

SPRITZ / COCKTAIL



Aperol Spritz
Aperol, Weisswein,
Sodawasser
€ 5,90



Lillet Berry
Lillet, Russian Wild
Berry, Beeren
€ 6,90



Hugo
Prosecco, Limetten,
Soda, Hollunder, Minze
€ 5,90



Gin Tonic
Hendrick's Gin, Tonic
Water, Gurke
€ 6,90



SAKE

Ozeki Karatanba
0,1 L € 9,90
Leicht, ausgewogen, trocken, 15,4%

Jokigen Yamahai Junmai
0,1 L € 16,90
Vollmundiger Geschmack, 16%

SHISO
enjoy endless

COCKTAILS ALKOHOLFREI



**MoGU®
Blackcurrant**
€ 6,50



**MoGU®
Lechee**
€ 6,50



**MoGU®
Melon**
€ 6,50



**MoGU®
Mango**
€ 6,50



**MoGU®
Coconut**
€ 6,50

Informationen zu den Allergenen
A - für glutenhaltiges Getreide
B - für Krebstiere- und -erzeugnisse
C - für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E - für Erdnüsse und -erzeugnisse
F - für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G - für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L - für Sellerie und -erzeugnisse
M - für Senf- und Senferzeugnisse
N - für Sesam-Samen und -erzeugnisse
O - für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P - für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R - für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Immer wieder anders, immer wieder frisch.

Bitte wählen Sie unter folgenden einzigartigen und hausgemachten Saucen.

CHILI-KNOBLAUCH (rosa) (A,F)
Sehr scharfe, kräftige Marinade auf Basis dunkler Sojasauce. Viele frische Chilis, eine gute Portion Knoblauch. Unser Allrounder.

TERIYAKI (blau) (A,F)
Milde & leichte Marinade auf Basis Reiswein u. Jap. Sojasauce. Unglaublich lecker zu allen Fischarten und Meeresfrüchten. Und zu hellem Fleisch sensationell.

BARBECUE (schwarz) (A,F,L)
Würzige, leicht scharfe Marinade mit Ingwer Honig verfeinert durch etwas Weißwein, dunkle Sojasauce. Der ideale Begleiter zu allen Fischarten und Meeresfrüchten, aber auch zu jedem Fleisch ein absoluter Genuss.

MALAY SATEH (türkis) (A,E,F,H,N)
Die Sauce der fernöstlichen Straßenküchen aus Erdnusspaste, verfeinert mit etwas Sesamöl. Eine Sauce, die am besten zu hellem Fleisch passt.

INDIAN CURRY (gelb) (F)
Cremig, intensive Marinade auf Basis Schrimps, Kokosmilch, Lemongras und Currypaste. Macht jede Fleischsorte zu einem Genuss. Aber auch zu Meeresfrüchten unglaublich gut!

KEINE SAUCE BITTE (weiß)
(nur Salz und Pfeffer)

ANLEITUNG UND REGELN...

Stellen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihrem Geschmack und Vorstellung zusammen. Suchen Sie sich Ihre Sauce aus, dabei den passenden Farbclip nicht vergessen an den Teller zu befestigen, damit dieser wieder zu Ihnen findet!

Danach bedienen Sie sich an unserem Buffet und stellen Ihr individuelles Gericht aus dem Angebotenen Rohzutaten zusammen. Unsere Köche bereiten Ihre Auswahl schonend und fachgerecht am Teppanyaki-Grill zu. Anschließend wird es Ihnen mit Reis am Tisch serviert.

Kombinieren Sie bitte nicht zu viele verschiedene Zutaten, sondern genießen Sie möglichst oft den Gang zum Buffet. So können Sie immer wieder auf ein Neues Ihr persönliches Lieblingsgericht zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!
Ihr SHISO - Team

Verschwendung wird nicht geschätzt.
Denn Sie bestimmen die Portionsgröße und welche Zutaten auf Ihrem Teller kommen. Wenn dennoch eine unserem Bemessen nach nicht akzeptable Portion übrig lassen, werden wir diese als Aufpreis berechnen.

Unser Service zeigt
Ihnen gerne die Weinkarte!

PREISE

Lunch 11:30 – 14:30
Mo – Fr 18,90 €
Kinder bis 10 Jahre 12,90 €

Lunch 11:30 – 14:30
Sa + So, Feiertage 21,90 €
Kinder bis 10 Jahre 13,90 €

Dinner 17:30 – 22:30
Mo – So 27,90 €
Kinder bis 10 Jahre 15,90 €

