

か
ず
き



FEINE ASIATISCHE KÜCHE
& SUSHI BAR



VORSPESIEN

1. SOMMERROLLEN

Frisches Reispapier gefüllt mit Reismudeln und knackigem Salat. Serviert mit hausgemachter Soße.
Rice paper rolls filled with rice noodles and fresh salad. Served with homemade sauce.



A. TOFU ^M / TOFU 

5,00 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

5,90 €

C. GARNELEN ^E / PRAWNS

6,90 €

2. VIETNAMESE SPRING ROLLS ^{A, D}

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse. Serviert mit Wildkräutersalat.
Crispy Vietnamese spring rolls with chicken, glass noodles and vegetables. Served with wild herb salad.



6,50 €

3. VIETNAMESE BUDDHA ROLLS (2 STK.) ^{D, M}

6,20 €

Knusprig gebackene Reispapierrollen mit Seitan, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Glasnudeln und Gemüse.
Crispy fried rice paper rolls with seitan, morels, shiitake mushrooms, glass noodles and vegetables.

4. GYOZA (5 STK.) ^D

6,50 €

Gegrillte japanische Teigtaschen mit Hühnerfleisch, serviert mit Salat und spezieller Soße.
Grilled Japanese dumplings filled with chicken, served with salad and special sauce.



5. VIRGIN DUMPLINGS ^{D, M} (5 STK.) ^D

6,20 €

Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse, serviert mit spezieller Soße.
Dumplings filled with mixed vegetables, served with special sauce.



6. SATE GA (2 STK.) ^B

6,50 €

Hausgemachte gegrillte Hühnerspieße, serviert mit Salat und aromatischer Erdnussoße.
Homemade grilled chicken skewers served with salad and aromatic peanut sauce.



7. TOM CHIEN XU (3 STK.) ^{D, E}

6,50 €

Knusprig frittierte Garnelen, serviert mit Salat und Deluxe-Soße.
Crispy fried prawns served with salad and deluxe sauce.

8. **TORI NO KARAAGE (5 STK.)** ^{A, D} 6,50 €
 Japanisches frittiertes Hähnchen,
 serviert mit Chili-Mayo.
Japanese fried chicken served with chili mayo.
9. **WANTAN GEBACKEN** ^D 6,50 €
 Knusprig frittierte Wantan mit Hühnerfleisch,
 Glasnudeln, Pilzen, Kräutern.
*Crispy fried wontons with chicken,
 glass noodles, mushrooms and herbs.*
10. **EDAMAME** ^M  6,50 €
 Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.
Steamed soybeans with sea salt.
11. **WAKAME SALAT** ^L  6,90 €
 Seetangsalat nach japanischer Art
 mit Sesam.
Japanese seaweed salad with sesame.
12. **PAPAYA SALAT** ^{B, E, C} 7,90 €
 Grüner Papayasalat mit Rindfleisch,
 Garnelen, Kräutern, Erdnüssen und
 gerösteten Zwiebeln. Serviert mit Fischsoße.
*Green papaya salad with beef, shrimp,
 herbs, peanuts and roasted onions.
 Served with fish sauce.*
13. **MANGO SALAT** ^{E, C} 7,60 €
 Frischer Mangostreifensalat mit
 Garnelen, Limetten und Schalotten.
 Serviert mit Fischsoße.
*Fresh mango strip salad with shrimp, lime
 and shallots, served with fish sauce.*
14. **GEGRILLTE SEAFOOD** ^{E, N} 11,90 €
 Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat,
 serviert mit Spezialsoße.
Grilled king prawns and scallops on salad, served with special sauce.



か
ず
き



15. KOKOSSUPPE ^G

Cremige Suppe mit Kokosmilch, Cherrytomaten, Okra, Champignons und Koriander.

Creamy coconut milk soup with cherry tomatoes, okra, mushrooms and coriander.

A. TOFU ^M / TOFU 

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

C. LACHS ^C / SALMON

D. GARNELEN ^E / PRAWNS



5,90 €

6,20 €

6,50 €

6,90 €

16. WAN TAN SUPPE ^{C, D}

Wan-Tan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch, Gemüse und Koriander.

Wonton soup with dumplings filled with minced chicken, vegetables and coriander.

17. MISO SUPPE

Japanische traditionelle Suppe aus Miso, Fischsud und Wakame-Algen.

Traditional Japanese soup made with miso, fish broth and wakame seaweed.

A. TOFU ^M / TOFU 

B. LACHS ^C / SALMON

C. MEERESFRÜCHTE ^{E, N} / SEAFOOD



5,90 €

6,20 €

6,90 €

18. MIXED STARTERS PLATE FOR 2 ^{A, B, C, D, M}

Edamame, Gyoza, Sommerrollen, Frühlingsrollen und Mangosalat.

