



SUSHI EDO

FEINSTE ASIATISCHE KÜCHE



- Menü -



SUSHI - EIN KULINARISCHES REISHÄPPCHEN

Durch die geographische Gegebenheit Japans sind Fisch und Reis seit alters her die wichtigsten Zutaten japanischer Kochkunst. Sushi ist einfach eine Kombination dieser beiden Zutaten. Sushi schmeckt sehr fein und besonders gut, weil es nur mit frischem rohem Fisch genossen wird. Es handelt sich bei Sushi nicht nur um köstliche Reishäppchen, sondern auch um kleine Kunstwerke. Ein Sushi-Koch ist vor allem ein Künstler und ein Meister seines Faches, wenn er ein Gericht für seinen Gast serviert.

DIE ENTSTEHUNG DES SUSHIS

Sushi war ursprünglich eine Methode in Asien, um Fisch durch Gärung haltbar zu machen. Der Fisch wurde gesalzen, in mehrere Lagen Reis gehüllt und mit Steinen zusammengepresst.

Man aß Monate später nur den Fisch, der Reis wurde nicht verzehrt.

Mitte des 17. Jahrhunderts entdeckte man, dass Reis durch die Beigabe von Essig in wesentlich kürzerer Zeit gären kann. Außerdem erkannte man, dass der Fisch mit Reis viel besser schmeckte als ohne. Dadurch entstand die Grundlage vieler Variationen, bei denen man auf das Steingewicht verzichtet.

Die bedeutendste Variante des Sushis ist sicherlich nigiri-zushi, das im frühen 19. Jahrhundert in Edo (dem heutigen Tokio) entwickelt wurde. Zum Gären und Formen von Sushi waren der Druck und die Eigenwärme der Hände entscheidend. So lässt sich der Gärungsprozess auf wenige Minuten verkürzen.

Zuvor war das nori-maki-zushi entwickelt worden, bei dem man eine Bambus-Rollmatte und die Hände benutzte.

Diese Variante ist heute genauso beliebt wie nigiri-zushi.

WARUM IST SUSHI SO GESUND?

Fisch enthält hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß, wertvolle Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Außerdem sorgt die Zusammenstellung von Sushi für eine relativ niedrige Energiezufuhr. Wenn Sie gerne Sushi essen, dann tun Sie Ihrer Gesundheit etwas Gutes.

Entdecken und genießen Sie hier im Sushi Edo den feinen Geschmack der japanischen Küche!

Ihr Sushi Edo Team



ZENSAI

VORSPEISEN / STARTERS

- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Misoshiru
Miso Suppe
miso soup | € 3,90 |
| 2 | Ebininniku
Garnelen mit Knoblauchsauce
shrimps with garlic sauce | € 4,50 |
| 3 | Gyoza
gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Schweinefleischfüllung
with pork and vegetables | € 5,50 |
| 4 | Ebi Gyoza
gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Garnelenfüllung
with shrimps and vegetables | € 5,50 |
| 5 | Haru Maki
Frühlingsrollen aus Gemüse- und Hühnerfleischfüllung
spring rolls with chicken and vegetables | € 5,50 |
| 6 | Tori Kara-age
gebackenes Hühnchen mit Ingwer und japanischem Senf
deep fried chicken with ginger and japanese mustard | € 6,90 |
| 7 | Sake
Lachs gebraten mit Sesam in Teriyakisaucе
fried salmon in teriyaki sauce with sesame | € 7,90 |
| 8 | Hiya-Yako
frischer Tofu mit Ingwer, Lauch und Sojasoße
fresh tofu with ginger, spring onions and soja sauce | € 5,50 |
| 9 | Agedashi-Tofu
frittierter Tofu mit geriebenem Rettich und Spezialsoße
fried tofu with grated radish and special sauce | € 6,90 |



SALATE

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Gemischter Salat japanischer Art
mixed salad | €4,80 |
| 11 | Horensono Goma-ea oder Goma Wakame
Spinat mit Sesamsauce oder Seetang Salat
spinach with sesame sauce or seaweed salad | € 4,80 |
| 12 | Umino Sachi
gemischter roher Fisch auf grünem Salat
assorted raw fish on mixed salad | € 12,00 |
| 13 | Garnelen Salat
gegrillte Garnelen auf Salat mit Meersalz und Olivenöl
mixed salad with grilled shrimps | € 15,00 |
| 14 | Edamame
blanchierte jap. Sojabohnen
blanched jap. soybeans | € 5,80 |
| | Gohan
Schälchen Reis / bowl of rice | € 2,00 |

