



KATSU

Bleichstraße 1 | 55218 Ingelheim am Rhein

(+49) 6132 974 1131

katsurestaurant2018@gmail.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.:	12.00 - 15.00 Uhr 16.30 - 22.00 Uhr
Fr. - Sa.:	12.00 - 15.30 Uhr 16.30 - 23.00 Uhr
So. & Feiertag:	12.00 - 15.30 Uhr 16.30 - 22.00 Uhr

Küche schließt 30 min. vor Geschäftschluss



KATSU

GÄSTE

Herzlich willkommen bei Katsu!

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Tauchen Sie ein in die Welt der panasiatischen Küche. Gönnen Sie sich eine kulinarische Auszeit und genießen Sie Ihren Aufenthalt mit unseren hausgemachten Spezialitäten. Feinste Sushi-Kreationen und panasiatische Köstlichkeiten werden bei uns neu interpretiert und innovativ umgesetzt.

Da unsere Speisen mit viel Hingabe bis ins kleinste Detail frisch zubereitet werden, um Ihnen alle Kreationen mit höchstem Qualitätsanspruch servieren zu können, benötigen sie eine längere Zubereitungszeit.

LIEBE

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Katsu-Team

GUESTS

Welcome to Katsu!

We are pleased to serve you today.

Immerse yourself in the world of the pan-Asian cuisine. Treat yourself to a relaxing break in our restaurant and enjoy your stay with our homemade delicacies.

Classic sushi creations and pan-Asian delicacies are getting interpreted by us and implemented in an innovative way.

Our meals are getting prepared with great dedication, to serve you our creations with the highest quality standard. That is why our food needs a longer preparation time.

DEAR

Your well-being is important to us!

If you have food intolerances or special requests, please let us know.

Thank you for coming and enjoy your meal.

Your Katsu Team

GÄSTE	wir nehmen Ihre Allergie sehr ernst und sind bemüht, Ihnen als Allergiker so gut wie möglich eine Sicherheit beim Verzehr in unserem Restaurant zu ermöglichen. Deswegen haben wir vorsichtshalber alle Allergene Gerichten gekennzeichnet, auch wenn es nur Spuren sind, Die Allergene, die alleine stehen, sind obligatorisch für das Gericht, sodass wir bei diesen Gerichten leider nichts ändern können. Die Allergene, die in eckigem Klammer stehen, sind optional für das Gericht, d.h. falls Sie gegen diese allergisch sind, können wir für Sie auch ohne diese Allergene vorbereiten.
LIEBE	Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Spuren von Sesam erhalten kann. Falls Sie gegen Sesam allergisch sind, sprechen Sie uns bitte an. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und aufgrund unserer handwerklich traditionellen Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
DEAR	GUESTS we take your allergy very seriously and we endeavor to give you, as an allergic person, the best possible protection from eating in our restaurant. Therefore, as a precaution, we have labeled all allergens, even if they are only traces. The allergens, which is denoted by an alone uppercase letter, are obligatory for the dishes, so unfortunately, we cannot change anything in these dishes. The allergens, which are in square brackets, are optional for the dish. Therefore, if you are allergic to these ingredients, it would be our pleasure to remove them to you. Please note that all our dishes can receive traces of sesame seeds. If you are allergic to sesame, please contact us. Despite the careful production of our dishes and our traditionally traditional production, in addition to the labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.



KATSU



KATSU

ALLERGENEN LEGENDE

A1	Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse	H4	Kaschunüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2	Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse	H5	Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3	Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse	H6	Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
A4	Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse	H7	Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H8	Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	L	Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
H1	Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse	N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
H2	Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
H3	Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		

ALLERGENIC LEGEND

A1.	Wheat and derived products	H4	Cashew nuts and derived products
A2	Rye and derived products	H5	Pecans and derived products
A3	Barley and derived products	H6	Brazil nuts and derived products
A4	Oats and derived products	H7	Pistachios and derived products
B	Crustaceans and derived products	H8	Macadamia o. Queensland and derived products
C	Eggs and derived products	I	Celery and derived products
D	Fish and derived products	J	Mustard and derived products
E	Peanuts and derived products	K	Sesame and derived products
F	Soy and derived products	L	Sulfur dioxide and sulfites, from a concentration of 10 mg / kg
G	Milk and derived products	M	Lupines and derived products
H1	Almonds and derived products	N	Molluscs and derived products
H2	Hazelnuts and derived products		
H3	Walnuts and derived products		

— BUSINESS-LUNCH —

Mo-Fr: 12:00 – 15:00 Uhr (Außer Feiertag) Mon - Fri: 12:00 - 15:00 (except holiday)

LUNCH PLUS 4,90

Lunch & Limonaden & Espresso oder Kaffee oder Grüntee oder Jasmin Tee

KATSU LUNCH 1 D,K

13,9

8 St. Lachs Maki
8 St. Avocado Maki
8 St. Gurken Maki
2 St. Lachs Nigiri N11

KATSU LUNCH 2 D,K

15,9

8 St. Lachs-Maki
2 St. Lachs-Nigiri
5 St. Crunchy Roll

BENTO 1 D,K,G

11,9

Hähnchenbrustfilet mit
Currysauce & Sesamreis
8 St. Maki & Salat der Saison
Chicken breastfilet with curry sauce
& sesame rice
8 pcs. maki & seasonal salad

BENTO 3 D,K

12,9

gegrillter Lachs mit
Teriyaki Sauce & Sesamreis
8 St. Maki Sushi & Salat der Saison
grilled salmon with Teriyaki sauce & sesame rice
8 pcs. maki & seasonal salad

