静康

Kleine Köstlichkeit mit Tradition

Sushi, was so viel bedeutet wie „mit Essig gesäuerter Reis", hat seinen Ursprung im 7. Jahrhundert. Die Einwohner Südostasiens machten damals ihren Fisch haltbar, indem sie ihn einsalzten, in Reis packten und beschwerten. Der Fisch begann in dieser fast luftdichten Hülle zu gären und war auf diese Weise bis zu drei Jahre haltbar. Im 17. Jahrhundert wurde dem Reis Essig zugesetzt, was den Gärprozess beschleunigte: Der Fisch wurde schneller zart, und auch der Reis, der zuvor nicht mitgegessen wurde, blieb durch die kürzere Konservierung schmackhaft. Gerolltes Sushi kennt man seit dem 18. Jahrhundert. Heute haben sich die leckeren Reishäppchen längst ihren Weg von Japan über New York, Los Angeles und San Francisco zu uns nach Europa gebahnt – und das in einer fast unerschöpflichen Vielfalt.

Gesund und kalorienarm

Sushi ist nicht nur lecker, sondern auch gesund, denn die Häppchen sind nährstoffreich, fett- und kalorienarm. Mit Reis und Gemüse bekommt der Körper wichtige Kohlenhydrate und Ballaststoffe. Fisch und Meeresfrüchte liefern hochwertiges, leicht verdauliches Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und die Omega-3-Fettsäuren, die dabei helfen Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen. Die Noriblätter, getrocknete und gepresste Seetangblätter, enthalten darüber hinaus wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, vor allem Jod.

Maki
Noriblätter, Sushi Reis und würzige Zutaten, aufgerollt.

Nigiri
Mit Fisch, Meeresfrüchten oder Entenbrust belegte Reisbällchen.

Temaki
Noriblätter, Sushi Reis und würzige Zutaten, tütenförmig gerollt.

Temari
Noriblätter, Sushi Reis und würzige Zutaten, zu einem Ball geformt.

Sashimi
Rohe Fischfiletstücke in sehr dünne Scheiben geschnitten und mit zierlich geschnittenem Gemüse garniert. Ohne Reis.

Verzehrhinweis

Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fisch und Krustentieren kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

SUSHI BAR MENÜ

静康

Nigiri Sushi*

à la carte (je 2 Stück)

Maguro Thunfisch	3,20 €
Ebi gekochte Shrimps	3,20 €
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	3,20 €
Ente Gegarte Entenbrust	3,20 €
Kani Surimi	3,00 €
Sake Lachs	3,00 €
Unagi Aal	3,00 €
Ebiko Rogen vom Capelin Fisch	3,00 €
Ikura Lachsrogen	2,50 €
Tako Tintenfisch	2,50 €
Ika Calamari	2,50 €

Nigiri Sushi Kombinationen*

Nigiri Sushi Gyoko (9 Stück Ihrer Wahl)	9,50 €
Nigiri Sushi AIDA (7 Stück Ihrer Wahl)	8,50 €

SUSHI BAR MENÜE

* Bitte beachten Sie den Verzehrhinweis auf der ersten Seite.

静康

Sashimi*

à la carte

Maguro Thunfisch	4,50 €
Ebi gekochte Shrimps	3,50 €
Amaebi rohe, leicht süße Shrimps	3,50 €
Kani Surimi	3,50 €
Sake Lachs	3,50 €
Unagi Aal	3,50 €
Ebiko Rogen vom Capelin Fisch	3,50 €
Ikura Lachsrogen	3,00 €
Tako Tintenfisch	3,00 €
Ika Calamari	3,00 €

Sashimi Kombinationen*

Große Sashimi Platte (7 Stück nach Wahl)	9,90 €
De Luxe Sashimi Platte (9 Stück nach Wahl)	12,50 €

SUSHI BAR MENÜ

* Bitte beachten Sie den Verzehrhinweis auf der ersten Seite.

静康

Makimono Roll Sushi*

Kappa Maki
Salatgurke 4,00 €

Oshinko Maki
eingelegter Rettich 4,00 €

Sake Maki
Lachs 4,50 €

Tekka Maki
roter Thunfisch 4,50 €

ohne Reis

Tuna Nigi Roll
Thunfisch, Enoki Pilze 4,50 €

Sake
Lachs, Enoki Pilze 4,50 €

große Rolle

Ura Maki
Große Sushi Rolle mit Avocado und Surimi 4,50 €

Futo Maki
Große Sushi Rolle mit Pilzen, Salat, Spargel,Gurke und Rettich 4,50 €

Ginza Rolle
Große Rolle mit Avocado, Surimi, Mayonnaise und Rogen vom fliegenden Fisch 4,50 €

AIDA Rolle
Große Rolle mit Mango, Surimi, Mayonnaise und Sesam 4,50 €

Shokunin Rolle
Große Rolle mit Rotem Thunfisch, Avocado und Fischrogen 4,50 €

Kobe Rolle
Große Rolle mit geräuchertem Spitzkopfaal und Salatgurke 4,50 €

California Rolle
Große Rolle mit Mango, Surimi, Spargel, Gurke, Mayonnaise und Rogen vom fliegenden Fisch 4,50 €

SUSHI BAR MENÜ

* Bitte beachten Sie den Verzehrhinweis auf der ersten Seite.

静康

Temaki Sushi* mit Salat oder Nori (1 Stück)

Kani Sarad Temaki
Surimi, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis 3,50 €

Ebi Sarad Temaki
Shrimp, Mayonnaise, Spargel, Ebiko, Gurke und Reis 3,50 €

Ente Temaki
Geräucherte Entenbrust und Frühlingszwiebel 3,50 €

Temari Sushi* mit Nori (2 Stück)

Sake Temari
Lachs, Frühlingszwiebel, Reis und Nori 3,50 €

Maguro Temari
Thunfisch, Frühlingszwiebel, Reis und Nori 3,50 €

Sushi Spezial*

Gemischte Platte
Nigiri (4 Stück), Sashimi (4 Stück), Maki (1 Rolle) 12,50 €

Sushi Tagesangebot
Nigiri (2 Stück), Sashimi (2 Stück), Maki (1 Rolle) 8,50 €

Suppe und Salat

Misosuppe
Fischsuppe mit Miso, Frühlingszwiebeln und Tofu 3,80 €

Wakame Salat
Seegrassalat mit Sesam 3,80 €

AIDA Salat
Eisbergsalat, Surimi, Gurke, Spargel, Enoki Pilze, Sesamdressing 3,80 €

Sushi Dessert

Exotisches Frucht Sashimi
mit Ingwer-Limetten-Honig-Marinade 4,50 €

Sweet Maki Roll
Sushi Rolle mit Marzipan und Mango 4,50 €

SUSHI BAR MENÜ

* Bitte beachten Sie den Verzehrhinweis auf der ersten Seite.

静康

Getränke

Spezialitäten

Sake	0,1 l	3,10 €
Grüner Tee	Kännchen	2,40 €
Pflaumenwein	5 cl	3,70 €
Kirin Beer, Japan	0,33 l	3,90 €

Softdrinks

Güstrower Schlossquell	0,25 l	2,10 €
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,20 l	2,10 €
Pepsi	0,20 l	2,10 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	1,90 €

Apéritifs

Sherry, Tio Pepe	5 cl	3,90 €
Stone's Green Ginger Wine	5 cl	3,40 €
AIDA Prestige Cuvée Pinot Sekt, brut	0,10 l 0,75 l	3,70 € 26,00 €

Weißweine

Pinot Grigio I.G.T. San Benedetto, Veneto	0,20 l	5,60 €
Riesling Hochgewächs Brogsitter, Mosel	0,20 l 0,75 l	5,60 € 20,00 €
Sauvignon Blanc Weingut Leo Hillinger, Burgenland	0,75 l	28,50 €

SUSHI BAR MENÜE