

## LIEBE 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.

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

## DEAR 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.

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

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

### **PIMS NO. ONE CUP** 6,6

Pims no. 1 | Ginger ale

pims no. 1 | ginger ale

### **KIR ROYAL** 5,6

Kir | Prosecco

kir | prosecco

### **APEROL SPRITZ** 6,6

Aperol | Prosecco

aperol | prosecco

### **APEROL ROYAL** 6,8

Aperol | Prosecco | Traubensaft

aperol | Prosecco | grape juice

### **HUGO** 6,6

Holunder | Prosecco

elder | prosecco

### **LILLET WILDBERRY** 6,6

Lillet | Russian wildberry

lillet | russian wildberry

### **CAMPARI ORANGE** 6,6

Campari | Orangensaft

campari | orange juice

### **SHERRY DRY** 4,2

### **PROSECCO DRY** <sup>5</sup>5,2


## SUPPE / SOUP

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.“  
Moliere, französischer Schauspieler und Dramatiker

### 01. MISOWAN

Japanische Sojabohnenpaste in Dashi-Brühe  
mit Seetang und Lauchzwiebeln

Dashi broth seasoned with white miso,  
served with seaweed and spring onions

a. Tofu / tofu 4,2 

b. Lachs / salmon 5,2

### 02. PHO BO 5,2

Hausgemachte Rinderbrühe abgeschmeckt  
mit asiatischen Gewürzen, dazu zartes Rindfleisch,  
Koriander, Ingwer und Frühlingszwiebeln

Homemade beef broth seasoned Asian spices served with tender  
beef fillet, coriander, ginger and spring onions

### 03. OCEAN MIX 6,2


Fischsuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, Garnelen,  
Lachs, Surimi, dazu Frühlingszwiebeln, Dill und Gemüse

Fish soup seasoned with Asian spices, served in prawns, salmon,  
surimi, spring onion, dill and vegetable

### 04. COCO LOVE

Exotische Kokossuppe mit Pilze, Kirschtomaten und Koriander

Exotic coconut soup with mushrooms, cherry tomato and coriander

a. Tofu / tofu 4,2 

b. Hähnchenbrustfilet / chicken breast fillet 4,9

c. Königsgarnelen / king prawns 5,9


## SALAT/SALAD

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

### 05. **GOMA WAKAME** <sup>1,2,4</sup>

Japanischer Seetangsalat und Sesam

Seaweed salad and sesame

a. Avocado / avocado 6,2 

b. Flambierter Lachs / flambéed salmon 8,5

c. Flambierte Jacobsmuscheln / flambéed scallops 9,5

### 06. **MANGOSALAT** 6,9

Hähnchenbrustfilet mit Mango und

Erdnüssen in frischem Wildkräutersalat

Wild herb salad with mango, tender saté

chicken breast fillet and peanuts

### 07. **WILDKRÄUTERSALAT**

Gemischter Wildkräutersalat mit japanischer

Apfel-Karotten-Vinaigrette

Mixed wild herb salad with japanese apple carrot vinaigrette

a. mit Lachsfilet / salmon fillet 12,9

b. mit Thunfischfilet / tuna fillet 14,9

## VORSPEISE / APPETIZER

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

### 09. EDAMAME 5,6

Japanische Baby-Sojabohnen verfeinert mit Meersalz  
Japanese baby bean sprouts with sea salt

### 10. ROLLE IM FRÜHLING 5,9

4 frittierte Reispapierrollen, handgefüllt mit Hähnchen und  
panasiatische Gemüse, serviert mit süß-saurer-Soße  
4 hand-rolled deep-fried rice paper rolls filled with chicken,  
pan-Asian vegetables and served with sweet & sour sauce

### 11. ROLLE IM SOMMER

2 frische Reispapierrollen, gefüllt mit Wildkräutersalat,  
Gurke und Reismudeln, serviert mit einem hausgemachten  
Limetten-Fischsoßen-Dressing und gerösteten Erdnüssen  
2 fresh rice paper rolls filled with crisp wild herb salad, cucumber and rice noodles,  
served with light homemade lime dressing and roasted peanuts

a. Tofu / tofu 4,9

b. Hähnchen / chicken 5,2

c. Lachs / salmon 5,6

d. Thunfisch / tuna 5,9

e. Garnelen / shrimps 5,9

### 12. KARAAGE <sup>4</sup> 5,6

Gebackenes Hähnchenfleisch auf japanische Art,  
serviert mit Wildkräutersalat, Chili-Mayo und Unagi-Soße  
Japanese fried chicken, served with wild herb salad, spicy mayo and unagi sauce

