



Akito あきと

Japanisches Restaurant

あまふし

Liebe Gäste,
für Speisen, die im
Restaurant konsumiert
werden und anschließend
eingepackt werden sollen,
wird pro Verpackung
1 Euro berechnet.
Vielen Dank

Zahlungsmöglichkeiten:

- EC-Kartenzahlung ab 20 €
 - Kreditkartenzahlung ab 30 €
(Visa, Mastercard)
- American Express not accepted

Alle Preise inkl. MwSt.

Alles auch zum mitnehmen.



MITTAGSMENÜ (10.30 bis 15.00 Uhr)

HIRU NO TEISHOKU

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe serviert.

- | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 45. | Sushi Mix
4 Nigiri + 1 Uramaki (4 Stk. Lachs + 4 Stk. Thunfisch) | | 11,50€ |
| 46. | Akito Sushi Mix
2 Hosomaki (Thunfisch, Avocado) 1 Uramaki (Lachs-Gurke, 8 Stk.) | | 11,50€ |
| 47. | Guriru Mix
4 gegrillte Spieße (2 Gemüse, 1 Garnelen, 1 Ente oder Hähnchen) mit Salat und Reis | | 9,90€ |
| 48. | Shifudo
Tempura mit Garnelen, Fisch, frisches Gemüse, dazu Reis | | 10,90€ |
| 49. | Supeisu Curry
mit Hähnchen, salat und Reis, leicht scharf |  | 10,00€ |
| 50. | Supeisu Curry
vegetarisch, mit Tofu, Salat und Reis, leicht scharf |   | 9,50€ |
| 51. | Lunch Bento Sake Teriyaki
gemischte Box mit Sake Teriyaki, 4 Stk. Sushi Lachs mit Avocado, Salat, Tamago, Reis | | 11,50€ |
| 52. | Lunch Bento Ente Teriyaki
gemischte Box mit Ente Teriyaki, 4 Stk. Sushi Lachs mit Avocado, Salat, Tamago, Reis | | 11,50€ |
| 53. | Akito Menü
wöchentlicher Wechsel der versch. Menüs
Bitte fragen Sie die Bedienung! | | 11,50€ |
| 54. | Spezial Akito Box
Nigiri (Lachs, Dorade), Sashimi (Lachs, Thunfisch),
4 Stk. Sushi Hähnchen mit Gurken, Tempura, gegrillter Lachs, Salat | | 16,50€ |
| 55. | Akito Zensai Box
Sushi Rolle Noji, Salat mit Shrimps, Rotbarsch mit Kokossauce | | 12,90€ |

Unsere Fische kommen aus nachhaltiger Fischerei / nachhaltigem Fang und werden stets frisch serviert.



WARMER VORSPEISE - ZENSAI ONSEI

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. | Gyoza
gebratene Teigtaschen mit
Hühnerfleisch und frischem Gemüse | 6,90€ |
| 2. | Ebininku
Garnelen in Knoblauch-Soße | 7,00€ |
| 3. | KohYoh ⁵
Glasnudelsalat mit Garnelen,
Tintenfisch und Gemüse | 6,90€ |
| 4. | Chikin
gebackene Hähnchenbrust | 6,50€ |
| 5. | Potato Garnelen im knusprigen
Kartoffelmantel | 6,90€ |
| 6. | Harumaki
Frühingsrollen mit Lachs, Thunfisch
oder Gemüse (2 Stk.) | 6,90€ |
| 7. | Chiri ⁵
gebackener Tintenfisch
mit Chili-Limetten Sauce | 7,00€ |
| 8. | Sekani
Seetang ohne Reis, gefüllt
mit Avocado und Krebsfleisch, frittiert | 6,90€ |
| 9. | Nasun
Auberginen in Süßsauer-Ingwer-
Sojasauce | 5,90€ |
| 10. | Tsuki
gebackene Teigtaschen
mit Garnelenfüllung | 6,90€ |
| 11. | Mushig-Gyo
gedämpfte Teigtaschen
mit Garnelenfüllung | 6,50€ |
| 12. | Akari
knuspriges Hähnchen
mit Gurke-Sesamsauce | 6,90€ |
| 332. | Sweet Potato
frittierte Süßkartoffel
mit hausgemachter Soße | 6,50€ |

