremigen Sauce. Die äußere Reisschicht wird häufig mit Sesam oder Fischrogen verfeinert, was zusätzlichen Geschmack und eine interessante Textur verleiht.

Uramaki ist eine vielseitige Wahl, die Tradition und Moderne verbindet und bei Sushi-Liebhabern weltweit beliebt ist.

ダンが融合した人気の寿司です。され、風味と食感が加わります。伝統とモ
どが使われます。外側には魚、アボカド、きゅうり、カニ
考案され、具材には魚、アボカド、きゅうり、カニ
やパン粉を加えたサクサク感が特徴の細巻
裏巻きは、酢飯が外側、海苔が内側

550. TUNA I.O

Thunfisch, Gurke,
Frischkäse, Tobiko

9,90€

551. TUNA AVO I.O

Thunfisch, Avocado,
Frischkäse, Tobiko

10,50€

552. EBI I.O

Garnelen, Gurke,
Frischkäse, Sesam

8,90€

553. EBI AVO I.O

Garnelen, Avocado,
Frischkäse, Sesam

9,50€

554. CALIFORNIA I.O

Krebsfleisch, Gurke,
Frischkäse, Sesam

8,50€

555. CALIFORNIA AVO I.O

Krebsfleisch, Avocado, Sesam,
Frischkäse,

8,50€

鮭
裏巻き

556. SAKE I.O

Lachs, Gurke, Frischkäse, Tobiko

8,90€

557. SAKE AVO I.O

Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko

9,50€

15

Speisekarte

SUSHI MENÜ

560. TEMPURA – EBI

Panierte Garnelen, Gurke,
Frischkäse, Sesam

10,00€

蝦
裏
卷

鮭
裏
卷

561. TEMPURA – SAKE

Panierter Lachs, Gurke,
Frischkäse, Sesam

10,50€

562. YAKITORI I.O

Knuspriges Hühnerfleisch,
Gurke, Frischkäse, Sesam

9,50€

563. TEMPURA – TUNA

Panierter Thunfisch, Gurke,
Frischkäse, Sesam

10,90€

564. VEGGIE I.O

Gurke, Avocado, Sesam
Frischkäse

8,00€

565. VEGGIE I.O 1

Gurke, Rettich, Sesam,
Frischkäse

8,00€

566. VEGGIE I.O 2

Mango, Rucola, Frischkäse,
Sesam

8,00€

567. VEGGIE I.O 3

Gurke, Rucola, Frischkäse,
Sesam

8,00€

568. VEGGIE I.O 4

Avocado, Rucola, Sesam,
Frischkäse

8,00€

Veggie

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

CRUNCHY ROLL

FRITTIERTE GROSSE ROLLEN (6 STK.)

カリ
アヒ
ロール



Knusprige Roll kombiniert Garnelen-Tempura, Avocado und Gurke, gekrönt mit Tempura-Flocken. Die Mischung aus weichen Füllungen und knuspriger Textur macht sie zu einer aufregenden Sushi-Wahl.

な一品です。
の組み合わせが魅力的
柔らかい具材とサクサクした食感
の天かすをトッピングした寿司です。
アボカド、きゅうりを具材に、サクサク
クリスピーロールは、エビ天、

蝦
カリ
アヒ
ロール

570. SAKE CRUNCHY

Lachs, Avocado, Gurke,
Frischkäse

14,00€

571. TUNA CRUNCHY

Thunfisch, Avocado, Gurke,
Frischkäse

15,00€

572. EBI CRUNCHY

Garnelen, Avocado, Gurke,
Frischkäse

14,00€

573. SURIMI - CRUNCHY

Krebsfleisch, Avocado, Gurke,
Frischkäse

13,00€

574. MIX CRUNCHY

Thunfisch, Lachs, Gurke,
Frischkäse

15,00€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

TEMPURA ROLL

TEMPURA GRÜNEN REISFLOCKEN (6 Stk.)

天
ぷら
ろ
る



Die Tempura Roll kombiniert knuspriges Tempura mit frischen Zutaten wie Avocado und Gurke, eingewickelt in Reis und Nori. Ein Favorit für alle, die Textur und Geschmack vereinen möchten.

