

LIEBE GÄSTE

Herzlich willkommen bei Katsu!
Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Tauchen Sie ein in die Welt der panasiatischen Küche. Gönnen Sie sich eine kulinarische Auszeit und genießen Sie Ihren Aufenthalt mit unseren hausgemachten Spezialitäten. Feinste Sushi-Kreationen und panasiatische Köstlichkeiten werden bei uns neu interpretiert und innovativ umgesetzt. Da unsere Speisen mit viel Hingabe bis ins kleinste Detail frisch zubereitet werden, um Ihnen alle Kreationen mit höchstem Qualitätsanspruch servieren zu können, benötigen sie eine längere Zubereitungszeit.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!
Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an. Vielen Dank für Ihr Vertrauen und wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Katsu-Team

DEAR GUESTS

*Welcome to Katsu!
We are pleased to serve you today.*

Immerse yourself in the world of the pan-Asian cuisine. Treat yourself to a relaxing break in our restaurant and enjoy your stay with our homemade delicacies.

Classic sushi creations and pan-Asian delicacies are getting interpreted by us and implemented in an innovative way. Our meals are getting prepared with great dedication, to serve you our creations with the highest quality standard. That is why our food needs a longer preparation time.

*Your well-being is important to us!
If you have food intolerances or special requests, please let us know.
Thank you for coming and enjoy your meal.*

Your Katsu-Team

LIEBE GÄSTE

Wir nehmen Ihre Allergie sehr ernst und sind bemüht, Ihnen als Allergiker so gut wie möglich eine Sicherheit beim Verzehr in unserem Restaurant zu ermöglichen.

Deswegen haben wir vorsichtshalber alle Allergene Gerichten gekennzeichnet, auch wenn es nur Spuren sind.

Die Allergene, die alleine stehen, sind obligatorisch für das Gericht, sodass wir bei diesen Gerichten leider nichts ändern können. Die Allergene, die in eckigem Klammer stehen, sind optional für das Gericht, d.h. falls Sie gegen diese allergisch sind, können wir für Sie auch ohne diese Allergene vorbereiten.

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Spuren von Sesam erhalten kann. Falls Sie gegen Sesam allergisch sind, sprechen Sie uns bitte an.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und aufgrund unserer handwerklich traditionellen Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

DEAR GUESTS

We take your allergy very seriously and we endeavor to give you, as an allergic person, the best possible protection from eating in our restaurant.

Therefore, as a precaution, we have labeled all allergens, even if they are only traces.

The allergens, which is denoted by an alone uppercase letter, are obligatory for the dishes, so unfortunately, we cannot change anything in these dishes. The allergens, which are in square brackets, are optional for the dish. Therefore, if you are allergic to these ingredients, it would be our pleasure to remove them to you.

Please note that all our dishes can receive traces of sesame seeds. If you are allergic to sesame, please contact us.

Despite the careful production of our dishes and our traditionally traditional production, in addition to the labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen.

ALLERGENEN LEGENDE

- A1 Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2 Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3 Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4 Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1 Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H2 Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H3 Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

- H4 Kaschunüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H5 Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H6 Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H7 Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ALLERGENIC LEGEND

- A1 Wheat and derived products
- A2 Rye and derived products
- A3 Barley and derived products
- A4 Oats and derived products
- B Crustaceans and derived products
- C Eggs and derived products
- D Fish and derived products
- E Peanuts and derived products
- F Soy and derived products
- G Milk and derived products
- H1 Almonds and derived products
- H2 Hazelnuts and derived products
- H3 Walnuts and derived products

- H4 Cashew nuts and derived products
- H5 Pecans and derived products
- H6 Brazil nuts and derived products
- H7 Pistachios and derived products
- H8 Macadamia o. Queensland and derived products
- I Celery and derived products
- J Mustard and derived products
- K Sesame and derived products
- L Sulfur dioxide and sulfites, from a concentration of 10 mg / kg
- M Lupines and derived products
- N Molluscs and derived products

— BUSINESS - LUNCH —

MO-FR 12:00 – 15:00 Uhr (Außer Feiertag) / MON - FRI 12:00 – 15:00 (except holiday)

LUNCH PLUS 4,90 €

Lunch & Limonaden & Kaffee (Espresso, Kaffee, Capuccino) oder **Tee** (Grüntee oder Jasmintee)

Lunch & limonades & coffee (espresso, coffee, capuccino) or tea (green or jasmine tea)

KATSU LUNCH 1 ^{D, F}

8,9

Pho-Suppe mit Hähnchen

Pho-soup with chicken

KATSU LUNCH 2 ^{A1, E, F}

9,9

Knusprige Panko-Hähnchenbrust mit
Erdnuss-Curry-Soße und Sesamreis

*Crispy panko chicken with peanut curry
sauce and sesame rice*

KATSU BUSINESS LUNCH 1 ^{A1, B, [C], [D], F} 12,9

Udon-Nudeln in Hoisin-Sojasoße mit
Garnelen, Gemüse und Wildkräutersalat

*Stir Udon-noodles in hoisin soya sauce with
prawns, vegetables and wild herb salad*

KATSU LUNCH 3 ^[C]

9,9

8 St. Philadelphia Inside Out ^{U27}

8 St. Avocado Maki ^{M9}

KATSU LUNCH 4 ^D

10,9

4 St. Lachs Maki ^{M1} | 4 pc. salmon maki

4 St. Avocado Maki ^{M8} | 4 pc. avocado maki

4 St. Gurken Maki ^{M9} | 4 pc. cucumber maki

2 St. Lachs Nigiri ^{N11} | 4 pc. salmon nigiri

KATSU BUSINESS LUNCH 2 ^{B, D, N} 13,9

Sushireis mit verschiedenen Sashimi
und Wildkräutersalat

*Sushi rice with different sashimi and
wild herb salad*



— A P E R I T I F —



PIMS NO. ONE CUP ^L 6,9
Pims no. 1 ¹ | Ginger Ale ¹

KIR ROYAL 5,5
Kir | Prosecco ⁵

APEROL SPRITZ ^L 6,9
Aperol ^{1,10} | Prosecco

APEROL ROYAL ^L 6,9
Aperol ^{1,10} | Prosecco ⁵ | Traubensaft
Aperol | prosecco | grape juice

