



AIKY

LOVE AT FIRST BITE

Getränke

Aiky Signature

Chanh Đá	6.9
Limette Minze Zuckersirup Soda	
Very Berry	7.9
Beerenpüree Limettensaft Zuckersirup Soda Blauer Tee	
Exotic Love	7.9
Maracuja Limetten Minze Zuckersirup Soda Mangosaft	
Aiky Yuzu	7.9
Yuzu Marmelade Orangen Minze Zuckersirup Soda Mangosaft	
Peach Blossom	7.9
Pfirsichpüree Limettensaft Zuckersirup Soda Blauer Tee	

Hausgemachter Eistee

Wir bieten täglich wechselnde Eisteesorten.
Bitte fragen Sie bei unseren Servicekräften nach der heutigen Sorte.

Pfirsich Beeren	6.5
-------------------	-----

Softdrinks & Wasser

Cola ^{1,2,7} Cola Zero ^{1,2,4,7} Spezi ^{1,2,7} Fanta ²	0,2l	2.9
	0,4l	4.7
Tafelwasser wählbar mit:	0,25l	2.5
Sprudel Medium Still	0,5l	3.8
Limette Ingwer Minze		
Selters Classic Naturell	0,75l	6.5

Säfte



Niehoffs Vaihinger

Apfel (naturtrüb) Mango Maracuja Johannisbeer Lychee	0,2l	2.9
	0,4l	5.2
Als Schorle	0,2l	2.8
	0,4l	4.7

Kaffee

Espresso		2.5
Espresso Doppio		3.1
Caffè crema		3.2
Flat White		4.2

**Bier
Herbsthäuser**

Helles ^{AG}	0,5l	5.5
Hefeweizen hell ^{AG}	0,5l	5.5
Hefeweizen dunkel ^{AG}	0,5l	5.5
Radler naturtrüb ^{AG}	0,5l	5.5
Hefeweizen alkoholfrei ^{AG}	0,5l	5.5

Japanisches Bier

Kirin ^{3,AG}	0,33l	4.5
-----------------------	-------	-----

Aperitif

Aperol Spritz ^{1,8}		7.2
Aperol Orange Prosecco		
Yuzu Frizz		7.5
Yuzu-Marmelade Ingwer Limette Prosecco Soda		
Little Miss Tokyo ³		7.5
FrISChe Maracuja Mangonektar Sirup Prosecco		
Lav'a Belle		7.9
Lavendel Prosecco Soda		
Prosecco	0,1l	3.9

Cocktails & More

Oh Honey Absolut Vodka Honig Limette Bitter Lemon	9.9
Moscow Mule Absolut Vodka frischer Limettensaft Gurke Spicy Ginger	9.9
Dark'n'Stormy Rum frischer Limettensaft Spicy Ginger	9.9
Monkey King Monkey 47 Gurke Tonic Water	11.9
Roku N Soul japanischer Roku Gin Yuzu Marmelade Sojasauce Ingwer Tonic Water	11.5
Tom Collins Hendricks Gin frischer Limettensaft Zuckersirup Tonic Water	10.5
Mojito Havana Club 3 Años Limette Minze Rohrzucker Soda	8.9
Max's N°1 Havana Club 3 Años Beeren Limette Minze Rohrzucker Soda	9.5
Lychee Sour Absolut Vodka Kokossirup Limette Ingwer Rohrzucker Soda Lycheesaft	9.9

Sake

Sake Hakutsuru	0,1l	3.9
----------------	------	-----

Offene fränkische Weine

My Hanh - Hauswein Cuvée¹⁴ <i>fruchtig, erfrischend, perfekt für die asiatische Küche</i>	0.1l	3.4	0.25l	6.3
Silvaner - Schmachtenberger - trocken¹⁴ <i>trocken, kräftig, vollmundig</i>	0.1l	3.2	0.25l	6.1
Rotling - Schmachtenberger - trocken¹⁴ <i>frisch, fruchtig, mit spritziger Säure</i>	0.1l	3.2	0.25l	6.1
Spätburgunder Sonnenstuhl - Schenk¹⁴ <i>trocken, gereift im Eichenholzfass</i>	0.1l	3.5	0.25l	6.7