VEGGIE

VEGGIE



KALTE VORSPEISE - ZENSAI REISEI

- | | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------|
| 13. | Tuna-Goma
angerillter Thunfisch
in Sesamkruste | | 12,90€ |
| 14. | Edamame
gedämpfte grüne
Sojabohnen mit Meersalz | VEGGIE | 6,00€ |
| 15. | Horengo
Spinat mit Sesam,
dazu Erdnussauce | VEGGIE | 5,90€ |
| 16. | Kaiso¹
Seetangsalat | | 6,90€ |
| 17. | Tuna-Patcho
zartes Carpaccio vom Thunfisch
mit Ingwer-Sojasauce | | 8,90€ |
| 18. | Sake-Patcho
feines Lachs-Carpaccio
mit Ingwer-Sojasauce | | 8,50€ |
| 19. | Maguka⁵
fruchtige Mangostreifen
mit Tintenfisch, Garnelen,
Minze und Koriander | | 7,20€ |
| 20. | Sarada
marinierter Thunfisch
mit Avocadowürfeln auf Rucola-
Spagel-Salat | | 12,90€ |
| 21. | Asupara Salat
Salat aus grünem Spargel
mit Soja-Limetten Dressing,
verfeinert mit Schnittlauch | VEGGIE | 6,50€ |
| 331. | Kimchi
Chinakohl, Rettich,
Frühlingszwiebeln,
Sesam, scharf | VEGGIE SCHARF | 6,40€ |





NUDELN

- | | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| 40. | Yakisoba ¹
gebratene Eiernudeln
mit Hähnchenbrust,
Gemüse und Ei | | 10,50€ |
| 41. | Yakisoba Yasai ¹
mit Gemüse und Ei | VEGGIE | 9,50€ |
| 42. | Udon Chikin
japanische Weizennudeln
mit Hähnchenbrust,
Gemüse und Ei | | 10,90€ |
| 43. | Udon-Yasai
japanische Weizennudeln
mit Gemüse und Ei | VEGGIE | 9,90€ |



EXTRAS

- | | | | |
|-----|-------------------------------|--------|-------|
| 66. | Gohan Reis | | 3,00€ |
| 67. | Teriyaki sauce | | 1,50€ |
| 68. | Ingwer | | 1,50€ |
| 69. | Sprossensalat,
groß | VEGGIE | 3,00€ |

HAUPTGERICHTE

(lauwarm)

61. **Sake-Teriyaki** 15,90€
Lachs mit Teriyaki sauce,
Kaiserschoten, Pak-Choi,
dazu Reis
62. **Chikin-Teri** 14,90€
Hähnchenbrust
mit Teriyaki sauce
grünem Spargel
und Lauch, dazu Reis
63. **Hadokku** 14,50€
Rotbarsch
mit pikanter Kokos sauce
Kaiserschoten
und Brokkoli, dazu Reis
64. **Kamomaso** 17,50€
Barbarie-Entenbrust
mit fruchtiger
Mango-Miso sauce
grünem Spargel, dazu Reis
65. **Ahiru** 12,90€
Salat mit Entenwürfel,
Kräutern, Koriander,
Zwiebeln, rote Paprika,
mit Reis serviert.



SALATE

Serviert mit japanischem
Hausdressing

- 22. mit Avocado VEGGIE 7,20€
- 23. mit Hähnchenstreifen 9,50€
- 24. mit gebratenem Fisch 9,20€
- 25. mit Sashimi 12,90€
Lachs, Thunfisch,
Weißfisch

YAKITORI SPIEßE 2 Stk.

- 26. Yasai Kushi VEGGIE 3,90€
Gemüse
- 27. Asupa VEGGIE 4,90€
grüner Spargel
im Tempurateig
- 28. Ebi Kushi 5,50€
Garnelen
- 29. Chikin 4,90€
Hähnchenbrust
mit Lauchzwiebeln
- 30. Kamo 5,90€
Barbarie-Ente
- 330. Sate 5,50€
gebackenes Hähnchen,
Sesam, Erdnuss-Soße

TEMPURA

- 31. Sama-Yasai VEGGIE 13,50€
versch. Gemüse
im Tempurateig
- 32. Shifudo 15,50€
Tempura aus
Garnelen,
Fisch und Gemüse
- 33. Ebi-Tempura 16,90€
Riesengarnelen
im Tempurateig

