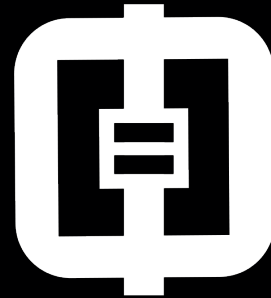


SINCE



2003

OISHII★

SUSHI & ASIAN CUISINE

Welkom

歓迎

Willkommen!

Welcome

Bienvenue

Wir freuen uns, Sie im

ISHII★

begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von uns in eine fernöstliche Esskultur mit tausend und einer Geschmacksnuance entführen. Erleben Sie unsere von handgefertigten Sushi-Kreationen, die ein Genuss für Augen und Gaumen zugleich sind. Die kleinen japanischen Kunstwerke erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit bei unseren großen und kleinen Gästen und auch für nicht Sushi-Liebhaber bieten wir eine Auswahl südostasiatischer Spezialitäten nach hauseigenen Rezepten an. Überzeugen Sie sich selbst und tauchen Sie ein...

Starters

Sommerrollen (2 Stk.) ^E

Reispapier-Mantel gefüllt mit Sojasprossen, Minze, Salat, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

- | | |
|---|-------|
| 1. Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^B | 6.80 |
| 2. Lachs gegrillt ^D | 7.80 |
| 3. Hähnchenbrust gegrillt | 6.80 |
| 4. Thunfisch gegrillt | 7.80 |
| 5. Argentinisches Hüftsteak | 7.80 |
| 6. Seetang - Salat ^K | 10.80 |
| Mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing | |
| 7. Wantan Chien ^{A,E} | 6.80 |
| Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Rindfleisch, serviert mit Salat, Erdnüssen und einem Soja-Dip | |
| 8. Frühlingsrolle Classic ^{A,B,E} | 6.80 |
| Gebacken mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüse und einem Soja-Dip | |
| 9. Gegrillte Hühnerspieße ^E | 6.80 |
| Mit Salat und Erdnüssen | |
| 10. Homemade Salmonball ^{D,E} | 7.80 |
| Mit Salat und Erdnüssen | |
| 11. OISHII Tapas Mix (Für 2 Personen) | 18.50 |
| Verschiedene kleine warme und kalte Vorspeisen | |
| 12. OISHII Tapas Mix (Für 3 Personen) | 26.80 |

Soups

Cremige Kokos-Suppe

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, und sahniger Kokosmilch

20. Huhn	5.80
21. Garnelen ^B	6.80
22. Fisch ^D	6.80

Canh Chua (LangThuong Styl)^D

Kräftiger Fischfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

23. Huhn	5.80
24. Garnelen ^B	6.80
25. Biolachs ^D	6.80

Pho Classic Large

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

26. Hähnchenbrust	12.90
27. Rind (Argentinisches Hüftsteak in Scheiben)	14.90
28. Tofu	11.90

Mien (Classic)

Ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzel ohne Zusatzstoffe, serviert mit einer kräftigen Rind- und Hühnerbouillon, Schalotten und Koriander

29. Biolachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^{D,K}	16.50
30. Tofu mit Cherrytomaten, Drill, Ingwer, Lauch, Sesamöl ^K	12.90

Miso Shiru

Eine würzige Misosuppe mit Okra, Frühlingszwiebeln und Seetang

31. Tofu	4.90
32. Biolachs ^D	6.90

Salate

Gemischter Salat^{E,K}

Knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shinso Purple, verfeinert mit Chili-Limetten-Vinagretten

40. Hähnchenbrust gegrillt	14,00
41. Geschnetzeltes Argentinisches Hüftsteak	16,80
42. Knusprige Ente	16,80
43. Garnelen gegrillt mit Dill,	16,80
44. Biolachs gegrillt mit Dill, Frühlings- zwiebeln, Salsa Roja, Soja-Balsamico	17,90
45. Wild-Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill, Soja-Balsamico	17,90

