

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

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

23,50



YAKUSHI 薬師

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

24,50



SENJU 千手

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

17,80



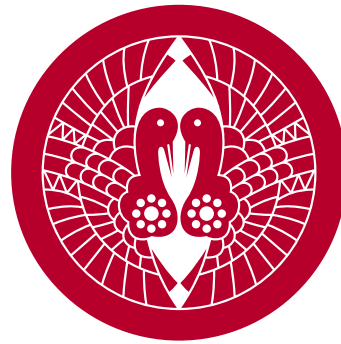
MYÖKEN 妙見

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“
4,90

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“
5,80

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
7,60

Tunasalad Maki

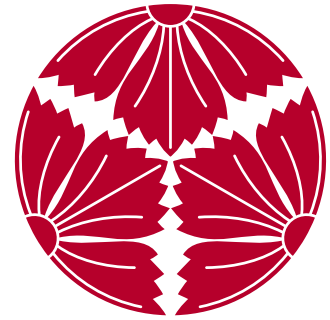
Gekochter Thunfisch und Gurke mit japanischer Mayonnaise
5,60



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

Bio & fair

Unser Kaffee ist bio und wird fair gehandelt.

Espresso

2,30

Espresso doppelt

3,40

Tasse Kaffee

3,20

Espresso macchiato

3,80

Cappuccino

3,90



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

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

Alle Bewirtungen und Reservierungen erfolgen ausschließlich auf Grundlage unserer AGB - www.sushiya.de/agb

 Find us on
Facebook

