



SushiBar **おし** Ginn

Sushi-Bar-Gim.de



irasshaimasse Herzlich Willkommen



Sushi, in aller Welt bekannt als typisch japanisches Gericht, wurde bereits im zweiten Jahrhundert n. Chr. (1. schriftliches Zeugnis) zubereitet. Ursprünglich zur Konservierung des Fisches wurde dieser gesalzen und in Reis eingelegt. Nach der Gärungszeit aß man dann lediglich den Fisch.

Heute gibt es Sushi in unzähligen Variationen und jeder Sushi-Meister hat seine eigenen Spezialitäten und Art der Zubereitung. Nur etwas ist Sushi immer: leicht, kalorienarm, gesund und wahnsinnig lecker.

Sushi ist Kultur und Kunst, Verführung und Genuß. Zusammen mit dem typisch japanischen Reiswein Sake genossen, ist es eine Kombination, die Sie nicht mehr losläßt. Probieren Sie die verschiedenen Sushi- Variationen und entdecken Sie Ihre Favoriten.

*Wir wünschen Guten Appetit
sushiBar Gim*



ZENSAI & SALATE

...kleine appetitliche (Vor-)Speisen



101. **Hühnchenbrust** 7,50
mit japanischer spezial Sojasauce



102. **Entenbrust** 8,50
mit japanischer spezial Sojasauce



105. **Köstliche Avocado** 7,00
mit spezial Mayonnaise



106. **Sojasprossen** 5,50



103. **Edamame** 3,50
gekochte grüne Bohnen



104. **Sashimi Salat** 8,50
mit japanischem Dressing

ZENSAI & SALATE

...kleine appetitliche (Vor-)Speisen



121. **Hiyayakko** 3,00
frisch gekochter Tofu mit Marinade



122. **Kimschi** ⁴ 3,50
scharf eingelegter Chinakohl



123. **Kaiso Sarada** 3,50
Seetangsalat



124. **Kaiso Sarada** 3,50
Seetangsalat mit japanischem Dressing



125. **Horenso Gomaae** 3,50
gekochter Spinat mit jap. Dressing



126. **Horenso Gomaae** 3,50
Spinat mariniert mit Sesam



127. **Oi Kimschi** 3,50
scharf eingelegte Gurke



128. **Oshinko** 3,50
eingelegter Rettich



129. **Neginuta** 3,00
Porree mit Misoauce



130. **Ikuraoroshi** 4,50
Lachskaviar mit geriebenem Rettich



131. **Kawahagi** 4,00
japanischer Doerrfisch



132. **Hot Tatoika** 4,00
gekochter Tintenfisch auf gek. Spinat & Frühlingzwiebeln in jap. Dressing



133. **Ikanuta** 4,00
Tintenfisch auf gekochtem Spinat & Frühlingzwiebeln in Misoauce



134. **Maguronuta** 5,00
Thunfisch auf gekochtem Spinat & Frühlingzwiebeln in Misoauce

ZENSAI

...kleine appetitliche
(Vor-) Speisen



135. **Yakitori** 5,50
gegrillte Hühnerspieße



136. **Takonuta** 4,50
Oktopus auf gekochtem Spinat & Frühlingszwiebeln in Misoauce



137. **Takosu** 4,50
Oktopus auf gekochtem Spinat & Frühlingszwiebeln mit jap. Dressing



138. **Hotate Nuta** 6,00
Jakobsmuschel auf gekochtem Spinat & Frühlingszwiebeln in Misoauce



139. **Maguro No Kakuni** 4,50
dampfgegartener frischer Thunfisch mit Gemüse



140. **Agedashi Tofu** 4,50
frischer Tofu frittiert mit Spezialsauce



141. **Mixnuta** 5,00
Div. Fisch auf gekochtem Spinat & Frühlingszwiebeln in Misoauce



