

# 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)

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

## Nigiri Sushi Kombinationen\*

<b>Nigiri Sushi Gyoko</b> (9 Stück Ihrer Wahl)	9,50 €
<b>Nigiri Sushi AIDA</b> (7 Stück Ihrer Wahl)	8,50 €

# SUSHI BAR

## Sashimi\* à la carte

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

## Sashimi Kombinationen\*

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

# SUSHI BAR

## Makimono Roll Sushi\*

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

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

## Temari Sushi mit Nori (2 Stück)\*

<b>Sake Temari</b> Lachs, Frühlingszwiebel, Reis und Nori	3,50 €
<b>Maguro Temari</b> Thunfisch, Frühlingszwiebel, Reis und Nori	3,50 €

## Sushi Spezial\*

<b>Gemischte Platte</b> Nigiri (4 Stück), Sashimi (4 Stück), Maki (1 Rolle)	12,50 €
--	---------

## Suppe und Salat\*

<b>Misosuppe</b> Fischsuppe mit Miso, Frühlingszwiebeln und Tofu	3,80 €
<b>Wakame-Gurke-Citrus Salat</b> Seegrassalat mit Gurke, Sesam und Yuzu Citrus	3,80 €
<b>AIDA Salat</b> Eisbergsalat, Surimi, Gurke, Spargel, Enoki Pilze, Sesamdressing	3,80 €

## Sushi Dessert

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

# SUSHI BAR

## Getränke

### Spezialitäten

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

### Softdrinks

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

### Apéritifs

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

### Weißweine

<b>Pinot Grigio I.G.T.</b> San Benedetto, Venetien	0,20 l	5,40 €
<b>Riesling Hochgewächs</b> Brogsitter, Mosel	0,20 l 0,75 l	5,90 € 22,90 €
<b>Sauvignon Blanc</b> 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.

