

## KAZUKI VIETNAMESISCHES RESTAURANT & SUSHI



*Kazuki – Harmonie, Hoffnung, Stärke*

*Kazuki wurde 2026 mit einer klaren Vision gegründet:  
ein Ort zu sein, an dem Kulinarik, Design und Atmosphäre  
zu einem besonderen Erlebnis verschmelzen.*

*Mit einem modernen, authentisch japanisch inspirierten Interior bietet unser  
Restaurant großzügigen Raum für Genuss – mit rund 160 Sitzplätzen im stilvol-  
len Innenbereich und weiteren 70 Plätzen auf unserer einladenden Terrasse.*

*Unser Anspruch geht über gutes Essen hinaus:  
Wir möchten eine neue Dimension asiatischer Gastronomie nach Markklee-  
berg bringen.*

*Ein besonderes Highlight ist unser Sushi-Angebot, kreiert von einem erfahre-  
nen Sushi-Meister aus einem renommierten Restaurant in Deutschland,  
der traditionelle Handwerkskunst mit moderner Raffinesse verbindet.*

*Bei **Kazuki** treffen vietnamesische Frische und japanische Präzision aufein-  
ander hochwertige Zutaten, authentische Zubereitung und ein feines Gespür  
für Ästhetik prägen jedes einzelne Gericht.*

*Das Ambiente – stilvoll, elegant und von der japanischen Designkunst inspiriert  
– schafft eine ruhige, stilvolle Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt  
und Sie für einen Moment aus dem Alltag entführt.*

*Kazuki ist mehr als ein Restaurant.  
Es ist ein Ort, an dem Geschmack, Kultur  
und Emotionen harmonisch zusammenkommen.*

Ü  
B  
E  
RU  
N  
T  
E  
N



[www.kazuki37.de](http://www.kazuki37.de)

# VORSPESSEN

## 1. SOMMERROLLEN (2 STK.)

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 <sup>M</sup> / TOFU

5,50 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN

6,50 €

C. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS

6,90 €

## 2. VIETNAMESE SPRING ROLLS <sup>A, D</sup> (2 STK.)

6,50 €

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.*



## 3. VIETNAMESE BUDDHA ROLLS <sup>D, M</sup> (2 STK.)

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.) <sup>D</sup>

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 <sup>D, M</sup> (5 STK.)

6,50 €

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

## 6. DIM SUM <sup>E</sup> (4 STK.)

6,90 €

Gedämpfte Hakao-Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Salat und spezieller Soße.  
*Steamed Hakao dumplings filled with prawns, served with salad and special sauce.*



7. SATE GA<sup>B</sup> (2 STK.)

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



6,50 €

8. TOM CHIEN XU<sup>D, E</sup> (3 STK.)

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



7,90 €

9. TORI NO KARAAGE<sup>A, D</sup> (5 STK.)

Japanisches frittiertes Hähnchen,  
serviert mit Chili-Mayo.  
*Japanese fried chicken  
served with chili mayo.*



6,90 €

10. WANTAN GEBACKEN<sup>D</sup> (4 STK.)

Knusprig frittierte Wantan mit  
Hühnerfleisch, Glasnudeln,  
Pilzen und Kräutern.  
Serviert mit hausgemachter Soße.  
*Crispy fried wontons filled  
with chicken, glass noodles,  
mushrooms and herbs.  
Served with homemade sauce.*



6,50 €

か  
ず  
き

11. EDAMAME<sup>M</sup> 🌱

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.  
*Steamed soybeans with sea salt.*



6,50 €



# SALAT

12. **WAKAME SALAT** <sup>M, L</sup>  6,90 €

Seetangsalat nach japanischer Art mit Sesam.  
*Japanese seaweed salad with sesame.*

13. **PAPAYA SALAT** <sup>B, C, E, D</sup>

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.*



8,90 €

14. **MANGO SALAT** <sup>C, E</sup>

Mangostreifen mit Garnelen, Limette und Schalotten. Serviert mit Fischsoße.  
*Mango salad with prawns, lime and shallots. Served with fish sauce.*



8,90 €

15. **GRILLED SEAFOOD** <sup>E, N</sup>

Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße.  
*Grilled king prawns and scallops on salad, served with special sauce.*



11,90 €

16. **TINO GRILL STYLE** <sup>N</sup>

Drei gegrillte Jakobsmuscheln auf Salat, serviert mit Spezialsoße.  
*Three grilled scallops served on salad with special sauce.*



10,50 €



17. **KOKOSSUPPE** <sup>G</sup>

Cremige Suppe mit Kokosmilch, Cherrytomaten, Okra, Champignons und Koriander.  
*Creamy coconut milk soup with cherry tomatoes, okra, mushrooms and coriander.*



A. TOFU <sup>M</sup> / TOFU 5,90 €

B. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN 6,20 €

C. LACHS <sup>C</sup> / SALMON 6,50 €

D. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS 6,90 €

18. **WAN TAN SUPPE** <sup>D</sup> 6,50 €

Wan-Tan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch, Gemüse und Koriander.  
*Wonton soup with dumplings filled with minced chicken, vegetables and coriander.*