142. **Nanbanzuke** 4,00
frisch fritierter Lachs in scharfer Brühe



143. **Gyoza** 4,50
gegrillte Teigtaschen mit Fleischfüllung u. pikanter Sauce



144. **Kuru Kotou** 4,00
Schwarze Bohnen



145. **Shisozuke** 3,50
Scharf marinierte Gurken



146. **Malchi** 6,50
Anchovis, getrocknet & mariniert, scharf



147. **Manul Gugli** 4,50
Knoblauchstangen, scharf



148. **Renkon** 4,00
Lotuswurzeln



149. **Tofu Yaki** 3,50
Gemüse mit Tofu, gebraten

TEMPURA VORSPEISE

...frittierte Gemüsesorten
mit Dressing



161. **Ebi - Tempura** 6,50
Shrimps



162. **Yasai - Tempura** 3,50
Gemüse



163. **Ten Don** 9,50
Tempura auf Reis



164. **Sake-Tempura** 4,50
Lachs



165. **Maguro-Tempura** 4,50
Thunfisch



166. **Ika-Tempura** 4,50
Tintenfisch



167. **Tori-Tempura** 4,50
Hühnchen

NUDEL- GERICHTE

Udon: japanische
Hartweizennudeln



181. **Udon** 7,00
klare Suppe mit Udon



182. **Ra Myen** ⁴ 6,00
Fadennudelsuppe, scharf



183. **Tempuraudon** 9,50
Suppe mit Shrimps & Gemüse Tempura



184. **Miso - Shiru** 2,50
japanische Misosuppe

BEILAGE

191. **Gohan** 2,00
japanischer Reis

SASHIMI

...geschnittener Rohfisch, kunstvoll dargereicht



311. **Sashimi** 18,00
Thunfisch mit Sesamöl und Nori



312. **Sashimi** 18,00
Lachs und Thunfisch



313. **Jo - Sashimi** 20,00
versch. Rohfische, hochwertige Auswahl



341. **BENTO** 16,00
Gemischte Box mit Sushi, Sashimi,
Yasai Tempura & Maki



342. **BENTO Variation** 20,00
Gemischte Variationen: Sushi, Sashimi,
Maki & Ebitempura

BENTO

...ein gemischtes Sortiment stilecht
dekoriert nach japanischer Art



SUSHI

...diesen einzigartigen Genuß servieren wir Ihnen
original in hervorragender Qualität



321. **Sushi** 14,50
Lachs-Sushi



322. **Sushi** 15,00
gemischte Platte, wahlweise mit Inari
oder Tamago (419/414)



