

Restaurant Shinshu

信州



Getränke 飲物

Weißwein 白ワイン

Franken フランケン	Silvaner Kabinett - Dt. Prädikatswein - trocken	0,2l 0,5l	€ 6,50 € 13,00
Reinhessen ラインヘッセン	Erben Kabinett - Dt. Prädikatswein - lieblich	0,2l 0,5l	€ 6,00 € 12,00
Pfalz ファルツ	Diedesfelder Pfaffengrund Riesling - Dt. Qualitätswein - trocken	0,2l 0,5l	€ 6,00 € 12,00
Mosel モーゼル	Moselland Riesling Kabinett- Dt. Prädikatswein - halbtrocken	0,2l 0,5l	€ 6,50 € 13,00
Italien イタリア	trocken, leicht, fruchtig	0,2l 0,5l	€ 6,50 € 13,00
Weinschorle weiß ワインショレ 白		0,5l	€ 6,50

Rotwein 赤ワイン

Italien イタリア	Rosso Passo - IGT - trocken, vollmundig, weich	0,2l 0,5l	€ 6,50 € 13,00
Frankreich フランス	Beaujolais Villages - Qualitätswein b. A. - trocken	0,2l 0,5l	€ 6,50 € 13,00
Weinschorle rot ワインショレ赤		0,5l	€ 6,50

Rosé ロゼ

Pfalz ファルツ	Portugieser Weißherbst - Dt. Qualitätswein - lieblich	0,2l 0,5l	€ 6,00 € 12,00
Italien イタリア	Chiaretto Bardolino - DOC - trocken	0,2l 0,5l	€ 6,50 € 13,00

Prosecco プロセッコ

Italien イタリア	Prosecco Treviso Brut - DOC - trocken	0,75l	€ 25,00
-----------------	---------------------------------------	-------	---------

Spirituosen シュピリッツ

Williamsbirne	ウイリアムス梨	2cl	€ 3,00
Fernet Branca	ファーネットブランカ	2cl	€ 2,50

Aperitif 5 cl アペリティブ

Martini (rosso, bianco, dry)	マティニ	€ 5,00
Sherry (medium dry, fino)	シェリー	€ 4,00
Campari ¹	カンパリ	€ 4,50
Campari ¹ Orange	カンパリオレンジ	€ 5,00
Campari ¹ Soda	カンパリソーダ	€ 5,00

Japanische Getränke 日本の飲物

Umeshu (Pflaumenwein)	梅酒	5cl	€ 3,50
Kansake (Sake warm)	燗酒	15cl	€ 6,00
Masusake (im Holzkästchen)	枺酒	15cl	€ 6,00
Kirin-Bier	キリン麦酒	0,33l	€ 5,50
Sapporo-Bier	サッポロ麦酒	0,33l	€ 5,50
Asahi-Bier	朝日麦酒	0,33l	€ 5,50
Shochu (Reis-Schnaps)	焼酎	1cl	€ 3,00

Herrnbräu Biere (0,5l) ビール

Helles Bier	ヘレスビール	€ 4,00
Dunkles Bier	黒ビール	€ 4,00
Pils	ピルス	€ 3,50
Helles Weizen	ヴァイツェンヘレス	€ 4,00
Dunkles Weizen	黒ヴァイツェン	€ 4,00
Leichte Weiße	ライヒテヴァイツェン	€ 4,00
Alkoholfreies Bier	ノンアルコールビール	€ 4,00
Radler natur	ラドラー	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke ノンアルコール飲料

Mineralwasser	ミネラルウォーター	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Limonade	レモネード	0,2l/0,5l	€ 1,50/3,00
Cola ^{1 2}	コーラ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Cola Light ^{1 2 3 5}	コーラライト	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Spezi ^{1 2}	シュペチ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Fanta ^{1 4}	ファンタ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Apfelsaft	リンゴジュース	0,2l	€ 2,00
Apfelsaftschorle	リンゴシヨレ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Orangensaft	オレンジジュース	0,2l/0,5l	€ 2,00
Orangensaftschorle	オレンジシヨレ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,00
Traubensaft	グレープジュース	0,2l	€ 2,00
Traubensaftschorle	グレープシヨレ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,50
Johannisbeersaft	スグリジュース	0,2l	€ 2,00
Johannisbeersaftschorle	スグリシヨレ	0,2l/0,5l	€ 2,00/4,50
Volvic		1,5l	€ 9,00

