

# Herzlich willkommen bei Chiba Sushi

Ihrem Tor zur asiatischen Genusswelt!



CHIBA SUSHI

Warum „Chiba Sushi“? Eine Erinnerung, die im Herzen bleibt.

Der Name „Chiba Sushi“ trägt eine ganz besondere Bedeutung für unsere Familie. „Chi“ bedeutet auf Vietnamesisch ältere Schwester, und „Ba“ steht für die dritte – gemeinsam erinnert der Name liebevoll an unsere drittälteste Schwester, die wir viel zu früh verloren haben.

Mit diesem Restaurant möchten wir nicht nur die vielfältige asiatische Küche mit unseren Gästen teilen, sondern auch das Andenken an einen Menschen bewahren, der für uns immer ein Vorbild an Stärke, Liebe und Fürsorge war.

Chiba Sushi ist somit mehr als nur ein Name – es ist ein Ort der Erinnerung, der Familie und der Verbindung über Grenzen hinweg.

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

Bei Chiba Sushi erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten aus der faszinierenden Welt der asiatischen Küche. Ob frisch zubereitete Sushi-Variationen, duftende Nudelgerichte oder landestypische Spezialitäten – wir legen größten Wert auf Qualität, Frische und authentischen Geschmack.

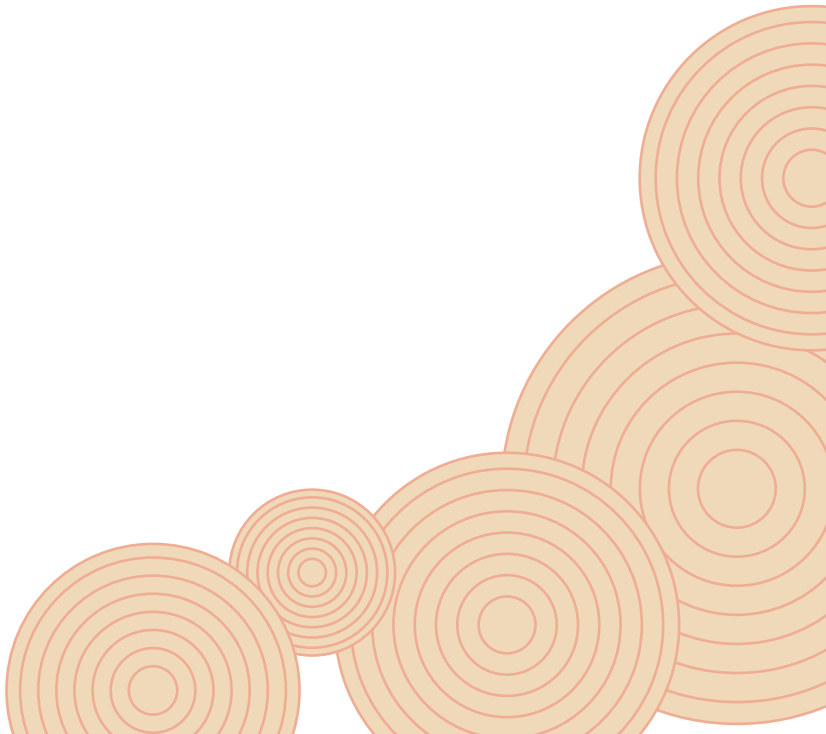
Tauchen Sie ein in ein unvergessliches Geschmackserlebnis und entdecken Sie die bunte Vielfalt unserer Gerichte – von klassisch vietnamesischen Aromen bis hin zu modernen Sushi-Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!

Feiern bei Chiba Sushi – Unvergesslich. Authentisch. Persönlich. Planen Sie eine private Feier oder ein besonderes Event? Ob Geburtstag, Familienfeier oder Jubiläum – wir gestalten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen.

Genießen Sie in stilvollem Ambiente eine exklusive Auswahl an asiatischen Spezialitäten und profitieren Sie von unserem aufmerksamen Service. Unser Team sorgt dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen und Ihre Feier in vollen Zügen genießen können.

Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen  
wir freuen uns darauf, Ihr Event einzigartig zu machen!

**Chiba Sushi Restaurant**  
**Spandauer Damm 82, 14059 Berlin**  
**030 30301349**  
**0152 2572 9954**



# HOMEMADE

MANGO LASSI <sup>4,8,g</sup>	4.90
AVOCADO LASSI <sup>3,4,g</sup>	5.90
HAUSGEMACHTE LIMONADE Frischen Limetten, braunerzucker, Soda und Minze,...	4.90
HAUSGEMACHTE MARACUJA frische Maracuja, Soda und Minze,...	5.90

# SÄFTE

Auf Wunsch auch als Schorle erhältlich

	0,2L	0,4L
APFEL <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
ANANAS <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
LYCHEE <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
MANGO <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
PASSION <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
KIRCHEN <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
RHABARBER <sup>1,2,4</sup>	2.90	4.90
FRISCHER GRAPEFRUIT frisch gepresster Grapefruitsaft	4,50	6.50
FRISCHER ORANGEN frisch gepresster Orangensaft	4.50	6.50

# KAFFEE

KAFFEE	3.50
ESPRESSO	3.50
CAPPUCHINO <sup>g</sup>	3.90
VIETNAMESISCHER KAFFEE	4.90
VIETNAMESISCHER EIS KAFFEE <sup>2,4,8,g</sup>	5.90

# WARMER TEE

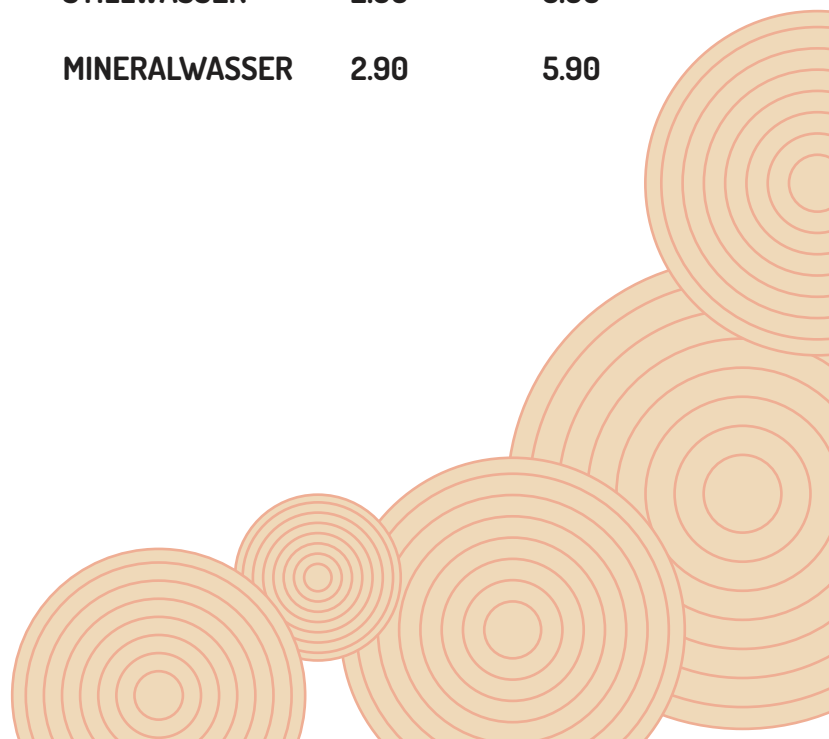
	Tasse	Kanne
GRÜNE TEE	2.90	3.90
JASMIN TEE	2.90	3.90
ZITRONENGRAS TEE Frischer Minze, Zitronengras, Orangen und Honig	3.90	-
INGWER TEE Frischer Minze, Ingwer, und Honig	3.90	-
CHIBA TEE Frischer Minze, Zitronengras, Ingwer, Maracuja, Limette und Honig	4.50	-

# SOFTDRINKS

	0,2L	0,4L
COLA/ZERO <sup>1,2,4</sup>	2.90	3.90
FANTA/SPEZI <sup>1,2,4</sup>	2.90	3.90
SPRITE/FASSBRAUSE	2.90	3.90
GOLDBERG <sup>1,2,4</sup> Ginger Ale/Ginger Beer/Tonic	3.90	-
	0,25L	0,75L
STILLWASSER	2.90	5.90
MINERALWASSER	2.90	5.90



CHIBA SUSHI



# BIER

	0,3L	0,5L
<b>vom Fass</b>		
<b>WARSTEINER<sup>d</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>RADLER/ DIESEL<sup>d</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>4,90</b>
<b>Flaschen</b>	-	<b>3,90</b>
<b>SAIGON/ TIGER/ ASAHI<sup>d</sup></b>	<b>3,90</b>	-
<b>ERDINGER WEIßBIER<sup>d</sup></b> Hell/ Alkoholfrei	-	<b>4,90</b>
<b>KÖNIG LUDWIG WEIßBIER<sup>d</sup></b> Hell/ Kristall/ Dunkel/ Alkoholfrei	-	<b>4,90</b>
<b>WARSTEINER ALKOHOLFREI<sup>d</sup></b>	-	<b>4,90</b>

