



に
ほ
ん

Getränkekarte

Japanische Getränke

1. Sake (warm)	0,10 l	5,00 €
2. Pflaumenwein	0,05 l	3,00 €
3. Whisky	0,02 l	4,00 €
4. Sapporo Bier	0,33 l	4,20 €
5. Kirin Bier	0,33 l	4,20 €
6. Spezial Sake (kalt)	0,10 l	7,60 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
11. Coca Cola ^{1,2,5}	2,30 €	3,50 €
12. Coca Cola light ^{1,2}	2,30 €	3,50 €
13. Fanta ¹	2,30 €	3,50 €
14. Mineralwasser	2,30 €	3,50 €
15. Apfelsaft	2,30 €	3,50 €
16. Orangensaft	2,30 €	3,50 €
17. Sprite	2,30 €	3,30 €
18. Bitter lemon ³	2,30 €	3,50 €
19. Apfelschorle	2,30 €	3,50 €
20. Spezi ^{1,2,5}	2,30 €	3,50 €
21. Stilles Wasser	2,30 €	3,50 €
22. Guavensaft	2,30 €	3,50 €
23. Mangosaft / Eistee	2,30 €	3,50 €
25. Traubensaft / Traubensaftschorle	2,30 €	3,50 €
26. Maracujasaft	2,30 €	3,50 €
27. Johannisbeere-Nektar / Johannisbeere-Nektarschorle	2,30 €	3,50 €
28. PELLEGRINO Mineralwasser	0,75 l	5,50 €

Aperitif

30. Wodka Orange		4,00 €
31. Barcardi Cola ^{1,2,5}		4,00 €
32. Campari ¹ Soda / Campari ¹ Orange		4,00 €
33. Sherry (Medium Dry)	5 cl	2,80 €
34. Martini (weiß/rot)	5 cl	2,80 €
35. Prosecco	10 cl	3,70 €

¹mit Farbstoff; ²coffeinhaltig; ³chininhaltig; ⁴mit Taurin; ⁵enthält eine Phenylalaninquelle

Biere

40. Bayreuther Hell	0,50 l	3,60 €
40A. Zwickl-kellerbier	0,50 l	3,60 €
41. Lederer Pils	0,40 l	3,30 €
42. Tucher Dunkel	0,50 l	3,60 €
43. Tucher Hefeweizen hell	0,50 l	3,60 €
44. Tucher Hefeweizen dunkel	0,50 l	3,60 €
45. Tucher Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	3,60 €
46. Tucher Hefeweizen leicht	0,50 l	3,60 €
47. Radler	0,40 l	3,00 €
48. Clausthaler alkoholfrei	0,50 l	3,60 €

Tee & Kaffee

50. Jasmin Tee	2,80 €
51. Japanischer Grüntee	3,00 €
52. Japanischer Schwarztee	3,00 €
53. Japanischer Reistee	3,00 €
54. Kaffee	2,40 €
55. Espresso	2,50 €
56. Espresso doppio	3,30 €
57. Cappuccino	2,70 €
58. Ingwer Tee	3,30 €

Spirituasen

61. Jägermeister	2 cl	2,40 €
62. Fernet Branca	2 cl	2,40 €
63. Underberg	2 cl	2,40 €
64. Schladerer Kirschwasser	2 cl	2,40 €
65. Schladerer Williamsbirne	2 cl	2,40 €
66. Schladerer Himbeergeist	2 cl	2,40 €
67. Jonnie Walker Whisky	2 cl	2,80 €
68. Remy Martin V.S.O.P	2 cl	4,20 €
69. Japanischer Reisschnaps	2 cl	4,00 €
70. Ramazzotti	2 cl	2,40 €

¹mit Farbstoff; ²coffeinhaltig; ³chininhaltig; ⁴mit Taurin; ⁵enthält eine Phenylalaninquelle

Weißweine

Italien

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 81. | Gavi di Gavi D.O.C.G.
Trocken, delikat, angenehm | 0,25 l | 6,10 € |
| 82. | Ca' Ernesto Pinot Grigio I.G.T.
Trocken, leicht, frisch | 0,25 l | 4,50 € |

Franken

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 83. | Müller-Thurgau Q.b.A.
Halbtrocken, erfrischend, aromatisch | 0,25 l | 4,50 € |
| 84. | Silvaner Q.b.A.
Trocken, aromatisch, fruchtig | 0,25 l | 4,50 € |

