

# *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**

<b>Nori</b>	getrocknete & geröstete Blätter aus Meeresalgen
<b>Maki</b>	in Nori gewickelter Reis mit Füllung
<b>Inside-Out</b>	Reis außen (California Roll)
<b>Gunkan</b>	Nigiri, umzäunt mit Nori und einem Topping
<b>Nigiri</b>	Fischfilet auf Reispolster (ohne Nori)
<b>Sashimi</b>	Scheiben von rohem Fisch und Meeresfrüchten
<b>Gari</b>	dünn geschnittener, süß-sauer eingelegter Ingwer
<b>Wasabi</b>	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 for 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 with good sushi or sashimi, it supports the taste and accentuates it - promised.*

*Enjoy your culinary dinner.  
Your Sushi Bar team*

## KALTE GERICHTE / COLD DISHES

---

	EUR
<b>Japanischer Algensalat</b> in Wasabi-Dressing mit Karotte und Sesam <i>Japanese algae salad</i> <i>in wasabi dressing with carrot and sesame</i>	8,50
<b>Chirashi Sushi nach Tokio-Art</b> 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

---

	EUR
<b>Misosuppe</b> mit Wakame Algen, Tofu, Lauch und Wachtelei <i>Miso soup</i> <i>with seaweed, tofu, chive and poached quail's egg</i>	10,00
<b>Udon Nudelsuppe</b> 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 crumbs.*

#### **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**

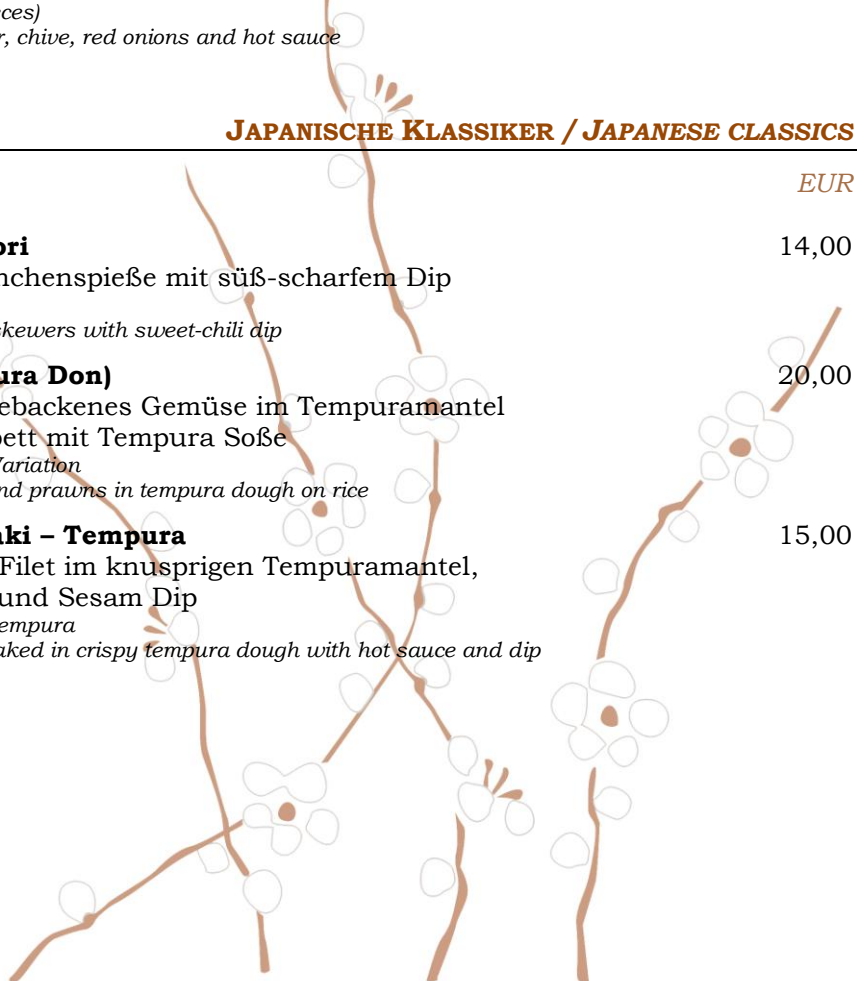
rosa Thunfisch Filet im knusprigen Tempuramantel,

scharfer Sauce und Sesam Dip

*Tataki of tuna à la tempura*

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

15,00



### 3-GANG-MENÜS / MENUS

---

EUR

#### **MENÜ – KÜRUR (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**

Zu unseren Menüs bieten wir ihnen gern korrespondierende Sake an.