## VORSPEISE / APPETIZER

- 13. EBI TEMPTATION** <sup>1,2</sup> 6,5  
3 Großgarnelen im knusprigen Panko-Mantel,  
serviert mit Wildkräutersalat, dazu Unagi-Soße  
und Chili-Mayonnaise  
3 big shrimps, covered with crunchy panko flour and wild  
herb salad with unagi sauce and spicy mayo
- 14. HA CAO** 5,5  
4 Reisteigtaschen, gefüllt mit gehackten Garnelen,  
serviert mit hausgemachtem Sesam-Soja-Dressing  
4 rice dumplings filled with minced shrimp served  
with homemade sesame soy dressing
- 15. YAKITORI** 6,5  
2 gegrillte Hähnchenspieße,  
serviert mit Wildkräutersalat und Unagi-Soße  
2 grilled chicken skewers with a wild herb lettuce  
and homemade unagi sauce
- 16. SEAFOOD-ISLAND** 9,5  
Ein Duett aus Jacobsmuscheln und knusprigen  
Panko-Garnelen mit Wildkräutersalat, hausgemachter  
Guacamole, Unagi-Soße und Chili-Mayonnaise  
A combination of grilled scallops and crispy panko shrimps  
served with wild herb salad, guacamole, unagi sauce and spicy mayo
- 17. KATSUS LIEBESTAPAS**  
Rolle im Frühling | Yakitori | Ebi Temptation  
a. Für 2 Personen / For 2 persons 12,9  
b. Für 3 Personen / For 3 persons 17,9

## VORSPEISE / APPETIZER

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

### 18. TUNA TATAKI 11,9

Scharf angebratenes Thunfischfilet, serviert mit  
eingelegten Metzgerzwiebeln und Seetangsalat,  
verfeinert mit hausgemachter Ponzu-Soße

Fried tuna fillet with pickle spanish onions,  
seaweed salad and homemade ponzu sauce

### 19. LACHS CARPACCIO 9,9

Dünne Lachsfiletscheiben flambiert,  
serviert mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln,  
verfeinert mit Wasabi-Soja-Vinaigrette

Thin slices of salmon fillet flambeéd, served with cherry tomatoes,  
chives and wasabi shoyu vinaigrette

### 20. CÁ TARTAR

Feine Fischstücke mit Avocado auf Seetangbeet  
geschichtet, serviert mit vietnamesischem  
Kokos-Sesam-Reisgebäck

Thin fish slices layered with avocado on a seaweed and  
Vietnamese coconut sesame rice cracker

a) Schottischer Lachs / Scottish salmon 9,9

b) Gelbflossenthunfisch / Yellowfin tuna 11,9

# HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

„Wenn einer sagt: ‚Es ist mir egal, wo, wann und was ich esse‘, so verdient er unser größtes Mitleid, weil er mit den schönsten Gaben Gottes nichts anzufangen weiß.“  
Alfred Walterspiel



## PHO / PHO

„Reis ist die treue Ehefrau, auf die Du Dich verlassen kannst.  
Pho ist die kokette Geliebte, für die Du Dich davonstielst, um sie zu besuchen.“  
Vietnamesisches Sprichwort

Dieses Nationalgericht wurde wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordvietnam erfunden. Durch die chinesische Besatzung kamen Gewürze und Reisbandnudeln nach Vietnam und mit den Franzosen das rote Rindfleisch und die Rinderbrühe. Eine Theorie besagt, dass "Pho" auf das französische "Pot au feu" zurückzuführen sei. Die Kräuter der heimischen vietnamesischen Flora runden die Nudelsuppe ab. Die Basis unserer Suppe ist eine kräftige Rinderbrühe, die mindestens zwölf Stunden gekocht wird. Verschiedene Gewürze wie Sternanis und Zimt verfeinert sie. Serviert wird sie mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Ingwer und Pfeffer.

The national dish was probably invented in North Vietnam in the beginning of the 20th century. The Chinese occupation brought spices and rice noodles. The French colonialism brought beef and beef broth. A theory says that the origin of its name derives from the French dish "Pot au feu". The native Vietnamese herbs round off the noodle soup. Our stock is cooked for at least 12 hours and refined by different spices like star anise and black cinnamon. The broth is served with rice noodles, coriander, spring onions, ginger and pepper.

