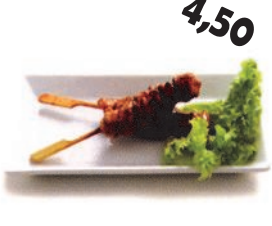


VORSPEISEN & SUPPEN & SALATE

1. Tempura **9,80**

4 Hummerkrabben in Teigmantel gebacken (a)
2. Harumaki **3,90**

Mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, gebacken (a)
3. Yakitori **4,50**

2 Gegrillte Hühnerfleisch Spießchen (d,2)
4. Schumei **4,80**

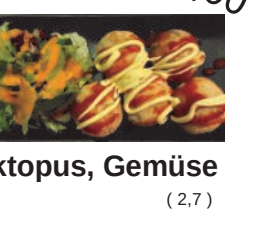
5 Teigtaschen mit Schrimps gefüllt (a)
5. Isobe Age **5,50**

Crab-Sticks mit Avocado im Seetang gerollt und gebacken (d,2,6)
6. Kimuchi **4,50**

Eingelegter Chinakohl, scharf mit Knoblauchsauße (d,2,7)
7. Oshinko **3,90**

Auf japanische Art eingelegtes Gemüse (2,4,5)
8. Ebikushi **9,80**

Scampi Spieße (d)
9. Seafood Gyoza **5,90**

Tapiokataschen mit Shrimps gefüllt (a)
10. Takoyaki **4,90**

Oktopus, Gemüse (2,7)
11. Uminosachi Salat **8,50**

Salat aus Meeresfrüchten (2,7)
12. Sakura Salat **7,50**

Gemischter Salat mit Seaside Dressing (d,7)
13. Seetang **5,00**

Seetang mit Sesam Dressing (d,2)
14. Ika Sansai **6,80**

Tintenfisch, Japan Gemüse Salat (d)
15. Miso-Suppe **3,00**

Suppe aus japanischer Sojapaste, Seetang, Tofu (7)
16. Ochazuke **3,50**

Klar Suppe (b,7)

NIGIRI SUSHI

20. Sake **3,50**

Lachs
21. Maguro **3,50**

Thunfisch
22. Ebi **3,50**

Großgarnele
23. Ama Ebi **3,00**

Süße Grönland Garnele
24. Kani Kama **3,00**

Krebsfleisch Imitat (2,6,7)
25. Hamachi **3,90**

Gelbschwanz
26. Ikura **4,90**

Lachs Rogen
27. Unagi **3,90**

Eingelegter Aal (2,7)
28. Suzuki **3,00**

Tilapia-Filet
29. Tobiko **3,50**

Fliegenfischrogen (2,7)
30. Hotata Gai **3,50**

Jakobsmuscheln
31. Hokki Gai **3,00**

Hornmuscheln
32. Ika **3,00**

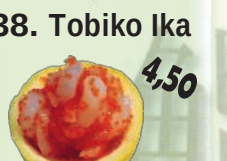
Sepia
33. Tako **3,00**

Pulpo
34. Saba **3,00**

Makrele (2)
35. Tamago **3,00**

Japanisches Omelett (E,7,4)
36. Sake Gunkan **3,80**

Lachs, Tobiko (2,7)
37. Inari **3,00**

Sojabohnen Taschen
38. Tobiko Ika **4,50**

Sepia, Zitronen (2,7)

Allergene: (a) glutenhaltiges Getreide. (b) Fisch. (c) Krebstiere. (d) Sesamsamen. (e) Eier. (f) Sojabohnen. g = Weichtiere.
Inhaltsstoffe: (1) koffeinhaltig. (2) Farbstoff. (3) chininhaltig. (4) Konservierungsstoff. (5) Süßungsmittel.
(6) Surimi-Imitat. (7) Geschmacksverstärker. (8) Enthält eine Phenylalaninquelle.
Wasabi (Meerrettichpaste) enthält: E102, E104, E110, E112, E129 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Zu Sushi servieren wir eingelegten Ingwer^(8,5,4) und grüne Meerrettichpaste⁽⁶⁾, Sojasoße

