

JEDES SUSHI 1,20 EURO



01 TAMAGO
Eierstich /omelet
たまご



02 SURIMI
Fischpastete / fish paste
すりみ



03 INARI
süßer Tofu / sweet tofu
いなり



04 AVOKADO
Avokado / avocado
アボカド



19 TAKO
Oktopus / octopus
たこ



20 SAKE
Lachs / salmon
さけ



21 SABA
Makrele / makrel
さば



22 EBI
Garnele / prawn
えび



05 KAPPA-MAKI
Gurkenrolle / cucumber roll
かっぱ巻



06 KANPYO-MAKI
Kübisstreifenrolle
pumpkin stripes roll
かんぴょう巻



07 AVOKADO-MAKI
Avokadorolle / avocado roll
アボカド巻



08 OSHINKO-MAKI
eingelegter Rettich-rolle
pickled radish roll
おしんこ巻



09 NATTO-MAKI
fermentierte Sojabohnenrolle
fermented soybeans roll
納豆巻



10 NINJIN-MAKI
Karottenrolle / carrot roll
にんじん巻



26 SAKE-MAKI
Lachsrolle
salmon roll
さけ巻



27 TEKKA-MAKI
Thunfischrolle
tuna roll
てっか巻



28 NEGITORO-MAKI
Thunfisch-Lauchrolle
tuna green onion roll
ねぎトロ巻



29 UNAKYU-MAKI
Aal-Gurkenrolle
eel cucumber roll
うなぎゅう巻



30 ALASKA-MAKI
Lachs-Avokadorolle
salmon avocado roll
アラスカ巻



31 BOSTON-MAKI
Thunfisch-Avokadorolle
tuna avocado roll
ボストン巻



32 CALIFORNIA-MAKI
Surimi-Avokadorolle
surimi avocado roll
カリフォルニア巻

JEDES SUSHI 1,80 EURO



11 TOBIKO-AE
Weissfisch mit Tobiko
whitefish with tobiko
とび子あえ



12 TOBIKO
Fliegenfisch-roggen
flying fish roe
とび子



13 KANI-SARADA
Surimi-salat
surimi salad
かにサラダ



14 TSUNA-SALAD
Thunfisch-salat
tuna salad
ツナサラダ



15 IKA
Tintenfisch / squid
いか



16 MAGURO
Thunfisch / tuna
まぐろ



17 HIRAME
Steinbutt / flounder
ひらめ



18 ANAGO
Seeaal / sea eel
あなご



33 HOTATE
Jakobsmuschel / scallop
ほたて



34 UNAGI
Flussaal / eel
うなぎ



35 HAMACHI
Gelbschwanz / yellow tail
はまち



36 IKURA
Lachs-roggen
salmon roe
いくら

JEDES SUSHI 1,80 EURO

SPECIAL ROLL 巻ものお薦め

E1 EBI FRY ROLL 海老フライ巻

Frittierte Garnele im Pankoteig mit Avokado und Tobiko - Spicy-Mayo-Sauce - / deep-fried prawns in panko dough with avocado and tobiko - spicy mayo sauce - 4 Stk. **6,80 EUR**



E2 SPICY SALMON ROLL スパイシー鮭巻

In pikanter Marinade eingelegter roher Lachs mit Gurke und Salat / spicy marinated salmon with cucumber and salad 6 Stk. **6,50 EUR**

E3 SALMON SKIN ROLL 鮭皮巻

Knusprige Lachshaut mit Gurke, Sesam und gerösteten Zwiebeln - Teriyakisauce - / crispy salmon skin with cucumber and fried onions - teriyaki sauce - 6 Stk. **5,50 EUR**



E4 SAKE PHILADELPHIA 鮭フィラデルフィア巻

Lachs mit Frischkäse und Sesam / salmon with cream cheese and sesame 6 Stk. **4,60 EUR**



E5 KAPPA PHILADELPHIA フィラデルフィア巻

Gurke mit Frischkäse und Sesam / cucumber with cream cheese and sesame 6 Stk. **3,80 EUR**



E6 SANMA ROLL さんま巻

Süßlich marinierte gegrillte Hechtmakrele mit Avokado und Sesam - süße Sojasauce - / grilled marinated saury with avocado and sesame - sweet soy sauce - 6 Stk. **6,50 EUR**





WILLKOMMEN BEI SUSHI SANO

いらっしやいませ、寿司佐野へようこそ。

Aus Liebe zur japanischen Esskultur Familienbetrieb seit 1996

KLEINE GERICHTE 前菜

TAKOYAKI たこ焼き

kleine Teigbällchen gefüllt mit Oktopus, dazu würzige Mayosauce / octopus balls with worcester-mayo-sauce

5 EUR

EDAMAME 枝豆

grüne Sojabohnen mit Salz / lightly salted green soybeans

4 EUR

GOMA WAKAME 胡麻わかめ

Seealgensalat mit Sesamdressing / seaweed salad with sesame dressing

3,50 EUR

GYOZA (4 Stück) 餃子

gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse / Pan fried dumplings with chicken and vegetable

4 EUR

AGEDASHITOFU 揚げ出し豆腐

frittierter gebratener Tofu mit Soja-Fischbrühe / deepfried tofu with soy-fish broth

5 EUR

NASUMISO ナスの味噌炒め

gebratene Aubergine in süßer Misosauce mit od.ohne Knoblauch / pan fried eggplant in sweet miso sauce with or without garlic

5 EUR

REISGERICHTE 丼もの

TORITERIYAKI DON 鶏照り焼き丼

gegrilltes Hähnchen in Teriyaki-Sauce auf Reis / grilled chicken with teriyaki sauce on rice

