

Was ist **SUSHI** ?



Laut der Geschichte gibt es zwei Versionen, wie Sushi entstand.

Nach einer Version hat man den Reis ursprünglich verwendet, um den Fisch haltbar zu machen, und ihn vor dem Verzehr des Fisches weggeworfen.

Manche Leute fanden aber Geschmack an dem Reis und so entstand Sushi.

Der anderen, vor 1200 Jahren aufgezeichneten Version zufolge, soll man Kaiser Keiko eines Tages rohe Muscheln in Essig serviert haben.

Sie schmeckten ihm so ausgezeichnet, dass er den Erfinder zu seinem Oberhofkoch ernannte.

Egal was zutrifft, Sushi ist jedenfalls sehr beliebt und kann es dank seiner Zartheit und seinem Aroma mit dem feinsten Filetstück aufnehmen.

ALLERGIEHINWEIS:

Einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen legt, haben wir einen Informationsordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

HINWEIS: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

ALLERGY ADVICE:

Some of our foods and drinks contain ingredients that

may cause allergic reactions in some people. Whether and on which ingredients you are allergic, you know best. Since your health is important to us, we have put together an information folder with the allergens that require labeling. If you have any questions, please contact our staff.

NOTE: *In spite of the greatest possible care during production, in addition to the specified allergens in our food, traces of other substances or products that can cause allergies or intolerances may also be present.*



MONTAG – SAMSTAG 12.00 –16.00 UHR

**MITTAGSTISCH 4,50 €
EIN TELLER + MISO SUPPE +
GRÜNER TEE**

JEDER WEITERE SUSHI-TELLER* 3,20 €
JEDE WEITERE MISO SUPPE 2,00 € · JEDER WEITERE GRÜNE TEE 1,00 €



723. Spezial Sashimi (3 Stk)

Flambiertes Lachsfilet gefüllt mit Lachstatar
flambéed salmon filet, filled with salmon tartare

SONNTAGS

**ALL YOU CAN EAT
12.00 – 16.00 UHR**

(AN DER BAR)

30,00 € PRO PERSON

ODER 3,50 EURO PRO TELLER*

HAPPY HOUR

16.00 – 23.30 UHR

3,50 € PRO TELLER*

FEIERTAGSANGEBOT

GANZTAGS

3,50 € PRO TELLER*

*Ausgenommen Grillteller, Sashimi und Nachtisch

* Except grill plates, sashimi and dessert

TAGESMENÜ JE 13,50 €

INKL. MISO SUPPE
UND GRÜNER TEE

T1 Salmon Yaki



FLAMBIERTER LACHS

mit Spinat, Reis und Spezialsoße

flambéed salmon, spinach, rice, special sauce

T2 Maguro Yaki



KURZ GEGRILLTER THUNFISCH

mit Spargel, Spinat und Spezialsoße

short grilled tuna, asparagus, spinach, special sauce

T3 Unagi Yaki



GEGRILLTER AAL

mit Spinat und Spezialsoße

grilled eel, spinach, special sauce

T4 Yakitori



HÜHNERSPIESSE

mit Reis, Spinat und Spezialsoße

chicken skewer, rice, spinach, special sauce

T5 Ebi Yaki



GEGRILLTE GARNELEN

mit Spargel, Spinat und Spezialsoße

grilled shrimp, asparagus, spinach, special sauce

MENÜS

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR MISO SUPPE UND GRÜNEN TEE
WE SERVE MISO SOUP AND GREEN TEA WITH EVERY MENU

M1: 16,90 € (13,90 €*)



Sake Maki 6 Stk
Tekka Maki 6 Stk
Crispy Maki 8 Stk

M2: 16,90 € (13,90 €*)



Lachs Inside Out *salmon* 4 Stk
Butterfisch *butterfish* 2 Stk
Ebi *shrimp* 2 Stk
Tako *octopus* 2 Stk

M3: 16,90 € (13,90 €*)



Inari *tofu* 2 Stk
Vegetarische Inside Out 4 Stk
Rucola Maki *rocket* 6 Stk
Spargel Maki *aspargus* 6 Stk

M4: 16,90 € (13,90 €*)



Avocado Maki+ *avocado* 6 Stk
Vegetarische Inside Out+ 4 Stk
Vegetarische Age Roll+ 4 Stk

+vegetarisch + vegetarian

M5: 16,90 € (13,90 €*)