# SHOTS

<b>WODKA<sup>4</sup></b>	<b>4,00</b>
<b>BAMBUS SCHNAPS<sup>1</sup></b>	<b>4,00</b>
<b>ROSEN SCHNAPS<sup>1</sup></b>	<b>4,00</b>
<b>HAVANA<sup>1</sup></b>	<b>4,50</b>
<b>JIM BEAM</b>	<b>5,00</b>
<b>GIN MONKEY 47<sup>1,4</sup></b>	<b>5,00</b>
<b>GLENFIDDICH<sup>d</sup></b>	<b>5,00</b>
<b>HENDRICK GIN<sup>1,4</sup></b>	<b>5,00</b>
<b>ROKU GIN<sup>1,4</sup></b>	<b>5,00</b>



# APERITIV



CHIBA SUSHI

## VIRGIN

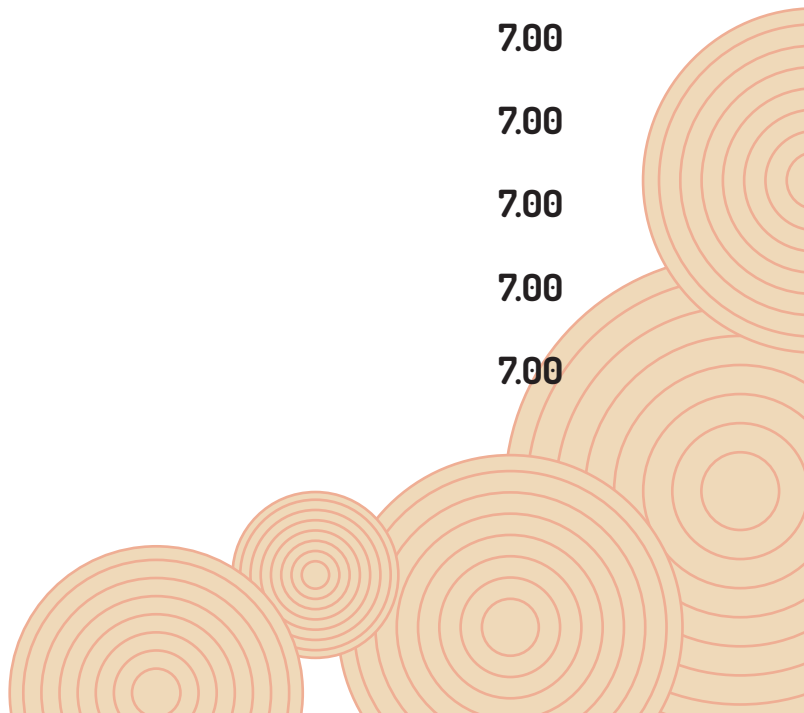
<b>YUZU LIMONADE<sup>1</sup></b>	6,00
Yuzu Saft, Rohrzucker, Soda.	
<b>RASPBERRY NIGHTS<sup>1</sup></b>	6,00
Himbeere, Limetten Saft, Ginger Ale	
<b>THYMOUT<sup>1</sup></b>	6,00
Ginger Beer, Thymian, Cranberry	
<b>BLUE LAGOON<sup>1,2,m</sup></b>	6,00
Curacao, Sprite, Orange	

## SPRITZ

<b>APEROL SPRITZ<sup>1,4,g,m</sup></b>	7,00
Aperol, Prosecco, Minze, Orange	
<b>HUGO SPRITZ<sup>1,i</sup></b>	7,00
Holunderblüte, Limette, Prosecco	
<b>BLUE OCEAN SPRITZ<sup>1,i</sup></b>	7,00
Curacao, Soda, Limette, Prosecco	
<b>AMORE SPRITZ<sup>1,i</sup></b>	7,00
Straubery, Campari, Prosecco	

## ALKOHOL

<b>TOKYO/ MOSKO MULE<sup>i,g,m</sup></b>	7,00
Sake/ Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	
<b>82 MONKEY</b>	7,00
47 monkey gin, Limette, Ramazotti, Orange	
<b>CHIBASIL<sup>i,g,m</sup></b>	7,00
Roku gin , Basilikum , Limette	
<b>GINZA<sup>i,g,m</sup></b>	7,00
Gin, Sake, Holunderblüte	
<b>GINTONIC</b>	7,00
Gin, Limette, Tonic	
<b>SAKURA<sup>i,k,g,m</sup></b>	7,00
Gin, Campari, Rosenwasser, Limette	
<b>YUZU WATERMELON</b>	7,00
Wassermelone, Yuzu, Sake	



# WEINE



CHIBA SUSHI

## Japanischer Wein

	0,2L	0,7L
<b>CHOYA SAKE<sup>i</sup></b> Leichter Pflaumensake, fruchtig-süß, angenehm mild. Light plum sake, fruity and sweet with a smooth finish.	6	25
<b>AKASHI-TAI Honjoro<sup>i</sup></b> Klassischer Premium-Sake (Poliergrad 60%), trocken mit eleganter Reisnote. Traditional premium sake (60% rice polishing), dry with clean rice aroma.	0,33L 20	0,7L 50

## Weißwein

	0,2L	0,7L
<b>RIESLING<sup>i</sup></b> Frisch & fruchtig mit Zitrusnoten, leichter Körper. Fresh and fruity with citrus hints, light-bodied.	6	20
<b>SAUVIGNON BLANC<sup>i</sup></b> Trocken, Aromen von Stachelbeere, Gras und Grapefruit. Dry, grassy and crisp with gooseberry & grapefruit.	6	20
<b>WEISBURGUNDER<sup>i</sup></b> Feinfruchtig, weich, mit Nuancen von Apfel und Birne. Subtly fruity, soft texture, with hints of apple and pear.	6	20
<b>GRAUBURGUNDER<sup>i</sup></b> Kräftiger, nussiger Weißwein mit reifen Fruchtnoten. Rich and nutty with ripe fruit tones.	6	20
<b>PROSECCO<sup>i</sup></b> Spritzig, leicht süß, ideal als Aperitif. Sparkling, slightly sweet – perfect as an aperitif.	6	20

## Rotwein

	/0,2L	/0,7L
<b>MERLOT<sup>i</sup></b> Rund & weich, Aromen von dunklen Beeren und Vanille. Smooth & velvety, with dark berries and vanilla notes	6	20
<b>SPÄTBURGUNDER<sup>i</sup></b> Elegant & leicht, mit Noten von Kirsche und roten Früchten. Elegant and light, with cherry and red fruit notes.	6	20

## Rosewein

	/0,2L	/0,7L
<b>DORNFELDER<sup>i</sup></b> Fruchtig & weich, mit Erdbeere und Johannisbeere. Fruity and smooth, with strawberry and red currant.	6	20
<b>ROSA DEI FRATI<sup>i</sup></b> Elegant & floral, mit Aromen von weißem Pfirsich und Kräutern. Elegant and floral, with hints of white peach and herbs.	12	35

# SUPPEN



## 1. MISO SUPPE<sup>1,4,m</sup>

DE: Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang und Lauchzwiebeln.

EN: A traditional Japanese soup with soybean paste, seaweed, and Spring onions.

**A. Tofu – 4,90 €**

|

**B. Lachs<sup>c</sup> / Salmon – 5,50**

## 2. SAUER SCHARF SUPPE<sup>1,a</sup>

**3,90**

DE: Eine traditionelle chinesische Sauer-Scharf-Suppe mit Ei, Hähnchen und Lauchzwiebeln.

EN: A traditional Chinese hot and sour soup with egg, chicken, and spring onions.

## 3. WANTAN SUPPE<sup>1,4,a,d,m</sup>

**5,50**

DE: Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch und frischen Kräutern, serviert in einer klaren, aromatischen Hühnerbrühe.

EN: Homemade dumplings filled with tender chicken and fresh herbs, served in a clear, aromatic chicken broth.

## 4. GLASNUDELN SUPPE<sup>1,4,a,m</sup>

**5,50**

DE: Feine Glasnudeln mit Hühnerfleisch, saisonalem Gemüse und Lauch in einer klaren Brühe.

EN: Glass noodles with chicken, seasonal vegetables, and leek in a clear, light broth.

## 5. KOKOS SUPPE<sup>1,4,g,m</sup>

DE: Aromatische Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limettenblättern, frischem Gemüse und Koriander.

EN: Fragrant coconut milk soup with lemongrass, lime leaves, fresh vegetables, and coriander.

