

HIRO SUSHI

Finest asian kitchen

www.hirosushi.de

Starters

Happy Summer Rolls

Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, Wildkräutern und Salat. Dazu hausgemachte Chili - Limetten und Hoisin - Soße.

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1. Garnelen im Tempura-Mantel | 6.50€ |
| 2. gebratener Lachs | 6.50€ |
| 3. Hühnerfilet | 5.60€ |
| 4. Rinderfilet | 6.50€ |
| 5. gebratener Tofu | 4.90€ |

- | | |
|--------------------|-------|
| 6. SPRING IN ROLLS | 5.90€ |
|--------------------|-------|

drei Gold gebackene Reisrollen mit Garnelen, Morcheln, Glasnudeln und Möhren. Dazu ein Chili-Limetten – Soße.

- | | |
|-------------------------|-------|
| 7. CHICKEN EN BROCHETTE | 5.80€ |
|-------------------------|-------|

Gegrilltes Hühnerbrustfilet am Spieß, verfeinert mit einer hausgemachten Erdnusssoße.

- | | |
|-------------------|-------|
| 8. EBI TEMPTATION | 6.30€ |
|-------------------|-------|

drei Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat und Spezialsoße.

- | | |
|------------------------|-------|
| 9. RICE FLAKES SHRIMPS | 6.30€ |
|------------------------|-------|

Tempura Garnelen mit Reisflocken auf Salat mit Spezialsoße.

- | | |
|-------------|-------|
| 10. EDAMAME | 4.90€ |
|-------------|-------|

gedämpfte japanische Bohnen verfeinert mit Meersalz.

SOUPS

KOKOSSUPPE

Kokossuppe mit Champignons, Cherrytomaten und Koriander.

- | | |
|-----------------|-------|
| 11. Hühnerfilet | 5.50€ |
| 12. Garnelen | 6.50€ |
| 14. Tofu | 4.90€ |

MISO SOUP

Eine traditionelle japanische Suppe auf Basis von Sojabohnenpaste, Seetang und Frühlingszwiebeln.

- | | |
|-----------|-------|
| 19. Lachs | 5.90€ |
| 20. Tofu | 3.90€ |

SALADS

- | | |
|------------------|-------|
| 24. Seetangsalat | 4.90€ |
|------------------|-------|

- | | |
|--|-------|
| 25. Mangosalat mit gebackenen Hähnchen | 9.50€ |
|--|-------|

- | | |
|--|-------|
| 27. Wildkräutersalat mit gebratenen Tofu | 7.50€ |
|--|-------|

NOODLES

BUN BO NAM BO

Warme Reisnudeln, Sojasprossen- Wildkräutersalat, Koriander, Chili-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen (leicht scharf).

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 30. Geschnetzeltes Rinderfilet | 14.50€ |
|--------------------------------|--------|

- | | |
|---------------------|-------|
| 34. gebratenen Tofu | 9.50€ |
|---------------------|-------|

FLYING NOODLES (A,B,E,G,L,1,5,8,9,14)

Fliegende Nudeln mit Wildkräutersalat, Sojasprossen, Koriander, Minze, Erdnüssen und Sesam.

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| 35. Hühnerfilet mit Kokos-Mango-Soße | 12.50€ |
|--------------------------------------|--------|

- | | |
|--|--------|
| 36. Entenbrust mit cremigen Kokoscurry | 14.50€ |
|--|--------|

- | | |
|---------------------|-------|
| 38. gebratenen Tofu | 9.50€ |
|---------------------|-------|

BANH CANH (A,B,F,G,2,9,14)

Cremige Kokos - Curry - Soße auf Weizennudeln, Wildkräutersalat, Koriander, gerösteten Erdnüssen und Sesam

- | | |
|---------------------------|--------|
| 39. gebackene Hühnerfilet | 11.50€ |
|---------------------------|--------|

- | | |
|--------------------------|--------|
| 40. knusprige Entenbrust | 14.50€ |
|--------------------------|--------|

- | | |
|---------------------|-------|
| 42. gebratenen Tofu | 9.50€ |
|---------------------|-------|

