



**N I H**  
**SUSHI & BAR**  
**SEELOW**



# MENÜ

Frankfurter Str.1 15306 Seelow

Öffnungszeiten:

Di-Sa (11:00 – 15:00) - (16:30 – 22:00)

So (12:00 – 21:30)

Montag Geschlossen

Tel: 03346 852 3921

Handy: 01632681295

[www.ichiban-seelow.de](http://www.ichiban-seelow.de)

Das Restaurant Ichiban bietet den Gästen einzigartige kulinarische Erlebnisse aus drei herausragenden Küchen: Japan, Thailand und Vietnam. Bei Ichiban verpflichten wir uns, frische, schmackhafte und traditionelle Gerichte anzubieten, die mit hochwertigen Zutaten zubereitet werden. Besuchen Sie Ichiban, um die köstlichen Gerichte aus diesen drei Ländern in einer gemütlichen und eleganten Atmosphäre zu genießen



### Zur Info Allergene / Zusatzstoffe

Gerichte Können Glutamat enthalten, auf Wunsch Kann jedes Gericht auch glutamat frei zubereitet werden Zusatzstoffe:

- 1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen,
- 3. mit Antioxidationsmitteln, 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

- a. Eier, b. Fisch, c. Schalentiere, d. Milch,
- f. Sesam, g. Sulfid, h. Erdnüsse, i. Gluten,
- j. Lupine, k. Schalenfrüchte, l. Senf,
- m. Soja, n. Weichtiere (Mollusken), o. Pilze

# VORSPEISEN

## 1. Kimchi scharf (*Kimchi spicy*) 4,50 €

Eingelegter Chinakohl  
(Pickled Chinese cabbage)



## 2. Dampfbrötchen / Banh bao (Steamed bun) 4,90 €

Knödel mit Ei und Pilzen  
(Dumplings with egg, mushroom)

## 3. Miso - Suppe (*Miso soup*)<sup>m</sup> 4,50 €

Japanische Suppe mit Seetang, Tofu, Koriander und Lauchzwiebeln (Japanese soup with seaweed, tofu, coriander and spring onions)



## 4. Fischsuppe / Canh Chua<sup>b-n</sup> 4,20 € (Fisherman's Soup)

Suppe mit Lachs, Kirschtomaten, Champignons und Lauchzwiebeln (Soup with salmon, cherry tomatoes, mushrooms, and green onions)



## 5. Tom Kha Gai Soup<sup>i-d-m-c</sup>

Suppe mit Kokosmilch, Kirschtomaten, Champignons und Koriander, Pilzen, Lauchzwiebeln (Soup with coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms and coriander, mushrooms, spring onions)

a. Tofu 4,20 €  
b. Hühnerfleisch (*chicken*) 4,60 €



# VORSPEISEN

## 6. Frühlingsrollen / Goi Cuon <sup>n-m-c</sup> (Summer Rolls) 2 Stk.

Sommerrollen mit Hoisin-Soße, gefüllt mit Salat, Reismudeln, Erdnüssen, Gurke und Rucola (*Summer rolls with hoisin sauce, filled with lettuce, rice noodles, peanuts, cucumber and rocket*):

- a. Tofu 3,90 €
- b. Hühnerfleisch (Chicken) 4,20 €
- c. Tempura-Garnelen (Tempura shrimp) 4,90 €



## 7. Edamame

4,90 €

Baby-Sojabohnen, serviert mit Meersalz (*Baby soybeans served with sea salt*)

## 8. Vietnamesische Frühlingsrollen 4,90 € (Spring Rolls) <sup>a-h-c</sup> 3 Stk.

Vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Garnelen und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Koriander-Limetten-Chili-Dip (*Vietnamese spring rolls filled with chicken, shrimp, and vegetables, served with homemade coriander lime chili dip*)



## 9. Black Tiger Ebi Tempura <sup>I-C</sup>

- a. 3 Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat mit Teriyaki Sauce (3 shrimps in tempura batter on salad with teriyaki sauce) 4,90 €
- b. 2 gebackene Großgarnelen (2 baked jumbo prawns) 4,50 €

## 10. Smoky Saté <sup>h</sup>

5,50 €

Gegrillte Hühnerspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce (*Grilled chicken skewers with homemade peanut sauce*)



## 11. Süßkartoffel-Pommes <sup>I</sup> (Sweet potato fries)

4,50 €

# VORSPEISEN



## 12. Garnelenknödel / Ha Cao Tom 4,90 € (Shrimp dumplings) 4 Stk.

Gedämpfte, vietnamesisch. Dumplings gefüllt mit Shrimps (Steamed Vietnamese dumplings filled with shrimps)

## 13. Gebratener Wantan / Wan Tan Chien (Fried dumplings) <sup>d-e-c</sup> 4 Stk.

**a. Hausgemachte Teigtaschen**, knusprig gebacken, mit einem Süß-Sauer-Dip (Homemade dumplings, crispy baked, with a sweet and sour dip) **4,90 €**

**b. Gyoza** - Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse (Steamed dumplings with vegetables) **4,50 €**



# SALAT

## 14. Mangosalat / Nom Xoai (Mango salad) <sup>b-n-h</sup>

Aromatischer Salat mit Mango, Erdnüssen und Koriander. Wählen Sie dazu (Aromatic salad with mango, peanuts and coriander. Choose your preferred option):