の人気メニューです。
しみたい方にぴったり
んだ一品です。食感と味わいを楽
鮮な具材を、酢飯と海苔で包み込
ぶらとアボカドやきゅうりなどの新
天ぷらロールは、サクサクの天

580. YAKITORY - CRUNCHY

Hühner, Gurke, Frischkäse mit
grünen Reisflocken

13,50€

581. VEGGIE 1 - CRUNCHY

Avocado, Gurke, Rucola,
Frischkäse mit grünen Reisflocken

11,90€

582. VEGGIE 2 - CRUNCHY

Rettich, Rucola, Gurke, Frischkäse
mit grünen Reisflocken

11,90€

SASHIMI

刺身

(JE 8 stk.)

Sashimi besteht aus dünn geschnittenem rohem Fisch oder Meeresfrüchten und bringt deren natürlichen Geschmack zur Geltung. Serviert mit Sojasauce, Wasabi und Beilagen, ist es eine einfache und elegante japanische Delikatesse.

刺身は、薄く切った新鮮な魚や海鮮で、その自然な風味を引き立てます。醤油、わさび、大根のつまなどと一緒に提供される、シンプルで優雅な日本の逸品です。

590. SAKE SASHIMI

Lachs

16,90€

591. TUNA SASHIMI

Thunfisch

18,00€

592. SASHIMI MIX

Lachs, Thunfisch,
Garnelen

18,50€



Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Speisekarte
SUSHI MENÜ

18

SUSHI SET

寿司

三田 寿司

600. MIX - SET

1 Stk. Sake Nigiri, 1 Stk. Tuna Nigiri,
1 Stk. Nigiri Ebi, 4 Stk. Sake Maki,
4 Stk. Tuna Maki, 4 Stk. Sake I.O.,
4 Stk. Tuna I.O. 8 Stk. Tuna, Sake, Garnelen

36,00€

601. SAKE - SET 28,00€

2 Stk. Sake Nigiri, 8 Stk. Sake Maki,
8 Stk. Sake I.O., 4 Stk. Sake Sashimi

602. TUNA - SET 30,00€

2 Stk. Maguro Nigiri, 8 Stk. Tekka Maki,
8 Stk. Tuna I.O., 4 Stk. Tuna Sashimi

603. VEGGIE 1 - SET 16,00€

2 Stk. Nigiri Avocado,
8 Stk. Kapa Maki, 6 Stk. Veggies I.O

604. VEGGIE 2 - SET 30,00€

2 Stk. Nigiri Paprika, 2 Stk. Nigiri Avocado
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kapa Maki + 16 Stk. Veggies I.O

605. CAU TIP FOR 2 59,00€

4 Stk. Nigiri (Lachs, Tuna, Avocado,
Garnelen), 8 Stk. Sashimi Mix,
16 Stk. Maki Kapa und Avocado,
8 Stk. Spezial-Roll; 6 Stk. Crunchy Roll

606. CAU FAMILIEN 95,00€

6 Stk. Nigiri; 8 Stk. Sashimi Mix;
24 Stk. Maki; 12 Stk. Crunchy Roll;
16 Stk. Spezial-Roll

星飛下

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Hausgemachte Limonade aus frischen Zitronen, Wasser und Zucker ist ein zeitloses Getränk, das für seine perfekte Balance aus Süße und Säure geschätzt wird. Mit Minze, Basilikum oder Früchten wie Erdbeeren lässt sich der Geschmack leicht verfeinern. Auf Eis serviert, ist sie eine erfrischende Köstlichkeit für jeden Anlass.

Frische Limetten
Limonade 0,4L

5,90€

Frisch gepresste Orange-
Maracuja Limo

6,50€

Frische Maracuja
-Apfel Soda

5,90€

Frische Gurke-Apfel-
Ingwer Soda

5,90€

Yuzu Jasmin Eistee

5,90€

Erdbeer-Maracuja
Eistee

5,90€

Jasmin Eistee

5,90€



Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Speisekarte
GETRÄNKE

20

SOFTGETRÄNKE

COCA COLA ^{1,9,11} / COCA ZERO ^{1,9,11}
FANTA ^{1,3} / SPRITE / SPEZI

0.2L **2,60€**
0.4L **3,90€**

BITTER LEMON / TONIC
WATER / GINGER ALE /
CHERRY BLOSSOM TONIC (FL)

0.2L (FL) **3,10€**

STILL / MINERAL
WASSER (PREMIUM)

0.2L **2,40€**
0.4L **3,60€**
1L **6,80€**

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

21

Speisekarte

SUSHI MENÜ

SÄFTE

BANANENNEKTAR

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

KIRSCHNEKTAR

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

MARACUJA NEKTAR

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

MANGO NEKTAR

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

LYCHEE NEKTAR

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

RHABARBER NEKTAR

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

ORANGENSAFT

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

APFELSAFT

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

ANANASSAFT

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

KIBA

0.2L	3,10€
0.4L	4,50€

Alle Säfte auch als Schorle !