Kaffee & Tee コーヒーとお茶

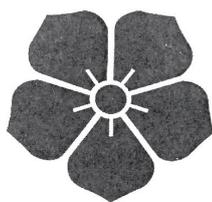
Grüner Tee	緑茶	€ 3,50
Schwarzer Tee	紅茶	€ 2,50
Kaffee	コーヒー	€ 3,00
Espresso	エスプレッソ	€ 2,30

Zusatzstoffe für gekennzeichnete Getränke: ¹mit Farbstoff ²koffeinhaltig ³enthält eine Phenylalaninquelle
⁴mit Antioxidationsmittel ⁵mit Süßungsmittel

Speisen お食事

Kalte Vorspeisen 冷たい前菜

Daikon'oroshi 大根おろし		Geriebener Japan-Rettich als Vorspeise (gut für die Verdauung)	
1	Nameko oroshi	なめこおろし	Daikon'oroshi mit Nameko-Pilzen ³ € 5,00
2	Avokado oroshi	アヴォガドおろし	Daikon'oroshi mit Avokado € 5,00
4	Shake no misore-ae	鮭のみぞれ和え	Daikon'oroshi m. gebeiztem Lachs ^{2 5} € 5,00
5	Avokadococktail	アヴォガドコクテル	Daikon'oroshi mit Avokado, Shrimps, Ikura, Masago ¹ u. Hotate € 8,00
Shinshu Vorspeisen		信州自家製の前菜	
11	Shakelemon	鮭レモン	Gebeizter Lachs ^{2 5} nach Shinshu Art € 5,00
12	Torizanmai	鶏三昧	Gekochtes Hühnerfilet in drei versch. Marinaden ⁵ € 5,00
13	Torizukushi	鶏尽くし	Gekochtes Hühnerfilet in fünf versch. Marinaden ⁵ € 6,00
14	Zensaigohinmori	前菜五品盛り	Fünf versch. Tagesvorspeisen (Imoshumai ⁵ , Harumaki ^{3 6} , Agekoon, Shakelemon ^{2 5} , Tori no sumiso-ae) € 8,00



Salate サラダ

21	Sakanano sanpinmori	魚の三品盛り	Marinierter Fisch € 5,00
23	Edamame	枝豆	Grüne Sojabohnen € 5,00
28	Gomawakame	胡麻わかめ	Seetangsalat ¹ € 5,00
29	Gomaae	ホウレン草胡麻和え	Spinat in Sesamsauce € 5,00

Warme Vorspeisen 温かい前菜

41	Agenasu	揚げナス	Gebackene Aubergine in Tenpurasauce	€ 5,50
43	Imoshumai	芋シュウマイ	Croquetten „Original Shinshu-Art“ mit Currysauce ⁵	€ 5,50
44	Agekoon	揚げコーン	Gebackener Mais mit Seetang	€ 5,00
45	Harumaki	春巻き	Mini-Frühlingsrollen ^{3 6} mit Sweet-Chilli Sauce	€ 4,50

Gyouza – lecker gefüllte Teigtaschen ギョーザ

(Serviert mit unserer pikanten Gyouzasaucе)

51	Torigyouza	鶏餃子	Gyouza mit Hühnerfleischfüllung	€ 6,00
52	Butagyouza	豚餃子	Gyouza mit Schweinefleischfüllung	€ 6,00
53	Yasaigyōza	野菜餃子	Gyouza mit Gemüsefüllung	€ 6,00
54	Mixgyōza	ミックス餃子	Gyouza mit Fleisch- und Gemüsefüllung	€ 6,00
55	Tunagyōza	ツナ餃子	Gyouza mit Thunfischfüllung	€ 6,00

