



# 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.Jahrhundert 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 viele 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 Minute 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 | <b>Misoshiru</b><br>Miso Suppe<br>miso soup  | € 4,20 |
| 2 | <b>Ebininniku</b><br>Garnelen mit Knoblauchsauce<br>shrimps with garlic sauce  | € 5,50 |
| 3 | <b>Gyoza</b> (hausgemacht)<br>gebackene Teigtaschen mit Gemüse-<br>Schweinefleischfüllung<br>with pork and vegetables              | € 5,90 |
| 4 | <b>Ebi Gyoza</b> (hausgemacht)<br>gebackene Teigtaschen mit Gemüse-Garnelenfüllung<br>with shrimps and vegetables                  | € 5,90 |
| 5 | <b>Haru Maki</b> (hausgemacht)<br>Frühlingsrollen aus Gemüse- und Hühnerfleischfüllung<br>spring rolls with chicken and vegetables | € 5,90 |
| 6 | <b>Tori Kara-age</b><br>gebackenes Hähnchen mit Ingwer und japanischem Senf<br>deep fried chicken with ginger and japanese mustard | € 7,50 |
| 7 | <b>Sake</b><br>Lachs gebraten mit Sesam in Teriyakisauce<br>fried salmon in teriyaki sauce with sesame                             | € 8,90 |
| 8 | <b>Hiya-Yako</b><br>frischer Tofu mit Ingwer, Lauch und Sojasoße<br>fresh tofu with ginger, spring onions and soja sauce           | € 5,50 |
| 9 | <b>Agedashi-Tofu</b><br>frittierter Tofu mit geriebenem Rettich und Spezialsoße<br>fried tofu with grated radish and special sauce | € 6,90 |

## SALATE



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

## TEMPURA

LUFTIG-KNUSPRIG GEBACKENE SPEISEN  
AIRY-CRISPY BAKED DISHES



|    |  |         |
|----|--|---------|
| 15 | <b>Yasai Tempura</b><br>Gemüse / Vegetables  | € 10,50 |
| 16 | <b>Tempura Moriawase</b><br>Garnelen, Fisch, gemischtes Gemüse<br>shrimps, fish and mixed vegetables | € 12,50 |
| 17 | <b>Ebi Tempura</b><br>Garnelen / Shrimps   | € 14,90 |



## STICKS

### SPIESSE

2 Spieße

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

## MENRUI

### NUDELGERICHTE / NOODLE DISHES



|    |   |         |
|----|---|---------|
| 24 | <b>Tori Niku Ramen</b><br>Ramen-Nudelsuppe mit Hühnerbrust, Gemüse und Sojabohnensprossen<br>ramen noodle soup with chicken breast, vegetables and soy sprouts    | € 13,50 |
| 25 | <b>Umino Sachi Ramen</b><br>Ramen-Nudelsuppe m. Meeresfrüchten, Gemüse und Seetang<br>ramen noodle soup with seafood, vegetables and seaweed                      | € 13,50 |
| 26 | <b>Tori Niku Soba</b><br>Soba-Nudelsuppe m. Hühnerbrust, Gemüse und Sojabohnensprossen<br>soba noodle soup with chicken breast, vegetables and soy sprouts        | € 13,50 |
| 27 | <b>Yaki Soba oder Udon</b><br>gebratene Soba o. Udon-Nudeln mit Gemüse und Fleisch oder Fisch<br>stir fried soba or udon noodles with vegetables and meat or fish | € 12,50 |

## BENTO BOX



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

# EDO SPEZIAL

## WARME KÜCHE / EDO SPECIAL HOT MEALS

|    |   |         |
|----|---|---------|
| 28 | <b>Ebi Yaki</b><br>Black-Tiger Garnelen gebraten, dazu Gemüse und Reis<br>fried shrimps with vegetables and rice  | € 18,50 |
| 29 | <b>Sake Yaki</b><br>frisches Lachsfilet gebraten, dazu Gemüse und Reis<br>fried salmon fillet with vegetables and rice  | € 18,50 |
| 30 | <b>Sakana Yaki</b><br>Garnelen, Lachs, Jakobsmuscheln gebraten, dazu Gemüse und Reis<br>fried shrimps, salmon and scallops with vegetables and rice           | € 18,50 |
| 31 | <b>Kamo Teri</b><br>gegrilltes Entenbrustfilet mit Teriyakisauce, dazu Gemüse und Reis<br>grilled duck breast fillet with teriyaki sauce, vegetables and rice | € 18,50 |
| 32 | <b>Gyu Lohs</b><br>Entrecote-Steak mit japanischer Steaksauce, dazu Gemüse und Reis<br>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 | <b>Tofu Bowl</b><br>Eingelegter frittierter Tofu - fried tofu                       | € 11,00 |
| 166 | <b>Chicken Bowl</b><br>Knusprige Hähnchenbrustfilet - crispy chicken breast fillets | € 12,50 |
| 167 | <b>Lachs Bowl</b><br>Roher Lachs - raw salmon                                       | € 13,50 |
| 168 | <b>Ente Bowl</b><br>Knusprige Ente - crispy duck                                    | € 12,50 |
| 171 | <b>Ebi Bowl</b><br>Knusprige Garnelen - crispy shrimps                              | € 12,50 |
| 172 | <b>Gebratener Lachs Bowl</b><br>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  
pickledd japanish 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, geger. 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** € 11,00  
Lachs, Avokado, Frischkäse
- T2. **Tempura Sushi gebr. Lachshaut** € 11,00  
gebr. Lachshaut, Avokado, Frischkäse
- T3. **Tempura Sushi Thunfisch** € 11,00  
gekochter Thunfisch, Avokado, Frischkäse
- T4. **Tempura Sushi Kani** € 11,00  
Surimi, Avokado, Frischkäse
- T5. **Tempura Sushi Gemüse** € 9,50  
Avokado, Mango, Frischkäse, Spargel

