

# SANSARO

SPEISEN





## UNSERE IDEE DER JAPANISCHEN KÜCHE

*Die japanische Küche gilt als eine der anspruchsvollsten und gesündesten Küchen der Welt. Unser Ziel ist es, eine authentische Interpretation der Qualitäten der japanischen Küche zu zeigen und Ihnen damit diesen Genuss zugänglich zu machen. Denn gutes Essen soll nicht nur satt, sondern vor allem glücklich machen.*





## SUSHIYA

*Zusammen mit einigen mutigen Freunden gründete der ehemalige Japanologie-Student Alexander Reinelt im Jahr 2005 SUSHIYA. Im Restaurant SANSARO zeigt er zusammen mit seinem Team eine authentische Interpretation der japanischen Küche.*

## QUALITÄT

*Schon immer setzen wir aus eigener Überzeugung auf hochwertige Zutaten, erfahrene Köche und möglichst viel Bio - jetzt noch mehr als jemals zuvor.*

*Wie in Japan üblich, servieren wir eine von unseren Köchen speziell auf unser Sushi & Sashimi abgestimmte Soja-Sauce. Als Basis für diese Hausmischung verwenden wir eine in Japan im traditionellen Verfahren hergestellte Bio Soja-Sauce.*

*Unser Lachs ist generell „Label Rouge“, ein anerkanntes Siegel für Hochwertigkeit und naturnahe Tierhaltung.*

*Weitere Informationen auf [www.sushiya.de/bio](http://www.sushiya.de/bio)*

## VORSPEISEN お惣菜



### **Edamame**

Gesalzene Sojabohnen-Schoten  
3,60



### **Goma-Ae**

Demeter/Bio-Blattspinat mit Sesamsauce  
4,20



### **Goma Hiyashi-Wakame**

Kleiner Seetang-Salat mit Sesam  
3,50

### **Spicy-Ebi-Tempura**

Fünf Garnelen und fünf Shiitake Pilze in delikater Panade  
mit Chili-Mayonnaise-Dressing  
10,90



Zehn Shiitake-Pilze  
9,90

### **Beef Tataki**

Zarte Rindfleisch-Streifen vom Donald Russell-Entrecôte  
mit Cashew-Petersilien-Sauce  
9,80

### **Maguro Tataki**

In Sesam und Pfeffer-Kruste angebratener Thunfisch mit Ponzu-Sauce  
8,90

## SUPPEN 汁物

### **Misoshiru**

Klassische japanische Miso-Suppe, gibt es in Japan eigentlich zu jeder Mahlzeit  
3,50

### **Nameko Miso**

Miso Suppe mit Nameko-Pilzen  
4,20



### **Wakame Suppe**

Klare „Kombu“ (japanische Algen-Brühe) mit Wakame und Gemüse  
4,80

### **Fisch-Miso**

Miso Suppe mit Filets von gekochtem Fisch, etwas Schnittlauch und einem Schuss Chili  
5,90

## SALATE サラダ



### **Yasai Salat**

Gemischter Salat mit Sesam-Dressing  
5,50

### **Kaisō Salat**

Verschiedene Algen auf grünem Salat und japanischem Soja-Dressing  
7,20

### **Tofu Salat**

Japanischer Tofu mit Sesam-Dressing  
7,20





## HAUPTGERICHTE 主菜

### **Shake Teriyaki**

Gebratener Lachs „Label Rouge“  
in würziger Teriyaki-Sauce mit Gewürzpaprika und Shiitake-Pilzen.  
Übrigens: die gebratene Lachshaut ist für die Japaner  
das i-Tüpfelchen an diesem klassischen Gericht.  
19,50

### **Yakiniku**

Feine Häppchen vom Bio-Entrecôte  
in würziger Sauce mit gemischtem Gemüse  
21,50



### **Yasai Tempura**

Verschiedene Gemüse, fein frittiert in Weizenmehl,  
mit Soja-Dashi-Sauce und Gewürzmischung zum Dippen  
17,90

