



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

Zahlungsmöglichkeiten:
EC, Kreditkartenzahlung ab 10 €
American Express not accepted

Achtung:
Für Speisen, die im Restaurant verzehrt werden und anschließend eingepackt werden sollen, wird pro Verpackung 1 Euro berechnet. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



ZENSAI

VORSPEISEN / STARTERS

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 | Misoshiru
Miso Suppe
miso soup | € 4,20 |
| 2 | Ebininniku
Garnelen mit Knoblauchsauce
shrimps with garlic sauce | € 5,50 |
| 3 | Gyoza (hausgemacht)
gebackene Teigtaschen mit Gemüse-
Schweinefleischfüllung
with pork and vegetables | € 5,90 |
| 4 | Ebi Gyoza (hausgemacht)
gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Garnelenfüllung
with shrimps and vegetables | € 5,90 |
| 5 | Haru Maki (hausgemacht)
Frühlingsrollen aus Gemüse- und Hühnerfleischfüllung
spring rolls with chicken and vegetables | € 5,90 |
| 6 | Tori Kara-age
gebackenes Hühnchen mit Ingwer und japanischem Senf
deep fried chicken with ginger and japanese mustard | € 7,50 |
| 7 | Sake
Lachs gebraten mit Sesam in Teriyakisauce
fried salmon in teriyaki sauce with sesame | € 8,90 |
| 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 | € 5,80 |
| 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 | € 15,00 |
| 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 |
| EXTRA | 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 | € 14,90 |

STICKS

SPIESSE

2 Spieße

- | | | |
|----|----------------------------------------------|--------|
| 18 | Yasai
Saisongemüse / vegetables | € 5,50 |
| 19 | Shiitake
Shiitake-Pilze / shiitake | € 5,50 |
| 20 | Yakitori
Hühnerfleisch / chicken | € 6,50 |
| 23 | Ebi
Garnele / shrimp | € 6,50 |

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 | € 13,50 |
| 25 | Umino Sachi Ramen
Ramen-Nudelsuppe m. Meeresfrüchten, Gemüse und Seetang
ramen noodle soup with seafood, vegetables and seaweed | € 13,50 |
| 26 | Tori Niku Soba
Soba-Nudelsuppe m. Hühnerbrust, Gemüse und Sojabohnensprossen
soba noodle soup with chicken breast, vegetables and soy sprouts | € 13,50 |
| 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 | € 12,50 |

BENTO BOX



- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 33 | Sake Bento Box
Sashimi, Sushi, Reis, gebr. Lachs, Salat und Reis oder Tempura Gemüse
sashimi, sushi, rice, fried salmon, salad and Tempura vegetables | € 17,50 |
| 34 | Tori Bento Box
Sashimi, Sushi, Reis, gebr. Hühnerfleisch, Salat und Reis oder Tempura Gemüse
sashimi, sushi, rice, fried chicken, salad and Tempura vegetables | € 17,50 |

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 | € 18,50 |
| 29 | Sake Yaki
frisches Lachsfilet gebraten, dazu Gemüse und Reis
fried salmon fillet with vegetables and rice | € 18,50 |
| 30 | Sakana Yaki
Garnelen, Lachs, Jakobsmuscheln gebraten, dazu Gemüse und Reis
fried shrimps, salmon and scallops with vegetables and rice | € 18,50 |
| 31 | Kamo Teri
gegrilltes Entenbrustfilet mit Teriyakisaucе, dazu Gemüse und Reis
grilled duck breast fillet with teriyaki sauce, vegetables and rice | € 18,50 |
| 32 | Gyu Lohs
Entrecote-Steak mit japanischer Steaksauce, dazu Gemüse und Reis
beef steak with japanese steak sauce, vegetables and rice | € 19,50 |



EDO BOWL

Lauwarmer Sushireis in einer großen Schale zubereitet mit Edamame, Avocado, Mango, Gurken, grüner Spargel, und Sesam, abgerundet mit hausgemachter EDO Soße.
 Japanese rice bowl with edamame, avocado, mango, cucumber, green asparagus, nori strips, sesame on top served with EDO special sauce.

