

# MENU



# OSAKA

JAPANISCHES RESTAURANT

HARTMANNSTRASSE 7C

09111 CHEMNITZ

ÖFFNUNGSZEITEN

DI. - SO. UND

FEIERTAG

11.00UHR - 14.30UHR

17.00UHR - 22.30UHR

TEL: 0173 088 230 78

# BENTO MENÜ

BENTO XL FÜR 2 PERSONEN <sup>4,5,7</sup> 42.90€

- 8 Stk. Maki Gurke
- 8 Stk. Maki Lachs
- 8 Stk. Inside-Out California Roll
- 6 Stk. Futo Maki Big Rolls Surimi gebacken
- 6 Stk. Futo Maki Big Rolls Tempura
- 5 Stk. Sashimi Lachs
- 4 Stk. Nigiri (Garnele, Weißfisch, Avocado, Omelett)

BENTO XXL FÜR 4 PERSONEN <sup>4,5,7</sup> 72.90€

- 8 Stk. Maki Gurke
- 8 Stk. Maki Lachs
- 8 Stk. Inside-Out California Roll
- 8 Stk. Inside-Out Sake Avocado
- 6 Stk. Futo Maki Big Rolls Tempura
- 6 Stk. Futo Maki Big Rolls Lachs
- 12 Stk. Futo Maki Big Rolls Surimi gebacken
- 5 Stk. Sashimi Lachs
- 8 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Weißfisch, Ebi, Avocado, Omelett, Tintenfisch)

# BENTO MENÜ

BENTO SASHIMI 1 <sup>4,5,7</sup> 17.90€

12 Stk. Sashimi Lachs mit Avocado und  
Reis mit Masago

BENTO SASHIMI 2 <sup>4,5,7</sup> 19.90€


6 Stk. Sashimi Lachs  
6 Stk. Sashimi Thunfisch  
mit Avocado und Reis mit Masago

BENTO SASHIMI 3 <sup>4,5,7</sup> 23.90€

16 Stk. Sashimi:  
3 Stk. Sashimi Thunfisch  
3 Stk. Sashimi Lachs  
3 Stk. Sashimi Weißfisch  
2 Stk. Sashimi Herzmuscheln  
3 Stk. Sashimi Gelbschwanz  
2 Stk. Sashimi Süßwassergarnelen  
mit Avocado und Reis mit Masago

# BENTO MENÜ



**BENTO 1** <sup>4,5,7</sup>  11.90€

8 Stk. Spargel Roll Inside-Out Rolls  
8 Stk. Kappa Maki Gurke  
8 Stk. Avocado Maki

**BENTO 2** <sup>4,5,7</sup>  14.50€

6 Stk. gebackene Futo Maki vegetarisch  
8 Stk. Shinko Maki, japan. eingelegter Rettich  
2 Stk. Nigiri Avocado Tofu

**BENTO 3** <sup>4,5,7</sup>  13.90€

6 Stk. Futo Maki: Avocado, Gurke,  
japan. eingelegter Kürbis & - Rettich  
8 Stk. Tofu Maki: gebackener Tofu,  
Avocado, Gurke  
2 Stk. Nigiri Avocado, Omelett

**BENTO 4** <sup>4,5,7</sup> 12.90€

8 Stk. California Roll  
8 Stk. Lachs Maki  
8 Stk. Kappa Maki Gurke

**BENTO 5** <sup>4,5,7</sup> 14.90€

8 Stk. Maki Lachs, Thunfisch  
6 Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnele

**BENTO 6** <sup>4,5,7</sup> 16.90€

8 Stk. Sake Avocado Inside-Out: Lachs,  
Avocado, Frischkäse, Sesam  
8 Stk. California Roll Inside-Outside  
8 Stk. Ebi Avocado Maki: Garnele, Avocado

**BENTO 7** <sup>4,5,7</sup> 17.90€

8 Stk. California Roll Inside-Out  
8 Stk. Lachs Maki  
5 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Avocado,  
Garnelen, Weißfisch

**BENTO 8** <sup>4,5,7</sup> Lachsmenü 23.90€

8 Stk. Sake Avocado Inside-Outside  
6 Stk. Futo Maki Lachs gebacken  
8 Stk. Sake Maki Lachs  
2 Stk. Nigiri Lachs

**BENTO 9** <sup>4,5,7</sup> 16.90€

10 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnele,  
Weißfisch, Octopus, Omelett, Tofu,  
Avocado, Kanibo und Aal

**BENTO 10** <sup>4,5,7</sup> 19.90€

8 Stk. Maki Gurke  
8 Stk. Sake Avocado Inside-Out: Lachs,  
Avocado, Frischkäse, Sesam  
6 Stk. Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnele,  
Lachsrogen (Kaviar), Tintenfisch, Weißfisch

**BENTO 11** <sup>4,5,7</sup> 26.90€

8 Stk. Kappa Maki Gurke  
8 Stk. Ebi Roll (Garnele) Inside-Outside  
6 Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch, Weißfisch,  
Gelbschwanz  
3 Sashimi Lachs, 2 Sashimi Thunfisch

