

SUSHI BAR

Kleine Köstlichkeit mit Tradition

Sushi, was so viel bedeutet wie „mit Essig gesäuerter Reis“, hat seinen Ursprung im 7. Jahrhundert. Die Einwohner Südostasiens machten damals ihren Fisch haltbar, indem sie ihn einsalzten, in Reis packten und beschwerten. Der Fisch begann in dieser fast luftdichten Hülle zu gären und war auf diese Weise bis zu drei Jahre haltbar. Im 17. Jahrhundert wurde dem Reis Essig zugesetzt, was den Gärprozess beschleunigte: Der Fisch wurde schneller zart, und auch der Reis, der zuvor nicht mitgegessen wurde, blieb durch die kürzere Konservierung schmackhaft. Gerolltes Sushi kennt man seit dem 18. Jahrhundert. Heute haben sich die leckeren Reishäppchen längst ihren Weg von Japan über New York, Los Angeles und San Francisco zu uns nach Europa gebahnt – und das in einer fast unerschöpflichen Vielfalt.

Gesund und kalorienarm

Sushi ist nicht nur lecker, sondern auch gesund, denn die Häppchen sind nährstoffreich, fett- und kalorienarm. Mit Reis und Gemüse bekommt der Körper wichtige Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Fisch und Meeresfrüchte liefern hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und die Omega-3-Fettsäuren, die dabei helfen Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen. Die Noriblätter, getrocknete und gepresste Seetangblätter, enthalten darüber hinaus wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, vor allem Jod.

Maki

Noriblätter, Sushi Reis und würzige Zutaten, aufgerollt.

Nigiri

Mit Fisch, Meeresfrüchten oder Entenbrust belegte Reisbällchen.

Temaki

Noriblätter, Sushi Reis und würzige Zutaten, tütenförmig gerollt.

Temari

Noriblätter, Sushireis und würzige Zutaten, zu einem Ball geformt.

Sashimi

Rohe Fischfiletstücke in sehr dünne Scheiben geschnitten und mit zierlich geschnittenem Gemüse garniert. Ohne Reis.

SUSHI BAR

Nigiri Sushi* à la carte (je 2 Stück)

Maguro Thunfisch	3,20 €
Ebi gekochte Shrimps	3,20 €
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	3,20 €
Ente gegarnte Entenbrust	3,20 €
Kani Surimi	3,00 €
Sake Lachs	3,00 €
Unagi Aal	3,00 €
Ebiko Rogen vom Capelin Fisch	3,00 €
Ikura Lachsrogen	2,50 €
Tako Tintenfisch	2,50 €
Ika Calamari	2,50 €

Nigiri Sushi Kombinationen*

Nigiri Sushi Gyoko (9 Stück Ihrer Wahl)	9,50 €
Nigiri Sushi AIDA (7 Stück Ihrer Wahl)	8,50 €

SUSHI BAR

Sashimi* à la carte

Maguro Thunfisch	4,50 €
Ebi gekochte Shrimps	3,50 €
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	3,50 €
Kani Surimi	3,50 €
Sake Lachs	3,50 €
Unagi Aal	3,50 €
Ebiko Rogen vom Capelin Fisch	3,50 €
Ikura Lachsrogen	3,00 €
Tako Tintenfisch	3,00 €
Ika Calamari	3,00 €

Sashimi Kombinationen*

Große Sashimi Platte (7 Stück Ihrer Wahl)	9,90 €
De Luxe Sashimi Platte (9 Stück Ihrer Wahl)	12,50 €

SUSHI BAR

Makimono Roll Sushi*

Kappa Maki Salatgurke	4,00 €
Oshinko Maki eingelegter Rettich	4,00 €
Sake Maki Lachs	4,50 €
Tekka Maki roter Thunfisch	4,50 €
ohne Reis	
Tuna Nigi Roll Thunfisch, Enoki Pilze	4,50 €
Sake Lachs, Enoki Pilze	4,50 €
große Rolle	
Ura Maki große Sushi Rolle mit Avocado und Surimi	4,50 €
Futo Maki große Sushi Rolle mit Pilzen, Salat, Spargel, Gurke und Rettich	4,50 €
Ginza Rolle große Rolle mit Avocado, Surimi, Mayonnaise und Rogen vom fliegenden Fisch	4,50 €
AIDA Rolle große Rolle mit Mango, Surimi, Mayonnaise und Sesam	4,50 €
Shokunin Rolle große Rolle mit Rotem Thunfisch, Avocado und Fischrogen	4,50 €
Kobe Rolle große Rolle mit geräuchertem Spitzkopfaal und Salatgurke	4,50 €
California Rolle große Rolle mit Mango, Surimi, Spargel, Gurke, Mayonnaise und Rogen vom fliegenden Fisch	4,50 €

