



JUNBI



ASIATISCHE FUSION KÜCHE

ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

- 1: Farbstoff
- 2: Koffein
- 3: enthält eine Phenylalaninquelle
- 4: mit Süßungsmitteln
- 5: Antioxidationsmittel
- 6: Kaviar vom Fliegenfischrogen
- 7: mit frittiertem Teigmantel
- 8: mit Geschacksverstärker
- 9: mit Konservierungsstoff

ALLERGENE

- a: Gluten
- b: Krebstiere
- c: Eier
- d: Fische
- e: Erdnüsse
- f: Sojabohnen
- g: Milch
- h: Schalenfrüchte
- i: Sellerie
- j: Senf
- k: Sesamsamen
- l: Schwefeldioxid und Sulphite
- m: Lupinen
- n: Weichtiere

VORSPEISEN

SOUP

Miso Suppe 4,90€

Sojabohnenpaste in Dashibrühe mit hausgemachtem Tofu, Seealgen, Frühlingslauch und Chiliöl

Soybean paste in dashi broth with seaweed, homemade tofu, spring onions & chili oil

Miso Suppe Spezial 5,90€

Sojabohnenpaste in Dashibrühe, Lachs, Pilze, Seealgen, Frühlingslauch, Chiliöl
Soybean paste in dashi broth with seaweed, salmon, mushrooms, spring onions & chili oil

Chicken Suppe 5,90€

Mais, Shiitake-Pilze, Hähnchen, Eier, Frühlingslauch, Pfeffer
corn, shiitake-mushrooms, chicken, egg, spring onions, pepper

Tom Yum Suppe 7,90€

Garnelen, Fisch, Pilze, Cherrytomaten, Frühlingslauch, Dill, Kokosmilch
shrimp, fish, mushrooms, cherrytomato, spring onions, dill, coconut milk

Seafood Suppe 8,90€

Garnelen, Tintenfisch, Mais, Eier, Pilze, Frühlingslauch, Pfeffer
shrimp, squid, corn, egg, mushrooms, spring onions, pepper

VORSPEISEN

Nem 6.90€

Vietnamesische Frühlingsrolle mit Hähnchen, Garnelen, Gemüse & Hoisin-Soße

Vietnamese spring roll with chicken, prawns, vegetables & hoisin sauce

Nem Seafood 7.50

Vietnamesische Frühlingsrolle mit Garnelen, Surimi, Mais, Mozzarella, Mayo, Pfeffer & Chili-Mayo-Soße

Vietnamese spring rolls with prawns, surimi, corn, mozzarella, mayo, pepper & chili mayo sauce

