

Sushi Bar

GRAND HOTEL HEILIGENDAMM



Alle unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet.
Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.
All of our meals are freshly prepared for you.
If you have any questions concerning to allergens and additives do not hesitate to ask.

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 Crunchy 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

Sushi is rice flavored with vinegar, filled with raw, marinated or cooked fish, shellfish, vegetables or egg.

Sushi is eaten as a snack, an appetizer or main course and is served in different variants. In Japan, sushi is omnipresent. Once it was conceived as a method to preserve fish soon it was well enjoyed and did raise to be a national dish.

In Japanese kitchen Sashimi is a very popular method of preparation of raw fish and seafood. Most likely is the raw cut fillet comparable to the European Carpaccio.

Of course is the Japanese food not only about sushi and sashimi, so please refer to our menu to see our other Japanese dishes.

Of course, Sake should not be missed to good sushi or sashimi, it supports the taste and accents it - promised.

*Enjoy your culinary dinner.
Your Sushi Bar team*

KALTE GERICHTE / COLD DISHES

	<i>EUR</i>
Japanischer Algensalat in Wasabi-Dressing mit Karotte und Sesam <i>Japanese algae salad</i> <i>in wasabi dressing with carrot and sesame</i>	8,50
Chirashi Sushi nach Tokio-Art Rosa gebratenes, mariniertes kühles Rinderfilet auf Reisbett mit roten Zwiebeln und Sesam <i>Chirashi sushi in Tokyo-style</i> <i>with lightly roasted, marinated filet of beef, on sushi rice</i> <i>with red onions and sesame</i>	20,00

SUPPEN / SOUPS

	<i>EUR</i>
Misosuppe mit Wakame Algen, Tofu, Lauch und Wachtelei <i>Miso soup</i> <i>with seaweed, tofu, chive and poached quail's egg</i>	10,00
Udon Nudelsuppe mit Gemüse und Ente <i>Udon noodle soup</i> <i>with vegetables and duck</i>	12,00

MAKI ROLLS

EUR

- Spicy Futo Maki (8 Stück)** 16,00
mit Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, roten Zwiebeln und scharfer Crème
Spicy Futo Maki (8 pieces)
with tuna, cucumber, chive, red onions and hot dressing
- Maki Roll (6 Stück) mit einem tagesfrischen Fisch** 12,50
Maki Roll (6 pieces) with a daily fresh fish
- Maki Roll (6 Stück) mit einem Gemüse nach Verfügbarkeit** 9,50
Maki Roll (6 pieces) with a vegetables by availability

INSIDE-OUT ROLLS

EUR

- Vegetarian California Roll (8 Stück)** 13,00
mit Tofu, Ingwer, Gurke, Schnittlauch und Sesam
Vegetarian California Roll (8 pieces)
with tofu, ginger, cucumber, chive and sesame
- California Roll (8 Stück)** 15,00
mit Surimi, Avocado, Mayonnaise, Schnittlauch und Tobiko
California Roll (8 pieces)
with surimi, avocado, mayonnaise, chive, nori and tobiko roe
- Unagi Roll (8 Stück)** 18,00
mit Unagi (japanischer Aal), Avocado, Gurke, Schnittlauch und Sesam
Unagi Roll (8 pieces)
with unagi (Japanese eel), avocado, cucumber, chive and sesame
- Yakiniku Sweet Beef Roll (8 Stück)** 17,00
mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln, Salat, scharfe Crème und Sesam
Yakiniku Sweet Beef Roll (8 pieces)
with beef filet, onions, salad, hot dressing and sesame
- Mrs. Green Tuna Roll (8 Stück)** 16,00
mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesamcrème und Schnittlauch
Mrs. Green Tuna Roll (8 piece)
with tuna, avocado, cucumber, sesame dressing and chive
- Hot Sepia Roll (8 Stück)** 16,00
mit scharf-mariniertem Tintenfisch, Gurke, Schnittlauch und Sesam
Hot Sepia Roll (8 pieces)
with hot-marinated squid, cucumber, chive and sesame

VARIATIONEN VON SUSHI ODER SASHIMI /
VARIATIONS OF SUSHI OR SASHIMI

EUR

Klassische Sashimi-Auswahl (25 Stück)

mit tagesfrischen Fische

Classic Sashimi variation of daily fresh fish (25 pieces)