23. **PHO TOFU** 10,9

Tofu / Tofu

24. **PHO GÀ** 12,5

Hähnchenfleisch / chicken

25. **PHO BÒ** 14,5

Rindfleisch / beef



## NUDELN / NOODLES

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“  
Johann Wolfgang v. Goethe

### 26. FLYING NOODLES

Schwebende Kartoffelnudeln mit Wildkräutersalat,  
dazu asiatisches und saisonales Gemüse und  
eine hausgemachte Mango-Curry-Soße

Hovering noodles made of potatoes with homemade  
mango curry sauce, asian and seasonal vegetables  
and wild herb salad

- a. Tofu/ tofu 14,5
- a. Hähnchenbrustfilet/ chicken breast fillet 15,9
- b. Argentinisches Rinderhüftsteak/ beef steak 18,9
- c. Barbarie-Entenbrust / muscovy duck breast 21,9
- d. Schottischer Lachs / scottish salmon 21,9
- e. Gelbflossenthunfisch/ yellowfin tuna 23,9



### 27. BUN CHA OBAMA

Warme Reismudeln, verfeinert mit Koriander, Röstzwiebeln und Sesam  
dazu hausgemachtes Limetten-Chili-Dressing und Wildkräutersalat

Warm rice noodles coriander, fried onions and roasted sesame  
with homemade lime chili dressing, served with wild herb lettuce

- a. Gebrilltes Schweinefleisch / grilled pork 14,9
- b. Frühlingsrolle / spring rolls 12,9


## CURRY/CURRY

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“  
George Bernard Shaw

### 28. OMAS CURRY

Cremiger Kokoscurry, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblätter, serviert mit Wildkräutersalat, Saisongemüse, gerösteten Erdnüssen, hausgemachtem Salsa und Sesamreis

Creamy coconut curry with lemongrass, lesser galangal, served with vegetable, wild herb salad, roasted peanuts, homemade salsa and sesame rice

- a. Tofu / tofu 10,9 
- b. Hähnchen / chicken 11,9
- c. Rindfleisch / beef 12,9
- d. Barbarie-Entenbrus / muscovy duck breast 14,9
- e. Königsgarnelen / king prawns 14,9

### 29. MAMAS MANGO

Kokoscurrycreme, verfeinert mit Mango und Galgant, serviert mit Wildkräutersalat, Saisongemüse, gerösteten Erdnüssen, hausgemachtem Salsa und Sesamreis

Coconut curry cream with lemongrass, lesser galangal, served with vegetable, wild herb salad, roasted peanuts, homemade salsa and sesame rice

- a. Tofu / tofu 10,9 
- b. Hähnchen / chicken 11,9
- c. Rinderfleisch / beef 12,9
- d. Barbarie-Entenbrus / muscovy duck breast 14,9
- e. Königsgarnelen / king prawns 14,9

## FLEISCH/MEAT

„Den Geschmack kann man nicht am Mittelgut bilden, sondern nur am Allervorzüglichsten.“  
Johann Wolfgang v. Goethe

**30. GRÜNER GARTEN** 13,9 

Die Kombination aus asiatischem und saisonalem Gemüse, im Wok geschwenkt, wird mit hausgemachter Hoisin-Soja-Soße abgeschmeckt und mit Salsa und gerösteten Erdnüssen auf einem frischen Wildkräutersalat-Beet und aromatischem Sesamreis angerichtet

A combination of seasonal and Asian vegetables, which is prepared in wok with hoisin soy sauce and served with wild herb salad and roasted peanuts, homemade salsa and sesame rice

**31. HINKEL AM DEICH** 14,9

Hähnchenbrustfilet mit asiatischem und saisonalem Gemüse, dazu Salsa und gerösteten Erdnüssen auf Wildkräutersalat und Sesamreis

Chicken breast fillet with Asian and seasonal vegetables and served with wild herb salad, roasted peanuts, homemade salsa and sesame rice

**32. KUH AUF DER WEIDE** 17,9

Rinderfiletstücke in Zitronengras-Marinade sind an aromatischem Salat aus Wildkräutern und asiatischem sowie saisonalem Gemüse mit hausgemachter Salsa und gerösteten Erdnüssen angerichtet, dazu wird Sesamreis gereicht

Beef fillet in lemongrass marinade, served with Asian and seasonal vegetables, wild herb salad, roasted peanuts, homemade salsa and sesame rice