19. **MISO SUPPE** <sup>C, M</sup>

Japanische traditionelle Suppe aus Miso, Fischsud und Wakame-Algen.  
*Traditional Japanese soup made with miso, fish broth and wakame seaweed.*



A. TOFU <sup>M</sup> / TOFU 5,90 €

B. LACHS <sup>C</sup> / SALMON 6,50 €

C. MEERESFRÜCHTE <sup>E, N</sup> / SEAFOOD 6,90 €

20. **MIXED STARTERS PLATE FOR 2** <sup>A, B, C, D, E, M</sup> 24,90 €

Edamame, Gyoza, Sommerrollen, Frühlingsrollen und Mangosalat.  
*Edamame, gyoza, summer rolls, spring rolls and mango salad.*



か  
ず  
き



# HAUPT GERICHTE



# REIS HAUPTGERICHTE

## 21. KOKOS-CURRY <sup>B, G, L</sup>

Cremige Kokos-Curry-Soße mit marktfischem 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 <sup>D</sup> / CHICKEN

14,90 €

B. RINDFLEISCH / BEEF

16,50 €

C. KNUSPRIGE ENTE <sup>D</sup> / CRISPY DUCK

17,50 €

D. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS

17,90 €

E. GEGRILLTER LACHS <sup>C</sup> / GRILLED SALMON

18,90 €



## 22. ERDNUSS-SAUCE <sup>B, G, L</sup>

Marktfisches Gemüse der Saison mit cremiger Erdnusssoße und Wildkräutersalat. Serviert mit Reis.

*Fresh seasonal vegetables with creamy peanut sauce and wild herb salad. Served with rice.*

A. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH <sup>D</sup> / CHICKEN

14,90 €

B. RINDFLEISCH / BEEF

16,50 €

C. KNUSPRIGE ENTE <sup>D</sup> / CRISPY DUCK

17,50 €

D. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS

17,90 €

E. GEGRILLTER LACHS <sup>C</sup> / GRILLED SALMON

18,90 €



## 23. MANGO-SAUCE <sup>B, G, L</sup>

Fruchtige Mango-Soße mit marktfischem 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 <sup>D</sup> / CHICKEN

14,90 €

B. RINDFLEISCH / BEEF

16,50 €

C. KNUSPRIGE ENTE <sup>D</sup> / CRISPY DUCK

17,50 €

D. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS

17,90 €

E. GEGRILLTER LACHS <sup>C</sup> / GRILLED SALMON

18,90 €



# VEGETARISCH STYLE

- 30. SALAT TOFU** <sup>B, L, M</sup> 🌱 13,50 €  
Wildkräutersalat mit Rucola, Cherrytomaten, Paprika, Sesam, Erdnüssen, Olivenöl und Tofu. 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** <sup>B, L, M</sup> 13,90 €  
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 with sesame rice.*
- 32. ERDNUSS-TOFU** <sup>B, L, M</sup> 13,90 €  
Verschiedenes Gemüse mit cremiger Erdnusssoße und Tofu. Serviert mit Sesamreis. *Assorted vegetables with peanut sauce and tofu, served with sesame rice.*
- 33. TAMARINDEN-TOFU** <sup>M</sup> 13,90 €  
Verschiedenes Gemüse der Saison mit Tamarindensoße, Tofu und Reis. *Seasonal vegetables with tamarind sauce, tofu and rice.*
- 34. SPICY TOFU** <sup>C, M</sup> 14,50 €  
Verschiedenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Tofu. Leicht scharf. *Various vegetables with lemongrass, chili and tofu, lightly spicy.*

か  
ず  
き



# NUDELN HAUPTGERICHTE

## 40. PHO HA NOI <sup>C, M</sup>

Vietnams berühmte Reisbandnudelsuppe mit aromatischer, 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. HÜHNERFLEISCH / CHICKEN**

14,90 €

**B. RINDFLEISCH / BEEF**

15,50 €

**C. TOFU <sup>M</sup> / TOFU**

13,90 €



## 41. BUN GA NUONG <sup>C, D</sup>

14,90 €

Reisnudeln mit gegrilltem Hühnerfilet, Wildkräutersalat, frischen Kräutern und gerösteten Zwiebeln. Serviert mit spezieller Soße des Hauses.  
*Rice noodles with grilled chicken fillet, wild herb salad, fresh herbs and crispy fried onions. Served with our special homemade sauce.*

## 42. BUN NEM <sup>B, C, D</sup>

14,90 €

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



## 43. BUN BO NAM BO <sup>B, C, D</sup>

14,90 €

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



# GEBRATENE NUDELN <sup>D</sup>

## 44. PHO XAO <sup>A, B, C, D, M</sup>

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 <sup>M</sup> / TOFU

B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH <sup>D</sup> / CHICKEN

C. RINDFLEISCH / BEEF

D. KNUSPRIGE ENTE <sup>D</sup> / CRISPY DUCK

E. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS



13,90 €

14,90 €

16,50 €

17,50 €

17,90 €

## 45. UDON KAZUKI <sup>A, B, C, D, M</sup>

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Ei, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Koriander und hausgemachter Soße.  
*Fried udon noodles with seasonal vegetables, egg, fried onions, peanuts, coriander and homemade sauce.*

