

D E L I	ごま	花鳥風月	ごちそうさま	鮓	日本へようこそ	ごちそ
	ごま	花鳥風月	ごちそうさま	鮓	日本へようこそ	ごちそ



DELI DOJO

PAN-ASIA RESTAURANT

D
O
J
O

B B Q	ごま	花鳥風月	ごちそうさま	鮓	日本へようこそ	ごちそ
	ごま	花鳥風月	ごちそうさま			
U D O N	ごま	花鳥風月	ごちそうさま	鮓	日本へようこそ	ごちそ
	ごま	花鳥風月	ごちそうさま			
S A S H I M I	ごま	花鳥風月	ごちそうさま	鮓	日本へようこそ	ごちそ
	ごま	花鳥風月	ごちそうさま			

司	う	本	へ	よう	こ	そ
B	さ	花	鳥	ご	ち	そ
B	ま	風	月	う	さ	ま
Q	ま	鳥	風	月	う	さ
U	ま	鳥	風	月	う	さ
D	ま	鳥	風	月	う	さ
O	ま	鳥	風	月	う	さ
N	ま	鳥	風	月	う	さ
鮎	ご	鮎	日本	へ	よう	こ
寿	ち	日本	へ	よう	こ	そ
S	そ	日本	へ	よう	こ	そ
A	う	日本	へ	よう	こ	そ
S	さ	花	鳥	ご	ち	そ
H	ま	花	鳥	ご	ち	そ
I	ま	花	鳥	ご	ち	そ
M	ま	花	鳥	ご	ち	そ
I	ま	花	鳥	ご	ち	そ

V
O
R
W
O
R
T

DELI DOJO – die Schule des guten Geschmacks

Ein Dojo ist ein Ort des Weges, in unserem *Deli Dojo* führt dieser Weg durch die Tore eines unendlich abwechslungsreichen Tempels der Sinne zur geschmacklichen Erleuchtung.

In traditionellen Dojos, wo japanische Kampfkunst trainiert wird, entsteht über die Jahre eine enge Beziehung zwischen den Schülern und ihren Lehrern, den Senseis eine Bindung von Herz zu Herz. In unserem Deli Dojo entsteht diese Bindung spätestens beim ersten Bissen. Unsere Geschmacks-Senseis zaubern Fusion-Gerichte mit internationalem Flair aus Elementen der japanischen und süd-ost-asiatischen Küche.

Die schlichte und dennoch elegante Einrichtung des Deli Dojos lädt Sie dazu ein, sich in Achtsamkeit zu üben und die Konzentration auf jene Aktivität zu richten, die bei uns im Mittelpunkt steht: genießen.

Das Zusammenspiel der ausgewählten Ingredienzien, deren Zubereitung und der damit einhergehende aromatische Wandel, führt zu Harmonie und Wohlbefinden. Wir haben keine Geheimnisse vor Ihnen und sind bereit alles zu teilen, deshalb finden Sie auf unserer Speisekarte nicht nur alle in den Gerichten enthaltenen Zutaten sondern auch gleich das Rezept zum zuhause Nachkochen! Wir verstehen uns nämlich nicht nur im übertragenden Sinne als Schule des guten Geschmacks :wink:

Und jetzt Stäbchen bereithalten, tief ein- und ausatmen und genießen!

Eure Deli-Dojo Team

D
O
J
O

司	う	本	へ	よう	こ	そ
B	さ	花	鳥	ご	ち	そ
B	ま	風	月	う	さ	ま
Q	ま	月		ま		
U	ご	鮎	ご	ち	そ	う
D	ち	日本	へ	よう	こ	そ
O	そ	花	鳥	ご	ち	そ
N	ま	風	日	ご	ち	そ
		日				

