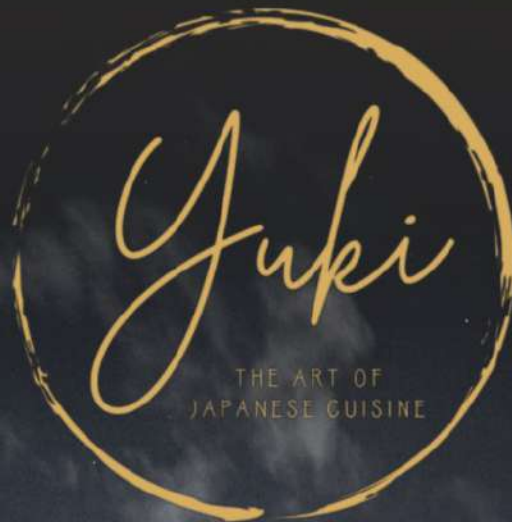




Straße der Nationen 104
09111 Chemnitz
Tel.: 0371 52023048
 [yuki_japaneserestaurant](https://www.instagram.com/yuki_japaneserestaurant)

The Art Of Japanese Cuisine

APERITIF

Sake Ale ⁴	10
<i>Ginger Ale, Orange, Minze</i>	
Sake Rinha ⁴	10
<i>Ginger Ale, Blaubeere, Limette, Rohrzucker</i>	
Aperol Spritz ⁴	9
Hugo ^{1,4}	9
<i>Prosecco, Holunderblüte, Soda, Minze, Limette</i>	
Shochu Tonic ^{1,3,4}	10
<i>Shochu, Tonic, Limette</i>	

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

Yuzushu Soda	9
<i>japanische Zitrusfrucht, Sake, Soda</i>	
Suntory Whisky Highball	10
<i>Whisky, Limette, Ginger Ale</i>	
Haru Mai Tai ^{1,4,H1}	8.9
<i>Rum, Mandelsirup, Limette, Grenadine, Orange</i>	
Pina Colada ^G	8.9
<i>Rum, Coconut, Cream, Ananas</i>	
Kyoto Sunrise ^{1,4}	8.9
<i>Tequila, Limette, Grenadine, Orange</i>	
lichiko Sour	10
<i>lichiko Shochu (aus Gerste), Limette, Zucker, Minze, Soda</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Coconut Kiss ^G	8
<i>Kokos, Ananas, Sahne</i>	
Big Apple ^{1,4}	8
<i>Apfel, Minze, Orange</i>	

BIER

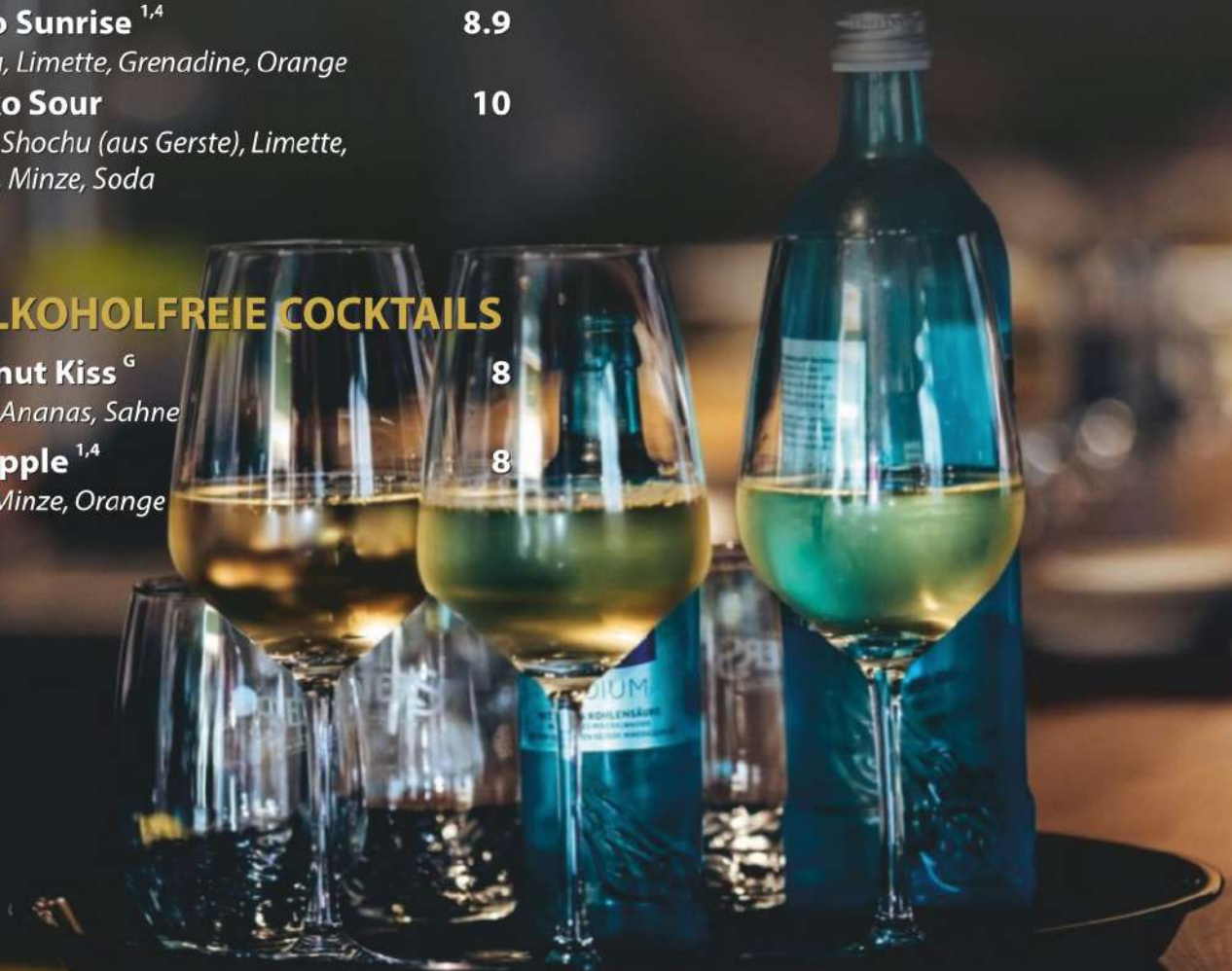
Kirin - japanisches Bier	0,33L	5
Asahi - japanisches Bier	0,33L	5
Radeberger Pils	0,33L	5
Freiberger Radler	0,5L	5.5
Freiberger Schwarzbier	0,5L	5.5
Allgäuer Büble Hefe Hell	0,5L	5.5
Allgäuer Büble Hefe Alkoholfrei	0,5L	5.5
Kirin Alkoholfrei	0,33L	5
Radeberger Pils Alkoholfrei	0,33L	5

