

スー
プ
Suppen



1. Peking Suppe ^{1,5 a,q}
sauer scharf mit Eier,
Morcheln, Fleisch und
Bambussprossen



2. Miso Suppe ^{1,g}
Würzige japanische Suppe
mit Miso, Tofu, Seetang
und Frühlingszwiebeln.



3. Wantan Suppe ^{1,a,m}
Teigtaschen - Suppe
mit Fleischfüllung



5. Knackige Gurkensalat ^{1,a,g}
mit Knoblauch, Sesamöl und
leicht scharfem Dressing.



6. Kimchi ^q
Traditionell fermentierter
Chinakohl nach koreanischer
Art - pikant und würzig.



7. Edamame ^g
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz.



8. Algen Salat ^{a,m,q}
Frischer japanischer
Algen Salat mit Sesam.

前
菜
Vorspeisen

揚げ前菜

Frittierte Vorspeisen



15. Mini-Frühlingsrollen ^{a,q}

Knusprige Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung.



17. Frittierte Calamari ^{a,p}

Knusprig frittierte Tintenfischringe mit Dip.



19. Knuspriges Hähnchenfilet mit Süß-Sauer-Sauce ^{a,q}

Goldbraun frittiertes Hähnchenfilet mit fruchtiger Süß-Sauer-Sauce.



21. Frittierte Wantan ^{a,q}

Knusprig frittierte Taigtaschen mit Fleischfüllung



16. Pommes frites

Knusprig goldene Pommes frites.



20. Knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Sauce ^{a,q}

Knusprig gebackene Entenbrust mit fruchtiger Süß-Sauer-Sauce.



22. Homemade Frühlingsrolle ^{1,a,g}

mit Hackfleischfüllung



26. Knusprig frittierter Blumenkohl ^a

mit würziger BBQ-Soße.



27. Krabbenchips ^b

揚げ前菜

Frittierte Vorspeisen



23. Gambero Kataifi a,b,q
knusprige Garnelen in f
einen Kataifi-Teigfäden.



24. Takoyaki a,g,h,p
japanische Oktopusbällchen mit
würziger Sauce und feinen Toppings



25. Ebi Tempura a,b,q
Geb. Garnelen



9. Gemischter Salat
Frischer Mix aus Eisbergsalat,
Rucola und Feldsalat
mit Petersilienpesto.

Sauce: j,q; Walnüsse / Mandeln



**10. Oktopus-Salat mit
frischem Rucola** p, Sauce: j,q
fein abgeschmeckt und
mediterran verfeinert.



11. Lachs-Salat d, Sauce: j,q
mit frischen Lachswürfeln, Avocado,
Gurke, Apfelstückchen, Mais
und feinen Sprossen, verfeinert
mit knusprigen Croutons.

サラダ Salate

蒸し料理

Gedämpfte Spezialitäten



30. Garnelen-Dim Sum ^{1,a,b,m}
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung.



31. Siu Mai ^{1,a,g,m}
Gedämpfte Teigtaschen mit herzhafter Fleischfüllung.



32. Rippchen mit schwarzer Bohnensauce ^{1,a,g}
Gedämpfte Schweinerippchen mit würziger schwarzer Bohnensauce.



33. Hühnerfüße mit schwarzer Bohnensauce ^{1,a,g}
Gedämpfte Hühnerfüße nach kantonesischer Art mit würziger schwarzer Bohnensauce.



