

HIRO SUSHI

finest asian kitchen

www.hirosushi.de

Starters

Happy Summer Rolls

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

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1. Garnelen im Tempura-Mantel | 7.50€ |
| 2. gebratener Lachs | 7.50€ |
| 3. Hühnerfilet | 6.90€ |
| 4. gekochte Garnelen | 7.50€ |
| 5. gebratener Tofu | 5.90€ |

6. SPRING IN ROLLS

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

7. CHICKEN EN BROCHETTE

Gegrilltes Hühnerbrustfilet am Spieß, verfeinert mit einer hausgemachten Erdnusssoße.

8. EBI TEMPTATION

drei Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat und Spezialsoße.

9. RICE FLAKES SHRIMPS

Tempura Garnelen mit Reisflocken auf Salat mit Spezialsoße.

10. EDAMAME

gedämpfte japanische Bohnen verfeinert mit Meersalz.

SOUPS

KOKOSSUPPE

Kokossuppe mit Champignons, Cherrytomaten und Koriander.

- | | |
|-----------------|-------|
| 11. Hühnerfilet | 5.90€ |
| 12. Garnelen | 6.90€ |
| 14. Tofu | 5.50€ |

MISO SOUP

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

- | | |
|-----------|-------|
| 19. Lachs | 6.90€ |
|-----------|-------|

20. Tofu 4.90€

SALADS

24. Seetangsalat 5.90€

25. Mangosalat mit gebackenen Hähnchen 10.90€

27. Wildkräutersalat mit gebratenen Tofu 9.90€

NOODLES

BUN BO NAM BO

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

30. Geschnetzeltes Rinderfilet 14.90€

34. gebratenen Tofu 10.90€

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 12.90€

36. Entenbrust mit cremigen Kokoscurry 14.90€

38. gebratenen Tofu 10.90€

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

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

39. gebackene Hühnerfilet 12.90€

40. knusprige Entenbrust 14.90€

42. gebratenen Tofu 10.50€

43. Garnelen 15.90€



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.geschwärtzt, 6.gewachst (Gerstenmalz),
7.mit Phosphat, 8.mit Süßungsmitteln, 9.enhält 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.

12.90€

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.

14.90€

48. TOFU CURRY

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

10.50€

BE SWEET!

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

Gebackene Banane mit Grünteeeis

5.90€

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

Grünteeeis mit frischer Mango

5.90€

51. STICKY RICE (E,G,1)

Bananenklebereis mit Kokosmilch

5.90€

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

Gebackene Kokosbällchen

5.90€

Sushi

MAKI (8 Stück)

53. **KAPPA** Gurke, Sesam, Cream Cheese 3.90€

54. **AVOKADO** Avocado, Sesam, Cream Cheese 3.90€

55. **SHINKO** eingelegter Rettich, Sesam 3.90€

56. **SPICY SAKE** scharfer Lachs 5.30€

57. **ASUPARA** grüner Spargel 3.90€

58. **SAKE** Lachs 5.20€

59. **TEKKA** Thunfisch 5.50€

60. **EBI** Garnelen 5.50€

61. **SPICY TUNA** scharfer Thunfisch 5.50€

62. **UNAGI** Süßwasseraal, Gurke, Sesam 5.90€

63. **TETSU** Thunfisch, Schnittlauch 5.50€

64. **FRY EBI** gebackene Garnelen 5.90€

65. **SALMON SKIN** gebackene Lachshaut 4.90€

NIGIRI-SUSHI (2 Stück) (B,D,1,6,9)

66. **SAKE** Lachs 4.90€

67. **MAGURO** Thunfisch 5.30€

68. **KANI** Krebsfleisch 4.80€

69. **EBI** Garnele 5.30€

70. **HOTATE** Feuerjakobsmuschel 6.90€

71. **AVOKADO** Avocado 3.90€

72. **IKURA** Lachskaviar 6.90€

73. **UNAGI** Süßwasseraal gegrillt 5.90€

74. **INARI** frittiertes Tofu 4.50€

75. **ASUPARA** Spargel 4.50€

SPECIAL NIGIRI (2 Stück) (D,G,L,1,9)