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
Suntory Whisky The Chita 43%	7	13
lichiko Shochu 25% (aus Gerste)	4	7

JAPANISCHER PFLAUMENWEIN

Umesu ^{1,3,4} mit Eiswürfel	100ml	8
---	-------	---



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Eis

Yuki Limonade	7.5
Yuzu Limonade ^{1,4} (jap. Zitrusfrucht)	8
Passionfruit - Limonade ⁴	8
Litchi - Limonade ^{1,4}	8
Erdbeer - Limonade ^{1,4}	8
Blaubeer - Limonade ^{1,4}	8
Optional mit Schuss: mit lichiko Shochu (alc. 25% Vol)	4

SOFTDRINKS

	0,2L
Coca Cola	3.5
Coca Cola Zero	3.5
Fanta	3.5
Sprite	3.5
Mezzo Mix	3.5
Thomas Henry Ginger Ale	3.9
Thomas Henry Tonic Water	3.9
Thomas Henry Bitter Lemon	3.9

KAFFEE UND TEE

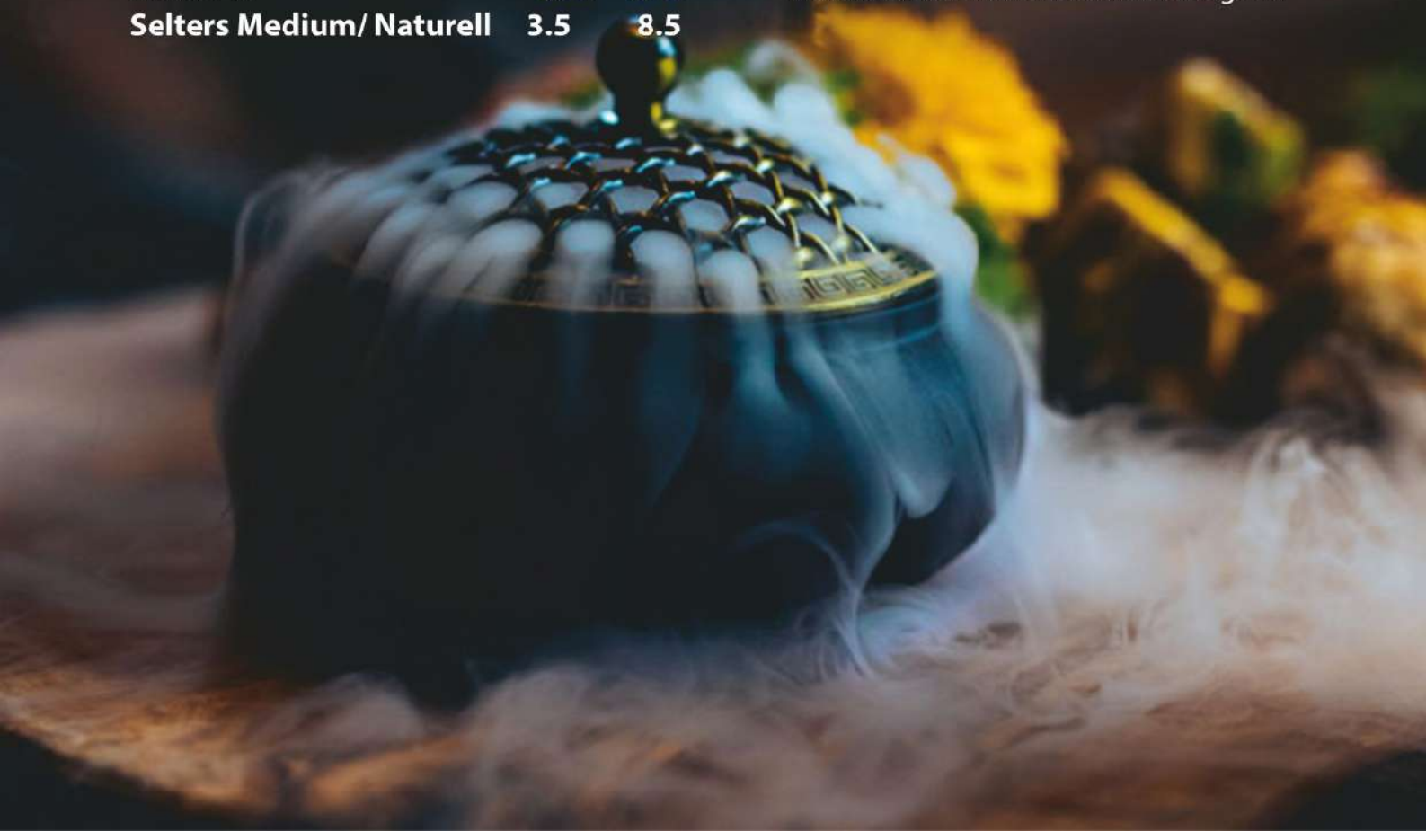
Hot / Iced Matcha Latte ^{7,G}	7
Kaffee ⁷	4
Espresso ⁷	3
Doppelter Espresso ⁷	5
Cappuccino ^{7,G}	5
Latte Macchiato ^{7,G}	5
Jasmintee ⁷	6
Frischer Ingwertee mit Limette	6
Frischer Minztee mit Limette	6
Yuzutee (jap. Zitrusfrucht)	6