35. Chang Fen ^{1,a,b,g}
Gedämpfte Reisrollen mit kleinen Garnelen, serviert mit feiner Sojasoße.



34. Xiao Long Bao ^{1,a,g}
Gedämpfte Teigtaschen mit saftiger Fleischfüllung.



37. Goldene Yuba-Rolle ^{1,a,b}
Knusprige Tofuhaut-Röllchen mit frischen Garnelenfüllung.



36. Luo Bo Gao ^a
Gebratener Rettichkuchen nach kantonesischer Art.



鉄板焼き Teppanyaki

41. Hähnchenspieße ^{1.a.g}



42. Garnelenspieße ^{1.2.a.g}



45. Grünschalmuscheln ^P



44. Hähnchenflügel
Würzig marinierte gegrillte
Hähnchenflügel



46. Gebratene Gyoza ^{1.a.g}
mit Schweinefleischfüllung



47. Teppanyaki
Tintenfischtentakel ^P



48. Lammspieße mit
Kreuzkümmel



49. Gebratene Zucchini



鉄板焼き
Teppanyaki



43. Baby-Calamari-Spieße ^p



51. Gegrillte Rotgarnelen ^b



53. Gegrilltes Zartes Seezungenfilet ^d



50. Gegrillter ^{1,2,a,g,p}
Kalifornischer Sepia



52. Gegrillte Dorade ^d



54. Gegrilltes Zartes Rinderfilet



54C. Gegrilltes Lachsfilet ^e

焼きそば・炒飯

Gebratene Nudeln & Reis



55. Gebratener Reis
mit Gemüse und Eier

1,a,c,g



57. Kochreis



**59. Gebratene Udon-
Nudeln mit Gemüse**
und Hühnerfleisch

1,a,c,g



61. Gebratene Nudeln
mit Hühnerfleisch
und Gemüse

1,a,c,g



56. Gebratener Reis
mit Hühnerfleisch und Eier

1,a,c,g



**58. Gebratene Udon-
Nudeln mit Gemüse**

1,a,c,g



60. Gebratene Nudeln
mit Gemüse

1,a,c,g



**62. Hausgemachte
Mie-Nudeln**
mit würzigem Hackfleisch,
leichter Schärfe und
cremiger Erdnussauce.

1,a,g,f,m

焼きそば・炒飯

Gebratene Nudeln & Reis

メイン料理
Hauptgerichte



63. Gebratener Reis ^{1,a,c,g}
mit Hackfleisch, Fleischflocken
und frischem Gemüse



64. Gebratener Reis ^{1,a,b,c,g}
mit Krabben, Eier und
frischem Gemüse



65. Gebratene Nudeln ^{1,a,b,c,g}
mit Krabben, Eier und
frischem Gemüse



**78. Knuspriger Tofu
im Teigmantel** ^{1,a,g}



**79. Salz-Pfeffer-
Garnelen** ^{1,a,b,g}
knusprig gebratene
Großgarnelen mit Schale



**80. Schweinefleisch
mit Spitzpaprika** ^{1,a,g}

**81. Rindfleisch
mit Brokkoli** ^{1,a,g}

Auswahl im Buffet enthalten - Diese Gerichte sind Teil unseres Buffet-Angebots.

メイン菜類 Hauptgerichte



70. Gebr. Rindfleisch
mit Zwiebeln 1,a,g,p



72. Gebr. Hühnerfleisch
Chop Suey 1,a,g



74. Gebr. Tofu 1,a,g
mit Gemüse



71. Curry-Hähnchen 1,5,h
Zartes Hähnchen in aromatischer
Currysauce.



73. Gebr. Champignons 1,a,g



75. Gebr. Gemüse 1,a,g



76. Knusprig frittiertes Schweinefleisch a
Goldbraun frittiertes Schweinefleisch nach
chinesischer Art.

寿司 Sushi - Maki



101. Avocado Maki

a,q



102. Kappa Maki

a,q

Gurke



103. Sake Maki

a,d,q

Lachs



104. Mango Maki

a,q



105. Sarada Maki

2,a,b,d,q

Surimi



108. Tuna Maki

a,d,q

Thunfisch



109. Garnele Tempura Maki

a,b,q



106. Salmon Balayage

2,a,d,h,g,q

Krustenlachs-Filet Maki mit Cream Cheese, knusprigem Kataifi und Unagi-Sauce.



107. Avocado Balayage

a,h,q

Knusprige Maki mit Cream Cheese, Avocado



110. Mango Balayage

a,h,q

Knusprige Maki mit Cream Cheese, Mango

寿司

Sushi - Nigiri



111. Avocado Nigiri *a,q,m*
Avocado



112. Ebi Nigiri *a,b,q*
Garnelen



113. Sake Nigiri *a,d,q*
Lachs



114. Maguro Nigiri *a,d,q*
Thunfisch



115. Suzuki Nigiri *a,d,q*
Wolfbarsch



116. Inari *a,g,q*
Tofutaschen



117. Aburi Sāmon Nigiri *a,d,q*
leicht abgeflamtem Lachs



118. Salmon Clob *a,d,h,q*
mit Avocado, lachs, Frischkäse



119. Unagi Nigiri *a,d,q*
mit Flusssaal

寿司

Sushi - Futomaki 8 Stk



121. Futo Krei *a,d,q*
Lachs, Avocado und Surimi

122. Futo Mex *2,a,b,d,g,q*
Lachs, Avocado, Philadelphia
Surimi gebraten mit Teriyaki



寿司

Sushi - Uramaki

125. Schwarze Rolle ^{a,d,h,q}

Lachs, Philadelphia
Avocado



126. Schwarze Rolle Ebi ^{a,b,h,q, i,Mandel}

Tempura-Garnelen,
bedeckt mit
würzigem Lachs,
Mandeln,
Mayonnaise-
sauce



127. Schwarze Rolle Surimi ^{z,a,b,d,h,q}

Surimi mit Rucola
und Frischkäse



128. Uramaki Sake ^{a,d,m,q}

Lachs, Avocado



129. Uramaki Miura ^{z,a,d,g,m,q}

gegrillter Lachs, garniert mit
Avocado, Philadelphia,
Teriyaki-Sauce



130. Veggy Maki ^{z,a,g,m,q}

Avocado, Gurke, Philadelphia,
bedeckt mit Röstzwiebeln,
Teriyaki-Sauce

Auswahl im Buffet enthalten - Diese Gerichte sind Teil unseres Buffet-Angebots.