OISHII Ananas^E

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

46. Garnelen ^B	20,90
47. Lachs ^D	28,50

OISHII Mango^E

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

48. Thunfisch ^D	28,50
49. Lachs ^D	28,50

Nudeln

Bun (Nam Bo Style)^{E,K}

Warme Reismudeln, Sprossen-Wildkräuter-Salat, Shiso-Rot und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

50. Knusprige Entenbrust	17,80
51. Würzige Hähnchenbrust gegrillt	17,80
52. Geschnetzeltes Argent. Hüftsteak	17,80
53. Wild Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	20,80
54. Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	19,80
55. Hausgemachter Seidentofu gebraten	13,80
56. Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D	17,80
57. Garnelen ^B	17,80

Pho Kokoscreme (Hue Style)^{E,K}

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam
Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

a. Erdnuss-Sauce oder b. Mango-Sauce

58. Knusprige Entenbrust	17,80
59. Würzige Hühnchenbrust gegrillt	17,80
60. Geschnetzeltes Argent. Hüftsteak	17,80
61. Wilde Thunfisch gegrillt mit Schalotten und Dill ^D	20,80
62. Biolachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D	19,80
63. Hausgemachter Seidentofu gebraten	13,80
64. Selbstgemachte Biolachsbällchen ^D	17,80

UDON SUPPE ^E

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, mit Udon-nudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Pak Choy, Frühlingszwiebeln und Koriander

- | | |
|--|-------|
| 70. Hühnchenbrust | 13,50 |
| 71. Rind (Argent. Hüftsteak in Scheiben) | 14,50 |
| 72. Garnelen ^B | 15,50 |
| 73. Biolachs ^D | 16,50 |

OISHII CURRY ^E

Cremige Kokosmilch, Rotes Curry, Ananas, Zitronengras, Erdnüsse, Wildkräuter-Salat, Thai-Kräuter, serviert mit Jasmin-Reis

Auf Wunsch können Sie auch anstatt Currysauce:

a. Erdnuss-Sauce oder b. Mango-Sauce

- | | |
|--|-------|
| 80. mit Hühnchenbrust | 16,80 |
| 81. mit Hüftsteak aus Argentinien, geschnetzelt und gegrillt | 17,80 |
| 82. mit knusprige Ente | 17,80 |
| 83. mit Garnelen ^B | 19,80 |
| 84. mit hausgemachtem Tofu | 13,80 |
| 85. mit gegrilltem Biolachs, Dill, Schalotten ^D | 20,80 |

90. **Bo Tai Lan** 14,90

Geschnetzelt Argentinisches Hüftsteak mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis

91. **Ga Nuung** 15,90

Hühnerfleisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis

92. **Vit Van An** 19,90

Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitling, Chinakohl, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis

93. **OISHII Tuna^D** 21,90

Gegrillter Thunfisch mit Chinakohl, Kaiserschoten-Soja, abgeschmeckt mit Salsa Roja, Soja-Balsamico-Dressing mit Reis

94. **OISHII Lachs^{D,K}** 19,90

Biolachs gegrillt, Chinakohl-Teriyaki-Jus, Wildkräuter-Salat, Salsa Roja, hausgemachtes Soja-Balsamico-Sesamdressing, Sakurasprossen mit Reis

Dessert

100. **Sesambällchen^G 4 Stk.** 5,00

Knusprige Bällchen im Sesammantel mit süßer Füllung aus roter Bohnenpaste

101. **Japanese Moon Cake 2 Stk.** 5,00

Reiskuchen gefüllt mit roter Bohnenpaste

102. **Bananenbällchen^{E,G} 5 Stk.** 5,00

Süße Bananenstücke frittiert in Tempurateig mit Honig und einer Kugel Vanilleeis

103. **Yukimi Daifuku^D 2 Stk.** 5,00

Reiskuchen mit Vanillefüllung

104. **Tropical Desire^D** 5,00

Exotischer Eisbecher mit Litschi

105. **Green Tea Ice^{D,3}** 5,00

3 Kugeln feinstes japanisches Vanilleeis mit einer Note grünem Tee

SUSHI

Crunchy Sushi

alle Sushi mit Sesam
von Maisflocken umhüllte Rollen, **jeweils 8 Stück**

240. **Crunchy Salmon** ^A **scharf** 9,90
Inside-Out-Rolle | mariniertem
Lachstartar | Gurke