Edamame, gyoza, summer rolls, spring rolls and mango salad.



22,90 €



REIS HAUPTGERICHTE

20. KOKOS CURRY ^{B, G, L}

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit duftendem Sesamreis.

Creamy coconut curry sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin and roasted peanuts. Served with fragrant sesame rice.

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	13,90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	15,50 €
C. KNUSPRIGE ENTE ^D / CRISPY DUCK	16,50 €
D. GARNELEN ^E / PRAWNS	17,50 €
E. GEGRILLTER LACHS ^C / GRILLED SALMON	17,50 €

21. ERDNÜSSE - SOSSE ^{B, G, L}

Verschiedenes Gemüse der Saison mit cremiger Erdnusssoße, Wildkräutersalat und Sesamreis.

Seasonal vegetables with creamy peanut sauce, wild herb salad and sesame rice.

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	13,90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	15,50 €
C. KNUSPRIGE ENTE ^D / CRISPY DUCK	16,50 €
D. GARNELEN ^E / PRAWNS	17,50 €
E. GEGRILLTER LACHS ^C / GRILLED SALMON	17,50 €

22. MANGO SOSSE ^{B, G, L}

Fruchtige Mango-Soße mit marktfrischem Gemüse, Ananas, Kürbis und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit duftendem Sesamreis.

Fruity mango sauce with market-fresh vegetables, pineapple, pumpkin and roasted peanuts. Served with fragrant sesame rice.

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH / CHICKEN	13,90 €
B. RINDFLEISCH / BEEF	15,50 €
C. KNUSPRIGE ENTE ^D / CRISPY DUCK	16,50 €
D. GARNELEN ^E / PRAWNS	17,50 €
E. GEGRILLTER LACHS ^C / GRILLED SALMON	17,50 €



VEGETARISCH STYLE

30. **SALAT TOFU** ^{B, L, M}  13,50 €
Wildkräutersalat, Rucola, Cherrytomaten, Paprika, Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, Tofu und serviert mit Sesam-Dressing.
Wild herb salad with arugula, cherry tomatoes, bell peppers, sesame seeds, peanuts, olive oil and tofu, served with sesame dressing.
31. **KOKOS-CURRY TOFU** ^{B, L, M}  13,50 €
Tofu in cremiger Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Ananas und Erdnüssen. Serviert mit Sesamreis.
Tofu in creamy coconut curry sauce with market-fresh vegetables, pumpkin, pineapple and peanuts, served: sesame rice.
32. **TOFU ERDNÜSSE** ^{B, L, M}  13,50 €
Verschiedenes Gemüse mit cremiger Erdnusssoße und Tofu. Serviert mit Sesamreis. *Assorted vegetables with peanut sauce and tofu, served: sesame rice.*
33. **TAMARINDE TOFU** ^M  13,50 €
Verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarindensoße, Tofu und Reis.
Seasonal vegetables with tamarind sauce, tofu and rice.
34. **SPICY TOFU** ^M  13,50 €
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu. Leicht scharf.
Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, lightly spicy.



NUDELN HAUPTGERICHTE

40. PHO HA NOI

Vietnams berühmte Reisbandnudelsuppe mit aromatisch klarer Brühe, Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander. Ein duftender Klassiker der vietnamesischen Küche.

Vietnam's famous rice noodle soup with a clear, aromatic broth, rice noodles, spring onions, and fresh coriander. A fragrant classic of Vietnamese cuisine.

A. CHICKEN / CHICKEN

13,50 €

B. RINDERFLEISCH / BEEF

14,50 €

C. TOFU ^M / TOFU

12,90 €



41. BUN GA NUONG ^C

13,90 €

Reisnudeln mit gegrilltem Hühnerfilet, Wildkräutersalat, Kräutern, spezieller Soße und Röstzwiebeln. *Rice noodles with grilled chicken fillet, wild herb salad, herbs, special sauce and roasted onions.*

42. BUN NEM ^{B, C, D}

13,90 €

Reisnudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und hausgemachter Soße. *Rice noodles with fried spring rolls, roasted onions, lemongrass, peanuts, salad and house sauce.*



43. BUN BO NAM BO ^{B, C, D}

13,90 €

Reisnudeln mit Rindfleisch, Röstzwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und hausgemachter Soße. *Rice noodles with beef, roasted onions, lemongrass, peanuts, salad and house sauce.*




GEBRATENE NUDELN ^D

44.

PHO XAO ^{A, C, D}

Gebratene Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Ei, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander und hausgemachter Soße.

Stir-fried flat rice noodles with seasonal vegetables, egg, crispy fried onions, peanuts, coriander, and homemade sauce.

