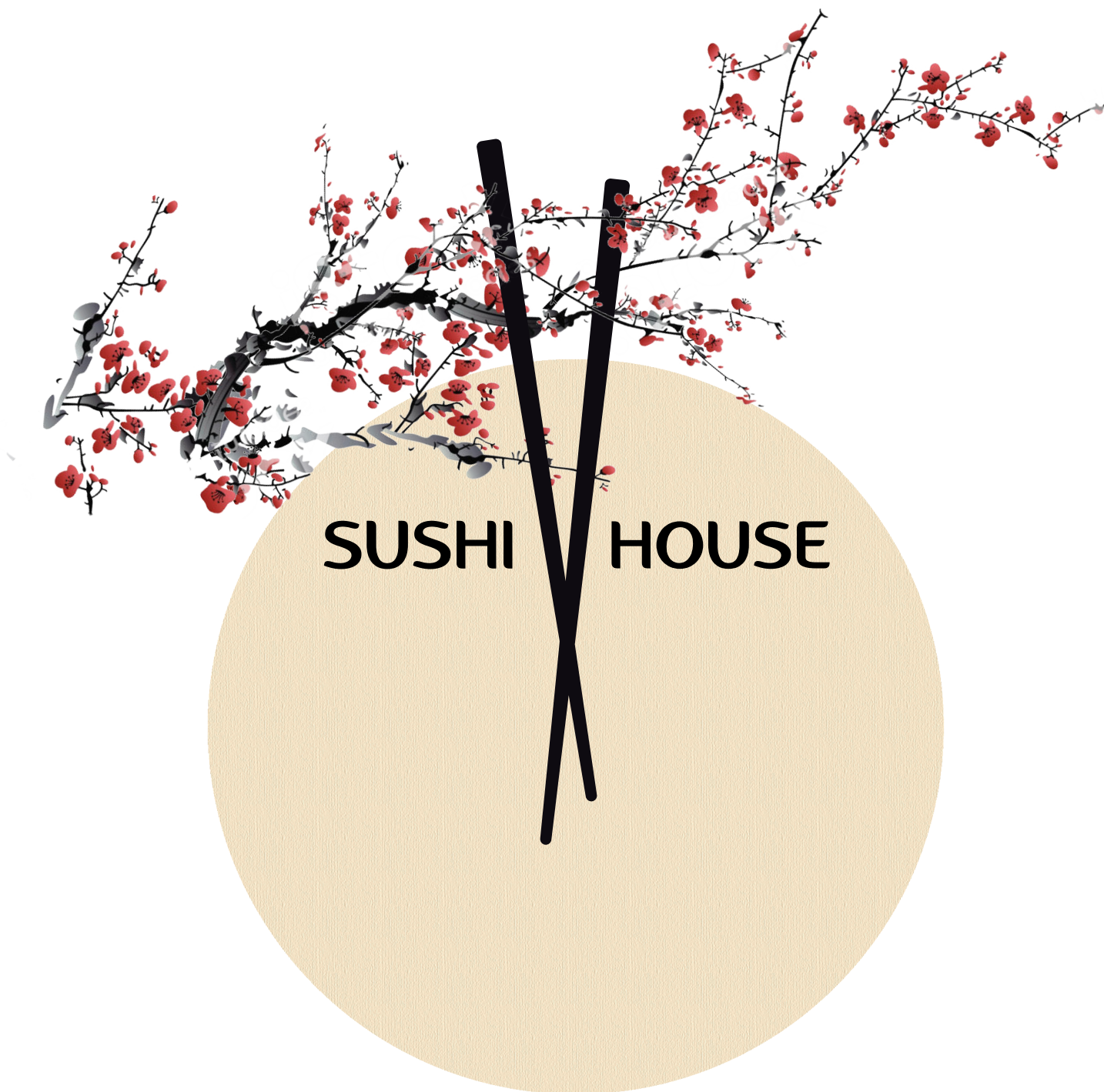




SUSHI | HOUSE

Poke Bowls

Eine Schüssel voll Urlaub:
Eine kulinarische Verschmelzung von japanischen und amerikanischen Einflüssen,
feinster Fisch und eine Prise Hawaii – das ist die Poke Bowl.