fränkische Flaschenweine

Sonnenstuhl Silvaner - Schenk¹⁴ kalkhaltige, steinige und schwere Böden, mit hoher Sonneneinstrahlung bis in die Abendstunden. kompakt, straff und füllig	24.9
Weißburgunder "Quaderkalk" - Schmachtenberger¹⁴ <i>Quaderkalk ist die einmalige Schicht des Muschelkalks, die nur in Franken vorkommt. Daraus entstehen mineralische, kräftige und vollmundige Weine.</i>	24.9
Riesling "erste Geige" - Geiger und Söhne¹⁴ <i>Spätlese, trocken, saftig und harmonisch. Ein Hauch von reifer Zitrone, Zitronenmelisse und grüner Birne Geschmack</i>	23.9

Homemade Starters

1. Edamame ¹ : gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz 🌿🌿	5.9
2. Ocean Rolls: Frühlingsrolle mit Tintenfisch, Garnele, Mozzarella, Mayo, Obst	8.9
3. Sweet Spring: Frühlingsrolle mit Obst, Mozzarella, Mayo	7.9
4. Wings Deluxe: Zarte, saftige Chickenwings mit würziger Salzsoße	8.5
5. Silky Eggs: Panierter Tofu eingelegt in hausgemachter Eisauc	8.9
6. Thai Style Chicken: Mariniertes Hähnchen nach thailändischem Rezept	8.9
7. Yakitori Mushroom: Teriyaki-Spieße mit Kräuterseitlingen und Champignons 🌿🌿	7.9
8. Royal Prawns: Knusprige Garnelen ummantelt mit Kadayıf	9.9
9. Spinach Scallop Bliss: Jakobsmuschel an Spinat-Mousseline-Sauce	11.9
10. Golden Bites: gebackene Teigtaschen mit Hähnchen & Garnelen	8.9

Carpaccio & Tatar

21. Sora: Lachs-Carpaccio mit hausgemachter Ponzu-Soße	10.9
23. Beef & Bold: Rindfleischtatar	12.9
24. Hello Summer Tatar ^{b,f,g} : Seetang, Thunfischatar, Lachstatar, Avocado, Tobiko	12.9
25. Green Note: Avocadotatar mit Seetang, Cherrytomaten und Sesam	11.5

Salat

31. Wakame: Seetangsalat mit Cherrytomaten und Sesam	6.9
32. Amai: Mangosalat in hausgemachter Reispapierschale, dazu würzige Mango-Limetten-Fischsauce	9.9

Hauptspeisen

Suppen

44. Phở bò: Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, pochiertem Ei, Zwiebeln und Koriander 16.9

Grillspezialitäten

51. Salmon sizzle: Gegrillter Lachs mit Gemüse, Kräuterseitlingen, Reis, Teriyaki-Sauce 22.9
52. What the duck: Gegrillte Barbarie-Ente mit Gemüse, Kräuterseitlingen, Reis, Ponzu-Teriyaki-Sauce 24.9
53. Steak it easy: Entrecôte mit Kürbispüree, Gemüse in hausgemachter Trüffel-Pilz-Sauce mit Pommes und Beilagensalat 24.9
57. Shiroi Udon: Entrecôte mit Udon-Nudeln, Gemüse und Miso-Butter-Soße 23.9

Curry

61. Hausgemachter Tofu mit Gemüse, Reis und rotem Kokoscurry 14.9
62. Ente mit Gemüse, Reis und rotem Kokoscurry 21.9
63. Rindfleisch mit Gemüse, Reis und rotem Kokoscurry 17.9
64. Paniertes Hähnchen mit Gemüse, Reis und rotem Kokoscurry 17.9

Sushi

Nigiri 2 Stk.

