

**Vorspeise**

Meeresalgen Salat
Misosuppe
Fisch & Frucht Salat
Edamame
Thunfisch Carpaccio

Sashimi

Lachs Sashimi
Thun Sashimi
Sashimi gemischt

Tempura

Tempura Teller

Vegi Tempura

Inside Out Roll (uramaki) 4stück

Californiarolls
Spicytunarolls
Rainbowrolls

Standard Roll

(hosomaki) 8stück

Thunrolls
Lachsrolls
Gurkenrolls
Rettichrolls
Avokadorolls
Mixrolls
8stück

Dicke Roll (Futomaki) 4stück

Vegirolls

Nigiri

Kingfisch
Tofutasche
Crevetten
Lachs
Aal
Tintenfisch
Thunfisch
Lachsrogen
Süsscrevetten
Lachstartar

EINE KLEINE SUSHIREISE

Wussten Sie, dass die Geschichte des Sushis bis ins Jahr 718 n.Chr. zurückführt? Zu dieser Zeit wurde sie erstmals schriftlich, in Form von Steuern, auf einer Holztafel belegt. Man nimmt jedoch an, dass der Ursprung des Fisches mit der essighaltigen Reishüllung einiges früher stattfand. Dazumal wurde der Fisch mit dem Reis haltbar gemacht. Man ass den Fisch und warf den Reis als Ferment weg. Natürlich lernt man in der heutigen Zeit mehrere Sushistile: Der traditionelle **Oshisushi Stil**, den ich erlaube als gepresste Sushiwürfel zu beschreiben. Diese Art hat sich vor allem in der früheren Hauptstadt Kyoto, in Osaka und generell im Westen Japans durchgesetzt. Die Tokioter hingegen sind berühmt für ihre Ungeduld, und demzufolge geschah wegen eines Gastes der "sehr schnell" Sushi essen wollte, ein legendäres Ereignis. Das Nigiri (Reisball mit irgendetwas darauf) wurde geboren und somit begann der **Edo** (alter Name von Tokyo) **mae-Stil** (ca. 1818-1830). **Sosakusushi** übersetze ich als kreatives oder als modernes Sushi (Fusion). Weil bei fachgemäßem Sushi alles frisch zubereitet wird, bleiben deshalb die Vitamine und die Spurenelemente erhalten. Sushi ist also sehr gesund und leicht. Ein kleiner Hinweis an die Herren: In Japan geniessen die Männer das Sushi, indem sie es von Hand essen!? Jede Kultur entwickelt sich mit der Zeit. Wir arbeiten daran und möchten mit unserem innovativen Sushi Geschichte schreiben. Freundlich grüsst
Das **Datto** Team