Gyoza 7.90

Teigtaschen mit Huhn-Gemüsefüllung & Chili-Mayo-Soße

dumplings with chicken vegetable filling & chili mayo sauce

Har Gao 7.90€

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Chili-Soja-Soße

Steamed dumplings filled with shrimps & chili soja sauce

Crispy Prawns 8.50€

große gebackene Garnelen umhüllt mit Reis Flakes & Chili-Mayo-Soße

Big baked prawns coated with green rice flakes & chili mayo sauce

Prawn Tempura 8.50€

große gebackene Garnelen mit Tempuramehl & Zitrone-Creme, Norisalz, Sesam

Big baked prawns with tempura flour & lemon cream, nori salt, sesame

Ebi King 8.90€

große gebackene Garnelen mit Kartoffelstreifen frittiert & Mayonnaise

Big baked prawns with potato stripes & mayo

Shio Ebi 8.50€

frittierte Garnelen mit Spezialgewürze ummantelt

fried prawns coated with special spices

Chicken Spezial 8.50€

frittierte Hähnchenstücke mit Spezialgewürze ummantelt

fried chicken pieces coated with special spices

Kaarage 8.50€

frittierte Hähnchenstücke mit Zitrone & Chili-Mayo-Soße

deep fried chicken pieces with lemon & chili mayo sauce

Beef Spezial 19.50€

Rindfleisch-Tempura mit Spezialgewürzen

Beef tempura with special spices

Sommerrolle 6.90€

Reispapier, Garnelen, Hähnchen, Salat Reismudeln & Hoisin-Soße

Rice paper, prawns, chicken, salad, rice noodles & hoisin sauce

Junbi Tapas 22.50

Gyoza, Nem, Sommerrolle, Edamame

Gyoza, nem, spring roll, edamame

Lachs Tatar 12.90€

gehakter roher Lachs mit Avocado, Schnittlauch, Lachskaviar & Chili-Mayo-Soße

Chopped raw salmon with avocado, chives, salmon caviar & chili mayo sauce

Thunfisch Tatar 14.50€

gehakter roher Thunfisch mit Avocado, Schnittlauch, Störkaviar & Chili-Mayo-Soße

Chopped raw tuna with avocado, chives, caviar & chili mayo sauce

VORSPEISEN

VEGGIE

Edamame 5.90€

Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz
Boiled green soybeans with sea salt

Gyoza Veggie 7.50

Teigtaschen mit Gemüsefüllung & Chili-
Mayo-Soße
Dumplings with vegetable fillings & chili
mayo sauce

Sweet Potatoes 5.90€

frittierte Süßkartoffeln
fried sweet potatoes

Sommerrolle Veggie 6.90€

Reispapier, hausgemachter Tofu, Salat, Reisnudeln
& Hoisin-Soße
Rice paper, homemade tofu, lettuce, rice
noodles & hoisin sauce

Junbi Tapas Veggie 17.90€

vegetarische Vorpeisen Mix
vegetarian starter mix

Crispy Tofu 7.50€

frittierte Tofu umhüllt mit Reis Flakes & Chili-
Mayo-Soße
fried tofu with rice flakes & chili mayo sauce

Enoki Tempura 7.50€

Enoki-Pilze Tempura & Mayo-Soße
Enoki mushrooms tempura & mayo sauce

Kräuterseitlinge Tempura 7.50€

frittierte Kräuterseitlinge & Mayo-Soße
Fried herb mushrooms & mayo sauce

Lotus Tempura 7.50€

frittierte Lotus & Mayo-Soße
Fried lotus & mayo sauce

SALATE

Beef Salad 13.90€

gebratener Rindfleisch mit Salatmix, Kräutern, Erdnüssen
Fried beef with salad mix, herbs, peanuts

Chicken Salad 12.90€

gegrillte Hähnchenfleisch, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen
Grilled chicken, salad mix, herbs, peanuts

Duck Salad 13.90€

Medium gegrillte Ente, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen
Medium grilled duck, salad mix, herbs, peanuts

Prawn Salad 13.90€

gegrillte Garnelen, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen
Grilled prawns, salad mix, herbs, peanuts

Tofu Salad 10.50€

Knusprig gebackener hausgemachter Tofu, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen
Crispy baked homemade tofu, salad mix, herbs, peanuts

Avocado Salad 11.90€

Avocado, Tobiko, Salatmix, Kräutern, Erdnüssen
Avocado, tobiko, salad mix, herbs, peanuts

Wakame Salad 6.90€

marinierte grüne Meeresalgen
Marinated green seaweed

Soße zur Auswahl mit:

- Maracuja-Soße / maracuja sauce
- Apfelessig Spezial / special apple cider vinegar
- Essigöl / vinegar oil

HAUPTGANG

BLACK SALMON MISO 23.50€

Lachssteak 3 Tage in Misosauce mariniert
Salmon marinated 3 days in miso sauce

SWEET SALMON 23.50€

Gebratener Lachs mit Gemüse & Terriyaki-Soße
Fried salmon with vegetables & Terriyaki sauce

PEPPER DUCK 24.50€

Gebratenes Barbarie-Entenbrustfilet (medium) mit Gemüse, Pfeffersauce
Fried barbarian duck breast fillet (medium) with vegetables, pepper sauce

LAMMKOTELETT 25.50€

Lammkotelett mit Gemüse und Chili Soße
Lamcotet with vegetables and chili sauce

JUNBI BEEF 30.90€

Rinderfilet mit Gemüse und Pfeffersauce
beef filet (medium) with vegetables and pepper sauce

DUCK DELUXE 25.90€

Entenkeule mit Gemüse und Pfeffersauce
duck leg with vegetables and pepper sauce

zur Auswahl als Beilage mit:

- | | |
|---------------------------------|--------------|
| • Süßkartoffel / sweet potatoes | 3.00€ |
| • Kartoffel / potatoes | 2.50€ |
| • Reis / rice | 2.00€ |
| • Salat / salad | 2.00€ |

HAUPTGANG

UDON JAPANESE

Würzige Udon Nudeln mit hausgemachter Butter-Soja-Soße, Gemüse,
Lauchzwiebeln & Sesam

Spicy udon noodles with homemade butter soy sauce, vegetables, spring onions
& sesame

UDON SOY GARLIC HONEY

Gebatene Udon Nudeln & Gemüse mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Honig Soße

Fried udon noodles with vegetables with homemade soy-garlic-honey sauce

UDON TRUFFLE CREAM

Udon Nudeln mit Gemüse und Trüffelcreme-Soße

Fried udon noodles with vegetables and truffle cream sauce

PAD THAI

gebratene Reisnudeln mit Gemüse und Tamarind-Soße, Erdnüssen & Röstzwiebeln

fried rice noodles with vegetables and tamarind sauce, peanuts & fried onions

JUNBI CURRY

Rotes Thai Curry mit Gemüse & Reis

Red Thai Curry with vegetables & rice

Alle oben genannten Gerichte können zur Auswahl mit:

mit Maishähnchen / chicken	21.50€
mit Entenbrustfilet / duck (medium)	25.50€
mit Garnelen / prawns	22.50€
mit gegrilltem Lachs / salmon	24.50€
mit knusprige Entenfleisch / crispy duck	21.90€

HANOI BUTTERFISCH 25.50€

Gebackener Butterfisch mit Galangal, Kurkuma, Schalotten, Dill, Lauchzwiebeln,
Salat, Röstzwiebeln, Fischsoße, Erdnüssen & Reismudeln

Baked butterfish with galangal, turmeric, shallots, dill, spring onions, salad, fried
onions, fish sauce, peanuts, and rice noodles

BUN BO NAM BO 19.50€

Gebatener Rinderfilet mit Salat, Fischsoße, Erdnüssen & Reismudeln

fried beef filet with salad, fish sauce, peanuts and rice noodles

HAUPTGANG - VEGGIE

JUNBI CURRY

Rotes Thai Curry mit Gemüse & Reis
Red Thai Curry with vegetables & rice

UDON

Udon Nudeln mit Gemüse und Champignon-Soße
Fried udon noodles with vegetables and champignon sauce

PAD THAI

gebratene Reisnudeln mit Gemüse und Tamarind-Soße, Erdnüsse & Röstzwiebeln
fried rice noodles with vegetables and tamarind sauce, peanuts & fried onions

Alle Gerichte können zur Auswahl mit:

mit hausgemachtem Tofu / tofu	17.90€
mit Veggie Hähnchen / chicken veggie	19.90€
mit Veggie Ente / duck veggie	20.90€

VEGGIE CHICKEN 16.90€

vegetarisches Hähnchen mit Gemüse und Champignon-Soße
vegetarian chicken with vegetables and champignon sauce

VEGGIE PEPPER DUCK 18.90€

vegetarische Entenfleisch mit Gemüse und Pfeffer-Soße
vegetarian duck with vegetables and pepper sauce

zur Auswahl als Beilage mit:

• Süßkartoffel / sweet potatoes	3.00€
• Kartoffel / potatoes	2.50€
• Reis / rice	2.00€
• Salat / salad	2.00€

SUSHI

jeweils 2 Stück

NIGIRI SUSHI

Maguro 6,50€
Thunfisch - Tuna

Sake 6,90€
Lachs - Salmon

Hamachi 6,50€
Gelbschwanzfisch - Yellowtail

Unagi 6,50€
Gegrillter Aal - Grilled Eel

Hotategai 6,50€
Jakobsmuschel - Scallop

Ebi 5,90€
Wildfang Riesengarnele - Prawn

Ikura 7,50€
Lachskaviar - Salmon caviar

Avocado 5,90€
Avocado - avocado

GUNKAN SUSHI

Lachs Tatar 5,90€
chopped raw salmon

Thunfisch Tatar 6,50€
chopped raw tuna

FLAMBEE SUSHI

Sake Flambee 6,50€
Flambierter Lachs & Chili-Mayo-Soße
Salmon flambe with spicy mayo sauce