HUGO 6,9
Holunder | Prosecco ⁵
Elder | prosecco

LILLET WILDBERRY ^L 6,9
Lillet ³ | Russian wildberry

CAMPARI ORANGE 6,9
Campari | Orangensaft
Campari | orange juice

PROSECCO DRY ⁵ 4,9



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included . CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

— S U P P E / S O U P —

„Ich lebe von guter Suppe
und nicht von schöner Rede.“

Moliere, französischer Schauspieler und Dramatiker



2. PHO BO ^D 5,5

Rindfleisch | asiatische Gewürze | Koriander |
Ingwer | Frühlingszwiebeln

*Beef | Asian spices | coriander | ginger |
spring onions*

3. OCEAN MIX ^{B, D, F} 6,9

Garnelen | Lachs | Surimi | asiatische Gewürze |
Dill | Gemüse

*Prawns | salmon | surimi | Asian spices |
spring onion | dill | vegetable*

4. COCO LOVE

Kokosmilch | Pilze | Kirschtomaten | Koriander

*Coconut milk | mushrooms | cherry tomato |
coriander*

A. TOFU/TOFU ^F 5,5

B. HÄHNCHENBRUSTFILET / CHICKEN BREAST FILLET ^F 5,9

C. KÖNIGSGARNELEN / KINGPRAWNS ^{B, F} 6,5

5. GOMA WAKAME ^{1,2,4}

Seetangsalat | Rettich | Sesam

Seaweed salad | daikon | sesame

A. AVOCADO/ AVOCADO ^{A1, F} 6,9

**B. FLAMBIERTER LACHS /
FLAMBÉED SALMON** ^{A1, D, F} 8,9

**C. FLAMBIERTE JACOBS-
MUSCHELN / FLAMBÉED
SCALLOPS** ^{A1, E, N} 9,9

6. MANGOSALAT

Wildkräutersalat | Mango | Erdnüsse | Salsa |

Limetten-Fischsoßen-Dressing

Wild herb salad | mango | peanuts | salsa |

homemade lime dressing

**A. HÄHNCHENBRUSTFILET /
CHICKENBREASTFILET** ^{D, E} 9,9

**B. SCHOTTISCHER LACHS/
SCOTTISH SALMON** ^{D, [E]} 13,9

**C. GELBFLOSSENTHUNFISCH/
YELLOWFIN TUNA** ^{D, [E]} 17,9

„Tu Deinem Leib etwas Gutes,
damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.“

Teresa von Avila



— V O R S P E I S E / A P P E T I Z E R —

9. EDAMAME

5,9

Baby-Sojabohnen | Meersalz

Baby bean sprouts | sea salt

10. ROLLE IM FRÜHLING 4 ST. ^D 6,5

Hähnchen | panasiatische Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüsse | Salsa | Süß-sauer-Soße

Chicken | pan-Asian vegetables | wild herb salad | peanuts | salsa | sweet & sour sauce

11. ROLLE IM SOMMER 2 ST.

Reispapierrollen | Wildkräutersalat | Gurke | Reismnudeln | Limetten-Fischsoßen-Dressing | Erdnüsse

Rice paper rolls | wild herb salad | cucumber | rice noodle | homemade lime dressing | peanuts

A. TOFU ^{[D], [E], F} 5,5

B. HÄHNCHEN / CHICKEN ^{[D], [E]} 6,5

C. LACHS / SALMON ^{[D], [E]} 6,9

D. PANKO-GARNELEN / PANKO PRAWNS ^{B, [D], [E]} 6,9

12. KARAAGE 5 ST. 4 ^{A1, [C], F} 6,9

Hähnchenfleisch in Karaage-Mantel | Wildkräutersalat | Erdnüsse | Salsa | Chili-Mayo | Unagi-Soße

Chicken in karaageflour | wild herb salad | peanuts | salsa | spicy mayo | unagi sauce

13. EBI TEMPTATION 3 ST. ^{1,2 A1, B, [C], F} 6,9

Großgarnelen in Panko-Mantel | Wildkräutersalat | Erdnüsse | Salsa | Unagi-Soße | Chili-Mayonnaise

Prawns in panko flour | wild herb salad | unagi sauce | spicy mayo

14. HA CAO 4 ST. ^{A1, B, F} 6,9

Reisteigtaschen | Garnelen | Sesam-Soja-Dressing

Rice dumplings | prawns | sesame soy dressing

16. SEAFOOD-ISLAND ^{A1, B, [C], F, N} 10,9

Jacobsmuscheln | Panko-Garnelen | Wildkräutersalat | Guacamole | Unagi-Soße | Chili-Mayonnaise

Scallops | panko shrimps | wild herb salad | guacamole | unagi sauce | spicy mayo

17. KATSUS LIEBESTAPAS ^D

Rolle im Frühling | Karaage | Ebi Temptation | Wildkräutersalat

Spring rolls | karaage | ebi temptation | wild herb salad

A. FÜR 2 PERS. / FOR 2 PPL. 14,9

B. FÜR 3 PERS. / FOR 3 PPL. 19,9

18. TUNA TATAKI ^{A1, D} 13,9

Thunfischfilet | eingelegten Metzgerzwiebeln | Seetangsalat | Ponzu-Soße

Tuna fillet | pickle spanish onions | seaweed salad | homemade ponzu sauce

„Kein Genuss ist vorüber-
gehend; denn der Eindruck,
den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe



19. LACHS CARPACCIO ^{D, F, J} 11,9

Lachsfiletscheiben flambiert | Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Wasabi-Soja-Vinaigrette

Salmon fillet flambeéd | cherry tomatoes | chives | wasabi shoyu vinaigrette

20. CÁ TARTAR ^{A1, C, D, F, L}

Fischstücke | Avocado | Seetangsalat | Rettich | Kokos-Sesam-Reisgebäck

Fish cubes | avocado | seaweed salad | daikon | coconut sesame rice cracker

A) SCHOTTISCHER LACHS / 11,9
SCOTTISH SALMON

B) GELBFLOSSENTHUNFISCH / 13,9
YELLOWFIN TUNA



— HAUPTGERICHT/MAIN DISH —



„Der Weise aber entscheidet
sich bei der Wahl der Speisen
nicht für die größere Masse,
sondern für den Wohlgeschmack.“

Epikur von Samos

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included. CASH|EC (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

Dieses Nationalgericht wurde wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordvietnam erfunden.

Durch die chinesische Besatzung kamen Gewürze und Reisbandnudeln nach Vietnam und mit den Franzosen das rote Rindfleisch und die Rinderbrühe. Eine Theorie besagt, dass „Pho“ auf das französische „Pot au feu“ zurückzuführen sei. Die Kräuter der heimischen vietnamesischen Flora runden die Nudelsuppe ab.

Die Basis unserer Suppe ist eine kräftige Rinderbrühe, die mindestens sechs Stunden gekocht wird. Verschiedene Gewürze wie Sternanis und Zimt verfeinert sie. Serviert wird sie mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Ingwer und Pfeffer.

The national dish was probably invented in North Vietnam in the beginning of the 20th century.

The Chinese occupation brought spices and rice noodles. The French colonialism brought beef and beef broth. A theory says that the origin of its name derives from the French dish “Pot au feu”.

The native Vietnamese herbs round off the noodle soup. Our stock is cooked for at least 6 hours and refined by different spices like star anise and black cinnamon.

23. PHỞ TOFU ^{D, F} 12,5
Tofu & Gemüse / Tofu & vegetable

24. PHỞ GÀ ^{D, F} 12,5
Hähnchenfleisch / Chicken

25. PHỞ BÒ ^{D, F} 14,5
Rindfleisch / Beef

„Reis ist die treue Ehefrau, auf die Du Dich verlassen kannst.

Pho ist die kokette Geliebte, für die Du Dich davonstiehlst, um sie zu besuchen.“

Vietnamesisches Sprichwort



— NUDEL / NOODLE —

„Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen.“

Johann Wolfgang v. Goethe



26. FLYING NOODLES

Kartoffelnudeln | Gemüse | Wildkräutersalat

*Noodles made of potatoes | vegetables |
wild herb salad*

- A. TOFU ^{A1,D,E,G,F} 15,9
- B. HÄHNCHENBRUSTFILET / 15,9
CHICKEN BREAST FILLET ^{A1, [D], [E], G}
- C. ARGENTINISCHES RINDER- 19,9
HÜFTSTEAK / BEEF STEAK ^{A1,D,E,G}
- D. BARBARIE-ENTENBRUST / 22,9
MUSCOVYDUCK BREAST ^{A1, [D], [E], G}
- E. SCHOTTISCHER LACHS / 23,9
SCOTTISH SALMON ^{A1, [D], E, G}
- F. GELBFLOSSENTHUNFISCH/ 26,9
YELLOWFINTUNA ^{A1, [D], E, G}

ADDONS

Tofu / Tofu ^F	3,0
Gemüse / Vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet / Chicken breast fillet	4,0
Argentinisches Rinderhüftsteak / Beef steak	5,0
Barbarie-Entenbrust / Muscovyduck breast	8,0
Königsgarnelen / King prawns ^B	6,0
Schottischer Lachs / Scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch / Yellowfintuna ^D	12,0

Zu Barbarie-Entenbrust, Schottischer Lachs und Gelbflossenthunfisch werden Spicy-Mayo und Unagi-Soße ganiert.

„Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw



28. OMAS CURRY

Kokoscurry | Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüsse | Salsa | Sesamreis

*Coconut curry | vegetable | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice*

- A. TOFU ^{D, [E], [G], F} 12,9
- B. HÄHNCHENBRUSTFILET / 12,9
CHICKEN BREAST FILLET ^{[D], [E], G}
- C. ARGENTINISCHES RINDER- 16,9
HÜFTSTEAK / BEEF STEAK ^{[D], [E], G}
- D. BARBARIE-ENTENBRUST / 16,9
MUSCOVYDUCK BREAST ^{[A1], [C], [D], [E], G}
- E. KÖNIGSGARNELEN / 15,9
KING PRAWNS ^{B, [D], [E], G}

ADDONS

Tofu / Tofu ^F	3,0
Gemüse / Vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet / Chicken breast fillet	4,0
Argentinisches Rinderhüftsteak / Beef steak	5,0
Barbarie-Entenbrust / Muscovyduck breast	8,0
Königsgarnelen / King prawns ^B	6,0
Schottischer Lachs / Scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch / Yellowfintuna ^D	12,0

Zu Barbarie-Entenbrust, Schottischer Lachs und Gelbflossenthunfisch werden Spicy-Mayo und Unagi-Soße ganiert.