**33. ENTE IM BLUMENBEET** 20,9

Genießen Sie gegrillte Barbarie-Entenbrust mit buntem Gemüse aus Asien und der Saison, aromatisch untermalt mit Wildkräutersalat und verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, dazu Sesamreis und der besondere Geschmack unserer hausgemachten Unagi-Soße sowie pikanter Chili-Mayonnaise

Grilled muscovy duck breast, served with seasonal and Asian vegetables, wild herb salad with homemade salsa, roasted peanuts, unagi sauce, spicy mayo and sesame rice

## FISCH / SEAFOOD

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

**34. SWEET SALMON** 20,9

Gegrillter schottischer Lachs wird kombiniert mit Wildkräutersalat an Salsa und Gemüse aus Asien sowie der Saison, dazu wird Sesamreis gereicht, verfeinert mit Unagi-Soße und Chili-Mayonnaise

Grilled Scottish salmon served with Asian and seasonal vegetables, wild herb salad, homemade salsa, unagi sauce, spicy mayo and sesame rice

**35. TUNA ME ON** 22,9

Der englisch gegrillte Gelbflossenthunfisch zeichnet sich durch seine asiatische Kruste aus, die ideal mit unserer hausgemachten Unagi-Soße und pikanten Chili-Mayonnaise harmoniert, dazu gereicht wird asiatisches und saisonales Gemüse, Wildkräutersalat mit Salsa und Sesamreis

Grilled yellowfin tuna covered with Asian crust, served with seasonal and Asian vegetables, wild herb salad, homemade salsa, unagi sauce, spicy mayo and sesame rice

**36. JACOB'S FAVORITE** 22,9

Köstlich gegrillte Jacobsmuscheln entfalten ihren besonderen Geschmack mit unserer hausgemachten Unagi-Soße und pikanten Chili-Mayonnaise, dazu gereicht wird asiatisches und saisonales Gemüse, Reis mit Sesam und ein Salat aus Wildkräutern mit Salsa

Grilled king prawns served with Asian and seasonal vegetables, wild herb salad with homemade salsa, teriyaki sauce, spicy mayo and sesame rice

**37. KURF 'N' SURF** 22,9

Die Kombination aus gegrillten Rinderfiletstücken und Königsgarnelen, frisch vom Grill, werden mit Gemüse aus Asien und der Saison serviert, an Wildkräutersalat mit hausgemachter Salsa gereicht und mit Sesamreis, Unagi Soße und würziger Chili-Mayonnaise verfeinert

A combination of grilled beef filet and king prawns, served with pan-Asian and seasonal vegetables, wild herb salad with homemade salsa, unagi sauce, spicy mayo and sesame rice

## SUSHI A 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.

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

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

**M1. SAKE** 4,6

Atlantischer Lachs

atlantic salmon

**M2. TEKKA** 5,2

Gelbflossenthunfisch

yellowfin tuna

**M3. TEKKA CREME** 4,6

Thunfischcreme

tuna cream

**M4. ANAGO** 5,6

Salzwasseraal

whitespotted conger

**M5. EBI** 5,2

Eingelegte Garnelen

pickled prawn

**M6. FRY EBI** 5,2

Panko-Garnelen

Panko-Garnelen

**M7. HIFU SAKE** 4,6

Frittierte Lachshaut

deep-fried salmonskin

**M8. ABOKADO** 4,5 

Avocado

avocado

**M9. KAPPA** 3,9 

Gurke

cucumber

## NIGIRI 2 ST.

Handgeformte Sushi-Reisbällchen mit frischen Fischescheiben  
hand shaped rice balls with slice of fish on top

**N11. SAKE** 4,6

Schottischer Lachs  
scottish salmon

**N12. MAGURO** 5,2

Gelbflossenthunfisch  
yellowfin tuna

**N13. HOTA TEGAI** 5,6

Jacobsmuscheln  
scallops

**N14. KANI** 4,2

Surimi  
surimi

**N15. EBI** 5,2

Eingelegte Garnelen  
pickled prawns

**N16. ANAGO** 5,6

Salzwasseraal  
whitespotted conger

**N17. MUTZU** 4,6

Buttermakrele  
escolar

**N18. TOBIKO** 6,2

Rogen vom fliegenden Fisch  
flying fish roe

**N19. NIGIRI LOVER** 22,0

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. escolar



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€)