V
O
R
G
A
N
G

SUPPE

01	MISO Seidentofu in fermentierter Sojabrühе, Seetang, Lauch & Sesamöl	3,9
02	MISAKE Lachswürfel in fermentierter Sojabrühе, Seetang, Lauch & Sesamöl	4,5
03	TOM KHA GAI Hühnerbruststreifen in kräftige Galanga- Zitronengrasbrühе mit Kokoscrème. Tomatenwürfel, Thai Basilikum & Champignons. Verfeinert mit Limetten	4,5
04	DRAGON SEA Garnelen in süßsaure Tamarindenbrühе, Ananas, Cherry Tomaten, Lauch, Zitronengras, Basilikum & Chili	5,1

D
O
J
O

公	司	こ	う	さ	ま	花	鳥	風	月		ご	ち	そ	う	さ	ま
B	B	Q														
U	D	O	N													
鮓		ご	ち	そ	う	さ	ま	鮓								
寿	司	日	本	へ	よ	う	こ	そ								
S	A	S	H	I	M	I										
		花	鳥	風	日											

V
O
R
G
A
N
G

10	EDAMAME gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz	5,5
11	WAKAME eingelegter Seetangsalat mit Sesamvinaigrette & Morcheln	5,5
12	GYOZA gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhack & asia. Gemüse. Dazu geröstetem Sesam-Dip	5,5
13	SAKE CARPACCIO hauchdünne Lachsfiletscheiben im Ruccolabeet & Daikonkresse. Verfeinert mit Soja-Chili Vinaigrette	10,9
14	TUNA TATAR gewürfelte Thunfischfilet mit hausgemachter Aoli, Chilischoten & Soja-Ingwer Vinaigrette. Dazu Avokadostücke & Kräutermischung	10,9

D
O
J
O

司	う	本へ
B	さま	よう
B	花	こそ
Q	鳥	ごち
U	風	そう
D	月	さま
O		
N		
鮓	ごち	鮓
寿司	そう	日本へ
S	さま	よう
A	花	こそ
S	鳥	ごち
H	風	そう
I	日	ごち
M		
I		

V
O
R
G
A
N
G

- 15 **FRÜHLINGSROLLEN** 4,5
knusprige Reispapierrollen mit gehacktem Hühnerbrust, Shiitake & asia. Gemüse Mischung. Serviert mit süßem Kumquat-Dipp
- 16 **SOMMERROLLEN** 4,5
frische Reispapierrollen mit gedämpften Garnelen, Reismudeln, Kräutersalat, Shisoblätter & Sojasprossen. Dazu Soja-Ingwer Dip
- 17 **GOLDEN GARDEN** 7,5
sautierte Garnelen auf Mango-Julienne, Minze & gerösteten Erdnüsse. Verfeinert mit Limetten-Mango Vinaigrette.
- 18 **DUMPLING MIX** 7,5
gedämpfte Teigtaschen mit Hühner- & Garnelenfüllung. Serviert mit lieblichem Kräuter-Soja Dip

D
O
J
O

司	う	本
B	さ	へ
B	ま	よ
Q	花	う
	鳥	こ
U	風	そ
D	月	ご
O		ち
N		そ
		う
		さ
鮎	ご	鮎
	ち	
寿	そ	日
司	う	本
S	さ	へ
A	ま	よ
S	花	う
H	鳥	こ
I	風	そ
M		ご
I		ち
		そ
		う

H
A
U
P
T
G
A
N
G

REIS- & EIERNUDELGERICHTE

- | | | |
|----|---|-------|
| 25 | <p>CLASSIC PAN</p> <p>Gebratene Eiernudeln mit knusprigem Entenfilet, Möhren, Eier, Champignon, Lauch</p> | 14,5€ |
| 26 | <p>KATSU NEST</p> <p>Gebratene Eiernudeln mit japanischem Hähnchenschnitzel, Shiitake, Lauch, Sprossen, liebeliche Soja Soße</p> | 13,5€ |
| 27 | <p>RICE PAN (VEGETARISCH)</p> <p>gebratener Reis mit knusprigem Entenfilet, Möhren, Eier, Champignon, Lauch</p> | 14,5€ |
| 28 | <p>CHICKEN ON RICE</p> <p>gebratener Reis mit knusprigem Hähnchenschitzel, Möhren, Eier, Champignon, Lauch</p> | 13,5€ |

