Business-lunch

montags bis samstags von 12. bis 16. Uhr

3 Sushi Sorten & Misosuppe + Grüner oder Jasmin Tee 11,5 €

An der Bar	**Am Tisch**
3 Runde Sushi-Teller mit Logo-Farben	3 Sushi-Sorten Ihrer Wahl

(Makis, Nigiris, Temakis, Inside Outs, Specials Rolls)

ausgeschlossen sind Teller mit Sashimi oder Grill-Teller

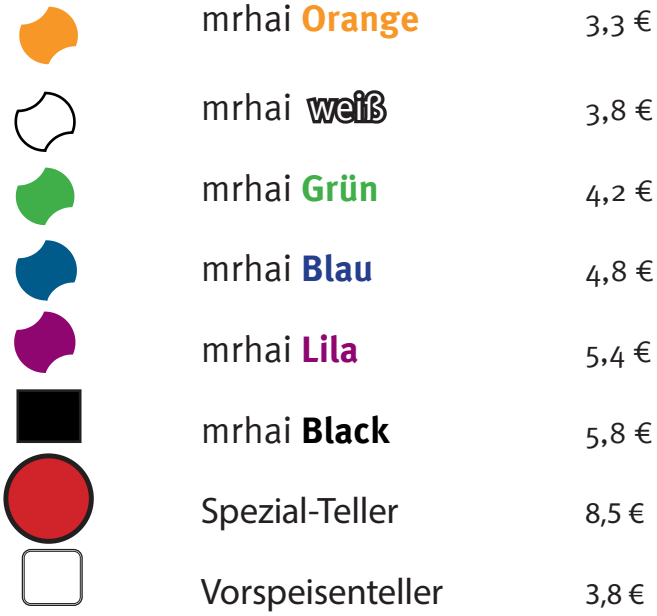
Spezial-Teller.....8,5 €

Weiterer Sushi-Teller .....3,8 €

Vorspeisen-Teller .....3,8 €

>>> Sushi mit (*) gilt nicht für das Mittagsmenü <<<

Ab 16 Uhr Sushi an der Bar



mrhai **Orange**	3,3 €
mrhai **weiß**	3,8 €
mrhai **Grün**	4,2 €
mrhai **Blau**	4,8 €
mrhai **Lila**	5,4 €
mrhai **Black**	5,8 €
Spezial-Teller	8,5 €
Vorspeisenteller	3,8 €

starters

Veg **1** — **Miso Suppe** (f)
3,8 € — *Sojapaste | Seetang | Tofu | Frühlingszwiebeln*

2 — **Yakitori** (c,f,k)
3,8 € — *Hähnchenspieße | Sesam*

hot **3** — **Kimchi** *(1,2,3,4)*
3,4 € — *Eingelegter Chinakohl in scharfer Soße*

4 — **Seetang Salat** *(f,k,1)*
3,8 € — *Gemischter Seetang Salat | Sesam | Soja-Dressing*

5 — **Kabuki Salat** (d,f,k)
4,5 € — *Blattspinat | Aal | Miso-Soße*

7 — **King Crab** (a,b,f,k)
8,2 € — *Panierter weicher Krebs | Salat-Mango | Spezialsoße*

Veg **8** — **Gyosa** *(a)*
3,8 € — *Gebackene Japanische | Teigtaschen mit Gemüse*

9 — **Edammame** (f)
3,8 € — *Japanische grüne Sojabohnen*

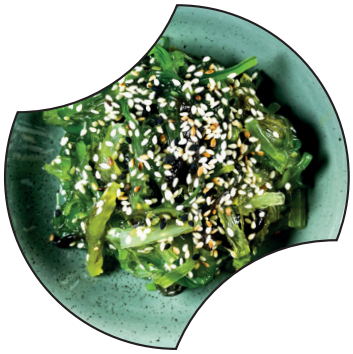
10 — **Tori no Karaage** (a,c)
3,8 € — *Frittiertes Hähnchenfleisch | scharfe Süßsauersoße*

hot **11** — **Saté** (c,e)
5,8 € — *Hähnchenspieße | Erdnusssoße*

12 — **Frühlingsrolle** (a,c)
3,8 € — *Gebackene Teigrolle | Gemüse*

13 — **Ebi Tempura** (a,b,f)
5,8 € — *Panierte Garnele | Yakitori Soße*

15 — **Miso-Salmon Suppe** (f,d)
4,5 € — *Sojapaste | Seetang | Lachs | Frühlingszwiebeln*



tataki & salat

20 Tataki *(d,k,f)*

Auf dem Teppanyaki Grill kurz angebratener Fisch / in dünn geschnittenen Scheiben | asiatische Mixkräutern | Trüffel-Passion Früchte -Soße