101.	Avocado 	Avocado	4.9
102.	Asupara 	Spargel	4.9
103.	Sake ^b	Lachs	5.9
104.	Maguro ^b	Thunfisch	6.5
105.	Kani ^b	Krebsfleischimitat	5.2
106.	Ebi ^c	Garnele	5.9
107.			
108.	Unagi ^{aw,b,l}	Salzwasseraal	6.9
109.			
110.			
111.	Sake Aburi ^b	Flambierter Lachs mit Spargel	7.5
112.	Maguro Aburi ^b	Flambierter Thunfisch mit Avocado	7.9

Hosomaki 6 Stk.

201.	Avocado 	Avocado	4.9
202.	Asupara 	Spargel	4.9
203.	Kappa 	Gurke	4.5
204.	Sake ^b	Lachs	5.9
205.	Tekka ^b	Thunfisch	6.2
206.	Ebi Tempura ^{aw,c}	gebackene Garnele	6.9
207.	Anago ^{aw,b,l}	gegrillter Salzwasseraal	6.9
208.	Sake Avo ^b	Lachs und Avocado	5.7

Uramaki - Shijo's Classic 8 Stk.

301. Ebi ^{c,f}	Garnele Avocado Rucola Philadelphia Sesam	9.5
302. Alaska ^b	Lachs Avocado Tobiko	9.9
303. Maguro ^b	Thunfisch Avocado Tobiko	10.5
304. King Shrimps ^{aw,c,f,g,k}	Frittierte Garnele Avo Philadelphia Mango Sesam	9.9
305. Anago ^{aw,b,l,g}	Aal Gurke Sesam	9.9
306. Buddha Rolls ^{aw} 	Frittierte Avocado Gurke Sesam	8.9
307. Sayuri ^g 	Spargel Gurke Rucola Sesam	8.9
308. Salmon Skin ^{aw,b,f,g}	Lachshaut Gurke Philadelphia Sesam	8.9
309. Avocado Dream 	Avocado oben Avocado	8.9
310. California ^{b,c,g}	Surimi Avocado Sesam	8.9

Tempura Rolls 8 Stk.

401. Salmon Tempura ^{aw,b,f,g}	Lachs Avocado Philadelphia Guacamole	13.9
402. Tuna Tempura ^{aw,b,f,g}	Thunfisch Avocado Philadelphia Guacamole	14.9
403. Hotategai Tempura ^{aw,b,f,g,m}	Jakobsmuscheln Avocado Philadelphia Guacamole	14.9
404. Shijo Special Tempura ^{aw,b,c}	Lachs Thunfisch Garnele Gurke Avocado Guacamole	15.9
405. Abo Tempura ^{aw} 	Avocado Spargel Mango Gurke Guacamole	12.9

Sashimi - Shijo Style

501. Sashimi Salmon ^b	6 Scheiben Lachs Seetang Avocado Cherrytomate	14.9
502. Sashimi Feuer Salmon ^b	6 Scheiben flambierter Lachs Seetang Avocado Cherrytomate	15.9
503. Sashimi Tuna ^b	6 Scheiben Thunfisch Seetang Avocado Cherrytomate	16.9
504. Sashimi Salmon & Tuna	3 Scheiben Lachs 3 Scheiben Thunfisch Seetang Avocado Cherrytomate	15.9
505. Into the Sea ^{b,c,m}	3 Stk. Lachs 3 Stk. Thunfisch 3 Stk. Jakobsmuscheln 3 Stk. Aal 3 Stk. Garnelen Lachskaviar Seetang	29.9

Aiky Signature Uramaki 8 Stk.