Hotategai Flambee 7,50€
Flambierter Jakobsmuschel & Chili-Mayo-Soße
Scallop flambe with spicy mayo sauce

Unagi Flambee 7,50€
Flambierter Aal & Unagi-Soße
Eel flambe with unagi sauce

Toro Flambee 7,50€
Flambierter Lachsbauch & Chili-Mayo-Soße
Salmon belly flambe with spicy mayo sauce

Wagyu Flambee 15,90€
Flambierter Wagyu Rind (A5) & Unagi-Soße
Wagyu beef flambe with unagi sauce

SUSHI

FUSION SUSHI

Junbi Roll 11.90€

Inside Out Rolle mit Paprika & Frühlingslauchtempura, Lachs, Schnittlauch, Shiso Kresse, Frischkäse verfeinert mit einer Miso-Soße und Yuzu Pulver

Pepper and spring leek tempura, salmon, chives, shiso, cream cheese with a miso sauce & yuzu powder

Spicy Tuna Roll 14.50€

Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke, Flugmango, Kräuter, Frischkäse in Reispapier umwickelt

Spicy tuna tartare, avocado, cucumber, cream cheese, mango and herbs in rice paper

Great Mango Roll 13.50€

Lachstempura, Frühlingslauchtempura, Frischkäse umhüllt mit Mango & Miso-Soße

Salmon tempura, spring leek tempura, cream cheese with mango & miso sauce

Crunchy Salmon Roll 11.90€

Lachs, Avocado, Frischkäse umhüllt mit knusprigen Reisflocken & Chili-Mayo-Soße

Salmon, avocado, cream cheese covered with crispy rice flakes & spicy mayo sauce

Crispy Salmon Roll 13.50€

Inside Out Rolle mit gegrillter Lachshaut, Gurke, Frischkäse umhüllt mit flambierten Lachs, grünen Reisflocken & Yuzu-Avocado-Schaum

Inside out roll with grilled salmon skin, cucumber, cream cheese wrapped in flambeed salmon, green rice flakes & yuzu avocado foam

Karage Roll 10.90€

Frittiertes Hähnchen, Gurken, Frischkäse & Chili-Mayo-Soße und Unagi-Soße
Fried chicken, cucumber, cream cheese & spicy mayo sauce and unagi sauce

Flaming Salmon Roll 16.50€

Lachs Tatar, Avocado, Frischkäse, Lachskaviar umhüllt mit flambierten Lachs & Chili-Mayo-Soße

Spicy salmon tartare, avocado, cream cheese, salmon caviar wrapped with salmon flambe & spicy mayo sauce

Secret Roll 15.50€

2 Garnelentempura, Frischkäse, Surimi (Krebsfleisch), Avocado, umhüllt mit grünen Reisflocken

2 prawn tempura, crab meat, avocado, cream cheese wrapped with green rice flakes

Malibu Roll 18.90€

Lachs, Avocado, Frischkäse umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln

Salmon, avocado, cream cheese wrapped in flambeed scallops

Dragon Roll 15.90€

2 Garnelentempura, Gurke, Frischkäse umhüllt mit Avocado, Lachs Tartar & Chili-Mayo-Soße

2 prawn tempura, cucumber, cream cheese wrapped in avocado, salmon tartare & spicy mayo sauce

SUSHI

FUSION SUSHI

Vegetarisch

Avocado Roll 12.90€

Gurke, Süßkartoffeln, Frischkäse, Sesam mit Avocado umhüllt & Miso-Soße

Cucumber, sweet potatoes, cream cheese, sesame wrapped with avocado & miso sauce

Green Veggie Roll 13.90€

Inside Out Rolle mit Spargel- & Avocado-Tempura, Frischkäse umhüllt mit Saison-Gemüse & Miso-Soße

Inside out roll with asparagus-avocado tempura, cream cheese wrapped in seasonal vegetables

