

TEMAKI HANDROLLE

91.	3,20	92.	3,20
California Temaki Surimi: Krebsfleischimitat ^{1,7,a,f,g} und Avocado		Sake Temaki Lachs und Avocado	
93.	3,70	94.	3,70
Ebi Temaki Garnele und Avocado		Maguro Temaki Thunfisch und Avocado	

SASHIMI Portion Sushireis auf Wunsch

111.	15,50	112.	19,00
Sake Sashimi Lachs Scheiben		Maguro Sashimi Thunfisch Scheiben	
113.	17,50	114.	23,00
Maguro-Sake Sashimi Lachs und Thunfisch Scheiben		Sashimi Moriware Verschiedene Fische Scheiben ^{f,g,h}	

DON

121.	16,00	122.	19,50
Sake Don rohe Lachsscheiben und Lachsrogen auf Sushireis, Miso ^c Suppe		Tekka Don rohe Thunfischscheiben auf Sushireis, Miso ^c Suppe	
123.	18,00	124.	19,50
Chirashi verschiedene Fische Scheiben ^{f,g,h} auf Sushireis, Miso ^c Suppe		Unaju gegrilltes Aalfilet ^{l,a,c} auf Sushireis, Miso ^c Suppe	

JAPANISCHES DESSERT

96.	3,50	97.	3,50
Macha Eis 2 St. grüner Tee-Eis ^{a,d}		Okura Eis 2 St. roten Bohnen-Eis ^{a,d}	
98.	3,80	99.	3,60
Daifuku Mochi 2 St. Reiskuchen ^a mit roten Bohnen		Dorayaki 2 St. Pfannkuchen ^{a,b,c,d} mit roten Bohnen	

EXTRAS

 Wasabi scharfe Meerrettichpaste	 Gari eingelegter Ingwer ^{5,6}	 Extra Sauce Sojasauce ^{a,c} Aalsauce ^{1,4} , Chillsauce
---	--	---

SOFTDRINKS

101.	Coca Cola ^{1,3}	0,2L	2,40
102.	Coca Cola Light ^{1,3,5}	0,2L	2,40
103.	Fanta ^{1,2}	0,2L	2,40
104.	Sprite ^{1,2}	0,2L	2,40
105.	Mineralwasser	0,25L	2,20
106.	Apfelschorle	0,25L	2,40
107.	Schweppes Bitter Lemon ⁴	0,2L	2,60
108.	Schweppes Ginger Ale ⁴	0,2L	2,60
109.	Apfelsaft	0,2L	2,60
110.	Orangensaft	0,2L	2,60

JAPANISCHES BIER

201.	Kirin	0,33L	3,50
202.	Sapporo	0,33L	3,50
203.	Asahi	0,33L	3,50

JAPANISCHER TEE

301.	Grüner Tee	Kännchen	2,80
		Tasse	1,40
302.	Jasmin Tee	Kännchen	2,80
		Tasse	1,40

JAPANISCHE WEIN UND SCHNAPS

401.	Sake (Reiswein)	0,1L	3,30
402.	Umesu (Pflaumenwein)	0,05L	2,60
403.	Schuchu (Reisschnaps)	0,02L	2,70

WEIN

501.	Chardonnay	0,1L	2,90
		Flasche	16,00
502.	Sauvignon Blanc	0,1L	2,90
		Flasche	16,00
503.	Riesling	0,1L	3,10
		Flasche	17,00
504.	Cabernet Sauvignon rot	0,1L	2,90
		Flasche	16,00

Konservierungsstoffe
1=mit Farbstoff 2=mit Antioxidationsmitteln 3=koffeinhaltig
4=chinhaltig 5=mit Süßstoff 6=mit Konservierungsstoffen
7=mit Geschmacksverstärker

Allergienkennzeichnung nach EU-Richtlinie:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Soja, d=Milch,
e=Sesam, f=Fisch, g=Krebstiere, h=Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



SPEISEKARTE
ZUM MITNEHMEN



Vormholzer Str. 2 · 58456 Witten-Herbede
Tel. 02302-9470720 · www.watashi-sushi.de

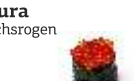
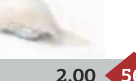
Öffnungszeiten
Di-Sa 11:00-14:00 & 17:30-21:00 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag

KOMBINATIONEN

MITTAGS GRATIS SUPPE UND TEE

1.	13,00	2.	12,50	3.	12,00
Lachs, Thunfisch, Garnele, Sake ^h Maki, California ^{1,7,a,f,g} Maki		2 Thunfisch, Tekka ^f Maki, California ^{1,7,a,f,g} Maki		2 Garnelen, Avocado Maki, California ^{1,7,a,f,g} Maki	
					
4.	11,00	5.	11,50	6.	11,50
Philadelphia ^d Maki, Sake ^h Maki, California ^{1,7,a,f,g} Maki		Sake ura Kaviar ^{1,6,a,c,f} , Philadelphia ^d Maki		Philadelphia ^d Maki, Ebi ^h Ten Maki, Sake ^f Maki	
					
7.	12,50	8.	12,00	9.	13,50
Sake ura Sake ^{1,6,a,c,f} , Sake ^h Maki		Ebiten ^h Maki, California ^{1,7,a,f,g} ura Kaviar ^{1,6,a,c,f}		Ebiten ^h ura Mix ^{1,6,a,c,f} , Sake ^f Maki	
					