SÄFTE / NEKTAR

	0,2L
Apfelsaft	3.5
Bananennektar	3.5
Kirschsaft	3.5
Kokos-Ananassaft	3.5
Kiba	3.5
Litchinektar ^{1,3,4}	3.5
Mangonektar ^{1,3,4}	3.5
Orangensaft	3.5

WASSER	0,25L	0,75L
Selters Medium/ Naturell	3.5	8.5

Alle Säfte auch als Saftschorle möglich



SAKE REISWEIN

(japanisch 酒 [sake])

ist ein aus fermentiertem Reis hergestellter Wein und ein japanisches Nationalgetränk. Traditioneller Sake wird seit Jahrhunderten in Japan produziert und wird oft zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten, Feiertagen, Geschäftsessen getrunken. Es gilt als Symbol der Gastfreundschaft und des Respekts und eignet sich besonders gut als Aperitif vor einem Essen oder als Starter zu kleinen Vorspeisen. Wir freuen uns, Ihnen eine ganz besondere Sake anbieten zu können. 乾杯 KANPAI

DASSAI 45 Junmai Daiginjo 16%

150 ml **20**

300 ml **35**

720 ml **65**

ein exquisiter japanischer Sake der höchsten Premium Sake Kategorie "Junmai Daijingo". Es wird aus Yamada-Nishiki-Reis hergestellt und wird auf 45 % seines ursprünglichen Volumens poliert. Mit einem weichen und erfrischenden Geschmack und einer feinen Süße mit fruchtigen Aromen passt es optimal zu Sushi, Sashimi und Früchten.

KUBOTA SENJU Ginjo 15%

150 ml **15**

300 ml **28**

720 ml **55**

ein Bestseller mit einem ausgewogenen Duft und fruchtigen Melonengeschmack gefolgt von einem angenehmen sauberen knackigen Abgang. Dieser Sake hat einen Poliergrad von 55% und passt besonders gut zu unseren Teppan Yaki Gerichten.

OZEKI KARATANBA Honjozo 15,4%

150 ml **12.5**

300 ml **23**

720 ml **45**

ist ein beliebter Sake und zählt zur "Honjozo" mit einem Poliergrad von 60%. Durch seinen leichten, erfrischenden Geschmack und seinen weichen Abgang passt er gut zu einer Vielfalt von Gerichten.

SHIROKU YUZUSHU 8,5%

150 ml **15**

500 ml **49**

ein japanischer Likör, der aus Yuzu-Saft (jap. Zitrusfrucht) und Shochu (jap. Branntwein) hergestellt wird. Er hat einen erfrischenden, zitrusartigen Geschmack und einen milden Alkoholgehalt. Shiroku Yuzushu passt gut zu asiatischen Gerichten, Desserts und ist ein beliebter Digestif.

OZEKI JUNMAI 14,5% "warm / kalt"

150 ml **10**

ein traditioneller Sake, den Sie mit beliebigen Speisen genießen können. Dieser Sake ist trocken mit ausgewogenem Aroma.

JAPANISCHER PFLAUMENWEIN

BENINANKO UMESU 20%

700 ml **75**

ist eine traditionelle japanische Pflaumenweinart, die aus süßen Pflaumen namens Beni-Nanko hergestellt wird. Der Wein hat einen süß-säuerlichen Geschmack mit einem intensiven Aroma von Pflaumen und wird oft als Aperitif oder Digestif getrunken. In Japan gilt er als Symbol für Wohlstand und Glück und wird zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Feiern getrunken.



OFFENE WEINE

WEIßWEIN

"Literweise Glück" Silvaner ^L trocken 0,2L 7.5

"Literweise Glück" Müller Thurgau ^L Halbtrocken 0,2L 7.5

ROTWEIN

"Literweise Glück" Cuvée ^L trocken 0,2L 7.5

ROSÉ

"Literweise Glück" Portugieser Rosé ^L Halbtrocken 0,2L 7.5

SECCO

Prosecco ^L 0,1L 5

FLASCHENWEINE

WEIßWEIN

Lugana „Imperiale“ ^L trocken 0,75L 39

Italien / Lombardei / Monte Cicogna

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig, komplex, ausgeprägte Mineralität, würzig, frisch und samtig mit einem leichten Nachgeschmack von Bittermandel.

Sehr gut als Aperitif geeignet, aber auch zu Vorspeisen, Meeresfrüchten & Fisch.

Riesling ^L lieblich

Deutschland / Mosel / Weingut Lex-Ambré

Elegantes, fruchtiges Bukett, kräftig mit angenehmer Restsüße.

Optimaler Begleiter zu Desserts.

ROTWEIN

Millaman Cabernet Sauvignon ^L trocken 0,75L 30

Chile / Valle Central / Hacienda El Condor – MILLAMAN Estate

Rubinrote Farbe, reif & fruchtig mit Wildbeeraromen,

komplex, ausbalanciert mit würzigem Abgang.

Hervorragend zu rotem Fleisch und scharfen Speisen.



