



SEIT 2009

SUSHI. TAPAS. BOWL. RAMEN UND HEISS KÜCHE

Herzlich Willkommen

Liebe Freunde unserer japanischen Küche,
seit 2009 servieren wir als Familienunternehmen für
 euch qualitatives Sushi mit
 ausgefallenen Eigenkreationen.

Unser Bester Lachs aus Norwegen Meeren und wird
 frisch zu uns geliefert. Unsere "hass"-Avocados sind
 besonders aromatisch und haben einen
 intensiven nussigen Geschmack. Wir verwenden für
 euch nur die frischesten Zutaten - und das schmeckt
 man. Bei uns ist nur das Beste gut genug.

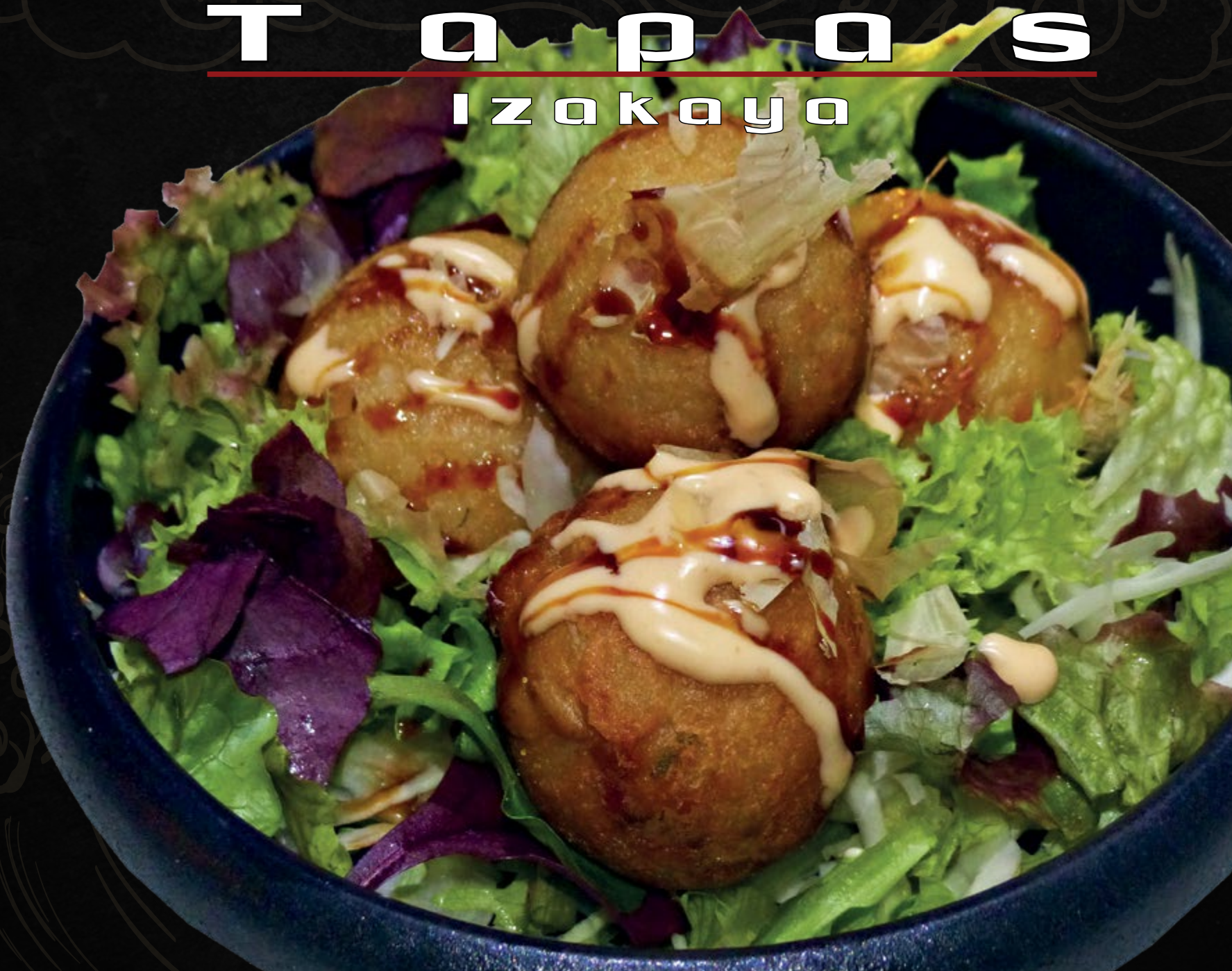
Daher bereiten wir unsere Speisen
 nicht nur köstlich zu, sondern bemühen uns diese
 auch stets zu den günstigsten Preisen anzubieten.

- Euer 1961-IMAKI Sushi Team-

www.1961-Imakisushi.de

TAPAS

IZAKAYA



TAPAS - IZAKAYA



TAPAS - IZAKAYA



3.90

v1. **KAISO SARADA** 
Seetang Salat
Seaweed salad




3.90

v2. **EDAMAME** 
Gekochte Bohnen
Cooked beans



4.90

v4. **SPINAT SALAT** 
Gekochter frischer
Spinat, hausgemachtes
Sesam Dressing
*Cooked fresh spinach,
homemade sesame dressing*



4.50

v5. **KIMCHI**  *scharf*
Eingelegter Chinakohl
nach koreanischer Art
Picked cabbage „korean style“



4.90

v6. **AVOSALAT** 
Avocado, Salat-Mix,
hausgemachtes Sesam
Dressing
*Avocado, mix salad, homemade
sesame dressing*