## SPECIAL ROLLS (10 Stück)

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

# NIGIRI SUSHI

(1 Stück)



62 **Kani**  
Surumi € 2,80



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



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



70 **Maguro**  
Thunfisch / tuna € 3,90



64 **Ika**  
Tintenfisch / squid € 2,50



72 **Ebi**  
Garnele / shrimp € 3,00



65 **Sake**  
Lachs / salmon € 3,20



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



66 **Tako**  
Oktopus / octopus € 2,80



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

# SASHIMI

GESCHNITTENER ROHER FISCH  
MIXED RAW FISH

|    |                                |                              |                               |
|----|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 81 | <b>Sake</b><br>Lachs<br>salmon | 6 Stk.<br>10 Stk.<br>15 Stk. | € 13,50<br>€ 22,00<br>€ 32,00 |
|----|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------|



|    |                                    |                              |                               |
|----|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 82 | <b>Maguro</b><br>Thunfisch<br>tuna | 6 Stk.<br>10 Stk.<br>15 Stk. | € 15,00<br>€ 24,00<br>€ 36,00 |
|----|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|



# TE MAKI

HANDROLLEN / HAND ROLLS (1 Stk)

|    |   |        |
|----|---|--------|
| 84 | <b>Sake Kawa</b><br>Gebr. Lachshaut, Gurke, Kresse<br>fried salmon skin, cucumber | € 5,50 |
|----|---|--------|



|    |  |        |
|----|--|--------|
| 85 | <b>Sake</b><br>Lachs, Avocado<br>salmon, avocado | € 5,50 |
|----|--|--------|



|    |                                    |        |
|----|------------------------------------|--------|
| 86 | <b>Maguro</b><br>Thunfisch<br>tuna | € 5,50 |
|----|------------------------------------|--------|



|    |   |        |
|----|---|--------|
| 87 | <b>California</b><br>Garnelen, Avokado, Gurke, Fliegenfischkaviar<br>shrimp, avocado, cucumber, flying fish roe | € 5,50 |
|----|---|--------|



# SUSHI MIX

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



|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| 89   | <b>Mix One</b> | € 13,50 |
| vier kleine vegetarische Rollen<br>four small vegetarian rolls |                |         |

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| 90   | <b>Mix Two</b> | € 14,50 |
| eine große & zwei kleine<br>vegetarische Rollen<br>one big and two little ones<br>vegetarian rolls |                |         |



|  |                  |         |
|--|------------------|---------|
| 91   | <b>Mix Three</b> | € 15,50 |
| fünf Nigiri und ein Hoso Maki<br>five nigiri and one hoso maki |                  |         |

|  |                 |         |
|--|-----------------|---------|
| 92   | <b>Mix Four</b> | € 17,90 |
| fünf Nigiri und ein Ura Maki<br>five nigiri and one ura maki |                 |         |

|                                      |                               |         |
|--------------------------------------|-------------------------------|---------|
| 169                                  | <b>Sushi Platte (2 Pers.)</b> | € 35,90 |
| 2 Hoso Maki,<br>2 Ura Maki, 6 Nigiri |                               |         |

|   |                               |         |
|---|-------------------------------|---------|
| 170   | <b>Sushi Platte (2 Pers.)</b> | € 45,00 |
| 2 Hoso Maki, 2 Ura Maki,<br>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   | <b>Edo Mix</b> | € 39,00 |
| Gemischter Fisch, 3x Nigiri und 1x Hoso Maki<br>mixed raw fish, 3x nigiri and 1x hoso maki |                |         |

|  |                  |         |
|--|------------------|---------|
| 94   | <b>Tokyo Mix</b> | € 42,00 |
| Gemischter Fisch, 3x Nigiri und 1x Ura Maki<br>mixed raw fish, 3x nigiri and 1x ura maki |                  |         |



## DESSERT

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

# GETRÄNKE



## APERITIFS

|               |        |
|---------------|--------|
| Aperol Spritz | € 5,90 |
| Hugo          | € 5,90 |

## SÄFTE & SCHORLEN

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| - Saftschorle                                      | 0,2l   | 0,4l   |
| - Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Rote Traube, | € 2,50 | € 3,80 |
| Lycheesaft, Mangosaft, Maracujasaft                | € 2,50 | € 4,50 |

## SOFTDRINKS

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

## MINERALWASSER

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Mineralwasser (Flasche)  | 0,5l |
| Stilles Wasser (Flasche) | 3,90 |