wählbar mit:

a) Lachs und Tuna	*22,5 €*
b) Tuna	*24,0 €*
c) Lachs	*20,5 €*
d) White Tuna	*20,5 €*
e) Hamachi	*25 €*
f) Wagyu Beef (Ozaki- Japanische)	*70 €*

style I

30 **Ebi on Fire** *(b,d,f,k,2,7,9)*
8,5 € *Gegrillte Garnelen | grüner Spargel | Spinat | mrhai Miso-Gogonzola Soße*
oder mit:
32 *Tiger on bicycle - Thunfisch (d)*
33 *Fusion Salmon - Lachs (d)*
34 *Crazy White Tuna - Butterfisch (d)*
35 *Love Scallop - Jakobmuscheln (n)*

36 **Salmon-Miso** *(d,f,k,2,7,9)*
8,5 € *Schottischer Lachs drei Tage in Miso-Sake-Mirin Soße | kurz angebraten | Zuchini | Paprika*

37 **Co Chin spezial** *((c,b,d,f,j,g,k,2,3,4)*
8,5 € *Panierte hot spicy Tuna Roll | Lachs-Avocado-Krebsfleischimitat-Masago Tatar | mrhai-Spezial Soße*

38 **Salmon's Fire** *(a,d,f,k)*
8,5 € *Panierter Lachs | grüner Spargel | Salat Mix | mrhai-Spezial Soße*
oder mit :

a) Lazy White Tuna - (Thunfisch)
b) Salmon's Fire- (Lachs)

39 **mrhai Lemon** *(d,f,k)*
8,5 € *Kurz gegrillte Fischscheiben Pasionfrüchte -Jakitori -Trüfell öl Soße*
oder mit:
a) Lachs
b) Tuna
c) Whitetuna
d) Hamachi

42 **Dance the dragon** *(d,f,k)*
18 € *Gegrillter Thunfisch | Aal | grüner Spargel*

43 **Carpaccio vom Lachs** *(d,f,k,1)*
22 € *Lachs Cappaccio | Tatar Thunfisch | Avocado | Lachsrogen | Rucola | Passionfruit-Jakitori-Trüffel-Soße*

44 **Carpaccio vom Thunfisch** *(d,f,k,1)*
25 € *Thunfisch Cappaccio | Tatar Lachs | Avocado | Lachsrogen Rucola | Passionfruit-Jakitori-Trüffel-Soße*

45 **Vulcan Break** *(c,d,f,k,j,g,2,3,4)*
14,5 € *Leicht gegrillter Lachs oder White Tuna Sashimi | Lachs Kaviar | hot spicy Tuna | mrhai Miso Gorgonzola Soße*

46 **Green Blog** *(d,f,k,g,1,2)*
16,5 € *Gegrillte Spinat Roll | Tuna Sashimi | Joghurt-Wasabi-Soße*

47 **Red Diamond** (d,f,1,2)
17 € *Leicht gegrillter Tuna Sashimi | Asian Kräuterbutter | Miso-Terijaki Soße*

48 **Magic Mountain** *(b,f,2,3)*
17 € *Alaska Kingkrebs | Avocado | umwickelt Lachs | spicy Soße in Wodka Flambiert*

49 **Lion king** *(d,f,k,)*
13,5 € *Leicht gegrillter Lachs Sashimi oder White Tuna mariniert | Seetang- Spargel-Mango Salat und mrhai | Chili-Knoblauch-Ingwer Soße*

50 **Avocado Tower** *(b,c,d,f,g,k,j,3,4)*
18 € *Tower Avocado Carpaccio | Spicy Tuna oder Lachs*

51 **Sashimi Upper Crust** *(a,d, f,k,3,4)*
17 € *Sashimi Tempura Lachs | White Tuna | Trüffel- Mayonnaise -Jakitori Soße*

64 **The lord of the ring** *(a,c,k,f,n,j,g,3,4)*
8,5 € *mrhai Tempura Tintenfischringe | Mayo-Unagi Soße*

sashimi

70 **Mikio Sashimi** *((d)*
18 € *Das Beste vom Thunfisch*

71 **Silver Knight** *(a,d,2,3,7,9)*
15 € *Marinierte Makrele | Frühlingszwiebeln*

72 **The Red Sun** *(d)*
16 € *Lachs | Tuna | Lachsrogen*

73 **Lady Easy** *(d,f,k,1)*
16 € *Das beste Stück vom Lachs | Seetang Salat*

74 **Sunrise** *(d)*
18 € *Hamachi | Tuna | Lachs | Seetang Salat*

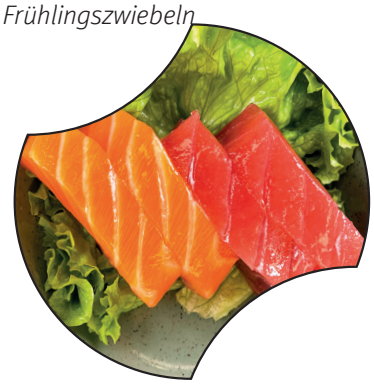
75 **Sunset** *(d)*
18 € *Redsnapper | Hamachi | Lachs | Tuna*

