

# START

## AUF DEM WOLKENMEER



**UNKAI**  
ASIA FUSION RESTAURANT & BAR

„ANJU“ (안주) WIRD IN KOREA ZUM TEILEN AUF DEM TISCH  
SERVIERT.

DU WÄHLST ZWISCHEN DEN EINZELNEN GEMÜSE.-FLEISCH ODER  
FISCH.-ANJU UND TEILST SIE MIT DEINEN LIEBSTEN!

RESTAURANT MANAGER

-SINUK WOO-

SUSHIMEISTER

-YANG FAN-

KÜCHENCHEF

-SONG WU LI-

FOODCREATOR

- VALENTIN REICHENBACH-

## **APERITIVS**

### **ASIA FUSION DEFINIERT**

		Euro
<b>UNKAI READY TO START</b>	0.3l	9
KALT- Yuzuwein/Gin Sul/Tonic Water		
<b>SAKE TROCKEN KARATANBA</b>	0.1l	8
KALT/WARM - Sanft/Locker/Vollmundig/Nussig		
<b>SAKE MEDIUM KURBOTA GINJO</b>	0.1l	8
KALT/WARM – Aromatisch/Rein/Frisch/Nussig		
<b>SAKURA DEFINITION UNKAI</b>	0.3l	9
KALT-Rosewasser/Roku Gin/Campari/Citrus		

## **KLASSISCH**

		Euro
<b>HUGO</b>	0.2l	7
KALT- Erfrischend/Fruchtig/Limette/Minze/Holunder/Spritzig		
<b>APEROL SPRITZ</b>	0.2l	7
KALT- Fruchtig-bitter/Orange/Spritzig		
<b>LILLET WILDBERRY</b>	0.2l	7
KALT- Erfrischend/Fruchtig/Waldbeeren/Minze		

## **HAUSGEMACHTER EISTEE ZUM STARTEN**

		Euro
<b>INGWERBLÜTE</b>	0.2l	6
KALT- Erfrischend/Blüten/Ingwer/Zitronengras/Für jüngere Gäste geeignet		

# KALT ANJU

Teilt sie euch!

## ANJU: KLEINE SNACKS ZUM GENIEßEN

	Euro
<b>CRUNCHY RICE SHITAKE-BASILIKUM MAYO</b>	5
knuspriger Reis-chips mit hausgemachten Dip	
<b>ASIATISCHER WILDKRÄUTER SALAT</b>	7
Hausgemachter Wasabi-Yuzu Dressing	
<b>SPINAT &amp; SESAM</b>	7
Goma Dressing/Trüffelöl	
<b>LACHS TATAKI</b>	9
Frische Wasabi/Yuzu/Koriander	
<b>THUNFISCH TATAKI</b>	12
Frische Wasabi/Yuzu/Koriander	
<b>KALBSFILET TATAKI</b>	14
Frische Wasabi/Yuzu/geräucherte Zwiebeln/Trüffelöl	
<b>LACHS SASHIMI (6 Scheiben)</b>	9
Schottischer Lachs	
<b>THUNFISCH SASHIMI (6 Scheiben)</b>	12
Akami	
<b>THUNFISCH BLUEFIN SASHIMI (6 Scheiben)</b>	18
Bluefin/Cremig/leicht Nussig	
<b>HAMACHI SASHIMI (6 Scheiben)</b>	12
Gelbflossenmakrele	
<b>WOLFSBARSCH SASHIMI (6 Scheiben)</b>	9
Weißer Fisch/Fettarm	
<b>SASHIMI MORIWASE</b>	23
Lachs/Thunfisch/Gelbflossenmakrele/Sepiatintenfisch/Jakobsmuschel/Black Tiger Garnele	

## KLEIN-WARM

### ANJU

Teilt sie euch!