COCKTAILS

Ein Cocktail ist ein kunstvoll gemixter Drink aus Spirituosen, Mixern und weiteren Zutaten, der Geschmack, Aroma und Ästhetik perfekt kombiniert. Ob klassische Drinks wie der Martini oder kreative Neukreationen – Cocktails sind ein Symbol für Genuss, Geselligkeit und besondere Momente. Mit dekorativen Garnituren und stilvollen Gläsern sorgen sie für ein besonderes Erlebnis.

ROKU BASIL SMASH 12,00€

Roku Gin, Basilikum, Simple Syrup
Limettensaft

SHISO SMASH 12,00€

Roku Gin, Shiso, eine japanische
Kräuter, Limettensaft

UMESHU SOUR 12,00€

Urakasumi Umeshu, Limette, Grenadine,
frischer Orangensaft, Eiweiß

GISHA 12,90€

Roku Gin, Fukuju Yuzu Sake,
Giffard Holundersirup, Eiweiß

BASIL FUJI 12,90€

Amabuki Shochu Ginjo Trester, Zitrone,
Simple Syrup, Kirsche, Basilikum

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung



LONGDRINKS

KOBE MULE

Vodka, Shochu,
Limettensaft, Fever Tree
Ginger Beer

10,90€

CHERRY BLOSSOM LONGDRINK

Roku Gin, Thomas Henry
Cherry Blossom Tonic

10,90€

MATCHA HIGHBALL

Amabuki Kyoto Matcha Sake,
Roku Gin, Holunderblütensirup,
Fever Tree Indian Tonic

11,50€

RED SHISO

Tatsuriki Shiso Red Sake, Roku
Gin, Kirsche, Cherry Blossom Tonic

11,50€

UME GIN TONIC

Urakasumi Umeshu, Roku Gin,
Cherry Blossom Tonic

11,50€

GIN TONIC

Roku Gin, Thomas Henry Tonic

9,90€

CAIPIRINHA CLASSIC

Haku Vodka, Hatsumago
Sake, Limetten, Rohrzucker

11,50€

WONDERLEAF YUZU

Siegfried Wonderleaf, Yuzu
Gel, Soda, Limettenzeste

9,90€

WONDERLEAF PLUM

Siegfried Wonderleaf, Plum Gel,
Limetten, Soda, Orangenzeste

9,90€



Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Speisekarte

GETRÄNKE

24

APERITIF



AICHI NO.1	8,90€
Haku Vodka, Fukuyu Yuzu Sake, Limette, Lychee, Crémant	
OSAKA NO.2	8,90€
Hatsumago Sake, Vodka, Limette, Kirsche, Crémant	
CHIBA NO.3	8,90€
Urakasumi Umeshu, Grenadine, Limette, Crémant	
SHISO NO.4	8,90€
Roku Gin, Tatsuriki Shiso Red Sake, Crémant	

LIMONCELLO SPRITZ	APEROL MARACUJA SPRITZ
9,50€	8,50€
APEROL SPRITZ	LIMONCELLI GIN & TONIC
7,50€	10,00€

BIER

FLENSBURGER EDLES HELLES VOM FASS

0.3L	3,80€
0.4L	4,70€
0.5L	5,70€

FLENSBURGER RADLER (ODER ALSTERWASSER)

0.3L	3,80€
0.4L	4,70€
0.5L	5,70€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

25

Speisekarte

GETRÄNKE



Flaschen Bier

**SCHNEIDER
HEFEWEIZEN HELL (FL)**

0.5L **5,20€**

**SCHNEIDER HEFEWEIZEN
DUNKEL (FL)**

0.5L **5,20€**

**SCHNEIDER HEFEWEIZEN
(ALKOHOLFREI)**

0.5L **5,20€**

**FLENSBURGER
ALKOHOLFREI**

0.33L **3,40€**

**FLENSBURGER
DUNKEL**

0.33L **3,40€**

**FLENSBURGER
MALZ**

0.33L **3,40€**

**CLAUSTHALER
(ALKOHOLFREI)**

0.33L **3,80€**

**SAIGON BEER
(VIETNAM)**

0.33L **3,80€**

ASAHI (JAPAN)