323. **Jo-Sushi** 18,00
gemischte Platte, hochwertige Auswahl



324. **Sushi-Set** 21,00
Hochwertige Sushi und Maki



325. **Sushi-Variation** 21,00
Gemischte Platte mit Sushi, Sashimi
und Maki



326. **Sushi** 17,50
Thunfisch-Sushi



327. **Chirashi** 16,00
Rohfisch auf Reis, locker belegt



328. **Unagi No Bo-Sushi** 15,00
Sushi mit gegrilltem Aal



MAKI

Rollen aus Reis mit verschiedenen Einlagen und Seetang



351. **gem. Maki-Platte**¹ 19,50
Gemischte Maki-Platte



352. **veg. Maki - Platte** 15,00
Vegetarische Maki-Platte



361. **Futomaki**¹ 10,00
Dicke Seetangrolle, acht Stück



362. **California Roll** 5,00
mit Avocado und Surimi



363. **Surimi Maki** 4,50
mit Surimi



364. **California Roll** 4,50
mit Avocado



365. **California Handroll**¹ 5,50
zwei Tütchen mit Avocado, Surimi & Fischeiern



366. **California Maki**¹ 9,00
Inside out mit Tobikko außen



367. **Tekkamaki** 5,00
mit rohem Thunfisch



368. **Kappa Maki** 3,50
mit Gurke



369. **Kanpyo Maki** 3,50
mit japanischem Kürbis



MAKI

Rollen aus Reis mit verschiedenen Einlagen und Seetang



370. **Shiitake Maki** 4,50
mit Shitake-Pilz



371. **Oshinko Maki** 4,50
mit japanischem Rettichpickels



372. **Tobikko Maki** ¹ 5,00
mit Fischeiern vom fliegenden Fisch



373. **Unagi Maki** 6,00
mit gegrilltem Aal



374. **Sakemaki** 5,00
mit Lachs



375. **Temaki** 5,00
zwei Tütchen mit Lachs



376. **Temaki** 5,00
zwei Tütchen mit Thunfisch



377. **Ebimaki** 5,50
mit gekochten Shrimps



378. **Ebi Temroll** 7,50
mit frittierten Shrimps



379. **Natto Maki** ¹ 4,50
mit gegorene Sojabohnen



380. **Sake Mayo** 5,50
gegrillter Lachs mit Majonaise



381. **Tekkamaki Tsuetsu Na** 5,50
mit frischem Thunfisch, Lauch & scharfer Sauce

NIGIRI SUSHI

2 Häppchen aus Reis mit diversen Auflagen



401. **Maguro** 5,00
Thunfisch



402. **Toro** 6,00
Thunfisch



403. **Ika** 4,00
Tintenfisch



404. **Tako** 4,00
Oktopus



405. **Tai** 4,50
Dorade



406. **Saba** 4,00
Makrele



407. **Sake** 4,50
Lachs



408. **Ibodai** 4,50
Butterfisch



409. **Hokkigai** 5,00
Trogmuschel



410. **Torigai** 8,50
Herzmuschel



411. **Akagai** 6,50
Archenmuschel



412. **Hotate** 5,50
Jakobsmuschel

NIGIRI SUSHI

2 Häppchen aus Reis mit diversen Auflagen



413. **Tobikko** 5,00
Fischeier vom fliegenden Fisch



414. **Tamago** 4,00
Eieromelett



415. **Ebi** 5,00
Shrimps



416. **Hirame** 6,00
Heilbutt



417. **Ikura** 5,50
Lachskaviar



418. **Hamachi** 6,50
Yellowtail



419. **Inari** 4,00
fritierter Tofu



420. **Unagi** 6,50
gegrillter Aal



421. **Amaebi** 4,00
Süßwasser Shrimps



422. **Uni** 8,00
Seeigel



431. **Onigiri** 2,50
Reis, vegetarisch



432. **Onigiri** 2,50
Reis mit getrocknetem Kaviar



WARME GERICHTE

...die folgenden Gerichte werden auf einer heißen Eisenplatte serviert, dazu reichen wir verschiedenes Gemüse und Reis

Beachten Sie bitte auch unsere sorgfältig ausgewählten Menues auf der folgenden Seite



501. **Kamo** ⁴ 15,00
knusprig frittierte Ente mit Erdnuß-, Knoblauch-, süßsauer oder Sojasauce



502. **Tori** ⁴ 14,00
frittierte Hühnerbrust mit Erdnuß-Knoblauch-, süßsauer oder Sojasauce