— F L E I S C H / M E A T —

30. GRÜNER GARTEN ^{A1, [D], [E], F} 13,9
 Asiatisches Gemüse | Wildkräutersalat |
 Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
*Asian vegetables | wild herb salad | peanuts | salsa |
 sesame rice*

31. HINKEL AM DEICH ^{A1, [D], [E], F} 14,9
 Hähnchenbrustfilet | Gemüse | Wildkräutersalat |
 Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
*Chicken breast fillet | vegetables | wild herb salad |
 peanuts | salsa | sesame rice*

32. KUH AUF DER WEIDE ^{A1, [D], [E], F} 18,9
 Argentinisches Rinderhüftsteak | Gemüse | Wild-
 kräutersalat | Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
*Beef steak | vegetables | wild herb salad | peanuts |
 salsa | sesame rice*

33. ENTE IM BLUMENBEET ^{A1, [C], [D], [E], F} 21,9
 Barbarie-Entenbrust | Gemüse | Wildkräuter-
 salat | Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
*Muscovy duck breast | vegetables | wild herb salad |
 peanuts | salsa | sesame rice*

„Den Geschmack kann
 man nicht am Mittelgut
 bilden, sondern nur am
 Allervorzüglichsten.“

Johann Wolfgang v. Goethe



ADDONS

Tofu / Tofu ^F	3,0
Gemüse / Vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet / Chicken breast fillet	4,0
Argentinisches Rinderhüftsteak / Beef steak	5,0
Barbarie-Entenbrust / Muscovyduck breast	8,0
Königsgarnelen / King prawns ^B	6,0
Schottischer Lachs / Scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch / Yellowfintuna ^D	12,0

Zu Barbarie-Entenbrust, Schottischer Lachs und
 Gelbflossenthunfisch werden Spicy-Mayo und
 Unagi-Soße ganiert.

„Eure Nahrungsmittel sollen
Eure Heilmittel, und Eure
Heilmittel sollen eure
Nahrungsmittel sein.“

Hippokrates



34. **SWEET SALMON** ^{A1, [C], D, [E], F} 22,9
Schottischer Lachs | Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
Scottish salmon | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice

35. **TUNA ME ON** ^{A1, [C], D, [E], F} 25,9
Gelbflossenthunfisch | Gemüse | Wildkräuter-
salat | Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
Yellowfin tuna | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice

36. **JACOB'S FAVORITE** ^{A1, [D], [E], F, N} 25,9
Jakobsmuscheln | Gemüse | Wildkräutersalat |
Erdnüssen | Salsa | Sesamreis
Scallops | vegetables | wild herb salad | peanuts |
salsa | sesame rice

37. **KURF ,N' SURF** ^{A1, B, [C], [D], [E], F} 22,9
Königsgarnelen | Rindfleisch | Gemüse | Wild-
kräutersalat | Erdnüsse | Salsa | Sesamreis
Prawns | beef | vegetables | wild herb salad |
peanuts | salsa | sesame rice

ADDONS

Tofu / Tofu ^F	3,0
Gemüse / Vegetables	4,0
Hähnchenbrustfilet / Chicken breast fillet	4,0
Argentinisches Rinderhüftsteak / Beef steak	5,0
Barbarie-Entenbrust / Muscovyduck breast	8,0
Königsgarnelen / King prawns ^B	6,0
Schottischer Lachs / Scottish salmon ^D	10,0
Gelbflossenthunfisch / Yellowfintuna ^D	12,0

Zu Barbarie-Entenbrust, Schottischer Lachs und
Gelbflossenthunfisch werden Spicy-Mayo und
Unagi-Soße ganiert.

— SUSHI À LA KATSU —





„Erst der Genuss macht aus
zubereiteten Lebensmitteln eine
kulinarische Köstlichkeit.“

Katsu

— H O S O - M A K I 8 S T . / P C S . —

Klassische Reisrolle, umhüllt mit Nori-Blättern und gefüllt mit Fisch oder Gemüse
Classic rice roll, covered with nori and filled with fish or vegetable

M1 SAKE ^D 4,9
Atlantischer Lachs / *Atlantic salmon*

M2 MAGURO ^D 5,9
Gelbflossenthunfisch / *Yellowfin tuna*

M3 TEKKA CRÈME ^{C, D} 4,5
Thunfisch-Crème / *Tuna cream*

M4 ANAGO ^D 6,9
Salzwasseraal / *Whitespotted conger*

M5 EBI ^B 5,5
Eingelegte Garnelen / *Pickled prawn*

M6 FRY EBI ^{A1, B} 5,9
Panko-Garnelen / *Panko prawns*

M7 HIFU SAKE ^{A1, D} 5,9
Knusprige Lachshaut / *Crispy salmonskin*

M8 AVOKADO 4,9
Avocado

M9 KAPPA 4,5
Gurke / *Cucumber*



— NIGIRI 2 ST. / PCS. —



Handgeformte Sushi-Reisbällchen mit frischen Fischeisbeiben
hand shaped rice balls with slice of fish on top



N11 SAKE ^D 4,9
Schottischer Lachs / *Scottish salmon*

N12 MAGURO ^D 5,9
Gelbflossenthunfisch / *Yellowfin tuna*

N13 HOTATEGAI ^N 5,9
Jacobsmuscheln / *Scallops*

N14 EBI ^B 5,5
Eingelegte Garnelen / *Pickled prawns*

N15 ANAGO ^D 6,9
Salzwasseraal / *Whitespotted conger*

N16 MUTZU ^D 4,9
Buttermakrele / *Escolar*

N17 TOBIKO ^{A1, D, F} 6,5
Rogen vom fliegenden Fisch / *Flyingfishroe*

N18 NIGIRI LOVER ^{D, N} 24,0
2 St. Lachs | 2 St. Thunfisch | 2 St. Jacobsmuscheln | 2 St. Seeaal | 2 St. Buttermakrele
2 pcs. salmon | 2 pcs. tuna | 2 pcs. scallops | 2 pcs. conger | 2 pcs. escolar