BENTO 2 A1,C,D,K,G

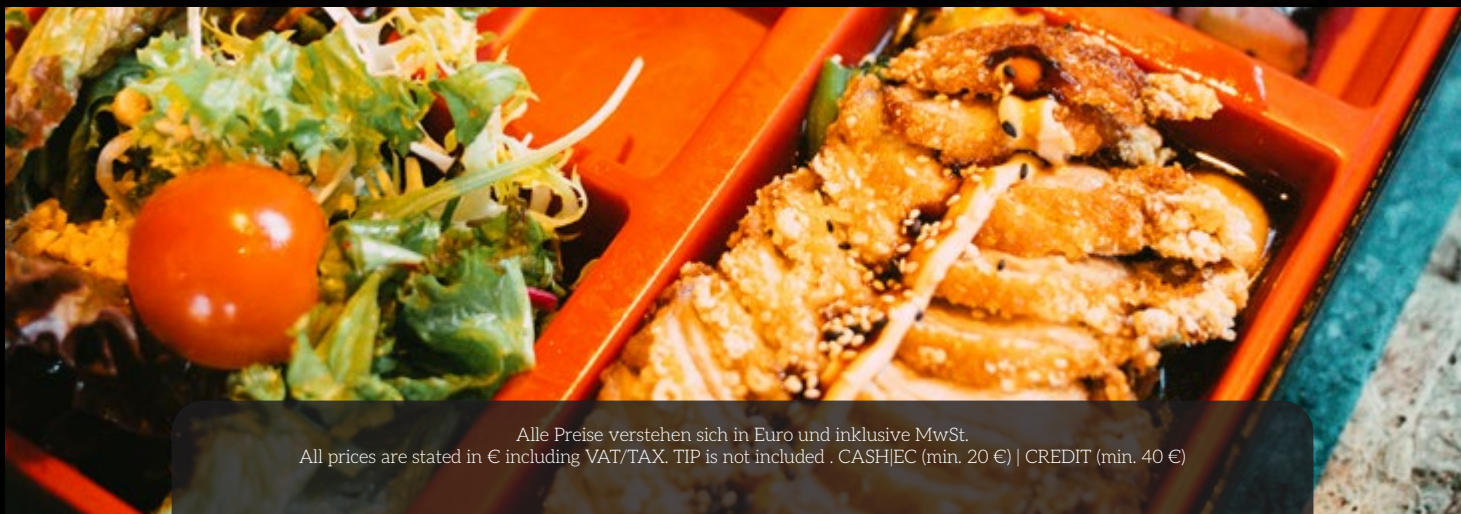
12,9

Hähnchen im Tempuramantel mit Curry
Erdnuss Sauce & Sesamreis
8 St. maki & Salat der Saison
Chicken tempura with curry
peanut sauce & sesame rice
8 pcs. maki & seasonal salad

BENTO 4 B,A1,K

11,9

Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce
Sesamreis
8 St. Maki Sushi, Salat der Saison
Tempura prawns with teriyaki sauce
& sesame rice
8 pieces of maki sushi & seasonal salad



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included. CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— APERITIF —

MARTINI (Bianco) 4,9

KIR ROYAL 5,5
Kir | Prosecco ⁵

APEROL SPRITZ 7,9
Aperol ^{1,10} | Prosecco ⁵

APEROL ROYAL 7,9
Aperol ^{1,10} | Prosecco ⁵ | Traubensaft

HUGO 7,5
Holunder | Prosecco

HUGO BLACK 7,9
Holunder | Prosecco | Johannisbeere Nektar

LILLET WILDBERRY ¹ 7,5
Lillet ³ | Russian wildberry

LILLET PEACH ¹ 7,5
Lillet | Schwepes white peach

PROSECCO DRY ⁵ 4,9



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— WEINE —

WEISS

	0,1l	0,2l	0,75l
RIESLING TROCKEN Lebendige Säure und fruchtig	4,2	6,9	22,9
RIESLING KABINETT tropischen Südfrüchten und heimischen Kräutern und Gewürzen, lieblich	4,2	6,9	22,9
SAUVIGNON BLANC TROCKEN Frische Holunderblüten und Stachelbeeren, frisch, animierend	4,2	6,9	22,9
WEISSER BURGUNDER TROCKEN Äpfeln, Birnen, Blüten und Nüssen	4,2	6,9	22,9

— WEINE —

ROT / ROSÉ

	0,1l	0,2l	0,75l
SPÄTBURGUNDER TROCKEN Sein Duft erinnert an einen Korb frisch gepflügter Beeren. Die geschmackliche Fülle und die verspielte Art machen den Spätburgunder zum idealen Begleiter zu Speisen.	4,2	6,9	22,9
ROSÉ Feinduftig, nach hellroten Früchten, erfrischend, grazil, harmonisch Ein leichtfüßiger Wein mit richtig erfrischender Säure	4,2	6,9	22,9



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— HAUSGEMACHTE LIMONADE —

HOMEMADE LEMONADE

THAI BASIL LIMONADE

6,9

Thai Basilikum | Cranberry |
Limette | hausgemachter Sirup
thaibasil | cranberry | lime |
homemade syrup

INGWER LIMONADE

6,9

Ingwer | Ginger Beer ¹⁰ |
Limette | hausgemachter Sirup
ginger | ginger beer | lime | homemade syrup

ZITRONENGRAS LIMONADE

6,9

Zitronengras | Limette |
hausgemachter Sirup
Lemongrass | lime |
homemade syrup

SAIGON LIMONADE

6,9

Kumquats | Limette |
hausgemachter Sirup
kumquats | lime | homemade syrup

HUGO LIMONADE

6,9

Grüner Tee | Holunder |
Limette | hausgemachter Sirup
green tea | elderberry |
lime | homemade syrup

KATSUS LIMONADE

6,9

Asiatischer schwarzer Tee |
Limette | hausgemachter Sirup
Asian black tea | lime | homemade syrup



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.

All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH/EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— SOFT DRINKS —

PREMIUM WASSER Still oder Sprudel	0,35l 3,5	0,75l 5,9
COLA ^{1,3,9} oder COLA ZERO ^{1,3,9}	0,25l 3,5	0,5l 5,6
FANTA ^{3,9} oder SPRITE ³ oder SPEZI	0,25l 3,5	0,5l 5,6
SCHWEPPES Ginger Ale ¹ White Peach Russian Wildberry		0,2l 3,5
SAFT Orange Apfel Trüb ³ Trauben Orange Apple Grapes	0,25l 3,5	0,5l 5,6
NEKTAR Maracuja ³ Cranberry Johannisbeere Passion fruit Cranberry Currant	0,25l 3,5	0,5l 5,6
SAFT- oder NEKTARSCHORLE Juice or nectar spritzer	0,25l 3,5	0,5l 5,6



— ALKOHOL / ALCOHOL —

BIER / Beer

BITBURGER ^{A3}	Pils vom Fass	0,3l	3,6	0,5l	5,5
BITBURGER ^{A3}	Alkoholfreies Pils			0,33l	3,6
BENEDIKTINER ^{A1,A3}	Hefeweizenhell			0,5l	5,5
BENEDIKTINER ^{A1,A3}	Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	5,5
TIGER BIER ^{A3}	aus Singapur			0,33l	4,6

LONGDRINKS

LONG ISLAND ICE TEA	9,9
CAIPIRINHA	8,9
MOJITO	8,9
MOSCOW MULE	8,5
GIN TONIC ORIGINAL ¹⁰	9,9



— DIGESTIF —

EDELOBSTBRÄNDE

WILLIAMS BIRNE	2cl 4,5
MIRABELLENBRAND	2cl 4,5
ZWETSCHGENBRAND	2cl 6,5

SPIRITUOSEN

TEQUILLA	2cl 3,0
VODKA	4cl 4,0
GIN	4cl 5,0
WHISKEY SANTORY	4cl 7,0
aus Japan	
NEP MOI	2cl 4,0
Reisschnaps aus Vietnam	

— WARME GETRÄNKE/HOT DRINKS —

KAFFEE / COFFEE

KAFFEE CREMA ⁹	3,6
CAPPUCCINO ⁹	4,2
LATTE MACCHIATO ⁹	4,6
ESPRESSO ⁹	2,8
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	3,5
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	4,5

