

JAPANISCHE GETRÄNKE

1.	Sake (warm) 0,10l	6,10 €
2.	Pflaumenwein 0,05l	3,60 €
3.	Whisky 0,02l	4,60 €
4.	Sapporo Bier 0,33l	4,80 €
5.	Kirin Bier 0,33l	4,80 €
6.	Spezial Sake (kalt) 0,10l	8,20 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,21l	0,41l
11.	Coca Cola ^{1,2,5}	3,40 € 4,30 €
12.	Coca Cola light ^{1,2}	3,40 € 4,30 €
13.	Fanta ¹	3,40 € 4,30 €
14.	Mineralwasser	3,40 € 4,30 €
15.	Apfelsaft	3,40 € 4,30 €
16.	Orangensaft	3,40 € 4,30 €
17.	Sprite	3,40 € 4,30 €
18.	Bitter Lemon ³	3,40 € 4,30 €
19.	Apfelschorle	3,40 € 4,30 €
20.	Spezi ^{1,2,5}	3,40 € 4,30 €
21.	Stilles Wasser	3,40 € 4,30 €
22.	Guavensaft	3,40 € 4,30 €
23.	Mangosaft / Eistee	3,40 € 4,30 €
25.	Traubensaft / Traubensaftschorle	3,40 € 4,30 €
26.	Maracujasaft	3,40 € 4,30 €
27.	Johannisbeer-Nektar oder Johnnisbeer-Nektar-Schorle	3,40 € 4,30 €
28.	PELLEGRINO Mineralwasser 0,75l	6,50 €

APERITIF

30.	Wodka Orange	4,60 €
31.	Bacardi Cola ^{1,2,5}	4,60 €
32.	Campari ¹ Soda / Campari ¹ Orange	4,60 €
33.	Sherry (Medium Dry) 5cl	3,50 €
34.	Martini (weiß/rot) 5cl	3,50 €
35.	Prosecco 10cl	4,30 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

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

BIERE

40.	Bayreuther Hell <i>0,5l</i>	4,50 €
41.	Lederer Pils <i>0,4l</i>	4,20 €
42.	Zwickl Kellerbier <i>0,5l</i>	4,50 €
43.	Tucher Hefeweizen hell <i>0,5l</i>	4,50 €
44.	Tucher Hefeweizen dunkel <i>0,5l</i>	4,50 €
45.	Tucher Hefeweizen alkoholfrei <i>0,5l</i>	4,50 €
46.	Tucher Hefeweizen leicht <i>0,5l</i>	4,50 €
47.	Radler <i>0,4l</i>	4,10 €
48.	Clausthaler alkoholfrei <i>0,5l</i>	4,50 €

TEE & KAFFEE

50.	Jasmin Tee	3,80 €
51.	Japanischer Grüntee	3,80 €
53.	Japanischer Reistee	3,80 €
54.	Kaffee	3,00 €
55.	Espresso	3,10 €
56.	Espresso doppio	3,90 €
57.	Cappuccino	3,20 €
58.	Ingwer Tee	3,90 €

SPIRITUOSEN

61.	Jägermeister <i>2cl</i>	3,00 €
62.	Fernet Branca <i>2cl</i>	3,00 €
63.	Underberg <i>2cl</i>	3,00 €
64.	Schladerer Kirschwasser <i>2cl</i>	3,00 €
65.	Schladerer Williamsbirne <i>2cl</i>	3,00 €
66.	Schladerer Himbeergeist <i>2cl</i>	3,00 €
67.	Johnnie Walker Whisky <i>2cl</i>	3,40 €
68.	Remy Martin V.S.O.P. <i>2cl</i>	4,80 €
69.	Japanischer Reisschnaps <i>2cl</i>	4,60 €
70.	Ramazzotti <i>2cl</i>	3,00 €

WEISSWEINE

Italien

81. **Gavi di Gavi** D.O.C.G. 0,25l 7,10 €
trocken, deflikat, angenehm
82. **Ca`Ernesto Pinot Grigio** I.G.T. 0,25l 5,80 €
trocken, leicht, frisch

Franken

83. **Müller-Thurgau** Q.b.A. 0,25l 5,80 €
halbtrocken, erfrischend, aromatisch
84. **Silvaner** Q.b.A. 0,25l 5,80 €
trocken, aromatisch, fruchtig

Frankreich

85. **Chablis Emile Durand** A.C.C. 0,25l 10,10 €
trocken, vollmundig, mit markanter Struktur

Mosel

86. **Müller-Thurgau** Q.b.A. 0,25l 6,00 €
lieblich

Rosèwein

87. **Ca`Ernesto Rosato** D.O.C. 0,25l 5,80 €
trocken, frisch, duftig

ROTWEINE

Italien

91. **Ca`Ernesto Merlot** D.O.C. 0,25l 5,80 €
trocken, angenehm, mit eleganter Struktur

Deutschland

92. **Dornfelder** Q.b.A. 0,25l 5,80 €
trocken, vollmundig, harmonisch
93. **Leoff Portugieser** Q.b.A. 0,25l 5,10 €
trocken, aromatisch, fruchtig

Frankreich

94. **Château Saint-Germain Calvet** 0,25l 7,80 €
Bordeaux Supérieur
würzig, voller Geschmack, mit reifen Früchten

Kalifornien

95. **Cabernet Sauvignon** Fine Wine 0,25l 7,10 €
weich, fein, mit dunklen Beerenfrüchten

