

## NIGIRI A LA CARTE (je 2 Stück)

39 / Maguro Thunfisch	5,40
40 / Shake Lachs	4,90
101 / Aburi-Shake kurz flambiertes Lachs-Sushi	5,10
41 / Ebi Großgarnele	5,00
42 / Unagi Süßwasseraal	6,00
43 / Anago Seeaal	6,00
44 / Amaebi Süßgarnele	5,20
45 / Hotategai Jakobsmuscheln	6,50
46 / Hokkigai Hornmuscheln	6,30
47 / Tobiko Fischrogen (Fliegender Fisch)	4,80
48 / Kanikama Krebsfleischimitat <sup>1,3,4,6</sup>	4,60
49 / Hamachi Gelbschwanz	auf Nachfrage
50 / Tai Dorade Royal	5,10
51 / Suzuki Loup de Mer	5,10
52 / Ikura Lachskaviar	6,30
53 / Ika Tintenfisch	4,50
54 / Tako Oktopus	5,50

## 134 / SOJASOSSE 5,00

Original Jap. Sojasoße für zu Hause. Einmal gefüllte Flasche kaufen und gratis nachfüllen lassen.

## 145 / Extra Aalsoße Schälchen 2,00

## 146 / Extra Ingwer<sup>2,3</sup> 2,00

## NIGIRI VEGETARISCH (je 2 Stück)

55 / Tamago Jap. Omelette	4,50
56 / Inari Tofu-Tasche <sup>2</sup>	4,00
57 / Sansai Jap. Berggemüse <sup>2</sup>	4,50
58 / Oshinoko eingelegter Rettich <sup>2</sup>	4,00
59 / Sibazuke eingelegte Gurke <sup>2</sup>	4,00
102 / Shiitake gekochter jap. Shiitake Pilz	4,00
119 / Kampyo gekochter Kürbis <sup>2</sup>	4,00

## MAKI-ROLLS VEGETARISCH

(je 6 Stück)

60 / Kappa-Maki Gurke	4,00
61 / Kampyo-Maki Jap. gekochter Kürbis <sup>2</sup>	4,20
62 / Shinko-Maki Jap. eingelegter Rettich <sup>2</sup>	4,20
63 / Avocado-Maki Avocado	4,00
64 / Shibazuke-Maki Jap. eingelegte Gurke <sup>2</sup>	4,20
65 / Shiitake-Maki gekochter Shiitake Pilz	4,20
66 / Tamago-Maki Jap. Omelette	4,50
103 / Natto-Maki vergorene Sojabohnen	6,00 Alle

Preise in Euro, inklusive MwSt.

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)

2) mit Konservierungsmitteln

3) mit Süßungsmitteln

4) mit Phosphat

5) mit Antioxidationsmitteln

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt (bei E579, 585)

8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E951)

9) koffeinhaltig

10) Chininhaltig

## GEMISCHTE MAKI-ROLLS (je 6 Stück)

67 / Tekka-Maki Thunfisch	5,60
68 / Spicy-Tekka Thunfisch, Chili, Frühlingszwiebeln	5,80
69 / Tekka-Avocado Thunfisch mit Avocado	5,80
70 / Shake-Maki Lachs	5,10
71 / Spicy-Shake Lachs, Chili, Frühlingszwiebeln	5,30
72 / Shake-Avocado Lachs mit Avocado	5,30
73 / Ebi-Chilli-Maki Großgarnele, Chili, Frühlingszwiebeln	5,50
74 / Kani-Maki <sup>1,3,4,6</sup> Krebsfleischimitat	4,80
75 / Kani-Avocado-Maki <sup>1,3,4,6</sup> Krebsfleischimitat, Avocado, Fischrogen	5,30
76 / Unakyu-Maki gegrillter Aal, Gurke, Aalsoße	6,20

## TEMAKI SUSHI

Alle Maki-Rolls auch als Temaki Sushi (handgerollte Sushitüten) erhältlich.