TEE / TEA

GRÜNTEE ⁹ green tea	3,5
JASMINTEE ⁹ jasmine tea	3,5
INGWERTEE ginger tea	4,6
Ingwer Zitrone Kumquat Orange Minze Honig ginger lemon kumquat orange mint honey	
ZITRONENGRASTEE lemongrass tea	4,6
Zitronengras Zitrone Kumquat Orange Minze Honig lemongras lemon kumquat orange mint honey	



— SUPPE / SOUP —

„Ich lebe von guter Suppe
und nicht von schöner Rede.“

Moliere, französischer Schauspieler und Dramatiker



- | | | |
|-----|--|-----|
| 01. | PHO BO ^D | 6,9 |
| | Rindfleisch asiatischen Gewürzen
Koriander Ingwer Frühlingszwiebeln | |
| | beef Asian spices coriander
ginger spring onions | |
| 02. | OCEAN MIX ^{B,D,F} | 7,5 |
| | Garnelen Lachs Surimi
asiatischen Gewürzen Dill Gemüse | |
| | Prawns salmon surimi Asian spices
spring onion dill vegetables | |
| 03. | COCO LOVE | |
| | Kokosmilch Pilze
Kirschtomaten Koriander | |
| | Coconut milk mushrooms
cherry tomatoes coriander | |
| a. | Tofu ^F | 5,9 |
| b. | Hähnchenbrustfilet
chicken breast fillet ^F | 6,5 |
| c. | Königsgarnelen
king prawns ^{B,F} | 7,9 |

— SALAT / SALAD —

05. GOMA WAKAME ^{1,2,4}

Seetangsalat | Rettich | Sesam
Seaweed salad | daikon | sesame

- | | | |
|----|--|-----|
| a. | Avocado ^{A1,F} | 6,9 |
| b. | Flambierter Lachs ^{A1,D, F}
flambéed salmon | 8,9 |
| c. | Flambierte Jacobsmuscheln ^{A1,F,N}
flambéed scallops | 9,9 |

06. MANGOSALAT

Wildkräutersalat | Mango | Erdnüsse | Salsa |
Limetten-Fischsoßen-Dressing
Wild herb salad | mango | peanuts | salsa |
lime fish sauce dressing

- | | | |
|----|---|------|
| a. | Knusprige Panko-Hähnchenbrust ^{A1,D,E}
crispy panko chicken | 14,9 |
| b. | Schottischer Lachs ^{D,[E]}
scottish salmon | 16,9 |
| c. | Gelbflossen Thunfisch ^{D,[E]}
yellowfin tuna | 19,9 |

„Tu Deinem Leib etwas Gutes,
damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.“

Teresa von Avila



07. SALAT BOWL

Sushi Reis | Salat der Saison |
Avocado-Mango | Kirschtomaten |
Erdnüsse | Salsa | Sonnenblumenkernen |
Sesam-Dressing
Sushi rice | seasonal salad | avocado and
mango | cherry tomatoes | peanuts | salsa |
sunflower seeds | sesame dressing

- | | | |
|----|---|------|
| a. | Knusprige Panko-Hähnchenbrust ^{A1,D,[E]}
crispy panko chicken | 15,9 |
| b. | Schottischer Lachs ^{D,[E]}
scottish salmon | 17,9 |
| c. | Tempura Garnelen ^{A1,D,[E]}
tempura prawns | 15,9 |
| d. | Gelbflossen Thunfisch ^{D,E}
yellowfin tuna | 20,9 |

— VORSPEISE / APPETIZER —

08. **HANOI SPICE WING** 4 St./pcs. **MUST TRY!!!** 9,5
Knusprige Hähnchenflügel mit vietnamesische Salz-Gewürzmischung | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa
Crispy chicken wings with Vietnamese salt and spice mix | wild herb salad | peanuts | salsa

09. **EDAMAME** 6,9
Baby-Sojabohnen | Meersalz
Baby soybeans | Sea salt

10. **ROLLE IM FRÜHLING** ^D 5,9
panasiatische Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | süß-saurer-Soße
pan-Asian vegetables | wild herb salad | peanuts | salsa | sweet & sour sauce

a. Veggie veggie ^{A1,D} 5 St./pcs. 5,9
b. Hähnchen chicken ^D 4 St./pcs. 6,9

11. **ROLLE IM SOMMER** 2 St. 5,5
Reispapierrollen | Wildkräutersalat | Gurke | Reisnudeln | Limetten-Fischsoßen-Dressing | Erdnüssen
Rice paper rolls | wild herb salad | cucumber | rice noodle | homemade lime dressing | peanuts

a. Tofu ^{[D], [E], F} 5,5
b. Hähnchen chicken ^{[D], [E]} 6,5
c. Lachs salmon ^{D,[E]} 6,9
d. Panko-Garnelen panko prawns ^{A1,B,[D], [E]} 6,9

12. **KARAAGE** ^{A1,[C],F,4} 5 St. 7,9
Hähnchenfleisch in Karaage-Mantel | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | Chili-Mayo | Unagi-Soße
Chicken in a karaage coating | wild herb salad | peanuts | salsa | chili mayo | unagi sauce

13. **EBI TEMPTATION** 3 St. ^{1,2,A1,B,[C],F} 7,9
Großgarnelen in Panko-Mantel | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | Unagi-Soße | Chili-Mayonnaise
King prawns in panko breadcrumbs | wild herb salad | peanuts | salsa | unagi sauce | chili mayonnaise

14. **HA CAO** 4 St. ^{A1,B,F} 6,9
Reisteigtaschen | Garnelen | Sesam-Soja-Dressing
Rice dumplings | prawns | sesame soy dressing



— VORSPEISE / APPETIZER —



16. **SEAFOOD-ISLAND** ^{A1,B,[C],F,N} 11,5
 Jacobsmuscheln | Panko-Garnelen |
 Wildkräutersalat | Guacamole |
 Unagi-Soße | Chili-Mayonnaise
 Scallops | panko prawns | wild herb salad |
 guacamole | unagi sauce | spicy mayo
17. **KATSUS LIEBESTAPAS**
 Rolle im Frühling | Karaage | Ebi Temptation |
 Wildkräutersalat
 Spring rolls | Karaage | Ebi Temptation |
 wild herb salad
- a. Für 2 Personen for 2 persons 15,9
 b. Für 3 Personen for 3 persons 19,9

19. **CARPACCIO** ^{D,F,J}
 Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln |
 Wasabi-Soja-Vinaigrette
 cherry tomatoes | chives | wasabi soy sauce vinaigrette
- a. Lachsfiletscheiben flambiert 11,9
 Salmon fillet flambeéd
- b. Butterfischscheiben flambiert 12,9
 escolar fillet flambeéd
- c. Thunfischfiletscheiben flambiert 13,9
 tuna fillet flambeéd
20. **CÁ TARTAR** ^{A1,C,D,F,L}
 Fischstücke | Avocado | Seetangsalat |
 Rettich | Kokos-Sesam-Reisgebäck
 Fish cubes | avocado | seaweed salad |
 daikon | coconut sesame rice cracker
- a. Schottischer Lachs 11,9
 Scottish salmon
- b. Gelbflossenthunfisch 13,0
 Yellowfin tuna

