



KYUSHI

ASIAN RESTAURANT

MENU



KYOSHI 大芳 THE CULINARY ART OF ASIA

LIEBE WALLDORFER, WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM NEUEN RESTAURANT KYOSHI! UNSER KONZEPT UND KULINARISCHES PROGRAMM ENTSPRINGEN UNSERER LEIDENSCHAFT, DIE KLASSISCHE UND MODERNE ASIATISCHE KÜCHE MIT EINEM URBANEN, GEMÜTLICHEN TOKYO LOUNGE-AMBIENTE ZU VERBINDEN. FREUEN SIE SICH AUF AUSSERGEWÖHNLICHE SUSHI-KREATIONEN SOWIE HERZHAFTES WOK- UND GRILLGERICHTE AUS DEM OSTEN ASIENS, DIE WIR MIT VIEL LIEBE UND SORGFALT FÜR SIE ZUBEREITEN. DIE BESONDERE BEDEUTUNG UNSERES NAMENS KYOSHI WERDEN SIE BEI UNSERER BALDIGEN ERÖFFNUNG ERFAHREN - LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN! WIR FREUEN UNS SEHR, UNS IN IHRER SCHÖNEN STADT NIEDERLASSEN ZU DÜRFEN UND HOFFEN, SIE VON UNSEREM EINZIGARTIGEN KONZEPT BEGEISTERN ZU KÖNNEN. IHR KYOSHI TEAM



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

0,33L

COCA COLA ^{1,2}	3,50 €
COCA COLA ZERO 1,2,3	3,50 €
FANTA ^{1,2}	3,50 €
SPRITE ^{1,2}	3,50 €
MEZZO MIX ^{1,2}	3,50 €

SCHWEPES 0,20L

TONIC ^{1,2}	3,00 €
GINGER ALE ^{1,2}	3,00 €

MINERALWASSER	0,25L	0,75L
AQUA MORELLI SPRUDEL	3,00 €	6,90 €
AQUA MORELLI NATURELL	3,00 €	6,90 €

SÄFTE & NEKTARE

PUR 0,3L	3,80 €
----------	--------

APFELSAFT, ORANGENSAFT, CRANBERRY,
JOHANNISBEER, ANANAS, MARACUJA,
MANGO, LITSCH-NEKTAR

SCHORLE 0,4L	5,00 €
--------------	--------

KAFFEE

ESPRESSO ⁷	2,90 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	3,90 €
DOUBLE ESPRESSO ⁷	3,90 €
CAPPUCCINO ^{6,7}	3,90 €
LATTE MACCHIATO ^{6,7}	4,50 €
KAFFEE CREMA ⁷	3,30 €

TEE

MATCHA LATTE ⁶	5,50 €
INGWERTEE	3,90 €
PFEFFERMINZ-HONIG	3,50 €
SENCHA GRÜNTEE	3,50 €
JASMINTEE	3,50 €
YUZU LIMETTE MINZE	3,90 €

ERFRISCHENDES

0,4L

NUOC CHANH DA	6,90 €
Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser	

JAPAN ICE TEA	6,90 €
Brauner Zucker-Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee	

VIET ICE TEA	6,90 €
Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee	

KYOSHI LIMONADE	6,90 €
Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:	
• Ingwer - Hollunder - Mango - Pfirsich	
• Maracuja - Erdbeere - Lychee	



GETRÄNKE

BIER

	0,3L	0,5L
WARSTEINER Pilsner Fass	3,50 €	5,50 €
WARSTEINER Alkoholfrei	3,50 €	5,50 €
RADLER	3,50 €	5,50 €
KÖNIG LUDWIG Weißbier		5,70 €
KÖNIG LUDWIG Alkoholfrei		5,70 €