**a. Tofu** **5,90 €**  
**b. Hühnerfleisch (Chicken)** **6,90 €**

## 15. Papaya-Salat / Nom Du Du (Papaya salad) <sup>b-c-h-l</sup> **6,50 €**

Aromatischer Salat mit Papaya, Erdnüssen und Hühnerfleisch, Karotte on top <sup>c-e</sup>  
(Aromatic salad with papaya, peanuts, and chicken, with carrot on top)

## 16. Wakame Salat (Wakame salad)

Japanischer Seetangsalat serviert mit Salsa Roja und hausgemachtem Sesam-Dressing (Japanese seaweed salad served with Salsa Roja and homemade sesame dressing)

**a. Pur (Pure)** **4,90 €**  
**b. Lachs (Salmon)** **6,50 €**  
**c. Jakobsmuscheln (Scallops)** <sup>a-h-m-l</sup> **6,90 €**

## 17. Reis mit gebratener Ente (Rice with fried duck) <sup>a-g</sup>

Serviert mit verschiedenen Gemüsesorten und Teriyaki-Sauce (Served with various vegetables and teriyaki sauce)

**a. Ente kross (Crispy duck)** **13,90 €**  
**b. Gebratenes Huhn (Fried chicken)** **12,90 €**  
**c. Hühnerfleisch (Chicken)** **11,90 €**



# SUPPE - PHỞ VIETNAM

- Phở ist eines der bekanntesten traditionellen Gerichte Vietnams, das nicht nur bei der einheimischen Bevölkerung, sondern auch bei internationalen Gästen sehr beliebt ist. Als "Seele" der vietnamesischen Küche vereint dieses Gericht die Essenz von Tradition und Geschmack

- Die Brühe von Phở ist das Herzstück des Gerichts und wird stundenlang aus Knochen gekocht, um einen reichhaltigen und aromatischen Geschmack zu erzeugen. Typische Gewürze wie Zimt, Sternanis und Kardamom verleihen der Brühe eine besondere Note. Die weichen, glatten Reisbandnudeln harmonisieren perfekt mit frischem Rind- oder Hühnerfleisch. Ergänzt wird das Gericht durch aromatische Kräuter, einen Spritzer Zitrone und etwas Chili, um den Geschmack abzurunden. Diese sorgfältig ausgewählten Zutaten und die aufwendige Zubereitung spiegeln die Geschicklichkeit und Sorgfalt der vietnamesischen Küche wider

- Phở ist nicht nur ein Symbol der vietnamesischen Esskultur, sondern auch ein Ausdruck von Tradition, Identität und Raffinesse. Es hinterlässt bei jedem Genießer einen bleibenden Eindruck und verkörpert die einzigartige Schönheit der vietnamesischen Küche

## 18. Pho Love Vietnam <sup>b-m</sup> (Reisbandnudelsuppe)

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit speziellen Kräutern, Koriander und Zwiebeln. Wählen Sie dazu (*Traditional rice noodle soup with special herbs, coriander, and onions. Choose your preferred option*)

a. Tofu <sup>m</sup> als Vorspeise (*as an appetizer*)

5,50 €

b. Als Hauptspeise (*As main courses*)

9,50 €



## 19. Pho Ga Vietnam Hühnerbrustfilet <sup>m</sup> (Pho Ga Vietnam with chicken breast filet)

a. Als Vorspeise (*as an appetizer*)

5,50 €

b. Als Hauptspeise (*As main courses*)

9,90 €



## 20. Pho Bo Vietnam Rindfleisch <sup>m</sup> (Pho Bo Vietnam with beef)

a. Als Vorspeise (*as an appetizer*)

5,50 €

b. Als Hauptspeise (*As main courses*)

10,50 €



## 21. Udon - Nudeln (Suppe) <sup>d</sup>

Japanische Nudelsuppe mit Koriander, Zwiebeln. Wählen Sie dazu (*Japanese noodle soup with coriander, onions. Choose your preferred option*)

a. Tofu <sup>m</sup>

8,90 €

b. Hühnerbrustfilet <sup>m</sup> (*chicken breast filet*)

9,50 €

c. Rindfleisch <sup>m</sup> (*beef*)

10,50 €

d. Riesengarnelen <sup>e</sup> (*giant prawns*)

10,90 €



# HAUPTGERICHTE

## 22. BUN (Reisnudeln) <sup>b-c-m</sup>

Unsere Reisnudeln mit knackigem, gemischtem Salat, Koriander, vietnamesischer Melisse und unserer hausgemachten Fischsoße, dazu gebratener, gehackter Fisch mit Koriander, Röstzwiebeln und scharfer Fischsoße (*Our rice noodles with a crispy mixed salad, coriander, Vietnamese balm, and our homemade fish sauce, served with fried minced fish, coriander, crispy shallots, and spicy fish sauce*)

### 22a. Bun Cha Obama

Reisnudeln mit Barbecue (gegrilltes Schweinefleisch)  
*Rice noodles with barbecue (grilled pork)*

12,90 €



## 23. Vietnamesische Rindfleischnudeln (Bun Bo Nam Bo) <sup>c-m-n</sup>

Vietnamesische Reisnudeln mit Rindfleisch, knackigem Salat, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer süß-sauren Fischsoße (*Vietnamese rice noodles with beef, crispy salad, fresh herbs, and roasted peanuts, served with a sweet and sour fish sauce*)