„Kein Genuss ist vorübergehend;
 denn der Eindruck,
 den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe

— HAUPTGERICHT / MAIN DISH —



„Der Weise aber entscheidet
sich bei der Wahl der Speisen
nicht für die größere Masse,
sondern für den Wohlgeschmack.“

Epikur von Samos

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH/EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— NUDEL / NOODLE —



„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

Johann Wolfgang v. Goethe

- | | | |
|-----|---|------|
| 21. | PHO TOFU ^{D,F}
Tofu & Gemüse
tofu & vegetables | 14,5 |
| 22. | PHO GA ^D
Hähnchenfleisch
chicken | 14,9 |
| 23. | PHO BO ^D
Rindfleisch
beef | 17,5 |
| 24. | PHO TOM ^{B,D}
Königsgarnelen
King prawns | 16,9 |
| 25. | PHO SPEZIAL ^{B,D,F}
Rindfleisch / Hähnchenfleisch /
Tofu / Königsgarnelen
Beef / chicken / tofu / king prawns | 21,9 |

— NUDEL / NOODLE —

26. FLYING NOODLES

Kartoffelnudeln | Gemüse | Wildkräutersalat
Noodles made of potatoes | vegetables | wild herb salad

- | | | |
|----|---|------|
| a. | Tofu im Tempura Mantel ^{A,[D],[E],G, F} | 17,9 |
| | tofu tempura | |
| b. | Panko Hähnchenbrustfilet ^{A,[D],[E],G} | 19,9 |
| | panko chicken breast fillet | |
| c. | Argentinisches Rinderhüftsteak ^{A,[D],[E],G} | 23,5 |
| | beef steak | |
| d. | Barbarie-Entenbrust ^{A,[D],[E],G} | 23,9 |
| | muscovy duck breast | |
| e. | Schottischer Lachs ^{A1,D,[E],G} | 25,9 |
| | scottish salmon | |
| f. | Gelbflossenthunfisch ^{A1,D,[E],G} | 28,9 |
| | yellowfin tuna | |

27. BUTTER UMAMI UDON

Udon-Nudel | hausgemachte Butter-Umami-Sauce |
Gemüse | Wildkräutersalat | Salsa | Erdnüsse
Udon noodles | homemade butter umami sauce |
vegetables | wild herb salad | salsa | peanuts

- | | | |
|----|---|------|
| a. | Tofu im Tempura ^{A1,[D],[E],G, F} | 16,9 |
| | tofu tempura | |
| b. | Panko Hähnchenbrustfilet ^{A1,[D],[E],G} | 18,9 |
| | panko chicken breast fillet | |
| c. | Königsgarnelen ^{A1,B, D,[E]} | 21,9 |
| | king prawns | |
| d. | Barbarie-Entenbrust ^{A1,[D],[E]} | 23,9 |
| | muscovy duck breast | |
| e. | Schottischer Lachs ^{A1,D,[E],G} | 23,9 |
| | scottish salmon | |
| f. | Königsgarnelen & Jakobsmuscheln ^{A1,D,[E],G} | 28,9 |
| | king prawns & scallops | |

MUST TRY !!!
CHEF EDITION



CURRY

„Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw



ADDONS

Tofu ^F	3,5
Gemüse vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet chicken breast fillet	5,0
Argentinisches Rinderhüftsteak beef steak	8,0
Barbarie-Entenbrust muscovy duck breast	8,0
Königsgarnelen king prawns ^B	8,0
Schottischer Lachs scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch yellowfin tuna ^D	15,0

28. **OMAS CURRY**
Kokoscurry | Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Coconut curry | vegetables | wild herb salad | peanuts | salsa | sesame rice
- a. Tofu Tempura ^{[D],[E],F,G} 15,9
tofu tempura
 - b. Hähnchenbrustfilet ^{[D],[E],G} 17,9
chicken breast fillet
 - c. Argentinisches Rinderhüftsteak ^{[D],[E],G} 21,9
beef steak
 - d. Barbarie-Entenbrust ^{[A1],[C],[D],[E], G} 21,9
muscovy duck breast
 - e. Königsgarnelen ^{B,[D],[E],G} 19,9
king prawns
 - f. Schottischer Lachs ^{A1,D,[E],G} 21,9
scottish salmon
29. **SIGNATURE PEANUT CURRY**
Curry-Erdnuss-Sauce | Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Curry peanut sauce | vegetables | wild herb salad | peanuts | salsa | sesame rice
- a. Tofu Tempura ^{[D],[E],F,G} 16,5
tofu tempura
 - b. Hähnchenbrustfilet ^{A1,[D],[E],G} 18,9
im Tempuramantel
Chicken breast fillet in tempura batter
 - c. Barbarie-Entenbrust ^{[A1],[C],[D],[E], G} 22,5
muscovy duck breast
 - d. Königsgarnelen ^{B,[D],[E],G} 20,5
king prawns
 - f. Schottischer Lachs ^{A1,D,[E],G} 22,5
scottish salmon

— FLEISCH / MEAT —

Alle Gerichte werden mit unserer hausgemachten Teriyaki-Barbecue-Sauce serviert.

All dishes are served with our homemade teriyaki barbecue sauce.

30. **GRÜNER GARTEN** ^{A1,[D],[E],F} 15,9
Asiatische Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Asian vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice
31. **HINKEL AM DEICH** ^{A1,[D],[E],F} 19,9
Maishähnchenbrustfilet | Gemüse |
Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Chicken breast fillet | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice
32. **KUH AUF DER WEIDE** ^{A1,[D],[E],F} 23,5
Argentinisches Rinderhüftsteak | Gemüse |
Wildkräutersalat | Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
beef steak | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice
33. **ENTE IM BLUMENBEET** ^{A1,[C],[D],[E],F} 23,9
Barbarie-Entenbrust | Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Muscovy duck breast | vegetables |
wild herb salad | peanuts | salsa | sesame rice

ADDONS

Tofu ^F	3,5
Gemüse vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet chicken breast fillet	5,0
Argentinisches Rinderhüftsteak beef steak	8,0
Barbarie-Entenbrust muscovy duck breast	8,0
Königsgarnelen king prawns ^B	8,0
Schottischer Lachs scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch yellowfin tuna ^D	15,0

„Den Geschmack kann
man nicht am Mittelgut
bilden, sondern nur am
Allervorzüglichsten.“

Johann Wolfgang v. Goethe



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.

All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

FISCH / SEAFOOD

Alle Gerichte werden mit unserer hausgemachten Butter-Umami-Sauce serviert.
All dishes are served with our homemade butter umami sauce.