SPRITZ 0,4L

APEROL SPRITZ ^{1,3,8}	8,90 €
Aperol, Prosecco, SODA, Yuzu, Orangenscheibe	
HUGO ^{1,8}	8,90 €
Hollunder, Limetten, Prosecco, Minze	
BERRY ¹	8,90 €
Lilet, Berry Tonic, Prosecco, Minze, Beeren	
KYOSHI SPRITZ	8,90 €
Hollunder, Prosecco, Lycheesaft, Grenadine	
KYOSHI GOLD SPECIAL	8,90 €
Vodka, wermut, Limejuice, Eis, Gold, Schweppes White Peach	
KYOSHI PASSION ¹	8,90 €
Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Lime	

COCKTAILS

GIN ,N'JOY ^{3,8}	10,00 €
Japanese Gin, Tonic Water, Limetten	
SAMURAI SOUR ^{3,8}	10,00 €
Nikka Whiskey, Limetten, Zuckersirup	
KYOSHI SOULS ¹	8,90 €
Goku Gin, Schweppes White Berry, Berren.	
THAILADA ³	8,90 €
Sahne, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft, Weißer Rum	
WALLDORF LOVE (Alkoholfrei)	8,90 €
Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Erdbeere, Grenadine	
FRUIT PUNCH (Alkoholfrei)	8,90 €
Limejuice, Ananas-, Orangen-, Maracujasaft, Grenadine	
COCONUS KISS (Alkoholfrei)	8,90 €
Sahne, Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Grenadine	



WEINE

SCHAUMWEINE

0,1l FI 0,75l

PROSECCO DOC 6,00 € 32,00 €
Extra Dry Treviso | Apfel, Akazie, Zitrus-
frucht, Mandel, schmeichelt an Gaumen, har-
monische Abgang

MOET CHANDON ICE IMPÉRIAL
CHAMPAGNER Nektarine, Himbeere und Sta-
chelbeere. Geschmack erinnert an frische
Früchte verbunden mit der Süße von Kara-
mell.

WEISSWEINE

0,2l FI 0,75l

STEFAN WINTER HILLVIEW 6,00 € 32,00 €
Riesling | Ein trockener Riesling aus Rhein-
hessen mit Aromen von grünen Äpfeln und
feinen Kräutern. Saftig, frisch und mit schö-
ner Lage.

SPIRITUOSEN & LIKÖRE (4CL)

FERNET BRANCA	7,00 €
Kräuterlikör aus Italien	
JACK DANIEL Bourbon Whiskey	7,00 €
GLENFIDDICH 12	8,00 €
Single Malt Scotch Whisky	
NIKKA Japanischer Whisky	9,00 €
HENNESSY VS COGNAC	8,00 €
MEKHONG 1 THAI RUM	8,00 €
Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil	
ROKU GIN aus Japan	7,00 €
ABSOLUT Wodka aus Schweden	7,00 €



VORSPEISEN

SUPPEN

1. SEAFOOD SOUP ^{BDN} 10,00€

Riesengarnelen, Lachs, Muscheln King prawns,
Lachs, Muscheln

2. MISO SUPPE ^{DF} 5,00€

Japanische Misosuppe, Seidentofu, Seetang
und Lauchzwiebeln

3. MISO SAKE ^{BD F} 7,00€

Japanische Misosuppe, blanchierter Lachs,
Seetang und Lauchzwiebeln

4. TOM KHA GAI ^{G K}

Würzige thailändische Tom Kha Suppe, frisches
Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limet-
ten,

Koriander, wählbar mit:

a. Gebackenem Tofu ^F 5,00€

b. Blanchiertem Hühnerfilet 6,00€

c. Blanchierten Großgarnelen ^{BD} 7,50€

KLEINES ZUM GENIEßEN & TEILEN

5. MANGO MIX ^{DEFK}

FrISChe Mango streifen mit Koriander,
Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen,
Limetten, Chili, Fisch-Dressing:

A. TOFU ^F 8,00 €

B. HÜHNERFLEISCH 9,50 €

C. GARNELEN ^B 13,50 €

6. HACAO (5 STK) ^{AFGK}

Gedämpfte asiatische Teigtaschen,
serviert mit dunkler Teriyaki-Sauce:

A. TOFU (VEGETARISCH) ^F 5,50 €

B. GARNELEN ^{BD} 6,50 €

7. EDAMAME ^F 6,50 €

Grüne japanische Bohnen, mit
Meersalz gedämpft

8. SOMMERROLLE ^{ABCEFK}

mit Erdnussauce

A) GEBACKENE TOFU STÜCKE ^F 5,50 €

B) BLANCHIERTES HÜHNERFILET 6,50 €

C) GROSSGARNELEN ^B 7,50 €



KLEINES ZUM GENIESSEN & TEILEN

9. FRÜHLINGSROLLE ^{A C E F K} (4 S T K .)

Gebratene hausgemachte Reispapierrollen mit Kräutersalat, gefüllt mit:

a) Gemüse, Shitake, Kräuter

Tofu mit Sojasauce 5,90 €

b) Huhn, Gemüse, Shitake, Kräuter mit

Fisch-limetten-dressing 5,90 €

10. GYOZA (5STK.) ^{A1FK}

Japanische gebratene Teigtaschen gefüllt mit:

a) Gemüse & Teriyaki Sauce 5.90 €

b) Hähnchen & Unagi Sauce 6.90 €

11. EBI TEMPURA (3Stk.) ^{A3CF6K} 5.90 €

Knusprige Großgarnelen im Tempura Mantel mit Unagi Sauce und A1o1 Soße

12. YAKITORI (3STK.) ^{FK}

BBQ Hühnerspieß in japanischer Teriyaki-Marinade & Sesam 6.50 €

13. WAKAME ^{FK} 6.00 €

Eingelagter See tang salat mit Sesam-Dressing

14. LACHS-TATAR ^{A2CDF6K} 12.00 €

Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse, Kaviar Creme

15. TUNA TATAR ^{A2CDF6K} 13.50 €

Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse, Kaviar Creme



16. GRILLED SCALLOPS ^{ACF6KN} 15.00 €

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch

17. GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE ^{A3CFK1}

Ein Variation aus unserem Vorspeisen: Edamame, Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Hakau

2 Personen 19.90 €

jede weitere Person 6.50 €



HAUPTSPEISEN



ASIAN BBQ & WOK

20. SALMON YAKI ^{ACERK} 21,90 €
Gegrillter Lachs in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesam- reis serviert.
21. TUNA OSAKA ^{ACERK} 24,90 €
Gegrillter Thunfisch in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesameis serviert.
22. SHABBY CHICK ^{ACERK} 19,90 €
Gegrilltes Hännchen Brustfilet in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesameis serviert.

23. SMOKY DUCK ^{ACERK} 23,90 €

Geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust in hausgemachter BBQ Sauce auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesameis serviert.

24. VITAMIN SEA ^{ACER GK} 29,90 €

Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jacobsmuschel) mit Teriyaki-, Unagi-, Aioli Soße, frischem Gemüse der Saison und Sesameis serviert.

25. BO LUC LAC ^{AFFK} 19.90 €

Quadratische Rindfleischstücke, gebraten mit Paprika und Zwiebeln in einer erstklassigen Chef-Sauce, serviert mit Jasminreis oder Pommes.



ASIAN BBQ & WOK

26. GEBRATENE UDON NUDELN ^{AICFK} 19,90 €

mit Unagi, Teriyaki Reduktion, Gemüse der Saison, Edamame, Lauch, Zwiebeln, Wahlweise mit:

- | | |
|---|---------|
| a) Vegetarisch (Tofu) f | 15.90 € |
| b) Gegrillter Hähnchenbrust ^{AICOFK} | 18.90 € |
| c) Knuspriges Hähnchenfilet ^{AICOFK} | 19.90 € |
| d) Gegrilltem Lachs ^{AICFK} | 21.90 € |
| e) Black Tiger Garnelen ^{DAK} | 22.90 € |
| f) Barbarie Ente ^{AICFK} | 23.50 € |

27. GEBRATENE REISBANDNUDEL (PHO) ^{AICOK}

Gebratene vietnamesische Pho Nudeln mit frischem Gemüse.

