

NIGIRI A LA CARTE (je 2 Stück)

39 / Maguro Thunfisch	6,50
40 / Shake Lachs	6,70
101 / Aburi-Shake kurz flambiertes Lachs-Sushi	6,70
41 / Ebi Großgarnele	6,70
42 / Unagi Süßwasseraal	6,90
43 / Anago Seeaal	6,90
44 / Amaebi Süßgarnele	6,90
45 / Hotategai Jakobsmuscheln	7,50
46 / Hokkigai Hornmuscheln	6,50
47 / Tobiko Fischrogen (Fliegender Fisch)	5,50
48 / Kanikama Krebsfleischimitat ^{1,3,4,6)}	5,50
49 / Hamachi Gelbschwanz	auf Nachfrage
50 / Tai Dorade Royal	6,00
51 / Suzuki Loup de Mer	6,00
52 / Ikura Lachskaviar	7,40
53 / Ika Tintenfisch	5,50
54 / Tako Oktopus	6,50
134 / SOJASOSSE	8,00
Original Jap. Sojasoße für zu Hause. Einmal gefüllte Flasche kaufen und gratis nachfüllen lassen.	
145 / Extra Aalsoße Schälchen	3,00
146 / Extra Ingwer ^{2,3)}	3,00

NIGIRI VEGETARISCH (je 2 Stück)

55 / Tamago Jap. Omelette	5,00
56 / Inari Tofu-Tasche ²⁾	5,50
57 / Sansai Jap. Berggemüse ²⁾	5,50
58 / Oshinoko eingelegter Rettich ²⁾	5,00
59 / Sibazuke eingelegte Gurke ²⁾	5,00
102 / Shiitake gekochter jap. Shiitake Pilz	5,50
119 / Kampyo gekochter Kürbis ²⁾	5,00
60 / Kappa-Maki Gurke	5,00
61 / Kampyo-Maki Jap. gekochter Kürbis ²⁾	5,00
62 / Shinko-Maki Jap. eingelegter Rettich ²⁾	5,00
63 / Avocado-Maki Avocado	6,50
64 / Shibazuke-Maki Jap. eingelegte Gurke ²⁾	5,00
65 / Shiitake-Maki gekochter Shiitake Pilz	5,50
66 / Tamago-Maki Jap. Omelette	5,00
103 / Natto-Maki vergorene Sojabohnen	8,00

MAKI-ROLLS VEGETARISCH

(je 6 Stück)

Preise in Euro, inklusive MwSt.

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie

z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)

2) mit Konservierungsstoffen

3) mit Süßungsmittel

4) mit Phosphat

5) mit Antioxidationsmittel

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	6,50
68 / Spicy-Tekka Thunfisch, Chili, Frühlingszwiebeln	6,80
69 / Tekka-Avocado Thunfisch mit Avocado	6,80
70 / Shake-Maki Lachs	6,20
71 / Spicy-Shake Lachs, Chili, Frühlingszwiebeln	6,50
72 / Shake-Avocado Lachs mit Avocado	6,50
73 / Ebi-Chilli-Maki Großgarnele, Chili, Frühlingszwiebeln	6,80
74 / Kani-Maki ^{1,3,4,6)} Krebsfleischimitat mit Mayo	5,00
75 / Kani-Avocado-Maki ^{1,3,4,6)} Krebsfleischimitat, Avocado, Fischrogen	5,70
76 / Unakyu-Maki gegrillter Aal, Gurke, Aalsoße	6,50

TEMAKI SUSHI

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

NACHSPEISE

19 / Matcha-Eis ^{1,2,3)} Jap. Grünteeeis, zwei Kugeln	7,50
98 / Schwarzes Sesameis ^{1,2,3)} zwei Kugeln	7,50
162 / MochiEis (2 Kugeln) Jap. Reiskuchen gefüllt mit Grüntee-Eis	7,00
21 / Age-Banana Frittierte Bananen im Kokosmantel mit Pflaumenwein-Honigsoße	7,00



SUSHI-BAR TATSUMI

SPEISEN
ZUM
MITNEHMEN

TELEFON
+49 7531 36 21 009

MITTWOCH - SONNTAG
11:30 - 14:30 UHR (letzte Bestellung um 14 Uhr)
17:30 - 21:30 UHR (letzte Bestellung um 21 Uhr)

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

VORSPEISEN

1 / Yakitori Zwei gegrillte Hühnerspieße mit Yakitori-Soße	8,50
2 / Torikara Mariniertes, frittiertes Hühnerfleisch	7,50
3 / Gyoza Jap. gedünstete Maultaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch	9,00
4 / Edamame Leicht gesalzene und gekochte grüne Sojabohnen	6,00
5 / Maguro-Steak Thunfisch-Würfelsteak in Teriyaki-Soße	10,50
6 / Ebi-Furai Drei frittierte Großgarnelen	11,50
7 / Nuta-Ae ^{1,3,4,6)} Fisch der Saison in säuerlicher Sojapaste mit Lauchzwiebeln	9,50
8 / Kaisou-Salat ^{1,3,4,6)} Seetangsalat mit Lachs, Garnelen und Krebsfleischimitat in Sesam-Erdnuss-Dressing	7,50
9 / Horensou-Gomaae Blanchierter Spinat mit Sesamsoße	6,50
96 / Fisch-Carpaccio Thunfisch, Lachs und Weißfisch in feiner Soße	16,50
128 / Frische Austern September bis April, auf Nachfrage	Tagespreis
131 / Shigure-Ni Geschmorter Lachs	6,00
132 / Kimuchi-Salat Chinakohl-Salat (scharf)	5,50
139 / Agedashi-Tofu Frittierter Tofu in Tempurasoße	7,50
Vorspeisensalat Zu allen Hauptspeisen erhalten Sie einen kleinen Salat mit unserem Hausdressing	