Wahlweise mit:

**A. Tofu – 4,90**

|

**B. Huhn / Chicken – 5,50**

**E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns – 5,90**

## 6. HÜHNER SUPPE<sup>1,4</sup>

**5,50**

DE: Klassische Hühnersuppe mit zartem Hühnerfleisch, frischem Gemüse und aromatischen Kräutern.

EN: Classic chicken soup with tender chicken, fresh vegetables, and aromatic herbs.



# SALAT



## 7. SEAWEED SALAT<sup>1,4,l,m</sup>

5,50

DE: Fein mariniertes Wakame-Algensalat mit Sesam und einer leichten Soja-Vinaigrette.

EN: Delicately marinated wakame seaweed salad with sesame and a light soy vinaigrette.

## 9. MANGO SALAT<sup>1,2,b,d,m</sup>

DE: Frischer Mango-Salat mit Karotten, Kräutern, Erdnüssen und einer fein-würzigen Limetten Chili Vinaigrette fruchtig, leicht und exotisch.

EN: Fresh mango salad with carrots, herbs, peanuts, and a tangy lime-chili vinaigrette – fruity, light, and refreshingly exotic.

Wahlweise mit:

**A. Tofu – 6,50**

|

**B. Huhn / Chicken – 6,90**

**E. Garnelen<sup>c</sup> / Prawns – 7,90**

## 10. AVOCADO SALAT<sup>1,2,b,d</sup>

6,50

DE: Cremige Avocado mit frischem Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken und einer leichten Zitronen-Vinaigrette – harmonisch, nährstoffreich und elegant serviert.

EN: Creamy avocado with fresh salad greens, cherry tomatoes, cucumber, and a light lemon vinaigrette – balanced, nutritious, and elegantly served.

Hinweis: Sie können den Salat auf Wunsch mit weiteren Toppings genießen

## 11. PAPAYA SALAT<sup>1,2,b,d,e</sup>

7,90

DE: Knackiger Salat aus grüner Papaya und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und einer aromatisch-scharfen Limetten-Chili-Vinaigrette – serviert mit zarten Garnelen.

EN: Crisp green papaya and carrot salad, enhanced with fresh herbs, roasted peanuts, and a tangy-spicy lime chili vinaigrette – topped with tender shrimp.

Hinweis: Sie können den Salat auf Wunsch mit weiteren Toppings genießen



# VORSPEISEN



CHIBA SUSHI

## 12. EDAMAME <sup>m</sup> 5.50

DE: Gedämpfte grüne Sojabohnen – klassisch mit Meersalz oder Chili  
EN: Steamed green soybeans – classic with sea salt or with chili:

## 13. YAKITORI (3 Stk) <sup>4,m,a</sup> 5.90

DE: Japanisches Hähnchenspießchen, gegrillt und glasiert mit einer herzhaften Teriyaki-Sauce.  
EN: Japanese grilled chicken skewer, glazed with a savory teriyaki sauce..

## 14. SATÉ SPIEß <sup>1,2,4,b</sup> (3 Stk) 6.50

DE: Gegrillter Spieß mit zartem Hähnchenfleisch, serviert mit aromatischer Erdnusssoße – ein Klassiker der südostasiatischen Küche.  
EN: Grilled skewer with tender chicken, served with aromatic peanut sauce – a Southeast Asian

## 15. EBI TEMPURA <sup>1,4,e,d,m</sup> (3 Stk) 5.90

DE: Knusprig frittierte Garnelen im leichten Tempurateig, serviert mit Spicy mayo.  
EN: Crispy deep-fried prawns in light tempura batter, served with spicy mayo.

## 16. MINI FRÜHLINGROLLEN <sup>1,4,m</sup> (6 Stk) 4.00

DE: Knusprige Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit süß-saurer Sauce.  
EN: Crispy mini spring rolls filled with vegetables, served with sweet and sour sauce.

## 17. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGROLLE <sup>1,4,d,e,m</sup> (2 Stk)

DE: Knusprig frittierte vietnamesische Frühlingsrolle, serviert mit hausgemachter sauce.  
EN: Crispy fried Vietnamese spring roll, served with homemade sauce.

**A. Gemüse – 4,90**

|

**B. Huhn / Chicken – 5,50**

## 18. VIETNAMESISCHE SOMMERROLLE <sup>1b</sup> (2 Stk)

DE: Frische vietnamesische Reispapierrolle mit Salat, Reismudeln und Kräutern, serviert mit hausgemachter Erdnusssauce.  
EN: Fresh Vietnamese rice paper roll with salad, rice noodles, and herbs, served with homemade peanut sauce.

Wahlweise / Choice of:

**A. Tofu – 4,50**

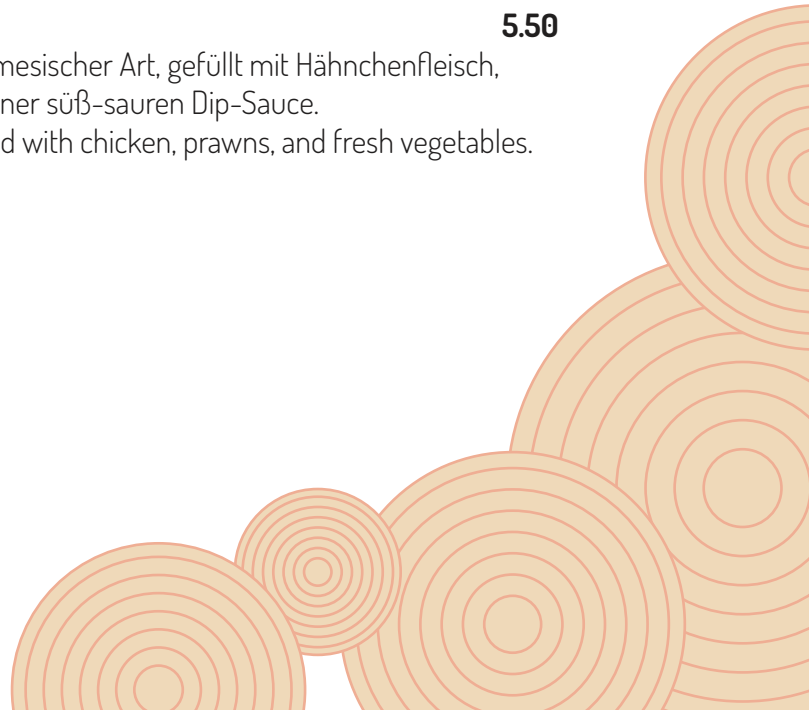
|

**B. Huhn / Chicken – 4,90**

**E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns – 5,50**

## 19. GEBACKENE WANTAN <sup>1,4,d,e,m</sup> (5 Stk) 5.50

DE: Knusprig frittierte Teigtaschen nach vietnamesischer Art, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Garnelen und frischem Gemüse. Serviert mit einer süß-sauren Dip-Sauce.  
EN: Crispy fried Vietnamese-style wontons filled with chicken, prawns, and fresh vegetables. Served with sweet and sour dipping sauce.



# VORSPEISEN

## 20. HAKAO (5 Stk)<sup>1,4,d,m</sup>

DE: Zart gedämpfte vietnamesische Teigtaschen, gefüllt mit frischem Gemüse. Serviert mit einer leichten Sojasauce.

EN: Gently steamed Vietnamese dumplings filled with fresh vegetables.

Served with a light soy dipping sauce.

Wahlweise / Choice of:

**A. Vegan**

**5.50**

**B. Garnelen<sup>e</sup>**

**5.50**

## 21. GYOZA(5 Stk)<sup>1,4,d,m</sup>

DE: Knusprig gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, serviert mit hausgemachter soße.

EN: Crispy pan-fried Japanese-style dumplings, served with homemade sauce.

Wahlweise / Choice of:

**A. Gemüse - 4,90**

|

**B. Huhn / Chicken - 5,50**

**E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns - 5,90**

## 22. GREEN FLOCKEN<sup>1,4,d,m</sup>

DE: Frittierte Häppchen mit grünem Klebreis ummantelt, serviert mit Teriyaki-Sauce.

EN: Crispy bites coated in green sticky rice, served with teriyaki sauce.

Wahlweise / Choice of:

**A. Tofu - 4,90**

|

**E. Garnelen/ Prawns - 5,90**

## 23. TORI KARAAGE<sup>1,4,d,m</sup>

**6.90**

DE: Knusprig frittiertes Hähnchen nach japanischer Art, mariniert mit Sojasauce, Ingwer und Knoblauch. Serviert mit Limette und Spezial-Dip.

EN: Crispy Japanese-style fried chicken, marinated with soy sauce, ginger, and garlic. Served with lime and special dipping sauce

## 24. CHIBA TAPAS MIX

**19,90**

DE: Eine kreative Vorspeisenplatte mit wechselnden Häppchen – liebevoll zusammengestellt vom Küchenchef. Ideal zum Teilen und Entdecken.