- | | |
|---|---------|
| a) Tofu ^{CIFK} | 15.50 € |
| b) Gegrillter Hähnchenbrust ^{CIFK} | 18.90 € |
| c) Knuspriges Hähnchenfilet ^{AICOFK} | 19.90 € |
| d) Rindfleisch ^{COIFK} | 19.90 € |
| e) Blacktiger Garnele ^{AICIFK} | 22.50 € |
| f) All in (Original) ^{AICOFK} | 29.90 € |

28. PAD THAI ^{AICOK}

Gebratene Thailandische Reisbandnudeln, Lauch, Süßsaure Soße, Tamarinden Soße, Erdnüsse, Limette, Koriander und Ei.

- | | |
|---|---------|
| a) Tofu ^{CIFK} | 15.50 € |
| b) Gegrillter Hähnchenbrust ^{CIFK} | 18.50 € |
| c) Knuspriges Hähnchenfilet ^{AICOFK} | 19.90 € |
| d) Rindfleisch ^{COIFK} | 19.90 € |
| e) Blacktiger Garnele ^{AICIFK} | 22.50 € |
| f) All in (Original) ^{B C D E F K} | 29.90 € |



HAUPTSPEISEN

29. PHO SOUP

Traditionelle Vietnamesische Suppe mit Reisband nudeln in einer kräftigen Rinder-Brühe. Unsere Pho Brühe wird täglich frisch angesetzt, für 24 Stunden gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln und Koriander, Minze und weißen Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

a) Tofu	15.90 €
b) Hahnchenbrustfilet	17.90 €
c) Rindfleisch	19.90 €

30. BUN BOWL (Lau-warm) ^{DIEK}

Vietnamesische Reismudel Schale mit Wok-geschwenktem Rindfleisch oder Tofu- Würfel in Zitronengrasmarinade, Gurken, Kräutersalat, garniert mit Shiso Blättern, Erdnüsse. Dazu Limetten- Chili- Dressing mit Fischsauce.

a) Tofuwürfel	16.90 €
b) Rindfleischspitzen	19.90 €



31. ROTES CURRY

Thai Curry mit frischem Gemüse der Saison, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in Curry Kokos Soße mit Sesamreis serviert. Wahlweise mit:

a) Tofu	15,90 €
b) Gegrilltem Hahnchen	18,90 €
c) Gegrilltem Lachs	22,90 €
d) Black Tiger Garnelen	22,90 €
e) Gegrilltem Barbarie Ente	23,90 €

32. SATE BOWL ^E

Indonesischer Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, frischem Gemüse der Saison. Serviert mit Kräutersalat, Jasminreis. Wahlweise mit:

a) Tofu	15,90 €
b) Gegrilltem Hahnchen	18,90 €
c) Gegrilltem Lachs	22,90 €
d) Black Tiger Garnelen	22,90 €
e) Gegrilltem Barbarie Ente	23,90 €

33. KYOSHI SKYLINE NOODLES

Fliegende Nudeln, serviert mit Sate-Curry-Kokos-Sauce, dazu wahlweise serviert mit:

a) Tofu	15,90 €
b) Gegrilltem Hahnchen	18,90 €
c) Gegrilltem Lachs	22,90 €
d) Knusprig Garnelen	22,90 €
e) Gegrilltem Barbarie Ente	23,90 €



ASIAN BOWL

34. KYOSHI BOWL (Kalt serviert) ^{F F G K}

Sushi-Reis, angerichtet mit Edamame, Babymais, Karotten, Brokkoli, Avocado, eingelegtem Rettich und Gurken, dazu wahlweise serviert mit einer der folgenden Saucen:

a) Erdnuss-Sauce ^{F G}

b) Mango-Sauce ^{F G}

Außerdem können folgende Beilagen gewählt werden:

a. Tofu ^F Vegie 15.90 €

b. Gegrilltes Hähnchenfilet 18.90 €

c. Gyoza mit Fleischfüllung ^{F K} 19.90 €

d. Gyoza mit Gemüsefüllung ^{F K} 19.90 €

e. Knusprige Garnelen ^{P B K} 22.90 €

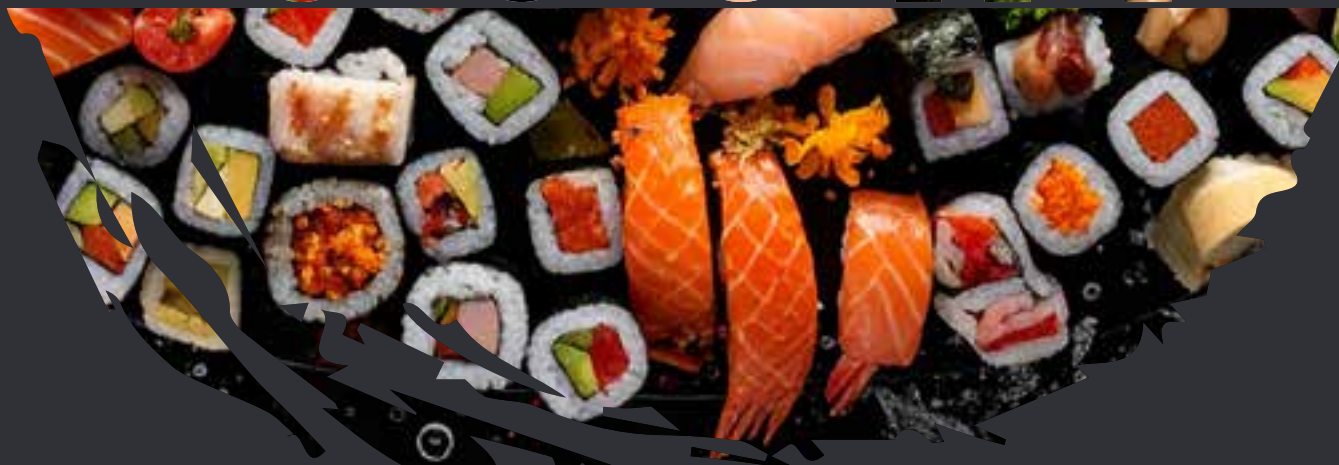




Sushi (寿司) ist ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (getrockneten und gerösteten Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei.

SUSHI

Die Zusammenstellung variiert nach Art und Rezept. Sushi wird, in mundgerechten Stücken, optisch ansprechend serviert.



SUSHI

MAKI (6STK.)

(„gerollte Sushi“) sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt. Gefüllt werden Maki mit gesauertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

50. SAKE ² 5,00 €

Label Rouge Lachsfilet

51. SAKE AVOCADO ² 5,90 €

Lachs und Avocado

52. SAKE NEGI ² 5,90 €

Lachs, Chili, Schnittlauch

53. TEKKA ² 6,50 €

Yellow Thunfischfilet

54. TEKKA NEGI ² 6,50 €

Thunfisch, Chili, Schnittlauch

55. EBI ^B 6,00 €

Große gedämpfte Garnelen

56. CALIFORNIA ^B 5,50 €

Surimi, Avocado

57. MUTSU ² 5,90 €

Butterfisch

58. MUTSU NEGI ² 5,90 €

Butterfisch, Chili, Schnittlauch

59. UNAGI ^{2x} 6,50 €

Aal, Sesam

510. KAPPA x 5,00 €

Gurke, Sesam

511. AVOCADO x 5,50 €

Avocado, Sesam

512. OSHINKO 5,00 €

Eingelegter Rettich

513. NEKIRO x 5,00 €

Mango Sesam

514. INARI x 5,50 €

Japanische Totufasche

FUTOMAKI (6STK.)

Futomaki-Sushi ist eine Art japanisches Sushi, das aus einer Nori-Algenhülle hergestellt wird und normalerweise verschiedene Füllungen enthält. Es ist größer, als das herkömmliche Maki Sushi & bedeutet so viel wie „dicke Rolle“.