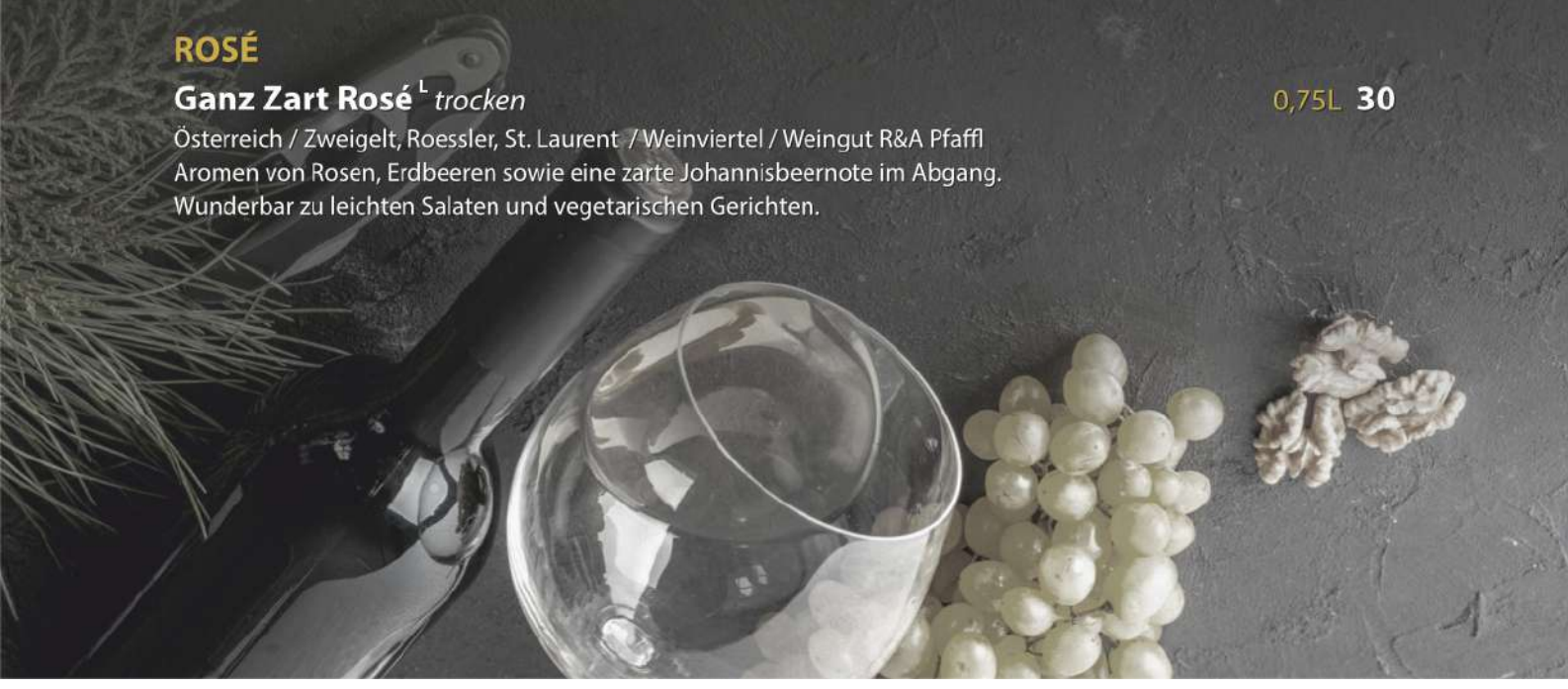
ROSÉ

Ganz Zart Rosé ^L trocken 0,75L 30

Österreich / Zweigelt, Roessler, St. Laurent / Weinviertel / Weingut R&A Pfaffl

Aromen von Rosen, Erdbeeren sowie eine zarte Johannisbeernote im Abgang.

Wunderbar zu leichten Salaten und vegetarischen Gerichten.