- | | |
|---|---------|
| A. TOFU ^M / TOFU  | 13,50 € |
| B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH / CHICKEN | 13,90 € |
| C. RINDFLEISCH / BEEF | 15,50 € |
| D. KNUSPRIGE ENTE ^D / CRISPY DUCK | 16,50 € |
| E. GARNELEN ^E / PRAWNS | 16,90 € |

45.

UDON KAZUKI ^{C, D}

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Eier, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander und hausgemachter Soße.

Fried udon noodles with seasonal vegetables, eggs, fried onions, peanuts, coriander and homemade sauce.

- | | |
|---|---------|
| A. TOFU ^M / TOFU  | 13,50 € |
| B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH / CHICKEN | 13,90 € |
| C. RINDFLEISCH / BEEF | 15,50 € |
| D. KNUSPRIGE ENTE ^D / CRISPY DUCK | 16,50 € |
| E. GARNELEN ^E / PRAWNS | 16,90 € |




46.

UDON KAZUKI – CURRY ^{B, D}

Udon-Nudeln mit Kokos-Curry-Soße, verschiedenem Gemüse, Koriander und Erdnüssen.

Udon noodles with coconut curry sauce, vegetables, coriander and peanuts.

- | | |
|---|---------|
| A. TOFU ^M / TOFU  | 13,50 € |
| B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH / CHICKEN | 13,90 € |
| C. RINDFLEISCH / BEEF | 15,50 € |
| D. KNUSPRIGE ENTE ^D / CRISPY DUCK | 16,50 € |
| E. GARNELEN ^E / PRAWNS | 16,90 € |

KAZUKI DELICACIES

- 50. TERIYAKI SAKE ^{C, L}** 19,50 €
Gegrilltes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse, verfeinert mit Ingwer und hausgemachter Teriyaki-Soße. Serviert mit Sesamreis.
Grilled salmon fillet with seasonal vegetables, refined with ginger and homemade teriyaki sauce. Served with sesame rice.
- 51. YAMA TERIYAKI ^L** 18,90 €
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Spargel und saisonalem Gemüse, serviert mit Reis und Deluxe-Soße.
Grilled chicken fillet with asparagus and seasonal vegetables, served with rice and deluxe sauce.
- 52. PINEAPPLE BEEF BOWL** 19,50 €
Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten und Zwiebeln. Serviert in einer frischen Ananas und Sesamreis.
Stir-fried beef rump steak with lemongrass, chili, pineapple, baby corn, snow peas, tomatoes, pepperoni, and onions, served in a fresh pineapple stem and sesame rice.
- 53. DEEP OCEAN ^{C, E, N}** 24,50 €
Gegrillte Riesengarnelen, Lachsfilet und Jakobsmuscheln mit Grillgemüse und Kräuterseitlingen. Serviert mit Tamarindensoße und Sesamreis.
Grilled king prawns, salmon fillet and scallops with grilled vegetables and king oyster mushrooms, served with tamarind sauce and sesame rice.
- 54. DUCKY DUCK** 19,50 €
Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit marktfrischem Gemüse in Deluxe-Soße. Serviert mit Sesamreis.
Grilled Barbary duck breast with market-fresh vegetables in deluxe sauce and sesame rice.
- 55. SURF & TURF CEAN** 19,50 €
250 g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak mit frischem Gemüse und Kräuterseitlingen. Serviert mit Deluxe-Soße und Süßkartoffeln.
250 g medium grilled Argentinian rib-eye steak with fresh vegetables and king oyster mushrooms, served with deluxe sauce and sweet potato.
- 56. DEEP GOLD BEEF ^B** 16,50 €
Angus-Rindfleisch mit Mangosalat, Royal-Umbrella-Reis, Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen. Serviert mit Sesamreis.
Angus beef with mango salad, Royal Umbrella rice, herbs, fried onions and peanuts. Served with sesame rice.
- 57. SPICY ENTERKOSS** 16,90 €
Ente aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten und Zwiebeln. Serviert in einer frischen Ananas und Sesamreis.
Wok-fried duck with lemongrass, chili, pineapple, baby corn, snow peas, tomatoes and onions, served in a fresh pineapple and sesame rice.