MAKI SUSHI

- | | | |
|---|---------------------------------|------------|
| 40. Kappa-Maki | Gurken | 3,60 |
| 41. Oschinko-Maki ^(2,4,5) | eingelegter Rettich | 3,60 |
| 42. Avocado-Maki | Avocado | 3,60 |
| 43. Kanpyo-Maki ⁽²⁾ | Kürbissstreifen | 3,60 |
| 44. Tekka-Maki | Thunfisch | 4,80 |
| 45. Sake-Maki | Lachs | 4,80 |
| 46. Ebi-Maki | Gefüllt mit: Großgarnelen | 4,80 |
| 47. Kani-Maki | Krebsfleisch | 4,50 |
| 48. Unagi-Maki | Aal | 5,50 |
| 49. Tamago-Maki | jap. Omelett | 3,50 |
| 50. Sake-Avocado-Maki | Lachs und Avocado | 4,50 |
| 51. California-Maki ⁽²⁾ | Crab und Avocado ⁽⁶⁾ | 4,50 |
| 52. Philadelphia Rolle mit Lachs, Frischkäse, Gurken, Sesam | | 5 St. 5,50 |
| 53. 10 St. 9,90 | | |
| 54. Ebi Ten Maki mit gebackener Garnelen, Gurken ⁽²⁾ | | 5 St. 5,50 |
| 55. 10 St. 9,90 | | |
| 56. Futo Maki (dicke Rolle) mit versch. Füllungen, (Gurken, Garnelen, Crab-Sticks, Aal, Kürbissstreifen, Eierkuchen) ^(2,7) | | 5 St. 7,00 |
| 57. 10 St. 13,00 | | |
| 58. Softshell Maki Frittiertes Krebsfleisch mit Gurken, Salat, Tobiko, Mayonnaise-Chilli Sauce ^(2,7) | | 5 St. 7,90 |
| 59. 10 St. 14,90 | | |

URA MAKI, INSIDE OUT

- | | |
|---|--|
| 60. California Inside-Out, Kaviar | 8 St. 8,90 |
| Mit Crab-Sticks und Avocado, außen Kaviar (2,6,7) | |
| 61. California Inside-Out, Sesam | 8 St. 7,90 |
| Mit Crab-Sticks und Avocado, außen Sesam (2,6) | |
| 62. Lachs Inside Out, Lachs | 8 St. 11,50 |
| Mit Lachs und Avocado, außen Kaviar, Lachs (2,7) | |
| 63. Maguro-Kimuchi Rolle | 8 St. 10,50 |
| Mit Thunfisch, Gurken, Lauch und Kimuchi-Soße außen Kaviar (2,7) | |
| 64. Unagi Inside-Out, Kaviar | 8 St. 11,50 |
| Mit Aal und Avocado, außen Kaviar (2,7) | |
| 65. Unagi Inside-Out, Sesam | 8 St. 11,00 |
| Mit Aal und Avocado, außen Sesam | |
| 66. Ebi-Ten Inside-Out | 4 St. 6,50 / 8 St. 12,00 |
| Mit gebackener Garnelen, Gurken, Avocado, außen Kaviar und Sesam (2,7) | |
| 67. 8 St. 12,00 | |
| 68. Unagi-Ebi-Ten Inside-Out | 4 St. 8,50 / 8 St. 16,00 |
| Mit gebackener Garnelen, Avocado, außen Kaviar und Aal (2,7) | |
| 69. 8 St. 16,00 | |
| 70. Midori Rolle | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,50 |
| Mit Thunfisch, Lauch, Gurken, Chili Soße, außen Wasabi in Kaviar (2,8) | |
| 71. 8 St. 9,50 | |
| 72. Thunfisch Inside-Out | 8 St. 12,50 |
| mit Avocado, außen Thunfisch (2,7) | |
| 73H. Softshell Inside-Out, Sesam | 4 St. 8,50 / 8 St. 15,50 |
| Frittiertes Krebsfleisch mit Gurken, Salat, Mayonnaise-Chilli Sauce (2) | |
| 74H. Softshell Inside-Out, Tobiko | 4 St. 8,50 / 8 St. 16,00 |
| Frittiertes Krebsfleisch mit Gurken, Salat, Mayonnaise-Chilli Sauce (2) | |

INSIDE OUT MIT SESAM (VEGETARISCH)

