



# MENU

# GETRÄNKE





## GOHAN SIGNATURE DRINKS



### LIMETTEN LIMO

Limette, Rohrzucker, Minze, Soda.

6,5€

### PASSIONFRUCHT LIMO

Maracuja, Sirup, Soda.

6,9€

### LYCHEE BREEZE

Litschi, Sprite.

6,9€

### YUZU LEMON TEA

Oolongtee, Zitrone, Rohrzucker, Minze.

6,9€

### LEMONGRASS TEA

Oolongtee, Pfirsich, Zitronengrass.

6,9€

### PINK MANGO TEA

Oolongtee, Mango, Holundersirup, Minze.

6,9€

### GINGER FRESH

Frischer Ingwer, hausgemachter Ingwersirup und Soda.

6,9€



## MOJITOS



### CLASSIC MOJITO

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda.

7,9€

### LYCHEE MINT MOJITO

Rum, Litsche, Minze, Limetten, Sprite.

7,9€

### PASSION FRUIT MOJITO

Rum, Passion, Soda.

7,9€



# ROTWEIN



**LEMBERGER** (trocken)

0,25L

0,75L

5,9€

20,9€

**TROLLINGER MIT LEMBERGER** (fruchtig)

5,9€

20,9€

**SAMTROT** (Kabinett)

6,5€

22,9€

**SCHWARZRIESLING WEISSHERBST ODER ROSÉ**  
(halbtrocken)

5,9€

20,9€

**ROYAL CUVÉE ALTER BERG** (Im Barrique gereift)

59,9€

# SEKT



FL. 0,2L

0,75L

**CUVÉE** (trocken)

6,5€

18,9€

**CUVEE** (alkoholfei)

6,5€

18,9€



# SUPPE

## 01. SÚP MISO<sup>f</sup>

5,9€

Seetang, Tofu, Pilze & japanische Sojabohnenpaste, Frühlingszwiebeln.

## 02. SÚP SỮA DỪA<sup>g,d</sup>

Kokos-Cremesuppe, Champions, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Pak Choi, Koriander.

A. Tofu<sup>f</sup>

5,9€

B. Hühnerfleisch

6,9€

C. Garnelen<sup>b</sup>

7,9€

## 03. SÚP UDON<sup>a,d</sup>

Suppe mit Udon-Nudeln, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.

A. Tofu<sup>f</sup>

5,9€

B. Hühnerfleisch

6,9€

C. Garnelen<sup>b</sup>

7,9€

## 04. SÚP CHUA CAY

Zitronengrass, Champions, Pak Choi, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.

A. Tofu<sup>f</sup>

5,9€

B. Hühnerfleisch

6,9€

C. Garnelen<sup>b</sup>

7,9€





# VORSPEISEN



- |                                                                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11. <b>EDAMAME</b> <sup>f</sup>                                                                                                                      | 5,9€  |
| Grüne Sojabohnen gesalzen.                                                                                                                           |       |
| 12. <b>GYOZA</b> <sup>a</sup> (5 Stk.)                                                                                                               |       |
| A. Frittierte vegetarische Teigtaschen, dazu Chili-Sojasoße <sup>f</sup>                                                                             | 6,9€  |
| B. Frittierte Teigtaschen mit Hühnerfleisch, dazu Chili-Sojasoße <sup>f</sup>                                                                        | 7,5€  |
| 13. <b>EBI TEMPURA</b> <sup>a,b,c,k</sup> (3 Stk.)                                                                                                   | 7,9€  |
| frittierte Garnelen in Tempura-Teig und Panko-Flocken, dazu Special-Mayo-Soße und Unagi-Soße                                                         |       |
| 14. <b>FRÜHLINGSROLLE</b> <sup>a</sup>                                                                                                               |       |
| A. Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch dazu unsere hausgemachte Soße <sup>d</sup>                                                         | 7,9€  |
| B. Vegetarische Minifrühlingsrollen dazu Süß-Sauer-Soße                                                                                              | 5,9€  |
| 15. <b>SOMMERROLLEN</b> <sup>d,k</sup> (hausgem. Soße ist inkludiert)                                                                                |       |
| Sommerrollen mit Reisapier, Reispnudeln, Sesam, saisonalem Salat, einer Zutat nach Wahl und hausgemachter Soße. Folgende Zutaten stehen zur Auswahl: |       |
| A. Tofu <sup>f</sup>                                                                                                                                 | 6,9€  |
| B. Hühnerfleisch                                                                                                                                     | 7,9€  |
| C. Garnelen <sup>b</sup>                                                                                                                             | 8,9€  |
| D. Graved Lachs <sup>d</sup> , Kaviar                                                                                                                | 10,9€ |



# SALAT



05. **WAKAME SALAT** <sup>k</sup> 5,9€  
Japanischer Seetangsalat mit Sesam.