503. **Ebi** ⁴ 20,00
Shrimps gebraten



504. **Unagi** 20,00
gegrillter Aal



505. **Sake Teri Yaki** ⁴ 14,00
gegrillter Lachs mit Teri-Yaki-Sauce



506. **Maguro** ⁴ 15,00
fritierter Thunfisch mit pikanter Sauce



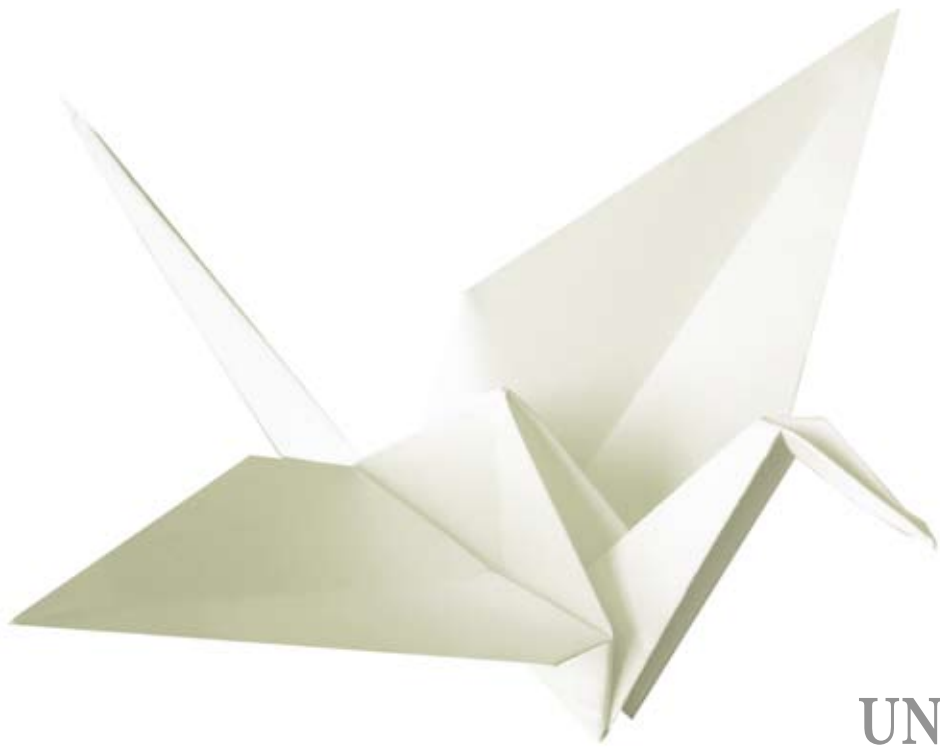
507. **Sakana Itame** ⁴ 16,00
gebrat. Shrimps, Thunfisch, Oktopus



508. **Yakitori Menue** ⁴ 14,00
gegrillte Hühnerspieße mit Gemüse



509. **Yasai Itame** ⁴ 11,00
gebratenes Gemüse



UNSERE MENUES



551. Tempura Menue 18,00

Gemischtes Gemüse mit frittiertem Fisch & Shrimps, dazu jap. Dressing, **Horenso Gomaee** - gekochter Spinat



561. Yakiniku Menue 25,00

Dieses Gericht wird am Tisch zubereitet, vorab erwartet Sie eine kleine Vorspeise.
Rinderfilet am Tisch gegrillt
Horenso Gomaee - gekochter Spinat
Porree Salat - feingeschnitt. Porree in scharfer Sauce



562. Gyuniku Menue 20,00

Dieses Gericht wird am Tisch zubereitet, vorab erwartet Sie eine kleine Vorspeise.
ingelegtes Rindfleisch am Tisch gegrillt
Kimschi ⁴ - scharfe Gemüsepickels
Horenso Gomaee - gekochter Spinat

Beachten Sie bitte auch unsere sorgfältig ausgewählten Menues auf der folgenden Seite

UNSERE MENUES

Wir haben für Sie schmackhafte Speisen zusammengestellt, um Ihnen eine kulinarische Reise durch die japanische Küche zu erleichtern

571. Menue ...für 1 Pers. 28,50

Misosuppe
Horenso Gomaae
gekochter Spinat mit spez. Sojasauce
Maguro No Kakuni
dampfgegartes Thunfisch
Mixnuta
Fisch, Porree in Misoauce
Ebi - Tempura
versch. Gemüsesorten, Shrimps frittiert
Jo-Sashimi oder Jo-Sushi
Rohfisch gemischt, hochwertige Auswahl
Obsteller, dekorativ gestaltet

572. Menue ...für 2 Pers. je 32,00

Misosuppe
Kaisu Sarada
Seetang Salat
Tobu Yaki
Gemüse mit Tofu gebraten
Horenso Gomaae
gekochter Spinat mit spez. Sojasauce
Maguro No Kakuni
dampfgegartes Thunfisch
Nanban Zuke
scharf eingelegte Fische
Ebi - Tempura
versch. Gemüsesorten, Shrimps frittiert
Sushi Spezial
Rohfisch gemischt, hochwertige Auswahl
Gyininiku
rohes Rindfleisch, speziell eingelegt & am Tisch zubereitet
Obsteller, dekorativ gestaltet