- | | |
|---|--------------------------------|
| 130. Kapa Phila (Gurken, Frischkäse) | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 131. 8 St. 8,50 | |
| 132. Avocado Phila (Avocado, Frischkäse) | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 133. 8 St. 8,50 | |
| 134. Mango Phila (Mango, Avocado, Frischkäse) | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 135. 8 St. 8,50 | |
| 136. Freshgarden (Lollo Rosso, roter Paprika, Gurken, Frischkäse) | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 137. 8 St. 8,50 | |
| 138. Horenso Goma (Spinat, Sesam Soße) | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 139. 8 St. 8,50 | |
| 140. Tamago Avocado ^(2,4,7) (Jap. Omelett, Avocado) | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 141. 8 St. 8,50 | |
| 142. Rucola, Gurken, Frischkäse | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 143. 8 St. 8,50 | |
| 144. Kakiage I-O mit Sesam, gebackener Gemüse | 4 St. 4,50 / 8 St. 8,50 |
| 145. 8 St. 8,50 | |

Preise in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

INSIDE OUT MIT SESAM

- | | | |
|---|---------------------------------|------------------|
| 160. Alaska I-O mit Sesam (Lachs, Avocado) | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,50 | 161. 8 St. 9,50 |
| 162. Boston I-O mit Sesam (Thunfisch, Avocado) | 4 St. 5,50 / 8 St. 10,50 | 163. 8 St. 10,50 |
| 164. Salmon Philadelphia I-O mit Sesam (Lachs, Gurken, Frischkäse) | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,90 | 165. 8 St. 9,90 |
| 166. Tekka Philadelphia I-O mit Sesam (Thunfisch, Gurken, Frischkäse) | 4 St. 5,50 / 8 St. 10,50 | 167. 8 St. 10,50 |
| 168. African-Summer I-O mit Sesam (Lachs, Mango, Frischkäse) | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,90 | 169. 8 St. 9,90 |
| 170. Ozean I-O mit Sesam (Scampi, Salat, Avocado) | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,90 | 171. 8 St. 9,90 |
| 172. Yakitori I-O mit Sesam (gegrilltes Hühnerfleisch) ⁽²⁾ | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,90 | 173. 8 St. 9,90 |
| 174. Lachs, Rucola, Gurken, Frischkäse | 4 St. 5,50 / 8 St. 9,90 | 175. 8 St. 9,90 |

INSIDE OUT MIT KAVIAR

- | | | |
|--|---------------------------------|------------------|
| 190. Salmon Philadelphia I-O mit Kaviar (Lachs, Gurken, Frischkäse) ^(2,7) | 4 St. 5,50 / 8 St. 10,50 | 191. 8 St. 10,50 |
| 192. Crunchy Hot Sake (Lachs, Gurken, Mayou., Chilli) | 4 St. 5,50 / 8 St. 10,50 | 193. 8 St. 10,50 |
| 194. Ozean I-O mit Kaviar (Scampi, Salat, Avocado) ^(2,7) | 4 St. 5,50 / 8 St. 10,50 | 195. 8 St. 10,50 |
| 196. Crunchy Hot Tuna (Tuna, Gurken, Mayou, Chilli) | 4 St. 5,50 / 8 St. 10,50 | 197. 8 St. 10,50 |

SEASIDE SUSHI KOMBINATION

- | | |
|--|-------|
| 100. Sake, Maguro, Ebi, Sake-Maki, California-Maki ⁽²⁾ | 13,80 |
| 101. 2 x Maguro, Tekka-Maki, California-Maki ⁽²⁾ | 13,80 |
| 102. 2 x Ebi, Sake-Avocado-Maki | 13,80 |
| 103. Sake-Maki, California-Maki, Philadelphia Rolle ⁽²⁾ | 12,90 |
| 104. California Inside-Out ^(2,7) (mit Kaviar) Ebi-Ten-Maki | 12,90 |
| 105. California-Maki, Avocado-Maki, ⁽²⁾ California Inside-Out (m. Sesam) | 12,90 |
| 106. 2 x Sake, Unagi-Maki, Lachs Inside-Out ^(2,7) | 18,90 |
| 107. 2 x Sake, 2 x Ebi, Lachs Inside-Out ^(2,7) | 18,90 |
| 108. Sake, Maguro, Ebi, Kani Ikura, Unagi, California Inside-Out (mit Kaviar) ^(2,7) | 18,90 |
| 122. Vegetarische I-O Sesam Kappa, Oschinko, Avocado, Kanpyo Maki (je 3 Stück) ^(2,4,5) | 12,50 |
| 123. Seaside Teller Lachs, Thunfisch Inside, 2x Sake, 2x Maguro, Sake-Avocado, California-Maki ^(2,7) | 18,90 |
| 109. Lachskombination
a. 4 x Sake + 1 x Sake-Maki
b. 3 x Sake + 4 St. Lachs Inside-Out ^(2,7)
c. 6 x Sake Nigiri Sushi
d. 2 x Sake + 2 x Sake-Avocado-Maki
e. 1 x Sake-Maki + 8 x Lachs Inside-Out ^(2,7) | 14,50 |
| 110. Seaside Platte (für 3-4 Personen)
20 Nigiri Sushi (10 versch. Sorten)
Tekka-Maki, Sake-Maki, California Inside-Maki, Kaviar, California Inside-Out, ^(2,7) Sesam | 72,00 |