### a. Tofu

8,90 €

### b. Rindfleisch (beef)

9,90 €



## 24. Udon - Nudeln - Xao (gebraten) <sup>b</sup>

Japanische Nudeln mit Koriander, Sprossen und Zwiebeln, Pak Choi, Zucchini, Karotten. Wählen Sie dazu (*Japanese noodles with coriander, sprouts, and onions, pak choi, zucchini, carrots. Choose your preferred option*)

### a. Udon Tofu <sup>m</sup>

8,90 €

### b. Udon Hühnerbrustfilet <sup>d</sup>

9,50 €

### c. Udon Rindfleisch <sup>m</sup>

9,90 €

### d. Udon Knusprige Ente <sup>d</sup>

11,50 €

### e. Udon Reisengarnelen <sup>e</sup>

11,90 €

### f. Udon Gebackenes Huhn

11,50 €



## 25. Gebraten Reisbandnudeln / Pho Xao Vietnam <sup>m</sup>

Die gebratenen Reisbandnudeln im Wok geschwenkt mit knackigen Sojasprossen und Ei. Das Geschmackserlebnis wird durch Koriander, vietnamesische Melisse, Lauchzwiebeln und eine süß-saure, pikante Soße abgerundet. (*The fried rice noodles tossed in a wok with crunchy bean sprouts and egg. A taste experience is enriched by coriander, Vietnamese balm, green onions, and a sweet-sour-spicy sauce*)

### a. Tofu <sup>m</sup>

9,50 €

### b. Hühnerbrustfilet (Chicken breast fillet) <sup>m</sup>

9,90 €

### c. Knusprige Ente (Crispy Duck) <sup>d</sup>

10,90 €

### d. Riesengarnelen (giant prawns) <sup>e</sup>

11,50 €

### f. Gebackenes Huhn

10,50 €

### g. Rindfleisch <sup>m</sup>

11,90 €



## 26. Gebratene Nudeln / Mi Xao <sup>c-d-h-m-n</sup>

### a. Tofu

7,50 €

### b. Hühnerfleisch (Chicken meat)

7,90 €

### c. Hähnchen gebacken (Baked chicken)

8,50 €

### d. Knusprige Ente (Crispy Duck)

9,90 €

### e. Garnelen (Shrimp)

10,90 €



# HAUPTGERICHTE

## 27. Ichiban Curry <sup>d-h-f</sup>

Mild-scharfes rotes und grünes Curry in Kokoscreme mit Zucchini, Brokkoli, roter Paprika, Champignons, Karotten und Erdnüssen, serviert mit frischem Salat und Jasminreis. (*Mildly spicy red and green curry in coconut cream with zucchini, broccoli, red bell pepper, mushrooms, carrots, and peanuts, served with fresh salad and jasmine rice*)

- |   |         |
|---|---------|
| a. Tofu <sup>m</sup>                                  | 10,50 € |
| b. Hühnerfleisch ( <i>Chicken meat</i> ) <sup>m</sup> | 11,90 € |
| c. Rindfleisch ( <i>Beef</i> ) <sup>m</sup>           | 12,50 € |
| d. Knusprige Ente ( <i>Crispy Duck</i> ) <sup>b</sup> | 13,50 € |
| e. Garnelen ( <i>Shrimp</i> ) <sup>b</sup>            | 12,90 € |
| f. Gebackenes Huhn ( <i>Baked chicken</i> )           | 11,90 € |



## 28. Mama Mango Soße <sup>d-h-f</sup>

Wok-geschwenkte Mangosoße mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, serviert mit frischem Salat und Jasminreis. Wählen Sie dazu Ihre Beilage. (*Wok-tossed mango sauce w. broccoli, bell pepper, zucchini, carrots, and onions, served with fresh salad and jasmine rice. Choose your add-on*)

- |   |         |
|---|---------|
| a. Tofu   | 10,50 € |
| b. Hühnerfleisch ( <i>Chicken meat</i> )              | 11,90 € |
| c. Knusprige Ente ( <i>Crispy Duck</i> ) <sup>b</sup> | 13,50 € |
| d. Garnelen ( <i>Shrimp</i> ) <sup>b</sup>            | 12,90 € |
| e. Hühn. gebacken                                     | 11,90 € |



## 29. Paris Ente <sup>d-h-f</sup>

16,50 €

Gegrillte Ente mit Gemüse der Saison, garniert mit Soja-Balsamico, hausgemachtem Salsa Roja und Teriyaki-Soße (*Grilled duck with seasonal vegetables, garnished with soy balsamic, homemade Salsa Roja, and teriyaki sauce*)



## 30. Lucky Cube

16,90 €

Gegrilltes und gewürztes Roastbeef mit gebratenem Gemüse der Saison, serviert mit hausgemachter Teriyaki-Soße (*Grilled and seasoned roast beef with sautéed seasonal vegetables, served with homemade teriyaki sauce*)



## 31. Butterfisch <sup>b-f-h</sup>

15,90 €

Butterfisch in einer japanischen, kurz gegrillten Gewürzkruste, serviert mit Salat und hausgemachter Teriyaki-Soße (*Butterfish in a Japanese, lightly grilled spice crust, served with salad and homemade teriyaki sauce*)



## 32. Sweet Salmon

17,90 €

Gegrillter Lachs mit gebratenem Gemüse der Saison in Soja-Balsamico-Dressing, serviert mit hausgemachter Teriyaki-Soße (*Grilled salmon with sautéed seasonal vegetables in soy-balsamic dressing, served with homemade teriyaki sauce*)