寿司
Sushi - Uramaki



132. Mango Special Roll
Avocado, Lachs, Philadelphia,
bedeckt mit Mango

a,d,g,h



133. Tiger Special Roll
Tempura Garnelen, Philadelphia
bedeckt mit Lachs

a,b,g,h



134. Angel Special Roll
Tempura Garnelen,
Philadelphia bedeckt
mit Avocado

a,b,h,q



**135. California
Special Roll**
Tempura Surimi,
Avocado

a,2,b,d,h,m,q



136. Yoshi Rolle
Flambierter Garnelle,
Avocado, Lemette,
Lachs, Tobiko

2,a,b,d,g,h,m,q



137. Tataki Rolle
Tempura Hühnerfleisch,
Surimi, bedeckt mit
Thunfisch, Frischkäse

2,a,b,d,h,q



138. Fasssona Rolle
Avocado, Spagel,
Philadelphia
bedeckt mit Thunfisch

a,d,g,h,q



139. Special Rolle
Avocado, Lachs,
Philadelphia
bedeckt mit Lachs

a,d,h,q

寿司

Sushi - Temaki



141. Temaki - Sake a,d,q,m
Lachs, Avocado, Sesam

143. Abokado to Papurika no Temaki a,q,m
Avocado und Paprika



142. Temaki - Kanetsu Sāmon a,d,q,m
fein gehackter gekochter Lachs



寿司

Sushi - Gunkan



144. Nori- & Wakami-Algen a,q,m
Reis umhüllt von Nori-Algen und
bedeckt mit Wakame und Sesam



145. Philadelphia a,d,h,q
Reis umhüllt von Lachs und
bedeckt mit Philadelphia



146. Kaviar Gunkan a,d,q
Lachs Gunkan gefüllt mit
Lachskaviar und Ponzu Dressing



147. Spicy Tartar Gunkan a,d,q
Gunkan gefüllt mit würzig
scharfem Lachstatar und
Reis

寿司 Sushi - Takare



150. Lachs Cpicy 1,2.a.d.g.m.q

Lachs, Avocado, Sesam
Teriyakisauce



151. Lachs Black Cake

Lachs, Philadefia, Tomaten
Teriyakisauce 1,2.a.d.g.m.q



153. Ebi Cpicy 1,2.a.d.g.m.q

Pikant gewürzter Lachs Avocado, Sesam
Teriyakisauce



154. Tartare Sake 1.a.d.g.m.q

gewürzter Lachs mit Ponzu-Sauce

寿司

Sushi - Sashimi



161. Lachs Sashimi ^d



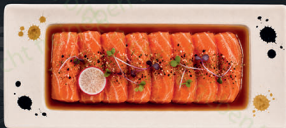
162. Barnzino
Sashimi ^d
Wolfsbach-Filet



164. Rote Garnelen ^d
Sashimi

寿司

Sushi - Carpaccio



166. Lachs Carpaccio ^{d, Sauce: 1.a.g.g}
Lachs, Ponzu-Sauce



167. Beef Carpaccio

寿司 Sushi - Tataki



171. Lachs d, Sauce: 1,a,g,q
kurzgebratener Lachs vom Grill mit Ponzu-Sauce



172. Thunfisch d, Sauce: 1,a,g,q
kurzgebratener Thunfisch vom Grill mit Ponzu-Sauce



180. Salmon Harmony Bowl d,m, Sauce: 1,2,a,g,q
Frischer Lachs mit Avocado, knackigem Salat, Sesam und hausgemachter Sauce.



181. Veggy Bowl g Sauce: 1,2,a,g
geb. Tofu, Broccoli, Tomaten, Edemame, Erbsen mit Soße

ボウル Bowl



**185. Age Banana
Hachimitsu Zoe**
gebackene Banane
mit Honig



186. Lychee ⁵



188. Matcha-Eis ^{2,h}



**187. Schwarzes
Sesam-Eis** ^{2,h,m}



189. Vanille-Eis ^{2,h}



190. Tiramisu ^{8,a,h}



191. Mochi-Mango ^{2,h}
Fruchtiges Mango-Eis im
samtigen Reisteig-Mantel



192. Mochi - Schoko ^{2,h}
Schoko-Eis im
samtigen Reisteig-Mantel

193. Mochi - Cocos ^h
Coco-Eis im
samtigen Reisteig-Mantel



À la carte

besondere Spezialitäten separat bestellen

Ab hier finden Sie unsere À-la-carte-Auswahl.
Neben ausgewählten Speisen aus unserem Buffet
bieten wir Ihnen hier weitere frisch zubereitete
Sushi-Kreationen und authentische Spezialitäten
der **chinesischen Küche**.

Für alle Gäste, die hochwertige, frische und
geschmackvolle orientalische Küche individuell
genießen möchten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihr **Maneki** Team



スー
プ
Suppen

A01. Peking Suppe ^{1,5,c,q}
sauer scharf mit Eier,
Morcheln, Fleisch und
Bambussprossen
4,90 €

A02. Miso Suppe ^{1,a,g}
Würzige japanische Suppe
mit Miso, Tofu, Seetang
und Frühlingszwiebeln.
4,90 €

A03. Wantan Suppe ^{1,a,g,m}
Teigtaschen - Suppe
mit Fleischfüllung
6,90 €



A05. Knackige Gurkensalat ^{a,g,m}
mit Knoblauch, Sesamöl und
leicht scharfem Dressing.
7,90 €



A06. Kimchi ^q
Traditionell fermentierter
Chinakohl nach koreanischer
Art - pikant und würzig.
6,90 €



前菜
Vorspeisen

A07. Edamame ^q
Gedämpfte grüne Sojabohnen
mit Meersalz.
4,90 €



A08. Algensalat ^{m,q}
Frischer japanischer
Algensalat mit Sesam.
4,90 €



A09. Gemischter Salat ^{Sauce: j,q,i; Walnüsse / Mandeln}
Frischer Mix aus Eisbergsalat, Rucola und Feldsalat, Äpfel mit Petersilienpesto.
9,90 €



A10. Oktopus-Salat mit frischem Rucola ^{p, Sauce: j,q}
fein abgeschmeckt und mediterran verfeinert.
11,90 €

A11. Lachs-Salat ^{d, Sauce: j,q}
mit frischen Lachswürfeln, Avocado, Gurke, Apfelstückchen, Mais und feinen
Sprossen, verfeinert mit knusprigen Croutons.
12,90 €

Frisch à la carte serviert - Diese Spezialitäten können separat bestellt werden.