KIDS MENU

- | | | |
|-----|--|--------|
| 60. | KLEINE PHO SUPPE | 8,50 € |
| | <i>Kleine Portion vietnamesische Pho-Suppe mit Reisbandnudeln.
Small portion of Vietnamese pho soup with rice noodles.</i> | |
| 61. | MAMA KID'S ^D | 7,90 € |
| | <i>Hähnchen und Süßkartoffelpommes mit Unagi-Soße.
Chicken and sweet potato fries with unagi sauce.</i> | |
| 62. | PAPAS DAUGHTER ^{D, E} | 7,90 € |
| | <i>Garnelen-Tempura mit Reis und Unagi-Soße.
Prawn tempura with rice and unagi sauce.</i> | |

EXTRAS

- | | | |
|-----|---------------------------------|--------|
| 63. | SAUCE NACH WAHL | 2,50 € |
| 64. | CURRY SAUCE ^B | 4,50 € |
| 65. | REIS / NUDELN | 2,50 € |
| 66. | SÜSSKARTOFFELPOMMES | 4,90 € |





SUSHI



SUSHI VORSPEISEN [Ⓞ]

80. FEUER LACHS ^L 10,50 €

Seetangsalat mit flambiertem Lachs.
Seaweed salad with flambéed salmon.

81. FEUER TUNA ^L 10,50 €

Seetangsalat mit flambiertem Thunfisch.
Seaweed salad with flambéed tuna.

82. LACHS TATAR 10,50 €

Frisch gehackter Lachs mit Avocado, Lauchzwiebeln und Limette.
Fresh chopped salmon with avocado, spring onions and lime.

83. TUNA TATAR 10,50 €

Frisch gehackter Thunfisch mit Avocado, Lauchzwiebeln und Limette.
Fresh chopped tuna with avocado, spring onions and lime.

84. SALAT MIX ^{E, N, L} 10,90 €

Frischer Salat mit Avocado, Paprika, Cherrytomaten, Seafood und Sesam-Dressing.
Fresh salad with avocado, bell peppers, cherry tomatoes, seafood, sesame dressing.

85. SASHIMI SALAT ^{E, L} 12,90 €

Salat mit Avocado, Paprika, Cherrytomaten, Sesam-Dressing und Sashimi (Lachs, Thunfisch und Garnelen).

Salad with avocado, bell peppers, cherry tomatoes, sesame dressing, sashimi (salmon, tuna and shrimp).

MAKI

8 STK.

M1. MAKI LACHS ^C

5,50 €

M2. MAKI TUNA ^C

5,60 €

M3. AVOCADO 

4,60 €

M4. MAKI GURKE 

4,60 €

M5. MAKI EBI ^{D, E}
Gebackene Garnelen
Fried shrimp

5,80 €

M6. MAKI EBI AVOCADO ^E

5,50 €

M7. MAKI KANI AVOCADO ^E

5,00 €

M8 SPICY TUNA ^C

5,50 €

M9 SPICY SALMON ^C

5,50 €

M10. UNAGI ^C

5,90 €

M11. SPARGEL 

4,80 €

M12. RUCOLA 

4,50 €



NIGIRI 2 STK.

N1. SAKE ^C

Lachs salmon

5,50 €

N2. TUNA ^C

Thunfisch tuna

5,80 €

N3. ABURI SAKE ^C

Flambierter Lachs
Flambéed salmon

6,20 €

N4. TUNA ^C

Flambierter Thunfisch
Flambéed tuna

6,50 €

N5. HOTATE ^N

Jacobmuscheln
Scallops

6,20 €

N6. EBI ^E

Gekochte Garnelen
Cooked shrimp

5,30 €

N7. IKURA ^C

Lachskaviar Salmon caviar

5,50 €

N8. SPEZIAL STYLE ^{C, E}

Kreative Kreation unserer
Sushi-Chefs.

A creative creation by
our sushi chefs.

6,90 €

N9. AVOCADO ^E

avocado

5,00 €

N10. NORI ^E

Seetang seaweed

4,80 €

N11. SPARGEL ^E

asparagus

4,90 €



INSIDE OUT

8 STK.

U20. ALASKA I.O. ^C

Lachs, Avocado, Gurken, Tobiko.
Salmon, avocado, cucumber and tobiko
(flying fish roe).

9,50 €

U21. MAĞURO I.O. ^{C, G}

Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko.
Tuna, cucumber, cream cheese and
tobiko (flying fish roe).

9,50 €

U22. CALIFORNIA I.O. ^E

Krebsfleischimitat (Surimi),
Avocado, Tobiko.
Crab meat imitation (surimi), avocado and
tobiko (flying fish roe).

8,90 €

U23. EBI TEMPURAL I.O. ^{D, E, G, L}

Gebackene Garnelen, Avocado,
Frischkäse, Sesam.
Fried shrimp, avocado,
cream cheese, sesame.

10,50 €

U24. CHICKEN KARAAGE I.O. ^{D, L}

Japanisches frittiertes Hähnchen mit
Gurke und Sesam.
Japanese-style fried chicken with
cucumber and sesame.

U25. SALMONSKINS I.O. ^{C, G, L}

Knusprige Lachshaut, Gurke,
Frischkäse und Sesam.
Crispy salmon skin, cucumber, cream
cheese and sesame.