35,00

Sushi Auswahl (16 Stück)

mit Sushirollen, Kastensushi und Nigiri mit verschiedenen Fischfilets

Variation of Sushi (16 pieces)

Assorted sushi platter with Nigiri and Osaka sushi

29,00

Nigiri Auswahl (6 Stück)

Verschiedenes von Fisch und Krustentieren

Selection of Nigiri (6 pieces)

Variation of fish and crustaceans

18,00

NIGIRI

EUR

Nigiri mit Fisch (1 Stück)

Nigiri with fish, per piece

3,00

SASHIMI

EUR

Sashimi (1 Stück)

Sashimi per piece

1,50

CRUNCHY ROLLS

EUR

Alle unsere Crunchy Rolls backen wir in knusprigem Panko-Mehl aus.

All our crunchy rolls are baked in crispy panko breadcrumbs.

Prawn Roll (8 Stück)

mit Garnele, Schnittlauch, Avocado, Wasabi Crème und Sesam

Prawn Roll (8 pieces)

with prawn, chive, avocado, wasabi sauce and sesame

18,00

Peking Duck Roll (8 Stück)

mit Pekingente, Ingwer, Salat, Hoi Sin Sauce, Schnittlauch

Peking Duck Roll (8 pieces)

with Peking duck, ginger, lettuce, hoi-sin sauce and chive & dip

16,00

Hot Futo Maki (8 Stück)

mit Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, roten Zwiebeln und scharfer Crème

Hot Futo Maki (8 pieces)

with tuna, cucumber, chive, red onions and hot sauce

16,00

JAPANISCHE KLASSIKER / JAPANESE CLASSICS

EUR

Chicken Yakitori

marinierte Hähnchenspieße mit süß-scharfem Dip

Chicken Yakitori

marinated chicken skewers with sweet-chili dip

14,00

Tendon (Tempura Don)

Garnelen und gebackenes Gemüse im Tempuramantel

auf einem Reisbett mit Tempura Soße

Tendon - Tempura Variation

Baked vegetables and prawns in tempura dough on rice

20,00

Thunfisch Tataki – Tempura

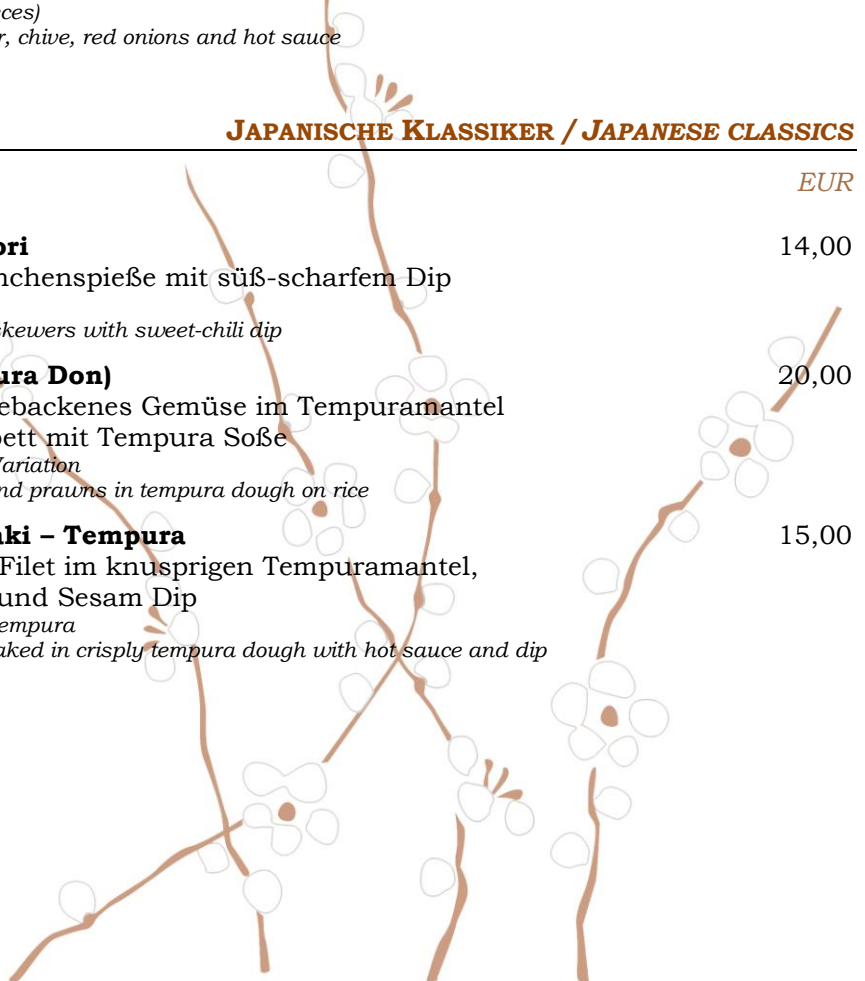
rosa Thunfisch Filet im knusprigen Tempuramantel,

