

Sushi Bar

GRAND HOTEL HEILIGENDAMM

Traditionell ist Sushi ein japanisches Gericht aus kaltem, gesäuertem Reis und weiteren Zutaten wie rohem und geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Tofu und Ei. Je nach Art und Rezept variiert die Zusammenstellung.

Kleines Sushi Glossar

Nori	getrocknete & geröstete Blätter aus Meeresalgen
Maki	in Nori gewickelter Reis mit Füllung
Inside-Out	Reis außen (California Roll)
Gunkan	Nigiri, umzäunt mit Nori und einem Topping
Nigiri	Fischfilet auf Reispolster (ohne Nori)
Sashimi	Scheiben von rohem Fisch und Meeresfrüchten
Gari	dünn geschnittener, süß-sauer eingelegter Ingwer
Wasabi	scharfer, grüner, japanischer Meerrettich

Natürlich besteht die japanische Küche nicht nur aus Sushi und Sashimi. Daher finden sie in unserer Menükarte auch andere japanische Spezialitäten.

Auch finden Sie bei uns moderne Kreationen wie zum Beispiel die Alaska Roll.

Sake darf natürlich zu keinem guten Sushi oder Sashimi fehlen, da es den Geschmack unterstützt und anhebt – versprochen. Genießen Sie Ihren kulinarischen Abend.

Ihr Sushi Bar Team

KLEINIGKEITEN & SUPPEN - Appetizers & soups _____ **EUR**

Edamame 11

Gesalzene, gegarte Sojabohnen zum Knabbern...
Salted, simmered soybeans to enjoy...

Japanischer Algensalat 12,5

in Wasabi-Dressing mit Gurke & Sesam
Japanese algae salad
in wasabi dressing with cucumber & sesame

Kimchi 13,5

Original hausgemachte koreanisch fermentierter Chinakohl mit pikanter Schärfe
Original homemade Korean fermented Chinese cabbage with piquant spiciness

Misosuppe 14

mit Wakame Algen, Tofu & Lauch
Miso soup
with seaweed, tofu & spring onion

Chicken Yakitori (4 Spieße) 15

Marinierte Hähnchenspieße mit Teriyakisaucе & Reis
marinated chicken skewers with teriyaki sauce

Gyoza (6 Stück) 17

Knusprige, japanische Maultaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse,
süß-scharfem Dip
Crispy japanese ravioli filled with chicken and vegetables, sweet-chili sauce

MAKI ROLLS & NIGRI _____ **EUR**

Maki Roll (8 Stück) mit einem Gemüse 13,5
wie Gurke, Avocado, gelber Rettich usw.
Maki Roll (8 pieces) with a vegetable

Maki Roll (8 Stück) mit einem tagesfrischen Fisch 16,5
Maki Roll (8 pieces) with a daily fresh fish

Nigiri mit tagesfrischen Fisch oder Gemüse (1 Stück) 6
Nigiri with daily fresh fish or vegetables

WARME ROLLEN - Warm rolls _____ **EUR**

Hot Futo Maki – knusprig ausgebacken (8 Stück) 24
mit Thunfisch, Gurke, Frühlingslauch, roten Zwiebeln & Chilimayonnaise
Hot Futo Maki – baked in crispy panko crumbs with tuna, cucumber, spring leek, red onions, chili mayonnaise

Chicken Roll (8 Stück) 27
mit Crunchy-Chicken, Gurke, Avocado, rote Paprika & Teriyakisauce
with crunchy chicken, cucumber, avocado, pepper and Teriyakisauce

Peking Duck Roll (8 Stück) 28
mit Pekingente, Sushi-Ingwer, Salat, Pflaumensauce
Baked inside out roll with peking duck, sushi-ginger, lettuce, plumsauce

SASHIMI _____ **EUR**

Sashimi Auswahl (12 Stück) - 12 pieces 36

Sashimi pro Stück - 1 piece 6

mit Fisch nach Angebot
with fish according to the season

INSIDE-OUT ROLLS _____ **EUR**

California Roll (8 Stück) 20

mit Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, Schnittlauch und rotem Tobiko
with crabmeat, avocado, mayonnaise, chive and Tobiko roe