*Sake – the perfect accompaniment*

*Additional to our menus we offer corresponding sake.*

#### **Sakebegleitung p.P. / Sake menu for your meal p.P.**

35,00



---

**DESSERTS**

	EUR
<b>Matcha-Eis</b>	4,50
Grünteeeis mit süßem Azukibohnengelee <i>Green tea ice cream with azuki bean jelly</i>	
<b>Yuzu-Eis trifft auf Awasaki-Sake</b>	8,00
Sorbet von der Yuzu-Zitrone mit Awasaki Sparkling Sake <i>Yuzu sorbet meets Awasaki Sake</i>	

---

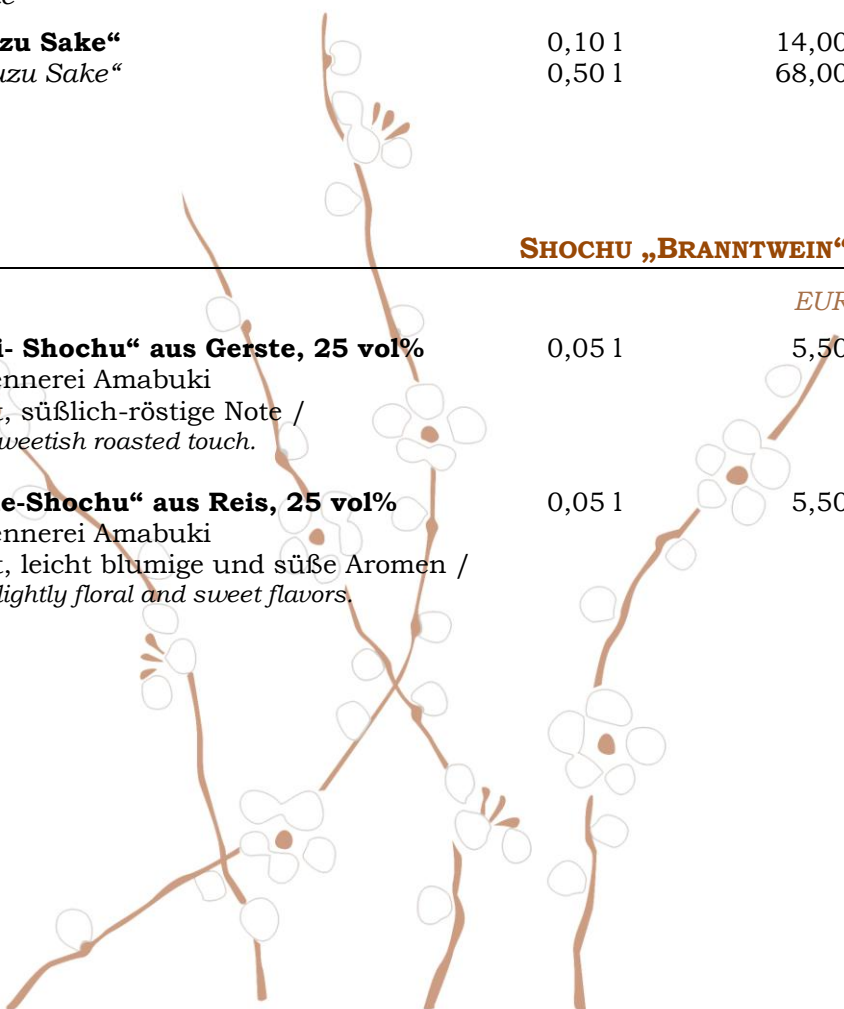
**DIGESTIFS / DIGESTIVES**

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

---

**SHOCHU „BRANNTWEIN“**

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



---

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

**Kleine Teezeremonie am Tisch. /** Japan 7,50  
*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** 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- & FRÜCHTEAUFGÜSSE / HERBAL & FRUITY INFUSIONS**

**Natural Herbs** 9,50  
*Kräutertee / herbal tea*

**Ayurveda Ginger and Herbs** 9,50  
*Ingwer-Kräutertee / Ginger herbal tea infusion*

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

## APERITIFS / BEFORE DINNER DRINKS

---

	EUR
<b>Geisha</b>	13,00
Sake, Limettensaft, St. Germain und Koriander-Ingwer-Sirup <i>Sake, Lime Juice, St. Germain and coriander ginger syrup</i>	
<b>Lychee Sprizz</b>	12,00
Sekt, Kwai Feh Lychee Likör, Lime Juice Cordial <i>Sparkling Wine, Kwai Feh, Lime Juice Cordial</i>	
<b>Jinzu Gimlet</b>	12,00
Jinzu Gin, Lime Juice Cordial <i>Jinzu Gin, Lime Juice Cordial</i>	

## CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

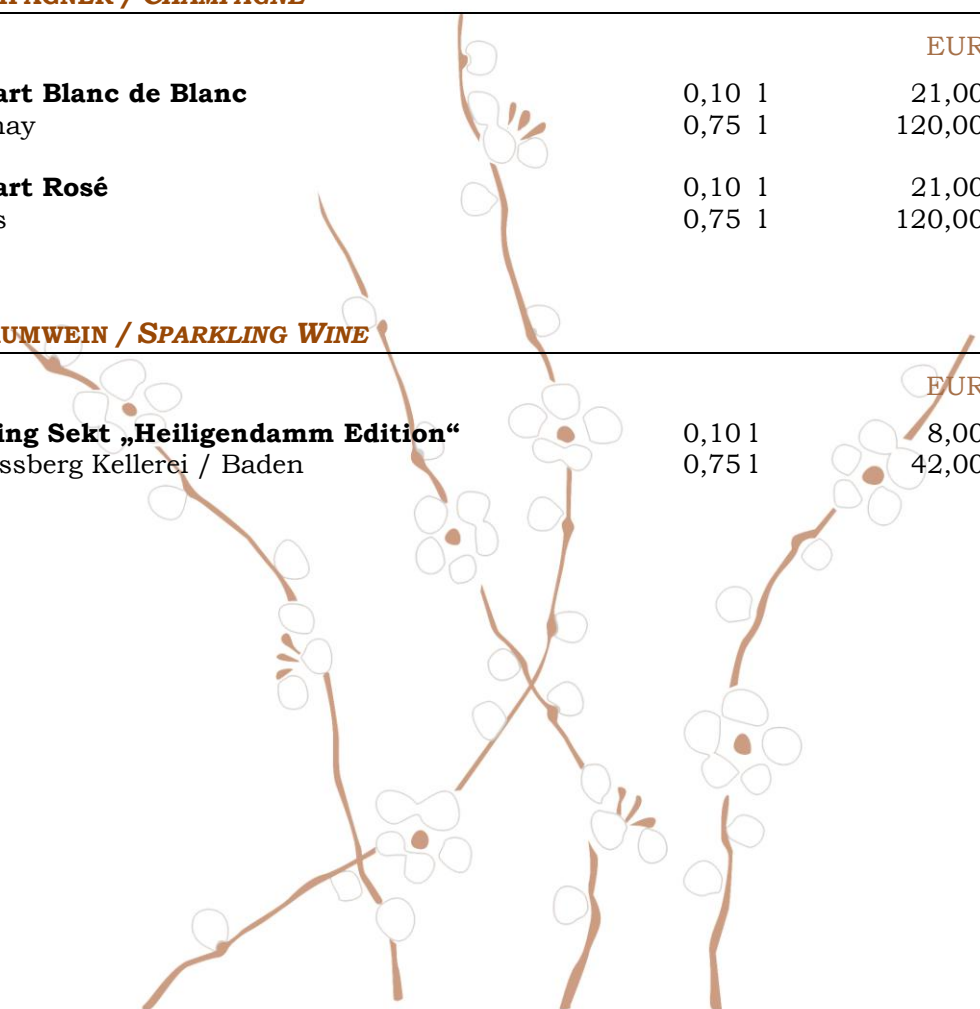
---

		EUR
<b>Ruinart Blanc de Blanc</b>	0,10 l	21,00
Épernay	0,75 l	120,00
<b>Ruinart Rosé</b>	0,10 l	21,00
Reims	0,75 l	120,00

## SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

---

		EUR
<b>Riesling Sekt „Heiligendamm Edition“</b>	0,10 l	8,00
Schlossberg Kellerei / Baden	0,75 l	42,00



## 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 accompaniment EUR p.P.** 35,00

	<b>Poliergrad</b>	<b>Sake Kategorie</b>	<b>Liter</b>	<b>EUR</b>
<b>„Awasaki Sparkling“ 7 vol%</b>	70%	Junmai	0,10	13,00
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann			0,30	34,00
„Japanischer Champagner“, fein-herb, fruchtig, leichte Süße.				
<b>Fukuju „Yuzu Sake“ 14 vol%</b>		Sake	0,10	14,00
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann		Liqueur	0,50	68,00
Likör-Sake, kräftige, leicht bittere & frische Zitrusnote.				
<b>„Tautropfen“ 10 vol%</b>	60%	Junmai	0,10	12,00
Brauerei Urakasumi Saura			0,30	32,00
Leichter Sake, feine Säure, frisches Aroma, zarte Süße.				
<b>„Junmai“ 15 vol%</b>	65%	Junmai	0,10	10,00
Brauerei Urakasumi Saura			0,72	70,00
Fruchtige & frische Note mit einem Hauch von gerösteten Nüssen.				
<b>„Dreamy Clouds“ 15 vol%</b>	58%	Junmai	0,10	11,00
Brauerei Rihaku			0,75	73,00
Fruchtig-nussig, leichter Reisnebel, milde Säure.				
<b>„Kobe Classic“ 15,5 vol%</b>	60%	Junmai	0,10	11,00
Brauerei Kobe Shu-Shiu Kann		Ginjo	0,72	75,00
Mild-würzig mit kräftigen Aromen.				
<b>„Himmelswind“ 16,5 vol%</b>	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
<b>2017 Blauschiefer Riesling</b> Dr. Loosen / Mosel	7,00	38,00
<b>2014 Rosengarten Riesling Großes Gewächs</b> Wegeler / Rheingau	10,00	60,00
<b>2017 Grauer Burgunder</b> Kruger-Rumpf / Nahe	7,50	42,00
<b>2017 Sauvignon Blanc</b> Lukas Kesselring / Pfalz	7,00	36,00
<b>2016 Kirchberg Chardonnay</b> Markus Klumpp / Baden	11,00	70,00