# NIGIRI



## FISCH

- |                                 |       |                           |       |                             |       |
|---------------------------------|-------|---------------------------|-------|-----------------------------|-------|
| 1. SAKE <sup>4,5</sup>          | 3.90€ | 4. IKA <sup>4,5</sup>     | 3.90€ | 7. IKURA <sup>4,5</sup>     | 4.90€ |
| Lachs (flambiert +0,20€)        |       | Tintenfisch               |       | Lachsrogen                  |       |
| 2. MAGURO <sup>4,5</sup>        | 4.20€ | 5. HAMACHI <sup>4,5</sup> | 4.50€ | 8. HOTATEGEI <sup>4,5</sup> | 4.50€ |
| Thunfisch<br>(flambiert +0,20€) |       | Gelbschwanz               |       | Herzmuscheln                |       |
| 3. IZUMI <sup>4,5</sup>         | 3.90€ | 6. MASSAGO <sup>4,5</sup> | 4.70€ | 9. AMAEBI <sup>4,5</sup>    | 4.10€ |
| Tai-Seebrasse                   |       | Fischrogen                |       | Süßwassergarnele            |       |

## GEKOCHT

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| 10. EBI <sup>4,5</sup>    | 4.10€ |
| Großgarnele               |       |
| 11. TAKO <sup>4,5</sup>   | 4.10€ |
| Oktopus                   |       |
| 12. TAMAGO <sup>4,5</sup> | 3.70€ |
| Omelett                   |       |
| 13. KANIBO <sup>4,5</sup> | 3.70€ |
| Krebsfleisch              |       |

## MARINIERT

- |                          |          |       |
|--------------------------|----------|-------|
| 14. UNAGI <sup>4,5</sup> | Flussaal | 4.50€ |
|--------------------------|----------|-------|

## VEGETARISCH

- |                              |       |
|------------------------------|-------|
| 15. TOFU <sup>4,7,8</sup>    | 3.50€ |
| 16. AVOCADO <sup>4,7,8</sup> | 3.50€ |

# MAKI

8 STK.

## FISCH

- |      |                               |       |
|------|-------------------------------|-------|
| 17.  | SAKE MAKI <sup>4,5</sup>      | 4.50€ |
|      | frischer Lachs                |       |
| 18.  | TEKKA MAKI <sup>4,5</sup>     | 4.90€ |
|      | frischer Thunfisch            |       |
| 19.  | SAKE AVOCADO <sup>4,5</sup>   | 4.50€ |
|      | Lachs mit Avocado             |       |
| 19A. | SAKE AVOCADO <sup>4,5</sup>   | 5.90€ |
|      | gebacken                      |       |
| 20.  | TEKKA AVOCADO <sup>4,5</sup>  | 4.70€ |
|      | Thunfisch mit Avocado         |       |
| 21.  | IKURA MAKI <sup>4,5</sup>     | 4.90€ |
|      | Lachsrogen                    |       |
| 22.  | MASSAGO MAKI <sup>4,7,9</sup> | 4.50€ |
|      | Fischrogen                    |       |

## GEKOCHT

- |     |                                 |       |
|-----|---------------------------------|-------|
| 23. | CALIFORNIA MAKI <sup>4,5</sup>  | 4.20€ |
|     | Avocado & Surimi                |       |
| 24. | UNAGI MAKI <sup>4,5</sup>       | 4.90€ |
|     | Aal                             |       |
| 25. | EBI AVOCADO MAKI <sup>4,5</sup> | 4.20€ |
|     | Garnele & Avocado               |       |
| 26. | LACHSHAUT MAKI <sup>4,5</sup>   | 3.90€ |
|     | gegrillte Lachshaut             |       |
| 27. | SPICY TUNA <sup>4,5</sup>       | 4.70€ |
|     | marinierter Thunfisch           |       |
| 28. | TEMPURA MAKI <sup>4,5</sup>     | 4.70€ |
|     | Großgarnele                     |       |

# MAKI

8 STK.

## VEGETARISCH

- 29. KAPPA MAKI <sup>4,5</sup> Gurke 3.50€
- 30. AVOCADO MAKI <sup>4,5</sup> 3.70€
- 31. SHINKO MAKI <sup>4,5</sup> 3.60€  
japan. eingelegter Rettich
- 32. KANPIYO MAKI <sup>4,5</sup> 3.80€  
japan. eingelegter Kürbis
- 33. SPINAT MAKI <sup>4,5</sup> 3.70€
- 34. TAMAGO MAKI <sup>4,5</sup> 4.10€  
Omelett & Avocado
- 35. SPARGEL ROLL <sup>4,5</sup> 3.90€  
Spargel