TEMPURA

LUFTIG-KNUSPRIG GEBACKENE SPEISEN
AIRY-CRISPY BAKED DISHES



- | | | |
|----|--|---------|
| 15 | Yasai Tempura
Gemüse / Vegetables | €10,50 |
| 16 | Tempura Moriawase
Garnelen, Fisch, gemischtes Gemüse
shrimps, fish and mixed vegetables | € 12,50 |
| 17 | Ebi Tempura
Garnelen / Shrimps | € 14,50 |



STICKS

SPIESSE

2 Spieße

- | | | |
|----|--|--------|
| 18 | Yasai
Saisongemüse / vegetables | € 5,00 |
| 19 | Shiitake
Shiitake-Pilze / shiitake | € 5,00 |
| 20 | Yakitori
Hühnerfleisch / chicken | € 6,00 |
| 21 | Shichimenchiyou
Putenbrust / turkey breast | € 6,00 |
| 23 | Ebi
Garnele / Shrimp | € 5,50 |



MENRUI

NUDELGERICHTE / NOODLE DISHES

- | | | |
|----|---|---------|
| 24 | Tori Niku Ramen
Ramen-Nudelsuppe mit Hühnerbrust, Gemüse und Sojabohnensprossen
ramen noodle soup with chicken breast, vegetables and soy sprouts | € 11,00 |
| 25 | Umino Sachi Ramen
Ramen-Nudelsuppe m. Meeresfrüchten, Gemüse und Seetang
ramen noodle soup with seafood, vegetables and seaweed | € 12,00 |
| 26 | Tori Niku Soba
Soba-Nudelsuppe m. Hühnerbrust, Gemüse und Sojabohnensprossen
soba noodle soup with chicken breast, vegetables and soy sprouts | € 11,00 |
| 27 | Yaki Soba oder Udon
gebratene Soba o. Udon-Nudeln mit Gemüse und Fleisch oder Fisch
stir fried soba or udon noodles with vegetables and meat or fish | € 11,00 |



EDO SPEZIAL

WARME KÜCHE / EDO SPECIAL HOT MEALS

- | | | |
|----|---|--------|
| 28 | Ebi Yaki
Black-Tiger Garnelen gebraten, dazu Gemüse und Reis
fried shrimps with vegetables and rice | €17,00 |
| 29 | Sake Yaki
frisches Lachsfilet gebraten, dazu Gemüse und Reis
fried salmon fillet with vegetables and rice | €17,00 |
| 30 | Sakana Yaki
Garnelen, Lachs, Jakobsmuscheln gebraten, dazu Gemüse und Reis
fried shrimps, salmon and scallops with vegetables and rice | €17,00 |
| 31 | Kamo Teri
gegrilltes Entenbrustfilet mit Teriyakisaucе, dazu Gemüse und Reis
grilled duck breast fillet with teriyaki sauce, vegetables and rice | €17,00 |
| 32 | Gyulohs
Roastbeef Steak mit japanischer Steaksauce, dazu Gemüse und Reis
beef steak with japanese steak sauce, vegetables and rice | €17,00 |

BENTO BOX



- | | | |
|----|---|--------|
| 33 | Sake Bento Box
Sashimi, Sushi, Tempura, gebr. Lachs und Salat
sashimi, sushi, tempura, fried salmon and salad | €16,50 |
| 34 | Tori Bento Box
Sashimi, Sushi, Tempura, gebr. Hühnerfleisch und Salat
sashimi, sushi, tempura, fried chicken and salad | €16,50 |

HOSO MAKI

DÜNNE SUSHI-ROLLEN / THIN SUSHI ROLLS

(6 Stk)



- 35 **Kappa Maki** € 3,20
Gurke, Sesam
cucumber, sesame



- 36 **Shinko Maki** € 3,80
eingelegter jap. Rettich
pickled Japanese radish



- 37 **Avokado Maki** € 3,80
Avokado
avocado



- 38 **Kanpyo Maki** € 3,80
jap. Kürbis
Japanese pumpkin



- 39 **Sake Maki** € 4,80
Lachs
salmon



- 40 **Tekka Maki** € 5,20
Thunfisch
tuna



- 41 **Pirikara Maki** € 5,20
Thunfisch pikant
spicy tuna



- 42 **Negitoro Maki** € 7,50
gehackter Thunfischbauch
mit Lauch
chopped tuna belly
with spring onions

Ingwer und Wasabi werden zu Sushi serviert.