601. Yuriko ^{b,f,g}	15.9
Thunfischtatar pikant Spargel Avocado oben Thunfisch Tobiko	
602. Naomi ^{b,f,g}	14.9
Lachstatar Avocado Mango Gurke oben Lachs Tobiko Frühlingszwiebeln	
603. Kasumi ^{aw,b,f,l,g}	14.9
Aal Lachshaut Gurke Spargel Philadelphia Sesam oben Lachs Thunfisch	
604. Mikasa ^{aw,b,f,l,g}	14.9
Tempura Lachs Lachshaut Avocado Philadelphia oben Lachs Tobiko	
605. Haroshi ^{aw,b,c,f}	14.9
Tempura Garnele Avocado Mango Philadelphia oben flambierter Lachs Tobiko	
606. Amida ^{aw} 	11.9
Gebackener Seidentofu Mango Gurke Seetangsalat oben Guacamole	
607. Shiro ^{aw,l,g}	12.9
Tempura Hähnchen Avocado Sesam oben drauf Hähnchen Unagi-Soße	
608. Yokoro ^{aw} 	11.9
Frittierte Süßkartoffeln Gurke Mango oben drauf Avocado	
609. Kenta ^{aw} 	11.9
Gebackener Seidentofu Avocado Guacamole	
610. Aiky Style	15.5
Abwechselnde Kreation des Sushi-Meisters	

Inhaltsstoffe:

1__Farbstoffe, 2__Konservierungsstoffe, 3__Antioxidationsstoffe, 4__Geschmacksverstärker, 5__Schwärzungsmittel 6__Phosphat, 7__Koffein, 8__Chinin, 9__Süßungsmittel, 10__Phenylalanin, 11__Gewachst, 12__Taurin, 13__Milch- und Milchprodukte, 14__Schwefeldioxide und Sulfite

A__Getreideprodukte (Glutenhaltig), AW__Weizen/ AG__Gerste, B__Fisch, C__Krebstiere, D__Schwefeldioxide und Sulfite, E__Sellerie, F__Milch und Laktose, G__Sesamsamen, H__Nüsse, I__Eier, J__Lupinen, K__Senf, L__Soja, M__Weichtiere, N__Erdnüsse

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.



vegetarisch



vegan

Sushi Menü

Menü für eine Person

M1. Sakura ^b	13.9
18 Stk. Maki	
M2. Kaori	15.5
4 Stk. Nigiri 18 Stk. Uramaki	
M3. Nagoya ^b	16.9
6 Stk. Lachs Maki 2 Stk. Lachs Nigiri 4 Stk. Lachs Sashimi	
M4. Miyazaki ^b	18.9
6 Stk. Thunfisch Maki 2 Stk. Thunfisch Nigiri 4 Stk. Thunfisch Sashimi	
M5. Sapporo ^{aw,b,c,f}	21.9
8 Stk. Uramaki: frit. Garnele Avocado Mango Philadelphia oben flambierter Lachs	
2 Nigiri Lachs 6 Stk. Maki Avocado	
M6. Kyoto ^{aw} 	17.9
8 Stk. Uramaki: Frittierte Seidentofu Mango Gurke Seetangsalat Guacamole	
2 Nigiri Avocado 6 Stk. Maki Gurke	
M7. Osaka ^{aw,b,f}	19.9
8 Stk. Tempura: Lachs Avocado Philadelphia	
2 Nigiri Lachs 6 Stk. Maki Gurke	
M8. Sendai ^{aw} 	17.9
8 Stk. Tempura: Avocado Gurke Mango Spargel	
2 Nigiri Avocado 6 Stk. Maki Gurke	
M9. Menü für 2 ^{aw,b,c,f,g}	45.9
• 8 Stk. Tempura • 8 Stk. Signature Uramaki des Tages • 6 Stk. Maki Gurke • 2 Stk. Nigiri Lachs 2 Nigiri Garnele • 2 Stk. Sashimi • Seetang Salat Thunfischtatar	
M10. Menü für 3 ^{aw,b,c,f,g}	67.9
• 8 Stk. Tempura • 8 Stk. Signature Uramaki des Tages • 8 Stk. Uramaki: Lachs Avocado • 6 Stk. Maki Gurke 6 Stk. Maki Lachs • 2 Nigiri Lachs 2 Nigiri Thunfisch 2 Nigiri Garnele • 6 Stk. Sashimi Seetang Salat Lachstatar	

Desserts

82. Mochi Dream 	7.5
---	-----

japanische Klebreiskuchen mit Eis gefüllt | Früchte der Saison | hausgemachte Soße