4.50

v7. **YAKITORI**
Eingelegte und gegrillte
Hühnerspieße
*Marinated and
grilled chicken skewers*



TAPAS - IZAKAYA



5.90

v9. **EBI TEMPURA**
mit Salat-Mix und
IMAKI Sauce
with mixed salad and imaki sauce



3.50

v10. **MISO SUPPE**
Jap. Tofu, Seetang,
Lauch
Jap. tofu, seaweed salad, leek



4.50

v12. **ZUKII SUPPE**
Kimchi, jap. Tofu,
Sellerie, Lauch
Kimchi, Jap. tofu, celery, leek



4.90

v13. **GEMÜSE TEMPURA**
Paniertes und frittiertes
Gemüse
Breaded and deep fried vegetables



6.90

v15. **JAM**
Jakobsmuschel auf
Wildkräutersalat
Scallops on wild herb salad



3.50

v16. **GYOZA**
Jap. Teigtasche mit
Gemüse
Jap. dumplings with vegetables



TAPAS - IZAKAYA



8.90

- v17. **BULACHS**
Eingelegte hausgemacht und
gegrillte Fischfiletspieße
*Pickled homemade and
grilled fish fillet skewers*



3.90

- v18. **HACAO**
mit Garnelen
Dumplings with prawns



5.50

- v20. **TAKOYAKI**
Oktopusbällchen
Octopus balls

- v8. **NUGGETSSARADA** 4.50
Panierte Lachsfilet auf Salat
Breaded salmon fillet on salad

- v11. **LACHS SUPPE** 4.50
Lachsfiletwürfel, Seetang, Chili, Lauch
Salmon fillet cubes, seaweed, chili, leek

- v14. **CHIRASHI SUPPE** 5.50
Fischfilet-Mix, Sellerie, Chili, Cherrytomaten
Mixed fish fillets, celery, chili, cherry tomatoes

- v19. **KARAAGE** 4.90
Panierte Hähnchenkeule (ohne Knochen)
Breaded boneless chicken drum sticks

- v21. **CHIRASHI SARADA** 7.50
Sushi Reis, Lachsfilet, Thunfischfilet,
Butterfisch, Tobiko, Avocado, Lauch
*Sushi rice, salmon fillet, tuna fillet,
butterfish, tobiko, avocado, leek*

Sushi



SUSHI



SUSHI MENÜ



KOCHI 11.90
4 Alaska Uramaki Spezial,
8 Veggie gemischt Maki,
3 Sake Futomaki



SALMON 12.50
4 Alaska Uramaki Spezial,
8 Sake Maki, 3 Sake Nigiri



OSAKA 11.90
24 Stk Maki gemischt
(Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke)



KYOTO 14.50
16 Maki *(Sake Lauch, Avocado)*,
8 Philadelphia Uramaki



KAIYO 14.90
8 Maki (4 Tekka, 4 Sake),
4 Nigiri gemischt,
4 Cali Spicy Uramaki Spezial



SOHEI 15.50
16 Maki *(8 Tekka, 8 Sake)*,
6 Sake Futomaki



SUSHI MENÜ



OTO 16.50
3 Nigiri (*Sake, Ebi*),
8 Kappa/Avo Maki,
8 Cali Spicy Uramaki Spezial



YOAKE 17.90
4 Hawai Uramaki,
4 Nigiri gemischt,
5 Lachs Sashimi



TEKKA 18.50
8 Tekka Maki,
2 Spicy Tuna Tata Gunkan,
5 Maguro Nigiri



SAKURA 16.50
8 Hawai Uramaki Spezial,
6 Sake Futomaki



SUKINA 24.50
16 Maki (*Sake, Gurke, Avocado*),
6 Sake Futomaki,
5 Nigri Sake



UMI für 2 Per: 34.90
42 Stück - 16 Maki (*Sake, Avo/Kappa*),
4 Nigiri gemischt, 6 Sake
Futomaki, 16 (*Cali Spicy/Alaska*)
Uramaki Spezial



SUSHI MENÜ



PARTY 92 Stück 89.90

16 Stk Uramaki (*Cali Spicy, Alaska*),
40 Stk Maki (*Sake, Tekka, Tsuna, Avocado, Kappa*),
18 Stk Nigiri gemischt,
6 Stk Sashimi gemischt,
12 Stk Futomaki (*Sake, Tsuna*)



SUSHI MENÜ VEGGIE

VEGGIE A 11.90

16 Maki gemischt, 3 Futomaki Vegetarisch,
2 Nigiri (*1 Tofutasche, 1 Avocado*)

VEGGIE B 14.90

8 Avocado Maki, 8 Yasai Uramaki Spezial,
4 Nigiri (*2 Inari, 2 Mini Grünespargel*)

VEGGIE C 14.50

16 Maki gemischt, 4 Towado Uramaki Spezial,
4 Avocado Uramaki

VEGGIE D 14.90

8 Avocado Uramaki,
8 Maki gemischt,
2 Nigiri (*1 Tofutasche, 1 Avocado*),
3 Futomaki Vegetarisch

VEGGIE E 11.90

8 Maki Mango, 8 Maki Kappa,
8 Crunchy Avocado





Sushi Spezialität



SUSHI SPEZIALITÄT



SALMON SPARGEL

Grüner Spargel, flam. Lachs
Green asparagus, flam. salmon
2 Stk. **4.90** 4 Stk. **8.00**



UNAGI SPARGEL

Grüner Spargel, Aal gegrillt
Green asparagus, grilled eel
2 Stk. **5.90** 4 Stk. **9.50**