EN: A creative appetizer platter with changing small bites – carefully selected by our chef. Perfect for sharing and exploring new flavors.



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSE



CHIBA SUSHI

## 26. TIEPAN-HEISSER STEIN

DE: Gebratenes Saisongemüse in aromatischer dunkler Sauce, serviert auf einer heißen Gusseisenplatte. Dazu gedämpfter Jasminreis und eine Beilage nach Wahl.

EN: Stir-fried seasonal vegetables in a rich dark sauce, served on a sizzling cast iron plate. Accompanied by steamed jasmine rice and a topping of your choice.

Wahlweise / Choice of:

<b>T1. mit gebackenem Hähnchen / With crispy chicken</b> <sup>1,2,4,m</sup>	<b>13,90</b>
<b>T2. mit gegrillten Garnelen / With grilled prawns</b> <sup>1,2,4,e,m</sup>	<b>17,90</b>
<b>T3. mit knuspriger Entenbrust / With crispy duck breast</b> <sup>1,2,4,d,m</sup>	<b>16,90</b>
<b>T4. mit knuspriger Entenbrust, Garnelen, Hühnerfleisch</b> <b>/ With duck, prawns &amp; chicken</b> <sup>1,2,4,d,e,m</sup>	<b>19,90</b>
<b>T5. mit gegrilltem Lachs/ With grilled salmon</b> <sup>1,2,4,e,d,m</sup>	<b>16,90</b>
<b>T6. mit knusprigem Bio-Tofu / With crispy organic tofu</b> <sup>1,2,4,m</sup>	<b>12,90</b>

## 27. CHIBA SPEZIALPLATTE<sup>1,2,4,d,m</sup>

**13,90**

DE: Fein gebratenes Saisongemüse – darunter zarter Pak Choi, knackige Kaiserschoten und aromatische japanische Pilze – kombiniert mit knusprig gebackenem Hähnchen. Serviert mit duftendem Jasminreis oder weichen Udon-Nudeln.

EN: Delicately stir-fried seasonal vegetables – including tender pak choi, crisp snow peas, and fragrant Japanese mushrooms – paired with crispy baked chicken. Served with aromatic jasmine rice or soft udon noodles.

## 28C. CHIBA CURYY<sup>1,2,4,g,m</sup>

**12,90**

DE: Seitan mit saisonalem Gemüse in aromatischer Curry-Sauce, serviert mit gedämpftem Reis.

EN: Seitan with seasonal vegetables in aromatic curry sauce, served with steamed rice.

## 28D. CHIBA DUCK<sup>1,2,4,d,m</sup>

**14,90**

DE: Zartes, saisonales Wok-Gemüse in feiner Hoisin-Sauce, gekrönt mit knuspriger Entenbrust. Serviert mit duftendem Jasminreis.

EN: Tender wok-tossed seasonal vegetables in a rich hoisin sauce, topped with crispy duck breast. Served with fragrant jasmine rice.

## 29. TORI TERIYAKI DON<sup>1,2,4,m</sup>

**13,90**

DE: Saftiger, goldbraun gegrillter Hähnchenschenkel auf einer Komposition aus knackigem Wok-Gemüse, verfeinert mit unserer hausgemachten Teriyaki-Sauce. Serviert mit Jasminreis.

EN: Succulent grilled chicken thigh, golden and juicy, laid over a medley of crisp stir-fried vegetables, finished with our signature homemade teriyaki sauce. Served with jasmine rice.

## 30. SAKE TERIYAKI DON<sup>1,2,4,c,m</sup>

**14,90**

DE: Gegrillter Lachs auf Wok-Gemüse der Saison, verfeinert mit unserer hausgemachten Teriyaki-Sauce. Serviert mit duftendem Jasminreis.

EN: Grilled salmon on a bed of seasonal stir-fried vegetables, glazed with our homemade teriyaki sauce. Served with fragrant jasmine rice.

## 31. GYU DON<sup>1,2,4,m</sup>

**12,90**

DE: Fein gewürztes, gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln in unserer Spezial-Sauce. Serviert mit Jasminreis und frischem Salat.

EN: Stir-fried beef with onions in our special sauce. Served with jasmine rice and fresh salad.

# HAUPTGERICHTE/ MAIN DISHES



## 25. PHO SUPPE <sup>1,4,d,m</sup>

DE: Zart duftende Rinderbrühe, stundenlang mit aromatischen Gewürzen verfeinert. Serviert mit seidigen Reisbandnudeln, frischen Kräutern und einem Hauch Frühlingszwiebeln.

EN: Delicately fragrant beef broth, slow-cooked with aromatic spices. Served with silky rice noodles, fresh herbs, and a touch of scallions.

<b>A. Tofu</b>	<b>11.90</b>
<b>B. Hühnerfleisch</b>	<b>12.90</b>
<b>F. Rindfleisch</b>	<b>13.90</b>

## 32. PHO XAO <sup>1,4,d,m</sup>

DE: Gebratene Reisbandnudeln mit knackigem Gemüse, verfeinert mit einer hausgemachten Wok-Sauce. Aromatisch, leicht karamellisiert und mit frischen Kräutern serviert.

EN: Stir-fried rice noodles with crispy vegetables, tossed in a flavorful house-made wok sauce. Lightly caramelized and finished with fresh herbs.

<b>A. Tofu / Tofu</b>	<b>11.90</b>
<b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>	<b>12.90</b>
<b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b>	<b>13.90</b>
<b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>	<b>14.90</b>
<b>E. Garnelen <sup>c</sup> / Prawns</b>	<b>13.90</b>
<b>F. Rindfleisch / Beef</b>	<b>13.90</b>

## 34. BUN DAU (lauwarm) <sup>1,4,b,d,m</sup>

**11.90**

DE: Lauwarme Reisnudelschale mit knusprigem Tofu, frischen Kräutern, knackigem Salat und Erdnüssen – serviert mit einer aromatischen hausgemachten Sauce.

EN: Warm rice noodles with crispy tofu, fresh herbs, crunchy salad, and peanuts – served with a flavorful homemade sauce.

## 35. BUN GA XAO (lauwarm) <sup>1,4,b,d,m</sup>

**12.90**

DE: Reisnudelschale mit zart gebratenem Hähnchenfleisch, frischen Kräutern, Salat und Erdnüssen – fein abgeschmeckt mit unserer hausgemachten Sauce.

EN: Rice noodles with tender sautéed chicken, fresh herbs, salad, and peanuts – topped with our homemade dressing.

## 36. BUN BO NAM BO (lauwarm) <sup>1,4,b,d,m</sup>

**12.90**

DE: Zarte Rindfleischstreifen, aromatisch angebraten mit Lauch, Karotten und Zwiebeln, serviert auf einer Schale Reisnudeln mit frischen Kräutern, Salat, gerösteten Erdnüssen und unserer hauseigenen Spezialsoße.

EN: Tender beef strips sautéed with leeks, carrots, and onions, served over rice noodles with fresh herbs, salad, roasted peanuts, and our signature homemade sauce.

## 37. BUN NEM (lauwarm) <sup>1,4,b,d,m</sup> (Vegan möglich)

**12.90**

DE: Reisnudelschale mit knusprigen Frühlingsrollen, frischen Kräutern, Salat und Erdnüssen – abgerundet mit hausgemachter Sauce.

EN: Rice noodles with crispy spring rolls, fresh herbs, salad, and peanuts – finished with a homemade dipping sauce.

## 38. BUN CHA LA LOT (lauwarm) <sup>1,4,b,d,m</sup>

**13.90**

DE: Gegrillte Rindfleischröllchen in Betelblättern auf Reisfadennudeln, mit frischen Kräutern, Salat und Erdnüssen – verfeinert mit unserer hausgemachten Spezial-Sauce.

EN: Grilled beef rolls wrapped in betel leaves on rice vermicelli, served with fresh herbs, salad, and peanuts – enhanced by our signature sauce.

# HAUPTGERICHTE/ MAIN DISHES



## 40. SÜß SAUER SAUCE<sup>1,4,d,m</sup>

DE: Knusprig gebratenes Fleisch in süß-saurer Sauce mit Ananas, serviert mit Reis.

EN: Crispy fried meat in sweet and sour sauce with pineapple, served with rice.

Wahlweise / Choice of:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b> | <b>11.90</b> |
| <b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>        | <b>13.90</b> |

## 41. TERIYAKI SAUCE<sup>1,4,d,m</sup>

DE: Frisches Saisongemüse und Zuckerschoten in Teriyaki-Sauce, serviert mit Reis.

EN: Fresh seasonal vegetables and snow peas in teriyaki sauce, served with rice.