A. TOFU <sup>M</sup> / TOFU

B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH <sup>D</sup> / CHICKEN

C. RINDFLEISCH / BEEF

D. KNUSPRIGE ENTE <sup>D</sup> / CRISPY DUCK

E. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS



13,90 €

14,90 €

16,50 €

17,50 €

17,90 €

## 46. UDON KAZUKI – CURRY <sup>G</sup>

Udon-Nudeln mit Kokos-Curry-Soße, verschiedenem Gemüse.  
*Udon noodles with coconut curry sauce, vegetables.*

A. TOFU <sup>M</sup> / TOFU

B. GEBACKENES HÜHNERFLEISCH <sup>D</sup> / CHICKEN

C. RINDFLEISCH / BEEF

D. KNUSPRIGE ENTE <sup>D</sup> / CRISPY DUCK

E. GARNELEN <sup>E</sup> / PRAWNS



13,90 €

14,90 €

16,50 €

17,50 €

17,90 €

# KAZUKI STYLE DELUXE

## 50. TERIYAKI SAKE C, D, L, M

20,90 €

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 D, M, L

19,90 €

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 C, L, M

21,90 €

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 and onions. Served in a fresh pineapple with sesame rice.*



## 53. DEEP OCEAN C, E, L, N

25,90 €

Gegrillte Riesengarnelen, Lachsfilet, 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** <sup>D, L, M</sup>

Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit marktfischem Gemüse in Deluxe-Soße. Serviert mit Sesamreis.  
*Grilled Barbary duck breast with market-fresh vegetables in deluxe sauce and sesame rice.*



21,90 €

**55. SURF & TURF** <sup>D, L, M</sup>

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.*



28,50 €

**56. KAZUKI ROYAL BEEF** <sup>C, M</sup>

Gegrilltes Rindersteak mit gedämpftem Gemüse – Karotten, Babymais, Brokkoli und Spargel. Serviert mit Süßkartoffeln und Kazuki-Spezialsoße.  
*Grilled beef steak with steamed vegetables – carrots, baby corn, broccoli and asparagus. Served with sweet potato fries and Kazuki special sauce.*



24,90 €

**57. DEEP GOLD BEEF** <sup>B, C, D, E, L</sup>

Angus-Rindfleisch mit Mangosalat, Kräutern, Röstzwiebeln und Erdnüssen. Serviert mit Sesamreis.  
*Angus beef with mango salad, herbs, crispy fried onions and peanuts. Served with sesame rice.*



18,90 €

**58. SPICY DUCK** <sup>C, L, M</sup>

Ente aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten und Zwiebeln. Serviert mit Sesamreis.  
*Wok-fried duck with lemongrass, chili, pineapple, baby corn, snow peas, tomatoes and onions. Served with sesame rice.*



18,90 €

**59. TUNA SUNSHINE** A, C, D, L, M

Gegrillter Lachs auf frischem Salat mit Avocado, Tomaten und Paprika. Serviert mit Reis, Teriyaki-Chili-Mayonnaise und Sesam-Dressing.  
*Grilled salmon on fresh salad with avocado, tomatoes and bell pepper. Served with rice, teriyaki chili mayonnaise and sesame dressing.*



19,50 €

**60. SEAFOOD WOK** C, D, E, L, M, N

Jakobsmuscheln, Garnelen, Tintenfisch und gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse und Deluxe-Soße. Serviert mit Reis und Salat.  
*Scallops, prawns, squid and grilled salmon fillet with fresh vegetables and deluxe sauce. Served with rice and salad.*



28,90 €

**61. MAQURO STEAK** C, D, L, M

250 g kurz gegrilltes Thunfischsteak, serviert mit Spargel, Babykarotten und Reis. Dazu Deluxe-Soße.  
*250 g lightly grilled tuna steak, served with asparagus, baby carrots and rice. Accompanied by deluxe sauce.*



27,90 €

# KIDS MENU

## 62. KLEINE PHO SUPPE

Kleine Portion vietnamesische  
Pho-Suppe mit Reisbandnudeln.  
*Small portion of Vietnamese  
pho soup with rice noodles.*



8,50 €

## 63. MAMA KID'S <sup>D, M</sup>

Hähnchen und Süßkartoffelpommes  
mit Unagi-Soße.  
*Chicken and sweet potato fries with unagi sauce.*



7,90 €

## 64. PAPAS DAUGHTER <sup>D, E, M</sup>

Garnelen-Tempura mit Reis und Unagi-Soße.  
*Prawn tempura with rice and unagi sauce.*



8,50 €

# EXTRAS

## 65. SAUCE NACH WAHL. *Sauce of your choice.*

2,50 €

## 66. CURRY SAUCE <sup>B</sup>. *Curry sauce.*

4,50 €

## 67. REIS ODER NUDELN. *Rice or noodles.*

2,50 €

## 68. SÜSSKARTOFFELPOMMES. *Sweet potato fries.*

4,90 €



# SUSHI



— THE ART OF SUSHI —  
& ASIAN FUSION

# SUSHI VORSPEISEN <sup>€</sup>



## 80. FEUER LACHS <sup>C, L, M</sup>

Flambierter Lachs auf Wakame-Salat.  
Flambéed salmon served on wakame salad.