Mittagsmenü

Mo.-Sa. 11 30 - 15 Uhr (100 - 123) Beispiel



In dieser Zeit werden, auf Wunsch Sushi Kombinationen als Mittagsmenü serviert, dazu gibt es Miso Suppe oder Ochazuke und Japanischen grünen Tee

113. Hako Zushi

Osaka sushi art mit ^(2,7) Lachs und Aal (unagi)



www.seaside-sushi.de

TE MAKI

75. California  4,80	76. Sake-Avocado  4,80	77. Ebi-Avocado  4,80	78. Unagi  5,80	79. Maguro-Kimuchi  4,80
Crab-Sticks, (2) Avocado.	Lachs, (2) Avocado.	Großgarnelen Avocado.	Aal (2,7) Avocado.	Thunfisch, Gurken, (7) Lauch, Kimuchi-Soße.

SEASIDE SPEZIAL MENÜS (mit eingelegtem Gemüse Serviert)

149. Sakura Bento  22,00	150. Sakura Bento  22,00	151. Unagi Don  22,00	152. Sake Don  21,00
Sake-Avocado, California-Maki, Lachs, Thunfisch Inside, 1x Sake, 1x Maguro, Sashimi (Lachs, Maguro), Scampispieße, Sesam-Bällchen (2,7)	Versch. Gerichte in einem jap. Speise-Kasten (Bento) mit Kaiso Salat, Ebi-Tempura, 3 x Nigiri-Sushi, 4 St. Futo Maki (2,4,7)	Gegrilltes Aalfilet auf Reis (2,7)	Rohe Lachsscheiben und Kaviar auf Sushi-Reis
153. Tekka Don  22,00	154. Chiarshi Zushi  21,00	155. Ebi-Ten Don  13,90	
Roher Thunfisch auf Sushi-Reis	Verschiedene Fischeisbein auf Sushi-Reis (2,7)	Gebackene Garnelen auf Reis (2)	

JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

	A1. Edamame Sojabohnen, gekocht, gesalzen	4,50 €
	A2. Horenso-Gomaae Spinat in Sesamsauce (d)	4,90 €
	A3. Yakitori Don gegrilltes Hühnerfleisch in Teriyakisauce, Salat, eingelegter Rettich auf Reis (2,4,5,7)	10,50 €
A4 bis A7 Japanische Nudel Suppe		
	A4. Tempura Udon 3 Garnelentempura, Kani (Krebsfleisch), Wakame, Frühlingszwiebeln (2,6,7)	11,90 €
	A5. Yakitori Udon gegrilltes Hühnerfleisch, Wakame, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten (2,7)	10,90 €
	A6. Yasai Ramen asiatisches Gemüse, Sojasprossen, Wakame, Zuckerschoten (2)	9,90 €
	A7. Ebi Ramen Shrimps, asiatisches Gemüse, Wakame (2)	11,80 €

www.seaside-sushi.de

SASHIMI Inkl. einer Schale Reis

88. Sashimi Moriwase Versch. Fischhäppchen (2,7) 29,00 	87. Sashimi Komori Eine kleine Portion gemischter Fischhäppchen (2,7) 21,00 	85. Sashimi Sake Lachs Scheibchen 21,00 	86. Sashimi Maguro Thunfisch Scheibchen 22,00 	84. Sake, Maguro Lachs, Thunfisch Scheibchen 22,00 
---	---	--	--	--

111. SEASIDE-SCHIFF (für ca. 3-4 Personen)

Eine Portion Sashimi, 16x Nigiri-Sushi, in 8 versch. Sorten, California-Maki, 4 St. Futo-Maki, Lachs, Inside Out, Unag inside-Out, Sesam (2,4,7) 95,00 	112. Seaside-Segelschiff Komposition (für ca. 5-6 Personen) 132,00
--	---