SUPPEN

- 34. Miso Daizu VEGGIE 4,00€
Sojabohnensuppe
mit Tofu und Seetang
- 35. Tomyam ^{1,2} SCHARF 6,90€
Garnelen
mit Gemüse
und Koriander
- 36. Chikin Udon 7,20€
japanische
Weizennudeln,
dazu Hähnchenbrust
und Gemüse
- 37. Chikin Ramen 7,20€
Eiernudeln mit
Hähnchenbrust
und Gemüse
- 38. Tempura-Udon 10,00€
japanische
Weizennudeln
mit Gemüse im Tempura

SHIRUMONO

sushikarte

NIGIRI SUSHI (1 Stück)



70. Sake
Lachs
3,00€



78. Tako
Oktopus
2,70€



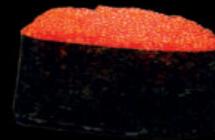
71. Maguro
Thunfisch
3,50€



79. Kani
Krebsfleisch
2,20€



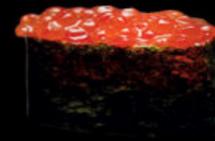
72. Ebi
Garnelen
3,20€



80. Tobiko
Flugfischkaviar
3,20€



73. Hirame
Steinbutt
3,00€



81. Ikura
Lachskaviar
3,50€



74. Saba
Makrele
2,60€



82. Unagi
Süßwasseraal
3,60€



75. Ika
Tintenfisch
2,40€



83. Tamago
Omelett
2,20€



76. Tai
Meerbrasse
3,00€



84. Inari
frittierter Tofu
2,40€



77. Suji
Seewolf
2,90€



85. Hokkigai
Trogmuschel
2,60€

AKITO SPEZIAL NIGIRI (2 Stück)



86. Kizanda Sake
Lachs Tartar
7,50€



87. Shikan Lachs
auf grünem
Spargel,
flambiert
7,40€



88. Homaya Tuna
auf Avocado,
flambiert
7,80€



89. Eba
Butter-Makrele
flambiert
mit Chilifäden
5,90€



HOSOMAKI (6 Stück)



90. Kappa
Gurke und
Sesam
3,60€

VEGGIE



96. Sake
Lachs
4,90€



91. Kanpyo
japanischer
Kürbis
4,00€

VEGGIE



97. Tekka
Thunfisch
5,20€



92. Avocado
Avocado
4,20€

VEGGIE



98. Tetuna
Thunfisch,
Schnittlauch
5,30€



93. Shinko
Eingelegter
Rettich
4,20€

VEGGIE



99. Kaiba
Thunfisch,
Lachs,
Schnittlauch,
Chilli
5,50€



94. Asupa
grüner
Spargel
4,20€

VEGGIE



**100. Ika
Spezial**
Tintenfisch,
Lachskaviar,
Rettich mit
Chilli-Sauce
5,50€



95. Horensoko
Spinat
und Sesam,
Erdnusssoße
4,20€

VEGGIE



**101. Tuna
Pikant**
Thunfisch pikant,
Sesam,
Schnittlauch
5,50€

URA-MAKI (8 Stück)



110. Sake-Kawa
gebr. Lachshaut,
Gurke, Sesam
6,50€



117. Shiso
Flugfischkaviar,
marinierter Lachs,
Shisoblätter,
Lachskaviar
7,50€



111. Alasuka
Lachs, Gurke,
Sesam
6,90€



118. Sake-Mango
Lachs, Mango
(oder Avocado)
6,80€



112. California
Gurke, Avocado,
Garnelen,
Flugfischkaviar
7,20€



119. Doshiso
Lachs, Schnittlauch,
Ingwer, roter Shiso
7,20€

VEGGIE



113. Philadelphia
Garnelen, Rucola,
Frischkäse
7,20€



120. Kirimū
Spargel, Philadel.,
Rucola, schwarzer
Sesam
6,90€



114. Kyoh
Auberginen,
Schnittlauch,
roter Shiso
fruchtige
Miso-Sauce
6,50€

VEGGIE



121. Shumoku
Räucherlachs, Apfel,
Frischkäse,, Koriander
7,50€



115. Tempura
frittierte Garnele,
Avocado, Sesam
7,90€



122. Unaky
Aal, Gurke,
Sesam
7,50€



116. Pirikara
Thunfisch-Pikant
Avocado,
7,50€



123. Tamago
Omelett, Gurke,
Sesam
5,50€



333. Kichi
Zucchini Tempura,
Frischkäse,
Schnittlauch, rote
Shiso, fruchtige
Miso Sauce
6,50€

FUTOMAKI-SUSHI (6 Stück)