RAINBOW

3 versch. Fischfilets, Avocado,
Gurke, grüner Spargel,
Frischkäse
*3 different fish fillets, avocado, cucumber,
green asparagus, cream cheese*
4 Stk. **7.90** 8 Stk. **14.50**



CALI SPICY

Krebsfleisch, Mayo ^{AD}, Chili,
Lauch, Gurke, Avocado,
Lachsfilet flambiert
*crab meat, mayo ^{AD}, chili, leek,
cucumber, avocado, salmon flam.*
4 Stk. **7.90** 8 Stk. **14.50**



AMAI

Ebi Tempura, Avocado,
Gurke, Lauch, Spicy, Sesam
und IMAKI Sauce
*Ebi tempura, avocado, cucumber, leek,
spicy, sesame and IMAKI sauce*
4 Stk. **7.50** 8 Stk. **13.50**



HAWAII

Avocado, Gurke, Frischkäse,
Thunfisch, Lachs, Sesam
*Avocado, cucumber, cream Cheese, tuna,
salmon, sesame*
4 Stk. **7.90** 8 Stk. **14.50**



EBI-OMLETT

Spicy Ebi, Mayo ^{AD}, Avocado,
Omelet, Lauch, Sesam
und IMAKI Sauce
*Spicy Ebi, Mayo ^{AD}, avocado, omelet, leek,
sesame and IMAKI sauce*
4 Stk. **7.50** 8 Stk. **13.50**



CHICKEN ROLL

Hühnerfilet gegrillt,
Frischkäse, Avocado,
grüner Spargel, Lauch, Mais
*Grilled chicken fillet, cream cheese,
avocado, green asparagus, leeks, corn*
4 Stk. **7.50** 8 Stk. **13.50**



SUSHI SPEZIALITÄT



SALMON UNAGI

Lachshaut gegrillt, Avocado,
Aal gegrillt, Frischkäse
und IMAKI Sauce

*Grilled salmon skin, avocado, grilled eel,
cream cheese and IMAKI sauce*

4 Stk. **8.50** 8 Stk. **15.50**



CRAB

Lachsfilet Flambiert,
Echte Krabbe, Avocado,
Lauch, Sesam, Spicy Sauce

*Salmon fillet flambéed, crab, avocado,
leek, sesame, spicy sauce*

4 Stk. **8.50** 8 Stk. **15.50**



FUJI

Lachs Flambiert, Avocado,
Gurke, Spicy Ebi und
IMAKI Sauce

*Salmon flambéed, avocado, cucumber,
spicy Ebi and IMAKI sauce*

4 Stk. **7.90** 8 Stk. **14.50**



POWER ROLL

Lachsbauch gegrillt, Frischkäse,
Avocado, Kimchi und umwickelt mit
flambiertem Lachs

*Grilled salmon belly, cream cheese, avocado,
kimchi and wrapped in flambéed salmon*

4 Stk. **7.90** 8 Stk. **14.50**



AKITA

Avocado, Gurke, Süßkartoffel,
Rettich, Frischkäse,
grüner Spargel

*Avocado, cucumber, sweet potato, radish,
cream cheese, green asparagus*

8 Stk. **9.90**



LADY GREEN

Avocado, Gurke, Tomaten,
Romana, grüner Spargel,
Schalotten, Frischkäse

*avocado, cucumber, tomato, romaine,
green asparagus, shallots, cream cheese*

8 Stk. **9.90**



YASAI

Reispapier, Avocado, Gurke,
Tofu, Eier, Frischkäse, Sesam

*Rice paper, avocado, cucumber, tofu,
eggs, cream cheese, sesame*

8 Stk. **8.50**



TOWADO

Avocado, Tofu, Eier,
Frischkäse, Sesam

*avocado, tofu, eggs, cream cheese,
sesame*

8 Stk. **8.50**



NIGIRI 2 Stk./pcs.

N1.	Sake Lachs - <i>salmon</i>	4.50	N12.	Tako Oktopus - <i>octopus</i>	4.20
N2.	Maguro Thunfisch - <i>tuna</i>	5.50	N14.	Avocado Vegan 🌱	3.20
N3.	Hamachi Königsmakrele - <i>mackarel</i>	4.90	N15.	Inari 🌱 Jap.Tofutasche Frittiert - <i>jap. deep fried tofu bag</i>	3.00
N4.	Unagi Aal gegrillt - <i>grilled eel</i>	5.50	N16.	Oshinko 🌱 eing. Rettich, Avo. - <i>pickled radish, avo.</i>	3.20
N5.	Sake Aburi Flambierter Lachs - <i>flambeed salmon</i>	4.50	N17.	Suzuki 🌱 Zuckerschote - <i>sugar snap pea</i>	3.20
N6.	Toro Aburi*	7.80	G1.	Salmon Tatar ^{A,D}	4.50
	Thunfischbauch (<i>falls vorhanden</i>) - <i>tuna belly (if available)</i>			Lachs, Rogen, Spicy - <i>salmon, fish roes, spicy</i>	
N7.	Ebi Garnele gekocht - <i>cooked prawn</i>	3.80	G2.	Ikura Lachskaviar - <i>salmon caviar</i>	5.80
N8.	Izumidai Tilapia Filet - <i>tilapia</i>	3.70	G3.	Tuna Tatar ^{A,D}	4.80
N9.	Harasu Lachsbauch gegrillt - <i>salmon belly grilled</i>	3.70		Thunfisch, Rogen, Spicy - <i>tuna, fish roes, spicy</i>	
N10.	Butterfisch Butterfisch flam. - <i>flam. butterfish</i>	3.50	G4.	Kimuchi 🌱	3.20
N11.	Hotate Jakobsmuschel flam. - <i>flam. scallop</i>	4.50		ingelegter Chinakohl nach koreanischer Art, pikant <i>pickled chinese cabbage „korean style“ hot</i>	





MAKI SUSHI je 8 Stk./pcs.

