

らし寿司

D O J O

裏巻き羊巻き

鮭 寿司

Y A K I T O R I

鮭 日本へようこそ

ごちそうさま

鮭 日本へようこそ

ごちそうさま

ごちそうさま 花鳥風月

ごちそうさま 花鳥風月

鮭 寿司 D E L I

ごちそうさま



DELI DOJO

PAN-ASIA RESTAURANT

鮭 日本へようこそ

ごちそうさま

鮭 日本へようこそ

ごちそうさま

ごちそうさま 花鳥風月

ごちそうさま 花鳥風月

鮭 寿司 B B Q

U D O N

鮭 寿司 S A S H I M I

D O J O

鮓

寿司

D
E
L
I

ごちそうさま

花鳥風月

月

鮓

日本へようこそ

ごちそうさま

D
O
J
O

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



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.

SUPPE

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



Tom Kha Gai

Zutaten

2 Dose/n	Kokosmilch à 400 ml
1/4 Liter	Hühnerbrühe
5 Stängel	Zitronengras
7 cm	Galgant, geschält, in Scheiben
3	Chilischote(n), ganz, rote
3 EL	Fischsauce
8	Kaffir-Limettenblätter (Bai Magrood)
400 g	Hühnerbrüste, in kleine Würfel oder Streifen geschnitten
150 g	Champignons, geviertelt (oder frische Strohpilze)
2	Limette(n), den Saft
	Fischsauce, zum Abschmecken
1 TL	Palmzucker, evtl. etwas mehr (oder raffinierten Zucker)



Für die Garnitur:

- Koriandergrün, reichlich
- 5 Frühlingszwiebel(n) (Thai-), in 2 cm langen Stücken
- 2 Chilischote(n), rot, ohne Kerne, in feine Streifen geschnitten

Das Zitronengras in 4 cm lange Stücke schneiden und mit dem Messerrücken leicht klopfen. Die Brühe und die Hälfte der Kokosmilch zum Kochen bringen, und das Zitronengras, den Galgant, die Magroodblätter und die Chilis hineingeben, mit der Fischsauce würzen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die Champignons hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen, dann das Hühnerfleisch unterrühren und wenige Minuten auf kleiner Flamme garen, es muss zart bleiben. Die restliche Kokosmilch zufügen und mit Limettensaft, Zucker und Fischsauce abschmecken. In Schalen anrichten und mit Chilistreifen, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Die Suppe sollte frisch säuerlich und leicht salzig schmecken..

ごちそうさま
ごちそうさま

日本へようこそ
ごちそうさま

V
O
R
G
A
N
G

VORHER

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

SAKE
TERRIYAKI



ごちそうさま
ごちそうさま

日本へようこそ

ごちそうさま

H
A
U
P
T
G
A
N
G

UDON - japanische Reismudeln

- | | | |
|----|--|-------|
| 20 | MONK'S SOUP (vegetarisch)
Udonnudeln in Sojabröhe mit Ei, Babymais, Shiitake, Tofu, Seetang & Lauch | 12,5€ |
| 21 | EARLY BIRD
Udonnudeln in Hühnerbröhe mit knusprigem Tempura-Hühnerfilet, gekochtem Ei, Babymais, Edamame, Shiitake Pilz, Seetang & Lauch | 13,5€ |
| 22 | PAGODA PAN (vegetarisch)
gebratene Udonnudeln mit Tofu, Babymais, Kaiserschoten, Shiitake & Lauch | 12,5€ |
| 23 | BIRD'S NEST
gebratene Udonnudeln mit knusprigem Tempura-Hühnerfilet, Kaiserschoten, Babymais, Edamame, Shiitake Pilz & Lauch | 13,5€ |
| 24 | DRY POND
gebratene Udonnudeln mit knusprigem Tempura-Entenfilet, Edamame, Kaiserschoten, Babymais Shiitake Pilze & Lauch | 14,5€ |

REIS- & EIERNUDELGERICHTE

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



JAPANISCHE HAUPTGERICHTE

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | SAKE TERIYAKI | 15,9€ |
| | gegrilltes Lachsfilet auf gedämpfter Zuckerschoten, Shiitake, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | |
| 31 | CHICKEN TERIYAKI | 13,9€ |
| | gegrilltes Hühnerfilet auf gedämpfter Zuckerschoten, Shiitake, Möhren, Zucchini, Babymais & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | |
| 32 | DUCK TERIYAKI | 14,9€ |
| | gegrilltes Entenfilet auf gedämpfter Zuckerschoten, Shiitake, Möhren, Zucchini, Babymais, Lotuswurzel & Reis. Liebliche Teriyaki Sauce | |
| 33 | DUCK CURRY | 14,9€ |
| | gegrilltes Entenfilet mit gedämpftes Gemüse. Dazu Reis & japan. Curry | |
| 34 | CHICKEN CURRY | 13,9€ |
| | gegrilltes Hühnerfilet mit gedämpftes Gemüse. Dazu Reis & japan. Curry | |



TEMPURA OASIS

Zutaten (4 Portionen)

Kitsune Udon
2 Stücke Abura-Age (frittierte Hähnchen)
4 Portionen frische Udon Nudeln
(1 Portion : ca.125g)
150 g Pakchoi
Frühlingszwiebeln
Eine Prise Shichimi Togarashi
(Japanischer getrockneter Chilli)

SOSSE (ZUM WÜRZEN DES ABURA-AGES)

1/2 Tassen Dashi Brühe
1/2 Eßlöffel Yamasa Sojasoße
Eine Prise Salz

ANLEITUNG

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Abura Age hinzufügen, um das überschüssige Fett zu entfernen. Abtropfen lassen und in Stücke zerkleinern.