Zusatzstoffe bei Ingwer: 2,3,4,9,10 - bei Wasabi: 1
Erklärung zu den Ziffern siehe letzte Seite

URA MAKI

INSIDE OUT (10 Stück)



- 43 **Natto Maki** € 7,00
Lauch, gegor. Sojabohnen
fermented soy beans, spring onions



- 45 **Philadelphia Roll** € 7,50
Grüner Spargel, Garnele,
Frischkäse
green asparagus, shrimp,
cream cheese



- 47 **Una Kiu Maki** € 7,50
Aal, Gurke, Sesam
eel, cucumber, sesame



- 49 **Sake Kawa Maki** € 7,50
gebr. Lachshaut, Gurke
fried salmon skin, cucumber



- 51 **Kamo Roll** € 7,50
gebr. Entenbrust, Rucola, Avocado
fried duck breast, rucola, avocado



- 44 **Tamago Maki** € 6,00
Omelette, Gurke, Sesam
omelette, cucumber, sesame



- 46 **California Roll** € 7,50
Garnele, Avokado, Gurke,
Fliegenfischkaviar
shrimp, avocado, cucumber,
flying fish roe



- 48 **Alasuka Maki** € 7,50
Lachs, Gurke, Sesam
salmon, cucumber, sesame



- 50 **Ichiban Maki** € 7,50
Lachs, Mango, Rucola,
Frischkäse
salmon, mango, rucola,
cream cheese



- 52 **Ebi Roll** € 7,50
gebr. Garnelen, Rucola, Avocado
fried shrimp, rucola, avocado

URA MAKI

INSIDE OUT (10 Stück)



- 53 **Green Roll** € 7,00
grüner Spargel, Rucola,
Avocado, Frischkäse
green asparagus, rucola,
avocado, cream cheese



- 54 **Mount Everest Roll** € 6,00
Gurke, Frischkäse
cucumber, cream cheese



- 55 **Tori Roll** € 7,50
gebr. Hühnerbrust, Rucola,
Avocado
fried chicken breast, rucola,
avocado



- 56 **Edo Roll** € 8,00
gebr. Weißfisch, Käse, Rucola,
Avocado
fried white fish, cream cheese,
rucola, avocado

FUTO MAKI

GROSSE ROLLE (5 Stk)



- 59 **Yaki-Sake Roll** € 7,90
Lachs gegrillt, Ruccola,
Sesam, Gurke
grilled salmon with rucola
and sesame, cucumber



- 60 **Kani Roll** € 7,90
Krebsfleisch, Rettich,
Spinat, Shiitake-Pilze
crabmeat with pickled radish,
spinach and shiitake

NIGIRI SUSHI

(1 Stück)



61 **Pi-man** €2,00
Paprika / red or green pepper



62 **Kani** €2,20
Krebsfleisch / crabmeat



63 **Tamago** €2,20
Omelette / omelette



64 **Ika** €2,20
Tintenfisch / squid



65 **Sake** €3,20
Lachs / salmon



66 **Tako** €2,20
Oktopus / octopus



67 **Saba** €3,00
Makrele / mackerel



68 **Inari** €2,20
frittierter Tofu / fried tofu



69 **Tai** €3,00
Meerbrasse / sea bream



70 **Maguro** €3,90
Thunfisch / tuna

NIGIRI SUSHI

(1 Stück)



71 **Hirame** € 3,20
Steinbutt / turbot



72 **Ebi** € 3,00
Garnele / shrimp



73 **Suzuki** € 3,00
Loup de Mer / sea bass



74 **Amaebi** € 3,50
süße Garnele / raw shrimp



75 **Ikura** € 4,20
Lachskaviar / salmon roe



76 **Unagi** € 3,80
Süßwasseraal / fresh water eel



77 **Hotate** € 3,80
Jakobsmuschel / scallop



78 **Hamachi** € 3,80
Gelbschwanzfisch / yellow tail



79 **O-Toro** € 4,90
Thunfischbauch / tuna belly



80 **Hokkigai** € 3,50
Trogmuschel / surf clam

SASHIMI

GESCHNITTENER ROHER FISCH
MIXED RAW FISH

- | | | |
|----|--|---------|
| 81 | Sake
Lachs
salmon | € 28,00 |
| 82 | Maguro
Thunfisch
tuna | € 32,00 |
| 83 | Moriawase
gemischter roher Fisch
mixed raw fish | € 32,00 |



TEMAKI

HANDROLLEN / HAND ROLLS (1 Stk)

