

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 ^{1,3,4,6}	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^{2,3} 2,00

NIGIRI VEGETARISCH (je 2 Stück)

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

MAKI-ROLLS VEGETARISCH

(je 6 Stück)

60 / Kappa-Maki Gurke	4,00
61 / Kampyo-Maki Jap. gekochter Kürbis ²	4,20
62 / Shinko-Maki Jap. eingelegter Rettich ²	4,20
63 / Avocado-Maki Avocado	4,00
64 / Shibazuke-Maki Jap. eingelegte Gurke ²	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, E585)

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 ^{1,3,4,6} Krebsfleischimitat	4,80
75 / Kani-Avocado-Maki ^{1,3,4,6} 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 ^{1,2,3} Jap. Grünteeeis, zwei Kugeln	5,00
97 / Ingweweis ^{1,2,3} Zwei Kugeln	5,00
98 / Schwarzes Sesameis ^{1,2,3} 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

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

SUPPEN

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

WARMER

FLEISCH- & FISCHGERICHTE

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

SUSHI

NIGIRI-MAKI-KOMBINATIONEN

22 / „Sakura“ Thunfisch, Lachs, Garnele, Jap. Omelette, Kürbis, 3x Gurkenrolle, 3x Lachsrolle	13,00
23 / „Osaka“ ^{1,3,4,6} Thunfisch, Lachs, Garnele, Surimi, Loup de Mer, Jap. Omelette, Kürbis, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado	18,50
24 / „Tokyo“ ^{1,3,6} Thunfisch, Lachs, Garnele, Tintenfisch, Jakobsmuschel, Hornmuschel, Oktopus, Süßgarnele, Aal, Doraderoyal, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado	28,00
25 / „Kyoto“ (vegetarisch) Berggemüse, Tofutasche, Omelette, eingelegte Gurke, Kürbis, 3x California-Roll mit Gurke & Kürbis, 3x California-Roll mit Avocado & Shiitake Pilz	14,50
26 / „Hokkaido“ (2 Personen) ^{1,3,4,6} 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	35,00
120 / „Chirashi-Sushi“ Verschiedene Fischarten auf einem Reisbett	23,00
143 / Tatsumi (2 Personen) ^{1,3,4,6} Sushi & Sashimi	40,00
144 / Kreationen vom Sushimeister ^{1,3,4,6} Personenanzahl & Preise auf Nachfrage	ab 50,00

SASHIMI

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

FUTOMAKI (Big-Roll) je 4 Stück

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

CALIFORNIA-ROLLS

(Inside-Out) je 8 Stück

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