Mini Age Roll 4 Stk
Crispy Maki 8 Stk

M6: 21,90 € (18,90 €*)



Philadelphia mit Unagi *eel* 4 Stk
Mini Age Roll 4 Stk
Crispy Maki 4 Stk

M7: 21,90 € (18,90 €*)



Philadelphia mit Lachs *salmon* 4 Stk
Mini Age Roll 4 Stk
Crispy Maki 4 Stk

M8: 18,90 € (15,90 €*)



Philadelphia mit Lachs *salmon* 2 Stk
Philadelphia mit Unagi *eel* 2 Stk
Ikesu Roll 2 Stk
Crispy Maki 4 Stk

ZU JEDEM MENÜ SERVIEREN WIR MISO SUPPE UND GRÜNEN TEE
WE SERVE MISO SOUP AND GREEN TEA WITH EVERY MENU

MENÜS

M9: 18,90 € (15,90 €*)



Crispy Maki 8 Stk
 Tuna Age Roll 2 Stk
 Vegetarische Age Roll 2 Stk

M10: 18,90 € (15,90 €*)



Mini Age Roll 10 Stk
 ohne Lachstatar
without salmon tartare

M11: 18,90 € (15,90 €*)



Philadelphia mit Lachstatar 4 Stk
with salmon tartare
 Crispy Maki 8 Stk

M12: 16,90 € (13,90 €*)



Crispy Maki 4 Stk
 California Inside Out 4 Stk
 Sake, Maguro, Ika, Saba je 1 Stk
salmon, tuna, squid, mackerel

IKESU SPEZIAL MENÜ

42,90 € (39,90 €*)

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Lachstatar <i>salmon tartare</i> | 2 Stk | Mini Age Roll | 4 Stk |
| Salmonrose | 2 Stk | Sashimi vom Lachs <i>salmon</i> | 3 Stk |
| Aburaki | 2 Stk | Sashimi vom Thunfisch <i>tuna</i> | 3 Stk |
| Philadelphia mit Butterfisch <i>cream cheese with butterfish</i> | 4 Stk | Philadelphia mit Lachstatar <i>cream cheese with salmon tartare</i> | 2 Stk |



***TAGESANGEBOT: MO - SA BIS 16 UHR JE MENÜ 3 € SPAREN!**

***DAILY OFFER: SAVE 3 € PER MENU MON - SAT BEFORE 4PM**

DON GERICHTE

mit Reis *with rice*



Sake: 10,90 €

Gegrillter Lachs mit Reis und Gemüse
grilled salmon, rice, vegetables



Chicken: 9,90 €

Gegrilltes Hähnchen mit Reis und Gemüse
grilled chicken, rice, vegetables



Tuna: 12,90 €

Gegrillter Thunfisch mit Reis und Gemüse
grilled tuna, rice, vegetables



Ebi Tempura: 11,90 €

Gebackene Garnelen mit Reis und Gemüse
baked shrimp, rice, vegetables

UDON GERICHTE

mit Nudelsuppe *with noodle soup*

Gebatene Hähnchenkeule
mit verschiedenem Gemüse,
Seetang, Lauchzwiebel und
japanisches Surimi

*fried chicken leg, various
vegetables, seaweed,
spring onions, japanese
surimi*



Chicken: 10,90 €

Gekochte Großgarnelen mit
verschiedenem Gemüse,
Fisch, Seetang, Lauchzwiebel
und japanisches Surimi

*cooked king prawns, various
vegetables, fish, seaweed,
spring onions, japanese
surimi*



Seafood: 12,90 €

SOUPS SUPPEN



Ebi Tempura: 11,90 €

Gebackene Großgarnelen mit verschiedenem Gemüse, Seetang, Lauchzwiebel und japanisches Surimi
baked king prawns, various vegetables, seaweed, spring onions, japanese surimi



Tom Kha Gai

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Champignons, Koriander, Tomaten und Lauchzwiebel
Coconut milk soup, lemon-grass, mushrooms, cilantro, tomatoes and spring onion

mit Hähnchen 4,90€
with chicken

mit Garnelen 5,90€
with shrimp



- 101. **Misosuppe** 2,70
mit Tofu, Seetang, Surimi und Schnittlauch
tofu, seaweed, surimi, chives
- 102. **Salmonsuppe** 4,20
mit Seetang, Schnittlauch und Lachs
salmon, seaweed, chives
- 103. **Shrimpsuppe** 4,20
mit Seetang, Schnittlauch und Shrimps
shrimp, seaweed, chives
- 104. **Spezialsuppe** 4,70
mit Seetang, Schnittlauch, Lachs und Shrimps
salmon, shrimp, seaweed, chives