Wahlweise / Choice of:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>A. Tofu / Tofu</b>                         | <b>10.90</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>             | <b>11.50</b> |
| <b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b> | <b>11.90</b> |
| <b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>        | <b>13.90</b> |
| <b>E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns</b>       | <b>12.90</b> |
| <b>F. Rindfleisch / Beef</b>                  | <b>12.90</b> |

## 42. ROTE CURRY SAUCE<sup>1,2,4,d,m,g</sup>

DE: Frisches Gemüse in roter Thai-Curry-Kokosmilchsauce, serviert mit Reis.

EN: Fresh vegetables in red Thai curry coconut milk sauce, served with rice.

Wahlweise / Choice of:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>A. Tofu / Tofu</b>                         | <b>10.90</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>             | <b>11.50</b> |
| <b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b> | <b>11.90</b> |
| <b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>        | <b>13.90</b> |
| <b>E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns</b>       | <b>12.90</b> |
| <b>F. Rindfleisch / Beef</b>                  | <b>12.90</b> |

## 43. MANGO SAUCE<sup>1,2,4,d,m,g</sup>

DE: Frisches Gemüse in cremiger Mango-Sahnesauce, serviert mit Reis.

EN: Fresh vegetables in creamy mango cream sauce, served with rice.

Wahlweise / Choice of:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>A. Tofu / Tofu</b>                         | <b>10.90</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>             | <b>11.50</b> |
| <b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b> | <b>11.90</b> |
| <b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>        | <b>13.90</b> |

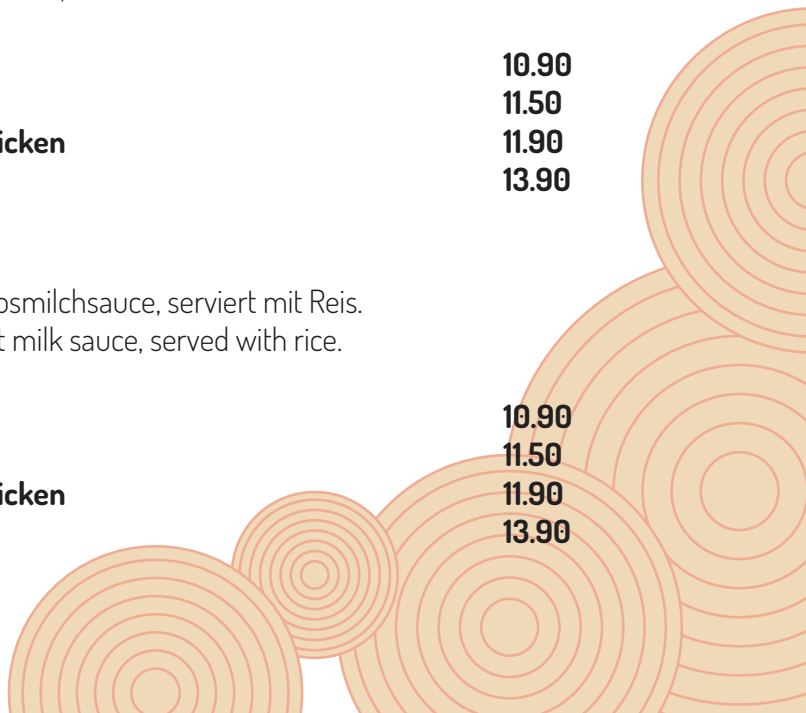
## 44. ERDNUSS SAUCE<sup>1,2,4,d,m,g</sup>

DE: Frisches Gemüse in cremiger Erdnuss-Kokosmilchsauce, serviert mit Reis.

EN: Fresh vegetables in creamy peanut coconut milk sauce, served with rice.

Wahlweise / Choice of:

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>A. Tofu / Tofu</b>                         | <b>10.90</b> |
| <b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>             | <b>11.50</b> |
| <b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b> | <b>11.90</b> |
| <b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>        | <b>13.90</b> |



# HAUPTGERICHTE/ MAIN DISHES



## 45. XAO CAY TOI<sup>1,4,d,m,g</sup>

DE: Frisches Gemüse scharf angebraten mit Knoblauch und Hoisin-Sauce, serviert mit Reis.

EN: Fresh vegetables stir-fried with garlic and hoisin sauce, served with rice.

Wahlweise / Choice of:

<b>A. Tofu / Tofu</b>	<b>10.90</b>
<b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>	<b>11.50</b>
<b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b>	<b>11.90</b>
<b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>	<b>13.90</b>
<b>E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns</b>	<b>12.90</b>
<b>F. Rindfleisch / Beef</b>	<b>12.90</b>

Auf Wunsch auch mit knusprig gebratenem Rindfleisch erhältlich.

## 46. XAO SA OT<sup>1,4,d,m,g</sup>

DE: Aromatisch scharf angebratenes frisches Gemüse mit Zitronengras, serviert mit duftendem Reis.

EN: Fragrant and spicy stir-fried fresh vegetables with lemongrass, served with fragrant rice.

Wahlweise / Choice of:

<b>A. Tofu / Tofu</b>	<b>10.90</b>
<b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>	<b>11.50</b>
<b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b>	<b>11.90</b>
<b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>	<b>13.90</b>
<b>E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns</b>	<b>12.90</b>
<b>F. Rindfleisch / Beef</b>	<b>12.90</b>

Auf Wunsch auch mit knusprig gebratenem Rindfleisch erhältlich.

## 47. GEBRATENER EIERREIS<sup>1,4,a,b,d,m</sup>

DE: Duftender gebratener Reis mit Ei, knackigem Gemüse und knusprigen Röstzwiebeln.

EN: Fragrant fried rice with egg, crisp vegetables, and crunchy fried onions.

Wahlweise / Choice of:

<b>A. Tofu / Tofu</b>	<b>8,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>	<b>9,50</b>
<b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b>	<b>10,50</b>
<b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>	<b>12,90</b>
<b>E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns</b>	<b>11,90</b>
<b>F. Rindfleisch / Beef</b>	<b>11,90</b>
<b>G. Verschiedene Fleischsorten mit Curry und Knoblauch / Mixed meats with curry, Chili and garlic<sup>e</sup></b>	<b>12,90</b>

## 48. GEBRATENE NUDELN<sup>1,4,a,b,d,m</sup>

DE: Gebratene Nudeln mit einer Auswahl an frischem Gemüse, Ei und knusprigen Röstzwiebeln, serviert

EN: Stir-fried noodles with a variety of fresh vegetables, egg, and crispy fried onions, served

Wahlweise / Choice of:

<b>A. Tofu / Tofu</b>	<b>8,90</b>
<b>B. Hühnerfleisch / Chicken</b>	<b>9,50</b>
<b>C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken</b>	<b>10,50</b>
<b>D. Knusprige Ente / Crispy duck</b>	<b>12,90</b>
<b>E. Garnelen<sup>e</sup> / Prawns</b>	<b>11,90</b>
<b>F. Rindfleisch / Beef</b>	<b>11,90</b>
<b>G. Verschiedene Fleischsorten mit Curry und Knoblauch / Mixed meats with curry, Chili and garlic<sup>e</sup></b>	<b>12,90</b>

# HAUPTGERICHTE/ MAIN DISHES



## 50. YAKI UDON<sup>1,2,4,b,d,m</sup>

12,90

DE: Gebratene Udon-Nudeln mit zartem Rindfleisch, knackigem Gemüse und einer fein abgeschmeckten Wok-Sauce – eine harmonische Komposition aus asiatischer Raffinesse.

Extras nach Wahl: Tofu, Hähnchen, Ente, Garnelen.

EN: Tender beef with stir-fried udon noodles, fresh vegetables, and a delicately balanced wok sauce – a refined harmony of Asian flavors.

Optional extras: Tofu, chicken, duck, shrimp.

## 51. YAKI RAMEN<sup>1,2,4,b,d,m</sup>

12,90

DE: Gebratene Ramen-Nudeln mit zartem Rindfleisch, knackigem Gemüse und einer fein abgeschmeckten Wok-Sauce – eine harmonische Komposition aus asiatischer Raffinesse.

Extras nach Wahl: Tofu, Hähnchen, Ente, Garnelen.

EN: Tender beef with stir-fried ramen noodles, fresh vegetables, and a delicately balanced wok sauce – a refined harmony of Asian flavors.

Optional extras: Tofu, chicken, duck, shrimp.

## 53. Chirashi Bowl<sup>1,2,4,a,c,g,l,m</sup>

13,90

DE: Eine großzügige Sushi-Reisbowl mit einer feinen Auswahl an frischem Fisch, zartem Tamago und knusprigem Tobiko. Verfeinert mit fünf exklusiven hausgemachten Saucen: Spicy, Mayo, Miso, Unagi und Sesam, die jedes Gericht geschmacklich bereichern.