Die Zutaten zur Soße in einem kleinen Topf vermischen, dann das Abura Age hinzugeben und für 4-5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die Frühlingszwiebeln schneiden und für ca. 10 Minuten in einer Schale mit kaltem Wasser legen, anschließend abtropfen lassen.

Einen mittelgroßen Topf erhitzen und die Zutaten für die Suppe hinzufügen. Angefangen beim Mirin, wenn dieses anfängt zu kochen, die Dashi Brühe dazugeben. Fängt auch das an zu kochen, die Sojasoße begeben.

Einen großen Topf zu 80 % seines Volumens mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Darin dann die Nudeln kochen. Wenn diese gar sind, abtropfen lassen und in eine Schale mit kaltem Wasser geben. Die Nudeln nun unter fließendem Wasser abspülen und wieder in eine Schale mit sehr heißem Wasser geben.

Sobald die Nudeln wieder erwärmt wurden, abtropfen lassen und in die Schalen verteilen, in denen sie serviert werden sollen. Die Suppe ebenfalls auf die Schalen verteilen und obenauf den frittierten Tofu, Spinat und die Frühlingszwiebeln geben. Jeweils eine kleine Prise Shichimi Togarashi darüber geben.







鮓	ごちそうさま	鮓
寿司	S U S H I	日本へようこそ
	花鳥風月	ごちそうさま

Ein japanisches Gericht aus erkaltetem, gesäuertem Reis, ergänzt um weitere Zutaten wie rohen oder geräucherten Fisch, rohe Meeresfrüchte, Nori (getrockneter und gerösteter Seetang), Gemüse, Tofuvarianten und Ei.

Frisch aus unserer Fischtheke bieten wir außer des klassischen Sushi-Sortiments auch internationale Sushi-Kreationen an.

ごちそうさま
 日本へようこそ
 SUSHI
 ごちそうさま

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€

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€

CRUNCHY - knusprige Tempura-Rolle

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

SASHIMI - Filet Pur (5 Stk.)

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



ごちそうさま
ごちそうさま

日本へようこそ

S
U
S
H
I

ごちそうさま
ごちそうさま

DOJO SIGNATURE SUSHI 8Stk.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | RONIN ROLL
Krebsfleisch, Mayonnaise, Lauch & Avocado, umwickelt mit Jakobsmuscheln & Kavia Tobiko | 16,9€ |
| 101 | DRAGON ROLL
Tempura Garnelen, Gurke, Cream Cheese, umhüllt mit gegrilltem Flusaal | 16,9€ |
| 102 | DELI DOJO ROLL
Lachs, Philadelphia Käse, Rucola, umhüllt mit geflammtem Thunfisch und Wasabi-Crème | 15,9€ |
| 103 | SUMO
Jakobsmuscheln, Kürbis, Gurken & Cream Cheese. Umhüllt mit Lachs, Thunfisch & pikanter Dojo-Soße | 16,9€ |
| 104 | TOKYO DRIFT
Gegrillter Flußaal, Crème Cheese & Gurken mit flambiertem Lachs eingewickelt. Sesam & karamellisierter Unagisauce | 16,9€ |



NACHGANG

- | | | |
|-----|--|------|
| 110 | OLD BUT GOLD
gold-gebackene Bananenstücke verfeinert mit Akazien-Honig | 4,5€ |
| 111 | MOCHI
japanischer Klebreiskuchen mit Bohnen- oder Sesamfüllung | 4,5€ |
| 112 | GREEN SPLEEN
Sensha Grüntee-Eiscreme mit Minze & gerösteten Erdnüssen | 3,5€ |



M E N U

花鳥風月

ごちそうさま

S U S H I

寿司

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



2



1



3

1. GEISHA

15,9€

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

2. NINJA

17,9€

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

3. SAMURAI

21,9€

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

4. SHOGUN

21,9€

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



4



6



5



7

5. ZEN

16,9€

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

6. 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,

7. HATTORI HANZO (für 2 Personen)

49,9€

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,4L

COCA COLA	2,9€
COCA COLA LIGHT	2,9€
FANTA	2,9€
SPRITE	2,9€
TAUNUSQUIELLE WASSER 0,25l (still oder medium)	2,5€
ORANGENSAFT	3,5€
APFELSAFT	3,5€
MANGO-NEKTAR	3,5€
MARACUJA-NEKTAR	3,5€
CRANBERRY-NEKTAR	3,5€
LITSCHI-NEKTAR	3,5€
SAFTSCHORLE	3,5€