## NACHSPEISE

19 / Matcha-Eis <sup>1,2,3</sup> Jap. Grünteeeis, zwei Kugeln	5,00
97 / Ingweweis <sup>1,2,3</sup> Zwei Kugeln	5,00
98 / Schwarzes Sesameis <sup>1,2,3</sup> zwei Kugeln	5,00
20 / Daifuku Jap. Reiskuchen gefüllt mit süßen roten Bohnen	4,00
21 / Age-Banana Frittierte Bananen im Kokosmantel mit Pflaumenwein-Honigsoße	5,50



SUSHI-BAR TATSUMI

## SPEISEN ZUM MITNEHMEN

TELEFON  
+49 7531 36 21 009

DI - FR 12 - 14.30 UHR / 18 - 23 UHR  
SA, SO & FEIERTAGS 17 - 23 UHR  
MONTAG RUHETAG

SUSHIBAR TATSUMI / OSAMU YAMASHITA  
WOLLMATINGER STRASSE 70B / 78467 KONSTANZ  
WWW.SUSHIBARTATSUMI.DE

## VORSPEISEN

<b>1 / Yakitori</b> Zwei gegrillte Hühnerspieße mit Yakitori-Soße	<b>6,80</b>
<b>2 / Torikara</b> Mariniertes, frittiertes Hühnerfleisch	<b>6,80</b>
<b>3 / Gyoza</b> Jap. gedünstete Maultaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch	<b>6,00</b>
<b>4 / Edamame</b> Leicht gesalzene und gekochte grüne Sojabohnen	<b>4,20</b>
<b>5 / Maguro-Steak</b> Thunfisch-Würfelsteak in Teriyaki-Soße	<b>8,20</b>
<b>6 / Ebi-Furai</b> Drei frittierte Großgarnelen	<b>11,00</b>
<b>7 / Nuta-Ae</b> <sup>1,3,4,6</sup> Fisch der Saison in säuerlicher Sojapaste mit Lauchzwiebeln	<b>7,00</b>
<b>8 / Kaisou-Salat</b> <sup>1,3,4,6</sup> Seetangsalat mit Lachs, Garnelen und Krebsfleischimitat in Sesam-Erdnuss-Dressing	<b>6,80</b>
<b>9 / Horensou-Gomaae</b> Blanchierter Spinat mit Sesamsoße	<b>5,80</b>
<b>96 / Fisch-Carpaccio</b> Thunfisch, Lachs und Weißfisch in feiner Soße	<b>11,50</b>
<b>128 / Frische Austern</b> September bis April, auf Nachfrage	<b>Tagespreis</b>
<b>131 / Shigure-Ni</b> Geschmorter Lachs	<b>4,50</b>
<b>132 / Kimuchi-Salat</b> Chinakohl-Salat (scharf)	<b>4,00</b>
<b>136 / Thunfisch-Bällchen</b> in Teriyaki-Soße	<b>7,20</b>
<b>139 / Agedashi-Tofu</b> Frittierter Tofu in Tempurasoße	<b>7,00</b>

## SUPPEN

<b>10 / Miso-Shiru</b> Sojabohnen-Suppe m. Seetang, Tofu & Frühlingszwiebeln	<b>2,50</b>
<b>11 / Shake-Miso-Shiru</b> Miso-Suppe m. Seetang, Tofu, Frühlingszwiebeln & gebr. Lachs	<b>3,00</b>
<b>12 / Ochazuke</b> Reis-Suppe mit gebratenem Lachs, Seetang und Frühlingszwiebeln	<b>3,80</b>
<b>126 / Fisch Suppe</b> Fisch der Saison mit Seetang und Frühlingszwiebeln	<b>4,50</b>

## WARME

## FLEISCH- & FISCHGERICHTE

<b>15 / Tempura</b> <sup>1,3,4,6</sup> Frittierter Fisch, zwei Großgarnelen und Gemüse mit Soja-Fischbrühe, Rettich, Ingwer	<b>18,00</b>
<b>16 / Shake-Teriyaki</b> Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki-Soße	<b>13,00</b>
<b>17 / Tori-Teriyaki</b> Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße	<b>11,00</b>
<b>18 / Katsu-Curry</b> Paniertes Schweineschnitzel mit jap. Curry-Soße	<b>12,00</b>
<b>141 / Tofu-Steak</b> In Soja-Ingwer-Soße mit Spiegelei	<b>10,50</b>
<b>142 / Buta-Shoga Yaki</b> Dünn geschnittener Schweinebauch in Soja-Ingwer-Soße in heißer Pfanne serviert	<b>13,00</b>
<b>125 / Schale Reis</b>	<b>1,80</b>
<b>138 / Onigiri</b> Reisbällchen	<b>Stück 4,00</b>