scharfer Sauce und Sesam Dip

Tataki of tuna à la tempura

Medium tuna filet baked in crisply tempura dough with hot sauce and dip

15,00



3-GANG-MENÜS / MENUS

EUR

MENÜ – KÜRÜ (KALT)

49,00

Algensalat mit Wasabi-Dressing

Algae salad with wasabi dressing

Auswahl von Sushi und Sashimi

Assorted sushi and sashimi platter

Matcha-Eis und Azukibohnengelee

Green tea ice with azuki bean jelly

MENÜ – HOTTO (WARM)

59,00

Udon Nudel Suppe mit Ente

Udon noodle soup with duck

Auswahl von warmen Spezialitäten und Rollen

Variation of warm dishes and crunchy rolls

Yuzu-Eis trifft auf Awasaki-Sparkling-Sake

Yuzu-ice meets awasaki-sparkling-sake

SAKE – DER PERFEKTE BEGLEITER

Sake – the perfect companion

Zu unseren Menüs bieten wir ihnen gern korrespondierende Sake an.

Additional to our menus we offer corresponding sake.

Sakebegleitung p.P. / Sake companionship p.P.

25,00

DESSERTS

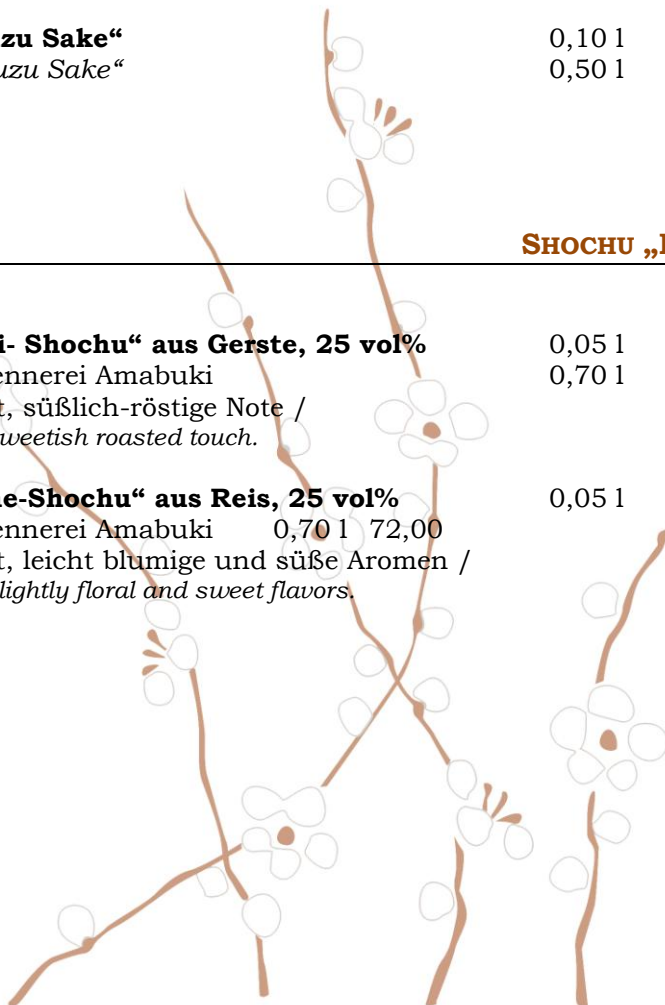
	EUR
Matcha-Eis	4,50
Grünteeeis mit süßem Azukibohnengelee <i>Green tea ice cream with azuki bean jelly</i>	
Yuzu-Eis trifft auf Awasaki-Sake	6,50
Sorbet von der Yuzu-Zitrone mit Awasaki Sparkling Sake <i>Yuzu sorbet meets Awasaki Sake</i>	