8,50 €

U26. UNAGI I.O. ^{C, G, L}

Unagi (Aal), Gurke, Frischkäse und Sesam.
Unagi (eel), cucumber,
cream cheese, sesame.

10,50 €

U27. PHILADELPHIA I.O. ^{C, G, L}

Lachs, Rucola, Frischkäse, Avocado,
Sesam.
Salmon, arugula, cream cheese,
avocado, sesame.

9,50 €

U28. VEGGIE I.O. ^L

Spargel, Avocado, Mango, Gurke, Sesam.
Asparagus, avocado, mango,
cucumber and sesame.

8,50 €

SPECIAL INSIDE OUT 8 STK.

H30. DRAGON FIRE ^{C, D, E, G}

11,50 €

Gebackene Garnelen, Avocado und Frischkäse, umwickelt mit Lachs.
Fried shrimp, avocado and cream cheese, wrapped with salmon.

11,50 €

H31. KIWA TEMPURA ^{C, D}

Gebackene Avocado und Mango, umwickelt mit Lachs.
Fried avo. and mango, wrapped: salmon.

10,50 €

H32. KAWA SAMON ^{C, E}

Gegrillte Lachshaut mit Gurke und Avocado, umwickelt mit Garnelen.
Grilled salmon skin with cucumber and avocado, wrapped with shrimp.

10,50 €

H33. PHOENIX FIRE ^{C, D, E}

Gebackene Garnelen, Mango und Avocado, umwickelt mit Thunfisch. Fried shrimp, mango and avocado, wrapped with tuna.

13,50 €

H34. SPICY UNAGI ^{C, D, E}

Gebackene Garnelen, Gurke und Avocado, umwickelt mit Unagi (Aal). Fried shrimp, cucumber and avo., wrapped: unagi (eel).

14,50 €

H35. FUTO ^{C, E}

Garnelen, Avocado, Gurke, Lachs, Thunfisch, Mango und Tobiko. Shrimp, avocado, cucumber, salmon, tuna, mango and tobiko (flying fish roe).

H36. HIGHLIGHT AVOCADO ^{D, E, G}

Tempura-Garnelen, Gurke, Rucola und Frischkäse, umwickelt mit Avocado.
Tempura shrimp, cucumber, arugula and cream cheese, wrapped with avocado.

11,90 €

H37. SALMON ROLL ^{C, G}

Spargel, Mango, Frischkäse und Avocado, umwickelt mit flambiertem Lachs.
Asparagus, mango, cream cheese and avocado, wrapped with seared salmon.

10,90 €

H38. CRISPY TIGER ^{C, D, E, G}

Gebackene Garnelen, Gurke, Avocado und Frischkäse, umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Avocado und Unagi.
Fried prawns, cucumber, avocado and cream cheese, wrapped with salmon, tuna, avocado and unagi.

15,50 €

H39. GOLDEN BUDDHA 🍃

Spargel und Mango, umwickelt mit Avocado. Asparagus and mango wrapped: avocado.

10,90 €

SASHIMI € 6 STK.

S30. SALMON SASHIMI

Lachsscheiben auf Seetangsalat mit Lachskaviar.
Salmon slices on seaweed salad with salmon caviar.

16,90 €

S31. ABURI SALMON

Flambierter Lachs mit Seetangsalat, Lachskaviar und Guacamole.
Seared salmon with seaweed salad, salmon caviar and guacamole.

18,50 €

S32. TUNA SASHIMI

Thunfisch auf Seetangsalat mit Lachskaviar.
Tuna on seaweed salad with salmon caviar.

16,90 €

S33. ABURI TUNA

Flambierter Thunfisch mit Seetangsalat, Lachskaviar und Guacamole.
Seared tuna with seaweed salad, salmon caviar and guacamole.

18,50 €

S34. SASHIMI MIX ^{E,N}

Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch, Jakobsmuscheln, Seetangsalat und Ebi (Garnelen).
Salmon, tuna, grilled butterfish, scallops, seaweed salad and ebi (shrimp).

23,90 €

S35. TATAKI

Lachs und Thunfisch mit Nori, Seetangsalat und Spargel.
Salmon and tuna with nori, seaweed salad and asparagus.

18,90 €



CRUNCHY BIG ROLL 10 STK.

T50. SALMON TEMPURA ^{C, D, G}

Lachs, Avocado, Frischkäse und Sauce. Salmon, avocado, fish cheese and sauce.

13,50 €

T51. TUNA TEMPURA ^{C, D, G}

Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse und Sauce.
Tuna, avocado, cucumbers, fish cheese and sauce

13,50 €

T52. HOTATEGAI TEMPURA ^{D, G, N}

Jakobsmuscheln, Avocado, Frischkäse, Guacamole.
Scallops, avocado, fish cheese, guacamole.