## TEMAKI

- 36. SAKE <sup>4,5,8</sup> 4.70€  
Lachs, Avocado, Gurke,  
japan. eingelegter Kürbis & - Rettich
- 37. TEKKA <sup>4,5,8</sup> 4.90€  
Thunfisch, Avocado, Gurke,  
japan. eingelegter Kürbis & - Rettich
- 38. EBI <sup>4,5,8</sup> 4.50€  
Großgarnele, Avocado, Gurke,  
japan. eingelegter Kürbis & - Rettich
- 39. UNAGI <sup>4,5</sup> 4.90€  
Aal, Avocado, Gurke, japan.  
eingelegter Kürbis & - Rettich
- 40. CALIFORNIA <sup>4,5,8</sup> 4.50€  
Krebsfleisch (Surimi), Avocado,  
Gurke, japan. eingelegter  
Kürbis & - Rettich

# FUTOMAKI <sup>6 STK.</sup>

## BIG ROLLS

41. FUTO MAKI VEGETARISCH <sup>4,5</sup> 7.90€  
Avocado, Gurke, japan. eingelegter Kürbis & - Rettich,  
Mayonnaise, Paprika oder mit Tofu
- 41A. FUTO MAKI GEBACKEN <sup>4,5</sup> 8.90€  
Avocado, Gurke, japan. eingelegter Kürbis & - Rettich mit  
Sesam & Teriyaki-Soße, Mayonnaise
42. FUTO MAKI SURIMI <sup>4,5</sup> 8.50€  
Surimi, Avocado, Gurke, japan. eingelegter Kürbis & -  
Rettich, Mayonnaise
- 42A. FUTO MAKI SURIMI GEBACKEN <sup>4,5</sup> 9.50€  
Surimi, Avocado, Gurke, japan. eingelegter Kürbis &  
Rettich, Mayonnaise mit Sesam & Teriyaki-Soße
43. FUTO MAKI MIT LACHS <sup>4,5</sup> 8.90€  
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse
- 43A. FUTO MAKI LACHS GEBACKEN <sup>4,5</sup> 9.90€  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Gurke, mit Sesam  
& Teriyaki-Soße
44. FUTO MAKI MIT LACHS & THUNFISCH <sup>4,5</sup> 10.50€  
Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado und Fischroggen
- 44A. FUTO MAKI TEMPURA <sup>4,5</sup> 9.90€  
gebackene Garnelen, Mayonnaise, Sesam, Teriyaki-Soße,  
Avocado, Gurke, japan. eingelegter Kürbis & - Rettich



# INSIDE-OUT ROLLS 8 STK.



- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 45. | CALIFORNIA ROLL <sup>4,7,8</sup>                     | 7.90€ |
|     | Surimi, Gurke, Avocado & Masago on Top (oder Sesam)  |       |
| 46. | TUNA AVOCADO <sup>4,7,8</sup>                        | 8.70€ |
|     | Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam                     |       |
| 47. | SAKE AVOCADO <sup>4,7,8</sup>                        | 8.50€ |
|     | Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam                    |       |
| 48. | RÄUCHERLACHS ROLL <sup>4,7,8</sup>                   | 8.70€ |
|     | Räucherlachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam      |       |
| 49. | LACHSHAUT ROLL <sup>4,7,8</sup>                      | 7.50€ |
|     | Gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam, Lauch |       |
| 50. | KREMLY ROLL <sup>4,7,8</sup>                         | 7.90€ |
|     | Surimi, Gurke, Avocado, Schwarzer Kaviar             |       |
| 51. | EBI ROLL <sup>4,7,8</sup>                            | 7.90€ |
|     | gekochte Garnele, Gurke, Avocado, Sesam              |       |

# INSIDE-OUT ROLLS 8 STK.

## SPEZIALROLLEN

52. MIDORI 11.90€  
marinierter Thunfisch, Gurke  
mit Avocado on Top
53. MISAKO (FLAMBIERT +0,50€) 12.90€  
gebackene Garnele, Gurke, Sesam,  
Frischkäse & Lachs on Top mit Teriyaki  
Soße oder Spezial Soße
54. CHICKEN ROLL 8.50€  
gebackenes Hühnchen, Gurke, Avocado,  
Frischkäse, Sesam mit Teriyaki Soße  
oder Spezial Soße
55. ITACHI 11.90€  
gekochter Lachs, Gurke, Mayo, &  
Avocado on Top mit Teriyaki Soße
56. TOMOKO 8.70€  
Ente in Tempurateig, Gurke, Avocado,  
Schnittlauch, Erdnuss-Soße on Top
57. YURI 8.90€  
Krebsfleischimitat (Surimi) in Tempurateig,  
Gurke, Frischkäse, Räucherlachs on Top
58. GYU 8.50€  
Rindfleisch in Teriyaki, Gurke, Paprika,  
Lauch, Frischkäse, Sesam

## VEGETARISCH

- 58A. HARUNA 7.90€  
Spargel in Tempurateig oder  
gekocht, Avocado, Frischkäse,  
Sesam
59. TAMAGO 8.20€  
Omelett, Gurke, Avocado,  
schwarzer Kaviar (vegetarischer  
Kaviar-Ersatz) on Top
60. TOFU ROLL 7.90€  
Gebackener Tofu mit Avocado,  
Gurke, Frischkäse, Sesam mit  
Teriyaki Soße oder Spezial Soße
61. CHICKEN TERIYAKI ROLL 8.50€  
Hühnchen, Gurke, Avocado,  
Frischkäse, Sesam mit  
Teriyaki Soße