EN: A generous sushi rice bowl featuring a delicate selection of fresh fish, tender tamago, and crunchy tobiko. Enhanced by five exclusive house-made sauces: Spicy, Mayo, Miso, Unagi, and Sesame, adding a unique flavor to every bite.

## 54. POKE BOWL<sup>1,2,4,b,c,e,l,m,g,a</sup>

DE: Eine großzügig gefüllte Reis-Bowl mit frischem Salatmix, knackigen Edamame, cremiger Avocado, saftigen Gurken, süßer Mango, Mais und Sesam. Dazu servieren wir fünf exquisite hausgemachte Saucen: Spicy, Mayo, Miso, Unagi und Sesam, die jede Bowl zu einem besonderen Geschmackserlebnis machen.

EN: A generously filled rice bowl with fresh salad mix, crisp edamame, creamy avocado, juicy cucumber, sweet mango, corn, and sesame. Accompanied by five exquisite house-made sauces: Spicy, Mayo, Miso, Unagi, and Sesame, each adding a unique flavor to your bowl.

Wahlweise / Choice of:

**A. Tofu / Tofu**

10,90

**C. Gebackenes Hähnchen / Fried chicken**

11,90

**E. Garnelen / Prawns**

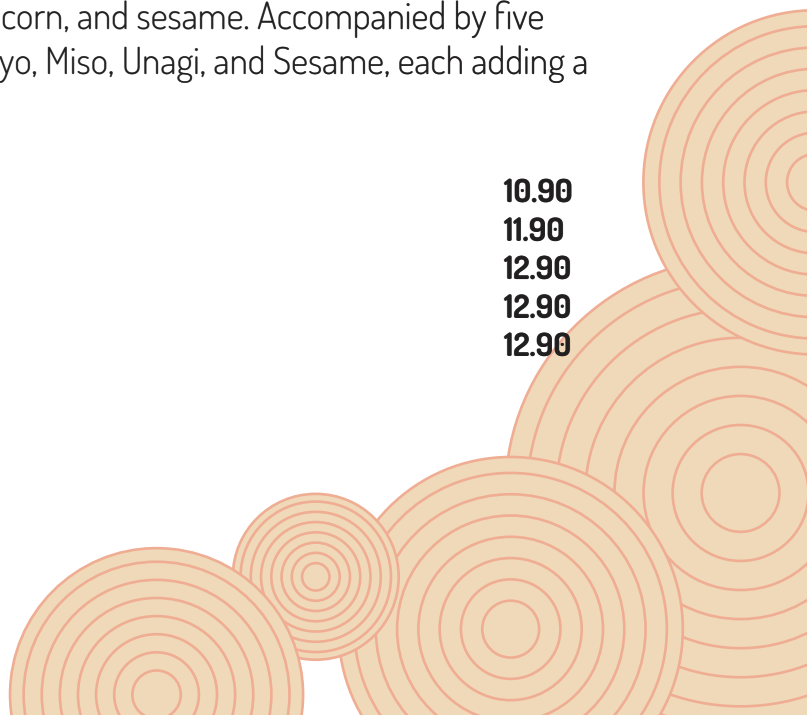
12,90

**G. Lachs / Salmon**

12,90

**H. Thunfisch / Tuna**

12,90



# RAW & GRILL



CHIBA SUSHI

- 61. CHIBA CEVICHE 82<sup>1,4,c,l,m</sup>** **9.90**  
DE: Ausgewählte rohe Fischarten, mariniert in einem erfrischenden Limetten-Galangal-Dressing, verfeinert mit Tobiko, Dill und roten Zwiebeln.  
EN: Selected raw fish, marinated in a refreshing lime-galangal dressing, topped with tobiko, dill, and red onions.
- 62. SAKE/ TUNA TATAR<sup>1,4,c,l,m</sup>** **10.90**  
DE: Fein geschnittener Lachs Oder Thunfisch mit Chili-Dressing, frischen Kräutern und Tobiko.  
EN: Finely diced salmon or tuna tartare with chili dressing, fresh herbs, and tobiko.
- 63. SAKE/ TUNA ABURI<sup>1,4,c,l,m</sup>** **10.90**  
DE: Flambierter Lachs oder Thunfisch mit Ponzu-Sauce und duftenden Kräutern.  
EN: Seared salmon or tuna with ponzu sauce and fragrant herbs.
- 64. TAI PONZU<sup>1,4,c,l,m</sup>** **12.90**  
DE: Zarte Dorade mit Ponzu-Dressing, frischen Kräutern und Tobiko verfeinert.  
EN: Delicate sea bream in ponzu dressing, topped with herbs and tobiko.
- 65. YAKI SCALOP<sup>1,2,4,n,g,m</sup>** **3pc/10,90**  
DE: Gegrillte Jakobsmuscheln mit cremiger Mentaiko-Sauce.  
EN: Grilled scallops served with creamy mentaiko sauce.
- 66. CHIBA TACO<sup>1,4,c,d,l,m</sup>** **3pc/9,90**  
DE: Gegrillte Tortilla gefüllt mit Avocado, frischen Kräutern, Tobiko und Ihrer Wahl von:  
EN: Grilled tortilla filled with avocado, fresh herbs, tobiko and your choice of:  
Wahlweise / Choice of:  
**G. Lachs**  
**H. Thunfisch**  
**I. Dorade**  
**K. Moriwase**



# NIGIRI

(2 Stück)

<b>201. AVOCADO</b>	<b>4,00</b>
Avocado/ Avocado	
<b>203. KANPYO</b>	<b>4,00</b>
Kürbis/ Pumpkin	
<b>205. INARI</b>	<b>4,00</b>
Tofutaschen/Tofu	
<b>207. TAMAGO</b>	<b>4,00</b>
japanisches Omlett/ Japanese omelette	
<b>208. SAKE<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
Lachs/ Salmons	
<b>209. SAKE TORO ABURI<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
flambierter Lachs/ Flambéed salmon	
<b>210. MAGURO<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
Thunfisch/ Tuna	
<b>211. HAMACHI<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
Gelbschwanzmakrele/ Japanese amberjack	
<b>212. UNAGI</b>	<b>4,50</b>
gegrillter Süßwasseraal/ Grilled freshwater eel	
<b>213. EBI<sup>e</sup></b>	<b>4,50</b>
Garnele/ Shrimp	
<b>214. TAI<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
Royal Dorade	

# MAKI

(6 Stück)

<b>216. AVOCADO</b>	<b>4,00</b>
Avocado, Sesam	
<b>217. KAPPA</b>	<b>4,00</b>
Gurke, Sesam	
<b>218. KANPYO<sup>k,4</sup></b>	<b>4,00</b>
Kürbis, Sesam	
<b>219. SHIITAKE</b>	<b>4,00</b>
japanische Pilze, Sesam	
<b>220. INARI</b>	<b>4,00</b>
japanischer Tofu, Sesam	
<b>221. MANGO</b>	<b>4,00</b>
Mango, Sesam	
<b>222. OSHIKO<sup>2,4,7</sup></b>	<b>4,00</b>
eingelegter Rettich, Sesam	
<b>223. TAMAGO</b>	<b>4,00</b>
Omelette, Sesam	
<b>225. SAKE<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
Lachs	
<b>226. SAKE AVOCADO<sup>c</sup></b>	<b>4,90</b>
Lachs, Avocado	
<b>227. MAGURO<sup>c</sup></b>	<b>4,90</b>
Thunfisch	
<b>228. MAGURO KAPPA<sup>c</sup></b>	<b>4,90</b>
Thunfisch	
<b>229. MAGURO SPICY<sup>c</sup></b>	<b>4,90</b>
Thunfisch, Chili, Lauch	
<b>230. HAMACHI<sup>c</sup></b>	<b>4,90</b>
japanischer Kingfisch	
<b>231. UNAGI<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
japanischer Aal	
<b>232. EBI<sup>e</sup></b>	<b>4,50</b>
Garnelen	
<b>233. EBI AVOCADO<sup>e</sup></b>	<b>4,90</b>
Garnelen, Avocado	
<b>235. CALIFORNIA<sup>e</sup></b>	<b>4,50</b>
Surimi, Avocado	
<b>236. SALMON SKIN<sup>c</sup></b>	<b>4,50</b>
Lachshaut, Sesam	



CHIBA SUSHI

Hinweis: Alle Rollen können je nach Entscheidung des Chefkochs mit zusätzlichen Toppings wie Roggen, Sesam oder anderen Dekorationen verfeinert werden/ All rolls may be garnished with additional toppings such as roe, sesame seeds, or other decorations at the chef's discretion.