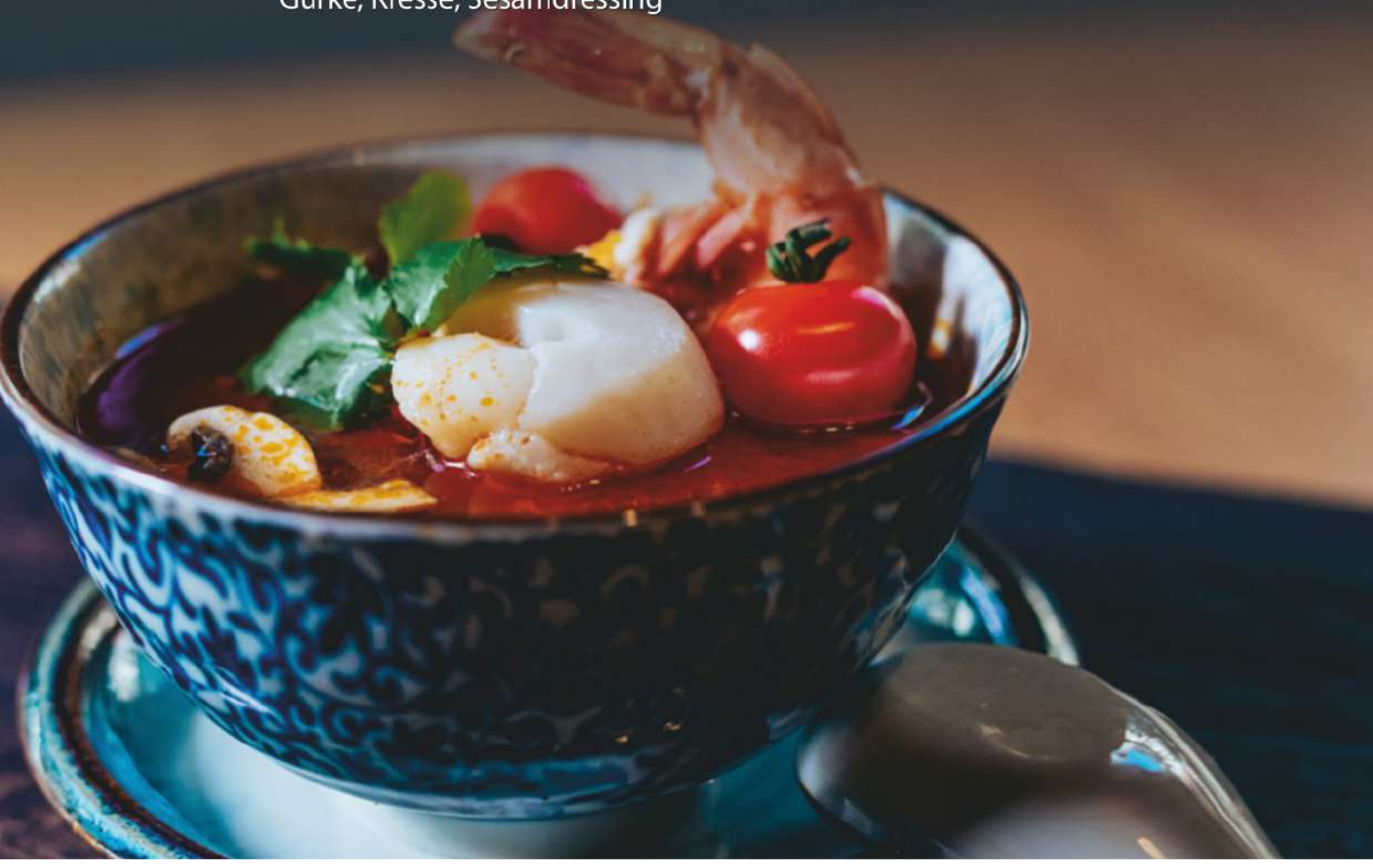


VORSPEISEN SUPPEN

- V1 MISO SHIRU** ^{2,A1,D,F} 7
Weiße Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln
- V2 CREMIGE KOKOS SUPPE** ^{1,2,3,4,D,G} (leicht scharf) 8
Kräftige Hühnersuppe, Hühnerfleisch,
Kräuterseitlinge, Gemüse, Koriander
- V3 SEAFOOD SUPPE** ^{1,2,3,4,B,D,N} (leicht scharf) 10
mit Kammuschel, Fisch, Garnele, Kräuterseitlinge, Gemüse,
Koriander, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

SALATE

- V10 WAKAME** ^{1,4,F,K} 7
Seetang Salat
- V11 KIMCHI** ^{2,3,4,D,F,K} (scharf) 8
Hausgemachter eingelegter Chinakohl
- V12 SALMON SALAT** ^{2,D,G,F,K,L} 15
Gegrillter Schottischer Lachs, Salat der Saison, Avocado,
Tomate, Gurke, Kresse, Kaviar mit Balsamico-Soja Dressing, Trüffelöl
- V13 ROCK SHRIMP SALAT** ^{A1,B,C,F,K} 16
Garnelen Tempura, Salat der Saison, Avocado, Tomate,
Gurke, Kresse, Sesamdressing



VORSPEISEN

V20	EDAMAME ^F	8
	Japanische grüne Bohnen, Meersalz	
V21	GYOZA ^{A1,K,F}	8
	Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung	
V22	TORI KARAAGE ^{2,A1,C,F,K}	9
	Frittiertes Hähnchen mit Soja, Sesam- Mayo	
V23	SEAFOOD HARUMAKI ^{2,A1,B,C,F,K} (3 Stück)	9
	Knusprige Frühlingsrollen aus Reispapier gefüllt mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat und Sweet Chili Dip	
V24	NAMA HARUMAKI	
	Sommerrollen gefüllt mit Salat der Saison, Minze, Koriander, dazu hausgemachten Sesamdressing, wahlweise mit	
A	Hähnchenbrust gegrillt	10
G	Garnele Tempura ^{A1,B}	12
L	Lachs Tempura ^{L,A1,D}	12
T	Tofu ^{A1,F}	10
V25	TOFU TEMPURA ^{A1,F,K}	8
	Tofu in knusprigen Tempuramantel	
V26	EBI TEMPURA ^{A1,B,K}	10
	Großgarnelen im knusprigen Tempuramantel	
V27	YAKITORI ^F	9
	Gegrillte Hähnchenspieße mit Unagisauce	
V28	TAKO NO KARAAGE ^{A1, C, F}	10
	Knusprig frittierte Oktopus- Tentakel mit Mayo und Limette	
V29	TAKOYAKI ^{2, A1,B,K}	10
	Knusprige Teigbällchen gefüllt mit Oktopus, Weißkohl und Zwiebeln.	
V36	YUKI TAPAS ^{1,2,3,4,A1,B,C,D,F,G,K}	
	Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserer Karte	
a.	für 1 Person	17
b.	für 2 Personen	32