DIGESTIFS / DIGESTIVES

		EUR
Choya Pflaumenwein	0,05 l	5,00
<i>Choya plum wine</i>		
Sake Likör „Yuzu Sake“	0,10 l	14,00
<i>Sake liqueur „Yuzu Sake“</i>	0,50 l	68,00

SHOCHU „BRANNTWEIN“

		EUR
Amabuki „Mugi-Shochu“ aus Gerste, 25 vol%	0,05 l	5,50
Brauerei/Brennerei Amabuki	0,70 l	72,00
1 Jahr gereift, süßlich-röstige Note / <i>Aged 1 year, sweetish roasted touch.</i>		
Amabuki „Kome-Shochu“ aus Reis, 25 vol%	0,05 l	5,50
Brauerei/Brennerei Amabuki	0,70 l	72,00
1 Jahr gereift, leicht blumige und süße Aromen / <i>Aged 1 year, slightly floral and sweet flavors.</i>		



TEES / TEASHerkunft / *origin* EUR**MATCHA TEE / MATCHA TEA (80 ML)**

Kleine Teezeremonie am Tisch. / Japan 6,50
Little tea ceremony at the table.

TEE PRO KÄNNCHEN / TEA PER POT (300 ML)**SCHWARZER TEE / BLACK TEA**

Earl Grey Indien 9,50
aromatisiert / flavoured

Assam Rambung Indien 9,50

GRÜNER TEE / GREEN TEA

Finest Shizuoka Sencha Japan 9,50

Wokòu Garden China 9,50

Morgentau 10 China 9,50
aromatisiert / flavoured

Jasmin Tee China 9,50
aromatisiert / flavoured

WEIßER TEE / WHITE TEA

White Yin Long Weißer Tee / *White tea* China 9,50

OOLONG TEE / OOLONG TEA

Milky Oolong China & Indien 9,50
Aromatisiert / Flavoured

KRÄUTER- & FRÜCHTETEE / HERBAL & FRUIT TEA

Natural Herbs 9,50
Kräutertee / herbal tea

Ginger Affair 9,50
Ingwer-Kräutertee / Ginger herbal tea infusion

Granny's Garden 9,50
Aromatisierter Früchtetee / Flavoured fruit tea

APERITIFS / BEFORE DINNER DRINKS

	EUR
Geisha	11,00
Sake, Limettensaft, St. Germain und Koriander-Ingwer-Sirup <i>Sake, Lime Juice, St. Germain and coriander ginger syrup</i>	
Lychee Sprizz	11,00
Sekt, Kwai Feh Lychee Likör, Lime Juice Cordial <i>Sparkling Wine, Kwai Feh, Lime Juice Cordial</i>	
Jinzu Gimlet	11,00
Jinzu Gin, Lime Juice Cordial <i>Jinzu Gin, Lime Juice Cordial</i>	

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

		EUR
Perrier-Jouët Grand Brut	0,10 l	18,00
Épernay	0,75 l	99,00
Ruinart Rosé	0,10 l	19,00
Reims	0,375 l	59,00
	0,75 l	110,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,375 l	55,00
Reims	0,75 l	110,00
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	0,75 l	94,00
Reims		
Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	105,00
Reims		
Perrier-Jouët 2006 La Belle Époque	0,75 l	290,00
Épernay		

SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

		EUR
Riesling Sekt „Heiligendamm Edition“	0,10 l	8,00
(Flaschengärung)	0,75 l	38,00

PREMIUM SAKE

Sake ist das Volksgetränk der Japaner. Als natürliches & reines Getränk repräsentiert er die Kultur, Geschichte & Landschaft Japans.

Er wird aus Meisterhand gebraut und besteht nur aus Wasser und Reis.

Der Reis wird vor der Verarbeitung poliert (Poliergrad), wodurch der Premium-Sake feiner und aromatischer wird. Ein niedriger Poliergrad macht einen Premium-Sake aus!

Sake is a national drink for the Japanese. As a natural and pure beverage, sake represents the culture, history and landscape of Japan.

It is brewed by masters and only consists of rice and water.

The rice is polished before processing, whereby the premium sake is fine and aromatic.