揚げ前菜 Frittierte Vorspeisen



A15. Mini-Frühlingsrollen (6 St.) 5.a,q
Knusprige Mini-Frühlingsrollen
mit Gemüsefüllung.
4,90 €



A16. Pommes frites
Knusprig goldene Pommes frites.
4,90 €



A26. Knusprig frittierte Blumenkohl a,q
mit würziger BBQ-Soße.
8,90 €



A23. Gambero Kataifi 5.a,b,q
knusprige Garnelen in f
einen Kataifi-Teigfäden.
8,50 €



A24. Takoyaki 2.a,g,h,p
japanische Oktopusbällchen mit
würziger Sauce und feinen Toppings
8,90 €

蒸し料理 Gedämpfte Spezialitäten



A30. Garnelen-Dim Sum ^{1,a,b,g}
Gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung.
虾仁 6,90 €

A31. Siu Mai ^{1,a,g}
Gedämpfte Teigtaschen mit
herzhafter Fleischfüllung.
烧卖 6,90 €

**A32. Rippchen mit
schwarzer
Bohnensauce** ^{1,a,g}
Gedämpfte Schweinerippchen
mit würziger schwarzer
Bohnensauce.
豆豉排骨 8,90 €



**A33. Hühnerfüße mit
schwarzer Bohnensauce** ^{1,a,g}
Gedämpfte Hühnerfüße
nach kantonesischer Art mit
würziger schwarzer Bohnensauce.
豆豉凤爪 8,90 €

A34. Xiao Long Bao ^{1,a,g}
Gedämpfte Teigtaschen
mit saftiger Fleischfüllung.
小笼包 9,90 €

A35. Chang Fen ^{1,a,b,g}
Gedämpfte Reisrollen mit
kleinen Garnelen,
serviert mit feiner Sojasaße.
小虾肠粉 9,90 €



A36. Luo Bo Gao ^{1,a}
Gebratener Rettichkuchen
nach kantonesischer Art.
萝卜糕 8,90 €

**A37. Goldene
Yuba-Rolle** ^{1,a,b,g}
Knusprige Tofuhaut-
Röllchen mit frischen
Garnelenfüllung.
鲜虾腐竹卷 9,90 €



鉄板焼き Teppanyaki

A41. Hähnchenspieße
鸡串 5,90 €

A42. Garnelenspieße ^{2,a,b,g}
虾串 5,90 €

A43. Baby-Calamari-Spieße ^{2,a,p,g}
烤小墨斗鱼 5,90 €

A44. Hähnchenflügel
Würzig marinierte gegrillte
Hähnchenflügel
烤鸡翅 5,90 €

A45. Grünschalmuscheln ^p
烤绿贝 5,90 €



A46. Gebratene Gyoza ^{1,a,g}
mit Schweinefleischfüllung
煎饺 5,90 €

A47. Teppanyaki ^p
Tintenfischtentakel
烤鱿鱼须 7,90 €

**A48. Lammspieße mit
Kreuzkümmel 2 St.**
羊肉串 5,90 €

焼きそば・炒飯
Gebratene Nudeln & Reis



C01. Gebratener Reis ^{1,a,c,g}
mit Tofu, Gemüse und Eier

蔬菜豆腐炒饭 14,90 €

C02. Gebratener Reis ^{1,a,c,g}
mit Hackfleisch, Fleischflocken und frischem Gemüse

金丝炒饭 17,90 €

C03. Gebratener Reis ^{1,a,c,g}
mit Hühnerfleisch, Eier und frischem Gemüse

鸡肉炒饭 16,90 €

C04. Gebratener Reis ^{1,a,c,g}
mit Rindfleisch, Eier und frischem Gemüse

牛肉炒饭 18,90 €

C05. Gebratener Reis ^{1,a,b,c,g}
mit Krabben, Eier und frischem Gemüse

小虾炒饭 18,90 €

C06. Gebratene Nudeln ^{1,a,c,g}
mit Tofu, Gemüse und Eier

蔬菜豆腐炒面 14,90 €

C07. Gebratene Nudeln ^{1,a,c,g}
mit Hühnerfleisch, Eier und frischem Gemüse

鸡肉炒面 16,90 €

C08. Gebratene Nudeln ^{1,a,c,g}
mit Rindfleisch, Eier und frischem Gemüse

牛肉炒面 18,90 €



C09. Gebratene Udo-Nudeln ^{1,a,c,b,g}
mit Krabben, Gemüse und Eier

小虾炒乌冬面 19,90 €

C10. Gebratene Udo-Nudeln ^{1,a,c,g}
mit Hühnerfleisch, Eier und frischem Gemüse

鸡肉炒乌冬面 17,90 €

C11. Gebratene Reisbandnudeln ^{1,a,c,g}
mit Rindfleisch, Eier und frischem Gemüse

牛肉炒河粉 18,90 €



スー
プ
麵

Nudelsuppe

中
華
料
理

Chineseische Küche

- C15. Meeresfrüchte-Ramen** ^{1,a,b,g,m,p} 海鮮拉面 16,90 €
mit aromatischer Brühe und frischen Seafood
- C16. Rindfleisch-Ramen** ^{1,a,g,m} 牛肉拉面 16,90 €
mit kräftiger Brühe und zartem Rindfleisch
- C17. Ramen mit eingelegtem Gemüse** ^{1,a,g,m,q} 酸菜肉丝拉面 15,90 €
und feinen Schweinefleischstreifen in würziger Brühe
- C18. Wan-Tan-Nudelsuppe** ^{1,a,g,m} 云吞面 14,90 €
mit hausgemachten Teigtaschen und aromatischer Brühe
- C19. Hausgemachte Misch-Nudeln** ^{1,a,g,f,m} 拌面 14,90 €
mit Hackfleisch, leicht scharfer Erdnusssoße
und frischen Gurkenstreifen.