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 165 | Tofu Bowl
Eingelegter frittierte Tofu - fried tofu | € 11,00 |
| 166 | Chicken Bowl
Knusprige Hähnchenbrustfilet - crispy chicken breast fillets | € 12,50 |
| 167 | Lachs Bowl
Roher Lachs - raw salmon | € 13,50 |
| 168 | Ente Bowl
Knusprige Ente - crispy duck | € 12,50 |
| <div style="background-color: #c00; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; display: inline-block;">neu</div> | Ebi Bowl
Knusprige Garnelen - crispy shrimps | € 12,50 |
| <div style="background-color: #c00; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px 5px; display: inline-block;">neu</div> | Gebratener Lachs Bowl
Lachsfilet gebraten - fried salmon fillet | € 13,50 |

HOSO MAKI

DÜNNE SUSHI-ROLLEN / THIN SUSHI ROLLS

(6 Stk)



- 35 **Kappa Maki** € 4,20
Gurke, Sesam
cucumber, sesame



- 36 **Shinko Maki** € 4,20
eingelegter jap. Rettich
pickled japanese radish



- 37 **Avokado Maki** € 4,20
Avokado
avocado



- 38 **Kanpyo Maki** € 4,20
jap. Kürbis
japanese pumpkin



- 39 **Sake Maki** € 5,00
Lachs
salmon



- 40 **Tekka Maki** € 5,50
Thunfisch
tuna



- 41 **Pirikara Maki** € 5,50
Thunfisch pikant
spicy tuna

- 42 **Mango Maki** € 4,20
mango

- 57 **Kani Maki** € 5,00
Surimi

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** € 7,50
Lauch, gegor. Sojabohnen
fermented soy beans, spring onions



- 44 **Tamago Maki** € 7,50
Omelette, Gurke, Sesam
omelette, cucumber, sesame



- 45 **Philadelphia Roll** € 7,90
Grüner Spargel, Garnele,
Frischkäse
green asparagus, shrimp,
cream cheese



- 46 **California Roll** € 7,90
Garnele, Avokado, Gurke,
Fliegenfischkaviar
shrimp, avocado, cucumber,
flying fish roe



- 47 **Una Kiu Maki** € 7,90
Aal, Gurke, Sesam
eel, cucumber, sesame



- 48 **Alasuka Maki** € 7,90
Lachs, Gurke, Sesam
salmon, cucumber, sesame



- 49 **Sake Kawa Maki** € 7,90
gebr. Lachshaut, Gurke
fried salmon skin, cucumber



- 50 **Ichiban Maki** € 7,90
Lachs, Mango, Rucola,
Frischkäse
salmon, mango, rucola,
cream cheese



- 51 **Kamo Roll** € 8,00
gebr. Entenbrust, Rucola, Avocado
fried duck breast, rucola, avocado



- 52 **Ebi Roll** € 8,00
gebr. Garnelen, Rucola, Avocado
fried shrimp, rucola, avocado

URA MAKI

INSIDE OUT (10 Stück)



- 53 **Green Roll** € 7,50
grüner Spargel, Rucola,
Avocado, Frischkäse
green asparagus, rucola,
avocado, cream cheese



- 54 **Mount Everest Roll** € 7,50
Gurke, Frischkäse
cucumber, cream cheese



- 55 **Tori Roll** € 8,00
gebr. Hühnerbrust, Rucola,
Avocado
fried chicken breast, rucola,
avocado



- 56 **Edo Roll** € 8,50
gebr. Weißfisch, Käse, Rucola,
Avocado
fried white fish, cream cheese,
rucola, avocado

FUTO MAKI

GROSSE ROLLE (6 Stk)

- 59 **Yaki-Sake Roll** € 8,50
Lachs gegrillt, Ruccola,
Sesam, Gurke
grilled salmon with rucola
and sesame, cucumber

- 60 **Kani Roll** € 8,00
Krebsfleisch, Rettich,
Spinat, Shiitake-Pilze
crabmeat with pickled radish,
spinach and shiitake





FRITTIERTE FUTOMAKI (6 Stück)

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| T1. | Tempura Sushi Lachs
Lachs, Avokado, Frischkäse | € 11,00 |
| T2. | Tempura Sushi gebr. Lachshaut
gebr. Lachshaut, Avokado, Frischkäse | € 11,00 |
| T3. | Tempura Sushi Thunfisch
gekochter Thunfisch, Avokado, Frischkäse | € 11,00 |
| T4. | Tempura Sushi Kani
Surimi, Avokado, Frischkäse | € 11,00 |
| T5. | Tempura Sushi Gemüse
Avokado, Mango, Frischkäse, Spargel | € 9,50 |