## URA - MAKI 8 ST.

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 8,6

Lachs | Avocado | Tobiko  
salmon | avocado | tobiko

### U22. MAGURO 9,2

Thunfisch | Avocado | Tobiko  
tuna | avocado | tobiko

### U23. HOTATEGAI 9,6

Jacobsmuscheln | Avocado | Tobiko  
scallops | avocado | tobiko

### U24. FUTO 9,9

Thunfisch | Lachs | Avocado |  
Gurke | Tobiko  
tuna | salmon | avocado | cucumber | tobiko

### U25. EBI TEMPURA 9,2

Panko-Garnelen | Avocado | Sesam  
panko prawns | avocado | sesame

### U26. HIFU SAKE 8,6

Lachshaut | Frischkäse | Gurke | Sesam  
salmon skin | cream cheese | cucumber | sesame

### U27. PHILADELPHIA 8,2

Avocado | Gurke | Frischkäse | Sesam  
avocado | cucumber | cream cheese | sesame

### U28. CALIFORNIA 8,4

Surimi | Avocado | Tobiko  
surimi | avocado | tobiko

### U29. SPICY SALMON 8,9

Scharfer Lachs | Avocado | Gurke | Sesam  
spicy salmon | avocado | cucumber | sesame



## SASHIMI 4 ST.

Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis

Pure flavor of fish fillet without rice



### S31. **SAKE SASHIMI** 7,9

Atlantisches Lachs | Wakame | Rettichfäden

salmon fillet | wakame | daikon strings

### S32. **MAGURO SASHIMI** 9,5

Gelbflossenthunfisch | Wakame | Rettichfäden

tuna | wakame | daikon strings

### S33. **MUTZU SASHIMI** 7,9

Buttermakrele | Wakame | Rettichfäden

escolar fillet | wakame | daikon strings

### S34. **LOVING SASHIMI** 29,0

3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch |

3 St. Buttermakrele |

2 St. Jacobsmuscheln |

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 - (2 Stk.) 5,6**

Lachs | Tobiko | Avocado-Mayo | Chilli-Mayo  
salmon | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

**A42. ABURI MAGURO NIGIRI (2 Stk.) 6,2**

Thunfisch | Tobiko | Avocado-Mayo | Chilli-Mayo  
tuna | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

**A43. ABURI MUTZU NIGIRI (2 Stk.) 5,6**

Buttermakrele | Tobiko | Avocado-Mayo | Chilli-Mayo  
escolar | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

**A44. ABURI HOTATEGAI NIGIRI (2 Stk.) 6,6**

Jacobsmuscheln | Tobiko | Avocado-Mayo | Chilli-Mayo  
scallops | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

**A45. ABURI SAKE SASHIMI (4 Stk.) 8,9**

Lachsfilet | Zitrusöl | Wakame | Sesam  
salmon fillet | citrus oil | wakame | sesame

**A46. ABURI MAGURO SASHIMI (4 Stk.) 10,5**

Thunfischfilet | Zitrusöl | Wakame | Sesam  
tuna fillet | citrus oil | wakame | sesame

**A47. ABURI MUTZU SASHIMI (4 Stk.) 8,9**

Buttermakrele | Zitrusöl | Wakame | Sesam  
escolar fillet | citrus oil | wakame | sesame

**A48. ABURI SALMON GUNKAN (2 Stk.) 6,5**

Scharfer Lachs | Tobiko | Sesam  
spicy salmon | tobiko | sesame

## KATSU FUSION - 8 ST.

Katsu Spezialitäten von unserem Sushi-Chef

Homemade special by our sushi chef

### K51. **CRISPY TIGER** 13,9

Füllung: Pankogarnelen | Mango |  
Avocado | Philadelphia  
Mantel: Lachs flambiert |  
Unagi-Soße | Chili-Mayo  
Inside: panko prawns | mango |  
avocado | cream cheese  
Outside: salmon flambéed |  
unagi sauce | spicy mayo

### K52. **ICHI LOVE** 14,2

Füllung: Scharfer Lachs |  
Avocado | Gurke  
Mantel: Garnelen |  
Avocado-Mayo | Chili-Mayo | Tobiko  
Inside: spicy salmon | avocado | cucumber  
Outside: prawns | avocado mayo |  
spicy mayo | tobiko

### K53. **NIJI RAINBOW** 14,9

Füllung: Surimi | Philadelphia | Gurke  
Mantel: Thunfisch | Lachs |  
Garnelen | Mango  
Inside: surimi | cream cheese | cucumber  
Outside: tuna | salmon | prawns | mango

### K54. **KI ZARU** 13,9

Füllung: Lachshaut | Surimi |  
Avocado | Gurke  
Mantel: Lachs | Mango | Reispapier  
Inside: salmon skin | surimi | avocado | cucumber  
Outside: salmon | mango | rice paper