34. **SWEET SALMON** ^{A1,[C],D,[E],F,G} 24,9
Schottischer Lachs | Gemüse |
Wildkräutersalat | Erdnüssen |
Salsa | Sesamreis
scottish salmon | vegetables |
wild herb salad | peanuts |
salsa | sesame rice
35. **TUNA ME ON** ^{A1,[C],D,[E],F,G} 27,9
Gelbflossenthunfisch |
Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Yellowfin tuna | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice
36. **SEGEN DER MEERE** ^{A1,[D],[E],F,N,G} 29,9
Königsgarnelen | Jakobsmuscheln |
Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
King prawns | scallops | vegetables |
wild herb salad | peanuts | salsa | sesame rice
37. **KURF ,N' SURF** ^{A1,B,[C],[D],[E],F,G} 26,9
Königsgarnelen | Rindfleisch |
Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Prawns | beef | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice
38. **BUTTER UMAMI PRAWNS** ^{A1,B,E,G} 24,9
Königsgarnelen | Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
King prawns | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice



„Eure Nahrungsmittel sollen
Eure Heilmittel, und Eure
Heilmittel sollen eure
Nahrungsmittel sein.“

Hippokrates



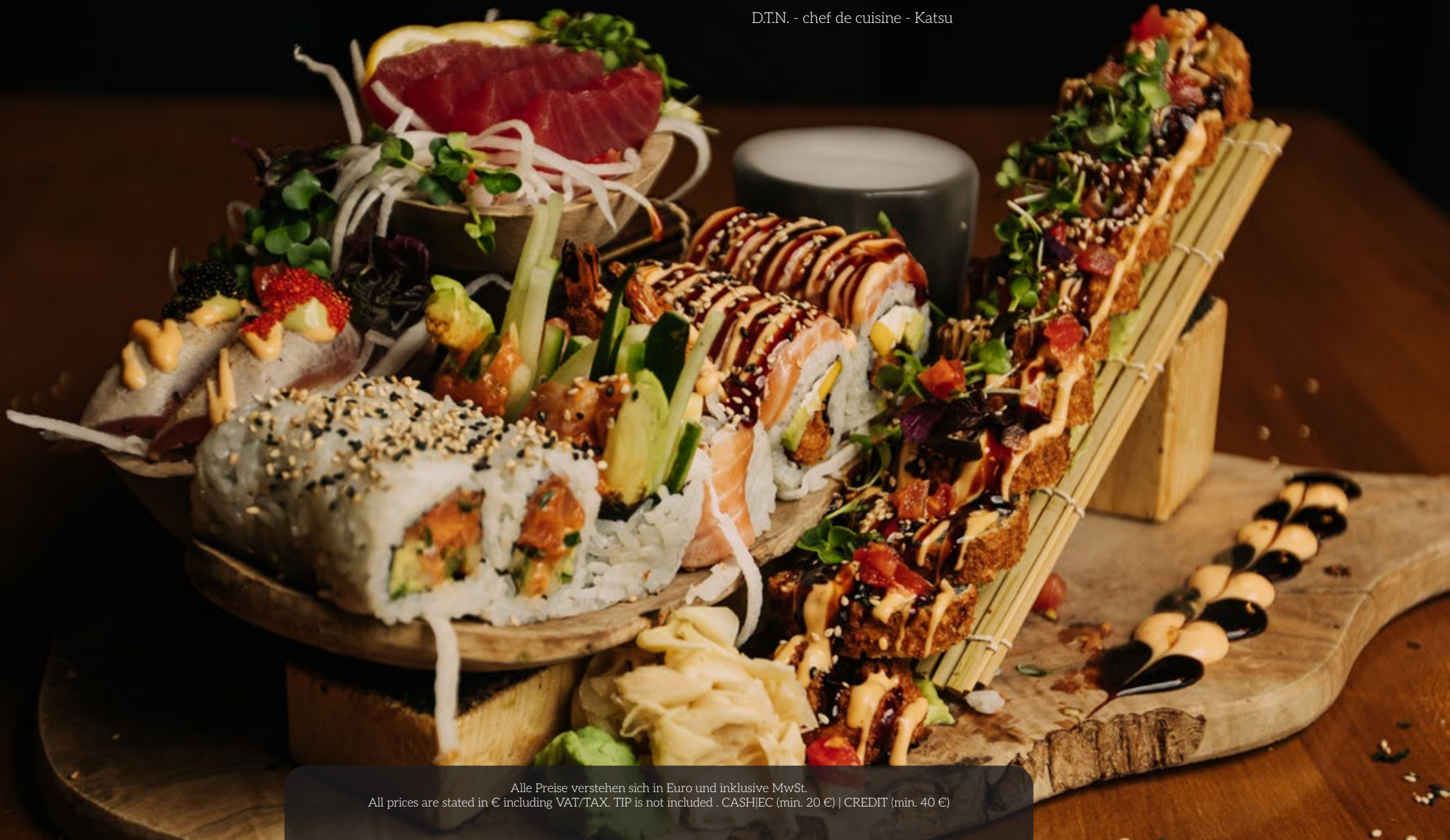
ADDONS

Tofu ^F	3,5
Gemüse vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet chicken breast fillet	5,0
Argentinisches Rinderhüftsteak beef steak	8,0
Barbarie-Entenbrust muscovy duck breast	8,0
Königsgarnelen king prawns ^B	8,0
Schottischer Lachs scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch yellowfin tuna ^D	15,0

— SUSHI À LA KATSU —

„Erst der Genuss macht
aus zubereiteten Lebensmitteln
eine kulinarische Köstlichkeit.“

D.T.N. - chef de cuisine - Katsu



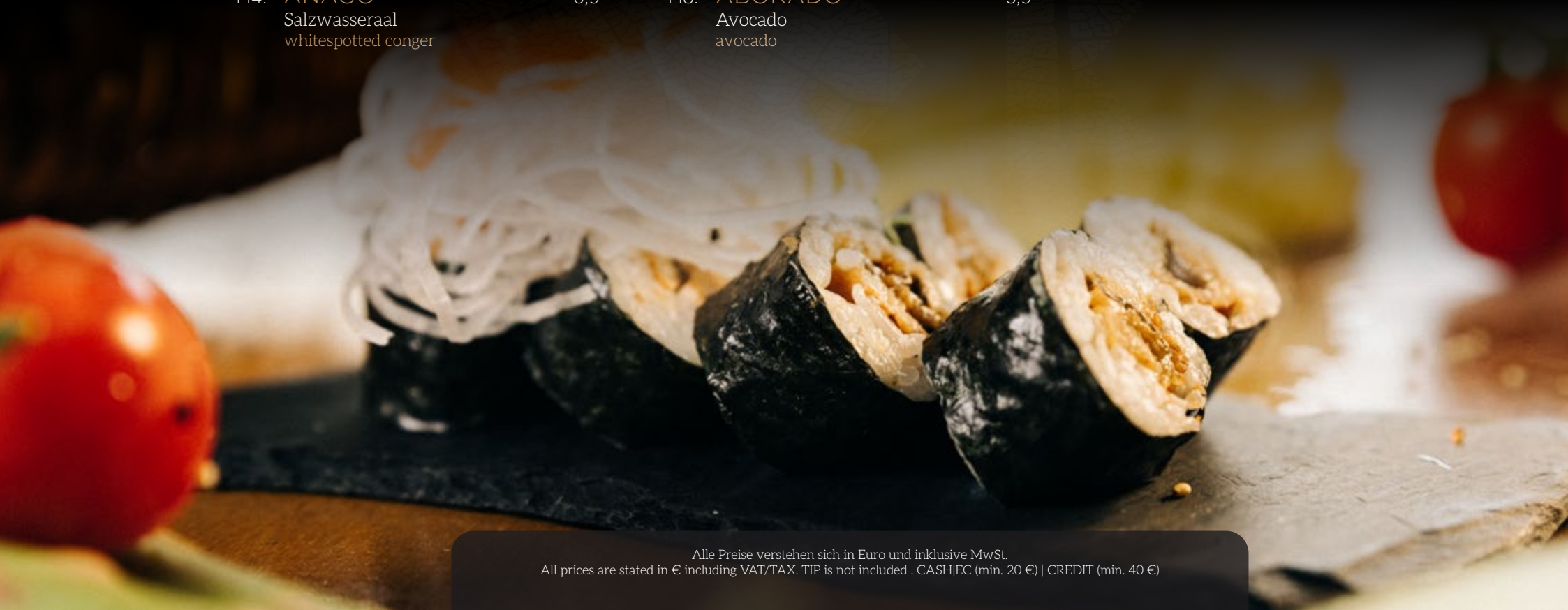
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included. CASH/EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— HOSO-MAKI 8 ST. / PCS —