8 EUR

IMO TEMPURA さつま芋の天ぷら

frittierte Süßkartoffelstreifen im Tempurateig mit Teriyakisauce / deep fried sweet potato with teriyaki sauce

4,50 EUR

GOMA-AE ほうれん草胡麻和え

blanchierter Spinat mit Sesamsauce / blanched spinach with sesame sauce

3,50 EUR

KIMCHI キムチ

scharf eingelegter Chinakohl / spicy pickled chinese cabbage

3,50 EUR

HARUMAKI (6 Stück) 春巻

frittierte Frühlingsrolle mit Gemüse / deepfried spring roll with vegetables

4 EUR

EBITEN (2 Stück) 海老の天ぷら

knusprige Garnelen im Tempurateig / crispy tempura prawns

5 EUR

MISOSHIRU お味噌汁

Misosuppe mit Tofu, Seealgen und Frühlingszwiebeln / miso soup with tofu, seaweed and green onion

2,50 EUR

UNA DON うな丼

gegrillter marinierter Flußaal auf Reis / grilled marinated eel on rice

16 EUR

NUDEL SUPPEN 麺類

RAMEN mit verschiedener Brühe / with choice of soup

SHOYU RAMEN 醤油ラーメン

auf Basis von Sojasauce mit Schweinefleisch, Sojasprossen und Spinat / soy sauce based soup with pork, bean sprouts and spinach

9,00 EUR

YASAI RAMEN 野菜塩ラーメン

auf Basis von Salz mit Kohlgemüse und Sojasprossen / salt based soup with cabbage and bean sprouts

8 EUR

Topping: extra Chashu, eingelegtes Ei, Sojasprossen je 1 EUR

UDON Weizennudeln mit Soja-Fischbrühe / wheat noodle with soy-fish broth

TEMPURA UDON 天ぷらうどん

Garnele im Tempurateig mit Seealgen / tempura prawn with seaweed

8,00 EUR

KITSUNE UDON きつねうどん

mit frittiertem Tofu und Seealgen / deep fried tofu and seaweed

8,00 EUR

PHO Reisnudeln mit Miso-Basis(Rind), klare Brühe(Huhn)/rice noodle with miso base(beef),clear soup(chicken)

PHO MIT RIND 牛肉のフォー

dünne Rindfleischstreifen, Koriander und Lauchzwiebeln / thinly sliced beef, coriander and green onion

9,00 EUR

MISO RAMEN 味噌ラーメン

auf Basis von Miso mit Schweinefleisch, Spinat und gerösteten Zwiebeln / miso based soup with pork, spinach and roasted onion

9,50 EUR

KIMCHI RAMEN キムチラーメン

mit scharf eingelegtem Chinakohl, und Sojasprossen / with Spicy pickled cabbage and bean sprouts

8 EUR

NIKU UDON 肉うどん

mit Schweinefleisch und Seealgen / pork and seaweed

8,00 EUR

PHO MIT HUHN 鶏肉のフォー

Hühnerbrust, Koriander und Lauch-zwiebeln / chicken breast, coriander and green onion

8,00 EUR

DESSERTS 甘味

MATCHA TIRAMISU 抹茶ティラミス

hausgemachtes Tiramisu mit grünem Tee / homemade Tiramisu with green tea

5 EUR

MATCHA EIS 抹茶アイス

Eis mit grünem Tee / green tea ice cream

4 EUR

DAIFUKU 大福

japanischer Reiskuchen mit Rotbohnen / japanese rice cake with red beans

3,50EUR

GETRÄNKE お飲みもの

BIER ビール

Becks Pils(alkoholfrei / non-alcoholic)

0.33L 3,20 EUR

Weihenstephaner Hefeweissbier

0.5L 4,00 EUR

Weihenstephaner Helles

0.5L 3,80 EUR

Radler³

0.5L 3,80 EUR

Asahi Bier

0.33L 3,50 EUR

Kirin Bier

0.33L 3,50 EUR

WEIN ワイン

Riesling aus der Pfalz, weiß (white wine)

0.2L 4,80 EUR

Weinschorle weiß (white wine with sparkling water)

0.25L 3,50 EUR

Umeshu (plum wine)

0.1L 4,20 EUR

Umeshuschorle (plum wine with sparkling water)

0.25L 4,50 EUR

SAKE 日本酒

Ozeki (kalt und heiß / cold and hot)

0.2L 4,90 EUR

Ozeki Pure Junmai (nur kalt / served cold)

0.3L 9,50 EUR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ノンアルコール飲料

Mineralwasser classic (sparkling water)

0.25L 2,60 EUR / 0.75L 4,50 EUR

Mineralwasser still (still water)

0.25L 2,60 EUR / 0.75L 4,50 EUR

Coca Cola (normal^{1,2,3} / light^{1,2})

0.25L 2,60 EUR / 0.4L 3 EUR

Cola-Mix^{1,2}

0.25L 2,60 EUR / 0.4L 3 EUR

Ramune (jap. Brause / jap. soft Drink)

0.2L 3,60 EUR

Calpico (mit Milch / with milk)

0.25L 2,90 EUR

Saftschorle Apfel, Mango, Lychee, Johannisbeere,

0.25L 2,80 EUR / 0.4L 3,50 EUR

Kaffee¹

2,90 EUR

Espresso¹

2,20 EUR

Grüner Tee, Jasmin tee

0.2L 1,90 EUR

Oolong (kalter chinesischer Tee / cold chinese tea)

0.25L 2,50 EUR

¹ Koffeinhaltig ² mit Farbstoff ³ mit Süßungsmittel ⁴ mit Antioxidationsmittel