## ROSÉWEIN / ROSÉ WINE

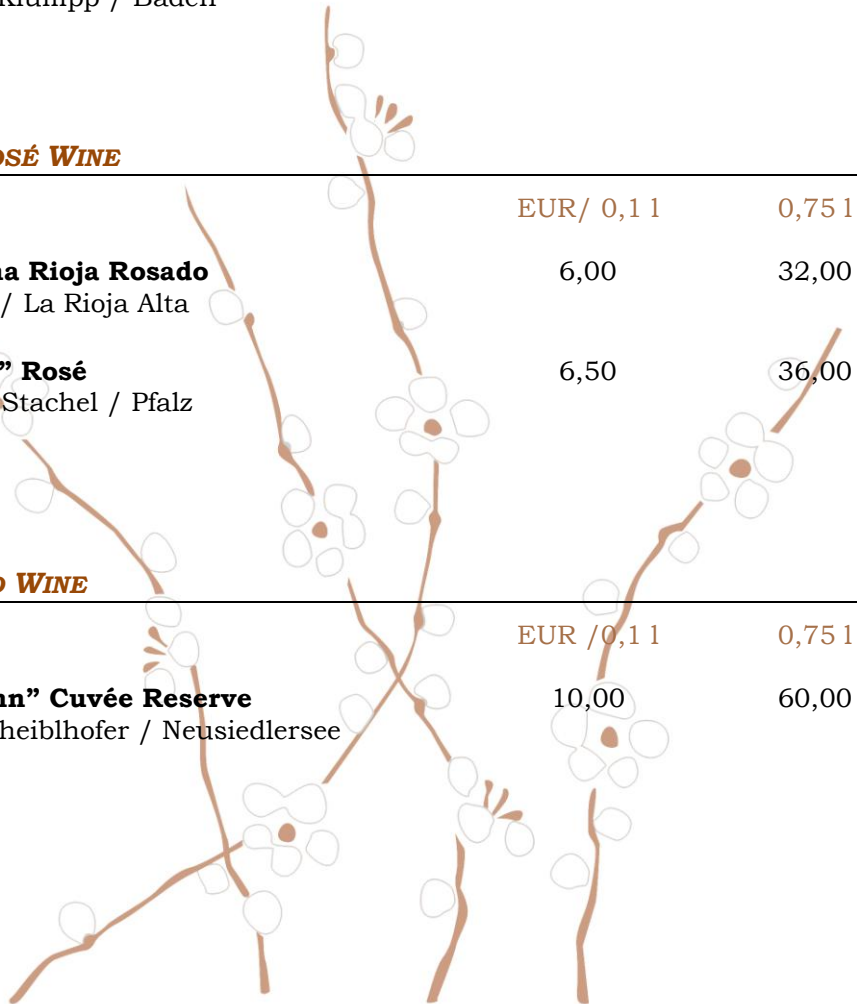
---

	EUR/ 0,1 l	0,75 l
<b>2017 Garnacha Rioja Rosado</b> Arnegui / La Rioja Alta	6,00	32,00
<b>2017 "Sunset" Rosé</b> Mathias Stachel / Pfalz	6,50	36,00

## ROTWEIN / RED WINE

---

	EUR /0,1 l	0,75 l
<b>2016 "Big John" Cuvée Reserve</b> Erich Scheiblhofer / Neusiedlersee	10,00	60,00



---

**BIER / BEER**

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

---

**MINERALWASSER / MINERAL WATER**

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

## SOFTGETRÄNKE / *SOFT DRINKS*

---

		<i>EUR</i>
<b>Coca Cola</b>	0,2 l	4,50
<b>Coca Cola light</b>	0,2 l	4,50
<b>Fanta</b>	0,2 l	4,50
<b>Sprite</b>	0,2 l	4,50
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	4,50
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	4,50
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l	4,50
Thomas Henry / Berlin		
<b>Goldberg Yuzu-Tonic Water</b>	0,2 l	5,00

## SÄFTE / *JUICES*

---

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

*Sushi Bar*  
GRAND HOTEL HEILIGENDAMM