10,50 €

## 81. FEUER TUNA <sup>C, L, M</sup>

Flambierter Thunfisch auf Wakame-Salat.  
Flambéed tuna served on wakame salad.

10,50 €



## 82. LACHS TATAR <sup>€</sup>

Gehackter Lachs mit Avocado, Lauchzwiebeln und Limette.  
Chopped salmon with avocado, spring onions and lime.

10,50 €

## 83. TUNA TATAR <sup>€</sup>

Gehackter Thunfisch mit Avocado, Lauchzwiebeln und Limette.  
Chopped tuna with avocado, spring onions and lime.

10,50 €

## 84. PONZUCADO <sup>€</sup>

Flambierter Lachs mit gegrillter Avocado.  
Flambéed salmon with grilled avocado.

11,90 €

## 85. SALAT MIX <sup>L</sup>

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

10,90 €

## 86. SASHIMI SALAT <sup>C, E, L</sup>

Frischer Salat mit Avocado, Paprika und Cherrytomaten, dazu Sashimi von Butterfisch, Lachs und Thunfisch sowie Garnelen. Serviert mit Sesam-Dressing.  
Fresh salad with avocado, bell pepper and cherry tomatoes, topped with butterfish, salmon, tuna sashimi and prawns. Served with sesame dressing.

13,50 €

## 87. WAKAME SALAT <sup>L, M</sup>

Japanischer Wakame-Salat mit Sesam.  
Japanese wakame salad with sesame.

6,90 €

# MAKI 8 STK.

M1. MAKI LACHS <sup>C</sup>

5,80 €

M2. MAKI TUNA <sup>C</sup>

5,90 €

M3. AVOCADO 🌿

4,80 €

M4. MAKI ÇURKEN 🌿

4,80 €

M5. MAKI EBI <sup>D,E</sup>  
Gebackene Garnelen  
Fried shrimp

6,90 €

M6. MAKI EBI AVOCADO <sup>E</sup>

6,20 €

M7. MAKI KANI AVOCADO <sup>E</sup>

5,20 €

M8 SPICY TUNA <sup>C</sup>

6,20 €

M9 SPICY SALMON <sup>C</sup>

6,20 €

M10. SPARGEL MAKI 🌿

5,00 €

M11. RUCOLA MAKI 🌿

4,80 €

M12. UNAGI MAKI <sup>C</sup>

6,50 €

M13. SALMON SKIN <sup>C</sup>

5,00 €



# NIGIRI 2 STK.

## N1. SAKE <sup>°</sup>

Lachs salmon

5,90 €

## N2. TUNA NIGIRI <sup>°</sup>

Thunfisch tuna

6,20 €

## N3. ABURI SAKE <sup>°</sup>

Flambierter Lachs  
Flambéed salmon

6,90 €

## N4. TUNA FLAMBIERTER <sup>°</sup>

Flambierter Thunfisch  
Flambéed tuna

6,90 €

## N5. HOTATE <sup>°</sup>

Jacobmuscheln  
Scallops

6,90 €

## N6. EBI <sup>°</sup>

Gekochte Garnelen  
Cooked shrimp

5,80 €

## N7. IKURA <sup>°</sup>

Lachskaviar Salmon caviar

7,50 €

## N8. UNAGI <sup>°</sup>

Gegrillter Aal Grilled eel

6,50 €

## N9. SPEZIAL STYLE <sup>°</sup>, <sup>E</sup>

Kreative Kreation unserer  
Sushi-Chefs.

A creative creation by  
our sushi chefs.

7,50 €

## N10. AVOCADO <sup>°</sup>

avocado

5,00 €

## N11. NORI <sup>°</sup>

Seetang seaweed

5,00 €

## N12. SPARGEL <sup>°</sup>

asparagus

5,00 €



# INSIDE OUT ROLL

## 8 STK.



### U20. ALASKA I.O. <sup>C</sup>

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

10,50 €

### U21. MAGURO I.O. <sup>C, G</sup>

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

10,90 €

### U22. CALIFORNIA I.O. <sup>C, E</sup>

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

9,50 €

### U23. EBI TEMPURA I.O. <sup>D, E, G, L</sup>

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

11,90 €

### U24. CHICKEN KARAAGE I.O. <sup>D, L</sup>

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

10,50 €

### U25. SALMONSKINS I.O. <sup>C, G, L</sup>

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

10,50 €

### U26. VEGGIE I.O. <sup>L</sup> 🌱

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

9,50 €

### U27. UNAGI I.O. <sup>C, G, L</sup>

Unagi, Gurke, Frischkäse und Sesam.  
Grilled eel, cucumber, cream cheese  
and sesame.