## 33. Surf and Turf <sup>c-t-h</sup>

17,90 €

Medium gegrilltes Rindfleisch und gebratene Großgarnelen mit Gemüse der Saison, serviert mit hausgemachter Teriyaki-Soße (*Medium-grilled beef and sautéed jumbo shrimp with seasonal vegetables, served with homemade teriyaki sauce*)





# HAUPTGERICHTE

## 34. Flying Noodle Singapore <sup>b-d-h</sup>

Nudeln mit Saison-Gemüse in cremiger Kokos-Mango-Soße mit Sesam und hausgemachter Teriyaki-Soße (*Noodles with seasonal vegetables in creamy coconut-mango sauce with sesame and homemade teriyaki sauce*)

- |  |         |
|--|---------|
| a. Tofu  | 14,50 € |
| b. Knusprige Entenbrust ( <i>Crispy duck breast</i> )                | 16,90 € |
| c. Gegrillter Lachs (medium) / <i>Grilled salmon</i>                 | 17,90 € |
| e. Gebackenes Hühnerbrustfilet ( <i>Baked chick. breast fillet</i> ) | 15,90 € |



## 36. Gebratener Reis <sup>a-d</sup> (*Fried Rice*)

Gebratener Duftreis mit Ei, frischem Gemüse. Wählen Sie dazu:  
(*Fried jasmine rice with egg and fresh vegetables. Choose your preferred option*)

- |  |         |
|--|---------|
| a. Gemüse ( <i>Vegetables</i> )  | 7,90 €  |
| b. Tofu <sup>m</sup>   | 8,50 €  |
| c. Hühnerfleisch ( <i>Chicken</i> )                                      | 9,50 €  |
| d. Gebackenes Hühnerfleisch <sup>b</sup> ( <i>Crispy fried chicken</i> ) | 10,50 € |
| e. Knusprige Ente <sup>e</sup> ( <i>Crispy duck</i> )                    | 11,90 € |
| f. Riesengarnelen <sup>b</sup> ( <i>King prawns</i> )                    | 10,90 € |



## 38. Süß-Sauer-Soße <sup>d-h</sup> (*Sweet and Sour Sauce*)

- |   |         |
|---|---------|
| a. Mit Gemüse ( <i>With vegetables</i> )                    | 8,50 €  |
| b. Gebackenes Hühnerfleisch ( <i>Crispy fried chicken</i> ) | 9,00 €  |
| c. Knusprige Ente ( <i>Crispy duck</i> )                    | 10,90 € |



## 40. Erdnuss-Soße <sup>b-d-g</sup> (*Peanut Sauce*)

- |   |         |
|---|---------|
| a. Mit Gemüse ( <i>With vegetables</i> )                    | 9,90 €  |
| b. Gebackenes Hühnerfleisch ( <i>Crispy fried chicken</i> ) | 10,90 € |
| c. Knusprige Ente ( <i>Crispy duck</i> )                    | 11,50 € |



# HAUPTGERICHTE

## BEILAGEN UND DESSERTS FÜR KINDER

### Childhood 1 <sup>1-a-h</sup>

7,20 €

Frittierte Süßkartoffeln mit Hühnerspießen vom Grill oder hausgemachtem Hühnchen, serviert mit Erdnuss-Sauce



### Childhood 2 <sup>1-a-h</sup>

7,20 €

Reis Chicken-Crispies mit saurer Sauce



## DESSERT

### A. Sesam Bällchen 3 Stk.

4,90 €

Mit Früchten der Saison und Soße



### B. Minions Sweet 4 Stk.

4,90 €

Gebackene Banane mit Honig



### C. Matcha Eis

4,50 €



### D. Mochi Mango

4,50 €



### E. Mochi Matcha

4,50 €



# MENÜ SUSHI

## ..... NIGIRI SUSHI (2 STÜCK) .....



### **N1. ABRO MAGURO**

Thunfisch flambiert

**5,90 €**



### **N2. MAGURO NIGIRI**

Thunfisch

**5,50 €**



### **N3. SAKE NIGIRI**

Lachs

**4,60 €**



### **N4. SAKE ABURIYAKI NIGIRI**

Lachs flambiert

**5,20 €**



### **N5. UNAGI NIGIRI**

Salzwasseraal  
gegrillt

**6,50 €**



### **N6. EBI NIGIRI**

Gekochte  
Garnelen

**5,50 €**



### **N7. KANI NIGIRI**

Surimi

**4,90 €**



### **N8. MUTSU NIGIRI**

Butterfisch  
flambiert

**4,90 €**



### **N9. HOTATEGEI NIGIRI**

Frittierte Jakobsmuschel  
mit Lauch

**5,50 €**

# MENÜ SUSHI

## ..... GEBACKENE MAKI (8 STÜCK) .....

Mayonnaise, Teriyaki-Soße, Ingwer, Wasabi, Salat, serviert mit Kikkoman-Soße

<b>M1. Salmon Crunchy</b> <sup>c-d</sup>	Lachs, Philadelphia		<b>5,90 €</b>
<b>M2. Spicy Tuna Crunchy</b> <sup>d</sup>	Thunfisch		<b>5,90 €</b>
<b>M3. Ebi Avocado Crunchy</b> <sup>d-e</sup>	Garnelen, Avo, Philadelphia		<b>5,90 €</b>
<b>M4. Chicken Crunchy</b>	Gurke, Philadelphia		<b>5,90 €</b>
<b>M5. Vegie Crunchy</b>	Avocado, Gurke		<b>4,90 €</b>
<b>M6. Gebackene Surimi</b>	Surimi, Philadelphia		<b>5,90 €</b>
<b>M7. Gebackener Tofu</b>	Tofu		<b>5,90 €</b>

