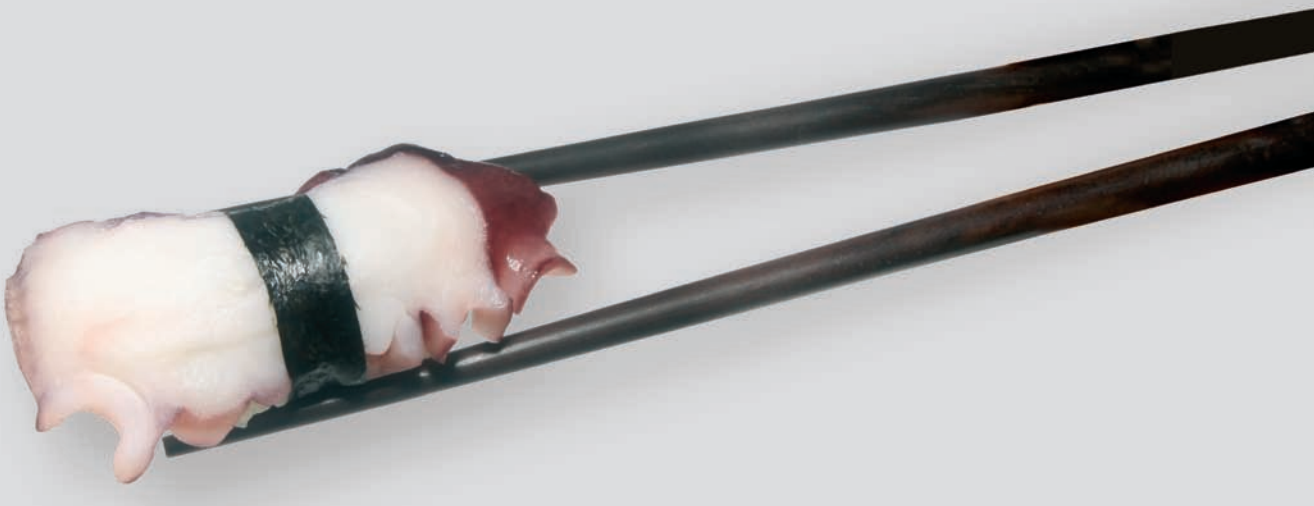


SushiBar すGim

MITTAGSMENUE

Dienstag - Samstag 12 bis 15 Uhr
(außer Feiertage)

201. Ra Myen
Fadennudelsuppe, scharf

& Tekka Maki (od. Sake Maki) 9,50
6 Maki mit Thunfisch oder Lachs
1, 4, A

202. Sakedon
Reis mit Avocado und Sesam Frikaki

& Kappa Maki 9,50
6 Makis mit Gurke
4, K

203. Tekkadon
Reis mit Avocado und Sesam Frikaki

& Kappa Maki 9,50
6 Makis mit Gurke
4, K

204. Udon
klare Suppe mit Udon

& Sake Maki (od. Tekka Maki) 9,50
6 Maki mit Lachs oder Thunfisch
4,A,F

205. Lachs Temroll
6 St. frittiert m. Lachs, Avocado,, Frischkäse, Lauch, Teriyaki-, Cocktail- & scharfer Sauce

& Kappa Maki 9,50
6 Makis mit Gurke
A,B,D,G,F

206. Veggie Temroll
6 Stück frittiert mit Spargel, Avocado, Frischkäse, Lauch & Teriyaki Sauce

& Avocado Maki 9,50
6 Avocado Makis
4, F

MITTAGSMENUE

Dienstag - Samstag 12 bis 15 Uhr
(außer Feiertage)

301. Sushi 9,50

6 verschiedene Stücke Maki
und 6 Nigiris

B,C,G

300. Sashimi 13,50

gemische Sashimi-Platte mit
Lachs, Thunfisch, Butterfisch,
Oktopus und Shrimps

D

302. Tempura 9,50

Köstlichkeiten im Teigmantel,
diverse Gemüse,
Fisch und Shrimps

A,B,D,N

303. Kamo 9,50

knusprig & lecker überbackene
Ente mit delikater Sauce nach
Wahl: Erdnuss-, Knoblauch-,
Süßsauer- oder Sojasauce

4,A,F

304. Tori 9,50

Hühnerbrust frittiert mit delikater
Sauce nach Wahl.
Erdnuss-, Knoblauch-, Süßsauer-
oder Sojasauce