76 **mrhai Revolution** (d,k,f,1)
18 € *Flambiertes Hamachifilet | Tuna | Seetang Salat*

77 **Lachs Diced** (d,k,f,1)
16 € *Lachs gewürfelt | Frühlingszwiebel | Wachtel-Eier*

78 **Tuna Diced** *(d,k,f,1,4,9)*
16 € *Tuna gewürfelt | Wasabi-Tobiko | Rettich*

79 **Toro Diced** *(d,f)*
18 € *Flambierter Thunfischbauch gewürfelt | Lachsrogen | Avocado | Frühlingszwiebeln*



sushi komposition

80 **Noriko** *(b,c,d,k)*
15,5 € *4 St. Nigiri Sushi | 6 St. gemischte Maki | 3 St. Tamako Roll*

81 **Minako** *(b,c,d,k,4)*
20 € *5 St. Nigiri Sushi | 3 Inside Out | 6 St. gemischte Maki | 2 St. Tamako Roll*

82 **Kazuki** *(b,c,d,k,f,1,2,3,4,9)*
21,5 € *6 St. Tekka Maki | 6 St. Sake Mak | 3 St. Inside Out | 3 St. Hot Spicy- Ebi oder Hot Spicy Tuna | 1 St. Temaki - Lachshaut*

83 **Takao** *(b,c,d,k,2,3)*
26,5 € *Sashimi Lachs- Thunfisch | 4 St. Nigiri Sushi | 3 St. Inside Out | 6 St. gemischte Maki | 2 St. Tamako Roll*

84 **Kabuki Sashimi** *(f,k)*
29 € *Das Beste von Lachs, Thunfisch, Hamachi, Amaebi, Ikura, Tai, Tako*

85 **Kabuki Spezial for Two** *(b,c,d,f,k,d,1,4,9)*
31,5 € *6 St. Nigiri Sushi | 3 St. Inside Out | 6 St. gemischte Maki | 3 St. Hots spicy Tuna I.S.O | 6 St. gemischte 6 St. Special Sushi Roll*

86 **Chirashi Sushi mix** *(b,c,d,k,4)*
14,5 € *Große Reisschale | gemischter Fisch oder Aal | Gemüse*

87 **Chirashi Sushi fire** *(d,f,k)*
15,5 € *Große Reisschale | flambierter gehackter Thunfisch | Aal | Lachs Kaviar*

89 **Mikio** *(a,b,c,d,k)*
19,5 € *3 St. Nigiri Sushi | 6 St. gemischte Maki | 2 St. Hai-Roll | 3 St. Ebi Tempura Roll*

90 **Nikki** *(a,b,d,k)*
21,5 € *3 St. Nigiri Sushi | 3 St. Hot Spicy Ebi | 2 St. Big Roll | 2 St. Hai-Roll | 6 St. Salmon Skin Maki*

temaki 1 St.

100 **Kabuki** *(d,f,k)*
5,8 € *Lachshaut | Avocado | Aal | Lachsrogen | Unagi Soße*

101 **California** *(b,d,k,4)*
5,8 € *Krebsfleischimitat | Avocado | Flugfischrogen | Gurke | Sesam | Salat*

102 **Alaska** *(d,k)*
5,8 € *Lachs | Lachsrogen | Avocado | Gurke | Salat*

hot **103** **Thunder** *(d,f,2,3)*
5,8 € *Hot spicy-Thunfisch | Gurke Frühlingszwiebeln | Sesam | Salat*

Veg **104** **Little Buddha** *(b,c,d,1,2,4,9,10)*
5,8 € *Omelett | Kürbis | Rettich | Avocado*

hot **105** **Spicy Master** *(b,c,f,j,g,2,3,4)*
5,8 € *Gehackte Garnelen | Avocado | spicy- Mayonaise*

inside out 6 St.