241. **Crunchy Tuna** **scharf** 9,90
Inside-Out-Rolle | mariniertem
Thunfischstartar | Gurke

242. **Crunchy Ebi** ^{C,A} **scharf** 9,90
Inside-Out-Rolle | mariniertem
Garnelentartar | Gurke



Nigiri Sushi á la Carte

250. **Shiitake**  3,80
Shiitake Pilz

251. **Inari**  3,80
Süß eingelegter Tofu

252. **Tamago** ^A **Veg.** 3,80
Gesüßtes Omelett

253. **Kani Kama Boko** ^{1,7} 3,80
Surimi

254. **White Tuna** 3,80
Buttermakrele

255. **Spicy Salmon** ^A **scharf** 3,80
mariniertes Lachstartar

256. **Tako** 3,80
Oktopus



257. **Spicy Tuna** **scharf** 4,60
mariniertes Thunfischstartar

258. **Spicy Ebi** ^{C,A} **scharf** 4,60
gekochtes mariniertes Garnelentartar

259. **Negi Ebi** ^{C,A} 4,10
gekochte Garnele | Lauch | Mayo

260. **Sake** 4,40
Lachs

261. **Maguro** 5,40
Thunfisch

262. **Ebi** ^C 4,80
Gekochte Großgarnele

263. **Unagi** ^E 5,00
Aal

264. **Hotate** ^J 5,60
Jakobsmuschel

265. **Ikura** 5,60
Lachskaviar

*alle Sushi mit Sesam

Flammbierte Nigiri

- | | |
|---------------------------------------|------|
| 275. Sake | 5,60 |
| Lachs Flammbiersoße Sesam | |
| 276. White Tuna | 5,60 |
| Buttermakrele Flammbiersoße Sesam | |
| 277. Unagi ^{E,6} | 5,60 |
| Aal Flammbiersoße Sesam | |
| 278. Hotate ^J | 6,00 |
| Jakobsmuschel Flammbiersoße Sesam | |



Superior Nigiri






mit frisch mariniertem Wasabi und Yuzu-Sojasoße

- | | |
|--------------------------|------|
| 280. Salmon Lachs | 5,40 |
| 281. Maguro Thunfisch | 5,90 |
| 282. Hotate ^J | 6,20 |
| Jakobsmuschel | |



Maki Sushi á la Carte ^{jeweils 8 Stk.}

alle Sushi mit Sesam

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 290. Kappa maki ^E  | 4,90 | 293. Tamago maki ^{A veg.} | 4,40 |
| Gurke | | Gesüßtes Omelett | |
| 291. Avocado maki ^E  | 4,90 | 294. Shiitake maki  | 4,40 |
| Avocado | | Shiitake Pilz | |
| 292. Oshinko maki  | 4,00 | 295. Mango maki  | 4,40 |
| Eingelegter Rettich | | Mango | |
| | | 296. California maki ^{1,7} | 4,60 |
| | | Surimi Avocado | |
| | | 297. Sake maki | 4,30 |
| | | Lachs | |
| | | 298. Sake Avocado maki | 4,90 |
| | | Lachs Avocado | |
| | | 299. Sake Kappa maki | 4,90 |
| | | Lachs Gurke | |
| | | 300. Spicy Salmon maki ^{scharf} | 4,90 |
| | | mariniertes Lachstartar | |
| | | 301. White Tuna maki | 4,90 |
| | | Buttermakrele Lauch | |
| | | 302. Tekka maki | 4,90 |
| | | Thunfisch | |