## ... MAKI (8 STÜCK) ...

Mayonnaise, Teriyaki-Soße, Ingwer, Wasabi, Salat, serviert mit Kikkoman-Soße

	<b>M11. Sake Maki</b> <sup>c</sup>	Lachs	<b>4,90 €</b>	<b>M17. Unagi Maki</b> <sup>e</sup>	Gegrillter Flusaaal	<b>6,50 €</b>
	<b>M12. Sake Avocado</b> <sup>c</sup>	Lachs, Avocado	<b>5,50 €</b>	<b>M18. Ebi Fry</b>	Gebackene Garnelen	<b>6,90 €</b>
	<b>M13. Salmon Skin Maki</b>	Lachshaut gebacken	<b>4,90 €</b>	<b>M19. Avocado Maki</b>	Avocado	<b>4,20 €</b>
	<b>M14. Tekka Maki</b> <sup>c</sup>	Thunfisch	<b>5,50 €</b>	<b>M20 Kappa Maki</b>	Gurke	<b>3,90 €</b>
	<b>M15. Tekka Avocado Maki</b>	Thunfisch, Avocado	<b>5,90 €</b>	<b>M21. Mango Maki</b>	Mango	<b>3,90 €</b>
	<b>M16. Ebi Maki</b>	Gekochte, eingelegte Garnelen	<b>5,90 €</b>	<b>M22. Paprika</b>	Paprika	<b>3,90 €</b>
				<b>M23. California Maki</b>	Surimi	<b>4,50 €</b>

# MENÜ SUSHI

## TEMPURA ROLL (10 STÜCK) a-r-c-b-f-n-l

Mayonnaise, Teriyaki-Soße, Ingwer, Wasabi, Salat, serviert  
mit Kikkoman-Soße

### T1. Crunchy Veggie

Avocado, Gurke, Spargel

10,50 €

### T2. Tunacado

Thunfisch, Avocado, Gurke und Philadelphia

12,90 €

### T3. Aburi Salmon

Lachs, Avocado, Gurke und Philadelphia

11,90 €

### T4. Hotategai Tempura

Jakobsmuscheln, Avocado, Gurke und Philadelphia

13,90 €

### T5. Ebi Tempura

Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia

12,90 €



## TEMPURA ROLL (5 STÜCK)

Mayonnaise, Teriyaki-Soße, Ingwer, Wasabi, Salat, serviert  
mit Kikkoman-Soße

### T6. Tempura Mutsu

Butterfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia

5,90 €

### T7. Chicken Crunchy d-e-l

Gebackenes Hühnerfleisch  
Avocado, Gurke, Philadelphia

5,90 €

### T8. Surimi

Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Philadelphia

5,90 €




# MENÜ SUSHI

## INSIDE OUT-ROLL SUSHI<sup>1</sup> (8 STÜCK)

- |  |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>U31. California</b><br>Surimi, Avocado, Tobiko  |    | <b>8,90 €</b>  |
| <b>U32. Sake Inside Out Roll</b><br>Lachs, Avocado, Tobiko   |   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>U33. Maguro Inside Out Roll<sup>c-l</sup></b><br>Thunfisch, Avocado, Tobiko                       |   | <b>11,50 €</b> |
| <b>U34. Unagi Inside Out Roll<sup>b-f</sup></b><br>Gegrillter Aal, Avocado, Sesam, Mango             |   | <b>11,90 €</b> |
| <b>U35. Hotategai Inside Out Roll</b><br>Jakobsmuscheln, Avocado, Mango Sesam und Tobiko             |   | <b>12,90 €</b> |
| <b>U36. Salmon Skin<sup>f</sup> Inside Out Roll</b><br>Lachshaut gegrillt, Gurke, Mango und Sesam    |   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>U37. Ebi Tempura<sup>f</sup> Inside Out Roll</b><br>gebackene Garnelen, Avocado und Sesam         |   | <b>9,90 €</b>  |
| <b>U38. Gebackenes Hühnerfleisch</b><br>Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado, Mayonnaise, Teriyaki-Soße |  | <b>8,90 €</b>  |
| <b>U40. Avocado Inside Out Roll<sup>d-f</sup></b><br>Avocado, Sesam                                  |   | <b>8,90 €</b>  |
| <b>U41. Rucola Inside Out Roll</b><br>Rucola, Avocado, Sesam   |   | <b>7,90 €</b>  |

## SPECIAL HOMEMADE SUSHI (8 STÜCK)

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| <b>H47. Crispy Tiger</b><br>Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, Mango, Philadelphia, Bedeckt mit Feuerlachs    |  | <b>13,50 €</b> |
| <b>H48. Sizzling Temptation</b><br>Avocado, Mango, Gurke, Philadelphia ummantelt mit Lachs                      |   | <b>12,90 €</b> |
| <b>H51. Blazing Tuna</b><br>Philadelphia, Surimi, Mango, Gurke, ummantelt mit Feuerthunfisch                    |   | <b>13,50 €</b> |
| <b>H53. Ichiban Roll</b><br>Philadelphia, Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke, Garnelen                     |   | <b>14,90 €</b> |
| <b>H54. Smoked Salmon Roll</b><br>Räucherlachs, Philadelphia, Rucola, Mango, Avocado, ummantelt mit Butterfisch |   | <b>9,90 €</b>  |