110 **The Royal Inside Out** *(b,d,f,k,1,4,9)* (*)
13 € *Echtes Krebsfleisch | Avocado | Tobiko*

Veg **111** **Samurei Inside Out** *(k)*
8,4 € *Mango | Avocado | Sesam*

112 **Hawaii Inside Out** *(d,k,f,1,4,9)*
9,2 € *Mango | Thunfisch | Tobiko*

113 **Alaska Inside Out** *(d,k,f,1,4,9)*
9,2 € *Lachs | Avocado | Tobiko*

Veg **114** **The Love Inside** *(a,k)*
8,4 € *Spargel | Tempura | Sesam*

115 **White Spicy Tuna** *(d,k,f,1,2,3,4,9)*
9,2 € *Spicy Butterfisch | Wasabi-Tobiko | Frühlingszwiebeln*

116 **California Inside Out** *(d,k,f,1,2,3,4,9)*
8,4 € *Krebsfleischimitat | Avocado | Tobiko*

hot **117** **Hot Spicy Tuna** *(d,k,2,3)*
9,2 € *gehackter Tuna | Gurke | Frühlingszwiebeln*

hot **118** **Hot Spicy Ebi** *(b,k,d,f,1,2,3,4,9)*
9,2 € *Gehackte Garnelen | Avocado*

119 **Futo Maki (8 Stück)** *(d,f)*
13 € *Gemischter Fisch | Gemüse*

Nr. 121

nigiri 2 St.

(*) gilt nicht für das Mittags-Menü

130 3,8 € **Sake** (d) *Lachs*

131 3,3 € **Kani** (b,d,4) *Krebsfleischimitat*

132 3,3 € **Saba** (a,d,2,3,7,9) *Makrele | Frühlingszwiebeln*

133 3,3 € **Tamago** (c,f,2,7,9) *Ei*

134 4,2 € **Tako** (n) *Oktopus*

135 3,3 € **Ika** (n) *Tintenfisch*

136 Veg 3,3 € **Inari** (f,k) *Tofutaschen*

137 4,6 € **Ebi** (b) *Garnele*

138 4,6 € **Maguro** (d) *Thunfisch*

139 3,8 € **Amaebi** (b) *Süßwasser Garnele*

141 4,6 € **Unagi** (d,f,k) *Süßwasseraal*

143 4,6 € **Hamachi** (d) *Bonito*

144 4,6 € **Hokkigai** (n) *Hornmuschel*

145 5,4 € **Tobiko** (d,f,1,4,9) *Flugfischrogen*

146 5,4 € **Akagai** (n) *Red Clam Muschel*

147 5,8 € **Toro** (d,k) (*) *Thunfischbauch*

148 5,4 € **Hotategai** (n) *Jakobsmuschel*

149 5,4 € **Ikura** (d) *Lachsrogen*

150 5,8 € **Ikura** SPEZIAL (d,c) (*) *Lachsrogen |Wachtel-Eiern*

151 5,4 € **Tobiko** (d,f,1,4,9) (*) *Flugfischrogen*

152 5,8 € **Tobiko** SPEZIAL (c,d,f,1,4,9) (*) *Flugfischrogen | Wachtel- Eiern*

153 13,5 € **Uni** (n) (*) *Seeigel*

154 4,6 € **White Tuna** (d) *Butterfisch | Frühlingszwiebeln*

156 5,8 € **Aburijaki Tuna** (d,f,k) (*) *Flambierte Nigiri | mini Grünspargel wähl mit :*

156 Thunfisch	5,8 €
155 Hamachi	5,4 €
157 Weiß Tuna	5,4 €
158 Waguy Beef	15 € (*)
191 Unagi	5,8 €
hot 192 Lachs	5,8 €

Nr. 158

sushi maki 1 Roll 6 St.

160 4,2 € **White Tuna Maki** (d) *Butterfisch | Lauchzwiebeln*

162 4,2 € **Sake Maki** (d) *Lachs*

Veg **163** 3,3 € **Kappa Maki** *Gurke*

Veg **164** 3,3 € **Oshinko Maki** (1,2,9,10) *Rettich*

165 3,3 € **Tamago Maki** (c,f,2,7,9) *Ei*

Veg **166** 3,3 € **Avocado Maki** *Avocado*

167 4,2 € **Sake Avocado Maki** (d) *Lachs | Avocado*

168 4,6 € **Tekka Maki** (d) *Thunfisch*

169 4,2 € **Ebi Maki** (b) *Garnelen*

170 4,2 € **California Maki** (d,M) *Krebsfleischimitat | Avocado*

171 4,6 € **Ebi Avocado Maki** (b) *Garnelen | Avocado*

172 4,6 € **Ikura Maki** (d) *Lachsrogen*

173 4,6 € **Negi Teka Maki** (d) *Thunfisch | Frühlingszwiebeln*

hot **174** 4,6 € **Hot Spicy Tuna Maki** (d,f,k,2,3) *gehackter Tuna*

hot **175** 4,6 € **Hot Spicy Ebi Maki** (b,k,c,f,j,g,3,4) *gehackte Garnelen*

176 4,6 € **Unagi Maki** (d,f,k) *Süßwasseraal*

177 4,2 € **Salmon Skin Maki** (d,f,k) *gegrillte Lachshaut*

Veg **178** 4,6 € **Spargel Maki** *grüner Mini-Spargel*

179 4,6 € **Gemischte Maki** (d,k) *Tuna | Lachs | Butterfisch*

181 4,6 € **Tuna Berlin** *Gekochter Thunfisch | Mayonaisse | Sesam | Rucola*

182 10 € **California Sun Maki** Neu ! *Krebsfleischimitat | Rucola| mrhai Spezial-Soße | Tobiko*