N19 NIGIRI FLAMBÉED ^{D, N} 29,0
Alle flambiert / *all flambéed*
2 St. Lachs | 2 St. Thunfisch | 2 St. Jacobsmuscheln | 2 St. Seeaal | 2 St. Buttermakrele
2 pcs. salmon | 2 pcs. tuna | 2 pcs. scallops | 2 pcs. conger | 2 pcs. escolar



— U R A - M A K I 8 S T . / P C S . —

Umgekehrte Reisrolle mit Reisrand und innenliegendem Nori-Blatt, gefüllt mit Fisch und Gemüse
Rice rolls where the rice is on the outside and the nori leafs are on the inside, filled with fish and vegetables

U21 ALASKA ^{[A1], D, [F]}

8,9

Lachs | Avocado | Tobiko
Salmon | avocado | tobiko

U22 MAGURO ^{[A1], D, [F]}

9,9

Thunfisch | Avocado | Tobiko
Tuna | avocado | tobiko

U23 HOTATEGAI ^{[A1], [D], [F], N}

9,9

Jacobsmuscheln | Avocado | Tobiko
Scallops | avocado | tobiko

U24 FUTO ^{[A1], D, [F]}

9,9

Thunfisch | Lachs | Avocado | Gurke | Tobiko
Tuna | salmon | avocado | cucumber | tobiko

U25 EBI TEMPURA ^{A1, B}

9,5

Panko-Garnelen | Avocado | Sesam
Panko prawns | avocado | sesame

U26 HIFU SAKE ^{A1, D, E}

9,9

Knusprige Lachshaut | Frischkäse | Gurke | Sesam
Crispy salmon skin | cream cheese | cucumber | sesame

U27 PHILADELPHIA ^[C]

8,9

Avocado | Gurke | Frischkäse | Sesam
Avocado | cucumber | cream-cheese | sesame

U28 CALIFORNIA ^{A1, C, D, F}

8,5

Surimi | Avocado | Tobiko
Surimi | avocado | tobiko

U29 SPICY SALMON ^{C, D, L}

9,9

Scharfer Lachs | Avocado | Gurke | Sesam
Spicy salmon | avocado | cucumber | sesame



— SASHIMI 4 ST./PCS. —



Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis
Pure flavor of fish fillet without rice

S31 SAKE SASHIMI ^{[A1], [F], D} 8,9

Atlantischer Lachs | Wakame | Rettichfäden
Salmon fillet | wakame | daikon strings

S32 MAGURO SASHIMI ^{[A1], [F], D} 10,5

Gelbflossenthunfisch | Wakame | Rettichfäden
Tuna | wakame | daikon strings

S33 MUTZU SASHIMI ^{[A1], [F], D} 8,9

Buttermakrele | Wakame | Rettichfäden
Escolar fillet | wakame | daikon strings

S34 LOVING SASHIMI ^{D, N} 29,0

3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch | 3 St. Buttermakrele |
2 St. Jakobsmuscheln | 2 St. Garnelen | Tobiko
3 pcs. salmon | 3 pcs. tuna | 3 pcs. escolar |
2 pcs. scallops | 2 pcs. prawns | tobiko

S35 SASHIMI FLAMBÉED ^{D, N} 34,0

Alle flambiert / All flambéed
3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch | 3 St. Buttermakrele |
2 St. Jakobsmuscheln | 2 St. Garnelen | Tobiko
3 pcs. salmon | 3 pcs. tuna | 3 pcs. escolar |
2 pcs. scallops | 2 pcs. prawns | tobiko



— A B U R I —

Neuste Innovation unserer Sushi-Küche.

Mit japanischer Steineichenkohle flambiert entstehen neue Texturen und Geschmackserlebnisse

Newest innovation of our sushi cuisine.

New textures and taste experiences are created by flambéed japanese holm oak coal

A41 ABURI SAKE NIGIRI ^{[A1], [C], D, [F]} 5,9

2 ST. / PCS.

Lachs | Tobiko | Avocado-Mayo | Chilli-Mayo

Salmon | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

A42 ABURI MAGURO NIGIRI ^{[A1], [C], D, [F]} 6,9

2 ST. / PCS.

Thunfisch | Tobiko | Avocado-Mayo |

Chilli-Mayo

Tuna | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

A43 ABURI MUTZU NIGIRI ^{[A1], [C], D, [F]} 5,9

2 ST. / PCS.

Buttermakrele | Tobiko | Avocado-Mayo |

Chilli-Mayo

Escolar | tobiko | avocado mayo | spicy mayo

A44 ABURI HOTATEGAI NIGIRI ^{[A1], [C], [D], [F], N} 6,9

2 ST. / PCS.

Jacobsmuscheln | Tobiko | Avocado-Mayo |

Chilli-Mayo

Scallops tobiko | avocado mayo | spicy mayo

A45 ABURI SAKE SASHIMI ^{[A1], D, [F]} 9,9

4 ST. / PCS.

Lachsfilet | Unagi-Soße | Chili-Mayo | Wakame |

Sesam

Salmon fillet | unagi sauce | spicy mayo | wakame |

sesame

A46 ABURI MAGURO SASHIMI ^{[A1], D, [F]} 11,5

4 ST. / PCS.

Thunfischfilet | Unagi-Soße | Chili-Mayo |

Wakame | Sesam

Tuna fillet | unagi sauce | spicy mayo | wakame |

sesame

A47 ABURI MUTZU SASHIMI ^{[A1], D, [F]} 9,9

4 ST. / PCS.

Buttermakrele | Unagi-Soße | Chili-Mayo |

Wakame | Sesam

Escolar fillet | unagi sauce | spicy mayo | wakame |

sesame

A48 ABURI SALMON GUNKAN ^{C, D, L} 6,5

2 ST. / PCS.

Scharfer Lachs | Tobiko | Sesam

Spicy salmon | tobiko | sesame

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.