## SUSHI

## NIGIRI-MAKI-KOMBINATIONEN

<b>22 / „Sakura“</b> Thunfisch, Lachs, Garnele, Jap. Omelette, Kürbis, 3x Gurkenrolle, 3x Lachsrolle	<b>13,00</b>
<b>23 / „Osaka“</b> <sup>1,3,4,6</sup> Thunfisch, Lachs, Garnele, Surimi, Loup de Mer, Jap. Omelette, Kürbis, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado	<b>18,50</b>
<b>24 / „Tokyo“</b> <sup>1,3,6</sup> Thunfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch, Jakobs-muschel, Hornmuschel, Oktopus, Süßgarnele, Aal, Doraderoyal, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado	<b>28,00</b>
<b>25 / „Kyoto“ (vegetarisch)</b> Berggemüse, Tofutasche, Omelette, eingelegte Gurke, Kürbis, 3x California-Roll mit Gurke & Kürbis, 3x California-Roll mit Avocado & Shiitake Pilz	<b>14,50</b>
<b>26 / „Hokkaido“ (2 Personen)</b> <sup>1,3,4,6</sup> jeweils 3x Gurke, Avocado, Lachs, Thunfisch, Rettich, Kürbis, Garnele, Aal, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado, 4x Futomaki & 4x Futomakisalat und als Bonus ein Lachs-Nigiri pro Person	<b>35,00</b>
<b>120 / „Chirashi-Sushi“</b> Verschiedene Fischarten auf einem Reisbett	<b>23,00</b>
<b>143 / Tatsumi (2 Personen)</b> <sup>1,3,4,6</sup> Sushi & Sashimi	<b>40,00</b>
<b>144 / Kreationen vom Sushimeister</b> <sup>1,3,4,6</sup> Personenanzahl & Preise auf Nachfrage	<b>ab 50,00</b>

## SASHIMI

<b>27 / Sashimi-Mori (groß)</b> <sup>1,3,4,6</sup> Kombination aus sieben verschiedenen Sorten rohem Fisch, Rettich und Gemüse	<b>34,00</b>
<b>28 / Sashimi-Mori (klein)</b> <sup>1,3,4,6</sup>	<b>26,00</b>
<b>29 / Maguro-Shake Sashimi</b> Thunfisch und Lachs, je fünf Stück	<b>23,00</b>
<b>30 / Hamachi-Sashimi</b> Fünf Scheiben Filet vom Gelbschwanz-Flossenfisch	<b>auf Nachfrage</b>

## FUTOMAKI (Big-Roll) je 4 Stück

<b>31 / Futomaki</b> <sup>1,3,4,6</sup> Omelette, Gurke, Avocado, Kürbis, Surimi, Shiitake Pilz	<b>6,20</b>
<b>32 / Futomaki-Salat</b> <sup>1,3,4,6</sup> Salatblatt, Mayo, Surimi, Garnele, Avocado, Gurke	<b>6,20</b>
<b>33 / Futomaki-Seafood</b> <sup>1,3,4,6</sup> Inside-Out-Roll mit sieben verschiedenen Sorten frischem Fisch und Salatblatt	<b>8,00</b>
<b>34 / Ebi-Ten-Maki</b> Frittierte Großgarnele, Avocado, Salatblatt, Teriyaki-Soße	<b>6,20</b>

## CALIFORNIA-ROLLS

(Inside-Out) je 8 Stück

<b>35 / Maguro Uramaki</b> <sup>1,3,6</sup> Thunfisch, Avocado, Fischrogen	<b>8,00</b>
<b>36 / Shake Uramaki</b> <sup>1,3,6</sup> Lachs, Avocado, Fischrogen	<b>7,70</b>
<b>37 / Kani Uramaki</b> <sup>1,3,4,6</sup> Krebsfleischimitat, Avocado, Mayo, Fischrogen	<b>7,00</b>
<b>38 / Salmon Skin</b> Gegrillte Lachshaut, Avocado, Aal-Soße, Sesam	<b>7,00</b>
<b>99 / Aburi-Shake-Roll</b> Gurke-Avocado-Roll im kurz flambierten Lachsmantel mit Aal-Soße	<b>11,00</b>
<b>100 / Tempura-Sushi</b> Lachs-Avocado-Roll in Tempurateig	<b>9,50</b>
<b>137 / Wasabi-Fischrogen-Roll</b> Frittierte Garnelen in scharfer Aal-Soße, ummantelt mit grünem Wasabi-Fischrogen (pikant)	<b>8,50</b>