# BIG ROLL

( 6 Stück)



CHIBA SUSHI

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>239. Sake Big Roll</b> <sup>1,4,c,g,l,m</sup>   | <b>7.50</b> |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko<br>Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko                       |             |
| <b>240. Tuna Big Roll</b> <sup>1,4,c,g,l,m</sup>   | <b>7.50</b> |
| Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko<br>Thunfish, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko                 |             |
| <b>241. Chiba Big Roll</b> <sup>1,4,c,g,l,m</sup>  | <b>7.50</b> |
| Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko<br>Salmons. Thunfish, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko |             |

# SASHIMI

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>242. Sake Sashimi 6st<sup>c</sup></b>   | <b>10.90</b> |
| Lachs/ Salmons   |              |
| <b>243. Maguro Sashimi 6st<sup>c</sup></b>   | <b>10.90</b> |
| Thunfisch/ Tuna  |              |
| <b>244. Tai Sashimi 6st<sup>c</sup></b>  | <b>10.90</b> |
| Royal Dorade/ Royal Dorade   |              |
| <b>S45. Hamachi Sashimi 6st<sup>c</sup></b>  | <b>10.90</b> |
| japanischer Kingfisch/ Gelbschwanzmakrele/Japanese amberjack   |              |
| <b>246K. Sashimi Moriawase K12 Stk</b>   | <b>19.90</b> |
| Auswahl von 3–4 Sorten rohem Fisch – frisch und kunstvoll angerichtet.<br>Assortment of 3–4 types of raw fish – fresh and artfully arranged.         |              |
| <b>246G. Sashimi Moriawase G20 Stk</b>   | <b>34.90</b> |
| Großes Sashimi-Set mit 5–6 Sorten hochwertigem Fisch – ideal zum Teilen.<br>Large sashimi set with 5–6 premium fish varieties – perfect for sharing. |              |

Hinweis: Alle Rollen können je nach Entscheidung des Chefkochs mit zusätzlichen Toppings wie Rogen, Sesam oder anderen Dekorationen verfeinert werden/ All rolls may be garnished with additional toppings such as roe, sesame seeds, or other decorations at the chef's discretion.

# INSIDE OUT ROLL

( 8 Stück)

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>247. SAKE AVOCADO I.O</b> <sup>1,4,c,g,m</sup>   | <b>7,90</b> |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobico.<br>Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko                      |             |
| <b>248. MAGURO I.O</b> <sup>1,4,c,i,g,l,m</sup>   | <b>7,90</b> |
| Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobico.<br>Thunfish, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko                  |             |
| <b>249. HOT SPICY TUNA I.O</b> <sup>1,4,c,g,m</sup>   | <b>7,90</b> |
| Thunfisch, Gurke, Schnitzlauch, Spicy, Tobico.<br>Thunfish, cucumber, leek, Spicy, tobiko                   |             |
| <b>250. EBI AVOCADO I.O</b> <sup>1,4,e,g,m</sup>  | <b>7,90</b> |
| Garnelen, Avocado, Frischkäse, Tobico.<br>Schrimp, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko                  |             |
| <b>251. CALIFORNIA I.O</b> <sup>1,2,4,a,e,g,m</sup>   | <b>7,90</b> |
| Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobico.<br>Surimi, avocado, cream cheese, tobiko                               |             |
| <b>252. CHICKEN I.O</b> <sup>1,4,d,g,m,i</sup>  | <b>7,90</b> |
| paniertes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam.<br>Crispy chicken, cucumber, cream cheese, sesame.            |             |
| <b>253. HARASU I.O</b> <sup>1,4,c,g,m</sup>   | <b>7,90</b> |
| gegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Tobico.<br>Grilled salmon belly, avocado, cream cheese, tobico. |             |
| <b>254. EBI TEMPURA I.O</b> <sup>1,4,d,e,g,m</sup>  | <b>8,50</b> |
| frittierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Tobico.<br>Fried shrimp, cucumber, cream cheese, tobico.            |             |
| <b>255. SAKE SPEZIAL I.O</b> <sup>1,4,d,c,g,m</sup>   | <b>8,50</b> |
| frittierter Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobico.<br>Fried salmon, cucumber, cream cheese, tobico.            |             |
| <b>256. BUDDA I.O</b> <sup>a,g,j</sup>  | <b>7,50</b> |
| Gurke, Avocado, Sesam<br>Cucumber, avocado, sesame  |             |
| <b>257. TAMAGO I.O</b> <sup>g,j</sup>   | <b>7,50</b> |
| Eieromelett, Avocado, Sesam<br>Egg omelet, avocado, sesame  |             |
| <b>258. PAPRIKA I.O</b> <sup>g,j</sup>  | <b>7,50</b> |
| Paprika, Gurke, Sesam<br>Peppers, cucumber, sesame  |             |
| <b>259. VEGI I.O</b> <sup>g,j</sup>   | <b>7,50</b> |
| Avocado, Gurken, Rettich, Sesam<br>Avocado, cucumber, radish, sesame  |             |

Hinweis: Alle Rollen können je nach Entscheidung des Chefkochs mit zusätzlichen Toppings wie Roggen, Sesam oder anderen Dekorationen verfeinert werden/ All rolls may be garnished with additional toppings such as roe, sesame seeds, or other decorations at the chef's discretion.



CHIBA SUSHI

# SPECIAL ROLL

( 8 Stück)



CHIBA SUSHI

**261. SAKURA ROLL<sup>1,4,c,e,g</sup> 13.90**

DE: Krabbenfleisch, Gurke und Mango, umhüllt mit Avocado und Tobiko.  
EN: Crab meat, cucumber and mango, wrapped with avocado and tobiko.

**262. PHILADELPHIA ROLL<sup>1,4,c,e,g</sup> 13.90**

DE: Knuspriger Lachs-Tempura mit Avocado, Gurke und Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs.  
EN: Salmon tempura with avocado, cucumber and cream cheese, wrapped with flame-seared salmon.

**263. TUNA SPEZIAL ROLL<sup>1,4,c,g,i</sup> 13.90**

DE: Würziger Thunfisch mit Gurke und Schnittlauch, umhüllt mit Thunfisch.  
EN: Spicy tuna with cucumber and chives, wrapped with tuna.

**264. DRAGON ROLL<sup>1,4,c,e,g,i</sup> 13.90**

DE: Große Ebi-Tempura, Gurke und Frischkäse, umhüllt mit Avocado.  
EN: Large ebi tempura, cucumber and cream cheese, wrapped with avocado.

**265. KING FUSION ROLL<sup>1,4,c,e,g,i</sup> 13.90**

DE: Große Ebi-Tempura mit Avocado und Frischkäse, umhüllt mit gegrilltem Unagi (Aal).  
EN: Large ebi tempura with avocado and cream cheese, wrapped with grilled unagi (eel).

**266. RAINBOW ROLL<sup>1,4,c,e,g</sup> 13.90**

DE: Surimi, Avocado und Gurke, umhüllt mit einer Auswahl an frischem Fisch.  
EN: Surimi, avocado and cucumber, wrapped with assorted fresh fish.

**267. SPICY EBI ROLL<sup>1,4,e,g,i</sup> 13.90**

DE: Gekochte Garnele, Gurke, Avocado und Lauch mit würziger Sauce, umhüllt mit Garnelen.  
EN: Cooked shrimp, cucumber, avocado, and leek with spicy sauce, wrapped with shrimp.

**268. CHIBA SPEZIAL ROLL<sup>1,4,c,e,g</sup> 13.90**

DE: Weichschalenkrabbe, Avocado und Frischkäse im Philadelphia-Stil, umhüllt mit gemischtem Sashimi-Fisch (Moriawase).  
EN: Soft-shell crab, avocado and Philadelphia-style cream cheese, wrapped with assorted sashimi fish (moriawase).

**269. TUNA VEGAN ROLL<sup>g,j</sup> 13.90**

DE: Rote Beete, Gurke und Avocado, umhüllt mit Roter Beete.  
EN: Beetroot, cucumber and avocado, wrapped with beetroot.

**270. AVOCADO SPEZIAL ROLL<sup>g,j</sup> 11.90**

DE: Zucchini, Kampyo (getrockneter Kürbis) und Rucola, umhüllt mit cremiger Avocado.  
EN: Zucchini, kampyo (dried gourd) and arugula, wrapped with creamy avocado.

**271. ABURIYAKI ROLL<sup>g,j</sup> 11.90**

DE: Gurke, Paprika und Rettich, verfeinert mit Frischkäse, umhüllt mit gegrillter Paprika.  
EN: Cucumber, bell pepper and radish with cream cheese, wrapped with grilled bell pepper.

Hinweis: Alle Rollen können je nach Entscheidung des Chefkochs mit zusätzlichen Toppings wie Roggen, Sesam oder anderen Dekorationen verfeinert werden/ All rolls may be garnished with additional toppings such as roe, sesame seeds, or other decorations at the chef's discretion.