All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included. CASH | €C (min. 20 €) | CREDIT (min. 40 €)

Katsu Spezialitäten von unserem Sushi-Chef
Homemade special by our sushi chef

K51 CRISPY TIGER A1, B, [C], D, [F], [G] 14,9

Füllung: Pankogarnelen | Mango | Avocado | Frischkäse
Mantel: Lachs flambiert | Unagi-Soße | Chili-Mayo
Inside: panko prawns | mango | avocado | cream cheese
Outside: salmon flambéed | unagi sauce | spicy mayo



K52 ICHI LOVE [A1], B, C, D, [F], L 14,9

Füllung: Scharfer Lachs | Avocado | Gurke
Mantel: Garnelen | Avocado-Mayo | Chili-Mayo | Tobiko
Inside: Spicy salmon | avocado | cucumber
Outside: Prawns | avocado mayo | spicy mayo | tobiko

K53 NIJI RAINBOW A1, B, C, D, E, [G] 14,9

Füllung: Surimi | Frischkäse | Avocado | Gurke
Mantel: Thunfisch | Lachs | Garnelen | Mango
Inside: Surimi | cream cheese | avocado | cucumber
Outside: Tuna | salmon | prawns | mango

K54 KI ZARU A1, C, D, F, G 14,9

Füllung: Lachshaut | Frischkäse | Avocado | Gurke
Mantel: Lachs | Mango | Reispapier
Inside: Salmon skin | cream cheese | avocado | cucumber
Outside: Salmon | mango | rice paper

K55 FUUTON NO A1, C, D, F, G 14,9

Füllung: Surimi | Lachshaut | Frischkäse | Gurke
Mantel: Buttermakrele flambiert | Unagi-Soße | Chilli-Mayo
Inside: Surimi | salmonskin | cream cheese | cucumber
Outside: Escolar flambéed | unagi sauce | spicy mayo

K56 SPICY KARAI C, D 14,9

Füllung: Thunfisch-Crème | Avocado | Gurke
Mantel: Thunfisch flambiert | Siracha | Chilli-Mayo
Inside: Tuna cream | avocado | cucumber
Outside: Tuna flambéed | siracha | spicy mayo

K57 HAKI KING 15,9

Kreative und zufällige Kreation
unseres Sushi Chefs
Creative and random creation of our sushi chef

— CRUNCHY ROLLS 10 ST./PCS —

Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, serviert mit hausgemachter Guacamole, Salsa, Shisokresse, Unagi-Soße und Chili-Mayo

Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with a homemade guacamole, shiso cress, unagi sauce and chili mayo

C61 CRUNCHY VEGGIE ^{A1} 12,9
Spargel | Avocado
Asparagus | avocado

C62 PANKO SALMON ^{A1, D} 14,9
Lachs | Avocado
Salmon | avocado

C63 TUNACADO ^{A1, D} 15,5
Thunfisch | Avocado
Tuna | avocado

C64 PANKO HOTATEGAI ^{A1, N} 15,9
Jacobsmuscheln | Avocado
Scallops | avocado

C65 CRUNCHY TIGER ^{A1, B} 14,9
Panko-Garnelen | Avocado
Panko prawns | avocado



— MENU —



MAKI MIX ^D 13

8 St. Lachs-Maki | 8 St. Thunfisch-Maki | 8 St. Avocado-Maki
8 pcs. salmon maki | 8 pcs. tuna maki | 8 pcs. avocado maki

SAKE TSUNAMI ^D 16

8 St. Lachs-Maki | 4 St. Lachs-Nigiri | 2 St. Lachs-Sashimi
8 pcs. salmon maki | 4 pcs. salmon nigiri | 2 pcs. salmon sashimi

CRISPY MOUNTAIN ^D 22

10 St. Panko Lachs | 2 St. Lachs-Nigiri | 2 St. Thunfisch-Nigiri
10 pcs. panko salmon | 2 pcs. salmon nigiri | 2 pcs. tuna nigiri

ABURI FLAMBÉED ^D 24

8 St. Crispy Tiger Garnelen | 2 St. Lachs-Nigiri flambiert | 2 St. Thunfisch-Nigiri flambiert
8 pcs. crispy tiger prawns | 2 pcs. salmon nigiri flambéed | 2 pcs. tuna nigiri flambéed

TWO IN LOVE ^D 46

Kappa Maki | Sake Nigiri | Maguro Nigiri |
Panko Salmon | Haki-King | 4 St. salmon Sashimi

ASIAN AMBIENTE ^D 69

Avocado Maki | Sake Maki | Sake Nigiri |
Maguro Nigiri | Tunacado | Alaska | Haki King |
6 St. salmon sashimi



— D E S S E R T —



SESAMBÄLLOHEN 3ST. ^{A1, E} 5,9

mit süßer Rotbohnenpaste, Früchte
und Schokosoße

*Sesame balls with sweet red bean paste,
fruits and chocolate sauce*

JAPANISCHER FRISCHKÄSE- KUCHEN ^{A1, C, G} 6,9

mit Matcha, Früchte und Schokosoße

*Japanese cream cheesecake with matcha,
fruits and chocolate sauce*

MATCHA-GRÜNTÉE-EIS 2ST. ^G 5,9

mit Früchten und Schokosoße

*Matcha Green Tea Ice Cream with fruits and
chocolate sauce*

MOCHI-EIS 2ST. ^G 5,9

Mango oder **Haselnuss** oder **Kokosnuss**
oder **Himbeer** mit Früchten und Schokosoße