Maki Sushi á la Carte jeweils 8 Stück

alle Sushi mit Sesam


303. **Spicy Tuna maki** scharf 4,70
mariniertes Thunfischtartar
304. **Tsuna maki** ^A 4,70
Gekochter Thunfisch | Lauch | Mayo
305. **Ebi maki** ^{A,C} 4,70
gekochte Großgarnele
306. **Spicy Ebi maki** ^{A,C} scharf 4,70
mariniertes Garnelentartar | Mayo
307. **Ebi Avocado maki** 4,70
gekochte Garnele | Avocado
308. **Negi Ebi maki** ^{A,C} 4,70
gekochte Garnele | Lauch | Mayo
309. **Temaki** ^{1 Handrolle} 5,50
Handrolle | Surimi oder Lachs | Gurke |
Avocado | Masago
oder nach speziellem Wunsch (Aufpreis)
Empfehlung des Hauses: Lachstartar
auf Wunsch vegan
310. **Futo maki** ^{8 Stk.}  6,90
Gurke | Shiitake | Avocado | Oshinko

Inside-Out-Rolls jeweils 8 Stück

320. **Philly Inside Out** ^{D,E} veg. 8,90
Rucolasalat | Gurke | Avocado | Cream-Cheese |
Sesam
auf Wunsch vegan 
321. **California Inside Out** ^{1,7,A,E} 9,10
Surimi | Avocado | Mayo | Fischrogen | Sesam
322. **Sake Inside Out** ^{A,E,1} 9,40
Lachs | Avocado | Gurke | Mayo | Fischrogen |
Sesam
323. **Maguro Inside Out** ^{E,1} 9,80
Thunfisch | Avocado | Gurke | Fischrogen | Sesam
324. **Sake Mango Inside Out** ^{E,1} 9,80
Lachs | Mango | Cream-Cheese | Fischrogen |
Sesam
325. **Hawaii Inside Out** ^{E,1} 9,20
Mango | Thunfisch | Fischrogen | Sesam
326. **Ebi Inside Out** ^{E,1} 9,90
Garnele | Avocado | Gurke | Mayo | Fischrogen |
Sesam
327. **Unagi Inside Out** ^{E,1} 9,90
Aal | Avocado | Gurke | Mayo | Fischrogen | Sesam
| Unagisoße

Baked Rolls gebackene Rollen jeweils 12 Stück

Unsere Baked Rolls werden direkt nach Fertigstellung serviert.

330. **Avocado Baked Roll** ^G veg. 12,50
auf Wunsch Vegan 
331. **Spicy Salmon Baked Roll** ^{G,A} 12,50
scharf mariniertes Lachstartar
332. **Spicy Tuna Baked Roll** ^G 12,50
scharf mariniertes Thunfischtartar
334. **Tsuna Baked Roll** ^{G,E,A} 12,90
gekochter Thunfisch | Lauch | Mayo
335. **Spicy Ebi Baked Roll** ^{G,A} scharf 12,90
gekochtes mariniertes Garnelentartar
336. **Negi Ebi Baked Roll** ^{G,A} 12,90
gekochte Garnele | Lauch | Mayo

Special Sushi Rolls jeweils 8 Stück (falls nicht anders angegeben)