# SUPPEN

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 01. | MISO-SUPPE MIT LACHS <sup>J,D</sup><br>mit Enoki Pilz, Lachs & Seetang   | 4.50€ |
| 02. | MISO-SUPPE MIT TOFU <sup>V,A,D</sup><br>mit Enoki Pilz, Tofu & Seetang   | 3.90€ |
| 03. | TOFU-SUPPE <sup>V,A,D</sup><br>Tofu, Glasnudeln, Koriander & Lauch   | 3.50€ |
| 04. | EBI-GARNELEN-SUPPE <sup>V,L</sup><br>mit Gemüse pikant, sauer-scharf   | 4.50€ |
| 05. | WAN-TAN SUPPE <sup>L,A,K*</sup><br>Teigtaschen mit Garnelen  | 3.90€ |
| 06. | TOM KHA GAI SUPPE <sup>V,A,B*</sup><br>mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Tomaten,<br>Champignons und Kokosmilch | 3.90€ |
| 07. | TOM KHA GARNELEN <sup>V,A*</sup><br>mit Garnelen, Zitronengras, Tomaten,<br>Champignons und Kokosmilch         | 4.50€ |
| 08. | GLASNUDELSUPPE <sup>A,*</sup><br>mit Hühnerfleisch, frischem Gemüse,<br>Glasnudeln, Koriander & Lauch          | 3.90€ |



# VORSPEISEN


- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| 09. GYOZA (DUMPLINGS) <sup>A, L*</sup>  | 5.50€ | 14. SOMMERROLLEN 2 STK. <sup>CLL</sup>  | 4.50€ |
| gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch & Gemüse  |       | frische Rollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Eier, Salat, und Erdnuss-Soße |       |
| 10. GESA KARAAGE <sup>A, J</sup>  | 4.50€ | 15. SWEET POTATO  | 4.20€ |
| gebackener Tintenfisch mit hausgemachter Spezialsoße  |       | Süßkartoffelpommes dazu hausgemachte Dip  |       |
| 11. CHICKEN TERIYAKI <sup>K*</sup>  | 4.90€ | 16. WANTAN GEBACKEN <sup>L, X</sup>   | 3.90€ |
| gegrillter Spieß mit Hähnchenflügel, Teriyaki Soße & Sesam  |       | Hackfleisch mit Shrimps in Teigtaschen gebacken mit Süß-Sauer-Soße                |       |
| 12. FRÜHLINGSROLLE 2 STK. <sup>CL, *</sup>  | 3.50€ | 17. TEMPURA GARNELEN <sup>L, X</sup>  | 6.50€ |
| frittierte Rollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Gemüse, Glasnudeln und dazu Süß-Sauer-Soße |       | mit Süß-Sauer-Soße  |       |
| 13. FRÜHLINGSROLLE 6 STK. <sup>K*, G</sup>  | 3.50€ | 18. EDAMAME <sup>D</sup>  | 4.50€ |
| mit Gemüse  |       | gedämpfte grüne Sojabohnen  |       |

# SALATE

- |  |  |  |
|--|--|--|
| 19. WAKAME-SALAT <sup>L, X</sup>       | 20. GLASNUDELSALAT <sup>G</sup>          | 21. GLASNUDELSALAT <sup>T</sup>                      |
| grüner Seetangsalat mit Surimi & Sesam | Glasnudeln, versch. Gemüse und Erdnüssen | Hühnerfleisch, Glasnudeln, versch. Gemüse, Erdnüssen |
| 5.50€                                  | 5.50€                                    | 5.90€  |

# RAMEN



- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 22. | R1-RAMEN <sup>C,D,K,*</sup><br>mit Rindfleisch, Ei,<br>Gemüse in Schoyu Brühe   | 11.90€ |
| 23. | R2-RAMEN <sup>C,D,K,*</sup><br>mit Schweinefleisch, Ei,<br>Gemüse in Schoyu Brühe   | 11.50€ |
| 24. | R3-RAMEN <sup>C,D,K,*</sup><br>mit Hähnchen, Ei, Gemüse in Schoyu Brühe   | 11.50€ |
| 25. | R4-RAMEN <sup>C,D,K,*</sup><br>mit Wantan, Garnelen, Ei,<br>Gemüse in Schoyu Brühe  | 12.90€ |
| 26. | R5-RAMEN <sup>C,D,K,*</sup> <br>mit Tofu, Ei, Gemüse in Schoyu Brühe | 10.90€ |

The dish of ramen is heavily regionalised, with different variations served in different areas of Japan, although all variations are based on the same broth and noodle concept. Take a look at the different styles of ramen available and the ingredients they feature below - Ramen Broth Styles. One of the essential ingredients in Ramen is the broth, making up a vast majority of the final dish. However, not all Ramen broths are the same, here are the most popular types

- **Shio (salt)** - known as Shio Tare, these broths are often clear or pale and tend to be paired with chicken, fish or vegetables. This style of broth is traditionally the lightest style and tends to be utilised when the broth is to be the prominent flavour of the dish.