Nr. 179

taste the best special roll

193 *2 St./5,8*		**Eagle Eyes** *(b,d,f,1,4,9)* *Kingkrebs | Tobiko | Krebsfleischimitat | Gurke umwickelt*
194 *2 St ./10,-*		**Salmon Ikura Spezial** *(d)* (*) *Wachtelei | Ikura | flambierter Lachs umwickelt*
195 *2 St./ 5,8*		**Tiger Eye** *(d,f,1,4,9)* *Lachs | Thunfisch | Gurke | Tobiko*
196 *2 St./ 10,-*	hot	**Tatar Spicy Mix** *(c,f,j d,k,g,2,3,4)* (*) *Spicy- Garnelen | Spicy -Thunfisch | Gurke | Frühlingszwiebeln*
197 *2 St./ 6*		**Sunshine** *(b,d,k,c,f,j,g,1,3,4,9)* *Gurke | Avocado | Süßwasser Garnelen | Tobiko | Lachs | Krebsfleischimitat | Lachsrogen | mrhai Cocktail Soße*
200 *3 St./7,2* *6 St./14*		**Salmon Tempura** *(a,d,c,f,j,g,1,3,4,9)* *Tempura-Lachs | Rucula | Mayonnaise | Sesam | Tobiko*
201 *3 St./ 5,4* *6 St./ 10,5*	hot	**Spicy Green Roll** *(d,k,d,1,24)* *Thunfisch | Avocado | Spicy Soße | Sesam | Wasabi Tobiko*
202 *3 St./ 5,4* *6 St./ 10,5*		**Ebi Tempura Roll** *(a,d,f,k,1,4,9)* *Panierte Garnelen | Tobiko | Sesam*
203 *3 St./ 6,7* *6 St./ 13*		**Black Dragon Roll** *(b,c,d,k,f,j,g,1,3,4,9)* *Garnelen | Gurke | Tobiko | Frühlingszwiebeln Sesam | Spicy-Mayonnaise Soße | umwickelt -Gurke*
204 *3 St./ 6,7* *6 St. / 13*	hot	**"The Huy´s" Roll** *(a,d,f,k,2,3)* *Panierte Rolle | Hot-Spicy Thunfisch | Gurken*
205 *3 St./ 6,7* *6 St./ 13*		**Caliente Roll** *(a,b,c,d,f,j,g,1,3,4,9)* *Surimi Tempura | Avocado | Kimchi | Mayonnaise*
206 *3 St./ 7,2* *6 St./ 14*		**Tamako Roll** *(c,d,k,2,3)* *Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese | umwickelt -Ei-Mantel*
207 *3 St./ 6,7* *6 St./ 13*		**Kabuki Roll** *(d,f,k)* *Aal | Lachshaut | Avocado | Gurke | aufgelegte Lachs | Kaviar | Kabuki Soße*
210 *3 St./7,2*		**Ebi on the Rock** *(b,f,k,1,4,9)* *Lachs | Lachshaut | Avocado | Rucola |*

(*) gilt nicht für das Mittags-Menü

taste the best special roll

211 — **Mrhai Fancy** *(d,f,k)*
3 St./7,2 / *6 St./ 14*
grüner Mini-Spargel | Lachshaut | Cream-Cheese | aufgelegt flambierter Lachs | Kabuki Soße

212 — **Sunfire** *(b,d,k,f,1,4,9)(*)*
3 St./7,2 / *6 St./14*
Kingkrebs | Rucola | Avocado | aufgelegt flambierter Lachs

hot **213** — **Dance of Dragon** *(b,d,f,k,2,3)*
3 St./7,2 / *6 St./14*
Ebi Tempura | Thunfisch | spicy Soße | Frühlingszwiebeln

214 — **King of Krebs** *(a,b,f,k,,f,j,g,3,4) (*)*
3 St./7,2 / *6 St./14*
Weichschalen-Krebs-Tempura | Mayonnaise | aufgelegter Avocado

215 — **Sunflowers** *(b,k,d,f,1,4,9)(*)*
3 St./7,2 / *6 St./14*
Kingkrebs | Tobiko | Surimi | aufgelegt flambierter Weißtuna | Frühlingszwiebeln