13,90 €

T53. CHICKEN TEMPURA ^{D, G}

Avocado, Gurken, Paprika, Frischkäse, Chicken und Guacamole.
Avocado, cucumbers, bell peppers, cream cheese, chicken and guacamole.

13,50 €

T54. GARNELEN TEMPURA ^{D, E, G}

Garnelen tempura, Avocado, Mango, Paprika, Frischkäse und Avocado Dips.
Prawn tempura, avocado, mango, bell pepper, fish cheese and avocado dips.

13,90 €

T55. KAZUKI BIG ROLL SPECIAL ^{C, E, G}

Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Aal, Avocado, Käse und Avocado-Dip
Salmon, tuna, cooked shrimp, eel, avocado, cheese, and avocado dip.

16,90 €

T56. CRUNCHY CUN

T57. VEGGIE TEMPURA ^{D, G}

Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Spargel, Frischkäse, Avocado Dips.
Avocado, cucumber, mango, bell pepper, asparagus, fish cheese, avocado dips.

12,90 €

MENÜ VEGGIE

VEGGIE SET 1 ^{D, L}

4 Stk. Maki Gurke cucumber
4 Stk. Maki Avocado
10 Stk. Veggies Crunchy

13,90 €

VEGGIE SET 2

8 Stk. Maki Gurke cucumber
8 Stk. Maki Avocado
8 Stk. Maki Spargel

12,90 €

VEGGIE SET 3 ^L

8 Stk. Special I.O
8 Stk. Maki Avocado
2 Stk. Nigiri Avocado

18,50 €



SUSHI MENÜ

MENÜ 1: MAKI

14,50 €

- 8 Stk. Maki Avocado
- 8 Stk. Maki Lachs Salmon
- 8 Stk. Maki Thunfisch Tuna

MENÜ 2: SALMON SET

15,90 €

- 8 Stk. Maki Lachs Salmon
- 2 Stk. Nigiri Lachs Salmon
- 3 Stk. Sashimi Lachs Salmon

MENÜ 3: TUNA SET

15,90 €

- 8 Stk. Maki Tuna Tuna Maki
- 2 Stk. Nigiri Tuna Tuna Nigiri
- 3 Stk. Sashimi Tuna Tuna Sashimi

MENÜ 4: TUNA SET

16,90 €

- 4 Stk. Lachs Salmon
- 4 Stk. Tuna Tuna
- 2 Stk. Nigiri Avocado
- 8 Stk. Dragon Dragon fish

MENÜ 5: BLU SET

24,50 €

- 10 Stk. Salmon Tempura Salmon
- 2 Stk. Nigiri Lachs Salmon
- 2 Stk. Nigiri Tuna Tuna

MENÜ 6: VOLCADO SET

23,90 €

- 2 Stk. Nigiri Lachs Salmon
- 2 Stk. Nigiri Tuna
- 2 Stk. Nigiri Ebi Garnelen
- 8 Stk. Dragon

MENÜ 7: OMAKASE LOVE 2 PER

39,50 €

- 4 Stk. Nigiri
- 8 Stk. Maki
- 8 Stk. Special I.O
- 10 Stk. Crunchy Rolls
- Lachs - und Butterfisch-Sashimi (Salmon and butterfish),
- Seetangsalat (seaweed salad) und Guacamole





MENÜ 8: KAZUKI 3-4 PER

62,50 €

6 Stk. Nigiri
16 Stk. Maki
8 Stk. Special I.O
8 Stk. Inside-Out Rolls
10 Stk. Crunchy Rolls
Thunfisch- und Butterfisch-Sashimi
(Tuna and butterfish),
Seetangsalat (seaweed salad) und
Guacamole,
Lachskaviar (salmon caviar).

MENÜ 9: KAZUKI 5-6 PER

99,90 €

12 Stk. Nigiri
32 Stk. Maki
16 Stk. .I.O
16 Stk. Special I.O
3 Stk. Sashimi Thunfisch Tuna
3 Stk. Sashimi Butterfisch
3 pcs Sashimi Lachs Salmon
3 pcs Jacobmuscheln Scallops
10 Stk. Crunchy Rolls
Seetangsalat (seaweed salad),
Guacamole
und Lachskaviar (salmon caviar)



NACHTISCHE DESSERTS

MOCHI EIS

6,50 €

Verschiedene - 3 Kugeln: Erdbeer, Mango und Vanille.
Various flavors - 3 pieces: strawberry, mango and vanilla.

DAIFUKU

6,90 €

2 Stk. : Matcha und Kokos.
2 pieces: matcha and coconut

MANGO EIS

5,90 €

Kugel Mango-Eis mit Mango-Lassi und getrockneten Kokosraspeln.
Scoop of mango ice cream with mango lassi and dried coconut flakes.