Reisbeilagen ごはん

57	Gohan	ご飯	1 Schale Reis	€ 2,50
58	Genmai	玄米	1 Schale Naturreis	€ 2,50

Suppen 汁

Misoshiru to Osuimono – Miso Suppe und Klare Suppe 味噌汁とお吸い物

61	Tofuwan	豆腐椀	Miso Suppe mit Tofu	€ 4,50
62	Wakamewan	わかめ椀	Miso Suppe mit Wakame	€ 4,50
63	Namekowan	なめこ椀	Miso Suppe mit Namekopilze ³	€ 4,50
65	Ezomisowan	蝦夷味噌椀	Miso Suppe mit Lachs, Muschel u. Gemüse ⁵	€ 5,50
66	Tofu no suimono	豆腐の吸い物	Klare Suppe mit Tofu	€ 4,50
67	Wakameno suimono	わかめの吸い物	Klare Suppe mit Wakame	€ 4,50
68	Namekono suimono	なめこの吸い物	Klare Suppe mit Namekopilze ³	€ 4,50
70	Ushiojiru	潮汁	Klare Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten u. Gemüse	€ 5,50

Sashimi 刺し身

Sashimi – dünn geschnittene, rohe Fischfilets

81	Moriawase	盛り合わせ	Thunfisch,Lachs, Sepia, Jakobsmuschel, Garnele, Rotbarsch, Lachskaviar und Rogen vom Capelin Fisch ¹ , serviert mit Wasabi ³	€ 27,00
82	Usuzukuri	薄造り	Hauchdünn geschnittene, frische Fischfilets, serviert mit Ponsusauce und Wasabi ³	€ 20,00
83	Sake Maguro	鮭鮪の造り	Thunfisch und Lachs mit Wasabi ³	€ 9,50
84	Ikawasa	イカワサ	Sepiafilet mit Wasabi ³	€ 7,00
85	Maguro Tosazukuri	鮪土佐造り	Kurz gegrilltes Thunfischfilet mit Ingwer, Knoblauch u. Sriracha-Chillisauc ⁵	€ 8,50
86	Maguro Tataki	鮪のたたき	Thunfischtatar mit Ingwer, Knoblauch und Sriracha-Chillisauc ⁵	€ 8,50
87	Sashimi-Menü „Nessy“	刺し身メニューネッシー		€ 33,00
	Goma-Ae	胡麻和え	Spinat in Sesamsauce	
	Ezomisowan	蝦夷味噌椀	Misosuppe mit Lachs, Muschel u. Gemüse ⁵	
	Hotate-Yaki	ホタテの串焼き	Gebratene Jakobsmuschel mit Ponsusauce	
	Sashimi-Moriawase	刺し身盛り合わせ	Sashimi mit Wasabi ³	
	Gohan	御飯	Reis	
	Aisu	アイス	Eis	

Sushi お寿司

Zu jedem Sushigericht servieren wir Wasabi³ (Grüne Meerrettichpaste), Gari^{2,5} (eingelegten Ingwer) und Sojasauce.

Maki-Sushi 巻き寿司

Makisushi - Sushireis, welcher mit versch. Zutaten in getrockneten Seetang eingerollt wird			Preis pro Rolle
201	Tekkamaki	鉄火巻き mit Thunfisch	€ 5,50
202	Shakemaki	鮭巻き mit Lachs	€ 5,50
203	Kappamaki	かっぱ巻き mit Gurke	€ 4,50
204	Takuwanmaki	沢庵巻き mit eingelegtem Rettich ¹	€ 4,50
205	Gomarolu	ゴマロール mit Sesam und Avocado (inside-out)	€ 6,50
206	Californiarolu	カリフォルニア mit Lachs und Avocado (inside-out) ^{1,5}	€ 9,50
208	Futomaki	太巻き dicke Rolle mit Ei, Gurke, Takuwan ¹ u. gebeizt. Lachs ^{2,5}	€ 9,00

Katsunorimaki カツのり巻き - Sushirollen „inside-out“ mit paniierter, gebackener Füllung