573. Menue ...für 3 Pers. je 29,50

Misosuppe
Horenso Gomaae
gekochter Spinat mit spez. Sojasauce
Maguro No Kakuni
dampfgegartes Thunfisch
Nanban Zuke
scharf eingelegte Fische
Ebi - Tempura
versch. Gemüsesorten, Shrimps frittiert
Sushi Spezial
Rohfisch gem., hochwertige Auswahl
Ebi Eisenplatte
Shrimps gebraten mit Gemüse
Gyininiku
rohes Rindfleisch, spez. eingelegt & am Tisch zubereitet
Obsteller, dekorativ gestaltet

574. Menue ...für 4 Pers. je 28,50

Misosuppe
Horenso Gomaae
gekochter Spinat mit spez. Sojasauce
Maguro No Kakuni
dampfgegartes Thunfisch
Nanban Zuke
scharf eingelegte Fische
Ebi - Tempura
versch. Gemüsesorten, Shrimps frittiert
Sushi Spezial
Rohfisch gemischt, hochwertige Auswahl
Sashimi Spezial
Rohfisch gemischt, hochwertige Auswahl
Ebi Eisenplatte
Shrimps gebraten mit Gemüse
Yakiniku
Rindfleisch am Tisch gegrillt
Obsteller, dekorativ gestaltet

575. Menue ...für 2 Pers. je 22,00

Misosuppe
Horenso Gomaae
gekochter Spinat mit spez. Sojasauce
Kaiso Sarada
Seetang Salat mit jap. Dressing
Maki
California Roll
Ebi - Tempura
versch. Gemüsesorten, Shrimps frittiert
Tori (4)
frittierte Hühnerbrust mit Reis, Erdnuß-, Knoblauch- oder süßsaurer Sauce
Ebi - Eisenplatte
Shrimps gebraten mit Gemüse
Gebackene Bananen mit Honig

576. Menue ...für 2 Pers. je 26,00

Misosuppe
Kaiso Sarada
Seetang Salat mit japanischem Dressing
Maguro No Kakuni
dampfgegartes Thunfisch
Takonuta
Oktopus mit Misoauce
Ebi - Tempura
versch. Gemüsesorten, Shrimps frittiert
Sushi Spezial
Rohfisch gemischt, hochwertige Auswahl
Sashimi Spezial
Rohfisch gemischt, hochwertige Auswahl
Ebi - Eisenplatte
Shrimps gebraten mit Gemüse
Gebackene Bananen mit Honig

DESSERT

Leckere Nachspeisen
& Eis-Variationen



601. Japanischer Reiskuchen 3,00



602. Grüner Tee Eis 3,00

603. Rote Bohnen Eis 3,00

604. Sesam Eis 3,00

605. Gebackene Banane 3,00

Gebackene Banane mit Honig

606. Gebackene Ananas 3,00

Gebackene Ananas mit Honig

607. Obstteller 10,00

Dekorativ gestaltet



1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) koffeinhaltig
6) chininhaltig 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) Säuerungsmittel

Alle Mengenangaben bei Getränken in Liter, wenn nicht anders angegeben. Alle Preise in Euro inklusive Bedienung u. gesetzl. Mehrwertsteuer.



BIERE

701. Kirin· Japan	Fl. 0,33	3,50
702. Sapporo· Japan	Fl. 0,33	3,50
703. Asahi· Japan	Fl. 0,33	3,50
704. Tsing Tao· China	Fl. 0,33	3,00
705. Warsteiner Premium	0,4	3,00
706. Warsteiner Alkoholfrei	Fl. 0,33	2,50
707. Weihenstephan Weizen	Fl. 0,5	4,00
708. Erdinger Weizen Alk.frei	Fl. 0,5	4,00
709. Alsterwasser	0,3	2,50
710. Alsterwasser	0,5	4,00