### K55. **FUUTON NO** 13,9

Füllung: Surimi | Lachshaut |  
Gurke | Philadelphia  
Mantel: Buttermakrele flambiert |  
Unagi-Soße | Chili-Mayo  
Inside: surimi | salmon skin |  
cucumber | cream cheese  
Outside: escolar flambéed |  
unagi sauce | spicy mayo

### K56. **SPICY KARAI** 14,2

Füllung: Thunfisch-Crème |  
Avocado | Gurke  
Mantel: Thunfisch flambiert |  
Siracha | Chili-Mayo  
Inside: tuna cream | avocado | cucumber  
Outside: tuna flambéed | siracha | spicy mayo

### K57. **HAKI KING** 14,9

Kreative und zufällige Kreation  
unseres Sushi Chefs  
Our sushi cook's creative random creation



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€)



## CRUNCHY ROLLS 10 ST.

Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, serviert mit hausgemachter Guacamole, Salsa, Shisokresse, Unagi-Soße und Chili-Mayo

Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with a homemade guacamole, shiso cress, unagi sauce and chili mayo

### C61. **CRUNCHY VEGGIE** 11,9

Spargel | Avocado | Philadelphia  
asparagus | avocado | cream cheese

### C62. **PANKO SALMON** 13,5

Lachs | Avocado | Philadelphia  
salmon | avocado | cream cheese

### C63. **TUNACADO** 14,2

Thunfisch | Avocado |  
Philadelphia  
tuna | avocado | cream cheese

### C64. **PANKO HOTATEGAI** 14,9

Jacobsmuscheln | Avocado |  
Philadelphia  
scallops | avocado | cream cheese

### C65. **CRUNCHY TIGER** 14,9

Panko-Garnelen | Avocado |  
Philadelphia  
panko prawns | avocado | cream cheese

## MENU SUSHI

### MAKI MIX - 12,0

8 St. Lachs-Maki | 8 St. Thunfisch-Maki | 8 St. Avocado-Maki

8 pcs. salmon maki | 8 pcs. tuna maki | 8 pcs. avocado maki

### SAKE TSUNAMI - 15,0

8 St. Lachs-Maki | 4 St. Lachs-Nigiri | 2 St. Lachs-Sashimi

8 pcs. salmon maki | 4 pcs. salmon nigiri | 2 pcs. salmon sashimi

### CRISPY MOUNTAIN - 20,0

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

10 pcs. panko salmon | 2 pcs. salmon nigiri | 2 pcs. tuna nigiri

### ABURI FLAMBÉED - 22,0

8 St. Crispy Tiger | 2 St. Lachs-Nigiri flambiert |

2. St. Thunfisch-Nigiri flambiert

8 pcs. crispy tiger | 2 pcs. salmon nigiri flambéed | 2 pcs. tuna nigiri flambéed

\*\*\*\*\*

### TWO IN LOVE - 42,0

kappa maki | sake nigiri | maguro nigiri | panko salmon | haki king |

4 st. salmon sashimi

### ASIAN AMBIENTE - 63,0

avocado maki | sake maki | sake nigiri | maguro nigiri | tunacado |

alaska | haki king | 6 st. salmon sashimi

## DESSERT

### SESAMBÄLLCHEN 4,9

mit süßer Rotbohnenpaste und Schokosoße

sesame balls with sweet red bean paste and chocolate sauce

### JAPANISCHE FRISCHKÄSE-KUCHEN 6,9

mit Matcha und Schokosoße

Japanese cream cheesecake with matcha and chocolate sauce

### MATCHA - GRÜNTEE - EIS 5,9

mit Früchte und Schokosoße

Matcha Green Tea Ice Cream with fruits and chocolate sauce

### MATCHA - BANANENSPLIT 6,9

mit Matcha und Schokosoße

banana split with matcha and chocolate sauce

### MOCHIEIS 5,9

Mango oder Matcha | mit Schokosoße

mochi ice with mango or matcha | with chocolate sauce

## KINDERMENÜ / KIDS MENU

### KIDS. 1 DAS WILL ICH NICHT 6,9

Frittierte Süßkartoffel mit Hähnchenspießen

Deep-fried sweet potatoe with chicken skewers

### KIDS. 2 DAS MAG ICH NICHT 6,9

Weißer Jasminreis mit knuspriger Huhn

White jasmine rice with crispy chicken.