Klassische Reisrolle, umhüllt mit Nori-Blättern und gefüllt mit Fisch oder Gemüse

Classic rice rolls, covered with nori and filled with fish or vegetable

M1.	SAKE ^D Atlantischer Lachs atlantic salmon	6,5	M5.	EBI ^B Eingelegte Garnelen pickled prawn	6,5	M9.	KAPPA Gurke cucumber	4,9
M2.	MAGURO ^D Gelbflossenthunfisch yellowfin tuna	7,2	M6.	FRY EBI ^{A1,B} Panko-Garnelen panko prawns	6,9	M10.	MANGO	4,9
M3.	TEKKA CRÈME ^{C,D} Thunfisch-Crème tuna cream	5,9	M7.	HIFU SAKE ^{A1,D} Knuspriger Lachshaut Crispy salmonskin	6,5	M11.	TORI ^{A1} Panko-Hähnchenbrust Crispy panko chicken	5,9
M4.	ANAGO ^D Salzwasseraal whitespotted conger	6,9	M8.	ABOKADO Avocado avocado	5,9			



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— NIGIRI 2 ST. / PCS. —

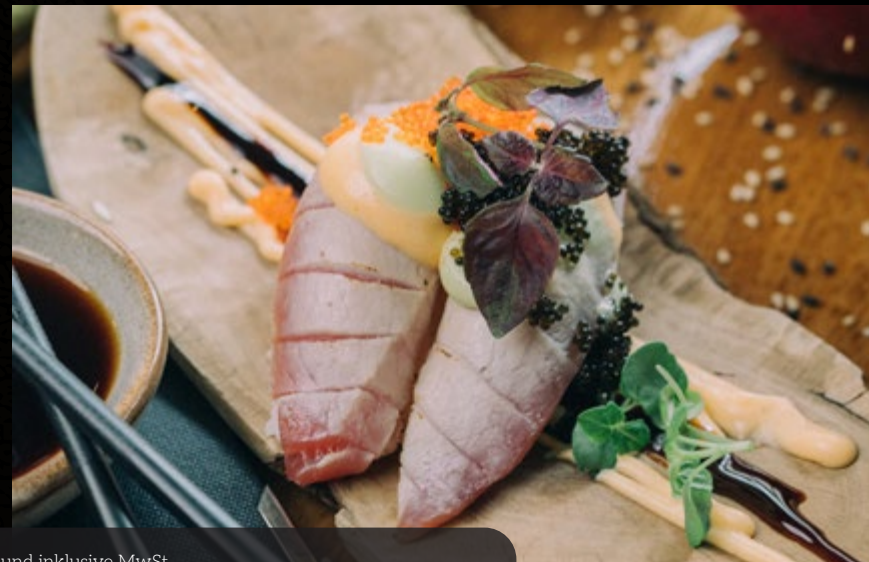
Handgeformte Sushi-Reisbällchen mit frischen Fischeischn
hand shaped rice balls with slices of fish on top



- | | | |
|------|---|-----|
| N11. | SAKE ^D
Schottischer Lachs
scottish salmon | 6,9 |
| N12. | MAGURO ^D
Gelbflossenthunfisch
yellowfin tuna | 7,2 |
| N13. | HOTATEGAI ^N
Jacobsmuscheln
Scallops | 7,2 |
| N14. | EBI ^B
Eingelegte Garnelen
pickled prawns | 6,5 |
| N15. | ANAGO ^D
Salzwasseraal
whitespotted conger | 7,2 |
| N16. | MUTZU ^D
Buttermakrele
Escolar | 6,5 |
| N17. | AVOKADO
Avocado | 5,9 |
| N18. | TOBIKO ^{A1,D,F}
Rogen vom fliegenden Fisch
Flying fish roe | 7,5 |

- | | | |
|------|---|------|
| N19. | NIGIRI LOVER ^D
2 St. Lachs 2 St. Thunfisch
2 St. Jacobsmuscheln
2 St. Seeaal
2 St. Buttermakrele
2 pcs. salmon 2 pcs. tuna
2 pcs. scallops 2 pcs. conger
2 pcs. butter mackerel | 31,9 |
|------|---|------|

- | | | |
|------|--|------|
| N20. | NIGIRI FLAMBÉED ^{D,N}
Alle flambiert / all flambéed
2 St. Lachs 2 St. Thunfisch
2 St. Jacobsmuscheln 2 St. Seeaal
2 St. Buttermakrele
2 pcs. salmon 2 pcs. tuna
2 pcs. scallops
2 pcs. sea eel
2 pcs. butter mackerel | 32,9 |
|------|--|------|



— URA-MAKI 8 ST./ PCS. —

Umgekehrte Reisrolle mit Reisrand und innenliegendem Nori-Blatt, gefüllt mit Fisch und Gemüse

Rice rolls where the rice is on the outside and the nori leaves are on the inside, filled with fish and vegetables