BIER 0,3L

MECKATZER PILS	3,6€
RADLER / ALSTER / DIESEL	3,6€
ASAHI / KIRIN (JAPANISCHES BIER)	3,9€
MECKATZER PILS ALKOHOLFREI	3,6€
MECKATZER HEFEWEIZEN HELL	4,1€
MECKATZER URWEIZEN	4,1€

WARME GETRÄNKE

INGWER-LIMETTEN TEE	3,5€
PFEFFERMINZ-HONIG-TEE	3,5€
SENCHA GRÜNTEE	3,9€
JASMINTEE	3,9€
BLÜTENTEE	4,5€
VIETNAMESISCHER KAFFEE (mit karamellisierter Milch)	4,5€

HAUSGEMACHTES 0,4l

DELI DOJO LIMONADE 4,9€

frische Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda

GINGERLY 4,9€

frische Minze, Limetten, Ingwerlimonade, Rohrzucker

MANGO LASSI 4,9€

Mangopuree, Mangonektar, Naturjoghurt, Kokosmilch

SPRING LIQUID 4,9€

Avokado, Banane, Kokosmilch, karamellisierte Milch, Sesam

APERITIV

HUGO 5,5€

Prosecco, Hollunderblütensirup, Minze

APEROL SPRITZ 5,5€

Prosecco, Apérol, Kumquat

CAMPARI ORANGE 5,5€

Campari, Orangensaft

SAKE (JAPANISCHER REISWEIN)

	0,1L	0,3L
GINJO NAMACHOZOSHU	4,9€	11,9€
SHOUCHIKUBAI SHIRAKABEKURA MIO	5,9€	12,9€
DELI DOJO SAKE	4,1€	-





COCKTAILS

PINK MOJITO	7,5€
brauner Rum, Chambord Likör, Minzblätter, weißer Rohrzucker, Limette, Himbeeren	
JAPANESE SLIPPER	7,5€
Vodka, Melonenlikör, Cointreau, frisch gepresster Zitronensaft	
WHISKEY SOUR	7,5€
Whiskey, Zuckersirup, Zitronensaft	
TOKYO MULE	7,5€
Sake, Reisvodka, Limettensaft, Ingwer Brühe, Ginger Beer & Gurke	
OSAKA COLADA	7,5€
Reisvodka, Kokoslikör, Kokoscrème, Ananassaft	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VINPEARL GIRL	6,5€
Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limette	
COCO LOCO	6,5€
Ananassaft, Sahne, Kokosnusssirup, Maracujasaft, Dash Erdbeersirup	
CREAMY GOLD	6,1€
Mangopüree, Mangowürfel, Reismilch, Kokosmilch, Ingwerstreifen, Mangonektar, Agavensirup,	

SCHNAPPS 4CL

REISVODKA	5,1€
RAMAZOTTI	5,1€
HAVANNA	5,1€
HENNESY	6,1€
REMY MARTIN	6,1€
BALLANTINE	6,1€
CHIVAS 12	6,1€
CHIVAS 18	7,1€
ABSOLUT VODKA	5,1€





WEISSWEIN 0,2l (offen)

GRAUBURGUNDER

5,5€

Weingut Ellermann Spiegel, Pfalz (trocken)

RIESLING

5,5€

Weingut Johannes Leitz., Rheingau (feinherb)

WEISSBURGUNDER

5,9€

Weingut Korrell Rivaner, Nahe (trocken)

ROTWEIN 0,2l (offen)

MERLOT

5,5€

Weingut Vignerons, Südfrankreich

CABERNET- ST. LAURENT MERLOT

5,9€

Weingut Studier „Matura“, Pfalz (trocken)

ROSÉWEIN 0,2l (offen)

CUVEE ROSÉ

5,5€

Weingut Ellermann - Spiegel, Pfalz

SCHAUMWEIN 0,1l (offen)

RIESLING SEKT

4,9€

Weingut Knauß, Strümpfelbach

CREMANT DALSACE BLANC DE BLANCS BRUT

4,5€

Domaine Emile Boeckel, Mittelbergheim

WEISSWEIN (Flasche)

GRÜNER VELTINER 19,5€

Kremstal Österreich, Bio & Vegan

ROTER & GELBER MUSKATELLER 22,5€

Weingut Arno Schembs, Rheinhessen (trocken)

LUGANA 22,5€

Pasini San Giovanni, DOC Gardasee

ROTWEIN (Flasche)

TEMPRANILLO VALENCIA 19,5€

Weingut Radio Boca

SPÄTBURGUNDER 22,5€

Weingut Korrell, Nahe

ROSÉWEIN (Flasche)

CUVEE ROSÉ 16,5€

Weingut Ellermann - Spiegel, Pfalz

SCHAUMWEIN (Flasche)

RIESLING SEKT 34,5€

Weingut Knauß, Strümpfelbach

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 | 鮎 | 軍艦巻き寿司

INFO@DELIDOJO.DE

WWW.DELIDOJO.DE