06. **CRUNCHY SALMON SKIN SALAT** <sup>a,d,j,f,k</sup> 10,5€  
Knusprige, gegrillte Lachshaut auf frischem Salat mit Avocado, Gurken, Tobiko, Unagi-Soße, serviert mit Senf-Dressing & Sesam.

07. **MANGO SALAT** <sup>d,e</sup>  
Mango, Karotten, gemischter Salat, Gurke, zerstoßene Erdnüsse, Koriander und dazu unsere hausgemachte Soße.
- |                          |      |
|--------------------------|------|
| A. Vegetarisch           | 7,5€ |
| B. Hühnerfleisch         | 8,5€ |
| C. Garnelen <sup>b</sup> | 9,5€ |

08. **HAUSGEBEIZTER LACHS SALAT** <sup>k,d</sup> 18,9€  
Graved Lachs auf frischem Salat mit Avocado, Gurken, Cherrytomaten, Wakame, serviert mit Sesam-Dressing.

09. **GOHAN BEEF SALAD** <sup>k,d</sup> 19,9€  
Gegrilltes Rindersteak auf knackigem Salat mit roten Zwiebeln, Paprika, Koriander, Basilikum, Zitronengras, geröstetem Reispulver, Gurken, Physalis und Cherrytomaten, serviert mit hausgemachtem Nam-Jin-Dressing.

10. **GOHAN DUCK SALAT** <sup>k,d</sup> 22,9€  
Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf frischem Salat mit roten Zwiebeln, Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Sonnenblumenkernen und Kürbiskernen, serviert mit hausgemachtem Balsamico-Dressing.



# SUSHI



# TEMAKI SUSHI

Handgerollte Nori-Tüten mit Reis und feinen Zutaten.

- |     |                                                                                       |      |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| T1. | <b>VEGETARIAN HANDROLL</b> <sup>k</sup>                                               | 7,5€ |
|     | Avocado, Gurke, Mango, Salat, Mango-Soße und Sesam                                    |      |
| T2. | <b>SAKE AVOCADO HANDROLL</b> <sup>b,d,4</sup>                                         | 8,5€ |
|     | Lachs, Avocado, Surimi, Salat und Tobiko                                              |      |
| T3. | <b>SPICY TUNA HANDROLL</b> <sup>c,d,k,4</sup>                                         | 8,5€ |
|     | Thunfisch, Gurke, Avocado, Salat, Spicy-Mayo, Spicy-Sesam-Soße und Tobiko             |      |
| T4. | <b>SALMON SKIN HANDROLL</b> <sup>a,c,d,f,k</sup>                                      | 8,5€ |
|     | gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, Salat, Spicy-Mayo, Unagi-Soße und Sesam |      |
| T5. | <b>EBI AVOCADO HANDROLL</b> <sup>a,b,c,f,k</sup>                                      | 8,5€ |
|     | Riesengarnele, Avocado, Gurke, Salat, Spicy-Mayo, Unagi-Soße                          |      |



# GUNKAN-SUSHI

Reishäppchen im Nori-Mantel mit feinen Füllungen Es werden jeweils 2 Stück Gunkan serviert.

- |     |                                                              |             |
|-----|--------------------------------------------------------------|-------------|
| G1. | <b>SPICY SALMON</b> <sup>c,d,k,4</sup>                       | <b>7,5€</b> |
|     | Lachstatar, Spicy-Mayo, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln      |             |
| G2. | <b>SPICY TUNA</b> <sup>c,d,k,4</sup>                         | <b>7,5€</b> |
|     | Thunfischstatar, Spicy-Mayo, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln |             |
| G3. | <b>SPICY EBI</b> <sup>b,c,k</sup>                            | <b>7,5€</b> |
|     | Riesengarnele, Spicy-Mayo, Sesam und Lauchzwiebeln           |             |
| G4. | <b>KAVIAR</b> <sup>d,4</sup>                                 | <b>7,5€</b> |
|     | Kaviar ist gereinigter und gesalzener Rogen von Fisch        |             |
| G5. | <b>SPICY HOTATEGAI</b> <sup>d,c,k</sup>                      | <b>7,9€</b> |
|     | Jakobsmuscheln, Spicy-Mayo, Sesam, Tobiko und Lauchzwiebeln  |             |



# SASHIMI

Fein geschnittene rohe Fischfilets und Meeresfrüchte, kunstvoll angerichtet.