- | | |
|--------------|--------|
| 43. Garnelen | 15.50€ |
|--------------|--------|



Hiro Sushi finest asian kitchen

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte (Nussorte), J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen (10mg/kg), N. Lupinen, O. Weichtiere
1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. geschwefelt, 5. geschwärzt, 6. gewachst (Gerstenmalz), 7. mit Phosphat, 8. mit Süßungsmitteln, 9. enthält eine Phenylalaninquelle, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. taurinhaltig, 13. gefärbt mit Beta-Carotin, Brennwert 100ml=1,1kJ (=0,26kcal), 14. mit Säuerungsmittel

RICE DISHES

44. CHICKEN CURRY

Hühnerfilet im cremigem Kokos-Curry, mit verschiedenem Gemüse, Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis.

11.90€

45. ROASTBEEF CURRY

Rinderfilet geschneuzelt im cremigem Kokos-Curry, mit verschiedenem Gemüse, Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis.

14.90€

46. PRAWN CURRY

Garnelen mit frischen Pilzen im cremigem Kokos-Curry, mit verschiedenem Gemüse, Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis.

15.90€

47. DUCK CURRY

Knusprige Entenbrust auf cremigem Kokos-Curry, verfeinert mit Ananas und Koriander, einem Sprossen-Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis.

14.50€

48. TOFU CURRY

Seiden-Tofu in cremigem Kokos-Curry, mit verschiedenem Gemüse, Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis.

9.50€

BE SWEET!

49. BANANARAMA (A,E,G,1)

Gebackene Banane mit Grünteeeis

4.50€

50. GREEN TEA ICE (E,G,1)

Grünteeeis mit frischer Mango

4.90€

51. STICKY RICE (E,G,1)

Bananenklebereis mit Kokosmilch

4.90€

52. COCOS BALLS (E,G,1,8)

Gebackene Kokosbällchen

4.90€

Sushi

MAKI (8 Stück)

53. KAPPA Gurke, Sesam, Cream Cheese 3.40€

54. AVOKADO Avocado, Sesam, Cream Cheese 3.90€

55. SHINKO eingelegter Rettich, Sesam 3.90€

56. SPICY SAKE schäfer Lachs 4.90€

57. ASUPARA grüner Spargel 3.90€

58. SAKE Lachs 4.40€

59. TEKKA Thunfisch 4.80€

60. EBI Garnelen 4.80€

61. SPICY TUNA scharfer Thunfisch 4.80€

62. UNAGI Süßwasseraal, Gurke, Sesam 5.90€

63. TETSU Thunfisch, Schnittlauch 4.80€

64. FRY EBI gebackene Garnelen 5.90€

65. SALMON SKIN gebackene Lachshaut 4.80€

NIGIRI-SUSHI (2 Stück) (B,D,1,6,9)

66. SAKE Lachs 4.50€

67. MAGURO Thunfisch 4.80€

68. KANI Krebsfleisch 4.20€

69. EBI Garnele 5.20€

70. HOTATE Feuerjakobsmuschel 6.20€

71. AVOKADO Avocado 3.80€

72. IKURA Lachskaviar 6.80€

73. UNAGI Süßwasseraal gegrillt 5.90€

74. INARI frittiertes Tofu 4.20€

75. ASUPARA Spargel 4.20€

SPECIAL NIGIRI (2 Stück) (D,G,L,1,9)