*Mango or hazelnut or coconut or raspberry
with fruits and chocolate sauce*

KATSUS MOCHI-RAINBOW 4 ST. 12,9

Ein Mix aus Mochi-Eis-Kugel
mit Früchten und Schokosoße

*Mochi-Ice-Mix of different taste with fruits and
chocolate sauce*

KATSUS DEZATO 20,9

Nachspeise-Teller mit verschiedenen
Desserts zum Teilen

Dessert-plate with different dessert for share



— KINDERMENÜ/KIDS MENU —



KIDS.1

DAS WILL ICH NICHT ^{A1, F} 6,9

Frittierte Süßkartoffel | Karaage

Deep-fried sweet potatoe | karaage

KIDS.2

DAS MAG ICH NICHT ^{A1, F} 6,9

Weißer Jasminreis | Hähnchenschnitzel

White jasmine rice | crispy chicken

KIDS.3

ICH WILL WAS ANDERES ^{A1, C, D, F} 7,9

4 St. California | 4 St. Avocado-Maki |

4 St. Lachs-Maki

4 pcs. California | 4pcs. avocado maki |

4 pcs. salmon maki

KIDS.4

ICH HABE KEINEN HUNGER 0,0

Leerer Teller mit Besteck zum Trommeln
und Stibitzen

Empty plate with cutlery to drum and to nick

BEILAGEN/SIDES

Sesamreis / Sesame rice 2,0

Süßkartoffeln / Sweet potatoes 3,5

Salsa / salsa 2,0

Nudeln / Noodles ^{A1} 3,5

SOSSE / SAUCE

Avocado-Mayo / Avocado mayo ^{A1, C} 2,0

Chili-Mayo / Spicy mayo ^{C, L} 1,0

Süß-Sauer / Sweet & Sour 1,0

Unagi / Unagi ^{A1, F} 2,0



— GETRÄNKE / DRINKS —

THAI BASIL LIMONADE 5,9

Thaibasilikum | Cranberry | Limette |
hausgemachter Sirup

Thaibasil | cranberry | lime | homemade syrup

INGWER LIMONADE 5,9

Ingwer | Ginger Beer ¹⁰ | Limette |
hausgemachter Sirup

Ginger | ginger beer | lime | homemade syrup

ZITRONENGRAS LIMONADE 5,9

Zitronengras | Limette | hausgemachter Sirup

Lemongrass | lime | homemade syrup

SAIGON LIMONADE 5,9

Kumquats | Limette | hausgemachter Sirup

Kumquats | lime | homemade syrup

HUGO LIMONADE 5,9

Grüner Tee | Holunder | Limette |
hausgemachter Sirup

Green tea | elder | lime | homemade syrup

KATSUS LIMONADE 5,9

Asiatischer schwarzer Tee | Limetten |
hausgemachter Sirup

Asian black tea | lime | homemade syrup



— S O F T D R I N K S —



PREMIUM WASSER STILL ODER SPRUDEL	0,35l	3,5	0,75l	5,9
SINALCO COLA ^{1,3,9} ODER SINALCO COLA ZERO ^{1,3,9}	0,3l	3,5	0,5l	4,6
SINALCO ORANGE ^{1,3,9} , SINALCO ZITRONE ^{2,3} ODER SINALCO MIX ^{1,3,9}	0,3l	3,5	0,5l	4,6
SCHWEPPES Ginger Ale ¹ Bitter Lemon ^{1,3} Russian Wildberry	0,2l	3,0		
SAFT Orange Maracuja ³ Apfel Trüb ³ Cranberry Trauben JUICE Orange passion fruit apple cranberry grapes	0,3l	3,5	0,5l	4,6
NEKTAR Maracuja ³ Cranberry NECTAR Passion fruit cranberry	0,3l	3,5	0,5l	4,6
SAFTSCHORLE / JUICE SPRITZER	0,3l	3,5	0,5l	4,6



— WARME GETRÄNKE/HOT DRINKS —

Kaffee / coffee

CAFE SAIGON 9	4,5
KAFFEE CREMA 9, KAFFEE KOFFEINFREI	2,9
MILCHKAFFEE 9	3,2
CAPPUCCINO 9	3,5
LATTE MACCHIATO 9	3,9
ESPRESSO 9	2,5
DOPPELTER ESPRESSO 9	3,5
ESPRESSO MACCHIATO 9	3,2
HEISSE SCHOKOLADE	3,5

Tee / tea

GRÜNTEE 9/GREEN TEA	3,0
JASMINTEE 9/JASMINE TEA	3,0
INGWERTEE/GINGER TEA	4,5
Ingwer Zitrone Kumquat Orange Minze Honig <i>Ginger lemon kumquat orange mint honey</i>	
ZITRONENGRASSTEE/ LEMONGRAS TEA	4,5
Zitronengras Zitrone Kumquat Orange Minze Honig <i>Lemongras lemon kumquat orange mint honey</i>	
MINZTEE/MINT TEA	4,5
Minze Zitrone Kumquat Orange Honig <i>Mint lemon kumquat orange honey</i>	



Bier / beer

BITBURGER PILS VOM FASS	0,33l	3,5	0,5l	4,9
BITBURGER ALKOHOLFREIES PILS	0,33l	3,5		
BITBURGER KELLERBIER VOM FASS	0,33l	4,0	0,5l	5,5
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN HELL			0,5l	4,9
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5l	4,9
TIGER BEER ¹	0,33l	3,9		