150	Tsuna-Katsu	ツナカツ巻き Paniertes Thunfisch in Sushirolle ^{1,5}	€ 9,50
151	Shake-Katsu	鮭カツ巻き Paniertes Lachsfilet in Sushirolle ^{1,5}	€ 9,50
152	Ebi-Katsu	海老カツ巻き Panierte Hummerkrabben in Sushirolle ^{1,5}	€ 9,50
153	Filet-Katsu	フィレカツ巻き Paniertes Hühnerfilet in Sushirolle ^{1,5}	€ 9,50

Nigiri-Sushi 握り寿司

Nigirisushi - Mild gesäuerte Reishäppchen, meist mit rohem Fisch belegt			Preis je 2 Stück
211	Tamago	玉子 mit Ei	€ 4,50
212	Avocado	アヴォカド mit Avocado	€ 4,50
213	Maguro	鮪 mit Thunfisch	€ 5,50
214	Shake	鮭 mit Lachs	€ 5,50
215	Shiromi	白身 mit Seabass	€ 4,60
216	Ebi	海老 mit Hummerkrabben	€ 4,60
217	Ika	イカ mit Sepia	€ 4,60
220	Masago	真砂 mit Rogen vom Capelin Fisch ¹	€ 4,60
221	Amaebi	甘エビ mit Süßwassershrimps	€ 4,60
222	Nama Ika	生イカ mit rohem Sepia	€ 4,60
223	Unagi	鰻 mit gebratenem Aal ^{1,6}	€ 4,60

Hühner- und andere Spieße 焼き鳥と串焼き

Yakitori – Hühnerspieße 焼き鳥 (serviert mit unserer Yakitorisauce)

				pro Spieß
91	Shouniku	正肉	Hühnerfleisch	€ 3,50
92	Sasami	ささみ	Hühnerfilet	€ 3,50
93	Tsukune	つくね	Hühnerbällchen	€ 3,50
94	Teba	手羽	Hühnerflügel	€ 3,50
95	Kawa	皮	Hühnerhaut	€ 3,50
96	Leba	レバー	Hühnerleber	€ 3,50
100	Bonkawa	ボンカワ	dicke Haut	€ 3,50

Kushiyaki - verschiedene Spieße 串焼き (Gemüsespieße mit Yakitorisauce Fischspieße mit Butter-Ponsusauce serviert)

112	Hotate	ホタテ	Jakobsmuscheln	€ 8,00
113	Maguro	鮪	Thunfisch	€ 6,00
114	Ebi	海老	Garnele	€ 6,00
115	Shake	鮭	Lachs	€ 5,50
116	Pieman	ピーマン	Paprika	€ 3,50
117	Nasu	ナス	Aubergine	€ 3,50
118	Zukkini	ズッキーニ	Zucchini	€ 3,50
119	Naganegi	長ネギ	Lauch	€ 3,50
121	Shanpinyon	シャンピニオン	Champignon	€ 3,50

130 **Shinshu Spezial - Mahoroba no Kuni**
信州スペシャル (まほろばの国)



Sashimi to Avokado	刺し身	Sashimi und Avokado mit Wasabi ³
Harumaki to Agekoon	春巻きと揚げコーン	Frühlingsröllchen ^{3,6} und gebackener Mais mit Sweet-Chillisaucе
Avokadooroshi	アボカドおろし	Geriebener Rettich mit Avokado
Misoshiru	味噌汁	Misosuppe
Sushi	寿司	Lachs-, Hummerkrabben- und Thunfisch-Nigiri-Sushi
Ebitenpura	海老天	Gebackene Hummerkrabben
Salada	サラダ	Gemischter Salat
Yakitori	焼鳥	Hühnerspieß
Gyu no Sukiyaki	牛すき焼き	Sukiyaki mit Rindfleisch
Dezaato	デザート	Dessert (Eis)