# MENÜ SUSHI

## SASHIMI SUSHI (8 SCHEIBEN)

### S41. Sashimi Salmon

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat,  
Avocado und Sakura-Kresse

15,50 €

### S42. Aburi Salmon

8 Scheiben flambierter Lachs  
auf Seetang Salat, Avocado,  
Unagi-Soße

16,90 €

### S43. Sashimi Tuna

8 Scheiben Thunfisch auf  
Seetang Salat, Avocado  
und Sakura-Kresse

17,90 €

### S44. Aburi Tuna

8 Scheiben flambierter Thunfisch auf Seetang Salat mit Avocado,  
Unagi-Soße

18,90 €



## DON BURI

### I51. Seascape <sup>b-c-n-l</sup>

Frischer, roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte  
Garnelen, Tempura Garnelen, serviert mit Sushi-Reis,  
Wildkräutersalat, Sesam

17,50 €

### I52. Ichiban Mix Deluxe

Flambierte Jakobsmuscheln, Butterfisch, Großgarnelen, Seetang,  
Salat und Lachs, Thunfisch mit Unagi-Soße, Sesam

21,90 €

### I53. Salmon Bowls

Lachs, Sushi Reis, Gemüse, Unagi-Soße

10,90 €

### I54. Tuna Bowls

Thunfisch, Sushi Reis, Gemüse, Unagi-Soße

11,90 €



# MENÜ SUSHI

## ... SUSHI-MENÜ ...

### Menü 1. Maki Mix <sup>b-l-t</sup>

8 Avocado Maki  
8 Salmon Maki  
8 Tuna Maki



11,50 €

### Menü 2. Sake Tsunami <sup>b-l-t</sup>

8 Salmon Maki  
4 Salmon Nigiri  
4 Tuna Nigiri



17,90 €

### Menü 3. Crispy Rocke <sup>a-l-b-l-t</sup>

8 Salmon Crunchy Roll  
2 Nigiri Lachs  
2 Nigiri Thunfisch



18,50 €

### Menü 4. Honeymoon

8 Crispy Tiger roll  
2 Nigiri Lachs  
2 Nigiri Thunfisch



17,90 €

### Menü 5. Tuna Tsunami <sup>b-l-t</sup>

8 Thunfisch Maki  
8 Avocado Maki  
2 Nigiri Lachs  
2 Nigiri Ebi  
2 Nigiri Thunfisch



22,90 €



# MENÜ SUSHI

## ... SUSHI-MENÜ ...

### Menü 6. (2 Personen) a-i-l-f-b-c-n

- 8 Sake Avocado Maki
- 8 California Maki
- 8 Maguro Inside Out Roll
- 8 Salmon Skin Inside Out Roll
- 2 Ebi Nigiri
- 2 Lachs Nigiri
- 10 Crunchy Veggie



39,90 €

### Menü 7. Fancy Good für (3 Personen) a-i-l-b-c-n-t

- 8 Gurke Maki
- 8 Salmon Skin Maki
- 10 Salmon Crunchy Roll
- 8 Inside Out Alaska Roll
- 8 Ichiban Roll
- 2 Lachs Nigiri
- 2 Thunfisch Nigiri
- 2 Ebi Nigiri
- 3 Sashimi Salmon



58,90 €

### Menü 8. Ichiban Invasion für (4 Personen) a-i-l-b-c-n-t

- 8 Lachs Maki
- 8 Avocado Maki
- 8 Thunfisch Maki
- 8 Maguro Inside Out Roll
- 10 Crunchy Tunacado
- 2 Lachs Nigiri
- 2 Thunfisch Nigiri
- 2 Ebi Nigiri
- 2 Butterfisch Nigiri
- 4 Salmon Sashimi
- 8 Ichiban Roll



78,90 €

# MENÜ SUSHI

## SUSHI - VEGAN MENÜ <sup>b-l</sup>

### C40a. Maki Mix Vegan <sup>b-l</sup>

8 Avocado Maki  
8 Gurken Maki  
8 Mango Maki



10,90 €

### C41. Be Veggie <sup>l-i-t-l</sup>

8 Crunchy Veggie  
8 Avocado Maki  
8 Gurken Maki



12,50 €

### C42. Vegetarisch

8 Avocado Maki  
8 Mango Maki  
8 Vegetarisch Inside out Roll



15,90 €

### C43. Ichiban Vegan Version für 2 Personen <sup>a-i-l-b-c-n</sup>

8 Gurke Maki, 8 Avocado  
8 Crunchy Vegi  
8 Ichiban's Roll Vegan  
4 Avocado Nigiri



39,00 €

### C44. Veggie

Avocado, Gurke  
Mango, Sesam



8,90 €

Zur Info  
Allergene / Zusatzstoffe

Gerichte können Glutamat enthalten. Auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden.