4,A,F

305. Sake Teriyaki 9,50

gegrillter Lachs
mit frischem Gemüse und
köstlicher Teriyaki-Sauce

4,A,D,F

306. GIM-Platte 9,50

etwas scharf gebratenes Gemüse
mit Fisch, Oktopus und Shrimps

4,A,B,D,F

307. Maguro 9,50

Thunfisch im Teigmantel frittiert
und gebratenes Gemüse

4,A,D,F

309. Maki Platte 9,50

verschiedene Makis,
18 Stück

D,G,F

308. Bento 12,50

gemischte Platte mit
Sashimi, Maki, Nigiri
und Tempura

A,B,D,N

310. Yakitori-Menue 9,50

gegrillte Hühnerspieße
mit gebratenem Gemüse

4,A,F

Die Inhaltsstoffe
finden Sie bei
den Desserts

Sushi-Gim.de

irassheimasse

Herzlich Willkommen

Sushi, in aller Welt bekannt als typisch japanisches Gericht, wurde bereits im zweiten Jahrhundert n. Chr. (1. schriftliches Zeugnis) zubereitet. Ursprünglich zur Konservierung des Fisches wurde dieser gesalzen und in Reis eingelegt. Nach der Gärungszeit aß man dann lediglich den Fisch.

Heute gibt es Sushi in unzähligen Variationen und jeder Sushi-Meister hat seine eigenen Spezialitäten und Art der Zubereitung. Nur etwas ist Sushi immer: leicht, kalorienarm, gesund und wahnsinnig lecker.

Sushi ist Kultur und Kunst, Verführung und Genuß. Zusammen mit dem typisch japanischen Reiswein Sake genossen, ist es eine Kombination, die Sie nicht mehr losläßt. Probieren Sie die verschiedenen Sushi- Variationen und entdecken Sie Ihre Favoriten.

Wir wünschen Guten Appetit
SushiBar Gim

ZENSAI

... kleine appetitliche (Vor-) Speisen

98. **Okonomi Yaki** 5,50
jap. Pfannkuchen m. Fisch, Oktopus, Zwiebel, Majonaise, Teriyaki Sauce 4,A,B,C,D,F,G

101. **Hühnerbrust** 7,90
gegrillte Hühnerbrust auf Obst mit Teriyaki Sauce 4, A, F

103. **Edamame** 4,00
gekochte grüne Bohnen, gesalzen

105. **Saketatar** 6,50
mit Lachs, Apfel und Zwiebel, scharf 4,D,F

106. **Sojasprossen** 5,50
scharf mariniert Sojasprossen auf Obstteller zubereitet F

120. **Umibudo Goma** 5,50
Meerestrauben mit Sesam Dressing 4, F, K

121. **Hiyayakko** 4,00
frisch blanchierter Tofu mit pikanter Marinade 4, F, K

122. **Kimchi** 4,00
scharf eingelegter Chinakohl 4

123. **Goma Wakame** 4,00
Seetangsalat 4, F, K

124. **Kaiso Sarada** 4,00
Seetangblätter mit japanischem Dressing

125. **Horenso Gomae** 4,90
Seetangsalat mit japanischem Dressing 4, F, K

126. **Horenso** 4,90
Spinat mariniert mit Sesam, Zwiebel und Möhren 4, F

127. **Oi Kimchi** 4,00
scharf marinierte Gurke F

128. **Oshinko** 4,00
eingelegter Rettich

129. **Neginuta** 4,00
blanchierte Lauch-Zwiebel mit Misosauce F

130. **Ikuraoroshi** 5,50
Lachskaviar auf Rettich
D

132. **Hot Tatoika** 4,90
Tintenfisch in japanischem Dressing gegart auf blanchiertem Spinat 4,F

133. **Ikanuta** 4,90
Tintenfisch auf blanchiertem Spinat in Misosauce F,N

134. **Maguronuta** 6,90
Thunfisch auf blanchiertem Spinat in Misosauce D,F

135. **Yakitori** 5,50
gegrillte Hühnerspieße mit Teriyakisauce auf scharf marinierten Sojasprossen 4,A,F