alle Sushi mit Sesam

- | | | | |
|------|--|------|--|
| 221. | Hot Spicy Salmon Roll ^{A,E,1} 11.00
scharf
Inside-Out-Rolle mariniertem Lachs
Gurke Schnittlauch Fischrogen | 229. | Tempura Roll ^{A,C,G} 6 Stk. 12.00
Futo-Maki-Rolle mit frittiertes
Großgarnele Gurke Schnittlauch Mayo Fischrogen
 Unagisoße |
| 222. | Tsuna Negi Roll ^{A,E} 11.00
Inside-Out-Rolle gekochtem Thunfisch
Gurke Mayo Schnittlauch Sesam | 230. | Tasty Duck Roll scharf 12.00
Inside-Out-Rolle gebackener Ente Gurke
Schnittlauch Sesam Chilisoße |
| 223. | The Captain's Roll ^{D,E,G,1} 11.50
Inside-Out-Rolle gefüllt mit Lachstempura
 Gurke Schnittlauch Fischrogen
Cream Cheese Unagisoße | 231. | Best Friend's Roll ^{G,I,A,E} 12.00
Inside-Out-Rolle gefüllt mit Gemüsetempura
Mayo umhüllt von zartem Lachs Spezialsoße Kresse
 Sesam auf Wunsch veg. oder vegan  |
| 224. | Crispy Chickenskin Roll 11.50
scharf
Inside-Out-Rolle krosser Hühnerhaut
Koriander Avocado Gurke Schnittlauch
Sesam Chilisoße | 232. | Yellow Submarine ^{A,6} 13.00
Inside-Out-Rolle gegrilltem Aal Avocado
Mayo umwickelt von einem
zartem Eimantel Unagisoße |
| 225. | Spicy Tuna Roll scharf 11.50
Inside-Out-Rolle mariniertem
Thunfisch Gurke Schnittlauch Sesam | 233. | Oishii Extreme Spezial ^{E,G} 13.50
Flammbierte Rolle Lachshaut Gurke Avocado
 von Aal umhüllt dazu Unagi Flambiersoße Sesam |
| 226. | Little Buddha Roll ^{A,D} Veg. 11.90
Inside-Out-Rolle Ei Avocado Rettich
Cream Cheese umwickelt mit Tofu Unagi-
soße / auf Wunsch vegan  | 234. | Mango Roll ^{A,G,D,I} 13.50
Inside-Out-Rolle Lachs- und Lauchtempura
Cream-Cheese Mango Spezialsoße
Sesam |
| 227. | Popeye's Favorite Roll ^{D,G} 12.00
Flammbierte Rolle blanchiertem Spinat
Avocado Gurke Cream Cheese umhüllt
vom flammbierten Lachs Flambiersoße
Sesam / auf Wunsch vegan  | 235. | Vu's Vulcano Special Roll ^{G,I,D} 6 Stk. 13.00
Panierte und frittierte Rolle Avocado
Gurke Lachs Aal Cream Cheese Unagisoße |
| 228. | Tamago Roll ^{A,D,G} 12.00
Inside-Out-Rolle Lachs Avocado
Gurke Cream Cheese umwickelt mit
einem zarten Eimantel Unagisoße
auf Wunsch veg. | 236. | Unagi Dragon Roll ^{G,C,A} 15.50
Inside out Rolle Garnelentempura Gurke Aal Mayo
Unagisoße Sesam |

Sushi Combinations

alle Sushi mit Sesam

200. **Basic** 9,90
2 Nigiri: Lachs | Thunfisch
6 Stk. Maki: Lachs | Gurke
201. **Vegetarian Mix**  8,90
3 Nigiri : veg. Tarmago | Tofu | Avocado
6 Stk. Maki: Gurke | eingelegter Rettich
202. **Standard** ^C 11,90
4 Nigiri: Lachs | Thunfisch | Garnele | Ei
6 Stk. California Maki
203. **Nigiri DeLuxe** ^{1,7,C,E} 19,90
8 Nigiri: Lachs | Thunfisch | Buttermakrele | Aal | Ei | Tako | Garnele | Lachskaviar
204. **Favorite** ^C 21,90
5 Nigiri: Lachs | Thunfisch | Buttermakrele | Garnele | Lachskaviar
1 Spezial-Sushirolle nach Ihrer Wahl
205. **Premium** ^{C,E,1,7} 24,60
4 Nigiri: Lachs | Thunfisch | Buttermakrele | Garnele
12 Stk. Maki: Lachs | Thunfisch | Gurke | eingelegter Rettich
8 Stk. California Inside Out Rolle
206. **Imperial** ^{C,E,1,7} 26.40
4 Nigiri: Lachs | Thunfish | Buttermakrele | Garnele
6 Stk. Maki: Lachs | Thunfisch
8 Stk. California Inside Out Rolle | Surimi Handrolle | kleines Sashimi
207. **Sushi 4 2** ^{A,I,E,1} 41.90
Große gemischte Sushiplatte
Für 2 Personen nach Art des Sushi-Chefs
Kleines Sashimi | 4 Nigiri |
12 Stk. Maki: Lachs | Gurke | Best Friend's Roll
208. **Sushi 4 3** ^{A,I,E,1,7} 54.90
große gemischte Sushiplatte
für 3 Personen nach Art des Sushi-Chefs
kleines Sashimi | 9 Nigiri | 18 Stk. Maki |
Best Friend's Roll | California Inside Out Rolle |
Seetangsalat mit Feuerlachs
209. **Sushi 4 4** ^{A,I,E,1,7} 74.90
große gemischte Sushiplatte für 4 Personen
nach Art des Sushi-Chefs
großes Sashimi | 12 Nigiris | 24 Stk. Maki | Best
Friend's Sushirolle | California Inside Out |
Tempurarolle | Seetangsalat mit Feuerlachs
- Sashimi** (geschnittener roher Fisch)
210. **Salmon** 10 Stk. 18.90
Lachs
211. **Spring** 9 Stk. 19,90
3 Thunfisch | 3 Lachs | 3 Buttermakrele |
Seetangsalat Avocado
212. **Tuna** 9 Stk. 28,00
Thunfisch
213. **Summer** ^J 20 Stk. 32,00
Große Platte mit gemischten Fischarten
5 Thunfisch | 5 Lachs | 5 Buttermakrelen |
5 Tako