Hinweis für Allergiker: Enthält Erdnüsse

SUPPEN

10 / Miso-Shiru Sojabohnen-Suppe m. Seetang, Tofu & Frühlingzwiebeln	4,00
11 / Shake-Miso-Shiru Miso-Suppe m. Seetang, Tofu, Frühlingzwiebeln & gebr. Lachs	5,20
12 / Ochazuke Reis-Suppe mit gebratenem Lachs, Seetang und Frühlingzwiebeln	5,80
126 / Fisch Suppe Fisch der Saison mit Seetang und Frühlingzwiebeln	8,00

WARMER FLEISCH- & FISCHGERICHTE

13 / Tempura-Udon ^{1,3,4,6)} Jap. Weizennudelsuppe mit Tempura-Garnelen	15,00
140 / Tempura-Soba ^{1,3,4,6)} Jap. Buchweizennudelsuppe mit Tempura-Garnelen	15,00
14 / Shoyu-Ramen Jap. Nudelsuppe mit Sojageschmack mit Garnele und Krebsfleischimitat	14,00
15 / Tempura ^{1,3,4,6)} Zwei Großgarnelen und Gemüse mit Soja-Fischbrühe, Rettich, Ingwer	23,00
16 / Shake-Teriyaki Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki-Soße	19,00
17 / Tori-Teriyaki Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße	17,00
18 / Katsu-Curry Panierter Schweineschnitzel mit jap. Curry-Soße	19,00
141 / Tofu-Steak In Soja-Ingwer-Soße mit Spiegelei	19,00
125 / Schale Reis	3,00
158 / Schale Sushi-Reis	5,00
138 / Onigiri Reisbällchen	Stück 5,00

SUSHI

NIGIRI-MAKI-KOMBINATIONEN

22 / „Sakura“ Thunfisch, Lachs, Garnele, Jap. Omelette, Kürbis, 3x Gurkenrolle, 3x Lachsrolle	15,00
23 / „Osaka“ ^{1,3,4,6)} Thunfisch, Lachs, Garnele, Krebsfleischimitat, Loup de Mer, Jap. Omelette, Kürbis, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado	23,00
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	32,00
25 / „Kyoto“ (vegetarisch) Berggemüse, Tofufasche, Omelette, eingelegte Gurke, Kürbis, 3x California-Roll mit Gurke & Kürbis, 3x California-Roll mit Avocado & Shiitake Pilz	22,00
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	41,00
120 / „Chirashi-Sushi“ Verschiedene Fischarten auf einem Reisbett	28,00
143 / Tatsumi (2 Personen) ^{1,3,4,6)} Sushi & Sashimi Mix	46,00
144 / Kreationen vom Sushimeister ^{1,3,4,6)} Personenanzahl & Preise auf Nachfrage	ab 60,00
27 / Sashimi-Mori (groß) ^{1,3,4,6)} Kombination aus sieben verschiedenen Sorten rohem Fisch, Rettich und Gemüse	42,00
28 / Sashimi-Mori (klein) ^{1,3,4,6)}	32,00
29 / Maguro-Shake Sashimi Thunfisch und Lachs, je fünf Stück	27,00
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, Krebsfleischimitat, Shiitake Pilz	7,00
32 / Futomaki-Salat ^{1,3,4,6)} Salatblatt, Mayo, Krebsfleischimitat, Garnele, Avocado, Gurke	7,00
33 / Futomaki-Seafood ^{1,3,4,6)} Inside-Out-Roll mit sieben verschiedenen Sorten frischem Fisch und Salatblatt	12,00
34 / Ebi-Ten-Maki Frittierte Großgarnele, Avocado, Salatblatt, Teriyaki-Soße	7,50

CALIFORNIA-ROLLS

(Inside-Out) je 8 Stück

35 / Maguro Uramaki ^{1,3,6)} Thunfisch, Avocado, Fischrogen	9,00
36 / Shake Uramaki ^{1,3,6)} Lachs, Avocado, Fischrogen	9,00
37 / Kani Uramaki ^{1,3,4,6)} Krebsfleischimitat, Avocado, Mayo, Fischrogen	8,00
38 / Salmon Skin Gegrillte Lachshaut, Avocado, Aal-Soße, Sesam	8,50
99 / Aburi-Shake-Roll Gurke-Avocado-Roll im kurz flambierten Lachsmantel mit Aal-Soße	14,00
100 / Tempura-Sushi Lachs-Avocado-Roll in Tempurateig	10,00
137 / Wasabi-Fischrogen-Roll Frittierte Garnelen in scharfer Aal-Soße, ummantelt mit grünem Wasabi-Fischrogen (pikant)	9,50
159 / Vegi-California-Roll Vegetarische Rolle mit Ihren Lieblingszutaten	8,50
160 / Vegi-California-Tempura Vegetarische Rolle in Tempurateig	9,50