Avocado Tofu Roll 13.90€

Inside Out Rolle mit Avocado-Tempura, Gurke, Frischkäse umhüllt mit hausgemachtem Tofu & Chili-Mayo Soße

Inside out roll with avocado tempura, cucumber, cream cheese wrapped with homemade tofu & spicy mayo sauce

FUSION SUSHI

Big Veggie Roll 10.90€

Futomaki Rolle mit Avocado, Mango, Gurke, Süßkartoffeln, Frischkäse in Tempura Teig und Panko frittiert & Chili-Mayo und Unagi-Soße

Futomaki roll with avocado, mango, cucumber, sweet potato, cream cheese deep fried in tempura batter & panko with chili mayo and unagi sauce

Volcano Roll 11.90€

Futomaki Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert

Futomaki roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese in tempura batter / panko breaded & deep fried

The Big Crispy Spicy 13.50€

Futomaki Rolle mit Spicy Tuna Tatar, Avocado, Gurke, Frischkäse frittiert in Tempura Teig & grünen Reisflocken

Futomaki roll with spicy tuna tartare, cucumber, avocado, cream cheese fried in tempura batter & green rice flakes

Fuji Roll 13.90€

Futomaki Rolle Avocado, Lachs, Gurke, Frischkäse, Mozzarella in Tempura Teig / Panko paniert & frittiert & Chili-Mayo und Unagi-Soße

Futomaki roll with avocado, salmon, cucumber, cream cheese, mozzarella in tempura batter & chili mayo and unagi sauce

Beef Filet Roll 17.50€

Futomaki with Avocado, Gurke, Frischkäse, medium gebratenem Rinderfilet frittiert in Tempura Teig & Chili-Mayo und Unagi-Soße

Big roll with avocado, cucumber, cream cheese, medium fried beef filet fried in tempura batter & spicy mayo and unagi sauce

Tripple Crisp Roll 15.50€

2 Garnelentempura, Surimi (Krebsfleisch), Gurke, Avocado, Frischkäse frittiert in Tempura batter & grünem Reisflocken & Chili-Mayo und Unagi-Soße

2 prawn tempura, surimi, cucumber, avocado, cream cheese, deep fried in tempura batter, green rice flakes & chili mayo and unagi sauce

SUSHI

INSIDE OUT SUSHI

Sake Inside Out 10.90€

Lachs, Avocado, Frischkäse, Mayo & Tobiko
Salmon, avocado, mayo, cream cheese & tobiko

Sake Mango I.O. 11.90€

Lachs, Mango, Frischkäse, Mayo & Tobiko
Salmon, mango, mayo, cream cheese & tobiko

Sake Uramaki 15.90€

Lachs, Avocado, Frischkäse mit Lachs umrollt &
Miso und Unagi-Soße, Yuzu Pulver
Salmon, avocado, cream cheese wrapped with
salmon & miso and unagi sauce, yuzu powder

Maguro Uramaki 17.50€

Thunfisch, Avocado, Frischkäse mit Thunfisch umrollt
& Miso und Unagi-Soße, Yuzu Pulver
Tuna, avocado, cream cheese wrapped with
tuna & miso and unagi sauce, yuzu powder

California I.O. 11.90€

Gehaktes Surimi (Krebsfleisch), Avocado, Frischkäse,
Mayonnaise & Tobiko
Chopped Surimi (crab meat, avocado, cream cheese,
tobiko & mayo

Unagi Flambee I.O. 18.90€

Garnelen Tempura, Lachs, Frischkäse, Gurke
umhüllt mit flambierten Aal & Unagi-Soße
Prawn tempura, salmon, cream cheese,
cucumber wrapped with flambeed eel & unagi
sauce

Salmon Flambee I.O. 16.50€

Garnelen Tempura, Lachs, Frischkäse, Gurke
umhüllt mit flambierten Lachs & Chili-Mayo
Soße
Prawn tempura, salmon, cream cheese,
cucumber wrapped with flambeed salmon &
spicy mayo sauce

Wagyu Inside Out 26.50€

Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse umhüllt
mit flambierten Wagyu Rind (A5) & Unagi-
Soße
Salmon, cucumber, avocado, cream cheese
wrapped with flambeed Wagyu beef & unagi
sauce