124. King Kani
frittierter
Taschenkreb
mit Avocado,
Gurke und
Flugfischkaviar
8,20€



125. Noji
Krebsfleisch,
Avocado,
Philadelphia
im Tempurateig,
frittiert mit
Teriyaki-Sauce
7,20€



126. Nasui
Avocado,
Philadelphia,
Mango, im
Tempurateig
frittiert mit
Teriyaki-Sauce
6,80€

VEGGIE



127. Mori
gebackene Rolle
mit Garnelen,
Gurke, Avocado
Schnittlauch,
Tobiko und
Chilli-Sauce
8,20€



128. Noji Sake
Lachs, Frischkäse,
Avocado, frittiert
mit Aalsauce
7,50€



130. Ahiru
Ente im
Tempurateig,
Sesam, Schnittlauch
und Chilli-Sauce
9,50€



131. Akemi
Lachshaut,
Gurke,
Philadelphia, Aal
und Lachskaviar
12,10€



132. Ebi Avocado
Riesengarnelen,
Salat, Avocado,
Shiso
11,50€



133. Haruna
Avocado,
Spargeltempura
mit Philadelphia
8,90€

VEGGIE



134. Hyozan
Thunfisch
Pikant, Avocado,
Zwiebel, Tomaten
12,10€



135. Kaji
flambierter Lachs,
Garnelen, Spagel,
Avocado, Tobiko
12,10€



SPEZIAL MIX

(für 2 Person)

36,50€

148. Niji Mix

8 Stk. Yogan (Nr. 147)
4 Stk. Midori (Nr. 138)
4 Stk. Monoko (Nr. 143)
Sashimi (Lachs, Thunfisch)
4 Stk. Nigiri

SPEZIAL ROLLEN (8 Stück)



136. Kazan
Avocado, Gurke,
Mangostreifen,
Lachstartar, Zitrone
12,10€



142. Sake-Pizza 6,90€
Gurke, Avocado,
Flugfischkaviar,
Schnittlauch,
Lachs, mit Aal-Saure



137. KohYoh
gebackenes Hähnchen,
Mangostreifen,
Gurke, Sesam
9,00€



143. Monoko 13,10€
Mango, Lachstartar,
Gurken, Tobiko,
flambierter Lachs
pikante Sauce



138. Midori
flambierter Thunfisch,
Spargel, Avocado, pikante
Sauce, Thunfischtartar,
Wasabi, Flugfischkaviar
14,20€



144. Chirashi Mix 11,90€
Lachs, Thunfisch, Garnelen,
Dorade, Omelett, Flugfischkaviar,
Krebsfleisch, Rettich,
Salat, Schnittlauch,
mit Sushi Reis serviert



139. Sakiiro
Taschenkrebse mit Avocado,
Gurke, Aubergine, Zitrone
Flugfischkaviar
12,10€



145. Bigboss 14,90€
Aal, Avocado,
eingelegter Rettich,
ummantelt mit Auberginen,
Flugfischkaviar und roter Shiso



140. Sate-Rolls
geback. Hähnchen,
Avocado, Sesam,
Erdnuss-Sauce
10,20€



146. Ikago^{A1} 12,90€
frittierter Tintenfisch,
eingelegter Rettich,
Flugfischkaviar, Seetangsalat,
rote Shiso und Limetten,
Chili-Mayonnaise Soße



141. Wakai Me
Thunfisch, Avocado,
Spargel, Sesam,
Räucherlachs
12,10€



147. Yogan^{A1} 9,50€
Tempura Zwiebeln,
Mango,
Frischkäse, Kimchi



334. Tuna Rama
Thunfisch Pikant,
Avocado mix, Rettich,
Schnittlauch
12,10€



335. Misako^{A1} 12,10€
Ebi Tempura, Frischkäse,
Gurken, Lachs on Top



SUSHI MIX

150. **Anikawa** 19,90€
10 Nigiri +
1 Ura-Maki (8 Stk)



151. **Kokoto** 17,90€
8 Nigiri +
1 Ura-Maki (8 Stk)



152. **Usugo** 14,80€
6 Nigiri +
1 Ura-Maki (8 Stk)



153. **Okomi** 11,50€
4 Nigiri +
1 Ura-Maki (8 Stk)