### KIDS. 3 ICH WILL WAS ANDERES 7,9

4 St. California | 4 St. Avocado-Maki |

4 St. Lachs-Maki

4 pcs. California | 4 pcs. avocado maki | 4 pcs. salmon maki

### KIDS. 4 ICH HABE KEINEN HUNGER 0,0

Leerer Teller mit Besteck zum Trommeln & Stibitzen

Empty plate with cutlery to drum and to nick

## BEILAGEN / SIDES

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| SESAMREIS / SESAME RICE       | 2,0 |
| SÜßKARTOFFEL / SWEET POTATOES | 3,5 |
| SALSA / SALSA                 | 2,0 |
| TOFU / TOFU                   | 3,0 |
| GUACAMOLE / GUACAMOLE         | 2,0 |
| NUDELN / NOODLES              | 3,5 |

## SOSSE / SAUCE

|                        |     |
|------------------------|-----|
| AVOCADO - MAYO         | 2,0 |
| CHILLI MAYO            | 1,0 |
| SÜß-SAUER / SWEET&SOUR | 1,0 |
| UNAGI                  | 2,0 |



# GETRÄNKE / DRINKS

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 5,9

Thaibasilikum | Cranberry | Limette | selbstgemachter Sirup

thai basil | cranberry | lime | homemade syrup

### INGWER LIMONADE 5,9

Ingwer | Ginger Beer | Limette | selbstgemachter Sirup

Ingwer | Ginger Beer | Limette | selbstgemachter Sirup

### ZITRONENGRAS LIMONADE 5,9

Zitronengras | Limette | selbstgemachter Sirup

Lemongrass | lime | homemade syrup

### SAIGON LIMONADE 5,9

Kumquats | Limette | selbstgemachter Sirup

kumquats | lime | homemade syrup

### HUGO LIMONADE 5,9

Grüner Tee | Holunder | Limette | selbstgemachter Sirup

green tea | elder | lime | homemade syrup

### CUCUMBER LIMONADE 5,9

Grüner Tee | Gurke | Honig

green tea | cucumber | honey



## SOFT DRINKS

**AQUA MORELLI STILL ODER SPRUDEL** 0,25l 2,8 0,75l 6,5

**AFRI COLA<sup>1,3,9</sup> ODER AFRI COLA ZERO<sup>1,3,9</sup>** 0,25l 2,8 0,5l 4,5

**BLUNA ORANGE<sup>1,3,9</sup> ODER BLUNA ZITRONE<sup>2,3</sup> ODER BLUNA MIX** 0,25l 2,8 0,5l 4,5

**SCHWEPPE<sup>1,10</sup>** 0,2l 3,0

GINGER ALE | BITTER LEMON

RUSSIAN WILDBERRY | TONIC WATER

**ALOE VERA<sup>3</sup>** 0,3l 3,9

**ARIZONA<sup>3</sup>** 0,3l 3,1 0,5l 4,9

PEACH<sup>3,9</sup> | BLUEBERRY<sup>3</sup>

**SAFT** 0,25l 2,8 0,5l 4,6

ORANGEN | MARACUJA<sup>3</sup> | APFEL TRÜB<sup>3</sup> | TRAUBEN | CRANBERRY

ORANGE | PASSION FRUIT | APPLE | GRAPE JUICE | CRANBERRY

**SAFTSCHORLE** 0,25l 2,8 0,5l 4,6



## KAFFEE / COFFEE

|  |     |
|--|-----|
| <b>CAFE SAIGON</b> <sup>9</sup>                              | 3,9 |
| <b>KAFFEE CREMA</b> <sup>9</sup> / <b>KAFFEE KOFFEINFREI</b> | 2,6 |
| <b>MILCHKAFFEE</b> <sup>9</sup>                              | 2,9 |
| <b>CAPPUCCINO</b> <sup>9</sup>                               | 3,2 |
| <b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>9</sup>                          | 3,2 |
| <b>ESPRESSO</b> <sup>9</sup>                                 | 2,2 |
| <b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>9</sup>                       | 3,1 |
| <b>ESPRESSO MACCHIATO</b> <sup>9</sup>                       | 2,6 |
| <b>HEISSE SCHOKOLADE</b> <sup>9</sup>                        | 2,9 |

## TEE / TEA

|  |     |
|--|-----|
| <b>GRÜNTEE</b> <sup>9</sup> / green tea  | 3,0 |
| <b>JASMINTEE</b> <sup>9</sup> / jasmine tea  | 3,0 |
| <b>INGWERTEE</b> <sup>9</sup> / ginger tea   | 4,2 |
| Ingwer   Zitronen   Kumquat   Orange   Minze   Honig<br>ginger   lemon   kumquat   orange   mint   honey         |     |
| <b>ZITRONENGRASTEE</b> <sup>9</sup> / lemongras tea  | 4,2 |
| Zitronengras   Zitrone   Kumquat   Orange   Minze   Honig<br>lemongras   lemon   kumquat   orange   mint   honey |     |
| <b>MINZTEE / MINT TEA</b>  | 4,2 |
| Minze   Zitrone   Kumquat   Orange   Honig<br>mint   lemon   kumquat   orange   honey                            |     |



## BEER

|   |                  |                 |
|---|------------------|-----------------|
| <b>VELTINS</b> Pils vom Fass                  | <u>0,3l</u> 2,8  | <u>0,5l</u> 4,6 |
| <b>VELTINS</b> Alkoholfreies Pils             | <u>0,3l</u> 2,8  |                 |
| <b>GREVENSTEINER</b> Kellerbier vom Fass      | <u>0,3l</u> 3,0  | <u>0,5l</u> 5,0 |
| <b>MAISEL'S WEISSE</b> Hefeweizen hell        |                  | <u>0,5l</u> 4,6 |
| <b>MAISEL'S WEISSE</b> Hefeweizen alkoholfrei |                  | <u>0,5l</u> 4,6 |
| <b>LAMMSBRÄU</b> BIO                          | <u>0,33l</u> 3,9 |                 |
| <b>TIGER BEER</b> <sup>1</sup>                | <u>0,33l</u> 3,9 |                 |



## LONGDRINKS

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| <b>LONG ISLAND ICE TEA</b> | 7,9 |
| <b>CAIPIRINHA</b>          | 7,9 |
| <b>MOJITO</b>              | 7,9 |
| <b>MOSCOW MULE</b>         | 7,9 |
| <b>TOKYO MULE</b>          | 8,5 |
| <b>TOKYO ROSE</b>          | 8,5 |

## GIN SPECIAL

**GIN TONIC**<sup>10</sup> ORIGINAL 11,9

FÜNFUNDSECHZIG07 | SCHWEPPE'S PREMIUM TONIC ORIGINAL

**GIN TONIC**<sup>10</sup> PINK PEPPER 12,9

MONKEY 47 | SCHWEPPE'S PREMIUM TONIC PINK PEPPER

**GIN TONIC**<sup>10</sup> HIBISCUS 11,9

ROKU | SCHWEPPE'S PREMIUM TONIC HIBISCUS

MONKEY 47 | ROKU | FÜNFUNDSECHZIG07

TONIC WATER ORIGINAL<sup>10</sup> | TONIC PINK PEPPER<sup>10</sup> | TONIC HIBISCUS<sup>10</sup>



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€)

## DIGESTIF

### EDELOBSTBRÄNDE

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>WILLIAMS BIRNE</b>  | <u>2cl</u> 4,5 |
| <b>KIRSCHWASSER</b>    | <u>2cl</u> 4,5 |
| <b>MIRABELLENBRAND</b> | <u>2cl</u> 4,5 |
| <b>ZWETSCHGENBRAND</b> | <u>2cl</u> 8,0 |

### SPIRITUOSE

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| <b>VODKA</b>                        | <u>4cl</u> 4,0 |
| <b>TEQUILLA</b>                     | <u>2cl</u> 3,0 |
| <b>GIN</b>                          | <u>4cl</u> 5,0 |
| <b>WHISKEY</b> Santory aus Japan    | <u>4cl</u> 6,0 |
| <b>SHOCHU</b> Branntwein aus Japan  | <u>2cl</u> 4,0 |
| <b>RUOU NEP</b> Nep moi aus Vietnam | <u>2cl</u> 5,0 |



# KATSU



## FUSION OF PANASIA

📍 Bleichstraße 1  
55218 Ingelheim am Rhein  
☎ (+49) 6132 974 1131  
✉ katsu.ingelheim@gmail.com

Öffnungszeiten:

Mo. - Do.: 11:00 - 15:00 Uhr  
17:00 - 22:00 Uhr  
Fr. - Sa.: 11:00 - 15:00 Uhr  
17:00 - 23:00 Uhr  
So. & Feiertag: 12:00 - 22:00 Uhr

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,  
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,  
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,  
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin  
(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)