- **Shoyu (Soy Sauce)** - known as shoyu tare, this broth is the oldest of the broth styles and is typically made of a mix of chicken or vegetable stock and soy sauce. This broth style is very popular in Japan and is often paired with chicken or seafood, it is very uncommon to see it used with pork. This broth style is often salty and sweet and pairs well with many popular Ramen ingredients.

- **Miso** - A newer addition to ramen, miso paste is now often added to the broth to create a distinct savoury taste. It is very obvious to the eye when miso has been used in the ramen, as it will turn the broth opaque rather than clear. Where as Shio and Shoyu are used to add to and accentuate the flavour of the broth, miso paste is used to create a completely separate and complex taste of its own.

#### Ramen Noodles

As well as a distinctive broth, noodles are a very important part of ramen. They add flavour and substance to the dish and play just as big a part as the other ingredients included. Ramen noodles tend to be made with Lye water (potassium carbonate solution), which gives them the yellow colour that is often associated with ramen, it also helps to give them a good texture to avoid getting lost in the broth. Ramen noodles can come in all shapes and sizes and some regions of Japan will serve straight noodles, some serve curly noodles, it can be down to where you are.

# GEBRATENE UDON

gebratene Udon-Nudeln, Gemüse &  
hausgemachte Soße, wahlweise mit <sup>AL</sup>

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 27. | GEBRATENE UDON<br>mit Rindfleisch            | 12.90€ |
| 28. | GEBRATENE UDON<br>mit gebackener Hühnerbrust | 12.90€ |
| 29. | GEBRATENE UDON<br>mit knuspriger Ente        | 14.90€ |
| 30. | GEBRATENE UDON<br>mit Garnelen               | 14.90€ |
| 31. | GEBRATENE UDON<br>mit Tofu                   | 10.90€ |

# UDON-SUPPE


Udon-Nudeln, Gemüse, wahlweise mit

- |     |                               |        |
|-----|-------------------------------|--------|
| 32. | UDON SUPPE - Rindfleisch      | 11.90€ |
| 33. | UDON SUPPE - Hühnerfleisch    | 10.90€ |
| 34. | UDON SUPPE - Tempura Garnelen | 12.90€ |
| 35. | UDON SUPPE - Tofu             | 10.90€ |

# GEBRATENE GLASNUDELN


gebratene Glas-Nudeln, Gemüse &  
hausgemachte Soße,  
wahlweise mit <sup>AD\*</sup>



226. GEBRATENE GLASNUDELN mit Rindfleisch	13.90€
227. GEBRATENE GLASNUDELN mit gebackener Hühnerbrust	13.90€
228. GEBRATENE GLASNUDELN mit knuspriger Ente	15.90€
229. GEBRATENE GLASNUDELN mit Garnelen	15.90€
230. GEBRATENE GLASNUDELN  mit Tofu	11.90€

# GLASNUDELN- SUPPE

Glas-Nudeln, Gemüse,  
wahlweise mit <sup>AD\*</sup>

231. GLASNUDELN-SUPPE mit Rindfleisch	11.90€	233. GLASNUDELN-SUPPE mit Tempura Garnelen	12.90€
232. GLASNUDELN-SUPPE mit Hühnerfleisch	10.90€	234. GLASNUDELN-SUPPE mit Tofu 	10.90€

© Copy Right

# TERIYAKI SOSSE

- |  |        |
|--|--------|
| 40. GEBACK. ZARTES<br>HÜHNERBRUSTFILET <sup>A, D</sup> | 10.90€ |
| 41. KNUSPRIGE ENTE <sup>A, D</sup>                     | 13.50€ |
| 42. GEGRILLTES LACHFILET <sup>F</sup>                  | 13.90€ |
| 43. GEBRATENES RINDFLEISCH <sup>D</sup>                | 12.90€ |
| 44. GEBRATENER TOFU <sup>A, D</sup>                    | 9.90€  |
| 45. GEBRATENE GARNELEN <sup>F, D</sup>                 | 13.90€ |
| 46. KNUSPRIGES HÄHNCHEN <sup>A, D</sup>                | 12.90€ |

# CURRY KOKOSSOSSE

- |  |        |
|--|--------|
| 50. GEBACK. ZARTES<br>HÜHNERBRUSTFILET <sup>A, D</sup> | 10.90€ |
| 51. KNUSPRIGE ENTE <sup>A, D</sup>                     | 13.50€ |
| 52. GEGRILLTES LACHFILET <sup>F</sup>                  | 13.90€ |
| 53. GEBRATENES RINDFLEISCH <sup>D</sup>                | 12.90€ |
| 54. GEBRATENER TOFU <sup>A, D</sup>                    | 9.90€  |
| 55. GEBRATENE GARNELEN <sup>F, D</sup>                 | 13.90€ |
| 56. KNUSPRIGES HÄHNCHEN <sup>A, D</sup>                | 12.90€ |