216 — **I like Eel Roll** *(d,f,k)*
3 St./ 7,2 / *6 St./ 14*
Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese | aufgelegter Aal

217 — **Dragon Roll** *(a,b,d,f,k,1,4,9)*
3 St./ 7,2 / *6 St./ 14*
Ebi Tempura | Gurke | Tobiko | aufgelegter Aal | mrhai Soße

hot **230** — **„Phuong Hien´s“ Roll** *(b,d,f,k,f,1,2,3,4,9)(*)*
3 St./ 7,2 / *6 St./ 12,5*
Lachshaut | Garnele | Kürbis | Avocado | Ei | Spicy Soße | Wasabi-Tobiko

231 — **White Tuna Tempura** *(a,d,f,1,2,34,9)*
3 St./ 5,4 / *6 St./ 10,5*
White-Tuna-Tempura | Kimchi | Tobiko |

hot **232** — **Spider Roll** *(a,b,d,f,k,1,2,34,9) (*)*
3 St./ 6,5 / *6 St./12,5*
Weichschalenkrebs-Tempura | Avocado | Rucola | Spicy Soße | Wassabi-Tobiko

hot **233** — **Scallion Roll** *(d,t,1,4,9)*
3 St./ 7,2 / *6 St./ 14*
Spicy Thunfisch | Röstzwiebeln | Frühlingszwiebeln umwickelt

234 — **“Hà´s” Roll** *(a,d,f,k)*
3 St./ 6,5 / *6 St./ 12,5*
Hähnchen-Jakitori | Avocado | Eimantel

235 — **Rainbow** *(c,d,1,4,9)*
3 St./ 6,5 / *6 St./ 12,5*
Ei | Krebsfleischimitat | Avocado | Tobiko | aufgelegter Thunfisch-Lachs-Butterfisch

236 — **“mr hai´s” Roll** *(a,d)*
3 St./ 7,2 / *6 St./ 14*
Panierte Rolle | Lachs | Avocado | Gurke | Cream Cheese | Frühlingszwiebeln

(*) gilt nicht für das Mittags-Menü

taste the best special roll

240 — hot — **“Minh Duc” Roll** *(a,c,d,f,j,k,g,2,3,4) (*)*
3 St./ 7,2 | 6 St./ 14
Panierter Lachs in Teigrolle | Rucola | Avocado | spicy Majonäse-Trüffelöl Soße

241 — hot — **mrhai Italia Roll** *(d,f,k) (*)*
4 St./ 9,2 | 8 St./ 17,5
Mozarella-Tempura | Avocado | Rucola Salat | flambierter Lachs | Parmesankäse garniert

242 — hot — **Green Mamba** *(d,f,k,2,3) (*)*
3 St./ 7,2 | 6 St./ 14
Spicy Thunfisch | Wasabi Tobiko | Trüffel-Mayonnaise-Unagi Soße | auflgelegte Avocado-Scheiben

243 — hot — **Beef Roll** *(f,k,2,3) (*)*
3 St./ 13 | 6 St./ 25
Gegrillter Zucchini | Avocado | Rucola | flambierte Rinder-Steaks-Scheiben | mrhai Saté -Paste Soße

244 — **“Vy-Ha´s”Roll** *(a,d,f,k)*
3 St./ 6,5 | 6 St./ 12,5
Spargel-Tempura | Cream Cheese | aufgelegt geräucherter Lachs

245 — Veg — **Little Buddha Roll** *(a,f,k,4,7,9)*
3 St./ 6,7 | 6 St./ 13
Mozzarella | Avocado | Rettich | Kürbis | Cream-Cheese | aufgelegter Tofu

246 — Veg — **“Nam Hai´s” Roll** *(a,f,k,4,7,9)*
3 St./ 6,7 | 6 St./ 13
Panierte Rolle | Mozzarella | Tofu | Avocado Kürbis | Cream–Cheese

247 — Veg — **Green Bamboo** *(a)*
3 St./ 7,2 | 6 St./ 14
Mozzarella-Tempura | Avocado | Rucola | Cream- Cheese | Gurkenmantel

248 — Veg — **Buddha Love** *(a,f,k,2,3)*
3 St./ 7,2 | 6 St./ 14
Grüner-Minispargel-Tempura| Paprika | Mozzarella Avocado | Rucola | Cream-Cheese | mrhai Saté-Paste | aufgelegte Tofu