Freestyle 15.90€

Kreative Kreation unseres Küchenchefs
Creative creation by our chef

Freestyle Veggie 12.90€

Kreative vegetarische Kreation unseres
Küchenchefs
Creative vegetarian creation by our chef

SUSHI

INSIDE OUT SUSHI

Veggie Inside Out 11.90€

Avocado, Mango, Gurke, Süßkartoffel, Frischkäse,
Sesam & japanischer Mayo

Avocado, mango, cucumber, sweet potato,
cream cheese, sesame & japanese mayo

Strawberry I.O. 11.90€

Avocado, Gurke, Süßkartoffel, Frischkäse
umhüllt mit Erdbeere & Miso-Soße

Avocado, cucumber, sweet potato, cream cheese
wrapped in strawberry & miso sauce

Sake Spezial I.O. 10.90€

Lachs, Gurke, Frischkäse umhüllt mit Avocado,
Tobiko & Chili-Mayo und Unagi-Soße

Salmon, cucumber, cream cheese wrapped in
avocado, tobiko & spicy mayo & unagi sauce

Maguro Tatar I.O. 10.90€

Thunfischtatar, Avocado, Frischkäse umhüllt mit
Thunfisch, Bonitoflocken & Chili Mayo und
Unagi-Soße

Tuna tartare, avocado, cream cheese
wrapped in tuna, bonito flakes & spicy mayo
and unagi sauce

Sake Wakame I.O. 11.90€

Avocado, Gurke, Wakame, Frischkäse
umhüllt mit Lachs & Miso und Unagi-Soße

Avocado, cucumber, wakame, cream cheese
wrapped in salmon & miso and unagi sauce

Sake Mozzarella 11.90€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse umhüllt
mit Mozzarella & Chili-Mayo Soße

Salmon, avocado, cucumber, cream cheese
wrapped in mozzarella & spicy mayo sauce

Spicy Salmon Roll 11.90€

Lachstatar mit Avocado, Gurke, Salat
eingewickelt in Reispapier & Chili-Mayo Soße

Salmon tartare with avocado, cucumber,
lettuce wrapped in rice paper with chili
mayo sauce

Japan Roll 11.90€

Garnelen Tempura, Avocado, Gurke &
Frischkäse eingewickelt in Reispapier,
Shisoblatt, Surimi & Chili-Mayo und Unagi-
Soße

Prawn tempura, avocado, cucumber, cream
cheese wrapped in rice paper, shiso leaf,
surimi & chili mayo and unagi sauce

SUSHI

MAKI SUSHI

Negimaguro Maki 7.50€

Thunfisch Rolle mit Lauch & Chili Mayo Soße
Tuna roll with spring leek & chili mayo sauce

Spicy Hotate Maki 6.90€

Jakobsmuschel Rolle mit Lauch & Chili Mayo Soße
Scallops roll with spring leek & chili mayo sauce

Tekka Maki 5.90€

Thunfisch Rolle
Tuna roll

Sake Maki 4.90€

Lachs Rolle
Salmon roll

Sake Avocado Maki 6.50€

Lachs Avocado Rolle
Salmon avocado roll

Ebi Tempura Maki 7.50€

Garnelen Tempura Rolle mit japanischer Mayo
Prawn tempura roll with japanese mayo

Kappa Maki 3.90€

Gurken Rolle
Cucumber roll

Avocado Maki 4.50€

Avocado Rolle
Avocado roll

Sweet Potato Maki 3.90€

Rolle mit frittierte Süßkartoffeln
Roll with deep fried sweet potatoes

SUSHI

SUSHI PLATTEN

Special Rolls 31.90€

Secret Roll
Junbi Roll
Volcano Roll

Secret roll, Junbi roll, Volcano roll

Premium Platte 29.90€

5 Stück Nigiris - Lachs, Thunfisch, Hamachi,
Garnele & Jakobsmuscheln & Volcano Roll

5 pieces of nigiris - salmon, tuna, hamachi,
shrimp and scallops & volcano roll

Junbi Platte 31.90€

5 Stück Nigiris - Lachs, Thunfisch, Hamachi,
Garnele & Jakobsmuscheln & The Big Crispy Roll

5 pieces of nigiris - salmon, tuna, hamachi,
shrimp and scallops & The Big Crispy roll