136. **Takonuta** 5,50
Oktopus auf blanchiertem Spinat in Misosauce F,N

137. **Takosu** 5,50
Oktopus auf blanchiertem Spinat mit japanischem Dressing N

138. **Hotate Nuta** 6,90
Jacobsmuschel auf blanchiertem Spinat in Misosauce F,N

140. **Agedashi Tofu** 4,90
frischer Tofu frittiert mit Spezialsauce
4,A,F

141. **Mix Nuta** 6,90
Diverser Fisch auf blanchiertem Spinat in Misosauce B,D,F,N

143. **Gyoza** 4,90
Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse mit pikanter Sauce 4,A,C,F

144. **Shibazuke** 4,00
scharf marinierte Aubergine
1,2,4,F,K

145. **Kappazuke** 4,00
scharf marinierte Gurken
1,2,4,F,K

147. **Manul Gugli** 4,90
Knoblauchstangen, scharf
1,2,4,F,K

148. **Renkon** 4,00
Lotuswurzeln
F,K

149. **Tofu Yaki** 4,90
Gemüse mit Tofu gebraten
4,A,F,K

161. **Ebi-Tempura** 8,90
Shrimps
4,A,B

162. **Yasai-Tempura** 5,50
8 Stücke Tempura-Gemüse
4,A,F

164. **Sake-Tempura** 6,90
Lachs
4,A,D,F

165. **Maguro-Tempura** 6,90
Thunfisch
4,A,D,F

166. **Ika-Tempura** 5,90
Tintenfisch
4,A,F,N

167. **Tori-Tempura** 5,90
Hühnchen
4,A,F,K

SUPPEN & NUDELGERICHTE

Udon: japanische Hartweizennudeln

139. **Maguro No Kakuni** 5,90
dampfgegarter frischer Thunfisch mit Gemüse, pikant
4,D,F

142. **Nanbanzuke** 5,90
frisch frittierter Lachs mit Gemüse in scharfer saurer Brühe
4,A,D,F

181. **Udon** 8,50
klare Suppe mit Udon-Nudel
2,4,A,F

182. **Ra Myen** 7,50
Fadennudelsuppe, scharf
2,4,A

184. **Miso-Shiru** 3,00
Japanische Misosuppe
4,F

SUSHI PLATTEN & BENTO BOXEN

... ein gemischtes Sortiment
stilecht dekoriert
nach japanischer Art

311. **Thunfisch Sashimi** 23,90
Thunfisch mit Sesamöl und Nori
D,K

312. **Lachs & Thunfisch-Sashimi** 24,90
Lachs und Thunfisch
D

313. **Jo Sashimi** 24,90
verschiedener Rohfisch, hochwertige Auswahl
B,D,N

325. **Sushi Variaton** 24,90
gemischte Platte mit Nigiri, Sahimi und Insideout
A,B,D,F,K

341. **Bento** 19,90
gemischte Box mit Nigiri, Sashimi, Maki & Tempura
4,A,B,D,F

342. **Bento Box** 22,90
gemischte Variationen: Nigiri, Sashimi, Maki & Tempura
4,A,B,D,F

351. **Gemischte Maki-Platte** 20,90
Thunfisch, Lachs, Gurke, Inside-Out
B,D

352. **Vegetrarische Maki-Platte** 15,90
verschiedene vegetarische Maki
F

320. **Sushi Mix** 18,90
Lachs- und Thunfisch-Sushi
D,F

321. **Sushi Sake** 16,90
Lachs-Sushi
D,F

322. **Sushi GIM** 16,00
wahlweise mit Inari oder Tamago
B,C,D,F

323. **Jo Sushi** 19,50
Nigiri und Maki-Variationen
A,B,D,F,K

324. **Sushi Set** 23,90
hochwertige Nigiri und Insideout
D,B,K,N

326. **Sushi Tuna** 20,90
Thunfisch-Sushi
D,F

327. **Chirashi** 19,90
Rohfisch auf Reis, locker belegt
A,B,C,D,F,N

328. **Unagi No Bo-Sushi** 20,90
gegrilllte Aal mit Teriyakisauce
2,4,A,D,F,K

329. **Sushi Ozeki** 28,90
Empfehlung des Meisters
B,D,F,K,N

330. **Sushi Mikusu** 13,50
gemischte Platte mit Insideout
und Maki
D,F

331. **Sushi Choji** 13,50
frittierte Rolle, Shrimp- und
Chicken Insideout
A,B,D,F,G,K

332. **Sushi Beji** 13,50
vegetarische frittierte Rolle und
12 vegetarische Makis
2,4,A,F