(*) gilt nicht für das Mittags-Menü

DESSERT

270 **Kokospudding**
3,8 €

426 **Matcha Tiramisu** *(1,g)*
5,8 € *Grünetee Timamisu*

Extras

Lieferzuschlag	*3 €*
Ingwer	*2 €*
Reis	*2 €*
Soße	*2 €*
Flasche Sojasoße	*3 €*

mrhai
Weingenuss

GETRÄNKE

Tee Tasse 2,0 €

Grüner Tee

Jasmintee

Frische Tee Glass / 4 €

Ingwer Tee

Ingwer Tee mit Minze

Zitronengras , Apfel, Limette

Chia Samen Tee, Orange, Limette

Kaffee

Kaffee [11]	*2,2 €*
Cappuccino [11]	*2,5 €*
Espresso [11]	*2,2 €*
Espresso [11] *doppelt*	*3,8 €*
Latte Macchiato [11] *Gl.*	*3,5 €*
Vietnamesischer Espresso [11] *Espresso mit Kondensmilch*	*3,2 €*

Alkoholfrei 0,2 l / 2,5 € 0,4l / 4,5 €

Bitter Lemon [1,2,6,7]

Ginger ale

Tonic Water

Fanta [1+3]

Coca-Cola [1+2]

Coca-Cola Zero [1+2+6]

Sprite [3]

Wasser 0,2 5l / 2,5 € 0,75 l / 6 €

Vöslauer still

Vöslauer prickelnd

San Pellegrino

Fruchtgetränke 0,2 l / 2,7 € 0,4l / 4,5 €

Apfelsaft

Orangensaft

Maracuja-Necktar

Ananassaft

Lycheesaft

Mango-Necktar

Kirsch-Necktar

Banana-Necktar

Kirsch-Banana-Necktar

Cranberry-Necktar

Schorle 0,2 l / 2,4 € 0,4l / 4 €

Apfelschorle

Orangenschorle

Flaschenbiere 0,33 l / 3,8 €

Sapporo

Kirin

Asahi

Tiger Beer

Beck´s alkoholfrei

Erdinger Weizen Bier 0,5 l / 5,4 €

Hell

Dunkel

Kristall

Alkoholfrei

Bier vom Fass 0,3l 3,8 € 0,5l / 5,4 €

Carlsberg Beer

Weiß

500 **mrhai Cuvee weiß**
Eine ideale Cuvee aus Riesling, Silvaner und Bacchus Rheinhessen
0,1 l | 2,9 € 0,2l | 5,4 € 0,75 l | 21,5 €

501 **Villa Huesgen by the Glass**
Mosel
0,1 l |3,1 € 0,2l | 5,9 € 0,75 l | 22,5 €

502 **Münzberg Grauburgunder**
Pfalz
0,1 l |3,1 € 0,2l | 5,9 € 0,75 l | 22,9 €

503 **Oliver Zeter Sauvignon blanc**
Pfalz
0,1 l 4,5 € 0,2l | 8,9 € 0,75 l | 28,5 €

505 **Ca dei Frati Lugana**
Lombardei
0,1 l | 5,8 € 0,2l | 11,5 € 0,75 l | 39,5 €

510 **Les Plos Chardonnay**
Langeuedoc
0,1 l | 3,1 € 0,2l | 5,9 € 0,75 l | 22,5 €

Rose

512 **Lumieres rose**
Rose de Provence
0,1 l | 3,7 € 0,2l | 7,2 € 0,75 l | 24,5 €

Rot

513 **San Marzano Primitivo**
Apulien
0,1 l | 3,1 € 0,2l | 5,4 € 0,75 l | 21,5 €

514 **Château Haut Brignon**
Cotes de Bordeaux
0,1 l | 3,5 € 0,2l | 6,9 € 0,75 l | 23,5 €

515 **Kaapzicht Pinotage**
Stellenbosch / Südafrika
0,1 l | 6,5 € 0,2l | 11,9 € 0,75 l | 39,5 €

Prosecco & Champagner

517 **Bellussi Extra dry Spumante**
0,1 l | 4,5 € 0,75 l | 26,5 €

518 **Bellussi Spumante DOC**
Brut rose
0,1 l | 4,9 € 0,75 l | 29,5 €

519 **Moet brut Imperial**
0,2 l | 25 €

520 **De Saint Gall Tradition 1er cru**
1 l | 69 €

521 **De Saint Gall Tradition 1er cru**
1 l | 69 €

Weine Japanisch

522 **Sake**
Japanischer Reiswein kalt oder warm serviert
0,2 l / 5,5 €

MOCKTAILS 6 €

Staub der Zeit „Bui doi“
Limetten, brauner Zucker, Soda, Crushed Ice

Asian Cooler
Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Minze

Fresh Up
Gurke, Holundersirup, Apfelsaft, Ginger Ale

Saigon by Night
Mangomark, Sahne, Kokos Creme, Milch, Joghurt

Eistea Hausgemacht
wählweise mit:
Pfirisch
Maracuja
Zitrone/ Limette

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

a) Glutenhaltiges Getreide
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören u. a: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