76. KAZUMI Flambierter Lachs mit Mango 6.20€

77. SHIZUKA Flambierter Lachs mit Spargel 6.20€

78. HONOKA Flambierter Thunfisch mit Spargel 6.80€

79. SAKAO Flambierter Thunfisch mit Avocado 6.80€

80. ASAKI Flambierter Thunfisch mit Mango 6.80€

INSIDE OUT (8 Stück) (B,D,G,L,1,8,9)
Alle Inside Out mit Sesam und Frischkäse

81.CREAMY ALASKA Lachs, Avocado, Tobikko	7.80€
82.EXOTIC SALMON Lachs, Mango, Tobikko	7.80€
83.SAKE KAWA Gegrillte Lachshaut, Gurke	7.20€
84.PIRIKARA Thunfisch pikant, Gurke, Schnittlauch	8.80€
85.OREGON Garnele, Rucola, Tobikko	7.80€
86.CALIFORNIA Surimi, Avocado, Tobikko	7.20€
87.SHISO Marinierter Lachs, Gurke, Tobikko	7.80€
88.JUNKO Thunfisch, Spargel	8.20€
89.YUKARI Lachs, Rucola	7.80€
90.AIKO Knuspriges Hähnchen, Mango	7.20€
91.CRUNCHY DUCK Ente in Tempurateig und Gurke	8.20€
92.CUNCHY CHICKEN knuspriges Hähnchen Und Rucola	7.20€

VEGGIE INSIDE OUT (8 Stück) (B,C,D,G,6,8,9,11)
Alle Inside Out mit Sesam und Frischkäse

93.NEVADA Gurke, Avocado	5.80€
94.TEXAS Rucola, Gurke	5.80€
95.KAORI Avocado, Tempura	5.80€
96.DALLAS Spargel, Rucola	6.20€
97.JUICY LEE Mango	5.80€
98.DIAMOND Mango, Spargel	6.20€
99.CREAMY SPARGEL Spargeltempura	5.80€

SPECIAL HOMEMADE SUSHI (8 Stück)
Alle Rollen bestehen aus Inside Out mit Frischkäse (A,B,D,F,G,L,1,2,8,9)

100.YOKO Gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Aal, Lachs on Top	14.90€
101.HITOMI Garnelentempura, Spargel, flambierter Lachs on Top	14.90€
102.TOMOKO Lachsscharf, Mango, flambierter Lachs on Top	13.90€
103.MODORI Garnelen, Avocado, Spargel, flambierter Lachs on Top	14.90€
104.HIRO I Lachs, Mango, flambierter Lachs on Top	13.90€
105.OCHI Thunfischtartar, Spargel, flambierter Thunfisch on Top	14.90€
106.DAIKI Tempura Garnelen, Rucola, flambierter Lachs on Top	14.90€
107.MOMO Spargeltempura, Rucola, flambierter Thunfisch on Top	14.90€
108.EBISU Garnelentempura, Gurke, Aal on Top	14.90€
109.HIRO II Tempura Garnelen, Gurke, Avocado on Top	13.90€

VEGGIE SPECIAL ROLLS (8 Stück)
Alle Rollen bestehen aus Sesam und Frischkäse (A,D,G,1,2,9,12)

110.SAYURI Spargeltempura, Rucola, frittiertes Tofu on Top	9.40€
111.KYO Avocado Tempura, Mango on Top	8.40€
112.AVOCOCO Mango, Spargel, Avocado on Top	8.40€
113.NORIKO Avocado, Rettich, Gurke, Erdbeer on Top	8.40€
114.KAZUKI Gebackene Rolle mit Mango, Avocado	9.40€
115.MIKIO Gebackene Rolle, Spargel, Rucola, Gurke	9.40€

TEMPURA ROLLS (8 Stück)
Panierte Rollen mit Frischkäse und Sesam, Teriyakisoße

116.EMI Lachs, Avocado, Schnittlauch (G,1,2,6)	12.40€
117.SHIZUKA Jakobsmuscheln, Avocado, Schnittlauch (G,1,2,6)	15.40€
118.NAOMI Marinierter Thunfisch, Gurke, Schnittlauch (G,1,2,6)	13.40€
119.NATSUMI Surimi, Avocado, Schnittlauch (G,1,2,6)	11.40€

BIG ROLL (6 Stück)
Panierte Rollen mit Grünen Reisflocken, Frischkäse, Sesam

120.KYO II Lachs, Avocado, Spargel, Schnittlauch (D,G,L)	12.90€
121.AIKO Marinierter Thunfisch, Spargel, Gurke, Schnittlauch (D,G,L)	13.90€
122.SAYURI Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch (B,G)	13.90€

FUTOMAKI (6 Stück)