1. mit Farbstoffen, 2. mit Konservierungsstoffen,  
3. mit Antioxidationsmitteln, 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

a. Eier, b. Fisch, c. Schalentiere, d. Milch, f. Sesam, g. Sulfit  
h. Erdnüsse, i. Gluten, j. Lupine, k. Schalenfrüchte, l. Senf  
m. Soja, n. Weichtiere (Mollusken), o. Pilze

# GETRÄNKE

## WARME GETRÄNKE

- **Grüner Tee**

2,80 €

- **Jasmin Tee**

2,80 €

- **Ingwer Tee (hausgemacht)**

mit frischem Ingwer, Orange und Honig

3,90 €

- **Zitronengras Tee**

mit Zitronengras, Zitrone, Kumquat, Orange, Minze, Honig

3,90 €

- **Minztee**

mit frischer Minze, Zitrone, Kumquat, Orange, Honig

3,90 €

- **Café Saigon G7**

(Zucker und Milch gemischt)

3,90 €

- **Café Vietnam**

(Kondensmilch)

3,90 €



# GETRÄNKE

## KALTE GETRÄNKE

- Coca-Cola Light
- Coca Cola
- Fanta
- Spezi (Cola-Mix)
- Sprite



	0.3L	0.5L
- Coca-Cola Light	2,80 €	3,80 €
- Coca Cola	2,80 €	3,80 €
- Fanta	2,80 €	3,80 €
- Spezi (Cola-Mix)	2,80 €	3,80 €
- Sprite	2,80 €	3,80 €

## SÄFTE / JUICES

- Ginger Ale
- Bitter Lemon
- Tonic Water
- Russian Wild Berry
- Acqua Morelli (Still / Sprudel)
- Apfelsaft Naturtrüb
- Mangosaft
- Orangensaft
- Bananensaft
- Cranberrysaft
- Ananassaft
- Saftschorle



		0.2L
- Ginger Ale		2,80 €
- Bitter Lemon		2,80 €
- Tonic Water		2,80 €
- Russian Wild Berry		2,80 €
- Acqua Morelli (Still / Sprudel)	2,50 € (0.25L)	4,90 € (0.75L)
- Apfelsaft Naturtrüb	2,80 € (0.25L)	4,20 € (0.5L)
- Mangosaft	2,80 € (0.3L)	4,20 € (0.5L)
- Orangensaft	2,80 € (0.3L)	4,20 € (0.5L)
- Bananensaft	2,80 € (0.25L)	4,20 € (0.5L)
- Cranberrysaft	2,80 € (0.3L)	4,20 € (0.5L)
- Ananassaft	2,80 € (0.3L)	4,20 € (0.5L)
- Saftschorle	2,80 € (0.3L)	4,20 € (0.5L)



# GETRÄNKE

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

### - Ingwer Limonade

Ingwer, Ginger Beer, Limette, hausgemachter Sirup  
*Ginger, ginger beer, lime, homemade syrup*

4,90 €

### - Mint Limonade

Minze, Limetten, Ananassaft, Rohrzucker  
*Mint, lime, pineapple juice, cane sugar*

4,90 €

### - Lemongrass Limonade

Zitronengras, Limette, Rohrzucker  
*Lemongrass, lime, cane sugar*

4,90 €

### - Apfel Limonade

Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfelsaft und Cranberrysaft  
*Ginger, lime, cane sugar, apple juice, and cranberry juice*

4,90 €

### - Thai Basil Limonade

Thaibasilikum, Cranberry, Limette, hausgemachter Sirup  
*Thai basil, cranberry, lime, homemade syrup*

4,90 €

### - Mango Limonade

Mango, Limetten, Rohrzucker, Wasser  
*Mango, lime, cane sugar, water*

4,90 €

### - Limetten Limonade

Limetten, Rohrzucker, Wasser  
*Lime, cane sugar, water*

4,90 €

### - Mango Shake (0.3L)

frische Mango, Zucker und Milch  
*Fresh mango, sugar, and milk*

3,80 €



# GETRÄNKE

## ALK. GETRÄNKE

- Aperol Spritz
- Lillet Wild Berry
- Hugo
- Gin Tonic
- Long Island Iced Tea
- Mojito
- Moscow Mule
- Sake



0.2L  
**5,50 €**  
**5,50 €**  
**5,50 €**  
**5,50 €**  
**5,50 €**  
**5,50 €**  
**5,50 €**  
**4,90 €**

## BIER

- |                                   | 0.3L          | 0.5L          |
|-----------------------------------|---------------|---------------|
| - Berliner Kindl (vom Faß)        | <b>3,50 €</b> | <b>4,50 €</b> |
| - Radler                          | <b>3,50 €</b> | <b>4,50 €</b> |
| - Tiger Beer                      | <b>3,90 €</b> |               |
| - Asahi (japanisches Bier)        | <b>3,90 €</b> |               |
| - Kirin (japanisches Bier)        | <b>3,90 €</b> |               |
| - Saigon Bier (Flasche)           | <b>3,90 €</b> |               |
| - Schöffelhofer Weizen            |               | <b>4,50 €</b> |
| - Schöffelhofer (alk.frei)        |               | <b>4,50 €</b> |
| - Paderborner Pilsener (alk.frei) |               | <b>4,00 €</b> |



## WEINKARTE

### Flaschenweine Weiß

- Riesling trocken
- Weißer Burgunder trocken
- Grauer Burgunder trocken
- Rotwein trocken
- Vodka
- Ramazzotti Amaro
- Malteserkreuz Aquavit
- 9 Mile Vodka



0.2L **4,50 €**  
 0.2L **4,50 €**  
 0.2L **4,50 €**  
 0.2L **4,50 €**  
 0.2CL **3,00 €**  
 0.2L **3,00 €**  
 0.2L **3,00 €**  
 0.2L **3,00 €**

# ICHIBAN

## URSPRUNG UND GESCHICHTE VON "ICHIBAN"

"Ichiban" (一番) ist ein japanisches Wort, das „Nummer eins“ oder „das Beste“ bedeutet. Um die Geschichte, Bedeutung, Etymologie und Varianten dieses Begriffs besser zu verstehen, lassen Sie uns die einzelnen Aspekte genauer betrachten. Das erste Kanji, "ichi" (一), bedeutet „eins“ oder „erster“, und das zweite Kanji, "ban" (番), kann als „Nummer“ oder „Reihenfolge“ übersetzt werden. Zusammen bilden sie "ichiban", das für das Konzept der „Nummer eins“ steht.