# GEBACKENE ROLL

( 6 Stück)

- 272. SAKE SPECIAL TEMPURA**<sup>4,c,g</sup> **6.50**  
DE: Lachs, Frischkäse im Reisapier, serviert mit Unagi-Sauce.  
EN: Salmon and cream cheese in rice paper, served with unagi sauce.
- 273. CRUNCHY TUNA ROLL**<sup>1,4,g,i,d</sup> **8.90**  
DE: Frittierte Rolle mit Gurke, ummantelt mit grünem Reis-Crisp, belegt mit würzigem Thunfisch  
EN: Fried roll with cucumber filling, coated in green rice crisps, topped with spicy tuna.
- 274. CLASSIC TEMPURA ROLL**<sup>1,4,g,i,d</sup> **8.50**  
DE: Lachs, Avocado, Krabbenfleisch, Frischkäse, mit Unagi- und Cocktailsauce.  
EN: Salmon, avocado, crab meat, cream cheese, with unagi and cocktail sauce.
- 275. FAVORITE TEMPURA ROLL**<sup>1,4,g,i,d,e</sup> **8.50**  
DE: Riesengarnele, Lachs, Gurke, Avocado, Tobiko, Unagi- und Cocktailsauce.  
EN: King prawn, salmon, cucumber, avocado, tobiko, with unagi and cocktail sauce.
- 276. CALIFORNIA TEMPURA ROLL**<sup>1,4,g,i,d,e</sup> **7.90**  
DE: Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko, mit Unagi- und Cocktailsauce.  
EN: Surimi, avocado, cucumber, masago, with unagi and cocktail sauce.
- 278. TUNA TEMPURA ROLL**<sup>1,4,g,i,d,e</sup> **7.90**  
DE: Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili, mit Unagi- und Cocktailsauce.  
EN: Tuna, cucumber, leek, chili, with unagi and cocktail sauce.
- 279. CHICKEN TEMPURA ROLL**<sup>1,4,g,i,d,e</sup> **7.90**  
DE: Gebackenes Hähnchen, Frischkäse, Gurke, Unagi- und Cocktailsauce.  
EN: Fried chicken, cream cheese, cucumber, with unagi and cocktail sauce.
- 280. VEGETARIAN TEMPURA ROLL**<sup>i,8</sup> **7.90**  
DE: Gurke, Avocado, Paprika, Frischkäse, Pilze, mit süßer Miso-Sauce.  
EN: Cucumber, avocado, bell pepper, cream cheese, mushrooms, with sweet miso sauce.
- 281. PACIFIC TEMPURA ROLL**<sup>i,g</sup> **7.90**  
DE: Rettich, Gurke, Avocado, Tofutasche, mit Sesam und süßer Miso-Sauce.  
EN: Radish, cucumber, avocado, tofu pouch, sesame, with sweet miso sauce.
- 282. CHIBA TEMPURA ROLL**<sup>i</sup> **7.90**  
DE: Gurke, Rote Beete, Kürbis, mit Sesam und süßer Miso-Sauce.  
EN: Cucumber, beetroot, pumpkin, sesame, with sweet miso sauce.

Hinweis: Alle Rollen können je nach Entscheidung des Chefkochs mit zusätzlichen Toppings wie Roggen, Sesam oder anderen Dekorationen verfeinert werden/ All rolls may be garnished with additional toppings such as roe, sesame seeds, or other decorations at the chef's discretion.

# SUSHI MENÜ



CHIBA SUSHI

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>M1. MAKI MIX</b>   | <b>10,90</b>     |
| 6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki  |                  |
| <b>M2. EBI</b>  | <b>15,90</b>     |
| 6 Stk. Ebi Maki, 3 Stk. Ebi Nigiri, 8 Stk. Ebi Avocado I.O  |                  |
| <b>M3. TUNA</b>   | <b>15,90</b>     |
| 6 Stk. Maguro Maki, 3 Stk. Maguro Nigiri, 8 Stk. Hot Spicy Tekka I.O  |                  |
| <b>M4. SAKE</b>   | <b>15,90</b>     |
| 6 Stk. Sake Maki, 3 Stk. Sake Nigiri, 8 Stk. Sake Avocado I.O   |                  |
| <b>M5. BUDDA</b>  | <b>13,90</b>     |
| 8 Stk. Budda I.O, 6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Avocado Maki  |                  |
| <b>M6. VEGGI</b>  | <b>19,90</b>     |
| 6 Stk. Oshinko Maki, 6 Stk. Avo Maki, 8 Stk. Vegi I.O, 6 Stk. Vegan panierte Roll   |                  |
| <b>M7. MENÜ LOVE</b>  | <b>29,90</b>     |
| 2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Maguro Nigiri, 6 Stk. Avocado Maki<br>8 Stk. Sake Special I.O, 8 Stk. Budda I.O, 6 Stk. panierte Rol   |                  |
| <b>M8. MENÜ MIX</b>   | <b>21,90</b>     |
| 6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. California Maki<br>8 Stk. California I.O, 6 Stk. panierte Roll   |                  |
| <b>M9. MENÜ FÜR D</b>   | <b>39,90</b>     |
| 6 Stk. Sake Maki, 8 Stk. California I.O, 4 Stk. Sashimi – Maguro – Sake<br>4 Stk. Dragon Roll, 4 Stk. King Fusion Roll,<br>2 Stk. Nigiri Sake 2 Stk. Ebi Nigiri, 6 Stk. panierte Roll   |                  |
| <b>M10. SURPRISE SET FÜR 2/3/4</b>  | <b>50/75/100</b> |
| Gemischte Sushi-Auswahl für 2/3/4 Personen liebevoll zusammengestellt vom Chefkoch.<br>Hinweis: Auf Wunsch auch vegan möglich.<br>Assorted sushi platter for 2/3/4 – carefully curated by the chef.<br>Notice: Vegan option available upon request. |                  |

Hinweis: Alle Rollen können je nach Entscheidung des Chefkochs mit zusätzlichen Toppings wie Roggen, Sesam oder anderen Dekorationen verfeinert werden/ All rolls may be garnished with additional toppings such as roe, sesame seeds, or other decorations at the chef's discretion.

# NACHTISCH/ DESSERT



## 100. KUGEL EIS MIT FRÜCHTEN

5,90

DE: Feine Eiskugel nach Wahl, serviert mit frischen Früchten – cremig, erfrischend und fruchtig.  
EN: A scoop of ice cream of your choice, served with fresh fruits – creamy, refreshing, and fruity.

## 101. GEBACKENE BANANE MIT HONIG & SESAM

5,90

DE: Knusprig gebackene Bananen, verfeinert mit Honig und Sesam – ein klassisches asiatisches Dessert.  
EN: Crispy fried bananas topped with honey and sesame – a classic Asian dessert.

## 102. MOCHI-EIS MIT FRÜCHTEN

6,90

DE: Zwei Eis-Mochis mit weicher Reishülle, serviert mit frischen Früchten – exotisch und erfrischend.  
EN: Two mochi ice cream balls with a soft rice coating, served with fresh fruits – exotic and refreshing.

## 103. XÔI XOÀI (MANGO STICKY RICE)

5,90

DE: Klebriger Reis mit frischer Mango, übergossen mit cremiger Kokosmilch – ein beliebtes vietnamesisches Dessert.  
EN: Sweet sticky rice with fresh mango and creamy coconut milk – a beloved Vietnamese dessert.

## 104. CHOCOLAT FONDANT

6,90

DE: Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit feinem Vanilleeis und frischen, saisonalen Früchten – süß, zart und unwiderstehlich.

EN: Warm chocolate cake with a melting center, served with smooth vanilla ice cream and fresh seasonal fruits – sweet, delicate, and irresistible.







Alle Preise in EUR, inkl gesetzlicher MwSt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Bilder dienen zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

### Allergenkennzeichnung

- a) Eier b) Erdnüsse c) Fisch
- d) Getreide (glutenhaltig) e) Krebstiere f) Lupine
- g) Milch einschließlich Lactose h) Schalenfrüchte
- i) Schwefeldioxid & Sulfite j) Sellerie
- k) Senf l) Sesame
- m) Sojabohnen n) Weichtiere (Mollusken)

### Zusatzstoffe

- 1) Surimi: Fischzubereitung mit Krebsextrakt mit alter japanischer Tradition
  - 1) Farbstoff
  - 2) Konservierungsstoff
  - 3) Antioxidationsmittel
  - 4) Geschmacksverstärker
  - 5) Geschwefelt
  - 6) Geschwärtz
  - 7) Phosphat
  - 8) Milcheiweiß
  - 9) Koffeinhaltig