Longdrinks

LONG ISLAND ICE TEA	8,5
CAIPIRINHA	8,5
MOJITO	8,5
MOSCOW MULE	8,5
GIN TONIC ORIGINAL ¹⁰	11,9
Fünfundsechzig07 Schweppes Tonic Water	
GIN TONIC 47 ¹⁰	12,9
Monkey 47 Schweppes Tonic Water	



— GETRÄNKE / DRINKS —

THAI BASIL LIMONADE 5,9

Thaibasilikum | Cranberry | Limette |
hausgemachter Sirup

thaibasil | cranberry | lime | homemade syrup

INGWER LIMONADE 5,9

Ingwer | Ginger Beer | Limette |
hausgemachter Sirup

ginger | ginger beer | lime | homemade syrup

ZITRONENGRAS LIMONADE 5,9

Zitronengras | Limette | hausgemachter Sirup

Lemongrass | lime | homemade syrup

SAIGON LIMONADE 5,9

Kumquats | Limette | hausgemachter Sirup

kumquats | lime | homemade syrup

HUGO LIMONADE 5,9

Grüner Tee | Holunder | Limette |
hausgemachter Sirup

green tea | elder | lime | homemade syrup

KATSUS LIMONADE 5,9

Asiatischer schwarzer Tee | Limetten |
hausgemachter Sirup

asian black tea | lime | homemade syrup



Alle Preise verstehen sich in €
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not in

— S O F T D R I N K S —



PREMIUM WASSER STILL ODER SPRUDEL	0,35l	3,5	0,75l	5,9
AFRI COLA ^{1,3,9} ODER AFRI COLA ZERO ^{1,3,9}	0,3l	3,5	0,5l	4,6
BLUNA ORANGE ^{1,3,9} , BLUNA ZITRONE ^{2,3} ODER BLUNA MIX	0,3l	3,5	0,5l	4,6
SCHWEPPES TONIC WATER	0,2l	3,0		
SAFT Orange Maracuja ³ Apfel Trüb ³ Cranberry Trauben JUICE <i>orange passion fruit apple cranberry grapes</i>	0,3l	3,5	0,5l	4,6
NEKTAR Maracuja ³ Cranberry NECTAR <i>Passion fruit cranberry</i>	0,3l	3,5	0,5l	4,6
SAFTSCHORLE / JUICE SPRITZER	0,3l	3,5	0,5l	4,6



— WARME GETRÄNKE/HOT DRINKS —

Kaffee / coffee

CAFE SAIGON 9	4,5
KAFFEE CREMA 9	
KAFFEE KOFFEINFREI	2,9
MILCHKAFFEE 9	3,2
CAPPUCCINO 9	3,5
LATTE MACCHIATO 9	3,9
ESPRESSO 9	2,5
DOPPELTER ESPRESSO 9	3,5
ESPRESSO MACCHIATO 9	3,2
HEISSE SCHOKOLADE	3,5

Tee / tea

GRÜNTEE 9/GREEN TEA	3,0
JASMINTEE 9/JASMINE TEA	3,0
INGWERTEE/GINGER TEA	4,5
Ingwer Zitrone Kumquat Orange Minze Honig <i>ginger lemon kumquat orange mint honey</i>	
ZITRONENGRASSTEE/ LEMONGRAS TEA	4,5
Zitronengras Zitrone Kumquat Orange Minze Honig <i>lemongras lemon kumquat orange mint honey</i>	
MINZTEE/MINT TEA	4,5
Minze Zitrone Kumquat Orange Honig <i>mint lemon kumquat orange honey</i>	



Bier / beer

VELTINS PILS VOM FASS	0,33l	3,5	0,5l	4,9
VELTINS ALKOHOLFREIES PILS	0,33l	3,5		
GREVENSTEINER KELLERBIER VOM FASS	0,33l	4,0	0,5l	5,5
MAISEL'S WEISSE HEFEWEIZENHELL			0,5l	4,9
MAISEL'S WEISSE HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5l	4,9
TIGER BEER ¹	0,33l	3,9		

Longdrinks

LONG ISLAND ICE TEA	8,5
CAIPIRINHA	8,5
MOJITO	8,5
MOSCOW MULE	8,5
GIN TONIC ORIGINAL ¹⁰	11,9
Fünfundsechzig07 Schweppes Tonic Water	
GIN TONIC 47 ¹⁰	12,9
Monkey 47 Schweppes Tonic Water	



Edelobstbrände

WILLIAMS BIRNE	2cl	4,5
KIRSCHWASSER	2cl	4,5
MIRABELLENBRAND	2cl	4,5
ZWETSCHGENBRAND	2cl	6,5

Spirituosen

VODKA	4cl	4,0
TEQUILLA	2cl	3,0
GIN	4cl	5,0
WHISKEY SANTORY aus Japan	4cl	6,0
NEP MOI REISSCHNAPS aus Vietnam	2cl	5,0

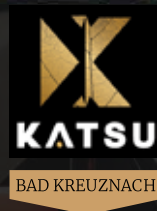


Bleichstraße 1 | 55218 Ingelheim am Rhein
(+49) 6132 974 1131
ingelheim@katsu-restaurant.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.: 12:00 - 15:00 Uhr | 17:00 - 22:00 Uhr
Fr. - Sa.: 12:00 - 23:00 Uhr
So. & Feiertag: 12:00 - 22:00 Uhr

Küche schließt 30 min. vor Geschäftsschluss



Eiermarkt 8 | 55545 Bad Kreuznach
(+49) 671 9201 6086
bad-kreuznach@katsu-restaurant.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.: 12:00 - 22:00 Uhr
Fr. - Sa.: 12:00 - 23:00 Uhr
So. & Feiertag: 12:00 - 22:00 Uhr

Küche schließt 30 min. vor Geschäftsschluss