11,90 €

### U28. PHILADELPHIA <sup>C, G, L</sup>

Lachs, Rucola, Frischkäse,  
Avocado und Sesam.  
Salmon, rocket, cream cheese,  
avocado and sesame.

11,90 €

# SPECIAL INSIDE OUT 8 STK.

## H30. DRAGON FIRE <sup>C, D, E, G</sup>

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

13,90 €

## H31. KIWA TEMPURA <sup>C, D</sup>

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

13,50 €

## H32. KAWA SAMON <sup>C, E</sup>

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

13,50 €

## H33. PHOENIX FIRE <sup>C, D, E</sup>

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

14,90 €

## H34. SPICY UNAGI <sup>C, D, E</sup>

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

16,50 €

## H35. FUTO <sup>C, E</sup>

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

14,50 €

## H36. HIGHLIGHT AVOCADO <sup>D, E, G</sup>

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

14,90 €

## H37. GOLDEN BUDDHA 🍃

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

12,90 €

## H38. SALMON ROLL <sup>C, G</sup>

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

13,50 €

## H39. CRISPY TIGER <sup>C, D, E, G</sup>

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.

16,90 €





# SASHIMI € 6 STK.

## S30. SALMON SASHIMI C, L, M

Lachsscheiben auf Seetangsalat  
mit Lachskaviar.

Salmon slices on seaweed salad with  
salmon caviar.

17,50 €

## S31. ABURI SALMON C, L, M

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

18,90 €

## S32. TUNA SASHIMI C, L, M

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

17,90 €

## S33. ABURI TUNA C, L, M

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

18,90 €

## S34. SASHIMI MIX C, E, L, M, N

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

25,90 €

## S35. TATAKI C, L, M

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

19,90 €



# CRUNCHY BIG ROLL 10 STK.



## T50. SALMON TEMPURA <sup>C, D, G</sup>

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

14,90 €

## T51. TUNA TEMPURA <sup>C, D, G</sup>

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

14,90 €

## T52. HOTATEĞAI TEMPURA <sup>D, G, N</sup>

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

15,50 €

## T53. CHICKEN TEMPURA <sup>D, G</sup>

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

14,50 €

## T54. GARNELEN TEMPURA <sup>D, E, G</sup>

Tempura-Garnelen, Avocado, Mango und Frischkäse. Serviert mit Avocado-Dip.  
Tempura prawns, avocado, mango and cream cheese. Served with avocado dip.

14,90 €

## T55. VEGGIE TEMPURA <sup>D, G</sup> 🌱

Avocado, Gurke, Mago, Paprika, Spargel, Frischkäse und Guacamole.  
Avocado, cucumber, mango, bell pepper, asparagus, fish cheese and guacamole.

13,90 €

## T56. KAZUKI BIG ROLL SPECIAL <sup>C, E, G</sup>

Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Aal, Avocado, Käse und Guacamole.  
Salmon, tuna, cooked shrimp, eel, avocado, cheese, and guacamole.

17,90 €

# CRUNCHY MINI ROLL 8 STK.

Sushireis mit gebackenen Noriblättern, Sauce und Sesam.  
Sushi rice with baked nori sheets, sauce, and sesame.

|               |        |
|---------------|--------|
| T57A. SALMON  | 8,50 € |
| T57B. TUNA    | 8,90 € |
| T57C. AVOCADO | 7,50 € |

# MENÜ VEGGIE

## VEGGIE SET 1 <sup>D, L</sup> 🌱

4 Stk. Maki Gurke  
4 Stk. Maki Avocado  
10 Stk. Veggie Crunchy

16,50 €

## VEGGIE SET 2 <sup>L</sup> 🌱

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

14,90 €

## VEGGIE SET 3 <sup>L</sup> 🌱

8 Stk. Special Inside-Out Rolls  
8 Stk. Maki Avocado  
2 Stk. Nigiri Avocado

22,90 €



# SUSHI MENÜ

## MENÜ 1: MAKI <sup>c</sup>

15,90 €

8 Stk. Maki Avocado  
8 Stk. Maki Lachs  
8 Stk. Maki Tuna



## MENÜ 2: SALMON SET <sup>c</sup>

17,90 €

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



## MENÜ 3: TUNA SET <sup>c</sup>

18,50 €

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



## MENÜ 4: TUNA SET <sup>c</sup>

19,50 €

4 Stk. Maki Lachs  
4 Stk. Maki Tuna  
2 Stk. Nigiri Avocado  
8 Stk. Dragon Roll

## MENÜ 5: BLU SET <sup>c, D</sup>

24,50 €

10 Stk. Salmon Tempura  
2 Stk. Nigiri Lachs  
2 Stk. Nigiri Tuna  
3 Stk. Sashimi Butterfisch



## MENÜ 6: VOLCADO SET <sup>c, E</sup>

25,90 €

2 Stk. Nigiri Lachs  
2 Stk. Nigiri Tuna  
2 Stk. Nigiri Ebi  
8 Stk. Dragon Roll



**MENÜ 7:**  
**OMAKASE LOVE 2 PER**

4 Stk. Nigiri  
8 Stk. Maki  
8 Stk. Special I.O  
10 Stk. Crunchy Rolls  
Lachs - und Butterfisch-Sashimi,  
Seetangsalat und Guacamole

45,90 €



**MENÜ 8:**  
**KAZUKI 3-4 PERSONEN**

6 Stk. Nigiri  
16 Stk. Maki  
8 Stk. Special I.O  
8 Stk. Inside-Out Rolls  
10 Stk. Crunchy Rolls  
Thunfisch- und Butterfisch-Sashimi  
Seetangsalat und Guacamole, Lachskaviar.