60. FUTO VEGGIE 9,50 €

Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse

61. FUTO OSAKA 9,50 €

Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse

62. KYOSHI FUTO ^{CDFGK} 9,50 €

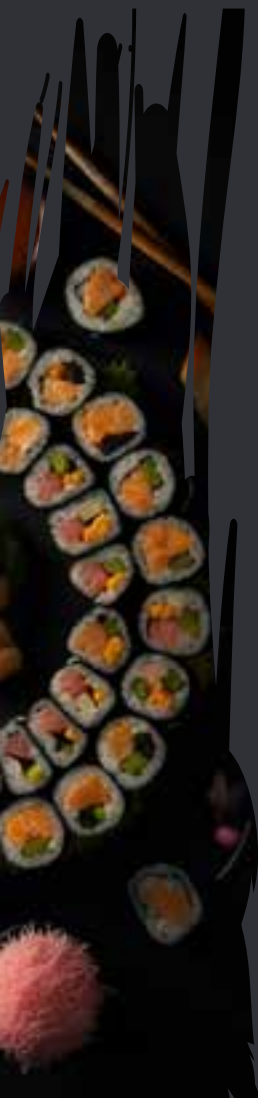
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Aioli Soße und Unagi Soße

63. EBI TEMPURA FUTO ^{CDFGK} 9,50 €

Ebi Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili Wasabi Aioli Soße und Unagi Soße

64. SAKE TEMPURA FUTO ^{CDFGK} 9,50 €

Gegrillter Lachs Bauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Gelber Rettich, Wasabi Aioli Soße und Unagi Soße



SUSHI

SASHIMI

sind rohe Filets, meistens von Fisch oder Meeresfrüchten, die in unterschiedliche Formen und Dicken geschnitten werden und mit Sojasauce, Wasabi und dekorativen kleinen Beilagen zusammen verspeist werden. Für gutes Sashimi sind insbesondere hochwertiger, frischer Fisch unerlässlich eben so auch handwerkliches Können und Erfahrung des Kochs.

80. LACHS SASHIMI (8 STK.) ^D 19,90 €

Label Rouge Lachsfilet

81. THUNFISCH (8 STK.) ^D 23,90 €

Yellow Thunfisch Filet

82. SAMA (8 STK.) ^D 21,90 €

Label Rouge Lachs & Yellow Thunfisch Filet

83. SASHIMI EXPERIENCE ^{AICOM} 26,90 €

12 Stk: Label Rouge Lachsfilet, Thunfisch Filet, Butterfisch, Großgarnelen, Hotategai, Surimi

NIGIRI

7. SAKE 5,70 €

Label Rouge Lachs filet

71. MAGURO 5,90 €

Yellow Thunfischfilet

72. ALBINO 5,50 €

Butterfisch

73. UNAGI 6,50 €

Gegrillter Aal, Sesam, Unagi Soße

74. EBI 5,80 €

Gedämpfte Black Tiger Garnele

75. HOTATEGAI 6,90 €

Rohe Jakobsmuschel

76. AVOCADO 4,90 €

77. INARI 5,50 €

Japanische Totufasche

ABURI NIGIRI (2STK.)

78.SAKE 7,90 €

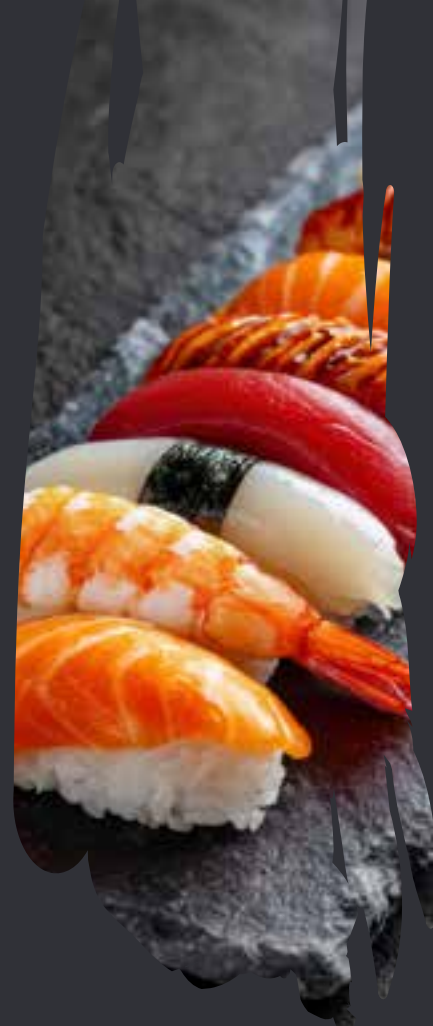
Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis

79. MAGURO 7,90 €

Flambiertes Thunfisch mit Rucola, Mayonnaise, Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis

790. DRAGON 7,90 €

Flambiertes Black Tiger, Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, Trüffel Creme auf schwarzem Klebreis





SUSHI

URAMAKI / INSIDE OUT (8 STK .)