ALKOHOLFREI

721. Mineralwasser	0,2	1,50
722. Mineralwasser	Fl. 0,7	4,50
723. Volvic· Stilles Wasser	0,5	3,50
724. Volvic· Stilles Wasser	Fl. 1,5	6,50
725. Coca Cola ^{1,3,5}	0,2	2,00
726. Coca Cola light ^{1,3,5,7}	0,2	2,00
727. Coca Cola ^{1,3,5}	0,3	2,50
728. Coca Cola ^{1,3,5}	0,5	3,80
729. Fanta ^{1,3}	0,2	2,00
730. Sprite ^{1,3}	0,2	2,00
731. Spezi ^{1,3,5}	0,2	2,00
732. Apfelsaft	0,2	2,50
733. Apfelschorle	0,2	2,00
734. Apfelschorle	0,5	3,80
735. Orangensaft	0,2	2,80

736. Mangosaft ⁸	0,2	3,00
737. Lycheesaft ⁸	0,2	3,00
738. Bitter Lemon oder Ginger Ale ⁶	0,2	2,30
739. Vita Malz ¹	Fl. 0,33	2,50



TEE

751. Jasmin - Blüten Tee	Tasse	3,50
nach Saison		
752. Jasmintee	Kännchen	2,90
753. Grüner Tee	Kännchen	2,90
754. Ingwertee	Kännchen	3,00
755. Ginsengtee	Kännchen	3,00

KAFFEE

756. Kaffee ⁵	Tasse	1,80
757. Espresso ⁵	Tasse	1,80

WEISSWEINE

811. Chardonnay ^{13 % Vol.}	0,2	4,00
812. Pinot d'Alsace ^{12% Vol.}	Fl. 0,75	20,00
813. Pinot d'Alsace ^{12% Vol.}	0,2	4,80
814. Chablis Gr. Cru ^{12,5% Vol.}	Fl. 0,75	35,00
815. Chablis Gr. Cru ^{12,5% Vol.}	0,2	9,00
816. Weinschorle	0,2	3,50

ROTWEINE

831. Cabernet Sauvignon ^{13% Vol.}	0,75	15,00
832. Cabernet Sauvignon ^{13% Vol.}	0,2	4,00
833. Cabernet Sauvignon [Bio] ^{13% Vol.}	0,75	19,00
834. Cabernet Sauvignon [Bio] ^{13% Vol.}	0,2	5,00

SEKT · PROSECCO & CHAMPAGNER

851. Prosecco ^{11 % Vol.}	Fl. 0,7	24,00
852. Prosecco ^{11 % Vol.}	0,1	3,50
853. Champagner ^{12,5 % Vol.}	Fl. 0,75	55,00
854. Sekt Rose Pinot Noir ^{12 % Vol.}	Fl. 0,75	29,00

Für weitere ausführliche Informationen zu unseren Weinen fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

APERITIF SPIRITUOSEN

771. Sake Reiswein ^{14,5% Vol.}	14 cl	4,00
772. Pflaumenwein ^{10% Vol.}	5cl	3,00
773. Lycheewein ^{13,5% Vol.}	5cl	3,00
774. Ginsengschnaps ^{38% Vol.}	2cl	4,00
775. Bambusschnaps ^{45% Vol.}	2cl	3,50
776. Rosenschnaps ^{54% Vol.}	2cl	3,00
777. Chivas Regal ^{40% Vol.}	2cl	4,00
778. Remy Martin ^{40% Vol.}	2cl	4,50
779. Mekong Reisbranntwein ^{35% Vol.}	2cl	3,50
780. Ichiko jap. Branntwein ^{25% Vol.}	2cl	3,50
781. Gao Liang- Reisschnaps ^{62% Vol.}	2cl	3,50



581. PartyBox
Sashimi, Maki, Nigiri – für 3-4 Personen – 60,00



SushiBar  Gim

Goethestr. 48
30169 Hannover
Tel. 0511/ 70 00 259
Fax 0511/ 898 20 15

www.hannover-sushi.de
www.sushi-bar-gim.de



Sushi-Bar-Gimm.de