- | | | |
|----|--|--------|
| 84 | Sake Kawa
Gebr. Lachshaut, Gurke, Kresse
fried salmon skin, cucumber | € 5,00 |
| 85 | Sake
Lachs, Avocado
salmon, avocado | € 5,00 |
| 86 | Maguro
Thunfisch
tuna | € 5,00 |
| 87 | California
Garnele, Avocado, Gurke, Fliegenfischkaviar
shrimp, avocado, cucumber, flying fish roe | € 5,50 |
| 88 | Negitoro
gehackter Thunfischbauch, Lauch
chopped tuna with spring onions | € 7,50 |



SUSHI MIX

DIE ZUSAMMENSTELLUNG DER ZUTATEN ERFOLGT DURCH DEN KOCH
THE COMPOSITION OF THE INGREDIENTS IS DONE BY THE COOK



- 89 **Mix One** € 11,80
vier kleine vegetarische Rollen
four small vegetarian rolls



- 90 **Mix Two** € 12,50
eine große & zwei kleine
vegetarische Rollen
one big and two little ones
vegetarian rolls



- 91 **Mix Three** € 14,90
fünf Nigiri und ein Hosote Maki
five nigiri and one hosote maki



- 92 **Mix Four** € 16,00
fünf Nigiri und ein Ura Maki
five nigiri and one ura maki

SUSHI / SASHIMI MIX

DIE ZUSAMMENSTELLUNG DER ZUTATEN ERFOLGT DURCH DEN KOCH
THE COMPOSITION OF THE INGREDIENTS IS DONE BY THE COOK



- 93 **Edo Mix** € 37,00
Gemischter Fisch, drei Nigiri und ein Hosote Maki
mixed raw fish, three nigiri and one hosote maki
- 94 **Tokyo Mix** € 39,00
Gemischter Fisch, drei Nigiri und ein Ura Maki
mixed raw fish, three nigiri and one ura maki



DESSERT

- | | | |
|----|---|--------|
| 95 | Kudamono
Gemischtes Frisch-Obst
mixed fruits | € 5,50 |
| 96 | Matcha Eis
Grünes Tee-Eis mit Früchten
green tea ice with fruits | € 6,00 |
| 97 | Eis to Ogura An
Azukibohneneis mit Früchten
ice of azuki beans with fruits | € 6,00 |
| 98 | Daifuku
Reiskuchen gefüllt mit Azukibohnen,
Frisch-Obst
rice cake filled with azuki beans, fruits | € 7,50 |
| 99 | Gebackene Banane
baked banana | € 5,00 |

GETRÄNKE

APERITIFS

Pflaumenwein	5cl	€ 2,80
Pflaumenweinschorle	0,1l	€ 3,20
Cinzano Rosso	5cl	€ 3,20
Cinzano Bianco	5cl	€ 3,20
Martini Bianco	5cl	€ 3,20



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsaftschorle	0,2l / 0,4l	€ 2,50 / € 3,20
Apfelsaft	0,2l	€ 2,50
Orangensaft	0,2l	€ 2,50
Ananassaft	0,2l	€ 2,50
Rote Traube	0,2l	€ 2,50
Lycheesaft / Mangosaft	0,2l	€ 2,50
Maracuijasaft	0,2l	€ 2,50
Bitter Lemon	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 2,90
Iced Tea Peach ²	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 2,90
Ginger Ale	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 2,90
Cola ^{1,2,11} , Cola light ^{1,2,9,10,11} , Spezi ^{1,2,9,10,11}	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 2,90
Fanta ^{1,3} , Sprite ²	0,2l / 0,4l	€ 2,40 / € 2,90
Apollinaris Selection, Mineralwasser	0,25l / 0,5l	€ 2,50 / € 3,50
Apollinaris Silence, Stileswasser	0,25l / 0,5l	€ 2,50 / € 3,50

TEE & KAFFEE

Japanischer grüner Tee	Kanne	€ 3,00
Jasmin Tee, grüner Tee	Kanne	€ 3,00
Ingwer Tee	Kanne/Tasse	€ 3,00
Kaffee ¹¹	Tasse	€ 2,50
Espresso ¹¹	Tasse	€ 2,20
Espresso ¹¹	doppel	€ 4,00
Cappuccino	Tasse	€ 3,00
Latte Macchiato	Tasse	€ 3,00