65,90 €

**MENÜ 9:**  
**KAZUKI 5-6 PERSONEN**

12 Stk. Nigiri  
32 Stk. Maki  
16 Stk. .I.O  
16 Stk. Special I.O  
3 Stk. Sashimi Thunfisch  
3 Stk. Sashimi Butterfisch  
3 Stk. Sashimi Lachs  
3 Stk. Jakobsmuscheln  
20 Stk. Crunchy Rolls  
Seetangsalat, Guacamole  
und Lachskaviar.

119,90 €



# NACHTISCH DESSERTS

## MOCHI EIS <sup>A, G</sup>

Weicher japanischer Reisteig mit cremiger Eisfüllung –  
3 Stück – Erdbeer, Mango & Vanille.  
*Soft Japanese rice dough filled with creamy ice cream –  
3 pieces – strawberry, mango & vanilla.*



6,90 €

## MANGO EIS <sup>G</sup>

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

5,90 €

## GEBACKENE BANANE <sup>D</sup>

Knusprig gebackene Banane, verfeinert mit Honig.  
*Crispy fried banana, finished with honey.*

5,90 €

## GEBACKENE BANANE MIT EIS <sup>D, G</sup>

Knusprig gebackene Banane, serviert mit Vanilleeis.  
*Crispy fried banana, served with vanilla ice cream.*



7,90 €

## PANNA COTTA <sup>G</sup>

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

6,50 €

## SCHOKO-SOUFFLÉ <sup>A, D, G</sup>

Warmes, luftiges Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis.  
*Warm chocolate soufflé with a molten center, served with vanilla ice cream.*



7,90 €

# DRINK



# SOFT DRINKS

TONIC WATER <sup>4, 7</sup>

GINGER ALE <sup>3, 4</sup>

COLA CLASSIC <sup>1, 3, 4, 6</sup> / COLA ZERO <sup>1, 3, 4, 6</sup>

FANTA <sup>3, 4, 6</sup>

SPRITE <sup>4</sup>

PAULANER SPEZI <sup>1, 3, 4, 6</sup>

MINERALWASSER (STILL/SPRUDEL <sup>4</sup>)

FLASCHE WASSER MIT MINZE & ZITRONE (STILL/SPRUDEL <sup>4</sup>)



0,2l

0,4l

2,70 €

3,70 €

2,70 €

3,70 €

2,50 €

3,50 €

2,50 €

3,50 €

2,50 €

3,50 €

0,33l

0,4l

3,90 €

3,20 €

1,0l

5,90 €

# SÄFTE <sup>3, 5</sup>

APFEL SAFT

ORANGE

MANGO

MARACUJA

LITSCHI

ANANAS

SCHORLE



0,2l

0,4l

3,50 €

4,90 €

3,50 €

4,90 €

3,50 €

4,90 €

3,50 €

4,90 €

3,50 €

4,90 €

3,50 €

4,90 €

3,20 €

4,50 €



# HOMEMADE & KAZUKI EISTEE

## MANGO LASSI <sup>g</sup>

Cremiger Mango-Drink mit Kokosmilch und Joghurt.  
*Creamy mango drink with coconut milk and yoghurt.*

5,90 €



## HAUSGEMACHER EISTEE <sup>1</sup>

Hausgemachter Eistee mit Jasmin tee, frischer Minze, Orange und Zitrone.  
*Homemade iced tea with jasmine tea, fresh mint, orange and lemon.*

## EISTEE HOLUNDER <sup>1</sup>

5,90 €

## EISTEE PFIRSICH-ZITRONENGRAS <sup>1</sup>

5,90 €

## EISTEE MELONE <sup>1</sup>

5,90 €

## EISTEE ERDBEEREN <sup>1</sup>

5,90 €

## EISTEE LITSCHI <sup>1</sup>

5,90 €

## EISTEE MANGO <sup>1</sup>

5,90 €



# LEMONADE

## KAZUKI SAKURA <sup>G, 4, 5</sup>

7,50 €

Erdbeeren, Minze, Limetten,  
Yakult und Sprite.  
*Strawberries, mint, lime,  
Yakult and Sprite.*

## WASSERMELONE-ERDBEER <sup>3, 5</sup>

6,20 €

Frische Limetten,  
Wassermelone und Erdbeeren.  
*Fresh lime, watermelon  
and strawberries.*