## TEE & KAFFEE

|  | Tasse  | Kanne  |
|--|--------|--------|
| - Japanischer grüner Tee, Jasmin Tee,<br>Pfefferminztee oder Kamilentee (Beutel) | € 2,50 | € 3,90 |
| - Ingwer Tee   |        | € 3,90 |
| - Kaffee <sup>11</sup>   |        | € 2,50 |
| - Espresso <sup>11</sup>   |        | € 2,20 |
| - Doppelter Espresso <sup>11</sup>   |        | € 4,00 |
| - Cappuccino   |        | € 4,00 |



## HOMEMADE LEMONADES

|         |   |        |
|---------|---|--------|
| Küro:   | Mango-Saft, Maracuja Sirup, frische Limette, Minze, Soda  | € 6,50 |
| Reishi: | Lychee-Saft, Maracuja Sirup, frische Limette, Minze, Soda | € 6,50 |
| Ichigo: | Erdbeerpuree, 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

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



## ROTWEIN & ROSÉ

|  |                          |                            |
|--|--------------------------|----------------------------|
| <b>Scaia Rosato</b>  | 0,1l / 0,2l<br>fl. 0,75l | € 4,50 / € 7,00<br>€ 24,00 |
| Sehr ausgewogen zwischen Frische und Schmackhaftigkeit. Intensiv mit einem guten Körper trotz der leichten Jugendlichkeit. |                          |                            |

|  |             |                 |
|--|-------------|-----------------|
| <b>Scaia</b>   | 0,1l / 0,2l | € 4,50 / € 7,00 |
| CORVINA  | fl. 0,75l   | € 24,00         |
| Sehr intensiv riechend nach Waldfrüchten, mit leichtem Gewürzbouquet |             |                 |

|   |             |                 |
|---|-------------|-----------------|
| <b>Rosa dei Frati</b>                                   | 0,1l / 0,2l | € 4,50 / € 8,50 |
| VINO ROSATO CA DEI FRATI                                | fl. 0,75l   | € 28,00         |
| Aromatisches Bukett, sehr frisch und belebend am Gaumen |             |                 |



|                        |       |        |
|------------------------|-------|--------|
| <b>SAKE</b>            | 0,15l | € 5,00 |
| Sake (warm)<br>Kikusui | 0,15l | € 6,50 |

|                       |     |        |
|-----------------------|-----|--------|
| <b>WHISKY</b>         |     |        |
| Jack Daniel's         | 4cl | € 6,00 |
| Chivas Regal 12 Jahre | 4cl | € 6,80 |

# ALLERGENKENNZIECHNUNG:

| Allergen:                                  | Gluten |                 |                           |  |  | Schalenfrüchte |
|--|--------|-----------------|---------------------------|--|--|----------------|
| <b>Gericht / Getränk / Lebensmittel:</b>   |        |                 |                           |  |  |                |
| Teriyakisauce                              |        | Weizen          |                           |  |  |                |
| Tofu                                       |        | Roggen          |                           |  |  |                |
| Frühlingsrollen                            | x      | Gerste          |                           |  |  |                |
| Eiermadeln                                 | x      | Hafer           |                           |  |  |                |
| Süßsauersauce                              |        | Dinkel          |                           |  |  |                |
| Frischkäse                                 |        | Khorasan-Weizen |                           |  |  |                |
| Ingwer Sauce                               |        |                 | Krebstiere                |  |  |                |
| Knoblauch Sauce                            |        |                 | Eier                      |  |  |                |
| Salat Sauce                                |        |                 | Fische                    |  |  |                |
| Nudelgerichte                              | x      |                 | Erdnüsse                  |  |  |                |
| Ente-Mittagskarte                          | x      |                 | Sojabohnen                |  |  |                |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet (Mittagskarte) | x      |                 | Milch                     |  |  |                |
| Gebackene Banane                           | x      |                 | Mandeln                   |  |  |                |
| Thai-Curry Gerichte                        | x      |                 | Haselnüsse                |  |  |                |
| Salat-Salat-Soße                           |        | x               | Walnüsse                  |  |  |                |
| Gemischter roher Fisch                     |        | x               | Pacanüsse                 |  |  |                |
| Tempura                                    | x      | x               | Paranüsse                 |  |  |                |
| Bier                                       | x      | x               | Pistazien                 |  |  |                |
| Wein                                       | x      | x               | Macadamia-Queenslandnüsse |  |  |                |
|  |        | x               | Selleri                   |  |  |                |
|  |        | x               | Senf                      |  |  |                |
|  |        | x               | Sesamsamen                |  |  |                |
|  |        | x               | Selleri                   |  |  |                |
|  |        | x               | Senf                      |  |  |                |
|  |        | x               | Seesamsamen               |  |  |                |
|  |        | x               | Schwefeldioxid und Suffle |  |  |                |
|  |        | x               | Lupinen                   |  |  |                |
|  |        | x               | Weichtiere                |  |  |                |

## Verwendete Zusatzstoffe in Form von Ziffern:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidation
- 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](http://www.sushi-edo.de)

