

## NIGIRI A LA CARTE (je 2 Stück)

39 / Maguro Thunfisch	8,50
40 / Shake Lachs	8
101 / Aburi-Shake kurz flambiertes Lachs-Sushi	8,50
41 / Ebi Großgarnele	8
42 / Unagi Süßwasseraal	9
43 / Anago Seeaal	9
44 / Amaebi Süßwassergarnele	9
45 / Hotategai Jakobsmuscheln	10
46 / Hokkigai Hornmuscheln	9
47 / Tobiko Fischrogen (Fliegender Fisch)	7
48 / Kanikama Krebsfleischimitat <sup>1,3,4,6</sup>	7
49 / Hamachi Gelbschwanz	9,50
50 / Tai Dorade Royal	7,80
51 / Suzuki Loup de Mer	8
52 / Ikura Lachskaviar	9,80
53 / Ika Tintenfisch	7
54 / Tako Oktopus	8,50

## EXTRAS

145 / Extra Aalsoße Schälchen	3
146 / Extra Ingwer <sup>2,3</sup>	3
163 / Extra Chillisoße Schälchen	3
164 / Extra Mayo	3

## NIGIRI VEGETARISCH (je 2 Stück)

55 / Tamago Jap. Omelette	7
56 / Inari Tofu-Tasche <sup>2</sup>	7,20
58 / Oshinko eingelegter Rettich <sup>2</sup>	6,50
59 / Sibazuke eingelegte Gurke <sup>2</sup>	6,50
102 / Shiitake gekochter jap. Shiitake Pilz	7,20
119 / Kampyo gekochter Kürbis <sup>2</sup>	7

## MAKI-ROLLS VEGETARISCH

(je 6 Stück)

60 / Kappa-Maki Gurke	6,50
61 / Kampyo-Maki Jap. gekochter Kürbis <sup>2</sup>	7
62 / Shinko-Maki Jap. eingelegter Rettich <sup>2</sup>	6,80
63 / Avocado-Maki Avocado	7,50
64 / Shibazuke-Maki Jap. eingelegte Gurke <sup>2</sup>	6,80
65 / Shiitake-Maki gekochter Shiitake Pilz	7,50
66 / Tamago-Maki Jap. Omelette	7,60
103 / Natto-Maki vergorene Sojabohnen	10

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	9
68 / Spicy-Tekka Thunfisch, Chilli, Frühlingszwiebeln	9,50
69 / Tekka-Avocado Thunfisch mit Avocado	9,50
70 / Shake-Maki Lachs	8,50
71 / Spicy-Shake Lachs, Chilli, Frühlingszwiebeln	9
72 / Shake-Avocado Lachs mit Avocado	9
73 / Ebi-Chilli-Maki Großgarnele, Chilli, Frühlingszwiebeln	9
74 / Kani-Maki <sup>1,3,4,6</sup> Krebsfleischimitat mit Mayo	7,50
75 / Kani-Avocado-Maki <sup>1,3,4,6</sup> Krebsfleischimitat, Avocado, Fischrogen	8
76 / Unakyu-Maki gegrillter Aal, Gurke, Aalsoße	9,50

## TEMAKI SUSHI

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

## NACHSPEISEN

19 / Matcha-Eis <sup>1,2,3</sup> Jap. Grünteeeis, eine Kugel	4,80
98 / Schwarzes Sesameis <sup>1,2,3</sup> eine Kugel	4,80
162 / MochiEis Jap. Reiskuchen gefüllt mit Grüntee-Eis, eine Kugel	4,50
21 / Age-Banana Frittierte Bananen im Kokosmantel mit Pflaumenwein-Honigsoße	9,20



## SPEISEN ZUM MITNEHMEN

## TELEFON

+49 7531 36 21 009

MITTWOCH - SONNTAG

11:30 - 14:30 Uhr (Küche schließt um 13:30 Uhr)

17:30 - 21:30 Uhr (Küche schließt um 20:30 Uhr)

SUSHIBAR TATSUMI / OSAMU YAMASHITA  
WOLLMATINGER STRASSE 70B / 78467 KONSTANZ  
[SUSHIBARTATSUMI.DE](http://SUSHIBARTATSUMI.DE)

## VORSPEISEN

1 / Yakitori Drei gegrillte Hühnerspieße mit Yakitori-Soße	13,50
2 / Torikara Mariniertes, frittiertes Hühnerfleisch	9
3 / Gyoza Jap. gedünstete Maultaschen gefüllt mit Gemüse und Fleisch	11
4 / Edamame Leicht gesalzene und gekochte grüne Sojabohnen	7,20
5 / Maguro-Steak Thunfisch-Würfelsteak in Teriyaki-Soße	12
6 / Ebi-Furai Drei frittierte Großgarnelen	12,50
7 / Nuta-Ae <sup>1,3,4,6</sup> Fisch der Saison in säuerlicher Sojapaste mit Lauchzwiebeln	11
8 / Kaisou-Salat <sup>1,3,4,6</sup> Seetangsalat mit Lachs, Garnelen und Krebsfleischimitat in Sesam-Erdnuss-Dressing	9,50
9 / Horensou-Gomaee Blanchierter Spinat mit Sesamsoße	7,50
96 / Fisch-Carpaccio Thunfisch, Lachs und Weißfisch in feiner Soße	22
128 / Frische Austern September bis April, auf Nachfrage	Tagespreis
131 / Shigure-Ni Geschmorter Lachs	7,50
132 / Kimuchi-Salat Chinakohl-Salat (scharf)	7
139 / Agedashi-Tofu Frittierter Tofu in Tempurasoße	9
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 & Frühlingszwiebeln	6
11 / Shake-Miso-Shiru Miso-Suppe m. Seetang, Tofu, Frühlingszwiebeln & gebr. Lachs	7,50
12 / Ochazuke Reis-Suppe mit gebratenem Lachs, Seetang und Frühlingszwiebeln	9
126 / Fisch Suppe Fisch der Saison mit Seetang und Frühlingszwiebeln	12