SPECIAL ROLLS (10 Stück)

- | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| S1. | Spider Roll
Uramaki mit Soft-Shell-Crab, Frischkäse, Avocado, Rettich, Rucola & Edo Spezialsauce | € 12,00 |
| S2. | Kasai Roll
Uramaki gefüllt mit gekochtem Thunfisch, Frischkäse & Shiso-Kräuter-Mix, von flambiertem Lachs & Thunfisch umhüllt | € 16,00 |
| S3. | Edolicious
Uramaki mit Frischkäse, Avocado & Rucola
Topping 50/ 50 Lachs & Thunfisch | € 13,00 |
| S4. | Niji Color
Uramaki mit 7 verschiedenen Toppings & Edo Spezialsauce | € 16,00 |
| S5. | Spicy Tuna 🌶️
Uramaki mit Chilli & Thunfish und Avocado umhüllt | € 13,00 |
| S6. | Spicy Salmon 🌶️
Uramaki mit Chilli & Lachs und Avocado umhüllt | € 13,00 |
| S7. | Spicy Beef 🌶️
Futomaki mit gebratenem Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Inger & Chilli | € 11,50 |

NIGIRI SUSHI

(1 Stück)



62 **Kani** € 2,80
Surumi



68 **Inari** € 2,50
frittierter Tofu / fried tofu



63 **Tamago** € 2,50
Omelette / omelette



70 **Maguro** € 3,90
Thunfisch / tuna



64 **Ika** € 2,50
Tintenfisch / squid



72 **Ebi** € 3,00
Garnele / shrimp



65 **Sake** € 3,20
Lachs / salmon



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



66 **Tako** € 2,80
Oktopus / octopus



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

SASHIMI

GESCHNITTENER ROHER FISCH
MIXED RAW FISH

81	Sake	6 Stk.	€ 13,50
	Lachs	10 Stk.	€ 22,00
	salmon	15 Stk.	€ 32,00
82	Maguro	6 Stk.	€ 15,00
	Thunfisch	10 Stk.	€ 24,00
	tuna	15 Stk.	€ 36,00



TEMAKI

HANDROLLEN / HAND ROLLS (1 Stk)

84	Sake Kawa	€ 5,50
	Gebr. Lachshaut, Gurke, Kresse fried salmon skin, cucumber	
85	Sake	€ 5,50
	Lachs, Avocado salmon, avocado	
86	Maguro	€ 5,50
	Thunfisch tuna	
87	California	€ 5,50
	Garnele, Avokado, Gurke, Fliegenfischkaviar shrimp, avocado, cucumber, flying fish roe	



SUSHI MIX

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



- 89 **Mix One** € 13,50
vier kleine vegetarische Rollen
four small vegetarian rolls



- 90 **Mix Two** € 14,50
eine große & zwei kleine
vegetarische Rollen
one big and two little ones
vegetarian rolls



- 91 **Mix Three** € 15,50
fünf Nigiri und ein Hosotate Maki
five nigiri and one hosotate maki



- 92 **Mix Four** € 17,90
fünf Nigiri und ein Uramaki
five nigiri and one uramaki

- 169 **Sushi Platte (2 Pers.)** € 35,90
2 Hosotate Maki,
2 Uramaki, 6 Nigiri

- 170 **Sushi Platte (2 Pers.)** € 45,00
2 Hosotate Maki, 2 Uramaki,
4 Nigiri, 6 Sashimi

SUSHI / SASHIMI MIX

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



- 93 **Edo Mix** € 39,00
Gemischter Fisch, 3x Nigiri und 1x Hosotate Maki
mixed raw fish, 3x nigiri and 1x hosotate maki

- 94 **Tokyo Mix** € 42,00
Gemischter Fisch, 3x Nigiri und 1x Uramaki
mixed raw fish, 3x nigiri and 1x uramaki



DESSERT

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

GETRÄNKE



APERITIFS

Aperol Spritz	€ 5,90
Hugo	€ 5,90

SÄFTE & SCHORLEN

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
- Saftschorle	€ 2,50	€ 3,80
- Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Rote Traube, Lycheesaft, Mangosaft, Maracuijasaft	€ 2,50	€ 4,50

