



AKITAMA
PRIVATE · STYLISH · TASTY FOOD

明珠

Ich heiÙe Sie ganz herzlich im AKITAMA willkommen!

Mein Name ist Ken Toyasawa - Sushi Meister.

Ich möchte Ihnen die kulinarischen Feinessen der fast 200-jährigen Kultur des Edomae-Zushi (Sushi) auf eine schmackhafte Art und Weise näher bringen.

Unseren Schwerpunkt setzen wir auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Oft ernähren wir uns zu einseitig, unausgewogen und zu fettreich. Die Nährhaftigkeit meiner Speisen zu Gunsten Ihrer Gesundheit liegt mir besonders am Herzen. So achte ich speziell darauf, dass die Zutaten wie EiweiÙe, Kohlenhydrate, Ballaststoffe und Vitamine in einem gesunden Verhältnis enthalten sind.

Die Qualität der Zutaten ist jedoch mindestens genau so wichtig. Um dies zu gewährleisten, verwende ich ausschließlich frisches Gemüse der Saison.

Generell bearbeite ich unsere Zutaten kaum. Die Frische der Produkte sowie die Auswahl an speziellen Kräutern und asiatischen Gewürzen machen den Geschmack aus. Ich konzentriere mich auf das Produkt an sich, in seiner ganzen Reinheit.

Unser Sushi-Angebot wird durch unsere Nudelgerichte ergänzt.

Die Nudeln werden gekocht und mit einer Sauce aus verschiedenen Kräutern verfeinert. Dies garantiert auch hier eine nahezu fettfreie Kost.

Ich lade Sie herzlich ein:


Genießen Sie die Köstlichkeiten unserer ausgewählten Spezialitäten.



"AKITAMA" bedeutet "ungeschliffener, königlicher Edelstein".
Eine Perle direkt vor Ihren FüÙen.

Lassen Sie mich nun Ihr ganz individuelles Gaumen-Vergnügen bereiten. Ich wünsche Ihnen noch einen leckeren Aufenthalt und bleiben Sie gesund!

Ihr Ken Toyasawa



Täglich bieten wir Ihnen wechselnde Gerichte an,
die Sie auf unserer Tageskarte finden.

Akitama Mittagmenü

(Mo. bis Fr. 11-16 Uhr)

8,90 € —

- 1 Sake-Chazuke (Reissuppe mit Lachs)
- 1 Sake-Maki (Lachs)
- 1 Maguro-Nigiri (Thunfisch)
- 1 Ebi-Nigiri (gekochte Garnele)
- 1 Genmai-Cha (japanischer Grüntee)

Miso-Shiru

Miso-Suppe mit Töfu, Seetang und Lauchzwiebeln

2,90 €

Sake-Chazuke

Reis mit Kräutern und Lachs in einer Brühe aus grünem Tee

4,90 €

Tan-Men

Große Portion Nudelsuppe mit Hähnchen und Gemüse

5,90 €

Yuba-Men

Bandnudeln und Töfu in einer Brühe aus Bonito, Seetang und Sojasauce, abgeschmeckt mit Ingwer

6,90 €

Harusame to Namayasai

Ein exotisch, würziger Salat aus Glasnudeln, Hühnerfleisch, saisonfrischem Gemüse, Sojasprossen, Erdnüssen und Koriander mit pikantem Dressing aus Gewürzen

6,90 €

Tan-Tan-Men

Nudeln mit würzigem Hackfleisch, Erdnüssen und saisonfrischem Gemüse auf einer scharfen Sauce aus reinem Sesamöl, Kräutern und Gewürzen

6,90 €





Unterschiedliche Formen von Sushi :

Maki sind mit Meeresfrüchten gefüllte Reisrollen, die mit Algen umwickelt werden.

Ura-Maki bzw. **Inside-Out** sind ebenfalls mit Meeresfrüchten gefüllte Reisrollen, die in Fischrogen oder Sesam gewälzt werden.

Chû-Maki sind mittelgroße mit Fisch oder Fleisch gefüllte, dreieckige Reisrollen, die mit Algen umwickelt werden.

Nigiri sind Reishäppchen, die mit Meeresfrüchten belegt werden.

Natürlich gibt es alle Sushi-Gerichte auch vegetarisch.

Sushi - Kompositionen



Madoka (sanft geborgen) 11,80 €

- 1 Nori-Maki (Lachs und Thunfisch)
- 1 Maguro-Nigiri (Thunfisch)
- 1 Sake-Nigiri (Lachs)
- 1 Shiromi-Nigiri (heller Fisch)
- 1 Ebi-Nigiri (gekochte Garnele)

Fûka (Windblume) 10,90 €

- 2 Tori-Chû-Maki (Hähnchen in süßer Sojasauce)
- 1 Yasai-Chû-Maki (Gemüse)



Aya



Ke'i

Aya (schöne bunte Ausstrahlung)

- 1 Tekka-Maki (Thunfisch)
- 1 Sake-Maki (Lachs)
- 1 Kappa-Maki (Gurke)

10,50 €

Yōko (Sonnenkind)

- 1 Kani-Ura-Maki (Krebsfleischpastete und Avocado)
- 1 Sake-Ura-Maki (Lachs und Avocado)
- 1 Kappa-Ura-Maki (Gurke und Avocado)

15,90 €

Ke´i (Juwel, Edelstein)