90. ALASKA ^{D G K} 9,90 €
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse

91. MAGURO ^{D G K} 9,90 €
Yellow Thunfisch Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse

92. EBI ^{B D G K} 9,90 €
Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam, Lauch und Aioli Soße

93. CALIFORNIA ^{A2 G K 10} 9,90 €
Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse

94. UNAGI ^{D G K} 10,90 €
Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse

95. TORI ^{D G K} 9,90 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse, Unagi Soße

96. PAGODA ^{F G K} 9,90 €
Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Aioli Soße, Teriyaki Soße

97. VEGGIE ^{G K} 8,90 €
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam

KYOSHI CRUNCHY ROLLS (6 STK .)

Knusprige und warme Sushi-Rollen. Seviert mit Unagisoße oder Teriyakisoße(Vegi) und Aioli.

200. BUDDHA ROLL ^{A C F G K} 9,90 €

Gurke, Avocado, Paprika, Tofu und Frischkäse

201. VEGGIE ROLL ^{A C K} 9,90 €

Avocado, Grüner Spargel, Gurke und Frischkäse

202. TORONTO ROLL ^{A B C F G K} 9,90 €

Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse

203. FUJI ROLL ^{A B C F G K} 11,90 €

Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Chili

204. ORCHIDEE ROLL ^{A B C F G K} 11,90 €

Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch

205. CHICAGO ROLL ^{A B C F G K 10} 12,90 €

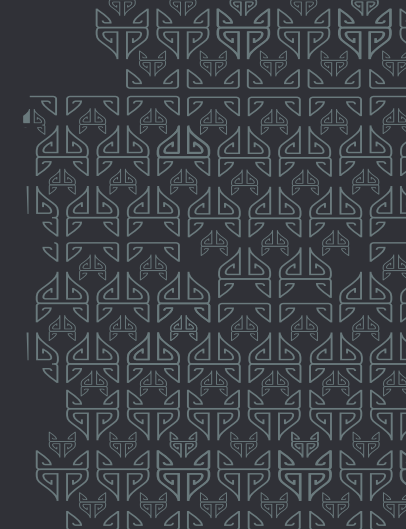
Surimi, Lachs, Unagi Filet, Gurke und Frischkäse

206. NINA ROLL ^{A C F G K} 11,90 €

Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Chili

207. TORI ROLL ^{A C F G K} 10,90 €

Hähnchen-Fleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse



SUSHI SPECIAL ROLLS

KYOSHI SPECIAL ROLL (8 STK.)

Mit schwarzem Reis oder weißem Sushi Reis.
Serviert mit Unagisoße, Aioli und Seetangsalat.

100. SUMMERLOVE ^{CFGK} 17,90 €

Tofutasche, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli Soße, Frischkäse, umwickelt mit Avocado

101. KYOSHI SPECIAL ^{CFGK} 17,90 €

Gurke, Gelber Rettich, Avocado, Frischkäse, Sesam, Umwickelt mit japanischer Tofutasche

102. RAINBOW ^{CFGK10} 19,90 €

Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regenbogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch

103. HAWAI ^{CDFGK10} 19,90 €

Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, umhüllt mit flambiert Lachs, Aioli Soße

104. SALMON ON FIRE ^{BCDFGK} 19,90 €

Ebi Tempura Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, umhüllt flambiertem Lachs & Aioli Soße



105. DRAGON ^{ABCDGK} 19,90 €

Tempura Garnele, Avocado, Chili Paste, Frischkäse, Umhüllt mit gegrilltem Unagi Filet, Uganisoße