76. **KAZUMI** Flambierter Lachs mit Mango 6.50€

77. **SHIZUKA** Flambierter Lachs mit Spargel 6.50€

78. **HONOKA** Flambierter Thunfisch mit Spargel 6.90€

79. **SAKAO** Flambierter Thunfisch mit Avocado 6.90€

80. **ASAKI** Flambierter Thunfisch mit Mango 6.90€

Garnelentempura, Gurke, Aal on Top
109.HIRO II 14.90€
 Tempura Garnelen, Gurke, Avocado on Top

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

110.SAYURI 9.90€
 Spargeltempura, Rucola, frittiertes Tofu on Top
111.KYO 9.90€
 Avocado Tempura, Mango on Top
112.AVOCOCO 9.90€
 Mango, Spargel, Avocado on Top
113.NORIKO 9.90€
 Avocado, Rettich, Gurke, Erdbeer on Top
114.KAZUKI 9.90€
 Gebackene Rolle mit Mango, Avocado
115.MIKIO 9.90€
 Gebackene Rolle, Spargel, Rucola, Gurke

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

116.EMI 13.90€
 Lachs, Avocado, Schnittlauch (G,1,2,6)
117.SHIZUKA 15.90€
 Jakobsmuscheln, Avocado, Schnittlauch (G,1,2,6)
118.NAOMI 14.90€
 Marinierter Thunfisch, Gurke, Schnittlauch (G,1,2,6)
119.NATSUMI 12.90€
 Surimi, Avocado, Schnittlauch (G,1,2,6)

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

120.KYO II 14.90€
 Lachs, Avocado, Spargel, Schnittlauch (D,G,L)
121.AIKO 14.90€
 Marinierter Thunfisch, Spargel, Gurke, Schnittlauch (D,G,L)
122.SAYURI 14.90€
 Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch (B,G)

FUTOMAKI (6 Stück)

123.NAOMI 2 8.90€
 Surimi, Gurke, Avocado, Cream Cheese (C,G,L)
124.NATSUMI 2 9.90€
 Garnelen, Avocado, Rucola, Gurke, Cream Cheese (B,G)
125.KOKORO 9.90€
 Lachs frittierte, Avocado, Gurke, Tobikko, Cream Cheese (A,B,G)

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

126.HIRO 13.90€
 4 Nigiri + 1 Inside Out
127.TOKYO 19.90€
 4 Nigiri + 1 Inside Out + Sashimi
128.SAKURA 14.90€
 Maki Avo + Maki Tekka + Inside Out

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

81.CREAMY ALASKA Lachs, Avocado, Tobikko 8.90€
82.EXOTIC SALMON Lachs, Mango, Tobikko 8.90€
83.SAKE KAWA Gegrillte Lachshaut, Gurke 7.90€
84.PIRIKARA Thunfisch pikant, Gurke, Schnittlauch 9.60€
85.OREGON Garnele, Rucola, Tobikko 8.90€
86.CALIFORNIA Surimi, Avocado, Tobikko 7.90€
87.SHISO Marinierter Lachs, Gurke, Tobikko 8.90€
88.JUNKO Thunfisch, Spargel 9.60€
89.YUKARI Lachs, Rucola 8.90€
90.AIKO Knuspriges Hähnchen, Mango 7.90€
91.CRUNCHY DUCK Ente in Tempurateig und Gurke 8.90€
92.CUNCHY CHICKEN knuspriges Hähnchen Und Rucola 7.90€

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

93.NEVADA Gurke, Avocado 6.90€
94.TEXAS Rucola, Gurke 6.90€
95.KAORI Avocado, Tempura 6.90€
96.DALLAS Spargel, Rucola 6.90€
97.JUICY LEE Mango 6.90€
98.DIAMOND Mango, Spargel 6.90€
99.CREAMY SPARGEL Spargeltempura 6.90€

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

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.enhält eine Phenylalaninquelle, 10.koffeinhaltig, 11.chininhaltig, 12.taurinhaltig, 13.gefärbt mit Beta-Carotin, Brennwert 100ml=1,1kJ (=0,26kcal), 14.mit Säuerungsmittel

129.KYOTO 39.00€

Sushi für 2 Personen (Vegan)

130.SHIBUYA 11.90€

4 Nigiri + Rettichmaki + Avocadomaki

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

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

131.SUSHI FÜR 2 44.00€

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

132.SUSHI FÜR 3 60.00€

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

133.SUSHI FÜR 4 75.00€

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch.