VORSPEISEN STARTERS

105. Kimchi Salat+ ~~4,70~~ 3,29
 eingelegter Chinakohl (scharf)
pickled cabbage spicy
106. Seetang Salat+ ~~4,70~~ 3,29
 gem. Seetang, Sesam, Sojadressing
mixed seaweed, sesame, soy dressing
107. Spinat Salat+ ~~4,70~~ 3,29
 blanchierter Spinat mit Sesamsoße
blanched spinach, sesame sauce
108. Chicken Wan Tan ~~4,70~~ 3,29
 mit Hühnerfleisch und Spezialsoße
chicken, special sauce
109. Yakitori ~~4,70~~ 3,29
 Hühnerspieße mit Spezialsoße
chicken skewers, special sauce
110. Tori No Karaage ~~4,70~~ 3,29
 paniertes Hühnerfleisch, Spezialsoße
breaded chicken, special sauce
111. Ebi Shumai ~~4,70~~ 3,29
 gebackene Teigtasche, Shrimps,
 Spezialsoße *baked dumpling,
 shrimp, special sauce*

112. Wantan ~~4,70~~ 3,29
 gebackene gefüllte Teigbeutel mit
 Garnelen und Soße *baked filled
 dough bag with shrimps and sauce*
113. Gyoza+ ~~4,70~~ 3,29
 gebackene Teigtasche mit Gemüse
baked dumpling with vegetables
114. vegetarische
 Frühlingssrolle+ ~~4,70~~ 3,29
 gebackene Teigrolle mit Sojasprossen
 und verschiedenem Gemüse *baked
 rolling pin with bean sprouts and
 various vegetables*
115. Crispy Sweet ~~4,70~~ 3,29
 Potato Süßkartoffel+
116. Shrimps ~~4,70~~ 3,29
 Frühlingssrolle
 gebackene Teigrolle mit Shrimps
 und Gemüse *baked rolling pin
 with shrimps and vegetables*
117. Netzfrühlingssrolle ~~4,70~~ 3,29
 gebackene Teigrolle mit Shrimps
 und Krebs *baked rolling pin with
 shrimp and crab*



118. Ebi Tempura ~~6,00~~ 4,20
 panierte Großgarnele mit Reis-
 flocken und Spezialsoße
*breaded prawn with rice flakes
 and special sauce*
119. Edamame+ 3,29
 blanchierte, grüne Sojabohnen
blanched green soybeans
120. Rucola Salat 3,29
 Rucola, Lachshaut mit Sesamsoße
rocket, salmon skin, sesame sauce
121. Potato Shrimp 3,29
 gerollte Kartoffeln gefüllt mit
 Shrimps
rolled potato, filled with shrimps