- M1. Sake** 4.20
Lachs - *salmon*
- M2. Sake Avo** 4.50
Lachs, Avocado - *salmon, avocado*
- M3. Sake Lauch** 4.50
Lachs, Chili, Lauch - *salmon, chili, leek*
- M4. Tekka** 5.00
Thunfisch - *tuna*
- M5. Tekka Avo** 5.20
Thunfisch, Avocado - *tuna, avocado*
- M6. Tsuna** ^{A,D} 3.90
gekochter Thunfisch, Lauch, Spicy - *cooked tuna, leek, spicy*
- M7. California** ^{A,D} 4.20
Surimi und Avocado - *surimi and avocado*
- M8. Ebi Avocado** ^{A,D} 4.20
Großgarnelen, Avocado, Spicy - *king prawns, avocado, spicy*



- M14. Kappa**  3.50
Gurke, Sesam - *cucumber, sesame*
- M15. Avocado**  3.50
Avocado, Sesam - *avocado, sesame*
- M16. Shinko**  3.50
eingelegt Rettich, Avocado, Sesam
pickled radish, avocado, sesame
- M18. Mango**  3.50
Frische Mango, Sesam - *fresh mango, sesame*
- M19. Kanpyo**  3.50
Jap. eingelegt Kürbis - *jap. pickled radish*
- M20. Rucola**  3.50
Frischer Rucola, Frischkäse, Sesam
fresh rocket salad, cream cheese, sesame



URA MAKI SUSHI je 8 Stk./pcs.

UM1. Philadelphia 8.50

Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam
Salmon, cucumber, cream cheese, sesame

UM2. Alaska 8.50

Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobiko

UM3. Spicy Tuna 9.00

Thunfisch, Tobiko, Gurke, Lauch, Spicy, Sesam
Tuna, tobiko, cucumber, leek, spicy, sesame

UM6. Beef 9.00

Gebratenes Rindfleisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Stir fry beef, cucumber, cream cheese, tobiko

UM7. California 8.50

Surimi, Avocado, Tobiko, Spicy, Sesam
Surimi, avocado, tobiko, spicy, sesame

UM8. Ebi Tempura 8.90

mit Avocado, Gurke, Spicy, Lauch, Sesam
with avocado, cucumber, spicy, leek, sesame

UM16. Spinat 7.50

Frisch Babyspinat, Avocado, Spicy, Sesam
Fresh baby spinach, avocado, spicy, sesame

UM17. Avocado 7.50

Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
Avocado, cucumber, cream cheese, sesame

UM18. Spargel 8.90

grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, Sesam
green asparagus, avocado, cream cheese, sesame





PREMIUM IMAKI TELLER



LACHS-SPARGEL TELLER 17.50

Medium gegrilltes Lachsfilet mit Spargel, gemischter Salat und IMAKI Spezial-sauce

Medium grilled salmon fillet with asparagus, mixed salad and IMAKI special sauce

TUNA DONBURI TELLER 17.50

Leichtgebratener Thunfisch, Salat, Kimchi, SUSHI Reis und IMAKI Spezial-sauce

Lightly fried tuna, salad, kimchi, SUSHI rice and IMAKI special sauce



SASHIMI SUSHI

- | | | |
|-----|--|-------|
| S1. | SAKE Lachsfilet - <i>salmon</i> | 8.90 |
| S2. | MAGURO Thunfischfilet - <i>tuna</i> | 10.90 |
| S3. | MORIAVASE
Gemischtes Fischfilet - <i>various fish</i> | 16.90 |
| S4. | MORIAVASE <i>Groß</i>
mit 4 verschiedenen Fischarten - <i>4 various fish</i> | 23.90 |



TATAKI SUSHI

T1. **SAIMON TATAKI** 17.50

Kurz angebratener Lachs,
Frühingswiebeln, Ponzu Sauce

Seared salmon, spring onions, ponzu sauce

T2. **TUNA TATAKI** 19.50

Kurz angebratener Thunfisch,
Frühingswiebeln, Ponzu Sauce

Seared tuna, spring onions, ponzu sauce



CRUNCHY MAKI je 8 Stk./pcs.

Maki gefüllt mit frischen Zutaten, umhüllt mit schmackhafter Tempura, kurz in heißem Öl gebacken, dazu Teriyaki Sauce, Sesam

TSUNA CRUNCHY 7.50

Spicy Thunfisch gekocht, Avocado, Tobiko, Lauch

Spicy tuna cooked, avocado, tobiko, leek

LACHS CRUNCHY 7.50

Lachs, Avocado, Frischkäse

Salmon, avocado, cream cheese

SP. CRUNCHY 7.90

Lachsbauch gegrillt, Frischkäse, Avocado, Tobiko, Lauch

Grilled salmon belly, cream cheese, avocado, tobiko, leek

KANI CRUNCHY 7.90

Surimi, Avocado, Frischkäse

Surimi, avocado, cream cheese

AVO CRUNCHY 7.50

Frischkäse Avocado

Cream Cheese Avocado

SHINKO CRUNCHY 7.50

Rettich eingelegt, Frischkäse, Avocado

Pickled radish, cream cheese, avocado



FUTOMAKI SPEZIAL Je 6 Stück

Futomaki gefüllt mit frischen Zutaten, umhüllt mit schmackhafter Tempura und Kokosflocken, kurz in heißem Öl gebacken, dazu Teriyaki Sauce