Philadelphia Roll (8 Stück) 17

mit Gurke, Frischkäse & Teriyakisauce
with cucumber, cream cheese and Teriyakisauce

Lachs Roll (8 Stück) 21

mit cremigem Frischkäse, Avocado & Teriyakisauce
Salmon Roll
with creamcheese, avocado & Teriyakisauce

Grüne Tuna Roll (8 Stück) 24

mit pikant mariniertem Thunfischtatar, Avocado, Gurke & Schnittlauch
Green Tuna Roll
with spicy tuna tartar, avocado, cucumber & chives

JAPANISCHE KLASSIKER - Japanese classics _____ **EUR**

Spicy Karaage 21

knusprig gebackene Hähnchenteile auf japanischer Art
Pieces of crispy baked chicken japanese style

Tempura Garnelen 24

in Tempura gebackene Garnelen (3 Stück) & Dipsaucen
Prawn Tempura
deep-fried Prawn Tempura & dip sauces served on a pillow of rice

PREMIUM SAKE _____ EUR

	Poliergrad	Kategorie		
„Awasaki Sparkling“ 7% Vol.	70%	Junmai	0,1 l	13
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann			0,25 l	30
<i>„Japanischer Champagner“, fein-herb, fruchtig, leichte Süße „Japanese champagne“, off dry, fruity, slightly sweet</i>				
Fukuju „Yuzu Sake“ 14% Vol.		Liqueur	0,1 l	14
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann			0,5 l	65
<i>Likör-Sake, kräftige, leicht bittere & frische Zitrusnote Liqueur-Sake, strong, slightly bitter & fresh citrus note</i>				
„Tautropfen“ 10% Vol.	60%	Junmai	0,1 l	12
Brauerei Urakasumi Saura			0,25 l	30
<i>Leichter Sake, feine Säure, frisches Aroma, zarte Süße Mild Sake, fine bitterness, fresh aroma, delicate sweetness</i>				
„Junmai“ 15% Vol.	65%	Junmai	0,1 l	10
Brauerei Urakasumi Saura			0,72 l	70
<i>Fruchtige & frische Note mit einem Hauch von gerösteten Nüssen Fresh & fruity note with a hint of roasted nuts</i>				
„Dreamy Clouds“ 15% Vol.	58%	Junmai	0,1 l	11
Brauerei Rihaku			0,75 l	75
<i>Fruchtig-nussig, leichter Reisnebel, milde Säure Fruity, nutty, subtle rice aroma, mild sourness</i>				
„Kobe Classic“ 15,5% Vol.	60%	Junmai	0,1 l	11
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann		Ginjo	0,72 l	75
<i>Mild-würzig mit kräftigen Aromen Mild-tangy with spicy aromas</i>				
„Himmelswind“ 16,5% Vol.	38%	Daiginjo	0,1 l	15
Brauerei Amabuki Sake			0,72 l	100
<i>Aromen von weißem Pfirsich & Melone mit cremiger Süße, langer Nachklang Aromas of white peach & melon with creamy sweetness, long lasting aftertaste</i>				

TEE - Tea _____ **EUR**

MATCHA TEE - Matcha tea

Kleine Teezeremonie am Tisch (80ml) Japan | *japan* 9,5
Little tea ceremony at the table

TEE PRO KÄNNCHEN - Tea per pot _____ **EUR**

SCHWARZER TEE - Black tea

Earl Grey Indien | *india* 9,5
aromatisiert / flavoured

Darjeeling Indien | *india* 9,5

GRÜNER TEE - Green tea

Finest Shizuoka Sencha Japan | *japan* 9,5

Wokòu Garden China | *china* 9,5

Morgentau China | *china* 9,5
aromatisiert / flavoured

Jasmin Tee China | *china* 9,5
aromatisiert / flavoured

WEISSER TEE - White tea

White Yin Long China | *china* 9,5

OOLONG TEE - Oolong tea

Oolong Peach China & Indien | *china & india* 9,5

KRÄUTER- & FRÜCHTEAUFGÜSSE - Herbal & fruity infusions

Natural Herbs Kräutertee | *herbal tea* 9,5

Ginger Affair Ingwer-Kräutertee | *ginger herbal tea infusion* 9,5

Granny's Gardeb Aromatisierter Früchtetee | *flavoured fruit tea* 9,5

APERITIFS - Before dinner drinks _____ **EUR**

Geisha 13

Sake, Limettensaft, St. Germain und Koriander-Ingwer-Sirup
Sake, Lime Juice, St. Germain and coriander ginger syrup