## INGWER-MARACUJA <sup>3, 4, 5</sup>

Frische Limetten, Maracuja,  
Ingwer und Soda.  
*Fresh lime, passion fruit,  
ginger and soda.*

## MINZE-HOLUNDER <sup>3, 4, 5</sup>

Frische Limetten, Minze,  
Holunder und Soda.  
*Fresh lime, mint,  
elderflower and soda.*

## MINZE-BROMBEER <sup>3, 4, 5</sup>

Frische Limetten,  
Brombeeren, Minze und Soda.  
*Fresh lime,  
blackberries, mint and soda.*

## YUZU LEMO <sup>3, 4, 5</sup>

7,20 €

Yuzusaft, frische Limetten,  
Minze, brauner Zucker und Soda.  
*Yuzu juice, fresh lime,  
mint, brown sugar and soda.*



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

## KAZUKI: LYCHEE ZITRUS <sup>3, 5</sup>

Holunder, Zitronensaft,  
Cranberrysaft und Lycheesaft.

*Elderflower, lemon juice,  
cranberry juice and lychee juice.*

7,50 €

## MIDORI LYCHEE <sup>G, 1, 3, 5</sup>

Matcha, Lycheesaft und Kokosmilch.

*Matcha, lychee juice and coconut milk.*

7,50 €

## COCONUT KISS <sup>G, 3, 5</sup>

Kokossirup, Sahne,  
Ananassaft und Granatapfel.

*Coconut syrup, cream,  
pineapple juice and pomegranate.*

7,50 €

## BLUE OCEAN <sup>H, 3, 5</sup>

Blue Curaçao Sirup, Kokosmilch,  
Mandelsirup und Ananassaft.

*Blue curaçao syrup, coconut milk,  
almond syrup and pineapple juice.*

7,50 €

## MELON SUNSHINE <sup>G, 3, 5</sup>

Wassermelone, Yakult und Ananassaft.

*Watermelon, Yakult and pineapple juice.*

7,90 €



# COCKTAILS

## CAIPIRINHA <sup>10</sup>

Cachaça, frische Limetten, brauner Zucker und Minze.  
*Cachaça, fresh lime, brown sugar and mint.*

8,50 €

## MAI TAI <sup>H, 3, 5, 10</sup>

Brauner Rum 73 %, Apricot Brandy, Limettensaft, Mandelsirup, Ananassaft.  
*Dark rum 73%, apricot brandy, lime juice, almond syrup, pineapple juice.*

8,90 €

## EMERALD HURRICANE <sup>3, 5, 10</sup>

Melonenlikör, Vodka, Rum, Blue Curaçao, Orangen- und Ananassaft.  
*Melon liqueur, vodka, rum, Blue Curaçao, orange and pineapple juice.*

9,90 €

## ESPRESSO MARTINI <sup>1, 10</sup>

Vanillevodka, Kahlúa, Espresso und Zucker.  
*Vanilla vodka, Kahlúa, espresso and sugar.*

8,90 €

## TOUCH DOWN <sup>3, 10</sup>

Vodka, Apricot Brandy, Zucker, Granatapfel und Maracujasaft.  
*Vodka, apricot brandy, sugar, pomegranate and passion fruit juice.*

8,90 €

## PINA COLADA <sup>G, 3, 5, 10</sup>

Havana Club, Sahne, Kokosmilch, Kokos und Ananassaft.  
*Havana Club rum, cream, coconut milk, coconut and pineapple juice.*

8,90 €

## STRAWBERRY KISS <sup>G, 3, 5, 10</sup>

Kokosrum, Baileys, Crème de Cacao Weiß, Erdbeeren, Sahne und Ananassaft.  
*Coconut rum, Baileys, white crème de cacao, strawberries, cream and pineapple juice.*

9,90 €



# WARMER TEES

JASMIN <sup>1</sup> (Kännchen)

4,50 €

KAMILLENTÉE (Kännchen)

4,50 €

FRISCHER INGWER-ZITRONEN-TEE

4,50 €

FRISCHER MINZTEE

4,20 €

HOT UND FRESH TEE

4,50 €

(Orange, Zitrone, Limetten und Granatapfel)