F1. SAKE FUTOMAKI 8.50

Lachs, Avocado, Frischkäse

Salmon, avocado, cream cheese

F2. TSUNA FUTOMAKI A,C,I 8.50

Thunfisch gekocht, Avocado, Tobiko, Lauch, Mayo Spicy

Tuna cooked, avocado, tobiko, leek, mayo spicy

F3. SPICY TUNA FUTOMAKI A,C,I 8.50

Thunfisch, Avocado, Tobiko, Chili, Lauch, Mayo Spicy

Tuna, avocado, tobiko, chili, leek, mayo spicy

F5. CHICKEN FUTOMAKI 8.50

Hähnchenfilet, Avocado, Lauch, Chili, Frischkäse

Chicken fillet, avocado, leek, chili, cream cheese

F6. VEGGIE FUTOMAKI 7.90

Grüner Spargel, Avocado, Rettich, Kürbis, Ingwer,

Frischkäse

Green asparagus, avocado, radish, pumpkin, ginger, cream cheese



SUSHI DON in der Schüssel

Große Schale mit zartem, rohem oder flambiertem Fisch, angerichtet auf warmen, frisch gekochtem Sushi-Reis mit versch. IMAKI Sauce

- | | | |
|-----|--|-------|
| D1. | SAKE DON | 12.50 |
| | Roher Lachsfilet
<i>Raw salmon</i> | |
| D2. | SAKE IKURA DON | 13.90 |
| | Roher Lachs mit Lachskaviar und Tamagostreifen
<i>Raw salmon with salmon caviar and tamago strips</i> | |
| D3. | SAKE ABURI DON | 13.50 |
| | Flambierter Lachs, Lauch und Unagi-Sauce
<i>Flambeed salmon, leek and unagi sauce</i> | |
| D4. | TEKKA DON | 14.90 |
| | Roher Thunfisch
<i>Raw tuna</i> | |
| D5. | CHIRASHI DON | 14.50 |
| | Verschiedene rohe Fischarten
<i>Various raw fish</i> | |





POKE BOWL



12.50

P1. Rohes Lachsfilet

mit Wildkräutersalat, Avocado, Seetangsalat, Nori, Edamame, Gurke, Möhren auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce *(Sesam und Spicy)*
Raw salmon with wild herb salad, avocado, seaweed salad, nori, edamame, cucumber, carrots on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



12.50

P2. Lachsfiletwürfel

Flambiert mit Avocado, Gurke, Wildkräutersalat, Seetang, Edamame, Möhren, Nori auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce *(Sesam und Spicy)*
Flambeed salmon with avocado, cucumber, wild herb salad, seaweed, edamame, carrots, nori on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



13.50

P3. Lachs-Tunawürfel

Roh mit Avocado, Gurke, Wildkräutersalat, Seetang, Möhren, Edamame, Kimchi auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce *(Sesam und Spicy)*
Raw salmon & tuna cubes with avocado, cucumber, wild herb salad, seaweed, carrots, Edamame, kimchi on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



9.50

P4. Gegrillter Lachs

Fein gehackt mit Cherrytomaten, Wildkräutersalat, Seetang, Mohren, Kimchi, Gurke auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce *(Sesam und Spicy)*
Grilled salmon finely chopped with cherry tomatoes, wild herb salad, seaweed, carrots, kimchi, cucumber on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



12.50

P5. Garnelen

Gebraten mit Wildkräutersalat, Seetang, Möhren, Edamame, Kimchi, Gurke, rote Bete auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce *(Sesam und Spicy)*
Fried prawns with wild herb salad, seaweed, carrots, edamame, kimchi, cucumber, beetroot on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



12.50

P6. Thunfischfilet

Gebraten mit Wildkräutersalat, Seetang, Möhren, Edamame, Kimchi, Gurke auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce *(Sesam und Spicy)*
Fried tuna fillet with wild herb salad, seaweed, carrots, edamame, kimchi, cucumber on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



POKE BOWL



9.50

P7. Hähnchenkeule

Ohne Knochen, gegrillt mit Seetang, Wildkräutersalat, Möhren, Edamame, Kimchi, Gurke auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce (Sesam & Spicy)
Grilled boneless chicken drum sticks with seaweed, wild herb salad, carrots, edamame, Kimchi, cucumber on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



9.50

P8. Tofu gebraten

Wildkräutersalat, Gurke, Kimchi, Seetang, Edamame, Cherry Tomaten, Möhren, auf Quinoa-Reis und IMAKI Sauce (Sesam und Spicy)
Fried tofu with Wild herb salad, cucumber, kimchi, seaweed, edamame, herry tomatoes, carrots, on quinoa rice and IMAKI sauce (sesame and spicy)



UDON SUPPE

Traditionelle Japanische Udon-Nudeln Suppe aromatischem mit Pakchoi, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Weissm Pfeffer

Traditional Japanese aromatic udon noodle soup with pak choi, ginger, spring onions, onions and white pepper

- | | | |
|----|--------------|-------|
| a. | Tofu - tofu | 10.00 |
| b. | Lachstempura | 13.50 |
| c. | Ebitempura | 13.50 |
| d. | Spicy Beef | 13.50 |





HEISS KÜCHE - HOT KITCHEN

Kreative Fusion Küche



GYU-DON A,D,F

13.50

Zartes geschmorte Rindfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Kimchi, Ingwer, Soja-Kombu Sauce, Ei, Lauch und serviert mit Sushi Reis-Quinoa

Tender braised beef with onions, garlic, kimchi, ginger, soy kombu sauce, egg, leek and served with sushi rice and quinoa

BBQ-SALMON A,F,K

16.50

Medium gegrilltes Lachsfilet auf sautierten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Karotten, Knoblauch, Ingwer, verfeinert mit Süß-Soja-Reduktion und Sesam, serviert mit Reis-Quinoa.