Frankreich

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 85. | Chablis Emile Durand A.C.C.
Trocken, vollmundig, mit markanter Struktur | 0,25 l | 9,10 € |
|-----|--|--------|--------|

Mosel-Saar-Ruwer

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 86. | Riesling Q.b.A.
Lieblich, angenehm, elegant | 0,25 l | 4,70 € |
|-----|--|--------|--------|

Rosèwein

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 87. | Ca' Ernesto Rosato D.O.C.
Trocken, frisch, duftig | 0,25 l | 4,50 € |
|-----|--|--------|--------|

Rotweine

Italien

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 91. | Co' Ernesto Merlot D.O.C.
Trocken, angenehm, mit elegante Struktur | 0,25 l | 4,50 € |
|-----|---|--------|--------|

Deutschland

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| 92. | Dornfelder Classic Q.b.A.
Trocken, vollmundig, harmonisch | 0,25 l | 4,50 € |
| 93. | Leoff Portugieser Q.b.A.
Trocken, aromatisch, fruchtig | 0,25 l | 3,80 € |

Frankreich

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 94. | Château Saint-Germain Calvet Superieur
Würzig, voller Geschmack, mit reifen Früchten | 0,25 l | 6,50 € |
|-----|---|--------|--------|

Kalifornien

- | | | | |
|-----|---|--------|--------|
| 95. | Cabernet Sauvignon Fine Wine
Weich, fein, mit dunklen Beerenfrüchten | 0,25 l | 5,80 € |
|-----|---|--------|--------|

Flaschenweine und Champagner auf Anfrage

¹mit Farbstoff; ²coffeinhaltig; ³chininhaltig; ⁴mit Taurin; ⁵enthält eine Phenylalaninquelle

Vorspeisen

201.	Gyoza (vegetable dumplings) Halbmondförmige Teigtaschen mit Gemüsefüllung (5 Stück)	3,90 €
202.	Yakitori (chicken sticks) Hühnerfleischstückchen am Spieß mit Yakitorisoße	4,90 €
203.	Ika (cuttlefish) Tintenfisch zubereitet am Ihren Tisch	5,80 €
204.	Ebi (shrimps) Garnelen zubereitet am Ihren Tisch	6,10 €

A la Carte (inkl. Miso-Suppe) als Beilage mit Reis und Gemüse

420.	Hibachi Steak (200g)/(300g) Rinderfilet	21,90 € / 27,90 €
430.	Hotategai (scallops) Jakobsmuscheln	26,50 €
440.	Ebi (shrimps) Garnelen	24,90 €
450.	Sake (salmon) Lachs	23,90 €
460.	Hirame (sole) Seezunge	22,90 €
470.	Tori (chicken) Hühnerfilet	19,90 €
480.	Ahiru (duck) Gegrillte Entenbrust	23,90 €
490.	Ramu (lambfilet) Lammfilet (200g)	23,90 €

Menüs

300. Kodomo Menü

23,90 €

pro Kind

Kindermenü (für Kinder bis zum 12. Lebensjahr)

Auswahl:

Lachs oder Hähnchenbrust

Gemischter Salat

Arg. Rinderfilet

Gemischtes Gemüse (Yasai)

Reis

Nachtsch

311. Huhn & Steak (chicken & steak)

32,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)

Hühnerfilet (Tori)

Gemischter Salat

Arg. Rinderfilet

Gemischtes Gemüse (Yasai)

Reis

Nachtsch

312. Huhn & Garnelen (chicken & shrimp)

30,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)

Hühnerfilet (Tori)

Gemischter Salat

Garnelen (Ebi)

Gemischtes Gemüse (Yasai)

Reis

Nachtsch

313. Lachs & Huhn (salmon & chicken)

30,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)

Hühnerfilet (Tori)

Gemischter Salat

Lachs (Sake)

Gemischtes Gemüse (Yasai)

Reis

Nachtsch

321. Lachs & Steak (salmon & steak)

34,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)

Lachs (Sake)

Gemischter Salat

Arg. Rinderfilet

Gemischtes Gemüse (Yasai)

Reis

Nachtsch

322. Garnelen & Steak (shrimp & steak)

34,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)
Garnelen (Ebi)
Gemischter Salat
Arg. Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

323. Garnelen & Lamm (shrimp & lambfilet)

35,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)
Garnelen (Ebi)
Gemischter Salat
Lammfilet (Ramu)
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