## WARME FLEISCH- & FISCHGERICHTE

13 / Tempura-Udon <sup>1,3,4,6</sup> Jap. Weizennudelsuppe mit Tempura-Garnelen	17,50
140 / Tempura-Soba <sup>1,3,4,6</sup> Jap. Buchweizennudelsuppe mit Tempura-Garnelen	17,50
14 / Shoyu-Ramen Jap. Nudelsuppe mit Sojageschmack mit Garnele und Krebsfleischimitat	15
15 / Tempura <sup>1,3,4,6</sup> Zwei Großgarnelen und Gemüse mit Soja-Fischbrühe, Rettich, Ingwer	28
16 / Shake-Teriyaki Gebratenes Lachsfilet mit Teriyaki-Soße, Reis	24
17 / Tori-Teriyaki Gebratenes Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße, Reis	22
18 / Katsu-Curry Paniertes Schweineschnitzel mit jap. Curry-Soße, Reis	23
141 / Tofu-Steak In Soja-Ingwer-Soße mit Spiegelei, Reis	23
125 / Schale Reis	4
158 / Schale Sushi-Reis	6
138 / Onigiri Reisbällchen	Stück 6

## SUSHI

### NIGIRI-MAKI-KOMBINATIONEN

22 / „Sakura“ Thunfisch, Lachs, Garnele, Jap. Omelette, Kürbis, 3x Gurkenrolle, 3x Lachsrolle	22
23 / „Osaka“ <sup>1,3,4,6</sup> Thunfisch, Lachs, Garnele, Krebsfleischimitat, Loup de Mer, Jap. Omelette, Kürbis, 3x California-Roll mit Thunfisch & Avocado, 3x California-Roll mit Lachs & Avocado	29
24 / „Tokyo“ <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	40
25 / „Kyoto“ (vegetarisch) Berggemüse, Tofutasche, Omelette, eingelegte Gurke, Kürbis, 3x California-Roll mit Gurke & Kürbis, 3x California-Roll mit Avocado & Shiitake Pilz	28
26 / „Hokkaido“ (2 Personen) <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	50
120 / „Chirashi-Sushi“ Verschiedene Fischarten auf einem Reisbett	35
143 / Tatsumi (2 Personen) <sup>1,3,4,6</sup> Sushi & Sashimi Mix	58
144 / Kreationen vom Sushimeister <sup>1,3,4,6</sup> Personenanzahl & Preise auf Nachfrage	ab 70

## SASHIMI

27 / Sashimi-Mori (groß) <sup>1,3,4,6</sup> Kombination aus sieben verschiedenen Sorten rohem Fisch, Rettich und Gemüse	50
28 / Sashimi-Mori (klein) <sup>1,3,4,6</sup>	36
29 / Maguro-Shake Sashimi Thunfisch und Lachs, je fünf Stück	30
30 / Hamachi-Sashimi Fünf Scheiben Filet vom Gelbschwanz-Flossenfisch	auf Nachfrage

## FUTOMAKI (Big-Roll) je 4 Stück

31 / Futomaki <sup>1,3,4,6</sup> Omelette, Gurke, Avocado, Kürbis, Krebsfleischimitat, Shiitake Pilz	11
32 / Futomaki-Salat <sup>1,3,4,6</sup> Salatblatt, Mayo, Krebsfleischimitat, Garnele, Avocado, Gurke	11
33 / Futomaki-Seafood <sup>1,3,4,6</sup> Inside-Out-Roll mit sieben verschiedenen Sorten frischem Fisch und Salatblatt	15
34 / Ebi-Ten-Maki Frittierte Großgarnele, Avocado, Salatblatt, Teriyaki-Soße	12

## CALIFORNIA-ROLLS

(Inside-Out) je 8 Stück	
35 / Maguro Uramaki <sup>1,3,6</sup> Thunfisch, Avocado, Fischrogen	12,50
36 / Shake Uramaki <sup>1,3,6</sup> Lachs, Avocado, Fischrogen	11,50
37 / Kani Uramaki <sup>1,3,4,6</sup> Krebsfleischimitat, Avocado, Mayo, Fischrogen	9,50
38 / Salmon Skin Gegrillte Lachshaut, Avocado, Aal-Soße, Sesam	10,50
99 / Aburi-Shake-Roll Gurke-Avocado-Roll im kurz flambierten Lachsmantel mit Aal-Soße	16
100 / Tempura-Sushi Lachs-Avocado-Roll in Tempurateig	14,50
137 / Wasabi-Fischrogen-Roll Frittierte Garnelen in scharfer Aal-Soße, ummantelt mit grünem Wasabi-Fischrogen (pikant)	13
159 / Vegi-California-Roll Vegetarische Rolle mit Ihren Lieblingszutaten	11
160 / Vegi-California-Tempura Vegetarische Rolle in Tempurateig	14