Medium grilled salmon fillet on sautéed Chinese cabbage stalks, snow peas, carrots with garlic, ginger, refined with sweet soy reduction and sesame, served with rice quinoa



BBO-PRAWN A,F,K

14.50

Mariniert gegrillte Riesengarnelen auf geschwenkten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Karotten mit Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Soja-Reduktion und Sesam, gebettet auf Reis-Quinoa.

Marinated grilled king prawns on tossed Chinese cabbage stalks, snow peas, carrots with ginger and garlic, refined with soy reduction and sesame, bedded on rice quinoa.

PREMIUM DUCK A,F,K

16.50

Medium Premium Entenfilet auf sautiertem Pak-Choi, Babymais, Kaiserschoten, Gemüse und Thai Basilikum, verfeinert mit Rotwein-Hoisin-Soße Reduktion und serviert mit Reis-Quinoa.

Medium Premium duck fillet on sautéed Pak Choi, baby corn, snow peas, vegetables and Thai basil refined with red wine hoisin sauce reduction and served with rice quinoa



HEISS KÜCHE - HOT KITCHEN

Kreative Fusion Küche



W1. GEBRATENE JAPANISCHE UDONNUDELN

Gebratene Japanische Udonnudeln, Gemüse mit:

Fried Japanese udon noodles, vegetables with:

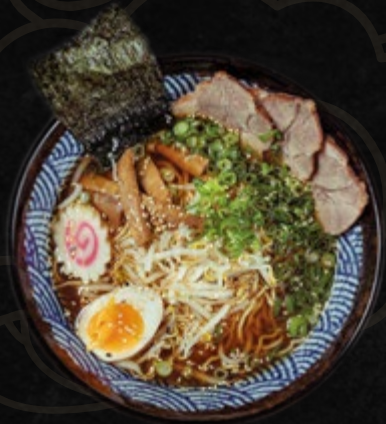
- | | |
|---|-------|
| a. Tofu & Seitan - tofu & seitan 🍴🌱 | 11.00 |
| b. Hähnchenbrustfilet 🍴 | 11.50 |
| <i>chicken breast fillet</i> | |
| c. gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) 🍴 | 11.50 |
| <i>grilled boneless chicken drum sticks</i> | |
| d. Rindfleisch 🍴 - beef | 12.00 |
| e. Ente Premium - premium duck | 16.00 |
| f. gegrilltes Lachsfilet | 16.00 |
| <i>grilled salmon fillet</i> | |
| g. Vegan Entenbrustfilet 🌱 | 14.00 |
| <i>vegan duck breast fillet</i> | |
| h. Garnelen 🍴 - prawns | 14.00 |

W2. IM WOK GEBRATENES GEMÜSE

Gebratenes Gemüse, Reis-Quinoa mit:

Fried vegetables, rice quinoa with:

- | | |
|---|-------|
| a. Tofu & Seitan - tofu & seitan 🍴🌱 | 10.50 |
| b. Hähnchenbrustfilet 🍴 | 11.00 |
| <i>chicken breast fillet</i> | |
| c. gegrillte Hähnchenkeule (ohne Knochen) 🍴 | 11.00 |
| <i>grilled boneless chicken drum sticks</i> | |
| d. Rindfleisch 🍴 - beef | 11.50 |
| e. Ente Premium - premium duck | 15.50 |
| f. gegrilltes Lachsfilet | 15.50 |
| <i>grilled salmon fillet</i> | |
| g. Vegan Entenbrustfilet 🌱 | 13.50 |
| <i>vegan duck breast fillet</i> | |
| h. Garnelen 🍴 - prawns | 13.50 |



SHOYU 11.90

醤油ラーメン

Sojasoßen-Basis. Hühnerbrühe, Schweine Charshu, Ei, Bambus, Naruto, Frühlingszwiebeln, Nori, Sojasprossen

Soy sauce base, chicken broth, Pork charshu, egg, bamboo, naruto, spring onions, nori, bean sprouts



HOKKAIDO MISO 13.50

北海道味噌ラーメン

Misosoßen-Basis, Hühnerbrühe, Schweine Charshu, Ei, Bambus, Frühlingszwiebeln, Nori, Sojasprossen, Mais

Miso sauce base, chicken broth, Pork charshu, egg, bamboo, spring onions, nori, bean sprouts, corn



SPICY TANTAN MEN 13.50

旨辛坦々麺

Gerösteter Sesam, mild scharfe Nudelsuppe, Hühnerbrühe, Schweinehack, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln

Roasted sesame seeds, mildly spicy noodle soup, chicken broth, Minced pork, pak choi, bean sprouts, spring onions



CREAMY TONKOTSU 13.90

濃厚豚骨麺

Cremige Nudelsuppe, deftige Schweinebrühe, Schweine Charshu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Roter Ingwer, Morcheln

Creamy noodle soup, hearty pork broth, Pork charshu, spring onions, bean sprouts, red ginger, morels



SAPPORO LAKSA 14.50

札幌ラクサラーメン

Ethnic Ramen, jap. Curry, Basilikum, Kokossahne, Hühnerbrühe, Jap. BBQ Chicken, Ei, Bambus, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Mais

Ethnic ramen, Japanese curry, basil, coconut cream, chicken broth, Jap. BBQ chicken, egg, bamboo, spring onions, bean sprouts, corn