330. Niku Menü (meat combo menu)

42,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)
Teigtaschen (Gyoza)
Gegrillte Entenbrust (Ahira)
Lammfilet (Ramu)
Gemischter Salat
Arg. Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

331. Komplettes Menü (complete menu)

36,90 €

pro Person

Suppe (Shiru)
Teigtaschen (Gyoza)
Hühnerfleischspieß (Yakitori)
Lachs (Sake)
Garnelen (Ebi)
Gemischter Salat
Arg. Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

332. Meerestiere Menü (seafood menu)

41,90 €
pro Person

Suppe (Shiru)
Sepia (Ika)
Lachs (Sake)
Jakobsmuscheln (Hotategai)
Seezunge (Hirame)
Gemischter Salat
Garnelen (Ebi)
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

339. Tokio Menü (tokyo menu)

48,50 €
pro Person

Suppe (Shiru)
Teigtaschen (Gyoza)
Hühnerfleischspieß (Yakitori)
Sepia (Ika)
Lachs (Sake)
Garnelen (Ebi)
Jakobsmuscheln (Hotategai)
Seezunge (Hirame)
Gemischter Salat
Arg. Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

399. Nippon Menü (nippon menu)

65,90 €
pro Person

(Ab 2 Personen)
Suppe (Shiru)
Sashimi
Teigtaschen (Gyoza)
Hühnerfleischspieß (Yakitori)
Sepia (Ika)
Lachs (Sake)
Jakobsmuscheln (Hotategai)
Languste (Ootsumeebi)
Gemischter Salat
Arg. Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

301. Yasai Menü

31,90 €
pro Person

Vegetarisches Menü
Unser Chefkoch wird ein spezielles Menü
mit vielen Beilagen für Sie zubereiten

SUSHI & SASHIMI

481. Sashimi (klein)	13,50 €
Gemischter roher Fisch	
482. Sashimi (groß)	23,50 €
Gemischter roher Fisch	
483. Sushi (klein)	10,80 €
Roher Fisch auf gesäuerten Reis (6 Nigiri, 6 Maki)	
484. Sushi (groß)	21,00 €
Roher Fisch auf gesäuerten Reis (12 Nigiri, 8 Maki)	
485. Sushi & Sashimi	25,50 €
Lachs & Thunfisch Sashimi 4 Nigiri & 6 Maki	

HOSO MAKI DÜNNE SUSHI ROLLEN (6 Stück)

801. Kappa	Gurke		2,60 €
802. Sake	Lachs		3,30 €
803. Tekka	Thunfisch		3,70 €
805. Avocado	Avocado		3,10 €
806. California	Avocado & Surimi		4,00 €
807. California	Avocado & Lachs		3,80 €
809. Ebi	Garnelen		4,80 €

TEMAKI HANDROLLE

816. California	Avocado & Surimi		3,10 €
817. Sake	Lachs		3,00 €
818. Maguro	Thunfisch		3,60 €
819. Kyuri	Gurke		3,00 €

SASHIMI ROHE FISCHPLATTE

821. Sake	Lachs		12,60 €
822. Maguro	Thunfisch		13,60 €
823. Sake to Maguro	Lachs & Thunfisch		13,50 €

SUSHI PLATTE

831. Sake	Lachs (6 Stück)	12,80 €
832. Maguro	Thunfisch (6 Stück)	13,80 €
833. Sake to Maguro	Lachs (3 Stück), Thunfisch (3 Stück)	13,50 €
834. Maguro to Ebi	Thunfisch (3 Stück), Garnelen (3 Stück)	13,80 €
835. All 2 Nigiri	Tintenfisch, Thunfisch, Garnelen, Lachs, Jakobsmuschel, Maki	15,90 €

NIGIRI

846. Maguro	Thunfisch		2,60 €
847. Ebi	Garnelen		2,80 €
848. Sake	Lachs		2,00 €
852. Avocado	Avocado		1,90 €
855. Kani	Krebsfleisch		1,90 €

DESSERT

903. White Nippon	Eis in Crêpe gerollt, auf Teppanyaki flambiert und mit Früchten garniert	6,50 €
-------------------	---	--------

Zusatzstoffe:

Liebe Gäste,
seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

NIPPON

Japanisches Teppanyaki Restaurant

Gräfenberger Str. 32B • 91054 Erlangen • Buckenhof

Tel: 09131-50 27 25 • Fax: 09131-50 27 15

[Http://www.restaurant-nippon.de](http://www.restaurant-nippon.de)