U21. ALASKA ^{[A1],D,[F]}	11,9	U27. PHILADELPHIA ^[C]	9,9
Lachs Gurke Avocado Frischkäse Tobiko salmon cucumber avocado cream cheese tobiko		Avocado Gurke Frischkäse Sesam avocado cucumber cream cheese sesame	
U22. MAGURO ^{[A1],D,[F]}	12,5	U28. CHICKIN ^{A1,C,D,F}	10,9
Thunfisch Avocado Tobiko tuna avocado tobiko		Panko-Hähnchenbrust Avocado Mayo Tempura Mehl Crispy panko chicken breast avocado mayo tempura flour	
U23. HOTATEGAI ^{[A1],[D],[F],N}	12,5	U29. SPICY SALMON ^{C,D,L}	12,9
Jacobsmuscheln Avocado Tobiko scallops avocado tobiko		Scharfer Lachs Avocado Gurke Tempura Mehl Chilli Mayo spicy salmon avocado cucumber tempura flour spicy mayo	
U24. FUTO ^{[A1],D,[F]}	12,5	U30. SPICY TUNA ^{C,D,L}	13,5
Thunfisch Lachs Avocado Gurke Tobiko tuna salmon avocado cucumber tobiko		Scharfer Thunfisch Avocado Gurke Tempura Mehl Chilli Mayo spicy tuna avocado cucumber tempura flour spicy mayo	
U25. EBI TEMPURA ^{A1,B}	11,5		
Panko-Garnelen Avocado Spicy Mayo Tempura Mehl panko prawns avocado spicy mayo tempura flour			
U26. HIFU SAKE ^{A1,D,E}	10,9		
Knuspriger Lachshaut Frischkäse Gurke Sesam Crispy salmon skin cream cheese cucumber sesame			

— SASHIMI 4 ST. —

Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis
Pure flavor of fish fillet without rice

- | | | |
|------|---|------|
| S31. | SAKE <small>[A1],[F],D</small> | 11,5 |
| | Atlantisches Lachs
Wakame Rettichfäden
salmon fillet wakame daikon strings | |
| S32. | MAGURO <small>[A1],[F],D</small> | 12,5 |
| | Gelbflossenthunfisch
Wakame Rettichfäden
tuna wakame daikon strings | |
| S33. | MUTZU <small>[A1],[F],D</small> | 11,5 |
| | Buttermakrele Wakame
Rettichfäden
Butter mackerel
wakame daikon strings | |
| S34. | ANAGO <small>[A1],[F],D</small> | 12,5 |
| | Salzwasseraal Wakame
Rettichfäden
saltwater eel
wakame daikon strings | |
| S35. | LOVING SASHIMI <small>D,N</small> | 33,9 |
| | 3 St. Lachs 3 St. Thunfisch
3 St. Buttermakrele
2 St. Jakobsmuscheln
2 St. Garnelen Tobiko
3 pcs. salmon 3 pcs. tuna 3 pcs. escolar
2 pcs. scallops 2 pcs. prawns tobiko | |
| S36. | SASHIMI FLAMBÉED | 34,9 |
| | Alle flambiert/ all flambéed
3 St. Lachs 3 St. Thunfisch
3 St. Buttermakrele
2 St. Jakobsmuscheln
2 St. Garnelen Tobiko
3 pcs. salmon 3 pcs. tuna 3 pcs. escolar
2 pcs. scallops 2 pcs. prawns tobiko | |



— ABURI —

Neueste Innovation unserer Sushi-Küche.
Mit japanischer Steineichenkohle flambiert entstehen neue Texturen und Geschmackserlebnisse
Newest innovation of our sushi cuisine.
New textures and taste experiences are created by flambéed japanese holm oak coal

A41. ABURI SAKE NIGIRI ^{[A1],[C],D,[F]}	6,9	A46. ABURI MAGURO SASHIMI ^{[A1],D,[F]}	13,5
2 St.		4 St.	
Lachs Tobiko Avocado-Mayo Chilli-Mayo		Thunfischfilet Unagi-Soße	
salmon tobiko avocado mayo spicy mayo		Chili-Mayo Wakame Sesam	
		tuna fillet unagi sauce	
		spicy mayo wakame sesame	
A42. ABURI MAGURO NIGIRI ^{[A1],[C],D,[F]}	7,5		
2 St.			
Thunfisch Tobiko			
Avocado-Mayo Chilli-Mayo			
tuna tobiko avocado mayo spicy mayo			
		A47. ABURI MUTZU SASHIMI ^{[A1],D,[F]}	12,5
		4 St.	
A43. ABURI MUTZU NIGIRI ^{[A1],[C],D,[F]}	6,9	Buttermakrele Unagi-Soße	
2 St.		Chili-Mayo Wakame Sesam	
Buttermakrele Tobiko		escolar fillet unagi sauce	
Avocado-Mayo Chilli-Mayo		spicy mayo wakame sesame	
escolar tobiko avocado mayo spicy mayo			
		A48. ABURI SALMON GUNKAN ^{C,D,L}	6,9
A44. ABURI HOTATEGAI ^{[A1],[C],[D],[F],N}	7,5	2 St.	
2 St.		Scharfer Lachs Tobiko Sesam	
Jacobsmuscheln Tobiko		spicy salmon tobiko sesame	
Avocado-Mayo Chilli-Mayo			
scallops tobiko avocado mayo spicy mayo			
		A49. ABURI TUNA GUNKAN ^{C,D,L}	7,9
A45. ABURI SAKE SASHIMI ^{[A1],D,[F]}	12,5	2 St.	
4 St.		Scharfer Lachs Tobiko Sesam	
Lachsfilet Unagi-Soße		spicy thunfisch tobiko sesame	
Chili-Mayo Wakame Sesam			
salmon fillet unagi sauce			
spicy mayo wakame sesame			

— KATSU FUSION —

Katsu Spezialitäten von unserem Sushi-Chef werden alle mit Tempura Mehl und hausgemachte Sauce serviert
Katsu specialties from our sushi chef are all served with tempura flour and homemade sauce

		4 St./ pcs.	8 St./ pcs.
K51.	CRISPY TIGER ^{A1,B,[C],D,[F],[G]} Füllung: Panko-Garnelen Mango Avocado Frischkäse Mantel: Lachs flambiert Unagi-Soße Chili-Mayo Inside: panko prawns mango avocado cream cheese Outside: salmon flambéed unagi sauce spicy mayo	9,9	16,9
			
K52.	ICHI LOVE ^{[A1],B,C,D,[F],L} Füllung: Scharfer Lachs Avocado Gurke Mantel: Garnelen Avocado-mayo Chili-Mayo Tobiko Inside: spicy salmon avocado cucumber Outside: prawns avocado mayo spicy mayo tobiko	9,9	16,9
K53.	PIKA ROLL ^{A1,C,D,F,[G]} Füllung: Lachs Frischkäse Avocado Gurke Mantel: Butterfisch flambiert Unagi-Chili-Mayo Sauce Inside: salmon cream cheese avocado cucumber Outside: escolar flambeéd unagi sauce spicy mayo	9,9	16,9
K54.	KI ZARU ^{A1,C,D,F,G} Füllung: Lachshaut Frischkäse Avocado Gurke Mantel: Lachs Mango Reispapier Unagi-wasabi sauce Inside: salmon skin cream cheese avocado cucumber Outside: salmon mango rice paper wasabi-unagi sauce	9,9	15,9