NAGASAKI YUZU 11.90

長崎柚子ラーメン

Milde Meersalz Nudelsuppe, Hühnerbrühe, Hühnerbrust, Mini Tomaten, Bambus, Naruto, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Limetten, Nori

Mild sea salt noodle soup, chicken broth, Chicken breast, mini tomatoes, bamboo, Naruto, bean sprouts, spring onions, limes, nori



RAMEN ラーメン

VEGAN SHOYU 野菜醤油ラーメン 11.90

Sojasoßen-Basis, Gemüsebrühe, Beyondmeat, Bambus, Frühlingszwiebeln, Mais, Sojasprossen
Soy sauce base, vegetable broth, Beyondmeat, bamboo, spring onions, corn, bean sprouts

VEGAN MISO 野菜味噌ラーメン 13.50

Miso-Basis, Gemüsebrühe, Beyondmeat, Bambus, Frühlingszwiebeln, Mais, Sojasprossen
Miso base, vegetable broth, Beyondmeat, bamboo, spring onions, corn, bean sprouts

VEGAN LAKSA ラクサラーメン 14.50

Ethnic Ramen, jap. Curry, Basilikum, Kokossahne, Gemüsebrühe, Beyondmeat, Bambus, Frühlingszwiebeln, Mais, Sojasprossen
Ethnic ramen, Japanese curry, basil, coconut cream, vegetable broth, Beyondmeat, bamboo, spring onions, corn, bean sprouts

VEGAN TONKOTSU 濃厚豚骨麺 14.50

Cremige Nudelsuppe, deftige Gemüsebrühe, Beyondmeat, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Roter Ingwer, Morcheln
Creamy noodle soup, vegetable broth, spring onions, bean sprouts, red ginger, morels

Auf Wunsch mit frisch gebackenem BBQ Tofu

EXTRA TOPPING

Frittiertes BBQ Tofu 揚げ豆腐	1.20
Knoblauchpaste 大蒜ペースト	GRATIS
Scharfe Chili Paste 自家製チリペースト	GRATIS
Kleine Portion Reis ご飯	1.00
Ei 味付け煮卵	0.80
Schweine Chashu 豚チャシユウ	2.50
Extra Portion Nudeln 余分な麺	1.50
Garnelen エビ	2.50





DESSERT

Wir bieten alle drei Tage jeweils 3 von den hier aufgeführten Desserts an.
Fragt einfach unser Personal welches Dessert heute angeboten wird!

BANANE CAKE *(hausgemacht)* 4.50

mit Bohnen und Kokossauce

with beans and coconut sauce

SESAMBÄLLCHEN *(hausgemacht)* 4.50

mit grünen Bohnen

with green beans

MANGO ROTER KLEBREIS 4.50

roter Klebereis mit Mango Kokossauce *(hausgemacht)*

red sticky rice with mango coconut sauce (homemade)

MOCHIEIS 4.50

mit Sesam oder Matcha

with sesame or matcha

EXTRA

Ingwer, Sojasauce |, Wasabi 1.00

Spicy Sauce ^{AI} 0.70

Unagi Sauce | 2.00

Sushi Reis 1 Schlüssel 0,3 3.00

Reis 1 Schlüssel 0,3 2.00



Getränke

Beverages

HOMEMADE

IMAKI EISTEE 4,41

mit frischem Limettensaft
Iced tea with fresh lime juice

LIMETTENSAFT 4,50

Frischer Limettensaft, Soda mit brauner Zucker
Fresh lime juice, soda with brown sugar

ORANGENSAFT 4,50

Frischer Orangensaft, Soda mit brauner Zucker
Fresh orange juice, soda with brown sugar

SPRING TEA 4,50

Aloe Vera, Chiasamen
Aloe Vera, Chia Seeds

PEACH DREAM 4,50

Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Limettensaft
Pineapple Juice, Passion Fruit Juice, Lime Juice

ANANAS MINZE 4,50

Ananassaft, Kokosnuss, Pfefferminze
Pineapple juice, coconut, peppermint

HAPPY SUMMER 4,90

Frische Passionsfrucht, Orangensaft Soda mit brauner Zucker
Pineapple juice, coconut, peppermint

GREEN SHADE 4,90

Longan, Apfelsaft, Kumquat, frische Minze mit brauner Zucker
Longan, apple juice, kumquat, fresh mint with brown sugar