FANCY STARTERS

- | | | |
|------------|---|-----------|
| V30 | SALMON ABURI PONZU ^{A1,D,F,K} | 16 |
| | Flambierter Lachs in Ponzu, mit Algensalat und Kaviar | |
| V31 | TUNA TATAKI MISO ^{A1,D,F,K} | 17 |
| | Flambierter Thunfisch in Miso- Unagisauce mit Algensalat und Kaviar | |
| V32 | LACHS - CARPACCIO ^{2,A1,D,F,K,L} | 16 |
| | Hauchdünne Scheiben Schottischer Lachs, Soja-Balsamico, Kaviar, Trüffelöl, Chili, Lauch | |
| V33 | HAMACHI PONZU ^{A1,D,F,K} | 17 |
| | flambierte Gelbschwanzmakrele, Rettich, Chili, Ponzu, Trüffelöl, Kaviar | |
| V34 | SEARED SCALLOPS ^{A1,F,K,N} | 16 |
| | Flambierte Kammuscheln, Chili, Soja-Balsamico, Trüffelöl, Kaviar | |
| V35 | TUNA TATAR IMPERIAL ^{A1,D,F,K} (leicht scharf) | 17 |
| | Thunfisch-Tatar, Soja, Chili Mayo, Sesamöl, knuspriger Reis, Schnittlauch und Kaviar | |
| S7 | ROSE SAKE ABURI ^{1,2,3,A1,C,D,F,K} | 10 |
| | Flambierter Lachs, Spicy Lachs Tatar, Kaviar | |
| S8 | ROSE MAGURO ABURI ^{1,2,3,A1,C,D,F,K} | 10 |
| | Flambierter Thunfisch, Spicy Thunfisch Tatar, Kaviar | |



TEPPAN YAKI

GRILLGERICHT

Unsere japanischen Grillgerichte werden
mit Spargel, Kräuterseitling, Ananas, Zucchini, Cherrytomate serviert
Als Beilage mit Guacamole und Sesamreis.

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| G1 | TORI SANZOKU ^{A1,F,J,K} | 25 |
| | Gegrilltes Maishähnchen, Yakiniku Sauce | |
| G2 | SAKE YAKI ^{2,A1,D,F,G,K} | 35 |
| | Gegrillter schottischer Lachs, Miso- Sake Sauce | |
| G3 | MAGURO - YAKI ^{2,A1,D,F,G,K} | 38 |
| | Gegrillter Thunfisch, Miso-Sake Sauce | |
| G4 | EBI - YAKI ^{A1,B,F,J,K} | 35 |
| | Gegrillte Riesengarnelen, Yakiniku Sauce | |
| G5 | KAMO - YAKI ^{A1,F,J,K} | 30 |
| | Gegrillte Barbarie Entenbrustfilet, Yakiniku Sauce | |
| G6 | SURF & TURF YUKI STYLE ^{A1,B,F,J,K} | 36 |
| | Gegrilltes Roastbeef und Riesengarnele, Yakiniku Sauce | |
| G7 | ANAGO - YAKI ^{4,A1,D,F,K} | 34 |
| | Gegrillter Aal, Unagi Sauce | |
| G8 | BEEF YAKI | 35 |
| | Gegrillter Roastbeef (medium), Yakiniku Sauce | |



REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Sesamreis und saisonalem Gemüse serviert.

- A1 BĀBEKYŪ** ^{1,2,3,4,A1,F,K} (leicht scharf)
Japanische BBQ Sauce. Zur Auswahl mit:
- A Gebratenes Hühnerfleisch** ² 18
D Gebratene Garnelen ^B 22
- A2 KARĒ KOKONATTSU** ^{2,D,F,G,K} (scharf)
Rote Curry Sauce mit cremiger Kokosmilch. Zur Auswahl mit:
- A Gebratenes Hühnerfleisch** ² 18
D Gebratene Garnelen ^{2,B} 21
E Knusprige Ente ^{A1} 21
G Garnelen Tempura ^{A1,B} 23
H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) 19
T Tofu Tempura ^{A1,F} 19
- A3 PĪNATTSU** ^{1,2,3,4,D,G,K}
Erdnuss - Sauce mit cremiger Kokosmilch. Zur Auswahl mit:
- A Gebratenes Hühnerfleisch** ² 18
D Gebratene Garnelen ^{2,B} 21
E Knusprige Ente ^{A1} 21
G Garnelen Tempura ^{A1,B} 23
H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) 19
T Tofu Tempura ^{A1,F} 19
- A4 MANGO KOKONATTSU** ^{2,D,F,G,K}
Mango Sauce mit cremiger Kokosmilch. Zur Auswahl mit:
- E Knusprige Ente** ^{A1} 21
G Garnelen Tempura ^{A1,B} 23
H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) 19
T Tofu Tempura ^{A1,F} 19
- A5 KARE CLASSIC** (leicht scharf)
Würzige Curry Sauce nach japanischer Art. Zur Auswahl mit:
- E Knusprige Ente** ^{A1} 21
G Garnelen Tempura ^{A1,B} 23
H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) 19
T Tofu Tempura ^{A1,F} 19



UDON - NUDELGERICHTE

Alle Gerichte werden mit traditionellen Udon - Weizennudeln und saisonalem Gemüse und serviert. Abgeschmeckt mit Sesam

- U1 UDON BĀBEKYŪ** ^{1,2,3,4,A1,F,K} (leicht scharf)
Udonnudeln in einer japanischen BBQ Sauce. Zur Auswahl mit:
- | | |
|--|-----------|
| A Gebratenes Hühnerfleisch ² | 18 |
| D Gebratene Garnelen ^{2,B} | 21 |
| E Knusprige Ente ^{A1} | 21 |
| G Garnelen Tempura ^{A1,B} | 23 |
| H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) | 19 |
| T Tofu Tempura ^{A1,F} | 19 |
-
- U2 UDON KARĒ** ^{2,A1,D,F,G,K} (scharf)
Udonnudeln in einer Rote Curry-Sauce mit cremiger Kokosmilch. Zur Auswahl mit:
- | | |
|--|-----------|
| A Gebratenes Hühnerfleisch ² | 18 |
| D Gebratene Garnelen ^{2,B} | 21 |
| E Knusprige Ente ^{A1} | 21 |
| G Garnelen Tempura ^{A1,B} | 23 |
| H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) | 19 |
| T Tofu Tempura ^{A1,F} | 19 |
-
- U3 UDON PĪNATTSU** ^{1,2,3,4,A1,D,F,G,K}
Udonnudeln in einer Erdnuss-Sauce mit cremiger Kokosmilch. Zur Auswahl mit:
- | | |
|--|-----------|
| A Gebratenes Hühnerfleisch ² | 18 |
| D Gebratene Garnelen ^{2,B} | 21 |
| E Knusprige Ente ^{A1} | 21 |
| G Garnelen Tempura ^{A1,B} | 23 |
| H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) | 19 |
| T Tofu Tempura ^{A1,F} | 19 |
-
- U5 UDON KARE CLASSIC** (leicht scharf)
Würzige Curry Sauce nach japanischer Art. Zur Auswahl mit:
- | | |
|--|-----------|
| E Knusprige Ente ^{A1} | 21 |
| G Garnelen Tempura ^{A1,B} | 23 |
| H Karaage Hähnchen ^{2,A1,F} (frittiertes Hähnchen) | 19 |
| T Tofu Tempura ^{A1,F} | 19 |