Samurais Favourite Sake

Sake Karaffe 100ml 4,50

Japanischer Reiswein warm |
auf Wunsch kalt

Sake Karaffe 280ml 10,50

Japanischer Reiswein warm |
auf Wunsch kalt

Sake Reiswein kalt Fl.0,75l 25,00

Longdrinks (4cl Alkohol)

Gin Tonic⁵ Glas 0,2l 5,50

Wodka Lemon⁵ Glas 0,2l 5,50

Campari Orange Glas 0,2l 5,50

Whiskey Cola^{1,6} Glas 0,2l 5,50

Bubbly

Prosecco Glas 0,1l 3,90

Prosecco 0,75l 24,00

Moet Champagner 0,75l 100,00

Fresh Drinks

Chan Da on Ice 6,90
mit frischen Limetten, Minze und br. Zucker

Mango-Minz-Saft 6,90

Mangopüree mit frischer Orange, frischer
Ananas und Minze

Mango-Kokos-Lassi 6,90
Mangopüree, Kokoscreme

Calpico Mango 7,50
Limetten, Kumquats, Mango

Calpico Maracuja 7,50
Maracuja, Limetten, Kumquats, Mango

Vodka-Mango-Calpico mit
Limetten 7,50

Vodka Maracuja mit Kumquats 7,50

Cocktails

Aperol Sprizz Glas 0,2l 5,50
Prosecco | Aperol | auf Eis

Hugo Glas 0,2l 5,50
Prosecco | frische Minze | Limette |
Holunderblütensirup

Hugo Rosé Glas 0,2l 5,50
Roséwein | frische Minze | Limette |
Holunderblütensirup

Oishiipolitan Glas 0,1l 5,50
Cointreau | Zitronensaft |
Cranberrysaft

Mojito Glas 0,3l 7,00
Brauner Rum | Limette |
frische Minze | Rohrzucker
(auch alkoholfrei möglich 5,50)

Red Lady Glas 0,3l 7,00
Wodka | Ginger Ale |
Holunderlimonade | Zitronensaft
(auch alkoholfrei möglich 5,50)

Ginger's Flavour Glas 0,3l 7,00
Brauner Rum | Southern Comfort |
Orangensaft | Limette | Ingwer |
Rohrzucker

Blue Lagoon Glas 0,1l 4,50
Zitronensaft | weißer Rum | Kokossirup |
Blue Curacao

Warme Getränke

Tee

Senchatee Japanischer grüner Tee	3,00
Jasmintee Grüner Tee mit Jasminblüten	3,00
Ingwertee mit frischem Ingwer und Limette Honig und frischer Minze	3,00
Pfefferminztee mit frischer Minze und Limette, Honig	4,30
Ingwer-Minz-Tee mit frischer Minze und Ingwer	4,30
Zitronengras mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette, Minze und Honig	4,80

Kaffee

Espresso	Glas 0,1l	2,50
Doppelter Espresso		4,10
Kaffee		3,00
Cappuccino mit Milchschaum	Tasse 0,2l	3,20
Latte Macchiato	Glas 0,2l	3,60
Milchkaffee	Tasse 0,3l	3,60