SUSHI BAR

Temaki Sushi* mit Salat oder Nori (1 Stück)

Kani Sarad Temaki Surimi, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis	3,50 €
Ebi Sarad Temaki Shrimp, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis	3,50 €
Ente Temaki geräucherte Entenbrust und Frühlingszwiebel	3,50 €

Temari Sushi* mit Nori (2 Stück)

Sake Temari Lachs, Frühlingszwiebel, Reis und Nori	3,50 €
Maguro Temari Thunfisch, Frühlingszwiebel, Reis und Nori	3,50 €

Warme Sushi gebackene Sushi mit speziellen Soßen

Spicy Crunchy Shrimp Roll Riesengarnelen in Pankomehl, Koriander, Gurke, Avocado und scharf-saurer Soße	5,00 €
Vegetarisches Tempura Auswahl frischer Gemüse im Tempurateig mit Tentsuyu Soja Soße	4,50 €
Hot Teriyaki Chicken Roll Hähnchenfleisch mit Avocado und Gurke im Crispy Sesamtempura mit Teriyaki Soße	5,00 €
Crispy Philly Roll Lachs mit Avocado und Frischkäse in Pankomehl gebacken serviert mit scharfer Aioli	5,00 €

SUSHI BAR

Sushi Spezial*

Gemischte Platte Nigiri (4 Stück), Sashimi (4 Stück), Maki (1 Rolle)	12,50 €
AIDA Bento Box Auswahl von verschiedenen Sushi Spezialitäten	5,00 €
Gemischte Platte mit kalten und warmem Sushi Maki, Tempura, Nigiri, Sashimi	14,50 €
Gemischte Platte für 2 Personen mit kalten und warmen Sushi Maki, Tempura, Nigiri, Sashimi	24,50 €

Starters/Vorspeisen*

Edamame Sojabohnen gekochte Sojabohnen mit knackigem Salz	2,50 €
Tuna Wasabi Carpaccio Thunfisch Sashimi mariniert mit Olivenöl, Wasabi-Aioli, Knoblauch-Chips und Masago-Kaviar	5,80 €

Suppe und Salat*

Misosuppe Fischsuppe mit Miso, Frühlingszwiebeln und Tofu	3,80 €
Wakame-Gurke-Citrus Salat Seegrassalat mit Gurke, Sesam und Yuzu Citrus	3,80 €

Sushi Dessert

Exotisches Frucht Sashimi mit Ingwer-Limetten-Honig-Marinade	4,50 €
Sweet Maki Roll Sushi Rolle mit Marzipan und Mango	4,50 €

SUSHI BAR

Getränke

Spezialitäten

Sake	0,1 l	3,40 €
Grüner Tee	Kännchen	2,60 €
Pflaumenwein	5 cl	3,70 €
Kirin Beer, Japan	0,33 l	3,90 €

Softdrinks

Güstrower Schlossquell	0,25 l	2,20 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20 l	2,40 €
Pepsi	0,20 l	2,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	2,00 €

Apéritifs

Sherry, Tio Pepe	5 cl	3,90 €
Stone's Green Ginger Wine	5 cl	3,50 €
AIDA Sekt Prestige Cuvée Brut	0,10 l 0,75 l	3,90 € 27,20 €

Weißweine

Pinot Grigio I.G.T. San Benedetto, Venetien	0,20 l	5,40 €
Riesling Hochgewächs Brogsitter, Mosel	0,20 l 0,75 l	5,90 € 22,90 €
Sauvignon Blanc Weingut Leo Hillinger, Burgenland	0,75 l	29,90 €

SUSHI BAR

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

In compliance with statutory requirements we are obliged to advise you as follows: The consumption of raw or partly-cooked meat, poultry, fish, shellfish and eggs may pose a risk to health, in particular for individuals with a weakened immune system. We will be happy to fully cook these foods for you on request.