	Euro
<b>EDAMAME</b>	4.5
Knackige Sojabohnen gedämpft/Meersalz	
<b>MISO SUPPE KLASSISCH</b>	5
Tofu/Seetang/fermentierte Sojabohnenpaste	
<b>MISO FISCHMOUSSE SUPPE</b>	7
Tofu/Seetang/fermentierte Sojabohnenpaste/Fischmousse	
<b>GYOZA (5 Stk.)</b>	6/7/9
Vegetarisch/Hähnchen/Korean Beef BBQ	
<b>NORI TOFU</b>	5
Knallheiß angebraten und leicht mit Nori ummantelt	
<b>MISO AUBERGINE</b>	7
Miso/Honig/Koriander	
<b>TANZENDE JAKOBSMUSCHEL</b>	7
Jakobsmuschel/Kürbispüree/Zitronensud	
<b>SCHWARZWÄLDER WILDSAU IN LAUCHASCHE</b>	14
Shitake.-Pilzrahm mit getrockneten Garnelen	
<b>GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN</b>	14
Zitronengras/Kaffirblätter	
<b>TAKO UNKAISTYLE</b>	14
Oktopus/Bouillabaisse-Espuma/Trüffelmayonnaise/Ingwercrunch	
<b>YASAI TEMPURA</b>	7
Verschiedene Gemüse frittiert	
<b>EBI TEMPURA (2 Stk.)</b>	9
Black Tiger Garnelen frittiert/Trüffelmayo/Soja mit Rettich	
<b>CALAMARETTI</b>	9
Frittiert/Sepiasoße/Soja mit Rettich	
<b>ANGRY CHICKEN</b>	7
Hähnchenschenkel Frittiert/Klassisch mit Klasse	

# DU FUSIONIERST BANCHAN

BANCHAN: VERSCHIEDENE BEILAGEN ZUM KOMBINIEREN. DU UND DEINE LIEBSTEN ENTSCHEIDEN GEMEINSAM, WELCHE BANCHAN GUT ZUEINANDER PASSEN KÖNNTEN.

	Euro
<b>REIS</b>	2
Duftreis	
<b>UDON WOK</b>	7
Udon-Nudeln mit versch. Gemüse	
<b>TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE</b>	5
Trüffelöl/Muskat/Sahne	
<b>KÜRBISPÜREE</b>	5
Curry/Kokosmilch	
<b>SPARGEL TOKYO</b>	5
Scharf angebraten in Butter	
<b>PAK CHOI PEKING</b>	4
Im Wok geschwenkt	

**GRILL**  
**IM UNKAI WIRD ALLES GETEILT**  
**BANCHAN**

	Euro
<b>HÄHNCHEN TERIYAKI</b>	<b>14</b>
Teriyaki Soße	
<b>LACHS TERIYAKI</b>	<b>17</b>
Teriyaki Soße oder Limettenschaum	
<b>WOLFSBARSCH</b>	<b>18</b>
Limettenschaum/Spargel	
<b>BARBARIE ENTE "LUST AUF ORANGEN"</b>	<b>16</b>
Entenbrust/Orangencreme	
<b>ROASTBEEF DRY AGED</b>	<b>24</b>
Mindestens 4 Wochen gereift/tranchiert zum Teilen	
<b>ENTROCÔTE DRY AGED</b>	<b>26</b>
Mindestens 4 Wochen gereift/tranchiert zum Teilen	
(UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON DER METZGEREI KALTENBACH)	

ANJU, BANCHAN UND SUSHI IST UNSERE IDEE VON GEMEINSAMEN FUSIONIEREN.

SUSHIMEISTER

-YANG FAN-

# SUSHI

## VON UNKAI NEU DEFINIERT

	Euro
<b>UNKAI DRAGON ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>8.5/15.5</b>
Frittierte Black Tiger Garnele ummantelt mit Aal/Fliegenfischeier	
<b>HYPER ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>8.5/15.5</b>
Aal.-Avocado mit Flambierten Lachs und Hamachi ummantelt	
<b>SALMON LOVER ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>7.5/14.5</b>
Flambierter Lachs mit Mango und Frischkäse gerollt/Lachskaviar	
<b>TIMELESS ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>6.5/12.5</b>
Lachshaut kross frittiert mit Gurke und Frischkäse gerollt/frischer Lachs on Top	
<b>SCHWARZER SCHATZ ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>9.0/17</b>
Gänseleber/Mango/Frischkäse/Lachskaviar	
<b>TRINITY SAUCE ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>8.5/15.5</b>
Black Tiger Garnele/Spicymayo.-Goma.-Unagisoße/Avocado ummantelt	
<b>CRUNCHY GOLD ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>6.5/12.5</b>
Goldbraun frittiert/Lachs/Käse	
<b>PHOENIX FIRE ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	<b>6.5/12.5</b>
Goldbraun frittiert/Hähnchenbrust Sou vide/Käse	
<b>FRIED SKY ROLL</b> (5 Stk.)	<b>9</b>
Goldbraun frittiert/Lachs.-Thunfisch.-Wolfsbarschfusion/Avocado/Spicymayo/Frischkäse	
<b>VEGGIE-FUTO-MAKI</b> (6 Stk.)	<b>8</b>
Mango/Avocado/Gurke/Kürbis/Süßer Tofu/Omelett/Shiso	
<b>EBI-FUTO-MAKI</b> (6 Stk.)	<b>9</b>
Black Tiger Garnele frittiert/Avocado/Fliegenfischeier	
<b>SPIDER ROLL</b> (6 Stk.)	<b>14</b>
Softshell Krabbe frittiert/Avocado/Gurke/Fliegenfischeier	