- C21. Rindfleisch mit Zwiebeln** ^{1,a,g,p} 洋葱炒牛肉 18,90 €
zart gebratenes Rindfleisch mit frischen Zwiebeln
- C22. Rindfleisch mit Brokkoli** ^{1,a,g} 西兰花炒牛肉 18,90 €
gebratenes Rindfleisch mit frischem Brokkoli
- C23. Szechuan Rindfleisch** ^{1,a,g} 水煮牛肉 19,90 €
zartes Rindfleisch in scharfer Brühe
- C24. Lammfleisch mit Kreuzkümmel** ^{1,a,g} 孜然羊肉 19,90 €
würzig gebraten nach chinesischer Art

- C26. Schweinefleisch mit Spitzpaprika** ^{a,g} 尖椒炒猪肉 16,90 €
fein gebraten mit grüner Paprika
- C27. Knusprige Schweinefleischstreifen** ^a 小酥肉 16,90 €
goldbraun frittiert
- C28. Salz-Pfeffer-Rippchen** ^{1,a,g} 椒盐排骨 18,90 €
knusprige Schweinerippchen mit Knoblauch
- C29. Süß-Saure Rippchen** ^{1,a,g,g} 糖醋排骨 18,90 €
zarte Schweinerippchen in süß-saurer Sauce





C31. Curry-Hähnchen ^{1,5,h}
Hähnchen in aromatischer Currysauce

咖喱鸡 16,90 €

C32. Knuspriges Chili-Hähnchen ^{1,a,g}
würzig gebratenes Hähnchen mit Chili

辣子鸡 16,90 €

C33. Kou Shui Hähnchen ^{1,a,g}
kaltes Hähnchenfilet in würziger Sauce

口水鸡 15,90 €

C34. Beggar's Chicken ^{1,a,g}
aromatisch geschmortes Hähnchen nach traditioneller Art

叫花鸡 18,90 €

C35. Knusprige Hähnchenbrust
mit Chop Suey
– wahlweise mit Süß-Sauer-, dunkler oder Currysauce ^{a / 5,q / 1,a,g / 1,h}

脆炸鸡胸 16,90 €

C36. Knusprige Ente ^{a / 5,q / 1,a,g / 1,h}
mit Chop Suey
– wahlweise mit Süß-Sauer-, dunkler oder Currysauce

脆炸皮鸭 20,90 €



C37. Szechuan Fischilet ^{1,a,d,g}
Fisch in scharf-würziger Brühe

水煮鱼 20,90 €

C38. Gedämpfter Wolfsbarsch ^{1,a,d,g,m}
mit Frühlingszwiebeln & Öl – traditionell chinesisch serviert

清蒸鲈鱼 25,90 €

C39. Salz-Pfeffer-Garnelen ^{1,a,b,g}
knusprig gebratene Großgarnelen mit Schale

椒盐大虾 28,90 €

C40. Trockengebratene Garnelen ^{1,a,b,g}
im Wok – würzig gebratene Großgarnelen

干锅大虾 28,90 €

中華料理 Chinese Küche

ボウル Bowl

C41. Knuspriger Tofu im Teigmantel ^{1,a,g} 脆皮豆腐
außen knusprig, innen zart

15,90 €

C42. Mapo Tofu ^{1,a,g} 麻婆豆腐
Tofu mit Hackfleisch in würziger Sichuan-Art

15,90 €

C43. Chop Suey Tofu ^{1,a,g} 家常豆腐
Tofu mit Gemüse nach Hausart

15,90 €

C44. Trockengebratener Blumenkohl ^{1,a,g} 干锅花菜
im Wok - aromatisch und leicht scharf

15,90 €

C45. Handgezipfter Spitzkohl ^{1,a,g} 手撕包菜
aus dem Wok - knackig und aromatisch

15,90 €



C46. Mao Xue Wang ^{1,a,g,m} 毛血旺

22,90 €

Scharfer, traditioneller Sichuan-Eintopf mit Entenblut-Gelee, Rinderkutteln, Frühstücksfleisch und Sojasprossen in einer intensiv aromatischen Chili-Sichuanpfeffer-Brühe.

^{d,m, Sauce: 1,2,a,g,q}

A180. Salmon Harmony Bowl

Frischer Lachs mit Avocado, knackigem Salat, Sesam und hausgemachter Sauce.