SASHIMI MIX

160. **Hokkado** 29,90€
10 Nigiri +
2 Ura-Maki (16 Stk) + Sashimi



161. **Shiga** 26,90€
8 Nigiri +
2 Ura-Maki (16 Stk) + Sashimi

162. **Okazaki** 19,90€
6 Nigiri +
1 Ura-Maki (8 Stk) + Sashimi



163. **Toyohashi** 17,80€
4 Nigiri +
1 Ura-Maki (8 Stk) + Sashimi

VEGETARISCHER MIX

VEGGIE

154. **Tarian** 13,90€
+ Kirimumaki (nr. 120)
+ Kappamaki (Nr. 90)
+ Shinkomaki (Nr. 93)
+ Spinat-Sesam-
Erdnusssoße (Nr. 95)

VEGGIE



155. **Mono** 13,80€
+ 4 Nigiri
+ Tamagomaki (Nr. 123)
+ Kanpyomaki (Nr. 91)

VEGGIE



149. **Chirashi Mix** 8,90€
Seetangsalat,
Spinat, Bohnen, Avo.,
Rettich, Koriander,
Tomaten, Paprika, rote
Zwiebeln, Erdnusssoße,
mit Sushi-Reis serviert

VEGGIE



SASHIMI

Klein

170. **Maguro** 26,00€ 15,00€
Thunfisch-Sashimi

171. **Sake** 23,00€ 14,00€
Lachs-Sashimi

172. **Maguro & Sake** 25,00€ 14,50€
Thunfisch und
Lachs

173. **Akito Sashimi** 23,00€ 14,00€
Gemischter Fisch

174. **Trio Sutairu** 23,00€
Sashimi, Nigiri,
Tartar von Meerbrasse
oder Seewolf



DESSERT

- | | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 200. | Kugel Eis
Matchaeis, Vanilleeis
oder Gomaeis ¹ | 2,50€ | VEGGIE |
| 201. | Matcha Eis
Grüntee-Eis mit frischem Obst | 7,20€ | VEGGIE |
| 202. | Gomaeis
Sesam-Eis mit frischem Obst | 7,20€ | VEGGIE |
| 203. | Mochis (3 Stk.)
japanischer Reiskucheneis
mit Sahne | 7,50€ | VEGGIE |
| 204. | Dorayaki-Pfannkuchen^{1,2}
Japanische Pfannkuchen
mit süßer Füllung
dazu Vanilleeis
und frisches Obst | 7,50€ | VEGGIE |
| 205. | Koko-Nattsu
Kokospudding mit
frischem Obst und Vanilleeis | 7,20€ | VEGGIE |
| 206. | Baba-Nattsu
gebackene Bananen
mit frischem Obst
und Vanilleeis | 7,20€ | VEGGIE |
| 207. | Dango
gedämpfte Reismehlbällchen
mit Matcha -Eis und süßer Sojasoße | 7,50€ | VEGGIE |





APERITIFS

701.	Sake Reiswein	0,15l	4,50€
702.	Pflaumenwein ^{1,9}	0,10l	3,30€
703.	Prosecco ⁹	0,10l	4,50€
704.	Hugo ^{1,9}		6,50€
705.	Aperol Spritz ^{1,3,9}		6,50€
706.	Lillet Vive ^{3,9}		6,50€
707.	Lillet Berry ^{1,3,9}		6,50€

LONGDRINKS

800.	Cuba Libre ^{1,8}		8,90€
801.	Moscow Mule		8,90€
802.	Monkeys Tonic ³		10,90€
803.	Hendricks Tonic ³		8,90€

COCKTAILS

805.	Mojito Havana Club, Limetten, Minze, Zucker		8,00€
806.	Caipirinha Bacardi, Limetten, Zucker		8,00€

Getränk

BIER

LAMMSBRÄU-BIERE aus der Flasche

400.	Bio Pils	0,3l	3,60€
401.	Bio Alkoholfreies Pils	0,3l	3,60€
402.	Bio Pils	0,5l	4,20€
404.	Bio Hefeweizen	0,5l	4,20€
405.	Bio Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	4,20€
406.	Bio leichtes Hefeweizen	0,5l	4,20€
408.	Bio Radler	0,5l	4,20€
409.	Cola-Weizen	0,5l	4,20€