## **NIGIRI-SUSHI** 2 Stk.

	Euro
<b>SAKE</b>	5
Lachs	
<b>TEKKA</b>	6
Thunfisch	
<b>HAMACHI</b>	5.5
Gelbflossenmakrele	
<b>LUBINA</b>	5.5
Wolfsbarsch	
<b>UNAGI</b>	6
Aal flambiert	
<b>HOTATE</b>	6
Jakobsmuschel	
<b>IKA</b>	5
Sepiatintenfisch	
<b>EBI</b>	6
Garnele	
<b>TAMAGO</b>	4.5
Jap. Omelett	
<b>INARI</b>	4.5
Tofu-Taschen	
<b>AVOCADO</b>	4.5
Avocadoscheiben	



## **GUNKAN-SUSHI** 2 Stk

	Euro
<b>SPICE-SAKE</b>	5
Pikanter Lachs	
<b>SPICE-TEKKA</b>	6
Pikanter Thunfisch	
<b>IKURA</b>	7
Lachskaviar	
<b>FOIEGRAS</b>	7
Gänseleber	

## **.MAKI-SUSHI** 6 Stk.

	Euro
<b>KAPPA</b>	4.5
Gurke	
<b>KANPYO</b>	4.5
Kürbis	
<b>AVOCADO</b>	4.5
Avocado in Scheiben	
<b>MANGO</b>	4.5
Mango in Scheiben	
<b>SAKE</b>	5
Lachs	
<b>TEKKA</b>	6
Thunfisch	
<b>EBI</b>	6
Garnele	
<b>SPICY-SAKE</b>	6
Pikanter Lachs	
<b>SPICY-TEKKA</b>	7
Pikanter Thunfisch	

## UNKAI'S INSIDE OUT

	Euro
<b>CALIFORNIA ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	5.5/10
Krabbenfleisch/Avocado/Gurke/Fliegenfischeier on Top	
<b>CLASSIC SALMON ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	5.5/10
Lachs/Avocado/Fliegenfischeier on Top	
<b>SPICE-TUNA ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	6.0/11
Pikanter Thunfisch/Gurken/Sesam on Top	
<b>VEGGIE-LIEBE ROLL</b> (4 Stk./8 Stk.)	5.5/10
Mango/Avocado/Gurken/Shiso	

## DESSERT

	Euro
<b>MOCHIEIS</b>	7
Reiskucheneis	
<b>EIS MADE FOR FUSION</b>	3
Yuzu/Kokos/Matcha	
<b>MANGO SORBET</b>	4
Mango	
<b>MISO KÄSEKUCHEN</b>	8
Süßer Miso/Yuzu Eis	

## SUSHISET

	Euro
<b>SUMO ANGEBLICH AUF DIÄT</b>	<b>35</b>
Fried Sky Roll 4 Stk /Hyper Roll 4 Stk Crunchy Lachs Avocado 6 Stk Lachs.-Avocado.-Gurkenmaki je 6 Stk	
<b>SAMURAI MIT ZEHN MESSERN</b>	<b>42</b>
Lachs.-Thunfisch.-Hamachi Sashimi je 2 Scheiben Lachs.-Thunfisch.-Hamachi.-Black Tiger Garnele Nigiri je 2 Stk Timeless Roll 4 Stk/Unkai Dragon Roll 4 Stk /California Roll 4 Stk. Avocado.-Gurkenmaki je 6 Stk	

## SCHLUSSWORT

LIEST EH KEINER. ALSO KANN ICH HIER REINSCHREIBEN WAS ICH WILL, VON MIR AUS ALLES GRAMMATIKALISCH FALSCH.

VIELEN DANK DASS DU HIER BIST!



WIR WISSEN SCHON, DASS DU UNS RICHTIG GEIL FINDEST.

GEBE UNS EINE BESTÄTIGUNG!

BEWERTE UNS AUF GOOGLE UND FOLGE UNS AUF INSTAGRAM

-DEIN UNKAI TEAM-