+vegetarisch +vegetarian

PLATES TELLER

4,20 **2,94 €**



201. Rucola Maki+
mit Rucola und Creamcheese
Rocket and creamcheese



202. Tamago+
japanisches Omelett
egg



203. Tamago Maki+
japanisches Omelett
egg



204. Kani+
Krebsfleischart
fish crabmeat



205. Inari+
gebratene Tofutasche
tofu sachet



206. Shitake Maki+
japanische Pilze
mushroom

207. California Maki+
Krebsfleischart
und Avocado
*fish crabmeat
and avocado*



208. Kappa Maki+
Gurke
cucumber



209. Avocado Maki+
Avocado, Sesam
avocado, sesame



210. Kampio Maki+
eingeleger Kürbis,
Sesam *pickled pumpkin,
sesame*



211. Oshinko Maki+
eingeleger Rettich,
Sesam
pickled radish, sesame



+vegetarisch +vegetarian

4,70 **3,29 €** **TELLER PLATES**



300. **Sake**
Lachs
salmon



302. **Izumidai**
Barsch
perch



303. **Ebi**
gekochte Großgarnele
big shrimp



304. **Sake Maki**
Lachs *salmon*



305. **Sake Avocado Maki**
Lachs und Avocado
salmon and avocado



307. **Ebi Maki**
gekochte Großgarnele
big shrimp

308. **Ebi Avocado Maki**
gekochte Großgarnele
und Avocado
shrimp and avocado



309. **Tako**
gekochter Oktopus
octopus



310. **Salmon Skin Maki**
gegrillte Lachshaut
grilled salmonskin



311. **Saba**
Makrele
mackerel



312. **Ika**
Tintenfisch
squid



313. **Spargel Maki+**
junger Spargel und
Creamcheese
asparagus, creamcheese



+vegetarisch +vegetarian

PLATES TELLER

5,20 **3,64 €**



400. Maguro
Thunfisch *tuna*



401. Hamachi
Gelbschwanzmakrele
yellow tail



402. Amaebi
Süßwassergarnele
sweet shrimp



403. Ibodai
Butterfisch *butterfish*



404. Unagi
gegrillter Aal *grilled eel*



405. Hot Spicy Tuna
scharfer Thunfisch *tuna, spicy*



406. Hot Spicy Ebi
scharfe Garnele *shrimps, spicy*

407. Unagi Maki
gegrillter Aal
grilled eel



408. Shaolin Rolle
Krebsfleischimitat, Avocado, Ei,
Creamcheese und Tofu
*fish crabmeat, avocado, egg,
creamcheese and tofu*



409. Hot Spicy Tuna Maki
scharfer Thunfisch
tuna, spicy



410. Rucola Rolle
Rucola, Lachshaut, Fischrogen
und Lachstatar
*rocket, salmon skin, fish roe
and salmon tatare*



411. Tekka Maki
Thunfisch *tuna*



6,00 **4,20 €** TELLER PLATES



- 500 **Salmon Inside Out**
Lachs, Avocado und Fischrogen
salmon, avocado and roe



501. **Ikura**
Lachskaviar
salmon roe



503. **Hotategai**
Jakobsmuscheln
scallop



504. **Hokkigai**
Herzmuscheln
surf clam



505. **Alaska Rolle**
Creamcheese, Lachs,
Avocado und Sesam
*creamcheese, salmon,
avocado and sesame*



506. **Tobiko**
Flugfischrogen
flying fish roe

507. **Inside Out**
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke
und Rogen *fish crabmeat, avocado,
cucumber and roe*



508. **Ebi Tempura Rolle**
gebackene Großgarnele mit Spe-
zialsoße *fried shrimp with special
sauce*



509. **Salmon Temaki**
Lachs, Gurke, Avocado und Lach-
skaviar *salmon, cucumber, avocado
and salmon roe*



510. **Ikesu Temaki**
gegrillte Lachshaut, Aal und Avo-
cado *grilled salmonskin, eel and
avocado*



511. **Ikesu Friends (Salmon)**
panierte Paprika, Lauchzwiebel,
Creamcheese mit Spezialsoße
*fried paprika, onion, creamcheese
with special sauce*



PLATES TELLER

6,00 **4,20 €**



512. Ikesu Friends+ (Spinat)
panierte Paprika, Lauchzwiebel,
Creamcheese mit Spezialsoße
*fried paprika, onion, creamcheese
with special sauce*



513. Philadelphia Rolle
mit Creamcheese, Lachs, Avoca-
do, umwickelt mit Aal oder Lachs
*creamcheese, salmon, avocado,
wrapped in eel or salmon*



514. Dragonboy Rolle
gebackene Garnele und Aal
fried shrimp and eel



515. Regenbogen Rolle
mit Krebsfleischimitat, Cream-
cheese, Avocado, Ei und verschiede-
nen Fischen
*fish crabmeat, creamcheese, avo-
cado, egg and fishes*



516. Rosen Rolle
mit Omelett und Lachs
egg and salmon

517. Ebi Age Rolle
gebackene Rolle mit scharfen Gar-
nelen
fried roll with spicy shrimp



518. Salmon Age Rolle
gebackene Rolle mit Lachs, Avoca-
cado, Aal und Creamcheese
*fried roll with salmon, avocado, eel and
creamcheese*



519. Ikesu Pizza (Salmon)
gebackener Sushireis, Cream-
cheese und Lachs
*fried sushi rice,
creamcheese and salmon*



520. Ikesu Pizza (Ebi)
gebackener Sushireis, Creamcheese
und scharfe Garnele
*fried sushi
rice, creamcheese and spicy shrimp*