15,90 €



^{g Sauce: 1,2,a,g}

A181. Veggy Bowl

geb. Tofu, Broccoli, Tomaten, Edemame, Erbsen mit Soße

14,90 €





A101. Avocado Maki ^{a,q} 4,90 €

A102. Kappa Maki ^{a,q} 4,90 €

Gurke ^{a,d,q}

A103. Sake Maki ^{a,d,q} 5,50 €

Lachs

A104. Mango Maki ^{a,q} 4,90 €



A105. Sarada Maki ^{2,a,b,d,q} 5,50 €

Surimi

A108. Tuna Maki ^{a,d,q} 6,50 €

Thunfisch

A109. Garnelen ^{a,b,q} 6,50 €

Tempura Maki



A106. Salmon Balayage ^{2,a,d,h,g,q} 9,90 €

Krustenlachs-Filet Maki mit Cream Cheese,
knusprigem Kataifi und Unagi-Sauce.



A107. Avocado Balayage ^{a,h,q} 8,90 €

Knusprige Maki mit Cream Cheese,
Avocado



A110. Mango Balayage ^{a,h,q} 8,90 €

Knusprige Maki mit Cream Cheese,
Mango

寿司

Sushi - Nigiri 2 St.



A111. Avocado Nigiri
Avocado 4,90 €



A112. Ebi Nigiri
Garnelen 5,90 €



A113. Sake Nigiri
Lachs 5,90 €



A114. Maguro Nigiri
Thunfisch 5,90 €



A115. Suzuki Nigiri
Wolfbarsch 5,90 €



A116. Inari
Tofutaschen 4,90 €



A117. Aburi Sāmon Nigiri
leicht abgeflammt Lachs 5,90 €



A118. Salmon Club
mit Avocado, lachs, Frischkäse 6,50 €



A119. Unagi Nigiri
mit Flussaal 6,50 €

寿司

Sushi - Futomaki 8 Stk



A121. Futo Krei
Lachs, Avocado und Surimi 8,90 €



A122. Futo Mex
Lachs, Avocado, Philadelphia
Surimi gebraten mit Teriyaki 11,90 €

寿司

Sushi - Uramaki 8 St.

A125. Schwarze Rolle
Lachs, Philadelphia
Avocado

11,90 €



a,d,h,q

A126. Schwarze Rolle Ebi
Tempura-Garnelen,
bedeckt mit
würzigem Lachs,
Mandeln,
Mayonnaise-
sauce

14,90 €



a,b,h,q

A127. Schwarze Rolle Surimi
Surimi mit Rucola
und Frischkäse

14,90 €



a,d,m,q

A128. Uramaki Sake
Lachs, Avocado

11,90 €



2,a,d,g,m,q

A129. Uramaki Miura
gegrillter Lachs, garniert mit
Avocado, Philadelphia,
Teriyaki-Sauce

11,90 €



2,a,g,m,q

A130. Veggy Maki
Avocado, Gurke, Philadelphia,
bedeckt mit Röstzwiebeln,
Teriyaki-Sauce

11,90 €

Frisch à la carte serviert - Diese Spezialitäten können separat bestellt werden.

寿司

Sushi - Uramaki Special 8 St.



A132. Mango Special Roll
Avocado, Lachs, Philadelphia,
bedeckt mit Mango

11,90 €



133. Tiger Special Roll
Tempura Garnelen, Philadelphia
bedeckt mit Lachs

11,90 €



A134. Angel Special Roll
Tempura Garnelen,
Philadelphia bedeckt
mit Avocado

11,90 €



**A135. California
Special Roll**
Tempura Surimi,
Avocado

11,90 €



A136. Yoshi Rolle
Flambierter Garnelen,
Avocado, Lemette,
Lachs, Tobiko

13,90 €



A137. Tataki Rolle
Tempura Hühnerfleisch,
Surimi, bedeckt mit
Thunfisch, Frischkäse

13,90 €



A138. Fasssna Rolle
Avocado, Spagel,
Philadelphia
bedeckt mit Thunfisch

13,90 €



A139. Special Rolle
Avocado, Lachs,
Philadelphia
bedeckt mit Lachs

13,90 €



A201. Maki Teller a,d,q
6 Avocado Maki,
6 Tuna Maki,
6 Lachs Maki

12,90 €



A202. Tokio Teller a,b,d,h,m,q
3 Hosomaki, 4 Nigiri, 4 Uramaki

16,90 €



A203. Familie Teller a,b,d,h,m,q **40,90 €**

- Ura California Ebi Roll 8 Stk.
mit Garnele, Avocado, Gurke und Sesam
- Ura Alaska Roll 8 Stk.
mit Lachs, Gurke, Frischkäse und Fischkaviar
- Futo Ichiban Maki 6 Stk.
mit Lachs, Gurke, Avocado, Surimi, Frischkäse
und Fischkaviar
- Frittierte Chicken Roll 6 Stk. mit gebr. Hähnchen,
Gurke, Avocado, Paprika, Rucola und Sesam.
- Gurken Maki 6 Stk.
- Lachs Maki 6 Stk.
- Avocado Nigiri 2 Stk.
- Lachs Nigiri 2 Stk.
- Garnelen Nigiri 2 Stk.



1,2.a.d.g.m,q

A150. Lachs Cpicy 4 St.

Lachs, Avocado, Sesam
Teriyakisaucce

12,90 €



1,2.a.d.g.m,q

A151. Lachs Black Cake

Lachs, Philadefia, Tomaten
Teriyakisaucce

12,90 €



1,2.a.d.g.m,q

A153. Ebi Cpicy 4 St.