		4 St./ pcs.	8 St./ pcs.
K55.	SON GOKU ROLL ^{A1,C,D,F} Füllung: Panko-Garnellen Krebsfleisch Avocado Gurke Mantel: scharfer Thunfisch Unagi-Wasabi Sauce Inside: panko prawns crab meat avocado cucumber Outside: spicy tuna unagi-wasabi sauce	10,5	17,9
K56.	SPICY KARAI ^{C,D,A1} Füllung: Thunfisch-Crème Avocado Gurke Mantel: Thunfisch flambiert TnT - Chilli - Mayo Inside: tuna cream avocado cucumber Outside: tuna flambéed tnt sauce spicy mayo	9,9	15,9
K57.	HAKI KING ^{A1,D} Kreative und zufällige Kreation unseres Sushi Chefs Our sushi cook's creative random creation	9,9	15,9
K58.	VEGGIE SPEZIAL ^{A1,D} Füllung: Tofu Tempura Gurke Philadelphia Mango Mantel: Avocado Avocado Mayo Tempura Mehl Unagi Sauce Inside: Tofu crispy avocado cucumber cream cheese mango Outside: avocado avocado mayo tempura flour unagi sauce	8,5	14,9
K59.	BURNING DYNAMITE ^{A1,D,F} Füllung: Butterfisch flambiert scharfer Lachs Gurke Mantel: Salzwasseraal Avocado Unagi-Chili-Mayo Sauce Inside: Escolar flambeéd spicy salmon cucumber Outside: spotted conger avocado unagi-chilli-mayo sauce	10,5	17,9



— CRUNCHY ROLLS —

Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, hausgemachter Guacamole, Salsa,

Shisokresse, Tempura Mehl, hausgemachte Sauce

Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with a homemade guacamole, shiso cress, tempura flour, homemade sauce



		5 St./ pcs.	10 St./ pcs.
C61.	CRUNCHY VEGGIE ^{A1} Spargel Avocado Snow-unagi sauce asparagus avocado snow-unagi sauce	8,9	14,9
C62.	PANKO SALMON ^{A1,D} Lachs Avocado Wasabi-Unagi sauce salmon avocado wasabi-unagi sauce	9,9	15,9
C63.	TUNACADO ^{A1,D} Thunfisch Avocado Spicy Mayo-Unagi Sauce tuna avocado spicy mayo-unagi Sauce	10,9	16,9
C64.	PANKO HOTATEGAI ^{A1,N} Jacobsmuscheln Avocado Spicy Mayo-Unagi Sauce scallops avocado spicy mayo-unagi sauce	10,9	16,9
C65.	CRUNCHY TIGER ^{A1,B} Panko-Garnelen Avocado Snow-Unagi sauce panko prawns avocado snow-unagi sauce	9,9	15,9
C66.	CHICKEN ROLL ^{A1,B} Panko-Hähnchen Avocado Snow-Unagi Sauce panko chicken avocado snow-unagi sauce	9,9	15,9

— MENU —

SALMON LOVE (16 St.) - 24,5

8 St. Lachs-Maki | 4 St. Lachs-Nigiri |
4 St. Lachs-Sashimi

TUNA LOVE (16 St.) - 29,0

8 St. Thunfisch-Maki | 4 St. Thunfisch-Nigiri |
4 St. Thunfisch-Sashimi

CRISPY MOUNTAIN (16 St.) - 27,9

10 St. Panko Salmon | 2 St. Lachs-Nigiri |
2 St. Thunfisch-Nigiri | 2 St. Lachs-Sashimi

ABURI FLAMBÉED (16 St.) - 34,9

8 St. Crispy Tiger | 2 St. Lachs-Nigiri flambiert |
2 St. Thunfisch-Nigiri flambiert | 4 St. Sashimi flambiert

VEGGI LOVE (23 St.) - 26,0

8 St. Philadelphia | 8 St. Avocado Maki |
2 St. Avocado-Nigiri | 5 St. Crunchy Veggie

TWO IN LOVE (34 St.) - 56,9

8 St. Kappa Maki | 2 St. Sake Nigiri |
2 St. Maguro Nigiri | 10 St. Panko Salmon |
8 St. Haki-King | 4 St. Salmon Sashimi

ASIAN AMBIENTE (54 St.) - 79,0

16 St. Maki mix | 6 St. Nigiri mix |
5 St. Tunacado |
5 St. Panko Salmon | 8 St. Alaska |
8 St. Haki King | 6 St. Sashimi mix

GARDEN OF UMAMI (38 St.) - 46,9

16 St. Maki veggie | 4 St. Avocado Nigiri |
10 St. Crunchy Veggie | 8 St. Veggie Spezial

— DESSERT —

SESAMBÄLLCHEN ^{A1,E} 3 St.

mit süßer Bohnenpaste, Früchte und Schokosoße
sesame balls with sweet bean paste,
fruits and chocolate sauce

6,5

JAP. FRISCHKÄSE-KUCHEN ^{A1,C,G}

mit Matcha, Früchte und Schokosoße
Japanese cheese cake with matcha,
fruits and chocolate sauce

7,5

VANILLE EIS 2 st.

mit Früchten und Schokolade
Vanilla ice cream with fruits and chocolate sauce

5,9

SCHOKO/SOUFFLÉ ^{A1,G}

Schokokuchen mit Vanilleeis
chocolate cake with vanilla ice cream

9,9

MOCHI-EIS ^G 3 St.

Mochi Mix mit Früchten und Schokosoße
mochi mix with fruits and chocolate sauce

8,5

KATSUS DEZATO

Nachspeise-Teller mit verschiedenen
Desserts zum Teilen
Dessert-Plate with different dessert for share

25,9



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— KINDERMENÜ / KIDS MENU —

KIDS 1 ^{A1,F} 9,5

DAS WILL ICH NICHT

Frittierte Süßkartoffel | Karaage
Deep-fried sweet potatoe with karaage

KIDS 2 ^{A1,F} 8,9

DAS MAG ICH NICHT

Jasminreis | knusprigem Hähnchen
White jasmine rice | crispy chicken

KIDS 3 ^{A1,C,D,F} 9,5

ICH WILL WAS ANDERES

4 St. Chickin | 4 St. Avocado-Maki |
4 St. Lachs-Maki
4 pcs. chickin | 4pcs. avocado maki |
4 pcs. salmon maki

KIDS 4 0,0

ICH HABE KEINEN HUNGER

Leerer Teller mit Besteck zum
Trommeln und Stibitzen
Empty plate with cutlery to drum and to nick

BEILAGEN / SIDES

SESAMREIS Sesame Rice 2,0

SÜSSKARTOFFEL Sweet Potatoes 4,0

GUACAMOLE guacamole 2,5

NUDELN ^{A1} Noodles 3,5

INGWER ginger 1,0

WASABI wasabi 1,0

SOSSE / SAUCE

AVOCADO-MAYO ^c 2,0

CHILI-MAYO ^{c,L} 1,0

SÜSS-SAUER Sweet & Sour 1,0

UNAGI ^{A1,F} 2,0

SNOW / WASABI ^{G,C} 1,0



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included. CASH/EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)