581. **Tokyo Platte** 63,00
gemischte Platte von Sashimi, Maki,
Nigiri und Insideout
A,B,D,F,K

582. **Niigata Platte** 65,00
gemischte Platte von Makis
und Insideout
A,B,D,F,K

583. **Osaka Platte** 72,00
gemischte Platte von Insideout
und frittierter Rolle
A,B,D,F,K

584. **Nagoya Platte** 79,00
gemischte Platte von Insideout
und Makis
A,B,D,F,K

UNSERE MENUES

Wir haben für Sie
schmackhafte Speisen zusammengestellt,
um Ihnen eine kulinarische Reise
durch die japanische Küche
zu erleichtern.

571. **Menue für 1 Person** 29,50

Misosuppe (184)
Umibudo Goma (120)
Mixnuta (141)
Sushi gemischt
Japanisches Eis (602)

A,D,F,G,H,K,N

574. **Menue für 2 Personen** 41,90

Misosuppe (184)
2 Vorspeisen nach Wahl (aus 120 - 129)
Sushi - Platte
Dessert nach Wahl

2,A,B,D,F,G,H,K,N

572. **Menue für 2 Personen** 78,00

Misosuppe (184)
Seetang Salat (123)
Okonomi Yaki (98)
Horenso Gomae (125)
Ebi - Tempura (161)
Sashimi - Sushi Spezial
Gyniku (562)
Japanisches Eis (602)

2,4,A,B,C,D,K,N

575. **Menue für 2 Personen** 44,00

Misosuppe (184)
Horenso Gomae (125)
Seetang Salat (123)
Maki - Lachs & California
Ebi-Tempura (161)
Tori (502 - Sauce nach Wahl)
Gebackene Banane (605)

2,4,A,B,C,D,K,N

576. **Menue für 2 Personen** 58,00

Misosuppe (184)
Kaiso Sarada (124)
Takonuta (136)
Ebi - Tempura (161)
Sushi Spezial
Ebi - Eisen Platte (503)
Gebackene Banane (605)

A,B,D,F,K,N

MAKI & MEHR

Rollen aus Reis mit verschiedenen Einlagen und Seetang

99. **Sakedon** 8,90
Lachstatar auf Sushireis mit Avocado und Sesam Frikaki D,K

100. **Tekkadon** 10,60
Thunfischtatar auf Sushireis mit Avocado und Sesam Frikaki D,K

361. **Futo Maki** 10,00
dicke Seetangrolle
A,B,C,D

361 b. **Veg. Futo Maki** 10,00
vegetarische dicke Seetangrolle
A

362. **Califonia Maki** 5,00
mit Avocado und Surimi
A,B

363. **Surimi Maki** 5,00
mit Surimi
A,B

364. **Avocado Maki** 5,00
mit Avocado

365. **Sake Mayo Maki** 5,00
gegrillter Lachs mit japanischer Majonaise D,G

366.**Tekka Maki Tsusetsu Na** 5,70
mit Thunfisch, Lauch & scharfer Sauce
D

367. **Tekka Maki** 5,50
mit Thunfisch
D

368. **Kappa Maki** 4,00
mit Gurke

369. **Kanpyo Mak** 5,00
mit japanischem Kürbis

370. **Shiitake Maki** 5,00
mit Shitake-Pilz
F

371. **Oshinko Maki** 4,50
mit japanischen Rettichpickels

372 **Tobikko Maki** 5,00
mit Fischeiern vom fliegenden Fisch
D

373. **Unagi Maki** 6,50
mit gegrillltem Aal
2,4,D,F

374. **Sake Maki** 5,00
mit Lachs
D

375. **Ebi Maki** 6,20
mit gekochten Shrimps
B

376. **Tamago Maki** 5,00
mit Eieromelett
C

377. **Sake Te Maki** 5,50
zwei Tütchen mit Lachs
D

378. **Maguro Te Maki** 5,50
zwei Tütchen mit Thunfisch
D

379. **Califonia Te Maki** 5,50
zwei Tütchen mit Avocado & Surimi
D,G

380. **Summer Roll** 6,20
Rucola, Lachs, Frischkäse und
Gurke in Reispapier D,G

INSIDEOUT

Rollen aus Reis mit verschiedenen Einlagen

399. **Spargel Insideout** 9,40
mit frittierten grünen Spargel, Frischkäse, Lauch & Avocado K