Flaschenweine auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

VORSPEISEN

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

À LA CARTE

inkl. Miso-Suppe, Reis und Gemüse

420. **Hibachi-Steak** 200 / 300g 27,90 € / 33,90 €
Rinderfilet
430. **Hotategai** (scallops) 33,90 €
Jakobsmuscheln
440. **Ebi** (shrimps) 31,90 €
Garnelen
450. **Sake** (salmon) 30,90 €
Lachs
460. **Hirame** (sole) 29,90 €
Seezunge
470. **Tori** (chicken) 26,90 €
Hühnerfilet
480. **Ahiru** (duck) 29,90 €
gegrillte Entenbrust
490. **Ramu** (lambfilet) 200g 29,90 €
Lammfilet

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

MENÜS

300. **Kodomo Menü** Kindermenü 29,90 €
pro Kind
für Kinder bis zum 13. Lebensjahr
Auswahl: Lachs oder Hähnchenbrust
Gemischter Salat
Argentinisches Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch
311. **Huhn & Steak** (chicken & steak) 39,90 €
pro Person
Suppe (Shiru)
Hühnerfilet (Tori)
Gemischter Salat
Argentinisches Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch
321. **Lachs & Steak** (salmon & steak) 41,90 €
pro Person
Suppe (Shiru)
Lachs (Sake)
Gemischter Salat
Argentinisches Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch
322. **Garnelen & Steak** (shrimps & steak) 41,90 €
pro Person
Suppe (Shiru)
Garnelen (Ebi)
Gemischter Salat
Argentinisches Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

MENÜS

330. **Niku Menü** (meat combo menu) 49,90 €
pro Person
Suppe (Shiru)
Teigtaschen (Gyoza)
Gegrillte Entenbrust (Ahira)
Lammfilet (Ramu)
Gemischter Salat
Argentinisches Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch
331. **Komplettes Menü** (complete menu) 45,90 €
pro Person
Suppe (Shiru)
Teigtaschen (Gyoza)
Hühnerfleischspieß (Yakitori)
Lachs (Sake)
Garnelen (Ebi)
Gemischter Salat
Argentinisches Rinderfilet
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch
332. **Meerestiere Menü** (seafood menu) 48,90 €
pro Person
Suppe (Shiru)
Sepia (Ika)
Lachs (Sake)
Jakobsmuscheln (Hotategai)
Seezunge (Hirame)
Gemischter Salat
Garnelen (Ebi)
Gemischtes Gemüse (Yasai)
Reis
Nachtisch

MENÜS

339. **Tokio Menü** (tokyo menu) 56,90 €
pro Person
- Suppe (Shiru)
 - Teigtaschen (Gyoza)
 - Hühnerfleischspieß (Yakitori)
 - Sepia (Ika)
 - Lachs (Sake)
 - Garnelen (Ebi)
 - Jakobsmuscheln (Hotategai)
 - Seezunge (Hirame)
 - Gemischter Salat
 - Argentinisches Rinderfilet
 - Gemischtes Gemüse (Yasai)
 - Reis
 - Nachtisch

399. **Nippon Menü** (nippon menu) (ab 2 Pers.) 75,90 €
pro Person
- Suppe (Shiru)
 - Sashimi
 - Teigtaschen (Gyoza)
 - Hühnerfleischspieß (Yakitori)
 - Sepia (Ika)
 - Lachs (Sake)
 - Jakobsmuscheln (Hotategai)
 - Languste (Ootsumeebi)
 - Gemischter Salat
 - Argentinisches Rinderfilet
 - Gemischtes Gemüse (Yasai)
 - Reis
 - Nachtisch

VEGETARISCH

301. **Yasai Menü** 36,90 €
pro Person
- Unser Chefkoch wird ein spezielles Menü mit vielen Beilagen für Sie zubereiten

SUSHI & SASHIMI

- | | | |
|------|--|---------|
| 481. | Sashimi (klein)
gemischter
roher Fisch | 16,90 € |
| 482. | Sashimi (groß)
gemischter
roher Fisch | 26,90 € |
| 483. | Sushi (klein)
roher Fisch
auf gesäuertem Reis
(6 Nigiri, 6 Maki) | 13,90 € |
| 484. | Sushi (groß)
roher Fisch
auf gesäuertem Reis
(12 Nigiri, 8 Maki) | 25,90 € |
| 485. | Sushi & Sashimi
Lachs & Thunfisch
Sashimi
(6 Nigiri, 6 Maki) | 29,90 € |

HOSO MAKI

dünne Sushi Rollen

- | | | |
|------|--------------------------------------|--------|
| 801. | Kappa Gurke | 3,10 € |
| 802. | Sake Lachs | 3,20 € |
| 803. | Tekka Thunfisch | 3,90 € |
| 805. | Avocado Avocado | 3,90 € |
| 806. | California
Surimi | 3,10 € |
| 807. | California
Avocado & Lachs | 4,90 € |
| 809. | Ebi Garnelen | 4,90 € |



Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

DESSERT

903. **White Nippon**

6,90 €

Eis in Crépe gerollt,
auf Teppanyaki flambiert
und mit Früchten garniert

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.



NIPPON

Japanisches Teppanyaki Restaurant

Gräfenberger Straße 32b · 91054 Buckenhof (Erlangen)

Telefon 09131- 50 27 25 · Fax 09131- 50 2715

www.restaurant-nippon.de