123.NAOMI 2 Surimi, Gurke, Avocado, Cream Cheese (C,G,L)	7.90€
124.NATSUMI 2 Garnelen, Avocado, Rucola, Gurke, Cream Cheese (B,G)	8.90€
125.KOKORO Lachs frittierte, Avocado, Gurke, Tobikko, Cream Cheese (A,B,G)	8.90€

SUSHI MIX (B,L,G,1,9,11)
Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch

126.HIRO 4 Nigiri + 1 Inside Out	12.90€
127.TOKYO 4 Nigiri + 1 Inside Out + Sashimi	18.90€
128.SAKURA Maki Avo + Maki Tekka + Inside Out	13.90€
129.KYOTO Sushi für 2 Personen (Vegan)	35.00€
130.SHIBUYA 4 Nigiri + Rettichmaki + Avocadamaki	11.90€

SUSHI MIX SPECIAL (B,G,L,1,6,9,11)

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

131.SUSHI FÜR 2 39.00€

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

132.SUSHI FÜR 3 55.00€

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

133.SUSHI FÜR 4 70.00€

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

SASHIMI

134.SAKE Lachs (D,6) 13.90€

135.MAGURO Thunfisch (D,6) 14.90€

136.MANAGATSUO Butterfisch (D,6) 14.90€

137.MAGURO TO SAKE Thunfisch & Lachs (D,6) 14.90€

Drinks

SODA & LIMONADEN (0,4L)

138.Coca Cola (1,2,10) 3.20€

140.Fanta (1,2,3) 3.20€

141.Sprite (2,14) 3.20€

142.Spezi (1,3,10) 3.20€

143.Cola Zero (1,2,10) 3.20€

144.Ginger Ale (1,2) 3.20€

145.Tonic Water (11) 3.20€

146.Wasser Spritzig 3.20€

147.Wasser Still 3.20€

148.Arizona Pomergranate 3.90€

149.Arizona Green Tea 3.90€

SAFTSCHORLE & SÄFTE (0,4L)

150.Apfelsaft trüb 3.60€

151.Orangensaft 3.60€

152.Maracujanektar 3.60€

153.Ananassaft 3.60€

154.Mangonektar 3.60€

155.Litschinektar 3.60€

156.Guavenektar 3.60€

157.Rhababersaft 3.60€

158.Johannisbeernektar 3.60€

159.Calpis Water Still 3.60€

160.Calpis Water Spritzig 3.60€

TAFELWASSER (0,5L) (1,0L)

wählbar mit

161.Limette 3.50€ 4.90€

162.Minze 3.50€ 4.90€

163.Erdbeeren 3.50€ 4.90€

164.Zitronengras 3.50€ 4.90€

165.Ingwer 3.50€ 4.90€

166.Orange 3.50€ 4.90€

TEE & KAFFEE

167.Sencha Bio grüner Tee	2.40€
168.Jasmin Jasminblütentee	2.40€
169.Ingwer frischer Ingwer, Limette, Minze & Honig	3.20€
170.Zitronengrass frisches Zitronengrass, Ingwer, Limetten, Minze & Honig	3.20€
171.Minze frischer Pfefferminz, Ingwer & Honig	3.20€
172.Espresso (10)	2.00€
173.Capuccino (G,10)	2.50€
174.Latte Macchiato (G,10)	3.20€
175.Kaffee (10)	2.20€
176.Cafe Sua Da vietnamesischer Esikaffee mit Süßmilch	3.50€
177.Cafe Sua Nong vietnamesischer Espresso mit Süßmilch	3.20€

HOMEMADE SPECIALS

178.Mango-Lassi	5.70€
Mangopüree, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
179.Kokos-Lassi	5.70€
Kokosmilch, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
180.Banane-Lassi	5.70€
Banane, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
181.Avocado-Lassi	5.70€
Avocado, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
182.Calpico	6.00€
Calpico, Limette, Soda	
183.Kokoros Calpico	6.40€
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze	
184.Kimono Calpico	6.30€
Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda	
185.Ginger Cooler	6.40€
Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale (1,2)	
186.Berry Lovers	6.40€
Erdbeerpüree, Limette, Minze, Soda, Erdbeersirup	
187.Guava Passion	7.00€
Passionsfrucht, Guava, Limette, Soda, Vanillesirup	
188.Lemon Soda	5.80€
Limette, brauner Zucker, Soda	
189.Zitronengras Soda	6.00€
Zitronengras, brauner Zucker, Ingwer, Soda	
190.Summer Glau	6.00€
Minze, Limette, Eistee, Soda	
191.Summer Breezer	6.20€
Erdbeeren, Rhabarber, brauner Zucker, Soda	
192.Legend	6.10€
Hibiskus, Limette, brauner Zucker, Soda	
193.Kokoro Island	7.00€
Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup	
194.Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden	
Vodka, Gin oder Rum	+2.50€