Sushi for 2 Deluxe 61.90€

6 Stück Nigiris, 2x Makirolle, Volcano Roll, Junbi
Roll, kleines Sashimi & Kizami Wasabi

6 pieces of nigiris, 2x Maki rolls, Volcano roll,
Junbi roll, small sashimi & kizami wasabi

Junbis Best for 2 87.90€

Tagesaktuelle Empfehlung unseres Sushimeisters
für 2 Personen

Daily recommendation of our sushi master for 2
person

Junbis Veggie Best for 2 69.00€

Tagesaktuelle Empfehlung unseres Sushimeisters
für 2 Personen

Daily vegetarian recommendation of our sushi
master for 2 person

SASHIMI

Maguro 18.50€

Thunfisch, Kizami Wasabi & Ponzu-Soße

Tuna, Kizami wasabi & ponzu sauce

Sake 15.50€

Lachs, Kizami Wasabi & Ponzu-Soße

Salmon, Kizami wasabi & ponzu sauce

New Style Sashimi 36.50€

Lachs, Thunfisch, Hamachi & Jakobsmuschel
mit Ponzu-Soße, Ingwer & Kizami Wasabi

Salmon, tuna, yellowtail and scallop with
ponzu sauce, ginger & kizami wasabi

GETRÄNKE

SPECIALS

0,5L

Eistee (hausgemacht) 5.50€

Iced Matcha Latte 6.50€

Grüntee, Milch, Honig, Brauner Zucker

Lychee Mix 5.50€

Lychees, Limette, frische Minze & Soda

Maracuja Mix 5.50€

Maracujasaft, Limette, frische Minze & Soda

Mango Shake 6.50€

Pürierte Mangos, Mangosaft, Sahne & Kokosmilch

Ginger Lemonade 6.50€

Ingwer, Limette, frische Minze & Rohrzucker

Lemongrass Lemonade 6.50€

Zitronengras, Limette, frische Minze & Rohrzucker

APERITIV

Sarti Spritz 8.50€

Sarti Rosa, Prosecco, Limette & Mineralwasser

Sarti Lemon Spritz 8.50€

Sarti Rosa, Bitter Lemon

Campari Spritz 8.50€

Campari, Prosecco, Orangen & Mineralwasser

Aperol Spritz 8.50€

Aperol, Prosecco, Orangen & Mineralwasser

Gin Tonic 6.90€

Gin, Tonic Water, Limette & Mineralwasser

Sake Fruchtig 6.90€

Sake Trocken 6.90€

KALTE GETRÄNKE

0,2L

0,5L

Cola 2.90€ 4.90€

Cola Light 2.90€ 4.90€

Fanta 2.90€ 4.90€

Sprite 2.90€ 4.90€

Spezi 2.90€ 4.90€

Apfelsaft 2.90€ 5.50€

Apfelsaftschorle 2.90€ 4.90€

Maracujasaft 2.90€ 5.50€

Maracujasaftschorle 2.90€ 4.90€

Ginger Ale 2.90€ 4.90€

Tonic Water 2.90€ 4.90€

0,25L

0,75L

Morelli 2.90€ 6.50€

Wasser mit Kohlensäure

Morelli 2.90€ 6.50€

Wasser still

Gerolsteiner 2.90€ 6.50€

Wasser medium

BIER

0,3L

0,5L

Kirin Beer 3.50€ 5.50€

japanisches Bier vom Fass

Bitburger 3.50€ 5.50€

Bier vom Fass

Warsteiner alkoholfrei 3.50€

Benediktiner Weizenbier 5.50€

Benediktiner Weiz. Alkoholfrei 5.50€

Radler 3.20€ 4.50€

Radler alkoholfrei 4.50€

Diesel 3.20€ 4.50€

GETRÄNKE & DESSERTS

KAFFEE

Tasse Kaffee	3.00€
Espresso	2.90€
Espresso Macchiato	3.20€
Espresso Doppelt	3.50€
Cappuccino	3.50€
Latte Macchiato	3.60€

TEE

Frischer Ingwertee	3.50€
Frischer Pfefferminztee	3.50€
Schwarzertee	3.50€
Jasmintee	3.50€
Grünertee	3.50€

DESSERTS

Mango Pannacotta	7.50€
Mochi Ice 3 Kugel	6.90€
Creme Brulee	8.50€

SAKE

Hatsumago Kimoto Tradition

7.50€ 51.00€

Sake | Honjozo, Kimoto | TROCKEN
Milder Umami-Geschmack und feine Säure.
Sake zu jeder Gelegenheit.