Sakebegleitung EUR p.P. /

Sake companionship EUR p.P. 25,00

	Poliergrad	Sake Kategorie	Liter	EUR
„Awasaki Sparkling“ 7 vol%	70%	Junmai	0,10	13,00
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann			0,30	34,00
„Japanischer Champagner“, fein-herb, fruchtig, leichte Süße.				
Fukuju „Yuzu Sake“ 14 vol%		Sake	0,10	14,00
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann		Liqueur	0,50	68,00
Likör-Sake, kräftige, leicht bittere & frische Zitrusnote.				
„Tautropfen“ 10 vol%	60%	Junmai	0,10	12,00
Brauerei Urakasumi Saura			0,30	32,00
Leichter Einsteigersake, Feine Säure, frisches Aroma, zarte Süße.				
„Junmai“ 15 vol%	65%	Junmai	0,10	10,00
Brauerei Urakasumi Saura			0,72	70,00
Fruchtige & frische Note mit einem Hauch von gerösteten Nüssen.				
„Dreamy Clouds“ 15 vol%	58%	Junmai	0,10	11,00
Brauerei Rihaku			0,75	73,00
Fruchtig-nussig, leichter Reisnebel, milde Säure.				
„Kobe Classic“ 15,5 vol%	60%	Junmai	0,10	11,00
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann		Ginjo	0,72	75,00
Mild-würziger mit kräftigen Aromen.				
„Himmelswind“ 16,5 vol%	38%	Daiginjo	0,10	15,00
Brauerei Amabuki Sake			0,72	105,00
Aromen von weißem Pfirsich & Melone mit cremiger Süße, langer Nachklang.				

WEISWEIN / WHITE WINE

	EUR/0,1 l	0,75 l
2016 Blauschiefer Riesling Dr.Loosen / Mosel	6,50	32,00
2014 Rosengarten Riesling Großes Gewächs Wegeler / Rheingau	13,00	75,00
2014 Weissburgunder Maximinerhof / Mosel	6,50	34,00
2015 "Buntsandstein" Scheurebe feinherb Bickel-Stumpf / Franken	7,00	37,00
2015 Riesling Spätlese (mild) Stefan Sander / Rheinhessen	7,50	38,00
2016 „Kaitui“ Sauvignon Blanc Markus Schneider / Pfalz	8,50	48,00
2015 "3055" Chardonnay Jean Léon / Penedès	8,50	47,00

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

	EUR/ 0,1 l	0,75 l
2016 "Pino & Co" Rosé Jochen Dreissigacker / Rheinhessen	7,50	39,00

ROTWEIN / RED WINE

	EUR /0,1 l	0,75 l
2014 "Ursprung" Cuvée Markus Schneider / Pfalz	8,00	44,00

BIER / BEER

		EUR
Kirin	0,33 l	6,00
Lager Bier, Japan		
Sapporo	0,33 l	6,00
Lager Bier, Japan		
Asahi	0,33 l	6,00
Lager Bier, Japan		
Lübzer Pils	0,33 l	5,00
Lübzer Pils , alkoholfrei	0,33 l	5,00
Erdinger	0,50 l	7,00
naturtrüb / dunkel / alkoholfrei		

MINERALWASSER / MINERAL WATER

		EUR
Glashäger <i>Medium / Still</i>	0,25 l	4,10
	0,75 l	9,50
Acqua Panna	0,25 l	4,50
	0,75 l	10,00
San Pellegrino	0,25 l	4,50
	0,75 l	10,00

SOFTGETRÄNKE / *SOFT DRINKS*

		<i>EUR</i>
Coca Cola	0,2 l	4,50
Coca Cola light	0,2 l	4,50
Fanta	0,2 l	4,50
Sprite	0,2 l	4,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,50
Tonic Water	0,2 l	4,50
Ginger Ale	0,2 l	4,50
Thomas Henry / Berlin		

SÄFTE / *JUICES*

		<i>EUR</i>
Apfelsaft naturtrüb / <i>Apple juice cloudy</i>	0,2 l	4,50
Orangensaft / <i>Orange juice</i>	0,2 l	4,50
Tomatensaft / <i>Tomato juice</i>	0,2 l	4,50
Kirschnektar / <i>Cherry nectar</i>	0,2 l	4,50
Maracujanektar / <i>Passion fruit nectar</i>	0,2 l	4,50
Apfelschorle / <i>Apple spritzer</i>	0,2 l	4,50
Traubensaft diverse Sorten / <i>Grape Juice</i>	0,15 l	4,50
Weingut Möckli / Pfalz		

Sushi Bar
GRAND HOTEL HEILIGENDAMM