JAPANISCHES BIER

410.	Kirin (Flasche)	0,33l	3,90€
411.	Asahi (Flasche)	0,33l	3,90€



HOMEMADE SPECIALS

900. Red Ichigo 6,90€
frische Erdbeeren, Erdbeerpüree,
Limetten, Minze



901. Guave Island 6,90€
Guave, Maracuja,
Limetten, Soda



902. Guaba Lover 6,90€
Maracuja, Limetten,
Kokossirup, Guavensaft



903. Ichigo Calpico 6,90€
Erdbeeren, Calpico,
Limetten, Soda



904. Limetten Calpico 5,90€
Calpico, Limetten, Soda



905. Raspberry Calpico 6,90€
Himbeeren, Calpico, Limetten,
Ingwer, Minze



906. Orange Yuzu 6,90€
Orange, Minze,
Orangempüree



907. Fresh Ginger 6,90€
Minze, Ingwer, Gurke,
Limetten, Ginger Ale



908. Yuzu Calpis 6,90€
frische Orange,
Orangempüree, Calpis



909. Momo Cha 6,90€
Pfirsichtee, Zitronengras
und Orange



SODAS & LIMOLADEN

210.	Tafelwasser wählbar mit	0,5l	1,0l
	-Minze	3,50€	5,50€
	-Erdbeer	3,50€	5,50€
	-Limetten	3,50€	5,50€
	-Ingwer	3,50€	5,50€
	-Orange	3,50€	5,50€
211.	Flasche	0,25l	0,75l
	-Spritzig	3,20€	6,20€
	-Still	3,20€	6,20€

		0,2l	0,4l
212.	Coca Cola ^{1,8}	2,60€	3,70€
213.	Cola Zero ^{1,5,8}	2,60€	3,70€
214.	Fanta ¹	2,60€	3,70€
215.	Sprite ⁵	2,60€	3,70€
216.	Spezi ^{1,8}	2,60€	3,70€
217.	Bitter Lemon ³	2,60€	3,70€
218.	Ginger Ale ¹	2,60€	3,70€

FRESHDRINK

		0,2l	0,4l
308.	Calpis Water	2,80€	3,80€
309.	Calpis Soda	2,80€	3,80€

SÄFTE & SCHORLEN

		0,2l	0,4l
300.	Apfelsaft	3,00€	4,20€
301.	Orangensaft	3,00€	4,20€
302.	Maracujasaft	3,00€	4,20€
303.	Mangosaft	3,00€	4,20€
304.	Rhabarbersaft	3,00€	4,20€
305.	Johannisbeersaft	3,00€	4,20€
306.	Cranberrysaft	3,00€	4,20€
307.	Saftschorle	3,00€	4,20€

TEE & KAFFEE

500.	Grüner Tee	3,30€
501.	Jasmintee	3,30€
502.	Ingwertee (frisch)	3,80€
503.	Pfefferminztee (frisch)	3,80€
504.	Kaffee schwarz	3,20€
505.	Espresso	2,70€
506.	Espresso Macchiato	2,70€
507.	Cappucino	3,50€
508.	Cappucino Special	3,70€
509.	Cafe au lait Kaffee mit heißer Milch	3,50€
511.	Latte Machiato	3,70€
512.	Schokokaffe frischer Kaffee mit einem Schuss Kakao	3,70€
513.	Kakao traum	3,70€



OFFENE & FLASCHENWEINE

Glas 0,2l

Fl. 0,75l

WEISSWEIN

600. Le petit Berticot / Sauvignon Blanc / IGP Atlantique / Frankreich Aromatisch mit intensiven Aromen, ausgewogen, leicht, mit erfrischender Säure	6,50€	23,00€
601. Tenuta Caparzo / Chardonnay / Toskana / Italien Jung, weich, mit milder Säure, strohgelbe Farbe, mittlerer Körper, trocken.	6,50€	23,00€
602. Chateau Mourgues du Gres / Cuvée Costieres de Nimes / Südfrankreich Lebendiger, junger Wein mit tropischen Noten von Guaven und Bananen. Milde Säure, süffig und provençalisch lecker.	7,50€	25,00€
603. Dr. Gänz / Weissburgunder / Nahe / Deutschland Sortentypische Frucht, Kraft und Fülle, milde Säure. Elegant.	7,50€	25,00€
604. Tenuta Roveglia / Lugana / Lombardei / Italien Der Kultwein vom Gardasee. Feiner Blütenduft, Geschmack von grünen Äpfeln. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.	7,90€	27,90€
605. Weingut Peterhoff / Riesling / Rheingau / Deutschland Feinduftig, schönes Fruchtsäurespiel, leicht, trocken und elegant.	7,20€	24,00€