Masuizumi Karakuchi

8.50€ 57.00€

Sake | Futsushu | TROCKEN | FRISCH
Leichte, fruchtige Aromen von Apfel und
gekochte Reis mit zarter Süße.

Heavensake Junmai Ginjo

13.50€ 88.00€

Sake | Junmai Ginjo | FRUCHTIG | SANFT
Florale Noten mit einem Hauch von Zitrus,
gefolgt von fruchtigen Nuancen weißer Guave
& Drachenfrucht.

COCKTAILS

0,4L

Maitai	8.50€
Dunkler Rum, Golden Rum, Mandelsirup, Ananas, Limette	
Cuba Libre	8.50€
Havana Club, Cola, Limette	
Mojito Green	8.50€
Weißer Rum, frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	
Pina Colada	8.50€
Havana Club, Golden Rum, Batida de Coco, Kokoscreme, Sahne	

SHOTS

	2 CL	4 CL
Vodka	3,90€	5.90€
Ramazotti	3.90€	5.90€

WEIN

WEISSWEIN

	0,15L	0,75L
Grauburgunder	5.20€	25.00€
Adelseck Deutschland Nahe TROCKEN Reife Birnen & Rosinen in Verbindung mit Stachelbeeren & Quitten cremig		
Riesling	4.50€	21.00€
Dr. Pauly Deutschland Mosel HALBTROCKEN Ein feines Potpourri von Pfirsich und süßer Mirabelle Grazil fruchtig - elegant		
Sauvignon Blanc	4.70€	22.00€
Brancott Estate Neuseeland Marlborough TROCKEN Intensiver Duft von Kiwi, Stachelbeere & exotischen Früchten saftig - frisch		
Lugana	5.20€	25.00€
Cá Sarja Italien Lombardei TROCKEN Ausgeprägt fruchtiger Geschmack von Pfirsich und Ananas saftig - erfrischender Säure		
Arneis Langhe	27.00€	
Scrimaglio Italien Piemont TROCKEN Frischen Aromen von Pfirsich, Aprikose, Zitrus, Akazienblüten knackig - lebendig		
Sauvignon Blanc	57.00€	
Cloudy Bay Neuseeland Marlborough TROCKEN Stachelbeere und tropische Früchte, Gras, Heu, grüne Paprika frisch - Säure		

ROTWEIN

	0,15L	0,75L
Primitivo	5.20€	25.00€
Primo Italien Apulien TROCKEN Noten von reifen, getrockneten Früchten wie Pflaumen und Rosinen kräftig fruchtig - frisch		

ROSEWEIN

	0,15L	0,75L
Spätburgunder Rosé	4.00€	19.00€
Adelseck Deutschland Nahe HALBTROCKEN Aromen von Erdbeere und Himbeere harmonisch frisch		
Bardolino Chiaretto	4.90€	23.00€
Cantina Massinoti Italien Venetien TROCKEN Duft von Waldbeeren, Himbeere & Johannisbeere fruchtig frisch		

PROSECCO/SEKT

	0,15L	0,75L
Marke des Hauses	3.90€	18.00€
Bernard-Massard Deutschland Mosel TROCKEN Ein erfrischender & spritziger Sekt		
Prosecco Doc 60 Rosé	5.90€	28.00€
Montagner Italien Venetien TROCKEN Komplex mit einem Hauch von Himbeere & Erdbeere, zarter Geschmack an Apfel, weißem Pfirsich, Zitrusfrüchte & Waldbeeren aromatische Note		



JUNBI
WILHELMSHÖHER ALLEE 97
34121 KASSEL



www.junbi-restaurant.de