b)Krebstiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

c)Eier
und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

d)Fisch
und daraus gewonnene Erzeugnisse Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Cracker, Soßen (z.B. Worcestersoße), Fonds, Würzpasteten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

e)Erdnüsse
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee

f)Soja
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise,Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diätdrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

g)Milch
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-, Frucht-, Instantdrink

h)Schalenfrüchte
sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören abschließend: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate, Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

i)Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegtes Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Essig, Marinaden,
Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips

j)Senf
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Käse, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

k)Sesamsamen
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

l)Schwefeldioxid und Sulfite
In Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2
Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier
Beispiele/Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

m)Lupine
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

n)Weichtiere
und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören: Schnecken, Abalome, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Beispiele/Vorkommen: (asiatische) Würzpasteten, Paella,

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

1) mit Farbstoff	6) chininhaltig	10) geschwefelt
2) mit Konservierungsstoff	7) enthält eine Phenylalaninquelle	11) geschwärzt
3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt	8) koffeinhaltig	12) mit Phosphat
5) mit Milcheiweiß	9) mit Geschmacksverstärker	13) Süßungsmittel(n)

Hinweis: verwendete Inhaltsstoffe für Fertigprodukte, auch die von uns verwendeten Saucen

L. Ingwer:
Säureregulator: E260, E330
Süßstoff: E950, E954, E955
Geschmacksverstärker: E621
Konservierungsstowff: E202

M. eingelegte Rettich:
Säuerungsmittel: E260, E330
Konservierungsmittel: E202
Süßstoff: E951, E950,E954
Farbstoff: E101
Enthält eine Quelle von Phenylalanin undSulfit

N. Wasabi:
Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Zitronensäure
Brillantblau E133, Tartrazine E102 Allergen: Mustard

O. Japanese Mayonnaise:
Flavour enhancer E621, E635 antioxidant E385 Senfextrakt
Sojaöl, Eigelb, Essig, Wasser,Salz, Zucker

P. Sojasoße:
Sojabohnen, weizen, salz

Q. Yeo‘s Chilli sauce :
Zucker, Chilli, Wasser, Tamarindenextrakt,
Säuerungsmittel: Essigsäure, acidifiant,
E 260, modifizierte Maisstärke, Aroma

R. Inari Tofu:
Tofu, Zucker, Sojasauce, Natriumglutamat, Karamell

S. Zutaten Seetang Salat
77% Seealgen, 10% Marinade (Zucker, Fruchtzucker,
Sesamöl, Salz, Reisessig, Sojasoße, Sojabohnen,
Wasser, Weisen, Zucker, Salz, Bohnen Soße) Chili,
Salz,Sojasoße, Sojaöl, Sesamöl,
Chilistücke, Farbstoffe (E102,E 113), 6% getrocknete
Holunderpilz, 6% Verdickungsmittel, Agar, 1% Sesam

T. Masago:
Rogen von Caplin Fisch, Glukose-Fruktosesirup, Sojasauce
(Sojabohnen, wasser, Salz, Alkohol), Salz,
Geschmacksverstärker E621, Farbstoff E110

U. Sriracha Hot Chilli sauce:
Chilli, Zucker, Salz, Knoblauch, Weinessig,
Konservierungstoff: Kaliumsorbat,
Natriumhydrogensufit, Verdichtungsmittel: Xanthan

V. Mirin Honteri:
Glucosirup, Wasser, fermentierten Reis-extrakt
(Wasser, Reis, Alkohol, Salz) Zucker, Branweinessig,
Säureregulator:
Phosphorsäure,
Rohrzuckermelasse

W. Sushi Essig Suehiro:
Branntweinessig(Alkohol, Weizen,
Sakemaische, Maisextrakt, Reis), Salz

X. Wasabi Tobiko
Rogen von fliegenden Fisch (Exocoetus Volitans)
(88,93 %), Fruktosesirup,
E 420, SalzZucker, Wasbi Gewürze (wesen, Modifiziertte Stärke),
Farbstoffe: E 102, E133. E102:

Y. Kürbis gestreift
Kürbisstreifen, Wasser, Sorbinsäure,
Zitronensäure, Natriumerythorbat,
Apfelsäure, Essigsäure, Akohol,
Stevioside, geld ultramarin

Z. Zurimi
Fisch, Krebfleisch, Farbstoff Karmin (E 120),
Xanthan Gum (E 415), Natriumbenzoat (E211)
und Polyphosphate (E 452), Mononatrium-Glutamat (E621)

Alle unseren Sushi Gerichte werden mit Sushi-Ingwer, Wasabi, Unagi Soße, Kresse, serviert und können Spuren und Sesam enthalten.