JAPANISCHE RAMEN SUPPE

Die Grundbasis besteht aus einer reichhaltigen Hühnerbrühe mit einer intensiven Kochzeit.

Alle Gerichte werden mit Ramen aus dünnen Weizennudeln, Pakchoi, Bambus, Mais, Soja-Ei, Sesam und Lauch serviert.

Alle Ramen sind auch in Vegetarisch (mit Gemüsebrühe) und in Vegan (mit Gemüsebrühe, ohne Ei) erhältlich.

R1 **SHOYU RAMEN** ^{A1,C,F,K}

Hühnerbrühe mit Soja- Basis

B	mit Roastbeefscheiben	21
H	mit Karaage Hähnchen ^{2,A1,F}	19
T	mit Tofu	19
V	mit Gemüse Tempura	18

R2 **MISO RAMEN** ^{A1,C,F,K}

Hühnerbrühe mit Miso- Basis, dazu Butter on Top

B	mit Roastbeefscheiben	21
H	mit Karaage Hähnchen ^{2,A1,F}	19
T	mit Tofu	19
V	mit Gemüse Tempura	18

R3 **TAN TAN MEN** ^{A1,C,F,K} (scharf)

Cremige Hühnerbrühe mit Sesam- Soja Basis

B	mit Roastbeefscheiben	21
H	mit Karaage Hähnchen ^{2,A1,F}	19
T	mit Tofu	19
V	mit Gemüse Tempura	18



Sushi

Menu



SUSHI NIGIRI

(2 Stück)

S1	SAKE ^{D,J}	Schottischer Lachs	6
S2	MAGURO ^{D,J}	Thunfisch	6
S3	EBI ^{B,J}	Gekochte Riesengarnele	6
S4	HAMACHI ^{D,J}	Gelbschwanzmakrele	6
S5	ANAGO ^{D,J}	Aal	7
S6	HOTATEGAI ^{N,J}	Japanische Kammuschel	7

SASHIMI SET

S60	SAKE-MAGURO ^D	3 Stk Lachs, 3 Stk Thunfisch	15
S61	SAKE SASHIMI ^D	6 Stk schottischer Lachs, Rettich	15
S62	MAGURO SASHIMI ^D	6 Stk Thunfisch, Rettich	16
S63	HAMACHI SASHIMI ^D	6 Stk Gelbflossenmakrele, Rettich	16
S64	MORIAWASE ^{D,B,N}	14 Stk gemischtes Sashimi, Kaviar	32

Extra Sushi Reis - 6,00€

**Unsere Sashimi Sets werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert.
Bitte beachten Sie, dass wir die Sets ohne Sushi Reis servieren.**



Unsere Nigiris werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert. ^{1,2,3,4,6,A1,F,J}

SUSHI MAKI

(6 Stück)

S10	MANGO Mango	6
S11	KAPPA Gurke	6
S12	AVOCADO Avocado	6
S13	ASUPARA Spargel	6
S14	SAKE ^D Schottischer Lachs	7
S15	TEKKA ^D Thunfisch	7
S16	EBI AVOCADO ^B Gekochte Riesengarnele, Avocado	7.5
S17	SAKE AVOCADO ^D Schottischer Lachs, Avocado	7.5



Unsere Makis werden mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce serviert. 1,2,3,4,6,A1,F,J

SUSHI EXTREME ROLLS

Alle Extreme Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam. (8 Stück)

S30	GREEN ROLL VEGETARISCH ^{1,3,6,G,K}	14
	Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Avocado-Mantel	
S31	SALMON ROLL ^{D,G,K}	15
	Lachs, Avocado, Lachs-Mantel	
S32	HOTATE GAI ROLL ^{4,B,G,K,N}	18
	Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, Kammuschel-Mantel, Kaviar	
S33	CRISPY TIGER ROLL ^{A1,B,D,G,K}	16
	Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, bedeckt mit flambierten Lachs	
S34	SPIDER ROLL ^{4,B,D,G,K} (leicht scharf)	18
	Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, Spicy Tuna Tatar, Kaviar, Schnittlauch	
S35	PHOENIX ROLL ^{A1,D,G,K} (leicht scharf)	18
	Lachs Tempura, Avocado, Spicy Lachstatar, Kaviar, Schnittlauch	
S36	RAINBOW DELUXE ^{4,A1,B,D,G,K}	18
	Ebi Tempura, Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Avocado, Seetang, Tobiko	
S37	VIPER ROLL ^{A1,B,D,G,K}	18
	Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, gegrillter Aal umwickelt, Unagi Sauce	
S38	CRAZY TUNA ^{4,D,G,K} (leicht scharf)	18
	Spicy Tuna Tatar, Avocado, flambierter Thunfisch, Kaviar, Schnittlauch, Wakame	
S39	CRAZY SALMON ^{4,D,G,K} (leicht scharf)	18
	Spicy Lachstatar, Avocado, flambierter Lachs, Kaviar, Schnittlauch, Wakame	
S40	YASAI ROLL VEGETARISCH ^{4,G,K}	14
	Avocado, Gurke, Spargel, Wakame	
S41	TUNA ROLL ^{D,G,K}	16
	Thunfisch, Avocado, flambierter Thunfisch-Mantel	
S42	YAKI-TORI ROLL ^{2,G,F,K}	15
	Gegrilltes Hähnchen, Gurke, bedeckt mit Käse	
S43	CHEESY EBI ^{2,A1,G,K}	15
	Garnelen im Tempura- Mantel, Gurke, bedeckt mit Käse	
S44	MANGO ROLL	14
	Mango, Gurke, Avocado, Avocado - Mantel	

