Allergene & Zusatzstoffe

Wir kennzeichnen alle Speisen und Getränke nach der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV). Ein Punkt zeigt, welche der 14 Hauptallergene ein Gericht enthält; beim Getreide steht die Sorte. Die Angaben beziehen sich auf das Gericht, wie es serviert wird, einschließlich der genannten Soßen. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten vor der Bestellung an.

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja	G	Milch / Laktose	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie	M	Senf	N	Sesam	O	Schwefeldioxid / Sulfite
P	Lupinen	R	Weichtiere				

Getreide (A): W Weizen · G Gerste **Zusatzstoffe**: 1 mit Süßungsmittel · 2 enthält eine Phenylalaninquelle · 3 mit Farbstoff · 4 koffeinhaltig · 5 mit Antioxidationsmittel · 6 mit Konservierungsstoff · 7 mit Geschmacksverstärker · 8 chininhaltig

STARTER MITTAG & ABEND

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
EDAMAME Knackige japanische Bohnen, in Salzwasser …						●									
GYOZA Frittierte Teigtaschen mit Hähnchen-Gemüse-F…	W					●					●				7
MISO SOUP SALMON Tofu, Seealgen, Lachs, Lauch, Miso	W			●		●									
WAKAME SALAD Eingelegter Seetangsalat mit Sesamsoße	W					●					●				3
YAKITORI Hähnchenspieße mit Spezialsoße	W					●					●				7
TEMPURA SHRIMP Tempura-Garnelen, Spicy Mayo	W	●	●			●				●					
CRISPY AVOCADO Tempura-Avocado, Spicy Mayo	W		●			●				●					
CRISPY EGGPLANTS Tempura-Aubergine, Spicy Mayo	W		●			●				●					
SWEET POTATO FRIES Knusprige Süßkartoffel-Pommes															
SCALLOPS ON FIRE Jakobsmuscheln, in Butterschmalz g…						●	●				●	●		●	
COCONUT CHICKEN Leichte Kokossuppe, Huhn, Champi…							●		●						
LOAN'S KIM CHI Eingelegter Chinakohl mit koreanisch…															7

SASHIMI & TATAR

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
SALMON TATAR Lachstatar, Limettenschale, Avocado, S…			●	●		●				●	●				
TUNA TATAR Thunfischtatar, Limettenschale, Limettens…			●	●		●				●	●				
LABEL ROUGE SALMON SASHIMI 4 Stück Label-Rouge-La…				●											
HAMACHI TATAR Gelbschwanzmakrele, Limettenschale, …			●	●		●				●	●				
TUNA STEAK 180 g Thunfischsteak mit Sesam, Spicy- u…			●	●		●				●	●	●			
BEST OF SASHIMI 15 Stück vom Tag: Lachs, Tuna, Ham…				●											

HIRAKI

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
HIRAKI LACHS Lachstatar, flambiert, mit Yuzu				●		●						●			
HIRAKI TUNA Thunfischtatar, flambiert, mit Yuzu				●		●						●			
HIRAKI AVOCADO Avocado, Gurke, Sesam											●				
HIRAKI YAKITORI Yakitori-Spieß mit Unagi-Soße	W					●					●			●	3, 7
HIRAKI EBI-TATAR Garnelentatar wie auf der Ōkyū Roll		●	●			●				●					
HIRAKI SPICY SALMON TATAR Lachstatar, Limette, Spicy…			●	●		●				●	●				
HIRAKI HAMACHI Gelbschwanzmakrele, Avocado, Sesam				●							●				
HIRAKI TEMPURA SHRIMP Tempura-Garnele, Spicy Mayo	W	●	●			●				●					
HIRAKI DRAGONFIRE CHICKEN Vom Grill, Unagi-Soße	W					●								●	3, 7
HIRAKI FLAMED SCALLOP Flambierte Jakobsmuschel, Yu…						●						●		●	
HIRAKI UNAGI Gegrillter Aal	W			●		●								●	3, 7
HIRAKI PACIFIC BLAZE TUNA Dry-Aged-Tuna, Sesam, U…	W			●		●					●			●	3, 7

Handrolls aus Sushireis und Nori · im Hiraki-Set gelten die Allergene der gewählten Hiraki

OMAKASE

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
ŌKYŪ OMAKASE Gänge: Edamame, Gyoza, Salmon Tata…	W	●	●	●		●	●			●	●	●			7
PALAST OMAKASE Gänge: Edamame, Scallops on Fire, …	W	●	●	●		●	●			●	●	●		●	3, 7

Summe aller Gänge · bei Allergien bitte vorab ansprechen, wir stellen das Menü passend zusammen · Weinbegleitung: Sulfite (O)

GRILL ABEND

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
DRAGONFIRE CHICKEN Gegrilltes Hähnchen, mariniert i…	W					●									
GRILLED DUCK Gegrillte Ente, gebratenes Gemüse mit S…	W					●									
PACIFIC BLAZE Medium gegrilltes Dry-Aged-Tunasteak…	W		●	●		●				●	●			●	3, 7
DEEP SEA MONSTER Gegrillter Tintenfisch, im Wok ges…	W					●			●					●	
POPEYES SALMON Lachssteak, gebratener Spinat mit Kn…	W			●										●	3

WOK & CURRY MITTAG & ABEND

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
SOSSE															
WOK FUSION Gemüse aus dem Wok, Zitronengras, Chi…	W					●			●						
RED CURRY Rot-Curry-Soße aus Kokosmilch · Mittag …							●		●						
MANGO CURRY Mangosoße mit Gelbcurry · Mittag							●		●						
PEANUT BUTTER Erdnusssoße · Mittag & Abend	W			●	●		●		●						
WAHLWEISE MIT															
HUHN															
PANIERTES HUHN	W		●												
KNUSPRIGE ENTE Abend	W		●								●				
GARNELEN Abend		●													
LACHSSTEAK	W			●											
TOFU						●									
PANIERTER TOFU	W		●			●									

Ein Gericht besteht aus Soße und Einlage: bitte beide Zeilen zusammen lesen · alle Gerichte mit Jasminreis

FROM THE KITCHEN MITTAG

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
LEMONGRASS SHRIMPS Garnelen, Zitronengrassoße, Sai…	W	●				●			●						
FRIED SALMON Lachssteak, Teriyakisoße	W			●		●									
BEEF & SHRIMPS Rindfleisch, Garnelen, Cashewkerne		●		●	●			●	●						
GOLDEN DUCK Knusprige Ente mit Gemüse, ohne Soße	W		●								●				

alle Gerichte mit Reis · Golden Duck: zzgl. Soße nach Wahl, siehe Wok & Curry und Beilagen & Soßen · Fried Salmon: zzgl. Beilage, siehe Beilagen & Soßen

SIGNATURE ROLLS

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
ŌKYŪ ROLL Tempura-Lachs, Frischkäse, Gurke, on top: …	W	●	●	●		●	●			●					
TIGER ROLL Tempura Shrimp, flambierter Lachs, Avoca…	W	●		●		●	●					●			
DRAGON ROLL Tempura-Asupara, Tempura Shrimp, Fri…	W	●		●			●								
PHOENIX ROLL Flambierter Lachs und Thunfisch, Fluss…		●	●	●			●								
DANCING SNAKE Lachs, Hamachi, Avocado, Frischkäse,…				●			●				●				
SPIDER ROLL Softshell-Krabbe, Gurke, Avocado, Tobik…	W	●		●			●								
ESKIMO ROLL Tempura-Asupara, Paprika, Rucola, Flam…	W		●	●			●							●	

je 6 Stück

SHARING PLATTERS

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
TASTING SELECTION für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●	●			●	
CRISPY SELECTION für 2 Personen	W	●	●	●		●	●				●	●			
ROYAL für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●		●			
EXQUISITE für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●	●	●		●	
JUST CLASSICS für 2 Personen	W	●	●	●		●	●			●		●			
OH VEGGIE BABY für 1 Person	W		●				●				●				
AVOCADO PARTY für 1 Person	W		●				●								
VEGGIE SELECTION für 1 Person	W		●				●				●				

MAKI

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
SAKE MAKI Lachs				●											
HAMACHI MAKI Gelbschwanzmakrele				●											
TUNA MAKI Thunfisch				●											
SAKE AVOCADO MAKI Lachs, Avocado				●											
UNAGI MAKI Aal	W			●		●								●	3, 7
CUCUMBER MAKI Gurke															
AVOCADO MAKI Avocado															

je 6 Stück

NIGIRI

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
SAKE NIGIRI Lachs				●											
HAMACHI NIGIRI Gelbschwanzmakrele				●											
TUNA NIGIRI Thunfisch				●											
FLAMED NIGIRI Lachs / Tuna			●	●		●				●					
SCALLOPS NIGIRI Jakobsmuschel				●		●								●	
UNAGI NIGIRI Gegrillter Aal	W			●		●								●	3, 7
EBI NIGIRI Garnele		●													
GUNKAN NIGIRI Lachs / Tuna / Ebi / Avocado / Hamachi	W	●	●	●							●				
AVOCADO NIGIRI Avocado															

je 2 Stück

CRUNCHY ROLL

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
CRUNCHY SPICY SALMON Lachs	W		●	●			●								
CRUNCHY SPICY TUNA Thunfisch	W		●	●			●								
CRUNCHY EBI Garnelen		●	●	●			●								
CRUNCHY CHICKEN Yakitori-Huhn	W		●				●				●				7
CRUNCHY AVOCADO Avocado	W		●				●								
CRUNCHY ASUPARA Grüner Spargel	W		●				●				●				

je 6 Stück · im knusprigen Teigmantel

INSIDE-OUT

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
ALASKA INSIDE-OUT Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäs…				●			●				●				
TUNA ALASKA INSIDE-OUT Thunfisch, Avocado, Gurke, …			●	●			●								
TERIYAKI CHICKEN INSIDE-OUT Teriyaki-Huhn, Avocad…				●			●				●				
MEDITERRAN VEGGIE INSIDE-OUT Rucola, Avocado, Sesa…							●				●				

AVOCADO TOP

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
AVOCADO SALMON Lachs, Gurke, Frischkäse				●			●								
AVOCADO SHRIMP TEMPURA Garnelen-Tempura, Frischk…	W	●	●				●								
AVOCADO TUNA Thunfisch, Frischkäse, Gurke				●			●								
AVOCADO ASUPARA Spargel & Paprika in Tempura, Fris…	W		●				●								

GREEN ROLL

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
GREEN TEMPURA SHRIMP Garnelen-Tempura, Gurke, Fr…	W	●	●				●								
GREEN TUNA Thunfisch, Gurke, Frischkäse				●			●								
GREEN SALMON Lachs				●											
GREEN VEGGIE Karotte, Gurke, Avocado, Frischkäse							●								
GREEN TEMPURA ASUPARA Spargel-Tempura, Avocado, …	W		●				●								

MORE ROLLS

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
TATAR SALMON MEDITERRAN Flambiertes Lachstatar, Ru…				●		●	●					●			
TATAR TUNA MEDITERRAN Flambiertes Thunfischtatar, R…				●			●								

SUSHI LUNCH MITTAG

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
ROYAL LUNCH Gunkan Nigiri, Sake Nigiri, Sashimi, Tig…	W	●	●	●		●	●				●	●			
LUNCH SELECTION Flamed Tuna Nigiri, Sake Nigiri, Tig…	W	●	●	●		●	●			●		●			
SALMON LUNCH Alaska Inside-Out, Sake Nigiri, Crunch…	W		●	●			●				●				
BUSINESS LUNCH Crunchy Avocado, Flamed Sake Nigir…	W		●	●		●	●			●		●			
TUNA LUNCH Crunchy Tuna, Flamed Tuna Nigiri, Tatar…	W		●	●		●	●			●					
VEGGIE LUNCH MAKI Avocado Maki, Cucumber Maki, …	W		●				●								
VEGGIE LUNCH Mediterran Inside-Out, Cucumber Mak…	W		●				●				●				
CHEF'S LUNCH Tagesempfehlung des Sushi-Chefs	Allergene bitte beim Service erfragen														

Chef's Lunch wechselt: Allergene bitte beim Service erfragen

KIDS MITTAG & ABEND

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
KIDS FRIED RICE Gebratener Reis mit Gemüse	W		●			●									
KIDS CRISPY CHICKEN Paniertes Huhn mit Reis	W		●												
KIDS PEANUT CHICKEN Huhn mit Erdnusssoße und Reis	W			●	●		●		●						

für Kinder bis 12 Jahre · alle Gerichte mit Reis

DESSERT

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
MOCHI ICE TRILOGY Matcha, Schokolade, Vanille, Zitrone							●								
BAKED BANANA Gebackene Banane mit Honig	W														
O•MO•I'S TIRAMISU Tiramisu mit Maracuja	W		●				●								
SWEET COCONUT Kokossuppe mit Bananenstückchen u…															
MATCHA ICE 3 Kugeln Matcha-Eis							●								

O•MO•I's Tiramisu enthält Gelatine und ist daher nicht vegetarisch

BEILAGEN & SOSSEN

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
SOJASOSSE	W					●									
WASABI	W					●									
EINGELEGTER INGWER						●						●			
SPICY MAYO auch als Chili-Mayo			●			●				●					
YUZUSOSSE						●						●			
TERIYAKISOSSE						●									
SESAMDRESSING						●					●				
SRIRACHA															6
UNAGI-SOSSE hausgemacht	W					●								●	3, 7
AUSTERNSOSSE zur Golden Duck	W													●	3
SÜSS-SAURE CHILISOSSE zum Dragonfire Chicken															
JASMINREIS auch Extra Reis															
GEBRATENER REIS zum Fried Salmon	W		●			●									
SALAT MIT SESAMDRESSING zum Fried Salmon						●					●				

Sojasoße, Wasabi und Ingwer werden zum Sushi gereicht · glutenfreie Sojasoße auf Anfrage

GETRÄNKE

	A GLUTEN	B KREBST.	C EIER	D FISCH	E ERDN.	F SOJA	G MILCH	H NÜSSE	L SELL.	M SENF	N SESAM	O SULFITE	P LUPINE	R WEICHT.	Zus. STOFFE
HOUSE DRINKS Yuzu Limonade, Asian Cooler, Mango …															
WASSER. SCHORLE. NEKTARE. GINGER ALE / BEER / PEACH															
COCA-COLA ZERO															1, 2, 3, 4
COCA-COLA. SPEZI															3, 4
FANTA															3, 5
SPRITE															1
CAPPUCCINO, ESPRESSO MACCHIATO mit Kuhmilch							●								
KAFFEE. ESPRESSO. DOPPIO. TEE. INGWERTEE. AGAINST C…															
KESSLER SEKT, KESSLER ON ICE, APEROL SPRITZ, HUGO …												●			
LILLET PEACH												●			
CAMPARI SODA															
IKIGAI mit Prosecco-Schaum												●			
APEROL SOUR ohne Eiweiß												●			
RAICHISAWA															
ROKU GIN mit Tonic															8
MOSCOW MULE															
JAPANISCHES BIER. AUCH ALKOHOLFREI Gerstenmalz	G														
HEFEWEIZEN Weizen- und Gerstenmalz	W G														
RADLER Bier mit Limonade	G														
SAKE DES HAUSES															
ALLE WEINE. WEINSCHORLE. SEKT & CHAMPAGNER offen …												●			

KREUZKONTAKT

Unsere Küche verarbeitet alle 14 Hauptallergene. Sushi, Tempura und warme Gerichte entstehen auf gemeinsamen Arbeitsflächen und mit gemeinsamen Geräten; Spuren weiterer Allergene, besonders von Fisch, Krebstieren, Sesam, Soja, Ei, Gluten, Erdnüssen und Schalenfrüchten, können wir deshalb nicht ausschließen. Rezepturen und Lieferanten können sich ändern; die aktuelle Fassung liegt jederzeit beim Service bereit.

Ōkyū Japanese Sushi Dining & Bar · Rotebühlplatz 20 · Calwer Passage · 70173 Stuttgart