106. SURF UND TURF ^{ABCDGK} 19,90 €

Tempura Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, ummantelt mit Roastbeef, Trüffel Creme und Uganisoße

107. KYOSHI ROLL ^{CDFGKN} 19,90 €

Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, unwickelt mit flambiertem Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chili Paste

108. THUNAMON ^{CDFGK} 19,90 €

Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Kaviar Creme, umwickelt mit flambiertem Thunfisch

109. GRILL LACHS BAUCH ^{CDFGK} 19,90 €

Gegrillter Lachsbauch, Ruccola, gelber Rettich, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs

110. SAKURA ^{CDFGK} 19,90 €

Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli Soße



SUSHI MENU

1. VEGETARISCH ^{FR} 25.90 €

Vorspeise: 1x Miso Suppe
6x Maki Gurke & 6x Mak1 Avocado,
2x Nigiri Inari, 8x I.O Pagoda

M2. SAKE DARK 28.90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 6x Mak1 Lachs, 8x I.O Alaska,
3x Sashimi Lachs

M3. MAGURO DARK 31.90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe 2x Nigiri Thunfisch,
6x Maguro mak1, 8x I.O Maguro, 3x Sashimi
Maguro

M4. SUMO DARK 29.90 € Vorspeise 1x Miso
Suppe 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro, 6x
Mak1 Thunfisch, 8x I.O Alaska

M5. LACHS VEGAS DARK 32.90 €

Vorspeise 1x Miso Suppe | 6x Crunchy Toron-
to, 6x Maki Lachs, 2x Nigiri Lachs, 4x Special
Roll Salmon On Fire Gurke).

6. MENU FÜR 2 PERSON 63.90 €

Vorspeise 2x Miso Suppe 3x Sashimi Lachs,
3x Sashimi Thunfisch, 2x Nigiri Lachs,
2x Nigiri Thunfisch, 2x Große Eb1 Tempura,
18x Maki (Lachs, Thunfisch) 8x Gegrillt Lachs-
bauch Roll und 6x Crunchy Toronto

M7. MENU FÜR 3 PERSON

95.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 3x Ebi Tempura,
24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke), 3x Sashi-
mi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch, 2x Nigiri Thunfisch, 2x
Nigiri Lachs, 2x Nigiri Eb1, 16 Stk. Special Roll Salmon
On Fire und Sakura, 6x Crunchy Toronto



M8. PARTY MENU FÜR 4 PERSON

125.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 4x Eb1 Tempura 1x
Lachstatar, 8x Sashimi Lachs und Thunfisch, 24x Mak1
(Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken), 8x (Nigiri Lachs,
Thunfisch, Garnelen, Butterfisch), 8x I.O Alaska, 16x
Special Rolls SummerLove und Sakura 6x Crunchy To-
ronto Roll und 6x Crunchy Orchide



EXTRAS

Kleine Ingwer Portion	1,00€
Extra Wasabi	1,00€
Reis Portion	3,00€
Pommes Portion	3,00€

DESSERTS

MOCHI EIS CREME ^G 8,90 €
Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen
Eissorten.

MOELLEUX CHOCOLAT ² 8,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Mango-püree und frischen Früchten

SESAM BÄLLCHEN ^{K 2} 8,90 €
Knusprige Sesambällchen mit Azuki
Bohnen-Füllung werden mit Schokolade
Sauce und Kokosraspeln serviert.

KYOSHI SWEET STYLE ^{C G} 15,00 €
(Für 2 Personen)
Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation
des Küchenchefs



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIEKARTE:

A. Glutenhaltiges Getreide / A1. Weizen / A2. Roggen / A3. Hafer / B.
Krebstiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen / G.
Milch / H. Schalenfrüchte / H1. Mandeln / H2. Haselnüsse / J. Senf / K.
Sesamsamen / M. Lupinen / N. Weichtiere 1. Farbstoffe / 2. Konservie-
rungsmittel / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5.
Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig /
9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat / vegetarisch



KYOSHI
WWW.KYOSHI.DE
INFO@KYOSHI.DE