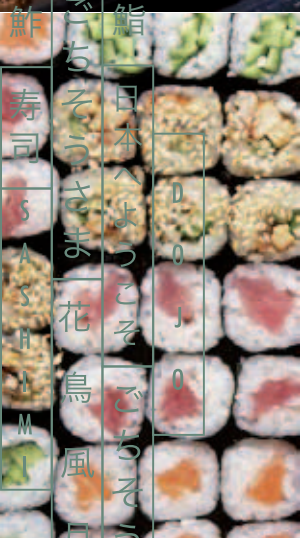
D
O
J
O



司
う
B
B
Q
U
D
D
O
N

本
へ
よ
う
こ
そ
ご
ち
そ
う
さ
ま

花
鳥
風
日



鮮
壽
司
S
A
S
H
I
M
I

鮮
一
日
本
へ
よ
う
こ
そ
ご
ち
そ
う
さ
ま

花
鳥
風
日

S
U
S
H
I

NIGIRI - 2 Stk. Fisch auf Sushireis

40	SAKE (LACHS)	4,5€
41	MAGURO (THUNFISCH)	4,5€
42	EBI (GEKOCHTE GARNELE)	4,5€
43	TOBIKO (LACHSKAVIAR)	5,5€
44	UNAGI (AAL)	5,5€
45	HOTETAGAI (JAKOBSMUSCHEL)	5,5€
46	GUNGAN (LACHSKAVIAR)	5,1€
47	AVO (VEGAN)	4,5€
48	INARI (VEGAN TOFUTASCHE)	4,1€

MAKI - 8 Stk. Fisch in Reisrolle

50	KAPPA (GURKE)	4,1€
51	AVOKADO	4,1€
52	SAKE (LACHS)	4,9€
53	TEKKA (THUNFISCH)	5,1€
54	CALIFORNIA (SURIMI & AVOKADO)	4,9€
55	EBI AVO (GARNELEN & AVOKADO)	4,9€
56	SAKE AVO (LACHS & AVOKADO)	4,9€
57	OSHINKO (EINGELEGTER RETTICH)	4,1€

D
O
J
O



SUSHI

INSIDE OUT - 8 Stk.

- | | | |
|----|---|------|
| 60 | CALIFORNIA (SURIMI, AVOKADO, TOBIKO) | 8,5€ |
| 61 | ALASKA (LACHS, AVOKADO, TOBIKO, SESAM) | 8,5€ |
| 62 | EBI TEMPURA (KNUSPRIGE GARNELE, AVOKADO, PIKANTE SAUCE) | 8,5€ |
| 63 | PHILADELPHIA (LACHS, CREAM CHEESE, GURKE, SESAM) | 8,5€ |
| 64 | MONK I.O. (GURKE, AVOKADO, SESAM) | 7,5€ |
| 65 | TORI (TEMPURA HÄHNCHENSTREIFEN, CREAM CHEESE, SESAM) | 8,5€ |
| 66 | SPICY TUNA (PIKANTER THUNFISCH, SCHNITTLAUCH & GURKEN) | 8,5€ |
| 67 | WILD SAKE (LACHS, AVOKADO, GURKEN MIT RUCCOLA EINGEWICKELT) | 8,5€ |

FUTO MAKI - 5Stk.

- | | | |
|----|---|------|
| 70 | VEGI (EXOTISCHE GEMÜSEFÜLLUNG) | 8,5€ |
| 71 | SAKE (LACHS-TEMPURA, AVOKADO, TOBIKO) | 8,9€ |
| 72 | EBI (KNUSPRIGE GARNELE, AVOKADO, CREAM CHEESE, PIKANTE SAUCE) | 8,9€ |