Lychee Sprizz 12

Sekt, Kwai Feh Lychee Likör, Lime Juice Cordial
Sparkling Wine, Kwai Feh, lychee liqueur, Lime Juice Cordial

Jinzu Gimlet 12

Jinzu Gin, Lime Juice Cordial
Jinzu Gin, Lime Juice Cordial

CHAMPAGNER - Champagne _____ **EUR**

Perrier-Jouët Grand Brut 0,1l 19,5

Épernais, Frankreich - *france* 0,75l 125

Perrier-Jouët Blancs de Blanc 0,1l 22,5

Épernais, Frankreich - *france* 0,75l 140

Perrier-Jouët Rosé 0,1l 22,5

Épernais, Frankreich - *france* 0,75l 140

SCHAUMWEIN - Sparkling wine _____ **EUR**

Riesling Sekt „Heiligendamm Edition“ 0,1l 8

Schlossberg Kellerei, Baden, Deutschland - *germany* 0,75l 49

Prosecco Col Fondo 0,1l 9,5

Miotto, Venetien, Italien - *italy* 0,75l 60

WEISSWEIN - White wine _____ **EUR**

Limitierte Auflage - exklusiv abgefüllt für das Grand Hotel Heiligendamm: 0,1l 9,5

Limited edition - bottled exclusively for the Grand Hotel Heiligendamm: 0,75l 65

2018 „Oestricher Rosengarten“ - Riesling Großes Gewächs

Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland - *germany*

2021 Riesling Slate Feinherb 0,1l 8

Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland - *germany* 0,75l 50

2021 Sauvignon Blanc Fume 0,1l 9

Weingüter Wegeler, Rheingau, Deutschland - *germany* 0,75l 60

ROSÉWEIN - Rosé wine _____ **EUR**

2020 Rosé 0,1l 7,5

Piri Wein, Nahe, Deutschland - *germany* 0,75l 45

2020 Rosé 0,1l 7,5

Weingut Kesselring, Pflaz, Deutschland - *germany* 0,75l 45

ROTWEIN - Red wine _____ **EUR**

2016 Rosso di Montalcino 0,1l 10

Jessica Pellegrini, Toscana, Italien - *italy* 0,75l 65

2018 Spätburgunder 0,1l 11

Schloss Proschwitz, Sachsen, Deutschland - *germany* 0,75l 75

BIER - Beer _____ **EUR**

Kirin - Lager Bier - Japan <i>Lager beer - japan</i>	0,33l	7
Lübzer Pils	0,33l	6,5
Lübzer Pils - alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	0,33l	6,5
Erdinger - naturtrüb oder alkoholfrei <i>naturally cloudy or non-alcoholic</i>	0,5l	8

MINERALWASSER - Mineral water _____ **EUR**

Glashäger - medium oder still	0,25l	5
	0,75l	10,5
Aqua Panna	0,75l	12
San Pellegrino	0,75l	12

SOFTGETRÄNKE - Soft drinks _____ **EUR**

Coca Cola	0,2l	5,5
Coca Cola light	0,2l	5,5
Fanta	0,2l	5,5
Sprite	0,2l	5,5
Bitter Lemon	0,2l	5,5
Tonic Water	0,2l	5,5
Ginger Ale	0,2l	5,5

SAFT - Juice _____ **EUR**

Apfelsaft naturtrüb <i>Apple juice naturally cloudy</i>	0,2l	6
Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2l	6
Apfelschorle <i>Apple spritzer</i>	0,2l	5,5

DIGESTIFS - Digestives _____ **EUR**

Choya Pflaumenwein <i>Choya plum wine</i>	0,05l	5
Sake Likör „Yuzu Sake“ <i>Sake liqueur „Yuzu Sake“</i>	0,1l	14
	0,5l	68