AVOCADO EIS

6,20 €

Kugel Vanilleeis mit Avocado-Lassi und getrockneten Kokosraspeln.
Scoop of vanilla ice cream with avocado lassi and dried coconut flakes.

GEBACKENE BANANE

5,50 €

GEBACKENE BANANE MIT EIS

7,50 €

PANNA COTTA

5,90 €

Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeersoße und frischen Früchten.
Homemade panna cotta with strawberry sauce and fresh fruit.





DRINKS



SOFT DRINKS

TONIC WATER ^{4, 7}

GINGER ALE ^{3, 4}

COLA CLASSIC ^{1, 3, 4, 6} / COLA ZERO ^{1, 3, 4, 6}

FANTA ^{3, 4, 6}

SPRITE ⁴

PAULANER SPEZI ^{1, 3, 4, 6} 0,33l

MINERALWASSER (STILL/SPRUDEL ⁴)

FLASCHE WASSER MIT MINZE, ZITRONE (STILL/SPRUDEL ⁴) 1l



0,4l

3,70 €

3,70 €

3,50 €

3,50 €

3,50 €

3,90 €

3,20 €

6,20 €

SÄFTE ^{3, 5}

APFEL SAFT

ORANGE

MANGO

MARACUJA

LITSCHI

ANANAS

SCHORLE

0,2l

0,4l

2,90 €

3,90 €

2,90 €

3,90 €

2,90 €

3,90 €

2,90 €

3,90 €

2,90 €

3,90 €

2,90 €

3,90 €

2,60 €

3,60 €

HAUSGEMACHTER EISTEE ¹

MELONE (Minze und Jasmintee)	5,90 €
ERDBEERE (Minze und Jasmintee)	5,90 €
MANGO (Minze und Jasmintee)	5,90 €
LYCHEE (Minze und Schwarztee)	5,90 €
PFIRSICH ZITRONENGRAS (Minze und Schwarztee)	5,90 €

LASSI ⁶

MANGO LASSI ⁵	5,90 €
AVOCADO LASSI	5,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS UND LEMONADE

KAZUKI SAKURA ⁹ Erdbeeren, Minze, Limettensaft, Yakult und Sprite. <i>Strawberries, mint, lime juice, Yakult and Sprite.</i>	7,20 €
INGWER MARACUJA Frische Limetten, Maracujasaft, Ingwersirup und Soda. <i>Fresh limes, passion fruit juice, ginger syrup and soda.</i>	6,20 €
MINZE BROMBEER Frische Limetten, Brombeersirup, frische Minze und Soda. <i>Fresh limes, blackberry syrup, fresh mint and soda.</i>	6,20 €
BASIL MULE Basilikum, Limettensaft und Zuckersirup. <i>Basil, lime juice and sugar syrup.</i>	6,90 €
BASIL LEMON FIZZ Gurke, Limettensaft und Zuckersirup. <i>Cucumber, lime juice and sugar syrup.</i>	6,90 €
BLUE OCEAN Blue Curaçao Sirup, Kokosmilch, Mandelsirup und Ananassaft. <i>Blue curaçao syrup, coconut milk, almond syrup and pineapple juice.</i>	6,90 €
COCONUT KISS Kokossirup, Sahne, Ananassaft und Granatapfel. <i>Coconut syrup, cream, pineapple juice and pomegranate.</i>	6,90 €

WARMER TEE

JASMIN ¹ (Kännchen)	4,50 €
SCHWARZTEE ¹ (Kännchen)	4,50 €
GRÜNER TEE ¹ (Kännchen)	4,50 €
FRISCHE INGWER ZITRONE	3,90 €
FRISCHE MINZE	3,90 €
HOT UND FRESCH TEE (Orange, Zitrone, Limetten, Granatapfel)	3,90 €

KAFFEE ☞

PHIN KAFFEE ¹	4,50 €
CA PHE SUA DA ¹	4,90 €
ESPRESSO ¹	2,20 €
DOPPELTER ESPRESSO ¹	3,60 €
KAFFEE CREMA ¹	2,90 €
CAPPUCCINO ¹	3,40 €



BIER 10, D

	0,3l	0,5l
PAULANER PILS	3,80 €	5,50 €
PAULANER HEFE - WEISSBIER HELL	3,80 €	5,50 €
HACKER-PSCHORR KELLERBIER	3,80 €	5,50 €
PAULANER WEISSBIER DUNKEL		4,90 €
PAULANER RADLER NATUR	3,80 €	5,50 €
DIESEL/COLAWEIZEN	3,50 €	5,20 €
KIRIN ICHIBAN	4,20 €	
SAIGON BIER	4,20 €	