€ 49,90

131 Tenpura Dinner 天麩羅ディナー**€ 34,00****Tenpura** - Hummerkrabben, Fisch oder Gemüse im leichten Teigmantel ausgebacken.

Shakelemon	鮭のレモン締め	gebeizter Lachs ^{2 5}
Ebibata	海老のバタ焼き	Gegrillte Garnele mit Butter-Ponsusauce
Osuimono	お吸い物	Klare Suppe
Gomaae	ホウレン草胡麻和え	Spinat in Sesamsoße
Sarada	サラダ	Gemischter Salat
Tenpuramoriawase	天麩羅盛り合わせ	Geback. Hummerkrabben u. Gemüse
Dezaato	デザート	Dessert (Eis)

**132 Suki-yaki Dinner すき焼きディナー****€ 33,00****Suki-yaki** - dünn geschnitt. Rindfleisch, Gemüse u. Tofu in unserer Spezialsauce - am Tisch zubereitet.

Torizanmai	鶏三味	Versch. Mariniert. Hühnerfilet ⁵
Harumaki to Agekoon	春巻きと揚げコーン	Frühlingsrolle ^{3 6} u. geback. Mais
Misoshiru	味噌汁	Misosuppe
Tsukune	つくねの串	Hühnerfleischbällchen
Sarada	サラダ	Gemischter Salat
Gyu Suki-yaki	牛のすき焼き	Suki-yaki mit Rindfleisch
Dezaato	デザート	Dessert (Eis)

**134 Shabu-shabu Dinner しゃぶしゃぶディナー****€ 33,00****Shabu-shabu** - dünn geschnitt. Fleisch, Gemüse u. Tofu in Brühe, am Tisch zubereitet

Sakana no Sanpin	魚の三品盛り	Versch. Marinierter Fisch
Goma-Ae	ホウレン草胡麻和え	Spinat in Sesamsauce
Imo-Shumai	芋焼売	Kartoffelcroquetten mit Currysauce ⁵
Agenasu	揚げナス	Gebackene Aubergine
Sarada	サラダ	Gemischter Salat
Gyu no Shabu-shabu	牛のしゃぶしゃぶ	Shabu-shabu mit Rindfleisch
Dezaato	デザート	Dessert (Eis)

À la Carte 一品料理

Zu allen Gerichten servieren wir eine kleine Vorspeise, Salat und Reis.

前菜、サラダとご飯が付きます。

301	Shakenobatayaki	鮭のバタ焼き	Gegrillter Lachs mit Butter-Ponsusauce	€ 22,00
302	Oebinobatayaki	大海老のバタ焼き	4 gegrillte Hummerkrabben mit Butter-Ponsusauce	€ 24,00
306	Tenpuramoriawase	天麩羅盛り合わせ	Tenpura von Hummerkrabben, Tintenfisch, Shiromi u. Gemüse mit Tenpurasauce	€ 22,00
309	Sukiyaki	すき焼き	Sukiyaki mit Rind	€ 25,00
310	Shabushabu	しゃぶしゃぶ	Shabushabu mit Rind	€ 25,00
311	Kushiyaki	串焼き	6 versch. Hühnerspieße mit Yakitorisauce	€ 22,00
313	Hamayaki	浜焼き	Fisch und Meeresfrüchtespieße mit Butter-Ponsusauce	€ 25,00
314	Shojin-Age	精進揚げ	Gemüse-Tenpura mit Tenpurasauce	€ 17,00



Nachtisch デザート

401	Mikkusuaisu	ミックスアイス	Gemischtes Eis	€ 3,50
402	Ujikinntokiais	宇治金時アイス	Eis mit süßen Azukibohnen	€ 4,00
403	Macchaaisu	抹茶アイス	Grüntee-Eis	€ 4,50
406	Shogaaisu	生姜アイス	Ingwer-Eis	€ 4,50

Zusatzstoffe für gekennzeichnete Speisen: ¹mit Farbstoff ²enthält eine Phenylalaninquelle ³mit Antioxidationsmittel
⁴mit Süßungsmittel ⁵Konservierungsstoffe ⁶mit Geschmacksverstärker

Eine separate Allergen-Dokumentation zu unserer Speisekarte erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Vollreis

Vollreis ist als tägliches Nahrungsmittel am besten geeignet. Fast zwei Drittel der Weltbevölkerung ernährt sich von Reis. Der bei uns erhältliche biologische Vollreis stammt aus südeuropäischen Ländern wie Italien, Spanien und Südfrankreich.