10.	15,00	11.	17,00	12.	19,50
6 Lachs, Sake ^h Maki		2 Lachs, 2 Thunfisch, Sake ura Sake ^{1,6,a,c,f}		Lachs, Thunfisch, Garnele, Lachsrogen, Aal ^{1,a,c} , Jakobsmuschel, California ^{1,7,a,f,g} ura Kaviar ^{1,6,a,c,f}	
					
16.	17,50				
Sushi-Sashimi Set					
Sashimi: 3 Lachs und 3 Thunfisch 3 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnele Maki: 4 St. California ^{1,7,a,f,g} ura Kaviar ^{1,6,a,c,f}					
					
17.	16,50				
Sushi-Tempura Set					
Tempura: 4 gebackene Garnelen in jap. Teigmantel ^a Lachs, Thunfisch, Garnele Maki: 4 St. California ^{1,7,a,f,g} ura Kaviar ^{1,6,a,c,f}					
					

NIGIRI

41.	2,50	42.	3,00	43.	2,90	44.	2,70
Shake Lachs		Maguro Thunfisch		Ebi Garnele		Ama Ebi Süßwassergarnele	
							
45.	3,40	46.	3,50	47.	2,90	48.	3,30
Ikura Lachsrogen		Unagi gegrillter Aal ^{1,a,c}		Suzuki Zander		Hamachi Yellowtail	
							
49.	3,40	50.	2,90	51.	2,70	52.	2,70
Hotate Jakobsmuschel ^h		Hokkigai Hornmuschel ^h		Ika Sepia ^h		Tako Octopus ^h	
							
53.	2,70	54.	2,00	55.	2,00	56.	2,00
Saba Makrele		Kani Kama Krebsfleischimitat ^{1,7,a,f,g}		Tamago japanisches Omelette		Inari Sojabohnentasche ^{1,a,c}	
							

VORSPEISEN

21.	2,50	22.	3,40	23.	3,50
Miso Suppe aus jap. Sojapasta mit Seetang und Tofu		Ochazuke klare Suppe ^a mit Lachs, Seetang und Reis		Goma Wakame Algensalat ^{1,7,a,c} mit Sesam	
					
24.	3,20	25.	7,50	26.	3,50
Kimuchi eingelegter Chinakohl mit Scharfsauce ^{1,7}		Tempura 4 geb. Garnelen in jap. Teigmantel ^a		Harumaki 6 Gemüse in Teigtaschen ^a gebacken	
					
27.	3,60	28.	5,90	29.	5,60
Yakitori 2 gegrillter ^{1,7,a,c} Hühnerfleischspieß		Magurotata Thunfisch ^{1,7} mit Scharfsauce		Isobe age geb. Seetangrolle mit Surimi ^{1,7,a,f,g} , Avocado	
					
30.	4,20	31.	4,30	32.	5,10
Schumai 6 gedämpfte Shrimpssteigtaschen ^a		Age Schumai 6 gebackene Shrimpssteigtaschen ^a		Tori Karaage geb. mariniertes Hühnerfleisch ^{1,a,c}	
					

DICKE ROLLE 4 Stück

61.	4,10	62.	3,70	63.	4,10
California ura Kaviar Surimi: Krebsfleischimitat ^{1,7,a,f,g} , Avocado, Mayonnaise ^{1,5,6,b,c} außen Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c}		California ura Sesam Surimi: Krebsfleischimitat ^{1,7,a,f,g} , Avocado, Mayonnaise ^{1,5,6,b,c} außen Sesam		Sake ura Kaviar Lachs, Avocado, außen Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c}	
					
64.	4,70	65.	5,10	66.	3,40
Maguro ura Kaviar Thunfisch, Gurke, außen Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c}		Unagi ura Kaviar gegrillter Aal ^{1,a,c} , Avocado, außen Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c}		Vege ura Sesam Gurken und Avocado, außen Sesam	
					
67.	5,90	68.	8,10	69.	5,10
Ebiten ura Mix geb. Garnele, Gurken, Avocado, außen Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c} und Sesam		Ebiten ura Unagi gebackene ^a Garnele, Avocado, außen Aal ^{1,a,c} , Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c}		Sake ura Sake Lachs, Avocado, außen Lachs, Kaviar: Capelinfischrogen ^{1,6,a,c}	
					
70.	4,20	71.	4,90	72.	5,40
Philadelphia Maki Lachs und Gurken, Frischkäse ^d		Ebi Ten Maki gebackene ^a Garnele, Gurken, Avocado		Futo Maki ^{1,6,7,a,c,f,g} Kürbissstreifen, Inari, Tamago, Gurke, Surimi, Oshinko	
					

HOSO MAKI 6 Stück

76.	Sake Maki dünne Rolle mit Lachs	3,70	82.	Tekka Maki mit Thunfisch	4,20
77.	Kappa Maki mit Gurken	3,00	83.	Ebi Maki mit Garnele	4,20
78.	Avocado Maki mit Avocado	3,20	84.	Kanikama Maki mit Surimi: Krebsfleischimitat ^{1,7,a,f,g}	3,90
79.	Oshinko Maki eingelegter ^{1,6,7} Rettich	3,60	85.	Unagi Maki gegrillter Aal ^{1,a,c}	5,80
80.	Kanpyo Maki eingelegte ^{1,7,a,c} Kürbissstreifen	3,60	86.	Sake Avocado Maki Lachs und Avocado	4,20
81.	Tamago Maki mit jap. Eier	3,20	87.	California Maki mit Surimi ^{1,7,a,f,g} Avocado	4,20