Reis oder Quinoa als Basis, knackiges Gemüse und eine würzige Marinade machen im
Zusammenspiel mit rohen Fischspezialitäten Ihre Poke Bowl
zu einem exotischen Geschmackserlebnis.

Thunfisch und Avocado* | 12,9

Knackige Möhren treffen auf marinierten Thunfisch und
cremige Avocado. Ein bisschen Sesam und Koriander dazu
und es bleiben keine Wünsche mehr offen.

Feurige Poke Bowl mit Lachs* | 12,9

Dieses Gericht bringt direkt ein bisschen Feuer in die Schale.
Und dann hüpfen auch noch frische Radieschen, leckerer Algensalat,
Avocado und Gurken dazu.

Vegane Ananas-Poke-Bowl | 11,9

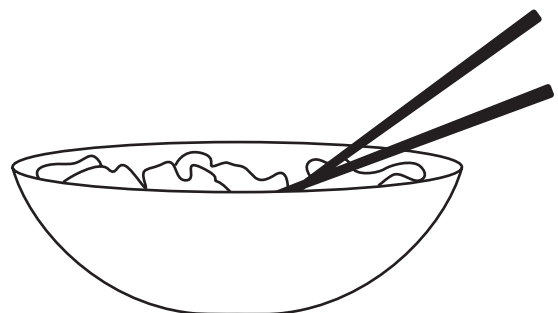
In dieser Schüssel sind Ananas und Tofu die wahren Stars.
Ganz ohne Fisch und Fleisch tanzen die fruchtig-süßen,
salzigen und sauren Aromen auf Ihrer Zunge um die Wette.
Statt Reis gibt es bunten Quinoa als Basis.

Poke Bowl mit Garnelen, Mango und Sesam* | 12,9

Gönnen Sie sich ein bisschen Luxus: Statt Fisch überzeugt diese Variante
mit Garnelen. Mango und Sesampaste geben der Poke einen neuen Dreh.

Cremige Lachs-Poke-Bowl mit Gurken* | 12,9

Ganz geschmeidig kommt dieser Lachs daher. Mit eingelegten
Gürkchen entlocken wir Ihnen garantiert ein „Wow!“.



SUSHI HOUSE

Yakitori

Die Japaner schwören darauf:
den schnellen und unkomplizierten Snack nach der Arbeit.
Simpel und dennoch vielfältig soll er sein – so wie Yakitori.

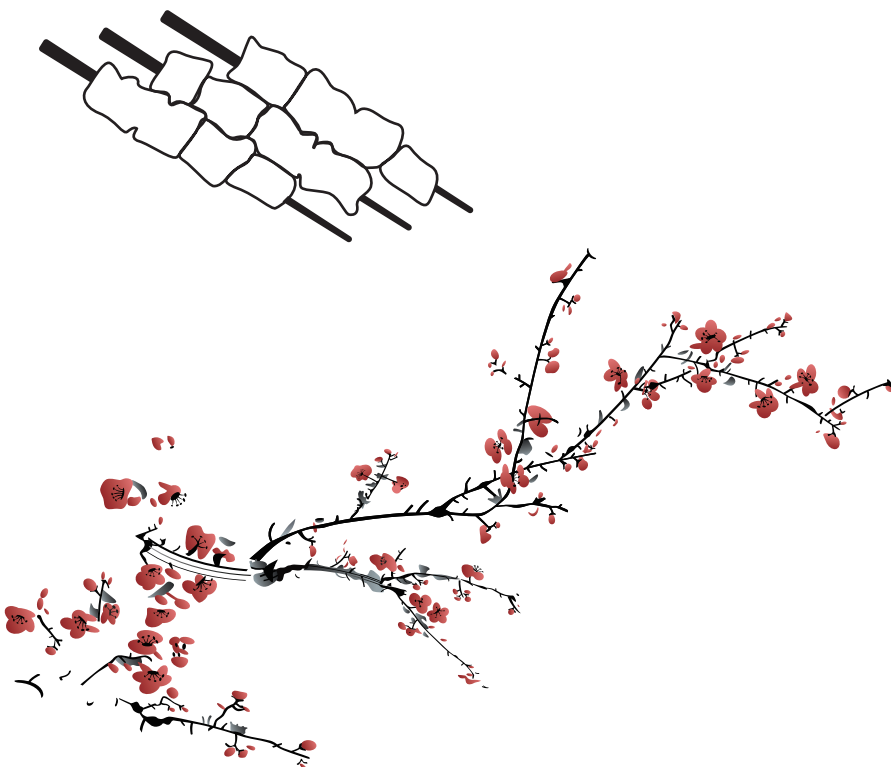
Traditionelle japanische Yakitori sind feine Hühnchenspieße mit Gemüse.
Heute sind auch Speiße mit gegrilltem Fisch oder Gemüse beliebte kleine Köstlichkeiten.
Und auf AIDA nicht nur ein Snack für den Feierabend, sondern für Ihren Urlaub!