SOFTDRINKS

	<u>0,2l</u>	<u>0,4l</u>
Bitter Lemon	€ 2,50	€ 3,80
Iced Tea Peach ²	€ 2,50	€ 3,80
Ginger Ale	€ 2,50	€ 3,80
Cola ^{1,2,11} , Cola light ^{1,2,9,10,11} , Spezi ^{1,2,9,10,11}	€ 2,50	€ 3,80
Fanta ^{1,3} , Sprite ²	€ 2,50	€ 3,80

MINERALWASSER

	<u>0,5l</u>
Mineralwasser (Flasche)	3,90
Stilles Wasser (Flasche)	3,90

TEE & KAFFEE

	Tasse	Kanne
- Japanischer grüner Tee, Jasmin Tee, Pfefferminztee oder Kamillentee (Beutel)	€ 2,50	€ 3,90
- Ingwer Tee		€ 3,90
- Kaffee ¹¹		€ 2,50
- Espresso ¹¹		€ 2,20
- Doppelter Espresso ¹¹		€ 4,00
- Cappuccino		€ 4,00



HOMEMADE LEMONADES

Küro:	Mango-Saft, Maracuija Sirup, frische Limette, Minze, Soda	€ 6,50
Reishi:	Lychee-Saft, Maracuija Sirup, frische Limette, Minze, Soda	€ 6,50
Ichigo:	Erdbeerpüree, frische Limette, Minze, Soda	€ 6,50
Kyuri:	Frische Gurke, Ginger Ale, frische Limette, Minze, Soda	€ 6,50
Suguri:	Johannisbeere, frische Limette, Minze, Soda	€ 6,50



BIER

Asahi jap. Bier	0,33l	€ 3,80
Kirin jap. Bier	0,33l	€ 3,80
Pils	0,33l	€ 3,80
Helles	0,50l	€ 4,20
Gutmann Hefeweizen	0,50l	€ 4,20
Gutmann Leichtes Weizen	0,50l	€ 4,20
Gutmann Alkoholfreies Weizen	0,50l	€ 4,20
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,80
Radler	0,50l	€ 4,20
Cola Weizen	0,50l	€ 4,20

PROSECCO & CHAMPAGNER

Scavi & Ray Prosecco	0,1l / 0,75l	€ 3,90 / € 18,00
----------------------	--------------	------------------

WEIßWEIN

Scaia Bianco	0,1l / 0,2l	€ 4,50 / € 7,00
Frisch mit angenehmer Balance. Weiche Körperlichkeit mit schmackhaftem und rundem Abgang.	fl. 0,75l	€ 24,00
Riesling Schneider	0,1l / 0,2l	€ 4,50 / € 7,00
Frische Apfel- und Melonenfrucht mit lebendiger Mineralität. Anklänge von Minze, Johannisbeere und einem knackig-filigranen Citrusspiel	fl. 0,75l	€ 24,00
Lugana CaMaiol	0,1l / 0,2l	€ 5,50 / € 8,00
Sehr delikat und schmackhaft, sehr frisch mit Weißmandel- und Apfelnuancen. Ein leichter Sommerweißwein, der bewusst nicht in Holfässern gelagert wurde, um so seine jugendliche Frische zu bewahren.	fl. 0,75l	€ 25,00
Chardonnay Lungarotti	0,1l / 0,2l	€ 4,50 / € 7,00
Frische, fruchtige Nuancen von goldenen Äpfeln und knusprigem, frischem Brot. Trocken und dezent im Geschmack, mit vollem Bukett erinnert er an Honig und Akazienblüten.	fl. 0,75l	€ 24,00



ROTWEIN & ROSÉ

Scaia Rosato

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

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

€ 4,50 / € 7,00
€ 24,00

Scaia

CORVINA

Sehr intensiv riechend nach Waldfrüchten,
mit leichtem Gewürzbouquet

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

€ 4,50 / € 7,00
€ 24,00

Rosa dei Frati

VINO ROSATO CA DEI FRATI

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

WHISKY

Jack Daniel's

Chivas Regal 12 Jahre

4cl
4cl

€ 6,00
€ 6,80

ALLERGENKENNZEICHNUNG:

[illegible]

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
Fahrrad Str. 58
90429 Nürnberg

Tel 0911 3238512
www.sushi-edo.de