521. Tiger Rolle
mit Krebsfleischimitat, Ei, Avocado,
Creamcheese und gekochter Garnele
*fish crabmeat, egg, avocado,
creamcheese and shrimp*



+vegetarisch +vegetarian

6,00 **4,20 €** **TELLER PLATES**



522. **Taiyo Rolle**
mit Krebsfleischimitat, Ei, Avocado, Creamcheese und Lachs
fish crabmeat, egg, avocado, creamcheese and salmon



523. **Futo Maki**
gemischter Fisch und Gemüse
thick rolled sushi



524. **Ikesu Rolle**
(Spezialität des Hauses)
gegrillte Lachshaut, Aal und Avocado, umwickelt mit Lachs
grilled salmonskin, eel and avocado, wrapped in salmon



525. **Tamako Rolle**
Lachs, Avocado, Creamcheese, umwickelt mit Omelett
salmon, avocado, creamcheese round wrapped in egg

526. **Orchidee Rolle+**
Rettich, Kürbis, Zuckererbsen und Creamcheese, umwickelt mit Avocado
pickled radish, pumpkin, sugarpea, creamcheese, wrapped in avocado



527. **Lisa Rolle**
gekochter Thunfisch mit verschiedenen rohen Fischsorten
cooked tuna, different raw fish



528. **Salmonrose**
flambierter Lachs mit gehacktem Lachs, Spargel, Lauch und Mayonnaise
salmon flambe with chopped salmon, asparagus, leek and mayonnaise



529. **Lachs Tatar**
mit gehacktem Lachs, Spargel, Mayonnaise und Lauch in Gurkenhülle und Amaebi
chopped salmon, asparagus, mayonnaise and leek in cucumbercover and sweet shrimp



+vegetarisch +vegetarian

PLATES TELLER

6,00 **4,20 €**



530. **Aburaki**
flambierter Lachs, junger Spargel
mit Spezialsoße *salmon flambe,*
asparagus with special sauce



531. **Salmon Tempura**
frittierter Lachs und Creamcheese
mit Spezialsoße *fried salmon and*
creamcheese with special sauce



532. **Tuna Age Rolle**
gebackene Rolle mit scharfem Thun-
fisch *fried roll with spicy tuna*



533. **Mini Age Rolle**
Panierte Rolle mit Creamcheese,
Lauch, Lachs und Avocado
fried roll with creamcheese, leek,
salmon and avocado



534. **Crispy Maki**
Panierte Maki-Rolle mit Lachs und
Avocado *fried maki-roll with*
salmon and avocado

535. **Philadelphia Butterfisch**
mit Creamcheese, Lachs, Avocado,
umwickelt mit Butterfisch *with*
creamcheese, salmon and avocado,
wrapped in pomfret



536. **Philadelphia Lachstatar**
mit Creamcheese, Lachs, Avocado,
umwickelt mit flambiertem Lachs
und Lachstatar
with creamcheese, salmon and
avocado, wrapped in flambeed
salmon and salmon tartare



537. **Philadelphia Tuna**
mit Creamcheese, Lachs,
Avocado, umwickelt mit Thunfisch
with creamcheese, salmon and
avocado, wrapped in tuna



538. **Yamato Rolle**
mit Flusskrebis, Avocado, umwickelt
mit flambiertem Lachs
with crayfish and avocado,
wrapped in flambeed salmon



KOMPOSITIONEN *COMPOSITIONS*



| | |
|---|-------|
| 601. Mikado 3 Nigiri, Maki und Taiyo Roll | 12,50 |
| 602. Chirashi Sushi große Reisschale mit gemischten Fischen und Salat <i>big rice bowl with mixed fish and salad</i> | 15,00 |
| 603. Iwase 4 Nigiri, Maki, Inside Out und Tamako Roll | 18,50 |
| 604. Yamato 5 Nigiri, Maki, Hot Spicy Tuna, Hot Spicy Ebi und Regenbogen Roll | 20,50 |
| 605. Sakura Sashimi von Lachs, Thunfisch, 4 Nigiri, Maki, Inside Out und Tamako Roll | 26,50 |
| 606. Ikesu Spezial 6 Nigiri, Inside Out, Orchidee Roll, Ebi Tempura Roll, Age Roll und Ikesu Roll | 32,00 |
| 607. Empfehlung des Kochs <i>Chef's special</i> | 36,00 |