- 1 Nori-Maki (Lachs und Thunfisch)
- 1 Maguro-Nigiri (Thunfisch)
- 1 Sake-Nigiri (Lachs)
- 1 Shiromi-Nigiri (heller Fisch)
- 1 Ebi-Nigiri (gekochte Garnele)
- 1 Unagi-Nigiri (gegrillter Aal)
- 1 Portion Sashimi – Filets sieben verschiedener Fische nach Saison

24,90 €

Satsuki - vegetarisch (Alpenrose)

- 1 Kappa-Maki (Gurke)
- 1 Shinko-Maki (eingelegter Rettich)
- 1 Avocado-Maki (Avocado)

9,50 €



Nori-Maki

Tekka-Maki (Thunfisch)	3,80 €
Sake-Maki (Lachs)	3,60 €
Kappa-Maki (Gurke)	3,20 €
Avocado-Maki (Avocado)	3,40 €
Shinko-Maki (eingelegter Rettich)	3,50 €
Tori Chu-Maki (Hähnchen in süßer Sojasauce)	3,90 €

Ura-Maki / Inside Out

Kani-Ura-Maki (Krebsfleischpastete und Avocado)	5,50 €
Sake-Ura-Maki (Lachs und Avocado)	5,90 €
Kappa-Ura-Maki (Gurke und Avocado)	4,90 €

Sashimi

Sashimi-Moriawase	10,90 €
Filets sieben verschiedener Fische nach Saison	

Nigiri-Sushi



Sake
(Lachs) 2,30 €



Maguro
(Thunfisch) 2,60 €



Ebi
(gekochte Garnele) 2,60 €



Tamago
(Eierstich) 1,80 €



Shiromi
(heller Fisch) 2,20 €



Shime-Saba
(marinierte Makrele) 2,60 €



Ika
(Calamari) 2,20 €



Unagi
(gegrillter Flussaal) 3,50 €



Ikura
(Keta-Kaviar) 3,40 €



Tako
(gekochter Tintenfisch) 2,30 €



Amaebi
(Grönland Krabbe) 3,30 €



Desserts

Nakuna (zum Erfreuen) 2,90 €
Leichte Crème mit kandierten Orangenschalen auf Grüntee-Staub

Midori (Grün) 2,90 €
Zwei Kugeln Grüntee-Eis mit frischem Obst

Warme Getränke

Ryoku-Cha 1,90 €
Grüntee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympatisch weichem Aroma, zartsüßer und angenehm herber Note.

Jasmin-Cha 1,90 €
Mit feinem Aroma junger Jasmin-Blüten

Genmai-Cha 1,90 €
Japanischer Grüntee mit geröstetem Reis

Sawayakana-Ocha 1,90 €
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, verfeinert mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma. Sehr erfrischend.

Tasse Kaffee⁽²⁾ 2,20 €

Espresso⁽²⁾ 1,90 €

Doppelter Espresso⁽²⁾ 3,00 €

Cappuccino⁽²⁾ 2,40 €

Große Tasse Milchkaffee⁽²⁾ 3,20 €

Latte Macchiato⁽²⁾ 3,40 €

Säfte & Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,50 €	3,90 €
Apfelsaft (naturtrüb)	2,50 €	3,90 €
Ananassaft	2,50 €	3,90 €
Saftschorle	2,50 €	3,90 €

Gerolsteiner (medium oder naturell)	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	6,50 €

Moment Weißtee + Birne	2,20 €	3,50 €
Natürliches Mineralwasser abgestimmt mit Extrakten aus weißem Tee und Birnensaft.		

Moment Grüntee + Traube	2,20 €	3,50 €
Natürliches Mineralwasser abgestimmt mit Extrakten aus grünem Tee und Traubensaft.		

Coca-Cola ^(1,2)	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola light ^(1,2,3,4)	0,2 l	2,50 €

Biere

Heineken vom Fass	0,25 l	2,50 €
Heineken vom Fass	0,50 l	3,90 €
Weihenstephaner Kristallweizen	0,50 l	3,90 €
Xan Hefe-Weißbier	0,33 l	3,50 €
Xan Wellness alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Tiger Beer (Singapur)	0,33 l	3,50 €
Asahi (Japan)	0,33 l	3,50 €

(1) mit Farbstoff · (2) koffeinhaltig · (3) mit Süßungsmittel · (4) enthält eine Phenylalaninquelle

Weißwein

Oroya Sushi-Wein	0,1 l	2,90 €
	0,75 l	17,50 €

Dieser Wein stammt aus dem Castilla.
Die japanische Weinmacherin Yoko Sato hat diesen Wein
speziell auf den Geschmack der Sushi-Speisen abgeschmeckt.
Er überzeugt durch eine reife Frucht und sehr angenehme Säure.

Rotwein

Shiraz /Cabernet Sauvignon	0,1 l	2,90 €
Chalk Hill Blue, South Australia	0,75 l	17,50 €

Zu Lachsgerichten paßt ein gut gereifter Rotwein,
da dieser das Lachsfett neutralisiert und den Eigengeschmack
zur Entfaltung bringt!

Wir führen weitere ständig wechselnde Weine.

Prosecco & Champagner

Prosecco Valdo	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,50 €
Veuve Cliquot Brut	0,2 l	15,50 €
	0,75 l	55,00 €

Liköre

Kwai Feh (Litchi-Likör)	4 cl	4,00 €
Sake (japanischer Reiswein)	18 cl	5,50 €

Wir akzeptieren keine EC- und Kreditkarten.