Unsere Extreme Rolls werden mit Wasabi, Ingwer, Sojasauce, Unagi- und Yuki's Sushi Mayo serviert. ^{1,2,3,4,6,A1,G,F,J}

SUSHI CRUNCHY ROLLS (6 Stück)

Alle Crunchy Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam.

- | | | |
|---|---|-----------|
| S51 | YASAI CRUNCHY ^{1,3,6,A1,C,G,K} | 14 |
| Panierte Rolle mit eingelegtem Rettich, Gurke, Avocado | | |
| S52 | SAKE CRUNCHY ^{1,3,6,A1,C,D,G,K} | 15 |
| Panierte Rolle mit Lachs, eingelegtem Rettich, Avocado | | |
| S53 | YUKI CRUNCHY ^{1,3,6,A1,B,C,D,G,K} | 16 |
| Panierte Rolle mit Lachs, Tuna, Weißfisch, eingelegtem Rettich, Avocado | | |
| S54 | YAKITORI CRUNCHY ^{1,4,6,A1,C,F,G,K} | 15 |
| Panierte Rolle mit gegrillten Hähnchen, Gurke, eingelegtem Rettich und Schmelzkäse. | | |

Unsere Crunchy Rolls werden mit Wasabi, Ingwer, Guacamole, Sojasauce, Unagi- und Yuki's Sushi Mayo serviert. ^{1,2,3,6,A1,C,F,J}



SUSHI MENUS

- | | | |
|------------|--|-----------|
| S71 | VEGGIE SET ^{A1,G,K} (vegetarisch) | 28 |
| | Maki, Extreme Roll, Veggie Crunchy Roll | |
| S72 | SUSHI CHEF'S TIP ^{A1,B,D,G,K,N} (für 1 Person, ca. 22 Stück) | 36 |
| | Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll | |
| S73 | YUKI SURPRISE ^{A1,B,D,G,K,N} (für 2 Personen, ca. 44 Stück) | 70 |
| | Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll | |
| S81 | SALMON SET - Sushi Menü für Lachs- Liebhaber (20 Stück) | 30 |
| | Lachs Maki, Inside Out Lachs, Lachs Crunchy Roll | |
| S82 | MAKI MIX (18 Stück) | 17 |
| | Lachs Maki, Avocado Maki, Gurke Maki | |



Unsere Sushi Menus werden mit Wasabi, Ingwer,
Sojasauce, Unagi- und Yuki's Sushi Mayo serviert. ^{1,2,3,6,A1,C,F,J}

KINDER MENU

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| K1 | HAPPY KIDS MENU ^{2,A1,F,K} | 13 |
| | Pommes mit frittierten Hähnchen, dazu Ketchup | |
| K2 | MAKI MIX ^{A1,D,F,K} (18 Stück) | 17 |
| | Lachs Maki, Avocado Maki, Gurke Maki | |
| K3 | POMMES | 8 |
| | mit Ketchup | |
| K4 | YAKITORI CRUNCHY ^{1,4,6,A1,C,F,G,K} | 15 |
| | Panierte Rolle mit gegrilltem Hähnchen, Gurke und Schmelzkäse. | |

DESSERT

- | | | |
|-----------|---|----------|
| D1 | MOCHI EISCREME ^{4,6,G,K,H1} | 8 |
| | japanische Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Sorten und Mandeln | |
| D2 | ERDBEER TIRAMISU ^{4,6,G,A1,H1} | 8 |
| | mit Erdbeeren | |
| D3 | MATCHA EIS ^{2,6,G,H1} | 7 |
| | Grünteeeis mit Erdbeersauce und Mandeln | |
| D4 | YUKI CHEESECAKE ^{6,C,G,A1,H} | 8 |
| | Käsekuchen mit Yuzumarmelade | |
| D5 | SESAMEIS ^{G,K} | 7 |
| | mit Mandeln | |
| D6 | DORAYAKI ^{A,C,F,G} | 7 |
| | Pfannkuchen gefüllt mit roten Azuki Bohnen, Schokosauce, Mandeln
Optional: mit Matcha- oder Sesameis (Aufpreis 4€) | |





Viele Speisen unserer Karte könnten mit Kresse, Rettich, Raddieschen, Lauch, Zwiebeln, Tomate, Unagi Sauce ^(A1,F), Yuki Mayo ^(C,F) und Sesam ^(K) dekoriert werden.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:

Für Rückfragen zu unseren Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen. Bitte informieren Sie sich vor Ihrer Bestellung besonders bei eventuellen Allergenen und Unverträglichkeiten.

ZUSATZSTOFFE:

1 mit Konservierungsmittel, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme)
B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
H Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamianuss, 9 Queenslandnuss), I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen,
L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L, M Lupinen, N Weichtiere

**Gerne packen wir Ihnen Ihre Speisen zum Mitnehmen ein.
Für die Verpackung berechnen wir 1,00 €.**