# KAFFEE

PHIN KAFFEE <sup>G, 1</sup>

4,50 €

CA PHE SUA DA <sup>G, 1</sup>

4,90 €

ESPRESSO <sup>1</sup>

2,90 €

DOPPELTER ESPRESSO <sup>1</sup>

3,90 €

KAFFEE CREMA <sup>1</sup>

3,90 €

CAPPUCCINO <sup>G, 1</sup>

3,90 €

LATTE MACCHIATO <sup>G, 1</sup>

3,90 €



# BIER

PAULANER PILS VOM FASS <sup>D, 10</sup>

0,3l 3,90 €      0,5l 5,50 €

PAULANER HEFE - WEISSBIER HELL VOM FASS <sup>D, 10</sup>

3,90 €      5,50 €

HACKER-PSCHORR KELLERBIER VOM FASS <sup>D, 10</sup>

3,90 €      5,50 €

PAULANER WEISSBIER DUNKEL <sup>D, 10</sup>

5,50 €

PAULANER RADLER NATUR <sup>D, 10</sup>

3,90 €      5,50 €

DIESEL <sup>D, 1, 3, 4, 10</sup> / COLAWEIZEN <sup>D, 1, 3, 4, 10</sup>

3,60 €      5,20 €

KIRIN ICHIBAN <sup>D, 10</sup>

4,20 €

SAIGON BIER <sup>D, 10</sup>

4,20 €



# ALKOHOLFREIES BIER

PAULANER HELL ALKOHOLFREI <sup>D</sup>

0,5l 4,90 €

PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI <sup>D</sup>

4,90 €

# APERITIF

## APEROL SPRITZ <sup>1, 3, 10</sup>

Aperol, Prosecco und Soda. *Aperol, prosecco and soda.*

7,50 €

## HUGO <sup>1, 10</sup>

Holundersirup, Prosecco und Soda.  
*Elderflower syrup, prosecco and soda.*

7,50 €

## LILLET WILD BERRY <sup>3, 10</sup>

Lillet, Wild Berry und Beeren.  
*Lillet, wild berry and berries.*

7,50 €

## LILLET MARACUJA SPRITZ <sup>1, 10</sup>

Lillet, Maracuja, Prosecco und Soda.  
*Lillet, passion fruit, Prosecco and soda.*

7,50 €

## CAMPARI MANDARINE SPRITZ <sup>1, 3, 10</sup>

Campari, Mandarine, Prosecco und Soda.  
*Campari, mandarin, Prosecco and soda.*

7,50 €

## YUZU SPRITZ <sup>1, 10</sup>

Yuzusaft, Minze, Prosecco und Soda.  
*Yuzu juice, mint, Prosecco and soda.*

7,90 €



# MOJITO SELECTION

## CLASSIC MOJITO <sup>3, 10</sup>

Weißer Rum, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda.  
*White rum, fresh lime, brown sugar, mint and soda.*

8,50 €

## HIMBEER MOJITO <sup>3, 10</sup>

Weißer Rum, Himbeeren, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda. *White rum, raspberries, fresh lime, brown sugar, mint and soda.*

8,50 €

## BROMBEER MOJITO <sup>3, 10</sup>

Weißer Rum, Brombeeren, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda. *White rum, blackberries, fresh lime, brown sugar, mint and soda.*

8,50 €

## MARACUJA MOJITO <sup>3, 10</sup>

Weißer Rum, Maracuja, frische Limetten, brauner Zucker, Minze und Soda.  
*White rum, passion fruit, fresh lime, brown sugar, mint and soda.*

8,50 €



# SHORTDRINKS

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| RAMAZZOTTI <sup>10</sup>   | 3,20 € |
| NEP MOI <sup>10</sup>      | 3,20 € |
| UMESHU CHOYA <sup>10</sup> | 3,20 € |
| JÄGERMEISTER <sup>10</sup> | 3,20 € |
| WODKA <sup>10</sup>        | 3,20 € |

# LONGDRINKS

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| GIN TONIC <sup>5, 7, 10</sup>             | 7,20 € |
| CUBA LIBRE <sup>1, 3, 4, 10</sup>         | 7,20 € |
| JACK DANIEL'S COLA <sup>1, 3, 4, 10</sup> | 7,20 € |

# SOUR

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| <b>BLUEBERRY SOUR</b> <sup>3, 10</sup>                  | 8,90 € |
| Bourbon, Blaubeeren,<br>Zucker, Limettensaft und Minze. |        |
| <b>MELON SOUR</b> <sup>3, 10</sup>                      | 8,90 € |
| Wodka, Melonenlikör,<br>Melone und Limettensaft.        |        |
| <b>LITSCHI SOUR</b> <sup>3, 10</sup>                    | 8,90 € |
| Wodka, Litschilikör,<br>Litschi und Limettensaft.       |        |



# WEIN I, 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 € |
| RIESLING Trocken         | 6,90 € | 24,90 € |
| WEINSCHORLE <sup>4</sup> | 4,90 € |         |

## ROTWEIN

|                    | 0,2l   | 0,75l   |
|--------------------|--------|---------|
| BORDEAUX           | 6,90 € | 24,90 € |
| CABERNET SAUVIGNON | 6,90 € | 24,90 € |

## ROSÉWEIN

|                  | 0,2l   | 0,75l   |
|------------------|--------|---------|
| CHÂTEAU BELLEVUE | 6,50 € | 22,90 € |

## SCHÄUMWEIN

|                   | 0,1l   | 0,75l   |
|-------------------|--------|---------|
| SPUMANTE PROSECCO |        | 23,90 € |
| FRIZZANTE         | 2,90 € | 18,90 € |

## SAKE

|                                   | 0,2l   |
|-----------------------------------|--------|
| OZEKI JUNMAI. - KARAFFE Warm/Kalt | 6,20 € |

# VIELEN DANK!



## 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

[www.kazuki37.de](http://www.kazuki37.de)