## BEILAGE

NR. 40 BIS 86 MIT  
FRISCHEM GEMÜSE

- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| REIS                      | + 1.50€ |
| SÜSSKARTOFFELPOMMES       | + 2.70€ |
| REISNUDELN OD. GLASNUDELN | + 2.50€ |



# MANGOSOSSE

60. GEBACK. ZARTES HÜHNERBRUSTFILET <sup>A,D</sup>	10.90€
61. KNUSPRIGE ENTE <sup>A,D</sup>	13.50€
62. GEGRILLTES LACHFILET <sup>J</sup>	13.90€
63. GEBRATENES RINDFLEISCH <sup>D</sup>	12.90€
64. GEBRATENER TOFU <sup>A,D</sup>	9.90€
66. KNUSPRIGES HÄHNCHEN <sup>A,D</sup>	12.90€

# ERDNUSSSOSSE

70. GEBACK. ZARTES HÜHNERBRUSTFILET <sup>A,D</sup>	10.90€
71. KNUSPRIGE ENTE <sup>A,D</sup>	13.50€
72. GEGRILLTES LACHFILET <sup>J</sup>	13.90€
73. GEBRATENES RINDFLEISCH <sup>D</sup>	12.90€
74. GEBRATENER TOFU <sup>A,D</sup>	9.90€
75. GEBRATENE GARNELN <sup>I,D</sup>	13.90€
76. KNUSPRIGES HÄHNCHEN <sup>A,D</sup>	12.90€

## BEILAGE

NR. 40 BIS 86

MIT FRISCHEM GEMÜSE

REIS + 1.50€

SÜSSKARTOFFELPOMMES + 2.70€

REISNUDELN OD. GLASNUDELN + 2.50€



# SÜSS-SAUER-SOSSE

- |   |        |
|---|--------|
| 80. GEBACK. ZARTES<br>HÜHNERBRUSTFILET <sup>A,B</sup> | 10.90€ |
| 81. KNUSPRIGE ENTE <sup>A,B</sup>                     | 13.50€ |
| 82. GEGRILLTES LACHFILET <sup>A</sup>                 | 13.90€ |
| 84. GEBRATENER TOFU <sup>A,B</sup>                    | 9.90€  |
| 86. KNUSPRIGES HÄHNCHEN <sup>A,B</sup>                | 12.90€ |

## FOR KIDS

- |   |       |
|---|-------|
| 180. REIS MIT HÜHNERFLEISCH <sup>A,B</sup>            | 5.00€ |
| Gebackenes Hühnerbrustfilet,<br>dazu Reis als Beilage |       |
| 181. BRAT-UDON <sup>A,B,C</sup>                       | 6.50€ |
| Gebratene Udon-Nudeln mit<br>Hühnerfleisch, Gemüse    |       |
| 182. REIS MIT FRÜHLINGSROLLE <sup>A,B</sup>           | 4.50€ |
| Frühlingsrolle, dazu Reis als Beilage                 |       |
| 183. CHICKEN YAKITORI (2 STK.)                        | 4.50€ |
| Hähnchenspieße, dazu Reis als Beilage                 |       |

### BEILAGE

NR. 40 BIS 86

MIT FRISCHEM GEMÜSE

- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| REIS                      | + 1.50€ |
| SÜSSKARTOFFELPOMMES       | + 2.70€ |
| REISNUDELN OD. GLASNUDELN | + 2.50€ |

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

---

S1. KNUSPRIG GEGRILLTES <sup>A,0,1\*</sup> 16.90€

## ENTENFLEISCH

mit Bambussprossen, Champignons, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Sojasprossen und mit Teriyaki oder Erdnuss-Soße.

Auf heißer Platte serviert

S2. BETRUNKENES HUHN <sup>A,0,1\*</sup> 15.90€


knusprig gegrilltes Hühnerfleisch mit frischem Saisongemüse und Teriyaki oder Erdnuss-Soße

Auf heißer Platte serviert

S3. PAK PO BOI <sup>A,0,1\*</sup> 15.90€

Hühner-, Rindfleisch und Garnelen mit frischem gebratenen Gemüse, hausgemachter Soße

Im Feuer-Topf serviert

S4. GEBRATENE GARNELEN <sup>A,0,1\*</sup>  16.90€

mit Zitronengras, Chili & frischem Saison-Gemüse, wahlweise mit spezieller Soße

Im Feuer-Topf serviert



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

---

S5. TAO-FU <sup>A,D,\*</sup> 19.90€

gebackene Ente, Rindfleisch, Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Champignons, Paprika, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Frühlingzwiebeln mit spezieller Soße

Im Feuer-Topf serviert

S6. KAY PHAT KIMAU <sup>A,D,\*</sup> 🌶️ 14.90€

gebackene Hühnerbrust mit frischem Gemüse und Teriyaki Soße

Im Feuer-Topf serviert

S7. NŪA PHAT PHIK KHING <sup>A,D,\*</sup> 🌶️ 14.90€

Rindfleisch mit Champignons, Paprika, Zucchini, Frühlingzwiebeln, Karotten, Brokkoli und Teriyaki Soße