司
B
B
Q
U
D
O
N

さ
ま
花
鳥
風
月
さ
ま



鮓
寿
司
S
A
S
H
I
M
I

鮓
日本
さ
ま
花
鳥
風
日

S
U
S
H
I

CRUNCHY - knusprige Tempura-Rolle

- 80 **CRUNCHY IDSTEIN** 9,9€
Lachs, Avokado, Gurke, Cream Cheese,
- 81 **CRUNCHY TORI** 9,9€
Tempura Hähnchenspitzen, Gurke, Frühlingszwiebeln,
Cream Cheese
- 82 **CRUNCHY PAGODA** 8,9€
eingelegter Rettich, Avokado, süßer Kürbis
- 83 **SPICY & CRUNCHY** 10,9€
Thunfisch, Lauchcreme, Hot Temple Sauce, Avokado, Chili
- 84 **EBI CRUNCHY** 9,9€
Garnele, Avokado, Cream Cheese, Hot Temple Sauce

SASHIMI - Filet Pur (5 Stk.)

- 90 **SAKE** 15,9€
(Lachsfilet auf Kräutersalatbeet)
- 91 **MAGURO** 18,9€
(Thunfischsfilet auf Kräutersalatbeet)
- 92 **SAKE LOVES MAGURO** 17,9€
(Duett vom Thunfisch & Lachs)
- 93 **MORIAWASE** 20,9€
(Thunfisch, Lachs, Garnelen, Oktopus, Surimi)



S
U
S
H
I

DOJO SIGNATURE SUSHI 8Stk.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | HOTATEGAI ROLL
Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Kavia Tobiko | 16,9€ |
| 101 | DRAGON ROLL
Tempura Garnelen, Gurke, Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flusssaal | 16,9€ |
| 102 | DELI DOJO ROLL
Lachs, Philadelphia Käse + Rucola, umhüllt mit geflammtem Thunfisch und Wasabi-Crème | 15,9€ |
| 103 | SUMO TOKYO
Jakobsmuscheln, Kürbis, Gurken & Cream Cheese. Umhüllt mit Lachs, Thunfisch & pikanter Dojo-Soße | 16,9€ |

MENU

unsere Menüs werden mit eine Miso-Suppe & gemischtem Salat mit Sesam-vinaigrette serviert

GEISHA

15,9

1 Sake Nigiri,
8 Sake Maki
8 Alaska I.O.,

NINJA

17,9

1 Maguro Nigiri,
8 Tekka Maki
8 Tuna I.O.,



MENU

unsere Menüs werden mit eine Miso-Suppe &
gemischtem Salat mit Sesam-vinaigrette serviert

SAMURAI

21,9

4 Alaska I.O., 4 Tuna I.O.,
4 Avokado I.O.,
4 Sake I.O.

SHOGUN

17,9

8 Sake Maki, 4 Tuna Maki,
4 Ebi Maki, 4 Avokado Maki,
4 Kappa Maki



MENU

unsere Menüs werden mit eine Miso-Suppe & gemischtem Salat mit Sesam-vinaigrette serviert

ZEN

16,9

1 Tofutasche,
8 Avo Maki,
8 Avo-Pepper I.O.

DOJO (für 2 Personen)

39,9

2 Sake | 2 Maguro | 2 Ebi Nigiri,
5 Crunchy Sake, 4 Alaska I.O.,
4 Tuna I.O., 4 Sake | 4 Avo Maki,



MENU

unsere Menüs werden mit eine Miso-Suppe &
gemischtem Salat mit Sesam-vinaigrette serviert

HATTORI HANZO (für 2 Personen)

2 Sake | 2 Maguro | 1 Ebi Nigiri,
4 Tekka | 4 Kappa Maki,
5 Crunchy Sake, 4 Alaska I.O., 4 Sake I.O.,
Sake & Maguro Sashimi

49,9



鮪 | カリフォルニア巻き

06126 58 390 38 | 寿司

握り | WEIHERWIESE 2 | 刺身

散らし寿司 | 65510 IDSTEIN | 日本へようこそ

花鳥風月 | 鮓 | 軍艦巻き寿司

INFO@DELIDOJO.DE

WWW.DELIDOJO.DE

CONCEPT & DESIGN:
ZENITH-SOLUTIONS.DE