SASHIMI

700. Sake (12 Stk)

19,00

Lachs
salmon



701. Maguro (12 Stk)

21,00

Thunfisch
tuna



702. Moriavase (ca. 18 Stk) 23,00

verschiedene Rohfischfilets
different raw fish



723. Spezial (3 Stk)

9,50

Flambiertes Lachsfilet gefüllt
mit Lachstatar
*flambéed salmon filet,
filled with salmon tartare*

724. Sake (6 Stk)

9,50

Lachs
salmon



725. Maguro (6 Stk)

10,50

Thunfisch
tuna



INSIDE OUT ROLLS 8 STK



703. California Inside Out & Lachs

Lachs, Avocado und Fischrogen
salmon, avocado and fish roe

~~11,00~~ 9,90



704. California Inside Out & Sesam

Surimi, Avocado, Gurke und Sesam
surimi, avocado, cucumber and sesame

~~9,50~~ 8,55



705. California Inside Out & Tobiko

Surimi, Avocado, Gurke und Fischrogen
surimi, avocado, cucumber and fish roe

~~10,00~~ 9,00



706. Hot Spicy Tuna

saftiger Thunfisch (scharf würzig)
tuna, juicy and spicy

~~11,00~~ 9,90



707. Hot Spicy Ebi

gehackte Garnelen (scharf würzig)
minced shrimps, spicy

~~11,00~~ 9,90

SPECIAL ROLLS 8 STK



708. Ikesu Roll ~~16,50~~ 14,85
gegrillte Lachshaut,
Aal, Avocado, umwickelt
mit Lachs *grilled salmon
skin, eel, avocado,
wrapped in salmon*



709. Taiyo Roll ~~13,50~~ 12,15
Surimi, Avocado, Ei,
Creamcheese, umwickelt
mit Lachs *surimi, avocado,
egg, creamcheese,
wrapped in salmon*



710. Tamako Roll ~~13,50~~ 12,15
Lachs, Avocado,
Creamcheese, umwickelt
mit Omelett *salmon,
avocado, creamcheese,
wrapped in omelette*

711. Ebi Tempura Roll ~~13,50~~ 12,15
panierte Garnele
breaded shrimp



712. Philadelphia Roll ~~16,50~~ 14,85
Lachs, Avocado,
Creamcheese,
umwickelt mit Aal
*salmon, avocado,
creamcheese,
wrapped in eel*



713. Dragonboy Roll ~~16,50~~ 14,85
panierte Großgarnele,
umwickelt mit Aal
*breaded shrimp,
wrapped in eel*



SPEZIALTELLER *SPECIALS*



714. Sashimi Mix (klein)
verschiedene Fischarten
mix of various fish

9,50



715. Ebi Yaki
gegrillte Garnelen mit Spargel, Spinat und Spezialsoße
grilled shrimp, asparagus, spinach and special sauce

8,50



716. Moriavase Yaki
gegrilltes Gemüse mit Fisch, Garnelen, Spinat und Spezialsoße
grilled vegetables, fish, shrimp, spinach and special sauce

8,50



717. Mix Yaki
gegrillte Garnelen, Fisch, Jakobsmuschel,
Tintenfisch, Spinat und Spezialsoße
*grilled shrimp, fish, scallop, squid,
spinach and special sauce*

8,50

SPEZIALTELLER *SPECIALS*



718. **Maguro Yaki** 9,50
kurz gegrillter Thunfisch
mit Spargel, Spinat und Spezialsoße
*short grilled tuna, asparagus,
spinach and special sauce*



719. **Salmon Yaki** 9,50
kurz gegrillter Lachs mit Spinat
und Spezialsoße
*short grilled salmon, spinach
and special sauce*



720. **Hotategai Yaki** 8,50
gegrillte Jakobsmuschel
mit Spinat und Spezialsoße
*grilled scallop, spinach
and special sauce*

DESSERT

721. **Mochi** 3,30
Reiskuchen mit
Rote-Bohnen-Füllung
*ricecake with
red bean filling*