GETRÄNKE



BIER

Asahi „Super Dry“ jap. Bier	0,33l	€ 3,80
Kirin jap. Bier	0,33l	€ 3,80
Fürst Carl Pils (Flasche)	0,33l	€ 3,50
Fürst Carl Urhell	0,5l	€ 3,80
Gutmann Hefeweizen	0,5l	€ 3,80
Gutmann Leichtes Weizen	0,5l	€ 3,80
Gutmann Dunkles Weizen	0,5l	€ 3,80
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,80
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 3,80
Radler	0,5l	€ 3,80
Cola Weizen	0,5l	€ 3,80

PROSECCO & CHAMPAGNER

Scavi & Ray Prosecco	0,1l / 0,75l	€ 3,80 / € 18,00
Veuve Clicquot Brut	0,75l	€ 58,00

WEIßWEIN

Scaia Bianco	0,1l / 0,2l	€ 3,80 / € 6,00
Tenuta Sant`Antonio	fl. 0,75l	€ 22,00
Frisch mit angenehmer Balance. Weiche Körperlichkeit mit schmackhaftem und rundem Abgang.		

Riesling Bergel	0,1l / 0,2l	€ 3,80 / € 6,00
MARKUS SCHNEIDER	fl. 0,75l	€ 22,00
Frische Apfel- und Melonenfrucht mit lebendiger Mineralität. Anklänge von Minze, Johannisbeere und einem knackig-filigranen Citrusspiel		

Lugana Tenuta Maiolo	0,1l / 0,2l	€ 3,80 / € 6,00
PROVENZA	fl. 0,75l	€ 22,00
Sehr delikat und schmackhaft, sehr frisch mit Weißmandel- und Apfelnüancen. Ein leichter Sommerweißwein, der bewusst nicht in Holzfässern gelagert wurde, um so seine jugendliche Frische zu bewahren.		

Chardonnay St. Helena	0,1l / 0,2l	€ 3,80 / € 6,00
FANTINEL	fl. 0,75l	€ 22,00
Frische, fruchtige Nuancen von goldenen Äpfeln und knusprigem, frischem Brot. Trocken und dezent im Geschmack, mit vollem Bukett erinnert er an Honig und Akazienblüten.		

GETRÄNKE



ROTWEIN & ROSÉ

Scaia Rosso

Tenuta Sant`Antonio

Sehr ausgewogen zwischen Frische und
Schmackhaftigkeit. Intensiv mit einem guten Körper
trotz der leichten Jugendlichkeit.

0,1l / 0,2l
fl. 0,75l

€ 3,50 / € 5,20
€ 19,50

Giome Rosso

PROVENZA

Sehr intensiv riechend nach Waldfrüchten,
mit leichtem Gewürzbouquet

0,1l / 0,2l
fl. 0,75l

€ 3,50 / € 5,20
€ 19,50

Cabernet Sauvignon St. Helena

FANTINEL

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Exzellenter
Körper, mit Erinnerungen an rote Wildfrüchte und
angenehmen Tanninen im Abgang.

0,1l / 0,2l
fl. 0,75l

€ 4,00 / € 7,00
€ 24,00

Cotes de Provence Rose

CHAT. DU DEIDIÈRE

Aromatisches Bukett, sehr frisch und
belebend am Gaumen

0,1l / 0,2l
fl. 0,75l

€ 4,50 / € 8,50
€ 28,00

SAKE

Sake (warm)

Kikusui



0,15l
0,15l

€ 5,00
€ 6,50

Shochu - Reisschnaps

4cl

€ 5,00

WHISKY

Jack Daniel's

4cl

€ 6,00

Chivas Regal 12 Jahre

4cl

€ 6,80

The Macallan 12 Jahre

4cl

€ 8,00

Suntory Yamazaki - jap. Whisky

4cl

€ 8,50

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.

4cl

€ 8,60

Remy Martin V.S.O.P.

4cl

€ 8,60

Martell Cordon Bleu

4cl

€ 10,80

Verwendete Zusatzstoffe in Form von Ziffern:

- | | |
|----|----------------------------|
| 1 | mit Farbstoff |
| 2 | mit Konservierungsstoff |
| 3 | mit Antioxdation |
| 4 | mit Geschmacksverstärker |
| 5 | geschwefelt |
| 6 | geschwärzt |
| 7 | gewachst |
| 8 | mit Phosphat |
| 9 | mit Süßungsmitteln |
| 10 | enthält Phenylalaninquelle |
| 11 | coffeinhaltig |
| 12 | chininhaltig |

SUSHI EDO
Fürther Str. 212
90429 Nürnberg

Tel 0911 3238512
Fax 0911 3238513
www.sushi-edo.de