Vollreis ist leicht verdaulich, hat von allen Getreidesorten den höchsten Gehalt an Vitamin B, was für das Gehirn, Nervensystem, das Wachstum, die Gewebsatmung und zur Bildung des Blutfarbstoffes sehr wichtig ist. Der Vollreis liefert dem Organismus eine beständige Energiezufuhr und beansprucht bei der Assimilation unsere Organe nur minimal.

Er enthält stickstoffhaltige Fette und Mineralsubstanzen, stopft nie und enthält keine Harnsäure. Die traditionelle, sowie auch die moderne Medizin, sind sich darin einig, dass der Vollreis eine heilende Wirkung besitzt.

Kein anderes Nahrungsmittel bietet so viele verschiedene Zubereitungsmethoden wie der Vollreis. Wenn Sie möchten, können Sie bei uns Vollreis bestellen.

Wakame

(Meergemüse, *Undaria pin natifida*)

Wakame ist eine federartig langwachsende Tangart, die kalte Strömungen bevorzugt. Wakame wird im sauberen Wasser des Küstenbereiches vor Japans Nordinsel „Hokkaido“ geerntet und in der Sonne getrocknet.

Miso

Miso ist eine milchsauer vergorene Paste aus Sojabohnen, Salz, meist auch noch aus einer Getreideart. Der Geschmack ist fein und aromatisch.

Die Zutaten werden mit einer Kultur (Kojio) versetzt und in Zedernholzfüßern unter schweren Gewichten mindestens ein Jahr lang gereift. Dabei findet ein komplexer Gärungsprozess, der viele Arten von Mikroorganismen mit einbezieht, statt.

Shoyu

Shoyu (Sojasauce) ist ein traditionelles japanisches Würzmittel mit jahrhundertealter Tradition. Seine vielfältige Verwendbarkeit ist in der internationalen Küche seit langem anerkannt. Der Gärungsprozess bei der Herstellung von Shoyu dauert fast zwei Jahre und geschieht auf natürliche Weise durch Mikroorganismen. So entstehen das ausgeprägte Aroma, die Farbe und der Geschmack, so dass keine weiteren Stoffe zugeführt werden müssen. Nur wenige Produzenten beherrschen heute noch die Kunst der Shoyu-Herstellung.

Nori

Nori ist ein in Blättern gepresstes Meeresgemüse (Algen). Die Pflanzen werden auf Netzen kultiviert, nach der Ernte zwischen Matten gepresst und an der Sonne getrocknet. Leicht geröstet hat es einen zarten, würzigen Geschmack und schmeckt auch denjenigen, die den Meeresgeruch nicht mögen. Von allen Meeresgemüsen hat es den höchsten Eiweißgehalt und ist sehr nahrhaft. Nori ist sehr reich an Vitaminen, vor allem A und B, Eisen und Kalzium. (Wird bei Mangelerscheinungen und Blutarmut empfohlen).

Kleiner Sprachkurs

Deutsch

Ich kann Japanisch sprechen.

Mein Name ist ~

Ja/Nein

Dankeschön

Was ist das?

Das ist ~

Einen Moment bitte.

Zum Wohl!

Die Rechnung bitte.

Guten Morgen.

Guten Tag.

Guten Abend.

Gute Nacht.

Auf Wiedersehen.

Zahlen

1	Ichi	2	Ni	3	San	4	Shi (yon)	5	Go
6	Roku	7	Shichi (Nana)	8	Hachi	9	Kyu	10	Ju
11	Juichi	12	Juni	13	Jusan	14	Jushi	15	Jugo
20	Niju	21	Nijuichi	30	Sanju	31	Sanjuichi	40	Yonjuu
90	Kyuju	100	Hyaku	200	Nihyaku				

Japanisch

Watashi wa Nihongo o hanase masu.

Watashi no namae wa ~ desu.