### **Portion Reis**

als Beilage auf Wunsch  
2,00

*Bitte beachten Sie, dass das sansaro in erster Linie ein Sushi-Restaurant und die warme Küche in diesem Restaurant nur für eine begrenzte Anzahl an warmen Hauptgerichten ausgelegt ist. Es kann also, insbesondere wenn mehrere Gäste gleichzeitig diese Gerichte bestellen, zu besonderen Wartezeiten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

# SUSHIPLATTE 盛り込み

## **DAINICHI 大日**

24 Röllchen: Aubergine-Miso, Avocado-/  
Kappa-Phila, Walnuss, Shiba-Rucola

19,50

## **YAKUSHI 薬師**

18 Röllchen: Shake-Phila, Alaska-Maki,  
Shake-Avo-Chumaki

19,50

## **SENJU 千手**

18 Röllchen: California-Sesam,  
Avocado, Ebi Rucola, Lachs, Thunfisch

16,80

## **MYÖKEN 妙見**

Sashimi Nishu  
6 Röllchen: Shake-Avocado-Uramaki  
2 Nigiri: Jakobsmuschel & Garnele

36,90



*Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass bei unseren  
Sushiplatten keine Änderungen möglich sind.  
Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere  
umfangreiche Auswahl Sushi à la Carte.*



### **KANNON 観音**

6 Röllchen: Alaska-Maki  
8 Nigiri nach Empfehlung des Chefs  
39,90



### **MIROKU 弥勒**

18 Röllchen: Ebi-California,  
Alaska-Maki, Avo-Phila  
8 Nigiri: jeweils 2x Makrele, Tintenfisch,  
Weißfisch, Oktopus  
47,10



### **AMIDA 阿弥陀**

18 Röllchen: Shake-Avo, California-Sesam, Shake-Phila  
10 Nigiri: jeweils 2x Lachs, Weißfisch,  
Jakobsmuschel, Garnele, Flußaal  
63,60

*Die Herstellung der Sushi-Platten für zwei Personen  
(Miroku & Amida) nimmt mehr Zeit in Anspruch.*

# SASHIMI 刺身

Sashimi sind pure Fischfilets ohne Reis, deren Zubereitung hohe Anforderung an Frische und an eine eigene Schneidetechnik stellt  
- ein besonders feiner und milder Fisch-Genuß.

## **Mini-Sashimi**

Kleine Portion Fischfilets und Meeresfrüchte  
13,90

## **Shake Sashimi**

7 Stück vom Lachs  
15,80

## **Sashimi Nishu**

Je 4 Stück von Thunfisch und Lachs  
18,80

## **Maguro Sashimi**

7 Stück vom Thunfisch  
21,00

## **Sashimi Moriwase**

Verschiedene rohe Fischfilets und Meeresfrüchte  
35,00



*Wir verwenden generell nur Lachs „Label Rouge“*

# NIGIRI SUSHI 握り寿司

Nigiri sind die in Japan beliebtesten und typischsten Sushi-Formen. Meistens legt sich der Fisch von oben über den Reis oder kommt in Form kleiner Schiffchen („Gunkan“) daher. Hier kann man am besten den echten Sushi-Geschmack in japanischer Qualität erleben!



## Inari

Frittierte Tofutasche mit Sushi-Reis gefüllt  
2,50

## Oyako

Lachskaviar mit Lachs  
4,70



## Tamago

Aus Bio-Eiern hausgemachter Eierstich  
3,50

## Aka Ebi

Große Rotgarnele  
5,50

## Ebi

Gekochte Garnele  
4,20

## Hamachi

Gelbschwanz  
4,50

## Hotate

Jakobsmuschel  
5,50

## Ika

Tintenfisch  
2,80

## Ikura

Lachskaviar  
4,90

## Maguro

Thunfisch  
5,50

## Tako

Gekochter Oktopus  
2,90

## Saba

Marinierte Makrele, typisch japanisch!  
3,90

## Shake

Lachs „Label Rouge“  
4,30

## Shiromi

Weißfisch  
3,90

## Unagi

Gegrillter Flußaal  
5,50

## Extra Gari

eingeleger Ingwer  
0,50



Vegetarisch

1 Bestellung = 1 Stück

# HOSOMAKI 細巻き

Hosomaki ist die Form, in der Sushi in Deutschland am meisten bekannt ist. Eine Bestellung besteht immer aus einer Rolle, die traditionell in 6 Röllchen geschnitten wird.