381. **Ebi Temroll** 9,40
mit fritierten Shrimps A,B,K

382. **California Insideout** 9,40
Avocado, Gurke, Surimi, Tobikko oder Sesam A,B,D,K

383. **Sake Mayo Insideout** 9,40
fritierter Lachs mit japanischer Majo, Sesam & Teriyakisauce D,G,K

384. **Chicken Insideout** 9,40
frittiertes Hühnerfilet mit Sesam & Teriyakisauce A,K

385. **Miyako Insideout** 9,40
frittierte Surimi, Gurke, Rucola und Frischkäse A,B,G,K

386. **Jummi Insideout** 12,00
Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, Sesam & Teriyakisauce D,F,K

387. **Piri Piri Insideout** 9,40
Lachs, Avocado und Frischkäse mit Piri oder Sesam D,G

388. **Crispy Surimi** 12,00
frittierte Surimi, Frischkäse, Lauch, Sesam, scharfe- & Teriyaki-Sauce A,B,D,F,G,K

389. **Fresh Hannover** 9,40
frischer Lachs, Apfel und Sesam D,K

390. **Lachs Temroll** 8,50
frittierte Rolle mit Lachs, Avocado, Lauch, Cocktail- & Teriyakisauce, scharf A,D,F,G

391. **Chicken Temroll** 8,50
fritt. Rolle m. Hühnchen, Avocado, Lauch, Cocktail- & Teriyakisauce, scharf A,F,G

392. **Scampi Temroll** 8,50
frittierte Rolle m. Shrimps, Avocado, Lauch, Cocktail- & Teriyakisauce, scharf A,B,G

393. **Veggie Temroll** 8,50
frittierte Rolle m. grünem Spargel, Avocado, Lauch & Teriyakisauce A,F,G

NIGIRI SUSHI (je 2 Stück)

Häppchen aus Reis mit diversen Auflagen

401. **Maguro** 5,50
Thunfisch
D

403. **Ika** 4,90
Tintenfisch
N

404. **Tako** 4,90
Oktopus
N

405. **Ocho** 4,90
Heilbutt
D

406. **Saba** 4,90
Makrele
2,4,D

407. **Sake** 4,90
Lachs
D

408. **Ibodai** 4,90
Butterfisch
D

409 **Hokkigai** 5,90
Trogmuschel
N

410. **Goma Wakame** 4,10
Seealgen
2,4,K

412. **Hotate** 5,90
Jakobsmuschel
N

413. **Tobikko** 4,90
Fischeier vom fliegenden Fisch
C

414. **Tamago** 4,10
Eieromelett
C

415. **Ebi** 4,90
Shrimps
B

417. **Ikura** 6,50
Lachskaviar
D

418. **Hamachi** 6,50
Yellowtail
D

419. **Inari** 4,10
frittierter Tofu
2,4,F

420. **Unagi** 6,50
gegrillter Aal
2,4,D,F

422. **Uni** 7,90
Seeigel
D

431. **Onigiri (1 Stück)** 2,70
japanischer Reisball mit
vegetarischem Furikake
K

432. **Onigiri Malchi (1St.)** 2,70
japanischer Reisball mit
Seafood Furikake
D,K

WARME GERICHTE

... die folgenden Gerichte (501-509) werden auf einer heißen Eisenplatte serviert, dazu reichen wir verschiedenes Gemüse und Reis

501. **Kamo** 19,90
knusprig & lecker überbackene Ente mit Erdnuss-, Knoblauch-, Süßsauer- oder Sojasauce
4,A,F

502. **Tori** 15,90
Frittierte Hühnerbrust mit Erdnuss-, Knoblauch-, Süßsauer- od. Sojasauce 4,A,F

504. **Unagi** 25,90
gegrillter Aal
2,4,A,D,F

503. **Ebi** 20,90
Shrimps gegrillt
4,A,B,F

505. **Sake Teriyaki** 17,90
gegrillter Lachs mit Teriyakisauce
4,A,D,F

506. **Maguro Menue** 17,90
frittierter Thunfisch mit pikanter Sauce
4,A,D,F

507. **Sakana Itame** 19,90
gebrat. Shrimps, Fisch und Oktopus
4,A,B,D,F,N

508. **Yakitori Menue** 17,90
gegrillte Hühnerspieße mit Teriyakisauce
2,4,A,F

509. **Yasai Itame** 12,90
gebratenes Gemüse
4,A,F

551. **Tempura Menue** 19,50
gemischtes Gemüse mit frittierten Fisch & Shrimps A,B,D