- |     |                                                            |            |
|-----|------------------------------------------------------------|------------|
| S1. | <b>HAMACHI SASHIMI</b> <sup>d</sup> (6 Stück)              | <b>16€</b> |
| S2. | <b>SAKE SASHIMI</b> <sup>d</sup> (6 Stück)                 | <b>15€</b> |
| S3. | <b>MAGURO SASHIMI</b> <sup>d</sup> (6 Stück)               | <b>16€</b> |
| S4. | <b>MAGURO &amp; SAKE SASHIMI</b> <sup>d</sup> (je 3 Stück) | <b>15€</b> |
| S5. | <b>SASHIMI MORIAWASE</b> <sup>d,b</sup> (20 Stück)         | <b>49€</b> |

# SUSHI-MENÜ



## K1. **VEGI-MENÜ** <sup>c,k</sup>

**18,5€**

- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 4 Stk. Avocado Maki
- 4 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Vegetarian Roll + Sesam

## K2. **MAKI-MENÜ** <sup>d</sup>

**15,9€**

- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 8 Stk. Avocado Maki



## K3. **CHICKEN-MENÜ** <sup>a,c,f,g,k</sup>

**18,9€**

- 8 Stk. Chicken Roll + Sesam
- 8 Stk. Crunchy Chicken

# REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

## 30. KOKOS-CURRY<sup>d,g</sup>

Cremige rote Kokos-Curry-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat, mit Zitronengras, dazu mit:

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| A. Tofu                              | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch                     | 15,9€ |
| C. Gebratenem Rindfleisch            | 18,9€ |
| D. knusprigem Hühnerfleisch          | 17,9€ |
| E. gebratene Garnelen <sup>b</sup>   | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                    | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust     | 24,9€ |

## 31. KOKOS-MANGO<sup>d,g</sup>

Hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutern, dazu mit:

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| A. Tofu                              | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch                     | 15,9€ |
| C. Gebratenem Rindfleisch            | 18,9€ |
| D. knusprigem Hühnerfleisch          | 17,9€ |
| E. gebratene Garnelen <sup>b</sup>   | 18,9€ |
| F. knusprige Ente                    | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup> | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust     | 24,9€ |

## 32. KOKOSNUSS<sup>d,g,e</sup>

Hausgemachte Kokos-Erdnuss-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutern, zerstoßenen Erdnüssen, dazu mit:

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| A. Tofu                                  | 14,9€ |
| B. Hühnerfleisch                         | 15,9€ |
| C. Gebratenem Rindfleisch                | 18,9€ |
| D. knusprigem Hühnerfleisch <sup>a</sup> | 17,9€ |
| E. gebratene Garnelen <sup>b</sup>       | 18,9€ |
| F. knusprige Ente <sup>a</sup>           | 20,9€ |
| G. gegrilltem Lachs <sup>k</sup>         | 21,9€ |
| H. gegrilltem Thunfisch <sup>k</sup>     | 21,9€ |
| I. Gegrillte Barbarie-Entenbrust         | 24,9€ |





## ZUSATZSTOFFE

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 6. mit Süßungsmittel                |
| 2. mit Geschmacksverstärker  | 7. koffeinhaltig                    |
| 3. mit Antioxidationsmittel  | 8. chininhaltig                     |
| 4. mit Farbstoff             | 9. geschwärzt                       |
| 5. mit Phosphat              | 10. enthält eine Phenylalaninquelle |

## ALLERGENE

- |                                                                           |                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) | h. Schalenfrüchte                                                                        |
| b. Krebstiere (Garnele, Krabbe, Shrimps, Flusskrebs, Taschenkrebse)       | i. Sellerie                                                                              |
| c. Eier und Eierzeugnisse                                                 | j. Senf                                                                                  |
| d. Fisch                                                                  | k. Sesamsamen                                                                            |
| e. Erdnüsse                                                               | l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 100 mg/kg oder 10 mg/l |
| f. Soja                                                                   | m. Lupinen                                                                               |
| g. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)                       | n. Weichtiere                                                                            |





**UNTERE TORSTRASSE 15, 74613 ÖHRINGEN**

**TELEFON-NR.:**



**0794 164 96833**

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

**MONTAG: 11:00 - 14:30 UHR & 17:00 - 22:00 UHR**

**DIENTAG: RUHETAG**

**MITTWOCH - SAMSTAG: 11:00 - 14:30 UHR & 17:00 - 22:00 UHR**

**SONNTAG & FEIERTAG: 13:00 - 22:00 UHR**