"Ichiban" wird verwendet, um die Idee des Besten, Wichtigsten oder Beliebtesten in einem bestimmten Kontext oder einer bestimmten Kategorie auszudrücken. Dieses Wort kann verwendet werden, um die überlegene Qualität von etwas zu betonen und um die Vorstellung von der ersten Position in einer Reihenfolge oder einer geordneten Liste darzustellen.



## VERWENDUNG UND ANWENDUNG DES BEGRIFFS „ICHIBAN“

Im Japanischen kann „ichiban“ auf verschiedene Weise verwendet und mit anderen Substantiven oder Adjektiven kombiniert werden, um Betonung oder Priorität auszudrücken.

Zum Beispiel kann es in Bezug auf Essen verwendet werden, wie im Fall von „ichiban oishii“ (一番美味しい), was „am leckersten“ bedeutet. Es kann auch in alltäglichen Situationen verwendet werden, wie z. B. „ichiban suki“ (一番好き), was „mein Lieblings-“ oder „mein Favorit“ bedeutet.

Eine weitere häufige Anwendung von „ichiban“ findet sich in Ranglisten und Wettbewerben. Zum Beispiel wird die Person, die ein Rennen als Erste beendet, als „ichiban“ bezeichnet und gilt als Gewinner. In der Geschäftswelt kann sich ein Unternehmen als „ichiban“ bezeichnen, um seine führende Marktposition zu unterstreichen.

## KULTURELLE BEDEUTUNG VON „ICHIBAN“

„Ichiban“ hat eine bedeutende kulturelle Relevanz in Japan, da das Konzept des „Besten“ tief in die japanische Gesellschaft eingebettet ist. Das Streben nach Exzellenz in verschiedenen Lebensbereichen wie Kunst, Sport und Handwerk ist ein wesentlicher Bestandteil des japanischen Denkens.

Zum Beispiel widmen viele Köche in der japanischen Gastronomie Jahre damit, ihre Fähigkeiten in einer bestimmten Technik oder einem bestimmten Gericht zu verfeinern, um „ichiban“ in ihrem Fachgebiet zu werden. Darüber hinaus wird das Konzept „ichiban“ häufig in Liedern und japanischen Fernsehsendungen erwähnt sowie in Werbung und Marketing verwendet, um die herausragende Qualität eines Produkts oder einer Dienstleistung zu betonen.

Ein bekanntes Beispiel für „ichiban“ in der japanischen Popkultur ist der Manga und Anime Ichiban Ushiro no Daimaou, was als Der größte Dämon vom letzten Platz übersetzt werden kann. In diesem Fall wird der Begriff „ichiban“ ironisch verwendet, da die Hauptfigur als der schlechteste Schüler seiner Klasse an einer Magieschule gilt.

# ICHIBAN

## ORIGIN AND HISTORY OF "ICHIBAN"

"Ichiban" (一番) is a Japanese word that means "number one" or "the best." To better understand the history, meaning, etymology, and variations of this term, let's examine each aspect in more detail.

The first kanji, "ichi" (一), means "one" or "first," and the second kanji, "ban" (番), can be translated as "number" or "order." Together, they form "ichiban", which represents the concept of "number one."

"Ichiban" is used to express the idea of the best, most important, or most popular in a specific context or category. This word can emphasize the superior quality of something and indicate the first position in a ranking or an ordered list.



## USAGE AND APPLICATION OF THE TERM "ICHIBAN"

In Japanese, "ichiban" can be used in various ways and combined with other nouns or adjectives to express emphasis or priority.

For example, it can be used in relation to food, as in "ichiban oishii" (一番美味しい), which means "the most delicious." It can also be used in everyday situations, such as "ichiban suki" (一番好き), meaning "my favorite."

Another common application of "ichiban" is found in rankings and competitions. For instance, the person who finishes a race first is referred to as "ichiban" and is considered the winner. In the business world, a company may call itself "ichiban" to highlight its leading market position.

## CULTURAL SIGNIFICANCE OF "ICHIBAN"

"Ichiban" holds significant cultural relevance in Japan, as the concept of "being the best" is deeply embedded in Japanese society. The pursuit of excellence in various aspects of life, such as art, sports, and craftsmanship, is an essential part of Japanese thinking.

For example, many chefs in Japanese cuisine spend years refining their skills in a specific technique or dish to become "ichiban" in their field. Furthermore, the concept of "ichiban" is often mentioned in songs and Japanese television shows, as well as in advertising and marketing, to emphasize the superior quality of a product or service.

A well-known example of "ichiban" in Japanese pop culture is the manga and anime *Ichiban Ushiro no Daimaou*, which can be translated as "The Greatest Demon from the Last Place." In this case, the term "ichiban" is used ironically, as the main character is considered the worst student in his class at a magic school.