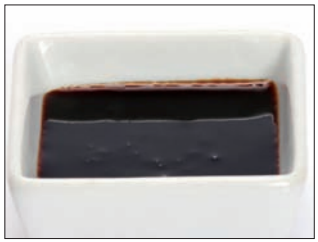
561. **Yakiniku Menue** 31,90
Rinderfilet am Tisch gegrillt mit Porree Salat 4,A,F,K

562. **Gyuniku Menue** 32,90
eingelegtes Rindfleisch am Tisch gegrillt mit Glasnudel und Gemüse 4,A,F,K

SAUCEN & EXTRAS

01. **Knoblauch Sauce** 1,20

A,F



02. **Teriyaki Sauce** 1,20

A,F

03. **Erdnuss Sauce** 1,20

E,G,H

04. **Süß-Sauer Sauce** 1,20

8

05. **Sesam Sauce** 1,20

F,K

06. **Cocktail Sauce** 1,20

A,F

08. **Süß-Scharf Sauce** 1,20

A

09. **Wasabi** 1,00

10. **Japanische Mayonaise** 1,20

G

11. **Meeresfrüchte Frikaki** 1,00

D,K

12. **Vegetarisches Frikaki** 1,00

K

13. **Piri Piri** 1,00

K

14. **Wasabi Majo** 1,20

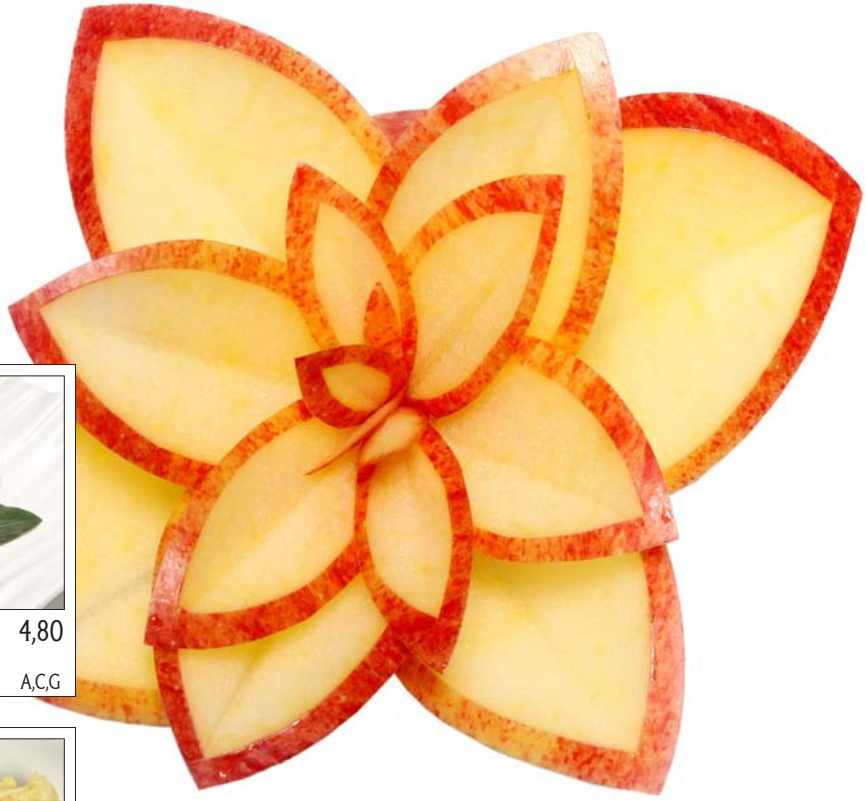
G

15. **Ingwer** 1,00

191. **Gohan Reis** 2,00

DESSERT

Leckere Nachspeisen & Eis-Variationen



600. **Mochi Eis** 4,00
japanischer Reiskuchen mit Eis gefüllt
A,C,G

601. **Jap. Reiskuchen** 4,80
japanischer Reiskuchen
mit roten Bohnen gefüllt A,C,G

602. **Japanisches Eis** 3,50
Verschiedene Geschmacksrichtungen
A,C,G

605. **Gebackene Banane** 4,50
mit Honig
A

606. **Gebackene Ananas** 4,50
mit Honig
A

607. **Obstteller** 14,00
dekorativ gestaltet

Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) koffeinhaltig 6) chininhaltig
7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) Säurungsmittel

Allergene:
A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse
F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K)Sesam
L) Schwefeldioxid&Sulphite M) Lupinen N) Weichtiere

Sojasauce enthält Weizen!
Auf Wunsch haben wir auch Gluten freie Sojasauce!