0.33L **4,10€**

**KIRIN BEER
(JAPAN)**

0.33L **4,10€**

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Speisekarte

GETRÄNKE

26

TEE

KÄNNCHEN
JASMINTEE

4,00€

KÄNNCHEN
GRÜNTEE

4,00€

HOT LEMON

Ingwer, Honig, Zitrone, Minze

6,50€

HANOI SENSE

Jasmin Tee, Limette, Honig

6,50€

TOKYO WINTER

Grüntee, Orange, Ingwer,
Zimt, Honig

6,50€

INGWER TEA

Grüntee, Orange, Ingwer,
Zimt, Honig

4,00€

HOT DRINKS⁹

KAFFEE

3,50€

CAPPUCCINO

4,40€

ESPRESSO

3,20€

ICE COFFEE LATTE

4,50€

DOPPELTER
ESPRESSO

4,50€

LATTE
MACCHIATO

4,50€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

27

Speisekarte

GETRÄNKE

OFFENE WEINE

ROTWEIN (0.2 L)

PRIMITIVO IGT TROCKEN	5,90€
BLAUER ZWIGELT TROCKEN	5,90€
MERLOT TROCKEN	5,50€
DORNFELDER LIEBLICH	5,50€

WEINE (0.2 L)

Weißweine 0.2L

RIESLING	5,90€
GRAUBURGUNDER TROCKEN	5,90€
BACCHUS	5,90€
WEIßWEINSCHORLE	5,20€

ROSEWEIN

Roséwein ist ein leichter, fruchtiger Wein mit zartem Rosa-Ton, hergestellt aus roten Trauben mit kurzer Kontaktzeit zur Schale. Er kombiniert die Frische von Weißwein mit einem Hauch der Tiefe von Rotwein – ideal für sommerliche Anlässe

SPÄTBURGUNDER 0,2L	5,20€
PORTUGIESER WEIßHERBST	5,20€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

Speisekarte

GETRÄNKE

28

FLASCHEN WEIN. (0.75 L)

WEIßWEIN

GRAUBURGUNDER
KABINETT (TROCKEN)

23,90€

SAUVIGNONS BLANC
(TROCKEN)

23,90€

CHARDONNAY SICILIA
DOC (TROCKEN)

23,90€

RIESLING KABINETT
(HALB TROCKEN)

23,90€

ROSÉWEIN

PINOT GRIGIO ROSÉ
VENETO (TROCKEN)

23,90€

SPÄTBURGUNDER. ROSE
(FEINHERB)

23,90€

ROTWEIN

MERLOT VENETO (TROCKEN)

23,90€

CHÂTEAU MONAG. FRANKEN
(LIEBLICH)

23,90€

SPÄTBURGUNDER. QBA
(TROCKEN)

23,90€

PRIMITIVO DI MANDURIA
(HALBTROCKEN)

24,90€

CHOYA SAKE
(JAPANISCHER REISWEIN)

24,50€

CHOYA PFLAUMENWEIN
(JAPANISCHER)

21,50€

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

29

Speisekarte

GETRÄNKE

SPIRITUOSE

MALTESER

2CL 2,50€
4CL 4,20€

WODKA

2CL 2,50€
4CL 4,20€

JÄGERMEISTER

2CL 2,50€
4CL 4,20€

FERNET BRANCA

2CL 2,50€
4CL 4,20€

DOPPELKORN

2CL 2,50€
4CL 4,20€

JOHNNIE WALKER

2CL 2,90€
4CL 5,50€

RAMAZZOTTI MIT EIS

2CL 2,90€
4CL 5,20€

JACK DANIEL'S

2CL 2,90€
4CL 5,50€

COGNAC HENNESSY

2CL 3,50€
4CL 6,50€

CHIVAS REGAL

2CL 3,20€
4CL 6,10€

REISSCHNAPS

2CL 2,90€
4CL 5,50€



JAPANISCHE DIGESTIFS & LIKÖRE

AMABUKI SHOCHU GINJO TRESTER (HEISS/KALT)	5 CL	4,90€
FUKUJU YUZU SAKE	5 CL	4,90€
URAKASUMI UMESHU	5 CL	5,90€
TATSURIKI SHISO RED SAKE	5 CL	6,90€
AMABUKI KYOTO MATCHA SAKE	5 CL	6,90€
ROKU GIN	4 CL	6,90€

Speisekarte

GETRÄNKE

30

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung

DEKLARATIONSPFLICHTIGE

ALLERGENE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsmittel
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. Taurin

ZUSATZSTOFFE

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen
- n. Weichtiere



RESTAURANT & BAR



04191/ 7637660



Holstenstraße 12
24568 Kaltenkirchen

Steuer Nr: 11/192/00593



Lasst es euch
GUT GEHEN