Hai/Iie

Arigato gozaimasu.

Kore wa nan desuka?

Kore wa ~ desu.

Chotto matte kudasai.

Kanpai!

Okanjyo o onegai shimasu.

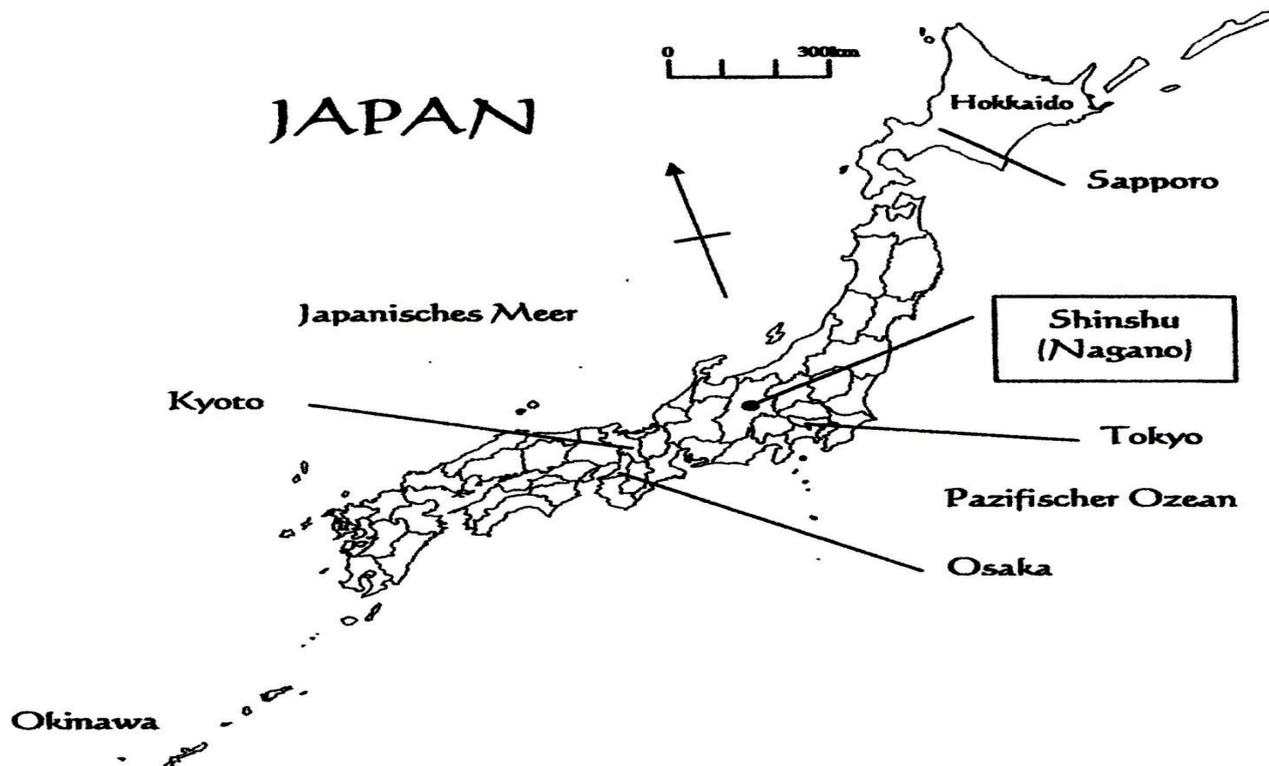
Ohayo gozaimasu

Konnichiwa

Kon banwa

Oyasumi nasai.

Sayonara.



Japan Restaurant Shinshu
Tränktorstraße 2
85049 Ingolstadt
Tel.-Nr.: 0841 46176
Fax-Nr.: 0841 9315370
e-Mail: kontakt@shinshu.de

Öffnungszeiten:
Mo Ruhetag
Di-Do 12:00-14:30 18:00-22:30
Fr 12:00-14:30 18:00-23:00
Sa mittags geschlossen 18:00-23:00
So 12:00-14:30 18:00-22:00