Kalte Getränke

 1,6	0,2l	2,20	0,4l	3,90
 1,3,4,6	0,2l	2,20	0,4l	3,90
 1,3,4,6	0,2l	2,20	0,4l	3,90
 1,2	0,2l	2,20	0,4l	3,90
 2	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Orangensaft	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Apfelsaft	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Apfelsaftschorle	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Maracujasaft	0,2l	2,30	0,4l	4,00
Maracujasaftschorle	0,2l	2,20	0,4l	3,90
Purezza Premium Water	325ml	3,20	750ml	6,50
Eistee	0,3l	3,50		
Soda Lemon hausgemacht	0,3l	3,50		
Ginger Ale ⁵	0,2l	2,60		
Bitter Lemon ⁵	0,2l	2,60		
Tonic Water ⁵	0,2l	2,60		
Bionade Holunder und Ingwer-Orange	0,33l	3,10		

Weißweine

Weißweinschorle	Glas 0,2l	4,80		
Hauswein trocken	Glas 0,2l	5,00	Fl. 1l	23,00
Chardonnay trocken	Glas 0,2l	6,50	Fl. 0,75l	24,00
Riesling trocken	Glas 0,2l	6,50	Fl. 0,75l	24,00
Burgunder trocken	Glas 0,2l	6,50	Fl. 0,75l	24,00

Roséwein

trocken	Glas 0,2l	5,00	Fl. 0,75l	21,00
---------	-----------	------	-----------	-------

Rotweine

Hauswein trocken	Glas 0,2l	5,00	Fl. 1l	23,00
---------------------	-----------	------	--------	-------

Flaschenbiere

Beck's Beck's I Green Lemon I Alkoholfrei	0,33l	2,90
Gaffel Kölsch	0,33l	2,90
Tsingtao (Chin.)	0,33l	3,80
Kirin, Asahi	0,33l	3,80
Weizenbier	0,5l	3,90
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	3,90

Hard Stuff

Bacardi	2cl	3,00
Weißer Rum	2cl	3,00
Jägermeister	4cl	3,50
Wodka	2cl	3,50
Pflaumenwein (mit einer Lychee serviert)	4cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50
Campari	4cl	4,00
Amaretto	5cl	4,00
Bailey's	4cl	4,00
Grappa	2cl	4,00
Jack Daniels Whiskey	4cl	5,00

Zusatzstoffe Getränke:

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| 1 Konservierungsstoff | 4 Phenylalaninquelle |
| 2 Farbstoff | 5 chininhaltig |
| 3 Süßungsmittel | 6 koffeinhaltig |

Alle Preise in € inkl. MwSt. & Bedienung.

Bei Fragen zur Allergenen wenden

Sie sich gerne an unser Personal.

Zusatzstoffe Speisen:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 5 chininhaltig |
| 2 mit Antioxidationsmittel | 6 koffeinhaltig |
| 3 mit Süßungsmittel | 7 krebsfleischimitat aus
Fischmuskeleiweiß geformt |
| 4 enthält eine
Phenylalaninquelle | 8 mit Geschmacksverstärker |

Allergene Speisen:

- | | |
|--------------|---------------------------|
| A Ei | F Erdnüsse |
| B Fisch | G Glutenhaltiges Getreide |
| C Krebstiere | H Schalenfrüchte |
| D Milch | I Sojabohnen |
| E Sesam | J Weichtiere |
| | K Senf |

FREE WIFI

pontstrasse83

Passwort: oishiirestaurant



Like us on Facebook



[_oishii_aachen_](#)



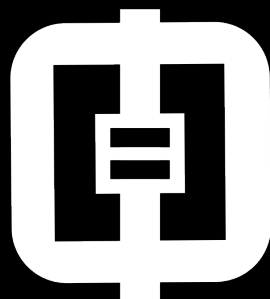
Website

OISHII ★

COOL 天行健



SINCE



2003

OISHII★

SUSHI & ASIAN CUISINE

Pontstraße 83, 52062 Aachen

Tel.: 0241-9008360

www.oishii.de