Im Feuer-Topf serviert


S8. HOTATE-EBI <sup>A,D,I,\*</sup> 🌶️ 19.90€

Jakobsmuscheln und Garnelen mit vers. Pilzen, Bambus, mit frischem Gemüse in spezieller Soße

Im Feuer-Topf serviert



# DESSERT

- 
90. GEBACKENE BANANE <sup>A,X</sup> 3.90€  
mit Honig
91. GEBACKENE ANANAS <sup>A,X</sup> 3.90€  
mit Honig
92. GEBACKENES DREIERLEI <sup>A,X</sup> 3.90€  
Apfel, Banane, Ananas gemischt
93. MATCHA EIS <sup>B</sup> 5.90€  
(japanisches Grüntee-Eis) mit Sahne
94. MOCHI <sup>C,X</sup> 4.90€  
3 versch. Sorten japanischer Reiskuchen
95. EISBECHER BANANENSPLIT 4.90€  
mit Sahne

# GETRÄNKE

KÜHL  
UND SAFTIG

(ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich)

	0.2L	0.4L
100. COCA-COLA <sup>1,2</sup>	2.70€	3.70€
101. COCA COLA LIGHT <sup>1,2,11</sup>	2.70€	3.70€
102. FANTA <sup>1</sup>	2.70€	3.70€
103. SPRITE <sup>1</sup>	2.70€	3.70€
104. SPEZI <sup>1</sup>	2.70€	3.70€
105. GINGER ALE <sup>1</sup>	2.70€	3.70€
106. TONIC <sup>1,2</sup>	2.70€	3.70€
107. MINERALWASSER	2.50€	2.90€
108. MINERALWASSER FLASCHE Still oder Medium	0,75L	5.90€
109. DRANGENSAFT	2.70€	3.90€
110. APFELSAFT	2.70€	3.90€
111. ANANASSAFT	2.70€	3.90€
112. BANANENSAFT	2.70€	3.90€
113. MANGOSAFT	2.90€	4.30€
114. GUAVENSAFT	2.90€	4.30€
115. LYCHEESAFT	2.90€	4.30€
116. KIRSCHSAFT	2.70€	3.90€

# HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

	0.4L
117. SAIGON-OSAKA'S ICE TEA <sup>20</sup> Grüner Tee mit Zitronengras, Limonade und Tafelwasser	3.90€
118. ZITRONEN-MINZE LIMONADE <sup>10</sup>	4.20€
119. MARACUJA-MINZE- LIMONADE <sup>10</sup>	4.20€
120. ERDBEER-MINZE- LIMONADE <sup>10</sup>	4.20€
121. COCOA Ananassaft, Kokosmilch, Limette	4.90€
122. BERRY LOVERS Himbeeren, Erdbeeren, Limette, Cranberry	4.90€

## HOMEMADE SHAKES

	0.4L
123. ERDBEER- BANANEN-SMOOTHIE	5.90€
124. MANGO-SHAKE	5.90€
125. BANANEN-SHAKE	5.90€
126. AVOCADO-SHAKE	5.90€
127. PAPAYA SHAKE	5.90€
128. BEEREN SMOOTHIE	5.90€

# ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS



130. OSAKA'S COCKTAILS	5.90€
Vodka, Gin, Holunder, Apfelsaft	
131. SUMMER BREEZER	6.50€
Rum, Gurke-Sirup, Ananas- und Lycheesaft	
132. LADY IN RED <sup>10</sup>	6.50€
Gin, Guaven, Tonic Water, Himbeere Sirup, Cranberry	
133. OSAKA'S COLADA	6.50€
Rum, Sahne, Ananas-, Kokos-, Holunder Sirup	
134. EXOTIC DREAM	6.50€
Vodka, Mango-, Lychee, Orange-, Limettensaft	
135. FRESH - P	6.50€
Gin, Limette, Gurke, Ananas-, Kokossaft	
136. GIN TONIC <sup>10</sup>	5.50€
137. CAMPARI ORANGE <sup>1</sup>	6.50€
138. SEX ON THE BEACH <sup>1</sup>	6.50€



# BIERE

## VOM FASS

140. BRAUSTOLZ PILS	0.3L	3.50€
---------------------	------	-------

141. BRAUSTOLZ PILS	0.5L	4.50€
---------------------	------	-------

## FLASCHENBIERE

142. ASAHI -	0.33L	4.30€
--------------	-------	-------

JAPANISCHES BIER

143. KIRIN -	0.33L	4.30€
--------------	-------	-------

JAPANISCHES BIER

144. BRAUSTOLZ DUNKEL	0.50L	4.20€
-----------------------	-------	-------

145. KAPUZINER HEFE	0.50L	4.20€
---------------------	-------	-------

HELL

146. KAPUZINER HEFE	0.50L	4.20€
---------------------	-------	-------

DUNKEL

147. ALKOHOLFREI BIER	0.50L	4.20€
-----------------------	-------	-------

148. COLA-WEIZEN/ BANANE-WEIZEN	0.50L	4.50€
------------------------------------	-------	-------

## SAKE & SCHNAPPS

150. JAPANISCHER SAKE, HEISS	0.10L	4.50€
---------------------------------	-------	-------

151. JAPANISCHER PFLAUMENWEIN	0.10L	3.50€
----------------------------------	-------	-------

152. NAITO	2CL	3.20€
------------	-----	-------

(JAPAN. SCHNAPS AUS  
SÜSSKARTOFFELN)