Pikant gewürzter Lachs Avocado, Sesam
Teriyakisaucce

12,90 €



1,a,d,g,m,q

A154. Tartare Sake

gewürzter Lachs mit Ponzu-Sauce

12,90 €

デザート Nachtsch



A195. Age Banana Hachimitsu Zoe ^a 4,90 €
gebackene Banane mit Honig

A186. Lychee ^s 4,50 €

A187. Schwarzes Sesam-Eis ^{2,h} 2,00 €

A188. Matcha-Eis ^{2,h} 2,00 €

A189. Vanille-Eis ^{2,h} 2,00 €

A191. Mochi Mango-Eis ^{2,h} 4,90 €

A192. Mochi Schoko-Eis ^{2,h} 4,90 €

A193. Mochi Cocos-Eis ^h 4,90 €



A194. Kokosnussfüllung ^h 5,90 €

A195. Gefüllte Zitrone ^{2,h} 5,50 €

A196. Käsekuchen-Trüffel ^{2,h} 5,90 €

A190. Tiramisu ^{8,a,h} 5,50 €



MANEKI SPECIAL - LIMONS



Zitrone-Limonade
Klassisch erfrischend
mit feiner Säure

6,90 €



Lychee-Limonade
Zart, blumig und
exotisch süß

6,90 €



Maracuja-Limonade
Exotisch, spritzig und
angenehm säuerlich

6,90 €

MANEKI SPECIAL - APERITIFS



7,90 €

Aperol Spritz
Spritzig, bitter-süß und
unverwechselbar



7,90 €

Sarti Spritz
fruchtig, süß
und erfrischend



7,90 €

Lillet-Wild Berry
Fruchtig, leicht und
herrlich erfrischend

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola	3,60 €	4,60 €
Coca-Cola Zero	3,60 €	4,60 €
Sprite	3,60 €	4,60 €
Fanta	3,60 €	4,60 €
Spezi	3,60 €	4,60 €
Eistee	3,60 €	4,60 €

Bitter Lemon	0,20 l	3,90 €
--------------	--------	--------

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Mineralwasser Classic	3,20 €	4,20 €	7,90 €
Mineralwasser Still	3,20 €	4,20 €	7,90 €

SÄFTE

Apfelsaft	3,90 €	4,90 €
Orangensaft	3,90 €	4,90 €
Johannisbeer Nektar	3,90 €	4,90 €
Maracuja Nektar	3,90 €	4,90 €
Lychee Drink	3,90 €	4,90 €
Mango Drink	3,90 €	4,90 €
Aloe-Vera-Drink	3,90 €	4,90 €
Guaven Drink	3,90 €	4,90 €

SCHORLE

Apfelsaft-Schorle	3,60 €	4,60 €
Orangensaft-Schorle	3,60 €	4,60 €
Johannisbeer-Schorle	3,60 €	4,60 €
Maracuja-Schorle	3,60 €	4,60 €
Lychee-Schorle	3,60 €	4,60 €
Mango-Schorle	3,60 €	4,60 €
Guaven-Schorle	3,60 €	4,60 €
Rhabarberschorle	3,60 €	4,60 €



MANEKI SPECIAL - DRINKS



6,90 €

Orange Passion Origano ²

Tropische Süße und herbe Zitrone, elegant balanciert durch mediterranes Origano-Aroma



6,90 €

Coco - Matcha ^h

Samtige Kokos-Süße trifft feinherben Matcha – herrlich cremig und intensiv



6,90 €

Johannisbeere-Heidelbeer Spritz ²

Harmonisch herb-süß: Dunkle Beeren treffen auf spritzige Zitrone



6,90 €

Green Spark

Edler Matcha trifft auf florale Holunder-Süße, erfrischend belebt durch Zitrone

Gurken-Holunder Limo

Eine harmonische Erfrischung aus grünem Flair, sanfter Blütensüße und spritziger



6,90 €



6,90 €

Mango-Ingwer Spritz ²

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis aus sonnengereifter Mango und der belebenden Note von Ingwer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ERFRISCHUNGS- GETRÄNKE	Coca-Cola ^{2,8}	0,2 l	3,60 €	0,4 l	4,60 €
	Coca-Cola Zero ^{2,8}		3,60 €		4,60 €
	Sprite		3,60 €		4,60 €
	Fanta ^{2,6}		3,60 €		4,60 €
	Spezi ^{2,6,8}		3,60 €		4,60 €
	Eistee ⁶		3,60 €		4,60 €

Bitter Lemon ⁶	0,20 l	3,90 €
---------------------------	--------	--------

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Mineralwasser Classic	3,20 €	4,20 €	7,90 €
Mineralwasser Still	3,20 €	4,20 €	7,90 €

SÄFTE

Apfelsaft	3,90 €	4,90 €
Orangensaft	3,90 €	4,90 €
Johannisbeer Nektar	3,90 €	4,90 €
Maracuja Nektar	3,90 €	4,90 €
Lychee Drink ^x	3,90 €	4,90 €
Mango Drink ^x	3,90 €	4,90 €
Aloe-Vera-Drink	3,90 €	4,90 €
Guaven Drink ^x	3,90 €	4,90 €

SCHORLE

Apfelsaft-Schorle	3,60 €	4,60 €
Orangensaft-Schorle	3,60 €	4,60 €
Johannisbeer-Schorle	3,60 €	4,60 €
Maracuja-Schorle	3,60 €	4,60 €
Lychee-Schorle ^x	3,60 €	4,60 €
Mango-Schorle ^x	3,60 €	4,60 €
Guaven-Schorle ^x	3,60 €	4,60 €
Rhabarberschorle	3,60 €	4,60 €