DESSERT & GETRÄNKE

90. Macha Eis Jap. grüner Tee-Eis 4,00 	91. Daifuku Muchi Jap. Reiskuchen mit Rotbohnen. 4,00 	92. Sesam-Bällchen 4 Stück Jap. Rotbohnen 4,00 	93. Mangosreis mit Kokosmilch, Sesam 4,00 
--	---	---	---

Warme Getränke

255. Yuzu Zitronen Tee	2,90 €
256. Sencha jap. grüner Tee (Kännchen)	3,20 €
257. Jasmin Tee (Kännchen)	3,20 €
258. Ingwer Lemongrass Tee (Kännchen)	3,20 €
259. Illy Espresso (1)	1,90 €
260. Illy Cappuccino (1)	2,90 €
261. Tasse Caffee (1)	2,90 €

Alkoholfreie Getränke

262. Cola / Cola light / Fanta (1,2)	0,33 l	2,80 €
263. Rhabarberschorle	0,3 l	3,50 €
264. Mezzo Mix (1,2), Sprite (2)	0,5 l	3,50 €
265. Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
266. Frucade Apfelschorle	0,5 l	3,50 €
267. Frucade Johannisbeerschorle	0,5 l	3,50 €
268. Mineral Wasser	0,5 l	3,50 €
269. Mineral Wasser	0,25 l	2,50 €
270. Mineral Wasser	0,75 l	5,50 €
271. Bitter Lemon (3)	0,2 l	2,50 €
272. Grüner Eistee	0,5 l	3,90 €
273. Bionade div	0,33 l	3,20 €
274. Lychee Saft	0,3 l	3,80 €
274. Lycheeschorle	0,3 l	3,50 €
275. Orangen Saft	0,2 l	2,50 €
276. Mango Saft	0,3 l	3,80 €
276. Mangoschorle	0,3 l	3,50 €
277. Maracujaschorle	0,3 l	3,50 €
278. Ramoneyasau (jap. Limonade)(2)	0,2 l	3,50 €

Schnäpse

280. Schouchu (Reisschnaps).	2 cl	3,20 €
280.1. Sake (warm oder kalt)	5 cl	3,80 €
280.2. Ume Sho (japan. Pflaumenwein, warm oder kalt)	5 cl	3,50 €

Biere

282. Tsingtao Bier (China)	0,33 l	3,80 €
283. Kirin, Sapporo, Asahi (Japan)	0,33 l	3,80 €
284. Singha / Tiger Bier (Thailand)	0,33 l	3,80 €
285. Ayinger Jahrhundert	0,5 l	3,90 €
287. Ayinger Bräu-Weisse	0,5 l	3,90 €
289. Ayinger Radler	0,5 l	3,90 €
290. Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,90 €
291. Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,90 €
292. Leichte Weißbier	0,5 l	3,90 €

Champagner & Prosecco

202. Prosecco Valdo	0,75 l	21,00 €
203. Prosecco Valdo	0,2 l	7,00 €

Offene Weißwein

204. Chardonnay Della Rocca	0,2 l	4,80 €
205. Pinot Grigio Villa San Martino	0,2 l	4,80 €
206. Grüner Veltliner Hugl-Wimmer	0,2 l	4,80 €
207. Wein Schorle	0,2 l	4,50 €
210. Sancerre	0,2 l	7,00 €

Offene Rotwein

208. Merlot Della Rocca	0,2 l	4,80 €
-------------------------	-------	--------

Flaschen Weißwein

300. Chardonnay DOC Cabolani	0,75 l	21,00 €
301. Pinot Grigio DOC Cabolani	0,75 l	21,00 €
302. Sancerre	0,75 l	29,00 €

Flaschen Rotwein

303. Merlot DOC Cabolani	0,75 l	21,00 €
--------------------------	--------	---------

(1) koffeinhaltig. (2) Farbstoff. (3) chininhaltig.

桜
スシ

本物の味を
寿司の本場で
こころゆくまで
どうぞ



Herrsching am Ammersee

seaside
sushi & sake

www.seaside-sushi.de
Info@seaside-sushi.de

Mühlfelder Str. 16 82211 Herrsching

Tel: 08152 3964222, Fax: 08152 3964223

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag von 11:30 - 22:30 Uhr

Sonntag, Feiertag von 14:00 - 22:30 Uhr



seaside

sushi & sake

Liebe Gäste,

Wir bieten einen Sushi-Tablett-Leihservice an.

Bei Bedarf fragen Sie bitte direkt an
das Personal im Restaurant.

Ihr Seaside Sushi