ALKOHOLFREIES BIER ^D

	0,5l
PAULANER HELL ALKOHOLFREI	4,90 €
PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	4,90 €

COCKTAILS ¹⁰

HANOI MULE	7,60 €
Ruou Nep Moi, Zitrone und Zuckersirup. <i>Ruou Nep Moi, lemon and sugar syrup.</i>	
CAIPIRINHA	7,60 €
Limetten und braun Zucker. <i>Limes and brown sugar.</i>	
MAI TAI ^{3, 5}	7,90 €
Brauné Rum, Rum 73%, Mandelsirup, Grapefruitsirup, Ananassaft. <i>Brown rum, rum 73%, almond syrup, grapefruit syrup, pineapple juice.</i>	
PINA COLADA ^{G, 3, 5}	7,90 €
Havanaclub, Sahne, Kokosmilch, Kokossirup, Ananassirup, Ananassaft. <i>Havana Club, cream, coconut milk, coconut syrup, pineapple syrup, pineapple juice.</i>	
EMERALD HURRICANE ^{G, 3, 5}	7,90 €
Midori, Vodka, Rum, Blue Curacao, Orange und Ananassaft. <i>Midori, vodka, rum, Blue Curacao, orange and pineapple juice.</i>	

APERITIF

APEROL SPRITZ ^{3, 4, 10}	6,90 €
Aperol, Prosecco, Soda. <i>Aperol, prosecco, soda.</i>	
HUGO ^{3, 4, 10}	6,90 €
Holundersirup, Prosecco, Soda. <i>Elderflower syrup, prosecco, soda.</i>	
LILLET SPRITZ ^{3, 4, 10}	6,90 €
Lillet, Wildberry, Beeren. <i>Lillet, wildberry, berries.</i>	
TEQUILA SUNRISE ^{3, 4, 5, 10}	6,90 €
Tequila, Prosecco, Orangesaft, Granatapfelsirup. <i>Tequila, prosecco, orange juice, pomegranate syrup.</i>	

MOJITO SELECTION ¹⁰

CLASSIC MOJITO	7,20 €
Weisser Rum, frische Limetten, Zucker, Minze. <i>White rum, fresh limes, sugar, mint.</i>	
HIMBEER MOJITO ³	7,20 €
BROMBEER MOJITO ³	7,20 €

SHORTDRINKS ¹⁰

RAMAZZOTTI	3,20 €
NEP MOI	3,20 €
UMESHU CHOYA	3,20 €
JÄGERMEISTER	3,20 €
WODKA	3,20 €

LONGDRINKS ¹⁰

GIN TONIC	7,20 €
CUBA LIBRE	7,20 €
JACK DANIEL'S COLA ^{1, 3, 4, 6}	7,20 €

SOUR ¹⁰

WHISKEY SOUR ^{3, 5} Jack Daniel's, Limettensaft und Zucker	7,60 €
MARGARITA ⁵ Tequila, Triple Sec und Limettensaft	7,60 €
LITSCHI SOUR ^{3, 5} Wodka, Kwai Feh, Litschisirup, Zitronensaft, Litschisaft	7,60 €

WEIN 2, 10

WEISSWEIN	0,2l	0,75l
CHARDONNAY Trocken	6,90 €	24,90 €
BACCHUS Halbtrocken	6,90 €	24,90 €
SAUVIGNON BLANC Trocken	6,90 €	24,90 €
WEINSCHORLE ⁴	4,90 €	
ROTWEIN	0,2l	0,75l
BORDEAUX	6,90 €	24,50 €
CABERNET SAUVIGNON	6,90 €	24,90 €
ROSÉWEIN	0,2l	0,75l
CHÂTEAU BELLEVUE	6,50 €	22,90 €
SCHALIMWEIN	0,1l	0,75l
SPUMANTE PROSECCO		23,90 €
FRIZZANTE	2,90 €	18,90 €
SAKE	0,2l	
OZEKI JUNMAI. - KARAFFE 0,2L Warm/Kalt	6,20 €	



ALLERGENE

A. Eier B. Erdnüsse C. Fisch D. Glutenhaltiges Getreide
E. Krebstiere F. Lupinen G. Milch H. Schalenfrüchte
I. Schwefeldioxid & Sulfite J. Sellerie K. Senf L. Sesamsamen
M. Soja N. Weichtiere (Mollusken)

ZUSATZSTOFFE

1. koffeinhaltig - 2. mit Antioxidationsmittel - 3. mit Farbstoff -
4. Säuerungsmittel - 5. Konservierungstoff - 6. mit Süßstoffen -
7. chininhaltig - 9. Stabilisatoren - 10. alkohol