4 Yakitori – marinierte Hühnchen-Spieße | 14,9
gebratenes Gemüse der Saison, Reis

4 Yakitori – marinierte Meeresfrüchtespieße* | 15,9
gebratenes Gemüse der Saison, Reis

4 Yakitori – marinierte Gemüse-Spieße | 13,9
gebratenes Gemüse der Saison, Reis

Thunfischsteak vom Grill* | 19,9
auf Reis, gebratenes Gemüse



SUSHI HOUSE

Sushi

Kleine japanische Köstlichkeiten, ob pur mit Fisch und Reis oder ausgefallen mit aromatischen Noriblättern, frischem Gemüse und würzigen Soßen – Sushi ist der Inbegriff gesunder Küche. Stellen Sie sich Ihr persönliches Sushi-Menü zusammen und entdecken Sie die leckeren Reishäppchen in einer fast unerschöpflichen Vielfalt.

Nori

Dünne, getrocknete Blätter aus essbaren Meeresalgen.

Wasabi

Sehr scharfer, grüner Meerrettich.

Nigiri

Mit Fisch, Meeresfrüchten oder Entenbrust belegte Reisbällchen.

Maki

Die klassische Sushi-Rolle besteht aus einem Nori-Blatt und wird mit Reis und verschiedenen Füllungen zusammengerollt.

California Roll

Hier umgibt ein mit Fischeiern bestreuter Reismantel den in Nori gewickelten Inhalt.

Temaki

Nori-Blätter, Sushi-Reis und würzige Zutaten, tütenförmig gerollt.

Temari

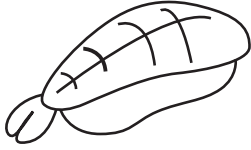
Nori-Blätter, Sushi-Reis und würzige Zutaten, zu einem Ball geformt.

Sashimi

Roher Fisch, der ohne Reis serviert wird.



SUSHI HOUSE



Nigiri Sushi à la carte (je 2 Stück)

Maguro* | 4,5
Thunfisch

Ebi* | 4,0
gekochte Shrimps

Amaebi* | 4,0
rohe, leicht süße Shrimps

Ente* | 4,5
gegarte Entenbrust

Kani | 4,0
Surimi

Sake* | 4,0
Lachs

Unagi* | 4,0
Aal

Ebiko* | 4,0
Rogen vom Capelin Fisch

Ikura* | 3,5
Lachsrogen

Tako* | 3,5
Tintenfisch

Ika* | 3,5
Calamari

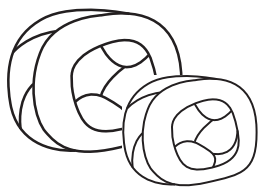
Vegan Maguro | 4,0
veganer Thunfisch

Vegan Sake | 4,0
veganer Lachs

Nigiri Sushi Kombinationen

Nigiri Sushi Gyoko* | 12,5
(9 Stück Ihrer Wahl)

Nigiri Sushi AIDA* | 11,5
(7 Stück Ihrer Wahl)



SUSHI | HOUSE

Maki (8 Stück)

Kappa Maki | 5,0
Salatgurke

Oshinko Maki | 5,0
eingelegter Rettich

Sake Maki* | 5,5
Lachs

Tekka Maki* | 5,5
roter Thunfisch

Vegan Sake Maki | 5,5
veganer Lachs

Vegan Tekka Maki | 5,5
veganer Thunfisch

Ohne Reis (2 Stück)

Tuna Nigi Roll* | 5,5
Thunfisch, Enoki Pilze

Sake* | 5,5
Lachs, Enoki Pilze

Große Rolle (8 Stück)

Futo Maki | 5,5
große Sushi Rolle mit Pilzen, Salat, Spargel, Gurke und Rettich

Shokunin Rolle* | 5,5
große Rolle mit Rotem Thunfisch, Avocado und Fischrogen

Kobe Rolle* | 5,5
große Rolle mit geräuchertem Spitzkopfaal und Salatgurke

Ura Maki | 5,5
große Sushi Rolle mit Avocado und Surimi

Ginza Rolle* | 5,5
große Rolle mit Avocado, Surimi, Mayonnaise und
Rogen vom fliegenden Fisch

AIDA Rolle | 5,5
große Rolle mit Mango, Surimi, Mayonnaise und Sesam

California Rolle* | 5,5
große Rolle mit Mango, Surimi, Spargel, Gurke, Mayonnaise und
Rogen vom fliegenden Fisch

Alle Preise in Euro



Temaki Sushi mit Salat oder Reis (1 Stück)

Kani Sarad Temaki* | 4,5

Surimi, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis

Ebi Sarad Temaki* | 4,5

Shrimp, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis

Ente Temaki* | 4,5

geräucherte Entenbrust und Frühlingszwiebel

Temari Sushi mit Nori (2 Stück)

Sake Temari* | 4,5

Lachs, Frühlingszwiebel, Reis und Nori

Maguro Temari* | 4,5

Thunfisch, Frühlingszwiebel, Reis und Nori

Warmes Sushi gebackenes Sushi mit speziellen Saucen (8 Stück)

Spicy Crunchy Shrimp Roll* | 7,5

Riesengarnelen in Pankomehl, Koriander, Gurke, Avocado und scharf-saurer Soße

Vegetarisches Tempura | 7,0

Auswahl von frischem Gemüse in Tempurateig mit Tentsuyu Sojasauce

Hot Teriyaki Chicken Roll | 7,5

Hähnchenfleisch mit Avocado und Gurke in Crispy Sesamtempura mit Teriyaki-Sauce

Crispy Philly Roll* | 7,5

Lachs mit Avocado und Frischkäse in Pankomehl gebacken
serviert mit scharfer Aioli

SUSHI | HOUSE

Sashimi à la carte (3 Stück)

Maguro* | 5,5
Thunfisch

Ebi | 4,5
gekochte Shrimps

Amaebi* | 4,5
rohe, leicht süße Shrimps

Kani | 4,5
Surimi

Sake* | 4,5
Lachs

Unagi* | 4,5
Aal

Ebiko* (1 Stück) | 4,5
Rogen vom Capelin Fisch

Ikura* (1 Stück) | 4,0
Lachsrogen

Tako* | 4,0
Tintenfisch

Ika* | 4,0
Calamari

Sashimi Kombinationen

Große Sashimi Platte* | 19,9
(7 Sorten Ihrer Wahl à 3 Stück)

De Luxe Sashimi Platte* | 29,9
(9 Sorten Ihrer Wahl à 3 Stück)



Sushi Spezial

Gemischte Platte* | 17,9

Nigiri (4 Stück), Sashimi (4 Stück), Maki (1 Rolle)

Gemischte Platte mit kaltem und warmem Sushi* | 19,9

Maki kalt & warm (je 6 Rollen), Gemüse Tempura (6 Stück), Nigiri (2 Stück), Sashimi (6 Stück)

Gemischte Platte für 2 Personen mit kaltem und warmem Sushi* | 29,9

Maki kalt & warm (je 12 Rollen), Gemüse Tempura (12 Stück), Nigiri (4 Stück), Sashimi (12 Stück)

Vorspeisen

Edamame Sojabohnen | 2,5

gekochte Sojabohnen mit knackigem Salz

Tuna Wasabi Carpaccio* | 7,5

Thunfisch Sashimi mariniert mit Olivenöl, Wasabi-Aioli, Knoblauch-Chips und Masago-Kaviar

Suppe und Salat

Misosuppe | 4,5

Fischsuppe mit Miso, Frühlingszwiebeln und Tofu

Wakame-Gurke-Citrus Salat | 4,5

Seegrassalat mit Gurke, Sesam und Yuzu Citrus

Dessert

Schoko-Frischkäsemousse | 5,5

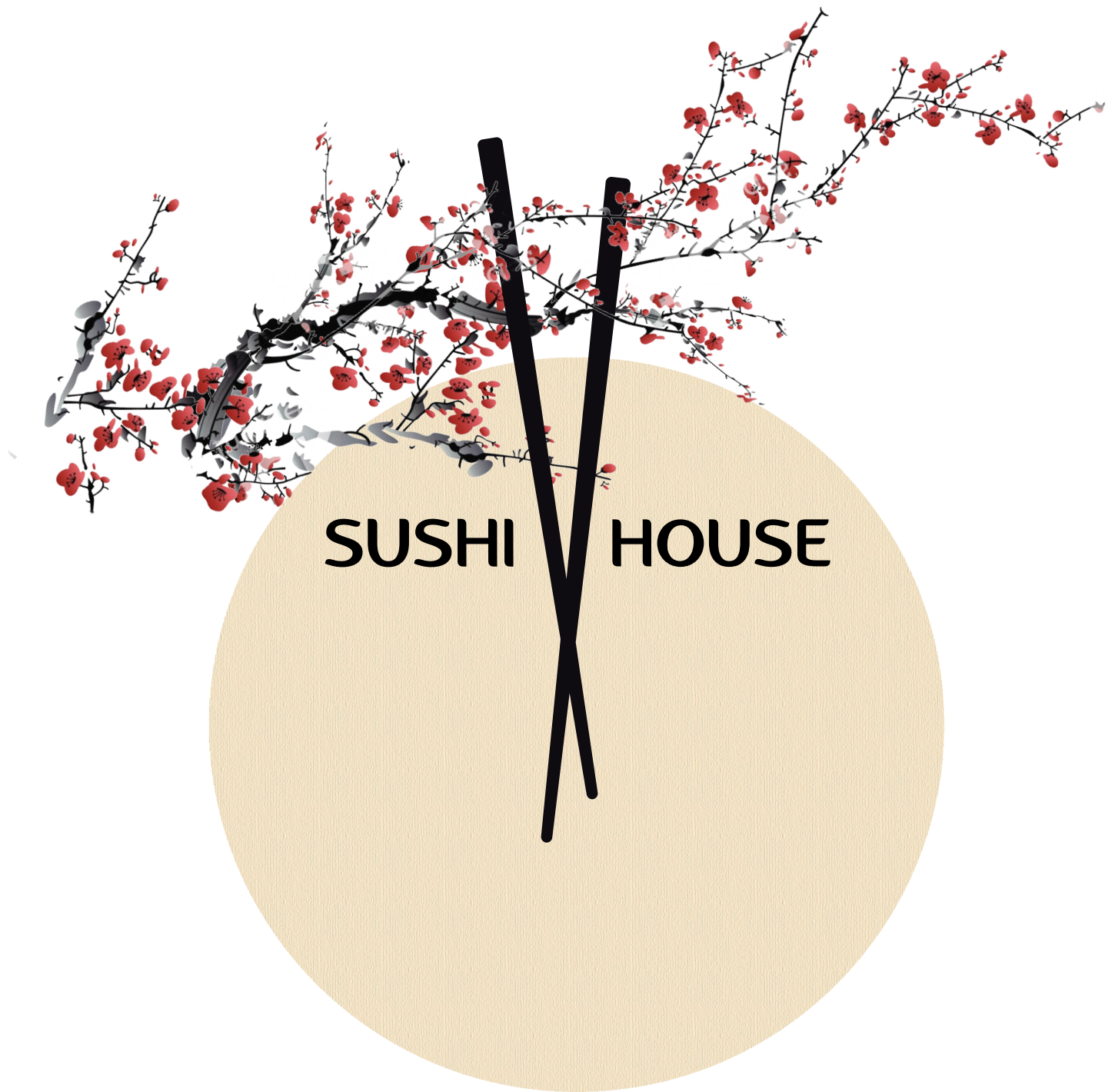
mit Ingwerfüllung und Kirsch-Gelee

Sweet Maki Roll (4 Stück) | 5,0

Sushi Rolle mit Mango und Papaya

Minz Bambus-Kokostörtchen | 5,0

mit Minzglasur und Sake-Kirsch-Ragout



Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