722. **Cocos** 3,30
Kokosnussmilch
und Mais
*coconutmilk
and corn*



GETRÄNKE

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|------|--------------------------------|-----------|------|
| 800. Cappuccino / Latte macchiato | Tasse | 3,50 | 812. Ginger Ale ² | Fl. 0,2l | 2,20 |
| 801. Kaffee / Espresso | Tasse | 2,20 | 813. Bitter Lemon ⁴ | Fl. 0,2l | 2,20 |
| 802. Grüner Tee / Jasmin Tee | Tasse | 1,50 | 814. Apfelsaft | Gl. 0,2l | 2,20 |
| 803. Ingwer Tee | Tasse | 1,70 | | Gl. 0,4l | 4,20 |
| 804. Evian | Fl. 0,3l | 2,60 | 815. Apfelschorle | Gl. 0,2l | 2,20 |
| 822. Evian | Fl. 0,5l | 3,80 | | Gl. 0,4l | 4,20 |
| 805. San Pellegrino | Fl. 0,25l | 2,20 | 816. Orangensaft | Fl. 0,2l | 2,20 |
| 806. San Pellegrino | Fl. 0,75l | 6,10 | | Gl. 0,4l | 4,20 |
| 807. Coca Cola ^{1,2} | Fl. 0,2l | 2,20 | 817. Mangofruchtsaftgetränk | Gl. 0,2l | 2,30 |
| | Gl. 0,4l | 4,20 | 818. Guavefruchtsaftgetränk | Gl. 0,2l | 2,30 |
| 808. Coca Cola Light ^{1,2,5} | Fl. 0,2l | 2,20 | 820. Lycheefruchtsaftgetränk | Gl. 0,2l | 2,30 |
| | Gl. 0,4l | 4,20 | 823. Mango- / Lychee- / oder | | |
| 809. Fanta ^{2,3} | Fl. 0,2l | 2,20 | Guave-Schorle | Gl. 0,4l | 4,20 |
| | Gl. 0,4l | 4,20 | 824. Mango Lassi | Gl. 0,25l | 3,50 |
| 810. Sprite ³ | Fl. 0,2l | 2,20 | 825. Asia Eistee | Gl. 0,25l | 3,50 |
| | Gl. 0,4l | 4,20 | 827. Ipanema | Gl. 0,25l | 5,90 |
| 811. Spezi ^{1,2,3} | Gl. 0,4l | 4,20 | 828. Aperol Spritz | Gl. 0,25l | 5,90 |
| | | | 829. Hugo | Gl. 0,25l | 5,90 |

BIERE *BEER*

| | | |
|---------------------------|-------|------|
| 901. Sapporo Japan | 0,33l | 3,20 |
| 902. Kirin Japan | 0,33l | 3,20 |
| 903. Asahi Japan | 0,33l | 3,20 |
| 904. Beck's | 0,33l | 2,80 |
| 905. Beck's (alkoholfrei) | 0,33l | 2,80 |
| 906. Warsteiner | 0,33l | 2,80 |
| 907. Weizen Kristall | 0,5l | 3,50 |
| 908. Weizen Hefe | 0,5l | 3,50 |

WEIN & PROSECCO *WINE & PROSECCO*

| | | | | |
|-------------------------------------|----------|------|-----------|-------|
| 915. Sake | 120 ml | 3,20 | Fl. 0,75l | 17,00 |
| (warm/kalt) Japanischer Reiswein | | | | |
| 916. Umeshu | 50 ml | 2,50 | | |
| Japanischer Pflaumenwein | | | | |
| 917. Prosecco | Gl. 0,1l | 3,20 | Fl. 0,75l | 21,00 |
| Le Contesse frizzante | | | | |
| 918. Weißweinschorle | Gl. 0,2l | 4,20 | | |
| white wine spritzer | | | | |

SPIRITUOSEN *SPIRITS*

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| 909. Fernet Branca | 2cl | 3,20 |
| 910. Cognac | 2cl | 4,00 |
| 911. Wodka | 2cl | 3,50 |
| 912. Whiskey | 2cl | 4,00 |
| 913. Campari Soda ² | 0,2l | 4,50 |
| 914. Campari Orange ² | 0,2l | 4,50 |
| 941. Whiskey Cola ^{1,2} | 0,2l | 4,50 |

1. koffeinhaltig, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmitteln,
4. chininhaltig, 5. mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam und Acesulfam



Öffnungszeiten
Täglich von 12.00 bis 23.30 Uhr
Kein Ruhetag

Japanisches Restaurant I-Ke-Su
Uhlandstraße 157 · 10719 Berlin
Tel.: 030 88 91 09 39
Fax: 030 88 67 60 35

www.ikesu.de
facebook.com/ikesu.sushi