LONGDRINKS (0,4L)

195.Cuba Libre (10,1)	6.50€
196.Tanquary Tonic (11)	7.50€
197.Vodka Lemon	6.50€
198.Vodka Mango/ Maracuja	6.50€
199.Gin Tonic (11)	6.50€
200.Moscow Mule	7.50€

APERITIFS

201.Sake Reiswein Karaffe (warm)	5.60€
202.Sake Reiswein Karaffe (kalt)	5.60€
203.Aperol Spritz (1)	5.90€
204.Prosecco (0,1L)	3.90€
205.Hugo (1)	5.90€

SPIRITUOSEN/ SPIRITS

206.Ziegler Obstbrand	2cl	3.50€
207.Grappa di Amarone	2cl	4.50€
208.Jägermeister	2cl	3.90€
209.Ramazzotti	4cl	3.90€
210.Averna	4cl	3.90€

BIER / BEER (Bierflaschen)

211.Pils	0,5L	3.60€
212.Alkoholfreies Pils	0,3L	2.50€
213.Hefeweizen	0,5L	3.60€
215.Alkoholfreies Weizen	0,5L	3.10€
216.Radler	0,3L	2.50€
217.Kirin	0,33L	3.30€
218.Asahi	0,33L	3.30€
219.Saporo	0,33L	3.30€

WINE / WEIN

Alle Weine sind trocken

<u>WEIßWEIN</u>	0.2L	0.75L
220.Chardonay Vin de France	5.20€	22.00€
221.Riesling Rheingau	5.20€	22.00€
222.Weinschorle	4.90€	
<u>ROTWEIN</u>	0.2L	0.75L
223.Creation Merlot	5.20€	22.00€

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte (Nussorte), J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen (10mg/kg), N. Lupinen, O. Weichtiere
1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. geschwefelt, 5. geschwärtzt, 6. gewachst (Gerstenmalz), 7. mit Phosphat, 8. mit Süßungsmitteln, 9. enthält eine Phenylalaninquelle, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. taurinhaltig, 13. gefärbt mit Beta-Carotin, Brennwert 100ml=1,1kJ (=0,26kcal), 14. mit Säuerungsmittel

Zusatzstoffe Speisen

- A. Glutenhaltiges Getreide (Sortenbezeichnung)
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Nusssorte)
- J. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. Schwefeldioxid & Sulphite in Konzentrationen (10mg/kg)
- N. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. geschwefelt
- 5. geschwärzt
- 6. gewachst (Gerstenmalz)
- 7. mit Phosphat
- 8. mit Süßungsmitteln
- 9. enthält eine Phenylalaninquelle
- 10. koffeinhaltig
- 11. chininhaltig
- 12. taurinhaltig
- 13. gefärbt mit Beta-Carotin,
Brennwert 100ml= 1,1kJ (=0,26kcal)
- 14. mit Säuerungsmittel

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fische, E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch, H. Schalenfrüchte (Nusssorte), J. Sellerie, K. Senf, L. Sesamsamen, M. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen (10mg/kg), N. Lupinen, O. Weichtiere
1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffen, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. geschwefelt, 5. geschwärzt, 6. gewachst (Gerstenmalz),
7. mit Phosphat, 8. mit Süßungsmitteln, 9. enthält eine Phenylalaninquelle, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. taurinhaltig,
13. gefärbt mit Beta-Carotin, Brennwert 100ml=1,1kJ (=0,26kcal), 14. mit Säuerungsmittel