SOFTDRINKS

COLA, COLA ZERO, SPRITE 0,2 | 2.50

SPEZI, APFELSCHORLE 0,4 | 3.90

THOMAS HENRY - SPICY GINGER 3.00

THOMAS HENRY - TONIC WATER 3.00

WASSER

TAUNUSQUELLE 0,25 | 2.50 0,75 | 4.50

Naturelle / Medium

LASSI 0,31

MANGO, ERDBEER 3,90

Mango, strawberry

TEE 0,31

Hausgemacht und Frisch

FRISCHER ZITRONENGRAS INGWER 3.90

Mit Honig - *with honey*

FRISCHE MINZE LIMETTE INGWER 3.90

Mit Honig - *with honey*

FRISCHE MINZE ORANGE INGWER 3.90

Mit Honig - *with honey*

HERBSTGARTEN 4.20

Frische Äpfeln, Zimt, Ingwer mit Süßholz

Fresh apples, cinnamon, ginger with liquorice

GENMAICHA Jap. Tee - *jap. tea* 4.20

KAFFEE

KAFFEE FILTER *Heiß/Hot* 3.50

mit Kondensmilch - *with condensed milk*

EISKAFFEE *Kalt/cold* 3.90

mit Kondensmilch - *with condensed milk*

LATTE MACCHIATO 2.80

CAPPUCCINO 2.50

ESPRESSO 1.80

SAKE

0,18 L 0,72 L

JUNMAI ECHIGO

4,50

Sekihara

HOKKO MASAMUNE, JUNMAI DAI GINJO 79,00

Kadoguchi

HANAFUBUKI, JUNMAI GINJO 39,00

Nishiyama

MUYO NO YO, JUNMAI GINJO 39,00

Okadaya

MATSUO ARASEBARA, JUNMAI GINJO 39,00

Takahashi Sukesaku

HARUNA SAN, JUNMAI GINJO 34,00

Makino

FUKU SHOGUN, JUNMAI GINJO 34,00

Meiri



APERITIF

APEROL SPRITZ 5.90

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

HUGO 5.90

Prosecco, Holunderblüte, Soda, Minze

NEGRONI 7.50

Gin, Campari, roter Wermut

FRENCH MULE 7.50

Wodka, Spicy Ginger, Gurke

DARK & STORMY 7.50

Dunkler Rum ¹, Spicy Ginger, Limettensaft



BIER - BEER

ASAHI Jap. 0,33 | 3.00

TIGER 0,33 | 3.00

BERLINER PILSNER 0,33 | 3.00

ERDINGER WEISSBIER 0,33 | 3.00 0,50 | 3.50

KROMBACHER ALKOHOLFREI 0,33 | 3.00

Radler-Diesel-Alster 0,51 | 3.90



COCKTAIL

Unsere alkoholischen Getränke werden mit Markenprodukten zubereitet

IMAKI'S BESTER 5.90

Rum ¹, Kokoscream ¹, Bananensaft, Ananassaft

Rum ¹, coconut cream ¹, banana juice, pineapple juice

UMEANO 5.90

jap. Cocktails, Pflaumenwein, Aperol, Grapefruitsaft

Japanese cocktails, plum wine, aperol, grapefruit juice

MIRODI SPRING 5.90

jap. Cocktails, Melonenlikör ¹, Orangenlikör

Japanese cocktails, melon liqueur ¹, orange liqueur

HARAMI-LIMONADE 5.90

jap. Alkoholfreier Kirschnektar, Holunderblütensirup,
frischer Limettensaft, Lycheesaft

*Japanese non-alcoholic cherry nectar, elderflower syrup,
fresh lime juice, lychee juice*

GREEN DAY 5.90

Havana Club ¹, Rum ¹, Minze, frische Limette, brauner zucker, Soda

Havana Club ¹, Rum ¹, Mint, Fresh Lime, Brown Sugar, Soda

LOVE POWER 5.90

Rum, Brandy, frischer Limettensaft, Mandelsirup ¹,

Orangensaft, Ananassaft

*rum, brandy, fresh lime juice, almond syrup ¹,
orange juice, pineapple juice*

BONJOUR 5.90

Rum ¹, Kokossirup ¹, Sahne, Ananassaft

rum ¹, coconut syrup ¹, cream, pineapple juice

MANGO SUNDOWN 5.90

Rum ¹, Mangosirup ¹, Sahne, Mangosaft

Rum ¹, mango syrup ¹, cream, mango juice

CHEER UP 5.90

Rum ¹, Limettensaft, brauner Zucker

Rum ¹, lime juice, brown sugar



WEIN WINE

WEISS / WHITE

Riesling 50° 2019 <i>Qba. Trocken</i>	0,1 L 3.20	1 L 23,00
Grauburgunder "bullshit" 2019 Emil. Bauer, <i>Trocken</i>	0,1 L 3.70	0,75 L 25,00
Sauvignon blanc, sancerre blanc 2018. Aoc appellation d'origine controlee domaine de la perriere	0,1 L 5.90	0,75 L 43,00
Weinschorler		0,2 L 4,50
Prosecco		0,2 L 3,90
Chardonnay, chablis 1er cru vau-lineau 2016, alain geoffroy		0,75 L 34,00
Riesling, vollrads sommer 2018. Qba. Schloss vollrads <i>Trocken</i>		0,75 L 21,00
Weisburgunder, dreissigacker 2018. <i>Qba. Trocken</i>		0,75 L 24,00

ROT / RED

Domaine du mage merlot- syrah 2018, cote gascogne protege domaine tariquet		0,75 L 16,00
Cuvee ursprung 2017. Qba, markus schneider <i>Trocken</i>		0,75 L 21,00
Raiza reserva 2014. D:o,vicente gandia		0,75 L 19,00
Bourgogne pinot noir 2016, domaine faiveley		0,75 L 35,00





Gerne richten wir eure
Familien- oder betrieblichen
Feiern für euch aus.
Dafür einfach bei uns telefonisch ab 12:00 Uhr anfragen!

Wir akzeptieren Restaurantchecks

IMAKI Sushi 1961
Tel. 030 84423866
Neue-Bahnhofstraße 35, 10245 Berlin

Zusatzstoffe

A. mit Farbstoff; B. coffeinhaltig; C. mit Antioxidationsmittel;
D. Säuerungsmittel; E. mit Konservierungsmittel; F. chininhaltig;
G. Stabilisatoren; H. Geschmacksverstärker

Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide namentlich (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2. Krebstiere; 3. Eier; 4. Fische; 5. Erdnüsse;
6. Sojabohnen; 7. Milch (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte namentlich (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse); 9. Sellerie; 10. Senf;
11. Sesamsamen; 12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; 13. Lupinen; 14. Weichtiere
Sowie jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse