



SAGANO

Sushi & Asian Dining • Lounge



Erdnussgerichte
Inside-out
SASHIMI
SUSHI
SUPPEN
REISGERICHTE
Desserts
ASIAN BOWL
WOK
ON BURI
MAKI A LA CARTE
Teriyaki Specials
ENTER FOOD
Big Rolls
NUDELSUPPEN
Rice Dishes
Lotto-Maki
NUDELN

Sushi, die Kombination aus feinem Fisch und Reis mit erlesenen Zutaten zeichnen sich durch feinen Geschmack, schöne und farbenfrohe Formen und die besondere Art der Zubereitung durch unsere Meisterköche aus. Es wird traditionell ganz frisch und kunstvoll für Sie zubereitet.

Sushi, the combination of fine fish and rice with choiced ingredients are characterized by fine taste, beautiful and colorful shapes and the special nature of preparation by our master chefs. It is traditionally prepared fresh and artfully for you.

SUPPEN | SOUPS

- 50 **MISO SOUP** ^m  **3.80**
Japanische Sojabohnensuppe mit Tofu, Seetang und Lauch
Tofu, seaweed and scallion
- 51 **MISO SAKE SOUP** ^{b,m} **4.60**
Fischsuppe mit Lachs, Tofu, Lauch und Seetang
Salmon, tofu, seaweed and scallion
- 52 **HOME MADE SOUP** ^{l,m,a} **4.30**
Sauer Scharf Suppe
Hot and sour Soup
- 53 **WAN TAN SOUP** ^{c,m} **5.60**
hausgemachte Teigtaschen, Koriander, Lauch, Gemüse
Homemade wontons, vegetables, coriander, scallion
- TOM KHA GAI SUPPE**
Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Pilzen, Thai Kräutern und...
Lemon grass, galangal, coriander and...
- 54 Tofu **5.50**  ^{tofu} 55 Hähnchen **6.00** ^{chicken} 56 Garnelen **6.50** ^{shrimp} ^c
- 57 **FISCHSUPPE** ^b **7.70**
Suppe mit auserlesenen Fischarten, Tomaten und leckerem Gemüse
Homemade fish soup, tomatoes, vegetables

NUDELSUPPEN | NOODLE SOUPS

- NAM'S PHO** ^m
Reisbandnudeln mit hausgemachter Brühe, verschiedenen Kräutern und...
Rice noodle soup, lemon grass, galangal, coriander and...
- 58 Rindfleisch **10.50** ^{beef} 59 Hähnchen **9.90** ^{chicken} 60 Tofu **9.50**  ^{tofu}
- THE UDON SOUP** ^m
Japanische Nudelsuppe mit dicken japanischen Weizennudeln, Gemüse und...
Japanese noodle soup with thick japanese wheat noodles and vegetables...
- 61 Rindfleisch **10.90** ^{beef} 62 geb. Hähnchen **9.90** ^{crispy chicken} 63 Tofu **9.50**  ^{tofu}
- 64 **GARNELENSUPPE** ^c **6.90**
Suppe mit Glasnudeln, Garnelen, Koriander und Lauch
Shrimp Soup with glass noodles, coriander

SALATE | SALADS

- 65 **SEETANGSALAT** ^f  **7.50**
traditionell eingelegter Seetangsalat / traditional seaweed salad
- 66 **KIM CHI**  **5.50**
scharf eingelegter Chinakohl / spicy pickled Chinese cabbage
- SAGANO ROYAL SALAT**
gemischter Salat mit Ruccola, Avocado und hausgemachtem Dressing
mixed salad with rucola, avocado and homemade dressing
wahlweise mit / optionally with
- 68 gegrilltem Lachs ^b **12.50**
grilled salmon ^a
- 70 frischem Sashimi ^{h,c} **12.90**
sashimi variation ^{h,c}
- 72 gegrillten Grossgarnelen ^c **12.90**
grilled prawns ^a
- 76 gegrillter Hähnchenbrust **12.90**
grilled chicken
- 78 Entenbrust knusprig gebacken **12.90**
roasted Duck

SAGANO ROYALS

- 80 **SCHOTTISCHES LACHSFILET** ^b **8.50**
Lachsfilet, leicht gegrillt, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße & Sesam
Salmon filet, slightly grilled, served with spinach, homemade dressing and sesame seeds
- 81 **BLACK TIGER RIESENGARNELEN** ^c (3 St./pcs.) **8.50**
gebackene Riesengarnelen in knusprigem Tempuratemantel, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße & Sesam
king prawns in crispy tempura, served with spinach, homemade dressing and sesame
- 82 **ATLANTIC BLUEFIN THUNFISCH** **8.90**
frisches leicht gegrilltes Thunfischsteak, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße & Sesam
fresh tuna steak, slightly grilled, served with spinach, homemade dressing and sesame
- 83 **JAKOBSMUSCHELN** (4 St./pcs.) **9.50**
leicht gegrillte Jakobsmuscheln, serviert mit Spinat, hausgemachter Soße & Sesam
delicious scallops, slightly grilled, served with spinach, homemade dressing and sesame
- 85 **AVOCADO DREAM** ^c **9.90**
Avocado Tatar mit frittierten Riesengarnelen (2. St.)
Avocado tatar with fried king prawns (2 pcs.)

FINGER FOOD

- 86 **EDAMAME BEANS** 
 Japanische Bohnen in Salzwasser gekocht
 Japanese beans boiled in saltwater **5.80**
- 87 **GYOZA** (4 St./pcs.)
 gebackene Teigtaschen mit Fleischfüllung
 baked dumplings with meat filling **5.80**
- 88 **HA GAO I DIM SUM** (4 St./pcs.)
 gedämpfte asiatische Maultaschen mit Großgarnelen
 Dumplings with prawns **5.80**
- 89 **EBI-SCHUMAI** ^c (4 St./pcs.)
 gebackene Teigtaschen mit Fleischfüllung
 Fried dumplings with prawns and pork **5.80**
- 90 **WANTAN** ^c (4 St./pcs.)
 gebackene hausgemachte Teigtaschen
 Fried homemade wonton **5.80**
- 91 **MINI SPRINGROLLS** (6 St./pcs.) 
 vegetarische mini Frühlingsrollen
 Mini vegetarian springrolls **5.80**
- 92 **YAKI-TORI** (2 St./pcs.)
 gegrillte japanische Hühnerspieße mit teriyaki sauce
 Chicken skewers with teriyaki sauce **6.80**
- 93 **SATE SPIESSE** ^b (2 St./pcs.)
 Hähnchenfleischspieße serviert mit Erdnussauce
 Chicken skewers, peanut sauce **6.80**
- 95 **SWEET POTATOES** 
 5.80
- 97 **SAGANO SPRING ROLL** ^c (2 St./pcs.)
 knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse
 Homemade spring roll with prawns, chicken & vegetables **6.80**

SUMMER ROLL (2 St./pcs.)

gefüllt mit Reisnudeln, verschiedenen Kräutern, frischem Salat und.
 filled with rice noodles, different herbs, fresh salad and..

- 98 Garnelen ^c **6.80** 99 Hähnchen **6.40** 100 Tofu **5.80**
 prawns ^c chicken  tofu
- 101 **FINGER FOOD SELECTION** ^{cl,f} (2 Personen) **16.50**
 gemischte Vorspeisenplatte mit Yaki-Tori, Dim Sum, gebackenen
 Frühlingsrollen, gebackenen Garnelen, Kim Chi, diversen Dips
 Starter plate with yaki-tori, dim sum, dumplings, tempura ebi, kim chi, dips

DON - BURI

Reisschale mit Seetang und Tamago angerichtet /
 ricebowl with seaweed and tamago

- 102 **SALMON DON** ^{a,b,f} **12.50**
 mit gegrilltem schottischen Lachsfilet
 grilled salmon
- 103 **UNAGI DON** ^{a,b,f} **13.50**
 mit gegrilltem Aal
 grilled eel
- 104 **TUNA DON** ^{a,b,f} **13.50**
 frisches leicht gegrilltes Thunfischsteak
 grilled tuna

TATAKI I TARTAR

- 46 **SAKE TATAKI** ^b **15.50**
 Flambierter Lachs mit Sesam, Avocado Salat und Unagi Sauce
 Seared Salmon with sesame, avocado salad, unagi sauce
- 47 **TUNA TATAKI** ^f **17.50**
 Flambierter Thunfisch mit Sesam, Avocado Salat und Unagi Sauce
 Seared Tuna with sesame, avocado salad, Unagi Sauce
- 48 **SAGANO TARTAR** ^{h,c} **13.50**
 Lachs, Garnelen und Avocado mit jap. Mayonnaise und Ikura
 Salmon, King Prawns, avocado, jap. mayonnaise, caviar

ASIAN BOWLS

- 105 **KIM'S BEEF BOWL** ^f **11.90**
 Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, frischem Salat &
 hausgemachter Sauce
 Rice noodles with fried beef, lemon gras, fresh salad & homemade sauce
- 107 **KARAAGE CHICKEN BOWL** ^{f,m} **10.90**
 Knusprig gebackene Hähnchenbrust mit Teriyaki Sauce, Duftreis,
 Bratensauce und Krautsalat
 Crispy baked chicken breast with teriyaki sauce, rice, sauce and cabbage salad

TERIYAKI SPECIALS

Japanische Grillgerichte mit saisonalem Gemüse,
 Teriyaki Sauce & Duftreis serviert

Japanese grill dish with seasonal vegetables, Teriyaki Sauce and fragrant rice

- 108 **TOFU TERIYAKI** ^m  **11.90**
 gegrillter Tofu / grilled tofu
- 109 **CHICKEN TERIYAKI** ^m **12.90**
 knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet / crispy chicken breast
- 110 **SAKE TERIYAKI** ^{b,m} **13.90**
 zart gegrilltes Lachsfilet / tenderly grilled salmon filet
- 111 **DUCK TERIYAKI** ^m **13.90**
 knusprig gebackene Entenbrust / crispy duck breast

REISGERICHTE

CURRY

MAMIS CURRY ^{h,m}

Rote Curry-Kokosmilch-Sahne-Sauce mit Gemüse, Basilikum, Duftreis und...
red curry with coconut sauce, cream, vegetables, basil, fragrant rice and...
wahlweise mit / optionally with

112	Tofu ^m / tofu ^m	12.00
113	Hähnchenbrustfilet / chicken	12.50
114	Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken / crispy chicken	13.00
115	Entenbrust knusprig gebacken / crispy duck	14.00
116	Lachs ^b / salmon ^a	14.00
117	Grossgarnelen ^c / king prawns ^c	14.50

WOK

118	I LOVE TOFU ^m	12.00
Buntes Gemüse im Wok geschwenkt mit Tofu in würziger, leicht pikanter Soße, Duftreis und Salat freshly sautéed vegetables, with tofu, spicy sauce, fragrant rice and salad		
119	MISS SAIGON CHILI CHICKEN ^m	12.50
Hähnchenbrustfilet im Wok mit Gemüse, Knoblauch, leicht scharf, Duftreis chicken filet with wok vegetables, garlic, spicy, with fragrant rice		
120	BANGKOK CHICKEN CLASSIC ^m	13.00
Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken mit buntem Wok Gemüse und Duftreis Crispy chicken, with different vegetables, fragrant rice		
121	Mr. LEE'S BEEF WOK ^m	14.50
Karamellisiertes Rindfleisch, Sojasprossen, Pak Choi, Zwiebeln, Thai Kräutern, Duftreis Caramelized beef, vegetables, asian herbs, fragrant rice		
122	BLACK TIGER WOK ^c	15.00
Gebratene Grossgarnelen mit Gemüse und Duftreis Prawns, vegetables, fragrant rice		
123	GOLDEN DRAGON DUCK ^m	15.00
Ente kross mit exotischem Gemüse, Cashewnüssen und Duftreis Crispy duck with vegetables, cashew nuts, fragrant rice		
124	HANNI'S SWEET CHICKEN ^m	14.00
Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit süß-sauer Soße, Gemüse, Ananas und Duftreis Crispy chicken, sweet and sour sauce, vegetables, pineapple, fragrant rice		
125	SAKURA SWEET DRAGON ^m	15.00
Knusprig gebackene Entenbrust mit süß-sauer Soße, Gemüse, Ananas und Duftreis Crispy duck, sweet and sour sauce, vegetables, pineapple, fragrant rice		

FRIED RICE DISHES

SINGAPORE RICE ^m

Gebratener Reis mit Gemüse (KAO PAT), Thai Kräutern und...
Fried rice with vegetables, thai herbs and...

126	Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken / crispy chicken	13.00
127	Grossgarnelen ^c / king prawns ^c	14.50

NUDELN | NOODLES

MAMMI BAMEE ^{a,m}

Gebratene Bameenudeln mit Ei, Gemüse, Thai Kräutern und...
Bamee noodles, egg, vegetables, thai herbs and...

128	Tofu ^m / tofu ^m	13.00
129	Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken / crispy chicken	13.50
130	Entenbrust knusprig gebacken / crispy duck	15.00

TIGER NOODLES ^{a,m,h}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei (PAD THAI), Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Korländer und...
Rice noodles, egg, peanuts, vegetables, coriander and...

131	Tofu ^m / tofu ^m	12.50
132	Hähnchenbrustfilet / chicken	14.00
133	Rindfleisch / beef	14.50
134	Grossgarnelen ^c / king prawns ^c	15.00

THE DRAGON UDON ^m

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse in Curry-Kokos-Sauce und...
Udon noodles with vegetables, coconut-curry sauce and...

135	Entenbrust knusprig gebacken / crispy duck	15.00
136	Grossgarnelen ^c / king prawns ^c	15.00

ERDNUSSGERICHTE

MAMIS PEANUTS WOK ^{h,m}

Hausgemachte japanische Erdnussauce mit Gemüse und Duftreis und...
homemade japanese peanut sauce with fresh vegetables served with fragrant rice and...

137	Tofu / tofu	12.50
138	Hähnchenbrustfilet knusprig gebacken / crispy chicken	13.00
139	Entenbrust knusprig gebacken / crispy duck	14.50

GLASNUDELGERICHTE

MIRROR SAIGON WOK ^m

Gebratene Glasnudeln mit verschiedenem bunten Gemüse in einer leichten würzigen sauce und...
fried glass noodles with different vegetables in a light and spicy sauce and...

140	Tofu / tofu	12.50
141	Hähnchenbrustfilet / chicken	13.00
142	Rindfleisch / beef	14.50

SUSHI MENÜ I SET



150
11.90 €

6 St. Sake Maki ^b
6 St. California Maki ^b
2 St. Sake Nigiri ^b



151
11.90 €

6 Nigiri ^{b,c}
(1 Sake, 1 Maguro, 1 Saba,
1 Kanji, 1 Surimi, 1 Ebi)



152
11.90 €

6 St. Sake Maki ^b 4 St. California I.O. ^c
3 St. Nigiri ^{b,c}
(1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)



 153
11.90 €

6 St. Kappa Maki
4 St. Vegi Inside-Out
4 St. Nigiri
(1 Tamago, 1 Avocado, 1 Shitake, 1 Shinko)



154
14.50 €

6 St. Sake Maki ^b
4 St. California Inside-Out ^c
4 St. Nigiri ^{b,c}
(2 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)



155
16.50 €

6 St. Sake Maki ^b
6 St. California Maki ^b
5 St. Nigiri ^{b,c}
(2 Sake, 2 Ebi, 1 Butterfisch)



156
16.50 €

6 St. Sake Maki ^b
4 St. California Inside-Out ^c
6 St. Nigiri ^{b,c}
(1 Sake, 1 Ebi, 1 Butterfisch, 1 Saba, 1
Amaebi, 1 Unagi)



157
17.50 €

6 St. Sake Maki ^b
4 St. California Inside-Out ^c
8 St. Mini Baked Roll ^b
3 St. Nigiri ^{b,c}
(1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi)



158
17.50 €

6 St. California Maki ^b
6 St. Sake Maki ^b
8 St. Mini Baked Roll ^b
3 Nigiri ^{b,c}
(1 Sake, 1 Amaebi, 1 Unagi)

159

(2 Personen)

33.50 €



6 St. Sake Maki ^b
 6 St. California Maki ^b
 8 St. Sake Avocado Inside-Out ^b
 8 St. Sagano Mini Roll ^b
 4 St. Tempura Ebi Special Roll ^c
 4 St. Nigiri ^b (2 Sake, 2 Maguro)

160

(4 Personen)

75.50 €



6 St. Sake Maki ^b
 6 St. California Maki ^b
 6 St. Avocado Maki
 8 St. Sake Avocado Inside-Out ^b
 8 St. California Inside-Out ^c
 8 St. Salmon Ebi Roll ^{b,c}

8 St. Mini Baked Roll ^b
 8 St. Sagano Mini Roll ^b
 6 St. Sagano Roll ^b
 2 St. Sake ^b Nigiri
 2 St. Maguro ^b Nigiri
 5 Scheiben Sake Sashimi ^b

SASHIMI

Rohe Fischeiben / Raw fish slices

SAKE ^b

- 161 Lachs 5 St. 10.50
 Salmon 5 pcs.
 162 Lachs 10 St. 17.90
 Salmon 10 pcs.

MAGURO ^b

- 163 Thunfisch 5 St. 12.50
 Tuna 5 pcs.
 164 Thunfisch 10 St. 18.90
 Tuna 10 pcs.

165

SAKE & MAGURO ^b

Lachs 3 St., Thunfisch 3 St. 13.50
 Salmon 3 pcs., Tuna 3 pcs.

166

SAKE, MAGURO, BUTTERFISCH ^b

je 2 St. 12.90
 2 pcs. per each



168

SASHIMI MORIAWASE klein ^{b,c}
 verschiedene Fischarten 17.50
 different kinds of fish

167

SASHIMI MORIAWASE groß ^{b,c}
 verschiedene Fischarten 24.50
 different kinds of fish

SUSHI DREAMS

mit je 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam /
with 2 homemade dips and sesame



TEMPURA EBI SPECIAL^h
Tempura Ebi, Gurke, Special Sauce
Ebi tempura, cucumber, sauce
169 (4 Stück) 6.40
170 (8 Stück) 11.00



SALMON TIGER ROLL^{h,c}
Tempura Ebi, Gurke
unwickelt mit Lachs
Ebi tempura, cucumber,
outside: salmon
171 (4 Stück) 6.20
172 (8 Stück) 11.40



**PHILADELPHIA
TEMPURA ROLL^h**
Lachstempura, Gurke & Cream Cheese
Salmon tempura, cucumber,
cream cheese
173 (4 Stück) 6.40
174 (8 Stück) 11.40



SALMON EBI ROLL^h
Tempura Ebi, Ruccola, Cream Cheese,
Lauch umhüllt mit flambiertem Lachs
Ebi tempura, arugula, cream cheese,
scallion, outside: flambéed salmon
175 (4 Stück) 6.20
176 (8 Stück) 11.40



INSIDE OUT SPECIAL^h
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese
unwickelt mit Lachs
Salmon, avocado, cucumber, cream
cheese, outside: Salmon
177 (4 Stück) 6.50
178 (8 Stück) 11.30



BLACK TIGER ROLL^c
Ebi Tempura, Gurke, Cream Cheese
mit Unagi umwickelt
Ebi tempura, cucumber, cream cheese,
outside: unagi
179 (4 Stück) 6.60
180 (8 Stück) 12.40



RAINBOW ROLL^{h,b}
Surimi, Avocado, Gurke, Cream Cheese
unwickelt mit Lachs, Thunfisch
Surimi, avocado, cucumber, cream
cheese, outside: salmon, tuna
181 (4 Stück) 6.50
182 (8 Stück) 11.30



**SALMON SKIN
SPECIAL ROLL^h**
gegrillte Lachshaut, Aal, Gurke,
Avocado umwickelt mit Lachs
Salmon skin, unagi,
cucumber, avocado, outside: Salmon
183 (4 Stück) 6.40
184 (8 Stück) 12.00



UNAGI-SPECIAL ROLL^h
Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese
unwickelt mit Unagi
Salmon, avocado, cucumber, Cream
Cheese, outside: unagi
185 (4 Stück) 6.90
186 (8 Stück) 12.00



TUNA ROLL^h
Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream
Cheese umwickelt mit Thunfisch
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese,
outside: tuna
187 (4 Stück) 6.90
188 (8 Stück) 12.00



DRAGON ROLL^h
Lachs, Avocado, Gurke
mit Avocado umwickelt
Salmon, avocado, cucumber,
outside: avocado
189 (4 Stück) 6.50
190 (8 Stück) 11.30



TAMAKO ROLL^{h,b}
Lachs, Avocado, Gurke, Schnittlauch,
Cream Cheese mit Elmantel umwickelt
Salmon, avocado, cucumber, scallion,
cream cheese, outside: tamago
191 (4 Stück) 5.90
192 (8 Stück) 10.40



BIG ROLL INSIDE-OUT^h
Lachs, Unagi, Kampyo, Masago,
Avocado, Gurke, Shinko, Surimi
Salmon, unagi, pumpkin, masago,
avocado, cucumber, shinko, surimi
193 (4 Stück) 7.20
194 (8 Stück) 13.00



FUJI ROLL^{h,c}
Lachstempura, Gurke & Cream
Cheese, umwickelt mit Ebi
Salmon tempura, cucumber, cream
cheese, outside: Ebi
195 (4 Stück) 6.20
196 (8 Stück) 11.40



WHITE TIGER ROLL^h
Ebi, Gurke, Lauch, Cream Cheese
unwickelt mit Gurke
King prawns, scallion, cream
cheese, outside: cucumber
197 (4 Stück) 6.40
198 (8 Stück) 11.00



TAMAKO SPICY CHICKEN ROLL^a

Würzig gebratenes Hühnerfleisch, Gurke, Lauch mit Eimantel umwickelt
Spicy chicken, cucumber, scallion, outside: tamago

203 (4 Stück) 6.30
204 (8 Stück) 10.50



SPICY CHICKEN

Würzig gebratenes Hühnerfleisch und Lauch

Spicy chicken, scallion

199 (4 Stück) 6.30
200 (8 Stück) 10.50



SPICY TUNA^b

Pikant marinierter Thunfisch, Lauch

Spicy tuna, scallion

205 (4 Stück) 6.70
206 (8 Stück) 11.50



SAGANO AND FRIENDS ROLL^b

Gemüsetempura, Special Sauce mit Lachs umwickelt

Vegetables tempura, special sauce, outside: salmon

201 (4 Stück) 6.60
202 (8 Stück) 11.40



SOFTSHELL-CRAB ROLL^c

Softshell-Krabbe, Gurke, Special Sauce

Softshell crab, cucumber, special sauce

207 (4 Stück) 6.90
208 (8 Stück) 12.00



TIGER EYE ROLL^b

Schneckenrolle mit Lauch, Tuna umwickelt mit Gurke

Tuna, scallion, outside: cucumber

209 (4 Stück) 6.40
210 (8 Stück) 11.00



HOT TUNA^b

gekochter Thunfisch, Chili, Mayo & Lauch, umwickelt mit Röstzwiebeln

Cooked tuna, chili, mayo & scallion, outside: roasted onions

211 (4 Stück) 5.90
212 (8 Stück) 10.40



SAGANO EXTREME ROLL^{a,b,c}

Futo-Inside-Out mit Ebi Tempura, Lachs, Tamago, gegrillter Lachshaut, Gurke
Futo-Inside-Out with ebi tempura, salmon, tamago, salmon skin, grilled salmon, cucumber

213 (4 Stück) 7.00
214 (8 Stück) 13.00



WHITE TUNA TEMPURA ROLL^b

Weißer Thunfisch Tempura, Kimchi

White tuna tempura, Kimchi

215 (4 Stück) 7.00
216 (8 Stück) 12.50



ASPARAGUS ROLL^b

panierter grüner Spargel & Cream Cheese, umwickelt

mit flambiertem Thunfisch

Fried green asparagus, cream cheese, outside: flambéed tuna

217 (4 Stück) 6.60
218 (8 Stück) 12.40



VEGETARIAN ROLL

Tamago, Avocado, u.v.a., umwickelt mit Inari

Tamago, avocado, outside: tofu pocket

219 (4 Stück) 6.20
220 (8 Stück) 9.90



AVOCADO ROLL

Gurke, Kürbis & Shinko, umwickelt mit Avocado

Cucumber, pumpkin, shinko, outside avocado

221 (4 Stück) 5.70
222 (8 Stück) 10.40

CRUNCHY MINI ROLLS

8 St. mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam / 8 pcs. fried mini rolls with 2 homemade dips and sesame



223
MINI BAKED ROLL^b
Eine Füllung nach Wunsch
(außer Ikura)
One filling made on your wish
(except Ikura)
5.50



224
TOKIO MINI ROLL^c
Ebi, Gurke, Lauch,
Avocado, Chili, Mayo
King prawn, avocado,
scallion, chili, mayo
7.20



225
TUNA MINI ROLL^b
Thunfisch, Gurke, Lauch,
Chili, Cream Cheese
Tuna, cucumber, scallion, chili,
cream cheese
6.90



226
**CRISPY CHICKEN
MINI ROLL**
Hühnerfleisch, Avocado, Gurke
Chicken, avocado, cucumber
6.90



227
SAGANO MINI ROLL^b
Lachs, Avocado, Gurke,
Lauch, Cream Cheese
Salmon, avocado, cucumber,
scallion, cream cheese
7.20



228
CALIFORNIA MINI ROLL^b
Surimi, Avocado, Gurke,
Cream Cheese
Surimi, avocado, cucumber,
masago, cream cheese
6.90



229
ENERGY MINI ROLL
Gurke, Avocado, Kürbis
Avocado, cucumber, pumpkin
6.90

INSIDE-OUT-ROLLS

8 St. je Rolle mit Masago und Sesam / 8 pcs. with roe and sesame



230
**CALIFORNIA
INSIDE-OUT^b**
Surimi, Avocado
Surimi, avocado
6.20



231
**SAKE AVOCADO
INSIDE-OUT^b**
Lachs, Avocado
Salmon, avocado
6.50



232
**SAKE PHILADELPHIA
INSIDE-OUT^b**
Lachs, Gurke, Cream Cheese
Salmon, cucumber, cream cheese
6.60



233
**EBI AVOCADO
INSIDE-OUT^c**
Garnelen, Avocado
King prawns, avocado
6.70



234
**EBI RUCOLA
INSIDE-OUT^c**
Garnelen, Rucola, Cream Cheese
King prawns, arugula, cream cheese
6.70



235
**SPICY TUNA
INSIDE-OUT^b**
Thunfisch, Gurke, Chili, Lauch
Tuna, cucumber, chili, scallion
7.00



236
**SALMON SKIN
INSIDE-OUT^b**
Lachshaut gegrillt, Gurke
grilled salmon skin, cucumber
6.30



237
**SPICY EBI
INSIDE-OUT^c**
Garnelen, Chili, Cream Cheese
King prawns, chili, cream cheese
6.70



238
**YAKITORI
INSIDE-OUT**
Hühnerfleisch, Gurke, Special Sauce
Chicken, cucumber, special sauce
7.00



239
**TSUNA
INSIDE-OUT^b**
gekochter Thunfisch, Gurke, Lauch, Mayo
Tuna cooked, cucumber, scallion, mayo
7.00



240
KANI INSIDE-OUT^c
echtes Krebsfleisch, Gurke, Lauch, Mayo
Crab, cucumber, scallion, mayo
7.00



241
TEKKA AVOCADO INSIDE-OUT^b
Thunfisch, Avocado
Tuna, avocado
8.70



242
VEGI INSIDE-OUT
Kürbis, Gurke, Avocado
pumpkin, cucumber, avocado
6.00



243
RUCOLA INSIDE-OUT
Rucola, Gurke, Cream Cheese
Arugula, cucumber, cream cheese
6.00

CRUNCHY BIG ROLLS

6 St. mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen & Sesam / 6 pcs. fried big rolls with 2 homemade dips and sesame



244

SAGANO ROLL ^b

Lachs, Unagi, Avocado,
Gurke, Lauch, Cream Cheese
Salmon, unagi, avocado, cucumber,
scallion, cream cheese
9.50



245

TOKIO ROLL ^c

Ebi, Gurke, Lauch,
Avocado, Chili, Mayo
King prawn, avocado,
scallion, chili, mayo
9.70



246

CRISPY CHICKEN ROLL

Hühnerfleisch, Gurke,
Avocado, Cream Cheese
Spicy chicken, cucumber,
avocado, cream cheese
9.40



247

BAKED TUNA ROLL ^b

Thunfisch, Chili, Lauch,
Cream Cheese
Spicy tuna, scallion,
cream cheese
9.60



248

SPICY SKIN ROLL ^b

Unagi, Lachshaut, Surimi,
Gurke, Chili, Cream Cheese
Unagi, salmon skin, surimi,
cucumber, chili, cream cheese
9.60



249

SAGANO VEGGI ROLL ^a

Avocado, Tamago, Gurke, Kürbis,
Lauch, Cream Cheese
Tamago, avocado, cucumber,
pumpkin, scallion, cream cheese
9.20

SUSHI PIZZA



250

SUSHI TUNA PIZZA ^b (2 St./pcs.)

Fritierter Sushireis belegt mit gekochtem Thunfisch, Ruccola,
Special Sauce
Fried rice with cooked tuna,
arugula, special sauce
12.50



251

SUSHI SALMON PIZZA ^b (2 St./pcs.)

Fritierter Sushireis belegt
mit Lachs, Ruccola, Special Sauce
Fried rice with salmon, arugula, special sauce
11.90

TEMAKI | FUTO-MAKI



252

TEMAKI | HANDROLL ^b

1 St. handgerollt mit Füllung nach Wunsch, Masago & Sesam
1 pcs. handroll made on your wish, with roe, sesame
5.90



253

FUTO-MAKI | BIG ROLL ^b

8 St. mit Lachs, Surimi, Gurke, Avocado, chef's choice..
8 pcs. Salmon, surimi, cucumber, avocado, chef's choice..
12.50

NIGIRI A LA CARTE

handgeformt & kunstvoll belegter Reis 2 St / handmade and artfully garnished rice 2 pcs.

254



SAKE^b
Lachs / salmon
4.00

255



MAGURO^b
Thunfisch / tuna
4.40

256



BUTTERFISCH^b
Butterfisch / butterfish
3.90

257



SABA^b
Makrele / mackerel
4.00

258



EBI^c
Garnelle / shrimp
4.20

259



SURIMI
Krebsfleischimitat / surimi
4.00

260



HOTATEGAI
Jakobsmuschel / scallop
4.20

261



AMAEBI^c
Süßwasser Garnelle / freshwater shrimp
3.90

262



IKURA^b
Lachskaviar / salmon caviar
4.80

263



MASAGO^b
Fischrogen / fish roe
4.00

264



UNAGI^b
Flussaal / freshwater eel
4.40

265



TAKO^c
Oktopus / octopus
4.00

266



IKA^c
Tintenfisch / cuttlefish
3.90

267



IZUMIDAI^b
Weißfisch / Red Snapper
4.30

268



TAMAGO^{a,c}
jap. Omelette / jap. omelette
3.80

269



INARI^m
Tofutasche / tofu pocket
3.80

270



SHIITAKE
jap. Pilz / Japanese mushroom
3.80

271



AVOCADO
3.80

272



SHINKO
eingel. Rettich / pickled radish
3.80

273



SAKE ABURIJAKI^b
flambierter Lachs & Spargel /
flambeed salmon & asparagus
4.60

274



TUNA ABURIJAKI^b
mit flambierter Thunfisch &
Spargel / flambeed tuna &
asparagus
4.60

275



SALMON ROSE^b
Flambierter Lachs mit Lachstartar
flambeed salmon & salmon tartar
5.20

276



GUNKAN SPICY EBI^c
Grossgarnelle, Lauch, Mayo, Chili
King prawn, scallions, mayo, chili
5.00

277



GUNKAN TUNA^b
Thunfisch, Lauch, Mayo, Chili
tuna, scallions, mayo, chili
5.00

278



GUNKAN TSUNA^b
gekochter Thunfisch, Lauch, Mayo, Chili
tuna cooked, scallions, mayo, chili
5.00

279



GUNKAN KANI^c
Echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayo, Chili
King crab, scallions, mayo, chili
5.00

MAKI A LA CARTE

mit Seetang umwickelte Reisrolle je 6 St / rice roll wrapped with seaweed, 6 pcs.



SAKE MAKI ^b
Lachs / salmon
3.90



SAKE AVOCADO MAKI ^b
Lachs & Avocado / salmon & avocado
4.10



SAKE KAPPA MAKI ^b
Lachs & Gurke / salmon & cucumber
4.10



SAKE PHILADELPHIA MAKI ^b
Lachs, Cream Cheese / Salmon, cream cheese
4.10



TEKKA MAKI ^b
Thunfisch / tuna
4.40



TEKKA AVOCADO MAKI ^b
Thunfisch & Avocado
tuna & avocado
4.40



TEKKA SPICY MAKI ^b
Thunfisch, Lauch & Chili
tuna, scallions, chili
4.40



TSUNA MAKI ^b
gekochter Thunfisch, Lauch, Mayo, Chili
cooked tuna, scallions, mayo, chili
4.40



CALIFORNIA MAKI ^c
Surimi & Avocado
surimi & avocado
4.00



EBI MAKI ^c
Garnele
King prawn
4.30



EBI AVOCADO MAKI ^c
Garnele & Avocado
king prawn & avocado
4.30



EBI RUCOLA MAKI ^c
Garnele & Rucola
king prawn & arugula
4.30



BUTTERFISH SPICY MAKI ^b
Butterfisch, Lauch, Chili
butterfish, scallions, chili
4.10



KANI MAKI ^c
echtes Krebsfleisch, Lauch, Mayo
crab meat, scallions, mayo
4.40



KANI AVOCADO MAKI ^c
echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo
crab meat, avocado, mayo
4.40



SALMON SKIN MAKI ^b
gegrillte Lachshaut, Unagi Sauce
grilled salmon skin, unagi sauce
3.90



SABA NEGI MAKI ^b
Makrele & Lauch
mackerel, scallions
3.90



IKURA MAKI ^b
Lachskaviar
salmon caviar
4.50



UNAGI MAKI ^b
Flussaal, Unagi Sauce
unagi and unagi sauce
4.60



UNAGI KAPPA MAKI ^b
Flussaal, Gurke, Unagi Sauce
unagi, cucumber, unagi sauce
4.50



CHICKEN MAKI
Hähnchenfilet, Unagi Sauce
chicken fillet, unagi sauce
4.30



TAMAGO MAKI
jap. Omelette
Japanese omelett
3.50



AVOCADO MAKI
Avocado
avocado
3.50



KAPPA MAKI
Gurken
cucumber
3.50



SHIITAKE MAKI
jap. Pilz
Japanese mushroom
3.50



SHINKO MAKI
eingel. Rettich
pickled radish
3.50



KAMPYO MAKI
eingel. Kürbis
pickled pumpkin
3.50



RUCOLA CHEESE MAKI
Rucola & Cream Cheese
arugula and cream cheese
3.50



ASPURA MAKI
Spargel, Mayo
asparagus, mayo
3.60



GOME MAKI
Spinat mit Mayo
spinach with mayo
3.50



INARI-MAKI
Tofutätsche
Sweet tofu pocket
3.70

DESSERT

320	GREEN TEA ICE CREAM ^{a,d} (3 KUGELN) <i>japanisches Grünteeeis</i> <i>japanese green tea ice cream</i>	5.90
321	MOCHI ^{a,d} <i>3 St. verschiedene Jap. Reiskuchen</i> <i>3 different Japanese rice cakes</i>	6.50
322	SESAMBÄLLCHEN ⁺ (4 Stk.) <i>gefüllt mit Bohnenpaste</i> <i>bean paste filling</i>	5.50
323	HOT CHOCOLATE BROWNIE <i>mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis</i> <i>with liquid chocolate and ice cream</i>	6.50
324	SAGANO SWEETHEART ^{a,d} <i>Vanilleeis im gerollten Crêpe auf Fruchtsauce</i> <i>Vanilla ice cream wrapped in a Crêpe and fruit sauce</i>	6.90
325	SWEET ANANAS & BANANA ^{a,d} <i>gebackene Banane und Ananas mit Honig & Vanille-Eis</i> <i>baked banana, ananas with honey and ice cream</i>	6.90
317	VANILLE EIS (2 Kugeln)	3.50

KINDERMENÜ | KIDS MENU

318	LACHS FISCHSTÄBCHEN ^b (2 Stück / pcs.) <i>mit Reis, Cherrytomaten & Gurken</i> <i>Salmon tempura sticks, rice, tomatoes, cucumber</i>	7.90
319	MINI CHICKEN <i>mit Reis, Cherrytomaten & Gurken</i> <i>Mini fried chicken breast, rice, tomatoes, cucumber</i>	7.90

EXTRAS

326	PORTION REIS / <i>portion rice</i>	1.50
327	EXTRA INGWER / <i>extra ginger</i>	1.50
328	COCKTAILSOSSE / <i>Cocktail Sauce</i>	0.50
329	UNAGISOSSE / <i>Unagi Sauce</i>	0.50
330	EXTRA FÜLLUNG / <i>extra filling</i>	1.00
331	EXTRA PHILADELPHIA / <i>extra Philadelphia</i>	0.50



DRINKS

HOMEMADE DRINKS

SAGANO RASPBERRY	(0,4 l)	5.90
<i>Himbeere, Limette ^{1,2}</i>		
HOMEMADE ICE TEA	(0,4 l)	4.90
<i>Mango, Maracuja, Peach, Holunder oder Wassermelone ^{1,2}</i>		
ASIAN PASSION FRUIT	(0,4 l)	5.90
<i>Maracuja, Limette ^{1,2}</i>		
HELLO SPRING DRINK	(0,4 l)	5.90
<i>Grünte Limonade mit frischem Limettensaft & Holunder ^{1,2}</i>		
VITAMIN C DRINK	(0,4 l)	4.90
<i>frischer Limettensaft mit Mineralwasser & Honig ^{1,2}</i>		
ALOE VERA DRINK	(0,4 l)	4.90
PASSION REFRESHER	(0,4 l)	4.90
<i>Maracuja, Orange ^{1,2}</i>		
MANGO LASSI	(0,4 l)	4.90
<i>Mangopus, Sahne, Joghurt ^{1,2,8}</i>		

SOFT DRINKS in Flaschen

COCA COLA ^{1,9,7}	(0,2 l)	3.00
COCA COLA LIGHT ^{1,9,7}	(0,2 l)	3.00
COCA COLA ZERO ^{1,9,7}	(0,2 l)	3.00
FANTA ^{1,2,3}	(0,2 l)	3.00
SPRITE ²	(0,2 l)	3.00
GINGER ALE ¹	(0,2 l)	3.50
TONIC WATER ¹⁰	(0,2 l)	3.50
BITTER LEMON ¹⁰	(0,2 l)	3.50
VITA MALZ	(0,33 l)	4.80
CLUB MATE ^{1,9}	(0,33 l)	4.80
SAN PELLEGRINO	(0,25 l) 3.00	(0,75 l) 6.50
AQUA PANNA (Still)	(0,25 l) 3.00	(0,75 l) 6.50

HOT DRINKS

KAFFEE ⁹	(Tasse)	3.00
ESPRESSO ⁹	(Tasse)	2.50
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	(Tasse)	3.80
CAPPUCINO ^{8,9}	(Tasse)	3.50
LATTE MACHIATO ^{8,9}	(Glas)	3.80
MATCHA LATTE ^{8,9}	(Glas)	4.50
CHAI LATTE ^{8,9}	(Glas)	4.50
SCHOKOLADE ⁸	(Glas)	3.50

TEE

TEE	(Glas) 3.00	(Kännchen) 4.50
<i>Klassik, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminze, Kamille, Früchte, Kräuter</i>		
JASMIN TEE	(Glas) 3.00	(Kännchen) 4.50
SENCHA TEE (Grün)	(Glas) 3.00	(Kännchen) 4.50
INGWER TEE mit frischem Ingwer	(Glas) 3.80	(Kännchen) 5.50
MINZ TEE mit frischer Minze	(Glas) 3.80	(Kännchen) 5.50

SÄFTE / JUICE

ORANGENSAFT	(0,2 l) 3.00	(0,4 l) 4.20
APFELSAFT	(0,2 l) 3.00	(0,4 l) 4.20
SAUERKIRSCHSAFT	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
ANANASSAFT	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
TOMATENSAFT	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
BANANENNEKTAR	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
CRANBERRY	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
MANGONEKTAR	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
MARACUJANEKTAR	(0,2 l) 3.30	(0,4 l) 4.50
SAFTSCHORLE	(0,2 l) 2.90	(0,4 l) 4.20

BIER / Beer

HEINEKEN ¹ (Flasche)	(0,33 l)	4.20
HEINEKEN ¹ (Fass)	(0,3 l)	4.20
HEINEKEN ¹ (Fass)	(0,5 l)	5.00
ALSTER BIER MISCHGETRÄNK ¹	(0,33 l)	4.00
ERDINGER KRISTALL ¹	(0,5 l)	5.00
ERDINGER HEFE ¹	(0,5 l)	5.00
ERDINGER DUNKEL ¹	(0,5 l)	5.00
ERDINGER ALKOHOLFREI ¹	(0,5 l)	5.00
KIRIN ¹	(0,33 l)	4.70
SAPPORO ¹	(0,33 l)	4.70
TIGER BEER ¹	(0,33 l)	4.50
DESPERADOS ¹	(0,33 l)	4.50

WEIN | WINE

JAPANISCHER WEIN / Japanese Wine

SAKE REISWEIN	(0,1 l)	4.80
PFLAUMENWEIN	(0,1 l)	4.80

ROTWEINE / Red Wine

BORDEAUX AOP	(0,2 l)	5.70
Chateau Rousseau, Frankreich - Rote Beeren, saftig, kraftvoll		
MERLOT IGT	(0,2 l)	5.90
Ca' Lunghezza - Venetien		
Typisch jugendlich. Mit fruchtigem Charakter		
CHIANTI GENTILESCO DOCG (Red)	(0,2 l)	5.70
Cantine Banacchi S.p.A - Toscana, in Eichenfässern gereift, Granatrot		

ROSÉ-WEINE / Rosé Wine

PIN_ & FRIENDS ROSÉ	(0,2 l)	5.70	(0,75 l)	22.00
Weingut Spiess - Rheinhessen				
Sauerkirsche und Himbeere, saftig-beerig und harmonisch, leicht				
ROSÉ GRIS DE GRIS "DUNE"	(0,75 l)	23.50		
Sable de Camargue - Languedoc-Roussillon				
Pampelmuse, weißer Pfirsich, fruchtig-frisch, leicht				

Flaschenwein - ROT / Bottled wine - red

SPÄTBURGUNDER QBA „UNFILTRIERT“	(0,75 l)	28.00
Weingut Becker Landgraf - Rheinhessen Eleganter mit starkem Tiefgang und komplexer Mineralität, absolut naturbelassen		
PINOT NOIR AOC	(0,75 l)	29.50
Maison Louis Latour - Burgund. Ein schöner Wein mit intensiver Frucht, leichter Würze		
Gute Strukturfeine Säure und wunderbar ausbalanciert		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC „IL BUCARO“	(0,75 l)	23.50
BIO VEGAN 		
Cantine Volpi - Abruzzen		
Kirsche, Kakao, Rauch, samtig-würzig, kräftig		
MERLOT EXCELSIOR	(0,75 l)	24.00
South Afrika Süßlicher Duft nach reifen Pflaumen und Maulbeeren		
Ein Hauch von Kaffee und Schokolade		
ZWIEGELT "AUSTRIAN CHERRY"	(0,75 l)	23.50
Weingut Pfaffl - Niederösterreich		
Kirche, Flieder, charmant-saftig, mittelkräftig		

CHAMPAGNER & SEKT

PROSECCO VALDO	(0,1 l)	5.00	(Flasche) (0,75 l)	27.50
MOET & CHANDON			(Flasche) (0,75 l)	60.00

WEIßWEINE / White Wine

RIESLING LITERWEISE	(0,2 l)	5.70
Weingut Hammel & Cie - Pfalz Aromatisch		
frisch lebendig, fruchtig		
PINOT GRIGIO IGT	(0,2 l)	5.50
Ca' Lunghezza - Venetien		
Blumig-würzige Nase mit feinfruchtigem Geschmack		
CHARDONNAY IGT	(0,2 l)	5.50
Laurent Miquel - Languedoc		
Birne, Zitrus, Melone, frisch-schwungvoll, leicht		
WEISWEINSCHORLE	(0,2 l)	4.90

Flaschenwein WEISSWEINE/ White Wine

RIESLING LITERWEISE	(0,75 l)	22.00
Weingut Hammel & Cie - Pfalz Aromatisch		
frisch lebendig, fruchtig		
GRAUER BURGUNDER QBA	(0,75 l)	22.50
BIO VEGAN 		
Weingut Abril - Baden		
Quitte, getrocknete Aprikose, cremig und fein, mittelkräftig		
GAVI DIE GAVI DOCG „ABBAZIA DI SAN ROCCO“	(0,75 l)	24.00
Fontanassa S.S. - Piemont		
Helles Strahlengelb mit Nuancen ins Grünliche, zarter Duft nach Zitrusfrüchten		
Blüten und Toast. Am Gaumen mittelkräftig mit Mandelaromen und dezent feiner Säure		
PINOT GRIGIO DOC	(0,75 l)	22.00
Castello di Spessa - Isanzo		
Reife Birne, intensiv, komplex, delikat, mittelkräftig		
GEWÜRZTRAMINER KABINETT	(0,75 l)	24.00
Weingut Stefan Meyer - Pfalz		
Exotische Frucht & Rosenblüte sowie Lychee und Papaya, mittelkräftig		
RIESLING "NO SEX, DRUGS & ROCK'N ROLL"	(0,75 l)	25.00
Emil Bauer - Pfalz		
Pfirsich, Litschi, knackig-frisch, mittelkräftig		
SAUVIGNON BLANC QBA	(0,75 l)	25.00
"RACIST, TERRORIST, ASHOLE"		
Emil Bauer - Pfalz		
Johannisbeere, Limette, Stachelbeere, kräutrig-mineralisch, mittelkräftig		
GRÜNER VELTLINER "AUSTRIAN PEPPER"	(0,75 l)	23.50
Weingut Pfaffl - Niederösterreich		
Gelben Zitrusfrüchte, Anklänge von Kräutern und Spuren von Pfeffer, leicht		
RIESLING QBA	(0,75 l)	29.00
BIO VEGAN 		
Dr. Bürklin - Wolf - Pfalz		
Aprikose, Melone, zugänglich - ausgewogen, mittelkräftig		



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

COGNAC

HENNESSY VSOP (2 cl) 5.00

REMY MARTIN VSOP (2 cl) 5.00

WODKA

RUSSIAN STANDARD (4 cl) 4.50 Flasche (0,5 l) 46.00

ABSOLUT (4 cl) 5.00 Flasche (0,5 l) 45.00

LIKÖRE & BITTER

GRAPPA (4 cl) 4.50

AVERNA (4 cl) 4.50

SAMBUCA (4 cl) 4.50

JÄGERMEISTER (4 cl) 4.50

RAMAZZOTTI (4 cl) 4.50

CAMPARI² (4 cl) 4.50

BAILEY'S² (4 cl) 4.50

FERNET BRANCA (4 cl) 4.50

LONGDRINKS

BACARDI COLA^{1,9,7} 7.80

BATIDA KIRSCH^{1,10} 7.80

WHISKY COLA^{1,9} 7.80

CAMPARI ORANGE¹ 7.50

CUBA LIBRE^{1,9} 7.50

GIN TONIC² 7.50

WODKA LEMON^{9,10,14} 7.50

WODKA CRANBERRY³ 7.50

TEQUILA SUNRISE¹ 7.50

SOUTHERN GINGER¹ 7.50

RUM I TEQUILA I GIN

HAVANA CLUB³ JAHRE (4 cl) 4.50

BACARDI LIGHT DRY (4 cl) 4.50

CAPTAIN MORGAN 73%² (4 cl) 4.50

TEQUILA SIERRA² weiß oder braun (4 cl) 4.50

BOMBAY SAPHIRE (4 cl) 5.00

TANQUERAY (4 cl) 5.00

SCOTCH

TULLAMORE DEW² (4 cl) 5.00

BALENTINES FINEST² (4 cl) 4.50

CHIVAS REGAL² (4 cl) 5.00

BOURBON

JIM BEAM (4 cl) 4.50

JACK DANIEL'S (4 cl) 5.00

MARTINI

MARTINI¹³ (Bianco) (5 cl) 5.00

APERETIVS I DIGESTIFS

APEROL SPRITZ 6.80

Aperol, Prosecco, Soda^{1,10,13}

HUGO 6.80

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Soda¹³

LYCHEE PASSION FRUIT SPRITZ 6.80

Maracujalkör, Litschilikör, Prosecco, Soda^{1,10,13}

GORILLA MILK 6.50

Baileys², Grüne Banane^{2,4}, Sahne, Zimt

GIMLET 6.50

Gin, Zitrone, Limejuice⁴

SHOOTER'S

B52 Kahlua, Baileys, Rum 73%¹ 5.00

WODINI Wodka, Limejuice, Bitterlemon^{2,10} 5.00

ORGASMUS Sambuca, Baileys¹ 5.00

SOUER'S

Alle Souers mit Grundstoff Alkohol, Zuckersirup und Zitrone¹

GIN SOUR¹ 7.00

WODKA SOUR¹ 7.00

WHISKEY SOUR¹ 7.00

HEMINGWAY SOUR^{1,2,9} 7.00



COCKTAILS

SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Peach Tree, Zitrone, Grenadine ^{1,2,3} **8.50**

WATERMELON MAN

Wodka, Watermelon, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananassaft ¹ **8.50**

ALABAMA SLAMMER

Wodka, Gin, Lime Juice, Zitrone, Orangen- und Ananassaft, Maracuja Sirup ^{1,2} **8.00**

SWIMMING POOL

weißer Rum, Wodka, Blue Curacao, Cocossirup, Ananassaft, Sahne ^{1,3} **8.00**

BLOODY MARY

Wodka, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer ^{1,2} **8.00**

COSMOPOLITAN

Wodka, Limette, Triple Sec, Cranberry ^{1,2} **7.50**

WHITE & BLACK RUSSIAN

Wodka, Kahlua, Creme de Cacao, Sahne ¹ **8.00**

MOSCOW MULE

Wodka, Limette, Ginger Ale, Gurke ^{1,2,3,10} **8.50**

ZOMBIE

Weißer & Brauner Rum, 73 % Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Orange, Ananassaft ^{1,2} **8.50**

MANGO DAIQUIRI

Rum, Zitronensaft, Mangomus, Zuckersirup ^{1,2,3} **8.50**

PINA COLADA

weißer Rum, Ananassaft, Cocossirup, Sahne ^{1,3} **8.00**

MAI TAI

Weißer & Brauner Rum, 73 % Rum, Dry Orange, Zitronen- **8.50**

Mandelsirup, Ananassaft, Lime Juice ^{1,2,4}

MOJITO

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda ² **8.50**

LADY KILLER

Gin, Wodka, Triple Sec, Apricot Brandy, Zitronen- und Maracuja Sirup ^{1,2} **8.50**

LONG ISLAND ICE TEA

Gin, Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Coca Cola ^{1,8} **8.50**

CAIPIRINHA

Cachaça, Limette, Rohrzucker ² **8.00**

MARGARITA CLASSIC

Tequila, Triple Sec, Limettensaft ^{1,2} **8.00**

SAKITO

Sake, Limette, Minze, Rohrzucker, Lime Juice, Soda ^{1,2} **8.00**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

COCONUT KISS

Ananassaft, Erdbeersaft, Cocossirup, Sahne ^{1,3} **6.50**

IPANEMA

Limette, Zucker, Ginger Ale ^{1,2} **6.50**

MOSKITO

Limette, Zucker, Minze, Lime Juice, Ginger Ale ^{1,2,3} **6.50**

HONOLULU

Ananassaft, Kirschsaft, Lime Juice, Cocossirup ^{1,3} **6.50**

SHIRLEY TEMPLE

Lime Juice, Ginger Ale, Grenadine ^{1,2,3} **6.50**

SPORTSMAN

Zitrone, Lime Juice, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine ^{1,2,3} **6.50**

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST / All prices in euro and include VAT.

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich / The images may vary from the actual presentation.

Sehr geehrte Kunden / Revered guests,
wir sind stets bemüht unsere Speisen und Getränke in Premium Qualität herzustellen und verwenden immer die besten Produkte für unsere Asiatische Premiumküche. Unser Sushi Reis wird mit Hilfe von Brandweinessig hergestellt. Der Brandweinessig enthält Mais der wiederum aus Genveränderten Mikroorganismen (GVO) hergestellt wurde.

We always strive to produce our food and drinks in premium quality, and always use the best products for our Asian premium kitchen. According to legislature it is mandatory to include the ingredients and the 14 main allergenes. For this you will find 2 legends in the following and there is an extra card with the main allergenes at the counter for you. Our sushi rice is made with brandy. The wine vinegar contains maize which is produced from genetically modified microorganisms (GMOs).

1 = mit Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe,

3 = Antioxidationsmittel, 5 = mit Schwefeldioxid,

7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig,

10 = cholinhalzig, 11 = mit Süßungsmitteln

12 = Phenylalaninquelle, 13 = Sulphite, 14 = Taurin

a) Ei/egg, b) Fisch/fish, c) Schalentiere/shellfish,

d) Milch/milk, e) Sellerie, f) Sesam/ sesame,

g) Sulfite/ sulfite, h) Erdnüsse/ peanuts, i) Gluten/ gluten,

j) Lupine/ lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf/ mustard,

m) Soja/ soy, n) Weichtiere/ univalve o) Pilze/ mushrooms



Bon appetit!

LABU ESTGRIBU

Kale orexe!

Buon appetito!

Smaczneho!

GUTEN APPETIT!

Smakelijk eten

Bete'avon!

Enjoy your meal!

Noosh-e jan!

Bom appetite!

Itadakimas!

Приятного аппетита!

召し上がってください

Prijatno!

Mani deuseyo!

Buen provecho!

Smaklig meltid!

Guten Appetit!





established 1999 in Berlin, Tel-Aviv, Moscow

WWW.SAGANO.DE