 **Avocado Maki**

Avocado  
4,10

 **Kanpyo Maki**

Eingelegter japanischer Kürbis  
3,50

 **Kappa Maki**

Gurke  
3,50

 **Ninjin Maki**

Eingelegte Möhren  
3,50

 **Shibazuke Maki**

Eingelegte Gurke mit Rucola  
3,60

 **Shiitake Maki**

Shiitake Pilze  
3,60

 **Takuan Maki**

eingelegter Rettich  
3,50

 **Tamago Maki**

Aus Bio-Eiern hausgemachter Eierstich  
4,20

 **Umekyū Maki**

Gurke mit gesalzener Pflaumenpaste  
3,70

 **Walnuss Maki**

Walnuss mit Ahornsirup  
3,60

**Ebi-Mayo Maki**

Garnele mit japanischer Mayonnaise  
5,20

**Ikura Maki**

Lachskaviar  
5,90

**Shake Maki**

Lachs „Label Rouge“  
5,20

**Shake-Rucola Maki**

Lachs mit Rucola  
5,90

**Tekka Maki**

Thunfisch  
6,20

**Tekka-Rucola Maki**

Thunfisch mit Rucola  
6,90



# URAMAKI    INSIDE OUT    裏巻き

Inside Out Rolls oder Uramaki kommen eigentlich aus Amerika, der typische Vertreter dieser Rollen ist die California Roll. Insbesondere die Kombinationen mit Frischkäse sind in Japan eher untypisch, in Deutschland und Amerika aber sehr beliebt.

🌿 **Aubergine Miso**

Aubergine mit Miso-Sauce und Sesam  
5,80

🌿 **Avo-Phila Maki**

Avocado und Frischkäse mit Sesam  
5,30

🌿 **Goma-Ae Maki**

Demeter/Bio-Spinat mit Sesamsauce  
5,90

🌿 **Kappa-Phila Maki**

Gurke und Frischkäse mit Sesam  
4,50

🌿 **Paprika-Phila Maki**

Paprika und Frischkäse mit Sesam  
4,60

**Alaska Maki**

Lachs, Gurke, Schnittlauch mit Sesam  
6,70

**Boston Maki**

Thunfisch mit Avocado mit Sesam  
7,20

**California „Kaviar“**

Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise,  
Rogen vom fliegenden Fisch  
7,20

**California „Sesam“**

Surimi, Avocado, japanische Mayonnaise mit Sesam  
6,30

**Ebi California Roll**

Garnele, Gurke, Avocado, japanische  
Mayonnaise, Rogen vom fliegenden Fisch  
8,10

**Shake-Phila Maki**

Lachs und Frischkäse mit Sesam  
6,80

**Unakyū Maki**

Flußaal und Gurke mit Sesam  
7,50

**Spicy Tuna Roll**

Thunfisch, Chili und Schnittlauch,  
Rogen vom fliegenden Fisch  
9,00

**Extra Kaviar**

1,00



1 Bestellung = 6 Stück

# CHŪMAKI 中巻き

Die mittelgroßen Rollen sind in Deutschland weniger bekannt  
- aber wir lieben sie.

## **Futomaki**

Gurke, Kanpyo, Bio-Shiitake, Takuan, Möhren,  
hausgemachter Bio-Eierstich  
5,50

## **Ebi-Kyū Maki**

Garnele, Gurke, Bio-Eierstich und japanische Mayonnaise  
6,50

## **Hotate-Mayo Maki**

Jakobsmuschel mit Kanpyo und japanischer Mayonnaise  
7,50

## **Salmonskin-Roll**

Gegrillte Lachshaut und Lachs mit Gurke  
5,80

## **Shake-Avo Maki**

Lachs und Avocado  
6,90

## **Tunasalad Maki**

Gekochter Thunfisch und Gurke mit japanischer Mayonnaise  
5,60

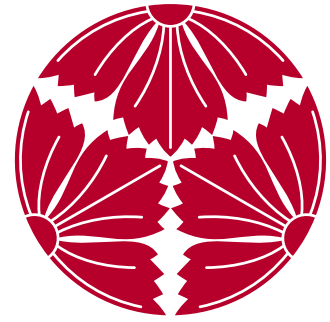


1 Bestellung = 6 Stück





## EXTRA ROLLS



Die Extra Rolls sind Eigenkreationen unserer Chefköche und ganz besonders gelungene Interpretationen von Fusion-Sushi.

### „Mittelmeer“

in Olivenöl mariniertes Thunfisch mit Lachs, Avocado und Schnittlauch auf Salat, mit einer Wasabi-Soja-Sauce  
12,90

### „Bharat“

Frische Mangostreifen mit Garnele, Paprika und Rucola, verziert mit Balsamico-Creme  
9,80

### Torikara Maki

Gebackenes Hähnchen mit Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Rucola auf Zwiebeln mit Chili-Mayonnaise-Sauce  
9,90

### „Goemon“

Jakobsmuscheln und Garnele mit feinen Zwiebelstreifen, Paprika und Ponzu Gelee Streifen, mit einer delikaten Zitronensoße  
12,90

### ISHIKAWA GOEMON

*ist ein japanischer Held aus dem 16. Jahrhundert, der das Geld der Reichen an die Armen verteilt hat. Unser Sushi-Koch ließ sich von ihm inspirieren und hat eine Extra Roll mit seinem Namen kreiert.*

1 Bestellung = 6 Stück

## DESSERT **デザート**

### **Hausgemachtes Gemischtes Eis**

1 Kugel Matcha-Eis, 1 Kugel Sesam-Eis  
6,30

### **Jasmin Panna Cotta**

Panna Cotta mit feinem Jasmintee-Aroma  
dezent garniert mit saisonalen Früchten  
5,20

### **Hausgemachtes Yuzu Sorbet**

3,20

### **Einzelne Kugel hausgemachtes Eis**

Wahlweise Sesam oder Matcha  
3,50

Für weitere Dessertvariationen beachten Sie bitte  
unsere Tageskarte

## KAFFEE **珈琲**

### **Tasse Kaffee**

2,90

### **Cappuccino**

3,60

### **Espresso**

1,90

### **Espresso doppelt**

2,90

### **Espresso macchiato**

2,60



## SANSARO ARTBOX

*Wir unterstützen die Arbeit aufstrebender Künstler und bieten unsere öffentlich einsehbare Vitrine für Ausstellungen an – wie beispielsweise im Jahr 2013 für die Münchner Fotografin Luise Aedtner mit ihrer Fotoserie „Vertrautes in der Fremde finden“.*

[www.sansaroartbox.de](http://www.sansaroartbox.de)

## HINWEIS FÜR ALLERGIKER

*Aus eigener Überzeugung setzen wir auf hochwertige Zutaten mit möglichst viel Bioqualität. Manche Zutaten gibt es jedoch nur mit Zusatzstoffen, manche gelten als Allergene (Fisch, Reis, Soja, etc usw). Bitte fragen Sie bei Bedarf nach unserer Liste der Zusatzstoffe und Allergene.*

## FEEDBACK

*Hochwertiges japanisches Sushi anzubieten, bedarf eigener Regeln und besonderer Anstrengungen. Unser gesamtes Team bemüht sich mit großem persönlichen Einsatz darum, unseren Gästen eine schöne Zeit und einen besonderen Genuss zu bieten. Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit gewesen sein, sagen Sie es uns – am Besten direkt und möglichst konkret, damit wir der Sache nachgehen und dadurch vielleicht auch noch besser werden können:*

*[www.sushiya.de/kontakt](http://www.sushiya.de/kontakt)*

*Alle Bewirtungen und Reservierungen erfolgen ausschließlich auf Grundlage unserer AGB - [www.sushiya.de/agb](http://www.sushiya.de/agb)*