WARMER GETRÄNKE

KAFFEE- SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee ^s	3,80 €
Espresso ^s	2,90 €
Doppelter Espresso ^s	4,20 €
Cappuccino ^{s,h}	4,20 €
Latte Macchiato ^{s,h}	4,20 €

TEE- SPEZIALITÄTEN

Pfefferminz-, Kamille-, Früchte- und Schwarzer Tee	3,60 €
Kännchen Jasmin Tee	3,90 €
Kännchen Grüne Tee	3,90 €



Matcha Latte ^h 5,20 €



Chai Latte ^h 5,20 €



Cocos Dream 5,20 €
(Grüne Tee, mit Cocoscream
und Rosenblätter)

APERITIFS

Sake (Jap. Reiswein) ^a	5 cl	4,60 €
Pflaumenwein ^a	5 cl	3,60 €



BIERE

	0,33 l	0,5 l
Helles ^{a1}		4,90 €
Hefeweizen ^{a,a1}		4,90 €
Pils ^{a1}	4,50 €	
Alkoholfreies Bier ^{a1}		4,90 €
Alkoholfreies Weizen ^{a,a1}		4,90 €
Dunkles Weizen ^{a,a1}		4,90 €
Leichtes Weizen ^{a,a1}		4,90 €
Dunkles Bier ^{a1}		4,90 €
Radler ^{a1} /Russe ^{2,6,a,a1} /Colaweizen ^{2,8,a,a1}		4,90 €
Tsingtao Bier ^{a1}	4,50 €	
Kirin Bier (japanisches Bier) ^{a1}	4,50 €	

a,a1



SPIRITUOSEN

Whisky	40% / 2 cl	3,80 €
Tequila	38% / 2 cl	3,80 €
William's Birne	30% / 2 cl	3,80 €
Ramazotti	30% / 2 cl	3,80 €
Jägermeister	35% / 2 cl	3,80 €
Baileys ^{a,h}	2 cl	3,80 €
Vodka	40% / 2 cl	3,80 €
Vodka Fl.	40% / 0,5 l	168,00 €

飲料

WEIN

OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltiner, trocken / Österreich

Zarte Pfeffernote, frischer Apfel, gelbe Früchte und Birne, sehr weich im Gaumen

0,2 L
6,90 €

Chardonnay, trocken / Italien

Exotische Früchte, nach Gewürznelken und nussige Noten. Im Mond voll

6,90 €

Pinot Grigio, trocken / Italien

Fruchtige Frische: Ein harmonisches Zusammenspiel von grünem Apfel und reifer Birne, elegant abgerundet durch eine milde, angenehme Säure

6,90 €

Dornfelder, lieblich / Deutschland

Feine Nuancen von roten Beeren und reifem Apfel, weich im Schmelz und mit angenehm milder Säure. Ein spannender Blanc de Noirs

6,90 €

OFFENE ROTWEINE

Merlot, trocken / Italien

Aromen von reifer Pflaume und dunkler Kirsche, harmonisch eingebunden in weiche Tannine. Ein herrlich vollmundiger Rotwein

6,90 €

Zweigelt, trocken / Österreich

Typische Aromen von reifer Weichselkirsche und Waldbeeren, fein pfeffrig unterlegt. Ein samtiger, charaktervoller Rotwein

6,90 €

Dornfelder, lieblich / Deutschland

Intensive Aromen von reifen Brombeeren und süßer Herzkirsche, samtig-weich im Abgang und herrlich süffig

6,90 €

OFFENE ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst, halbtrocken / Pfalz, Deutschland

Ein klassischer Weißherbst mit milder Beerenfrucht und angenehm halbtrockener Note – elegant, weich und unbeschwer

6,90 €

WEIN- SCHORLE

Weinschorle

Rotwein oder Weißwein oder Rosé

0,2 l 4,50 € 0,4 l 6,90 €

FLASCHEN WEIN

LUST AUF EINE FLASCHE WEIN? UNSER SORTIMENT WECHSELT SAISONAL – UNSER SERVICEPERSONAL BERÄT SIE GERNE!

SEKT

Prosecco

0,1 l 4,90 €

Prosecco

0,75 l 22,90 €





Maneki Neko



restaurant-maneki.de

招き猫

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) Geschmacksverstärker 2) Mit Farbstoff
- 3) Chininhaltig 4) Mit Süßungsmittel
- 5) Mit Antioxidanzsmittel
- 6) Mit Konservierungsmittel
- 7) Mit Taurin
- 8) Koffeinhaltig
- 9) Enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

- a enthält glutenhaltiges Getreide
- a: Weizen/Weizenmalz;
- a1: Gerste / Gerstenmalz;
- b enthält Krebstiere;
- c enthält Hühnerfleisch;
- d enthält Fisch;
- f enthält Erdnüsse;
- g enthält Soja;

- h enthält Milch (enschl. Lactose);
- i enthält Schalenfrüchte;
- j enthält Sellerie;
- k enthält Senf;
- m enthält Sesam;
- n enthält Lupine;
- p enthält Weichtiere;
- q enthält Schwefeldioxid und Sulfid;
- x Fruchthaltige Getränke