Alle Mengenangaben bei Getränken in Liter, wenn nicht anders angegeben.
Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BIERE

701	**Kirin** Japan		Fl. 0,33l	4,00
702	**Sapporo** Japan		Fl. 0,33l	4,00
703	**Asahi** Japan		Fl. 0,33l	4,00
705	**Bier von Fass**	4,8 %	0,3l	3,50
706	**Bier von Fass**	4,8 %	0,5l	5,30
707	**Hefeweizen** Hell		Fl. 0,5l	4,80
708	**Erdinger** Weizen Alk. Frei		Fl. 0.5l	4,80
709	**Beck´s** Alkoholfrei		Fl. 0,33l	3,20
710	**Alsterwasser**		0,3l	3,20
711	**Alsterwasser**		0,5l	4,90

ALKOHOLFREI

721	**Mineralwasser**	0,2l	2,20
722	**Mineralwasser**	Fl. 0,7l	5,80
725	**Coca Cola, Zero, Light, Fanta, Mezzo Mix** [1,3,5,7]	0,2l	2,40
728	**Coca Cola, Zero, Light, Fanta, Mezzo Mix** [1,3,5,7]	0,4l	4,20
732	**Apfelsaft**	0,2l	2,80
733	**Apfelschorle**	0,2l	2,40
734	**Apfelschorle**	0,4l	4,20
735	**Mango- oder Lycheesaft** [8]	0,2l	3,00
736	**Mango-** oder **Lycheeschorle** [8]	0,2l	2,70
737	**Mango-** oder **Lycheeschorle** [8]	0,4l	4,50
738	**Bitter Lemon, Ginger Ale** [6]	Fl.0,2l	2,90
739	**Vita Malz** [1]	Fl. 0,33l	3,20

TEE [5]

Kännchen

751	**Jasmin-Blüten Tee**	4,20
752	**Jasmintee**	3,20
753	**Grüner Tee**	3,20
754	**Ingwertee**	3,40
755	**Ginsengtee**	3,40

KAFFEE [5]

756	**Kaffee**	2,80
757	**Espresso**	2,40
758	**Capuchino**	3,20
759	**Latte Macchiato**	4,20
760	**Espresso Macchiato**	2,80

WEISSWEINE [L]

809	**Grauburgunder**	0,2l	12,5%	6,90
810	**Riesling**	0,2l	13 %	6,90
811	**Chardonney**	0,2l	13 %	5,90
812	**Pinot**	0,2l	12 %	6,90
813	**Tagesangebot Weiss**	auf Anfrage		
816	**Weinschorle**	0,2l		4,90

ROTWEINE [L]

830	**Merlot**	0,2l	12%	5,90
831	**Cabernet Sauvignon**	0,2l	13%	6,90
832	**Tagesangebot Rot**	auf Anfrage		

PROSECCO & CHAMPAGNER [L]

851	**Prosecco Piccolo**	Fl. 0,2l	10%	6,50
852	**Prosecco**	Fl. 0,7l	10%	28,00
853	**Champaner** (nach Einkauf)	Fl. 0,75l		99,00

APERITIV & SPIRITUOSEN

771	**Sake**	14cl	14,5%	4,80
772	**Pflaumenwein**	5cl	10%	3,50
773	**Lycheewein**	5cl	13,5%	3,50
775	**Bambusschnaps**	2cl	45%	3,50
776	**Roseschnaps**	2cl	54%	3,50
781	**Gao Liang**	2cl	62%	3,50

Sushi-Gim.de

SushiBar すし Gim

Goethestr. 48
30169 Hannover
Tel. 0511/ 70 00 259
Fax 0511/ 898 20 15
mail@sushi-gim.de
www.sushi-gim.de

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag
12—15 Uhr sowie 17—22 Uhr
Montag Ruhetag

Stand Januar 2023 | © 2008/2023 konzeptkreativ / Davideit