SASHIMI

134.SAKE Lachs (D,6) 14.90€

135.MAGURO Thunfisch (D,6) 15.90€

136.MANAGATSUO Butterfisch (D,6) 15.90€

137.MAGURO TO SAKE Thunfisch & Lachs (D,6) 15.90€

Drinks

SODA & LIMONADEN (0,4L)

138.Coca Cola (1,2,10) 3.30€

140.Fanta (1,2,3) 3.30€

141.Sprite (2,14) 3.30€

142.Spezi (1,3,10) 3.30€

143.Cola Zero (1,2,10) 3.30€

144.Ginger Ale (1,2) 3.30€

145.Tonic Water (11) 3.30€

146.Wasser Spritzig 3.30€

147.Wasser Still 3.30€

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 3.60€ 4.90€

162.Minze 3.60€ 4.90€

163.Erdbeeren 3.60€ 4.90€

164.Zitronengras 3.60€ 4.90€

165.Ingwer 3.60€ 4.90€

166.Orange 3.60€ 4.90€

191. Summer Breezer	6.60€
Erdbeeren, Rhabarber, brauner Zucker, Soda	
192. Legend	6.60€
Hibiskus, Limette, brauner Zucker, Soda	
193. Kokoro Island	7.20€
Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Maracujasirup	
194. Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden	
Vodka, Gin oder Rum	+2.50€

TEE & KAFFEE

167. Sencha Bio grüner Tee	2.80€
168. Jasmin Jasminblütentee	2.80€
169. Ingwer frischer Ingwer, Limette, Minze & Honig	3.60€
170. Zitronengrass frisches Zitronengrass, Ingwer, Limetten, Minze & Honig	3.60€
171. Minze frischer Pfefferminz, Ingwer & Honig	3.60€
172. Espresso (10)	2.10€
173. Capuccino (G,10)	2.50€
174. Latte Macchiato (G,10)	3.20€
175. Kaffee (10)	2.30€
176. Cafe Sua Da vietnamesischer Esikaffee mit Süßmilch	3.90€
177. Cafe Sua Nong vietnamesischer Espresso mit Süßmilch	3.60€

HOMEMADE SPECIALS

178. Mango-Lassi	5.90€
Mangopüree, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
179. Kokos-Lassi	5.90€
Kokosmilch, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
180. Banane-Lassi	5.90€
Banane, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
181. Avocado-Lassi	5.90€
Avocado, Zucker, Milch, Joghurt (G)	
182. Calpico	6.60€
Calpico, Limette, Soda	
183. Kokoros Calpico	6.60€
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze	
184. Kimono Calpico	6.60€
Calpico, Erdbeeren, Limette, Soda	
185. Ginger Cooler	6.60€
Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale (1,2)	
186. Berry Lovers	6.60€
Erdbeerpüree, Limette, Minze, Soda, Erdbeersirup	
187. Guava Passion	7.20€
Passionsfrucht, Guava, Limette, Soda, Vanillesirup	
188. Lemon Soda	5.90€
Limette, brauner Zucker, Soda	
189. Zitronengras Soda	6.60€
Zitronengras, brauner Zucker, Ingwer, Soda	
190. Summer Glau	6.60€
Minze, Limette, Eistee, Soda	

LONGDRINKS (0,4L)

195. Cuba Libre (10,1)	6.90€
196. Tanquery Tonic (11)	7.90€
197. Vodka Lemon	6.90€
198. Vodka Mango/ Maracuja	6.90€
199. Gin Tonic (11)	6.90€
200. Moscow Mule	7.90€

APERITIFS

201. Sake Reiswein Karaffe (warm)	5.90€
202. Sake Reiswein Karaffe (kalt)	5.90€
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	3.90€
218. Asahi	0,33L	3.90€
219. Saporo	0,33L	3.90€

WINE / WEIN

Alle Weine sind trocken

WEIßWEIN	0.2L	0.75L
-----------------	-------------	--------------

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

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

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 (Nussorte)
- 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 (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