ROSÉWEIN

606. Valdemar rosado / Garnacha / Rioja / Spanien Lebendige und intensive Himbeerfarbe. In der Nase dominieren rote Waldfrüchte. Frisch und fruchtig mit dezenter Säure.	6,50€	22,00€
607. Le petit Berticot rosé / Merlot rosé / IGP Atlantique / Frankreich Aromen von Himbeere und Erdbeere in schönem Zusammenspiel mit Veilchenaromen. Ein Trinkgenuss mit seidiger Struktur.	6,50€	22,00€
608. Tenuta Roveglia Chiarretto Rosé / Lugana / Lombardei / Italien Der Kultwein vom Gardasee als Rosé. Feiner Rosenduft, Hibiskus, Aromen von roten zarten Früchten. Erfrischende Säure, kraftvoll, aber mit Finesse.	7,90€	27,90€

ROTWEIN

610. Terre di Montelusa / Nero d' Avola / Sizilien / Italien Kräftige Farbe, fruchtiges Bouquet, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen. Seidige Tanninstruktur.	6,90€	24,00€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

611. Salcheto Chianti Biskero DOCG Toskana/Italien Duft von Suaerkirschen, getrockneten Tomaten und etwas Holzwürze/Bioqualität/Gehaltvoll, fruchtig	6,90€	24,00€
612. Valdemar Tinto Tempranillo / Rioja / Spanien Sehr wohlriechend in der Nase, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere sowie leichter Blumennote.	6,90€	24,00€
613. Terre di Montelusa / Primitivo / Apulien / Italien Dunkle Farbe, fruchtiges Bouquet, Geschmack von Rumtopf und Amarenakirschen mit samtiger Tanninstruktur.	6,90€	24,00€

CHAMPAGNER & PROSECCO

620. Brut Reservé Premier Cru / Champagne Hugues Godmé/ Frankreich Eine Cuvée aus den klassischen Rebsorten der Champagne, Pinot Meunier, Chardonnay und Pinot Noir. Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage. Bio-zertifiziert!	0,375l	45,00€
621. Brut Reservé Premier Cru / Champagne Hugues Godmé/ Frankreich Eine Cuvée aus den klassischen Rebsorten der Champagne, Pinot Meunier, Chardonnay und Pinot Noir. Fantastisch ausgewogen mit feiner blumiger Note und zarter Perlage. Bio-zertifiziert!	0,75l	83,00€
622. Brut Rosé Grand Cruz / Champagne Hugues Godmé/ Frankreich Leuchtend roséfarbener Champagner mit sehr feiner Perlage. Subtile Fruchtaromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Körperreich und sehr elegant. Grand Cru und Bio- zertifiziert!	0,75l	93,00€
623. Prosecco Val d'Oca Spumante Hervorragend erfrischender, feiner Prosecco aus dem Friaul.	0,1l 4,50€ 0,75l	28,00€

SAKE - REISWEIN

	0,1l	Fl. 300ml
630. Junmai Daiginjo/Daissai 50 Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.	7,50€	22,00€
631. Junmai Sake Ozeki trocken, vollmundig und besitzt ein sanftes Aroma.	4,70€	
632. Kikumasamune Koujo Kiku-Masamune Koujo Junmai ist etwas Außergewöhnliches im Gegensatz zu anderen typischen Junmai Sake aus der Kiku-Masamune Brauerei.	6,60€	20,00€



Zur Info

Allergene / Zusatzstoffe

ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Chininhaltig
4. enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln
5. Antioxidationsmittel
6. Gerstenmalz
7. Hefe
8. Koffeinhaltig
9. Sulfite

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
 - A1 Weizen
 - A2 Gerste
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

*In Soja- und Teriyaki Saucen sind Gluten (Weizen) enthalten.
Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten.*

Wasabi und eingelegter Ingwer enthalten Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

さ
ら
り
し
や
ら
ま
せ



AKITO Japanisches Restaurant
Schöneckerstr. 2
91522 Ansbach
Tel.: 0981 - 48 22 84 40
www.akito-ansbach.com

Öffnungszeiten:
Mo. - Do.: 10.30 - 15.00 Uhr
& 17.00 - 22.30 Uhr
Fr. - Sa.: 10.30 - 22.30 Uhr
Sonn-, Feiertag:
17.00 - 22.00 Uhr