153. OGATAMA	2CL	3.20€
--------------	-----	-------

(JAPAN. SCHNAPS  
AUS REIS)

154. MARTINI	5CL	2.90€
--------------	-----	-------

BIANCO/ROSSO

# KAFFEE UND TEE

## TASSE

160. KAFFEE <sup>9</sup> 2.50€

161. EXPRESSO <sup>9</sup> 2.50€

162. CAPPUCCINO <sup>9</sup> 2.90€

163. LATTE MACHIATO <sup>9</sup> 2.90€

164. EIS-KAFFEE <sup>9</sup> 4.50€

MIT MILCH

165. INGWER MINZE,  
LIMETTE TEE mit Honig 3.50€

166. ZITRONEN-  
GRAS-INGWER, LIMETTE,  
MINZE TEE mit Honig 3.50€

## TEEKANNE

170. BIO-JAPAN SENCHA <sup>9</sup> 4.70€  
Bio-Japan Sencha japanischer  
Grüntee (kräftiger und herber, mar-  
kanter & frischer Geschmack)

171. BIO-JAPAN KUKICHA <sup>9</sup> 4.70€  
Grüntee (mild, leicht-fruchtig und  
ausgleichend, mit geringem Anteil  
an Koffein)

172. GRÜNTEE MINGLI <sup>9</sup> 4.70€  
harmonische Komposition aus  
einem kräftigen Grüntee mit  
Brombeeren, Pfingstrosen,  
natürliches Aroma und einer  
zart-blumigen Nuance

173. MORGENLÄCHELN 4.70€  
GRÜNER TEE <sup>9</sup>  
Grüner Tee, Sonnen-, Kornblumen  
und Rosenblätter

175. JASMIN DRAGON PEARLS 4.70€  
Weißertee mit Jasminblüten, an-  
genehm süßlich, blumiger  
Geschmack

# WEIN

## WEISSWEIN

	0.2L	1L
201. GRAUER BURGUNDER (TROCKEN) Empfehlung zu Sushi, süffiger runder Wein mit sanfter Säure)	4.90€	21.90€
202. CHARDONNAY (TROCKEN) Empfehlung zu Sushi, kräftig & geschmeidig mit exotischer Frucht	4.90€	21.50€
203. RIESLING (HALBTROCKEN) Empfehlung zu Sushi -fruchtig, mild, mit zarter Süße	5.00€	22.00€
204. MÜLLER THURGAU (LIEBLICH) feinwürzig, leicht, süffig	4.90€	21.50€

## ROTWEIN

	0.2L	1L
205. DORNFELDER (TROCKEN) fruchtig & harmonisch	4.90€	21.00€
206. CABERNET SAUVIGNON (TROCKEN) fruchtig mit samtigen Tanninen	5.50€	22.00€
207. PRIMITIVO (HALBTROCKEN)	5.50€	22.00€
208. TROLLINGER (HALBTROCKEN) 0.75L Empfehlung zu Sushi - leicht & fruchtig, rote Gartenfrüchte	4.90€	21.00€

## ROSEWEIN

	0.75L
209. ROSATO (HALBTROCKEN)	5.50€ 18.00€
210. TEMPRANILLO (TROCKEN)	5.50€ 18.00€

## SEKT

211. ROTKÄPPCHEN TRADITIONSSSEKT	4.90€	16.00€
----------------------------------	-------	--------



WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH  
THANK YOU  
- OSAKA TEAM -



WHATSAPP



ONLINE SPEISEKARTE

#### ALLERGENE:

A. Glutenhaltiges Getreide Weizen (Mehl) B. Milchprodukte C. Eierprodukte D. Soja E. Erdnüsse F. Schalenfrüchte  
G. Sellerieprodukte H. Senf I. Krebstiere J. Fischprodukte K. Sesam L. Schwefeldioxid und Sulfit e M. Lupinen N. Weichtiere  
(\*) Gerichte können Glutamat enthalten

#### ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid (z.B. Trockenfrucht, geschälte Äpfel und Kartoffel)
6. mit Schwärzungsmittel (oft bei schwarzen Oliven)
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn die Oberfl äche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. mit Taurin

#### ZUSATZSTOFFE (SUSHI)

1. Farbstoffe;
2. Konservierungsstoffe;
3. Coffein;
4. Chinin;
5. Geschmacksverstärker;
6. Eier,
7. Weizen;
8. Erdnüsse,
9. Soja



vegetarisch



leichtscharf