

Karte für den ManThei Lieferservice / Sushitaxi

Ackerstraße 161/ Flingern
für Düsseldorf Nord-Ost

Montag bis Freitag

11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen

12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Fon 0211.9 66 16 33

Bachstraße 1 / Bilk
für Düsseldorf Süd-West und Neuss

Montag bis Freitag

11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen

12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Fon 0211.933 799 88

Kokkolastraße 2 / Ratingen
für Ratingen und Düsseldorf-Nord

Montag bis Freitag

11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Samstag, Sonntag und an Feiertagen

12.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Fon 02102.16 777 44



ManThei

sushitaxi sushibars catering

Menüs

Menü A – KYOTO

EUR 15,00

1 Sake Maki (6 Lachs-Röllchen)
3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Garnele)
3 Tori Karaage (knusprige, frittierte Hähnchenstücke)
Horenso Gomaee (feiner Spinat in pikanter Sesamsauce)

Menü B – OSAKA

EUR 19,00

3 Inside Out Maki:
Horenso Gomaee Maki,
California Maki 1, California Maki 2

Menü C – SYDNEY

EUR 10,50

3 Nori Maki:
1 Kappa Maki (6 Gurken-Röllchen)
1 Sake Maki (6 Lachs-Röllchen)
1 Tekka Maki (6 Thunfisch-Röllchen)

Menü C – SYDNEY (gebraten)

EUR 11,50

Menü D – DAIKON

EUR 14,00

9 California Rolls (Surimi und Avocado)
2 Nigiri (Lachs und gekochte Garnele)

Menü E – EDO

EUR 11,50

1 Sake Maki (6 Lachs-Röllchen)
1 Kappa Maki (6 Gurken-Röllchen)
2 Nigiri (Thunfisch und Lachs)

Menü F – TOKIO

EUR 17,00

1 Sake Maki (6 Lachs-Röllchen)
6 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Makrele, Sepia, gekochte Garnele, Tamago)

Menü G – YOKOHAMA

EUR 22,20

1 Kappa Maki (6 Gurken-Röllchen)
1 Sake Maki (6 Lachs-Röllchen)
7 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Makrele, Sepia, Garnele, Tamago, Seeaal)

Menü H – ONISHI

EUR 27,00

7 Nigiri (2x Thunfisch, Muscheln nach Tagesangebot, Weißfisch, Seeaal, Süßwassergarnele, Lachskaviar)
1 Tekka Maki (6 Thunfisch-Röllchen)
3 California Rolls (Surimi und Avocado)

Menü I – ISE

EUR 16,50

3 Nigiri (Thunfisch, Lachs, Weißfisch)
4 Futomaki-Röllchen
2 Inari (Tofutaschen)

Menü J – FUTOMAKI

EUR 13,00

8 Futomaki-Röllchen gefüllt mit Kürbis, Tamago, Gurke, Surimi und Masago

auch erhältlich als:

FUTOMAKI TUNAMAYO

EUR 13,00

8 Futomaki gefüllt mit gekochtem Thunfisch, jap. Mayonnaise und Eisbergsalat

FUTOMAKI TORIMAYO

EUR 13,00

8 Futomaki gefüllt mit frittierten Hähnchenstücken, jap. Mayonnaise und Eisbergsalat

FUTOMAKI SUMMER SUNSHINE

EUR 13,00

8 Futomaki gefüllt mit gegrilltem Thunfisch, Lachs, Zwiebeln, Kräutern, Salat, Sonnenblumenkernen, jap. Mayonnaise, Chilisauce, ummantelt mit Panko

Menü K – SASHIMI 1

EUR 19,00

filetier te Sorten Rohfisch:
Thunfisch, Lachs, Oktopus, Masago

Menü L – SASHIMI 2

EUR 24,00

filetier te Sorten Rohfisch:
2x Thunfisch, Weißfisch, Muscheln nach Tagesangebot, Lachskaviar, Sepia, Süßwassergarnele

Menü M – MANTHEI MIX

EUR 23,00

3 Nigiri (Thunfisch, Weißfisch, Lachs)
1 Inari (Tofutasche)
3 California Maki 2
4 Futomaki-Röllchen
1 Temaki 2

Menü O – YASAI (vegetarisch)

EUR 14,00

1 Ninjin Maki (6 Möhren-Röllchen)
1/2 Horenso Gomaee Maki (3 Sesam-Spinat-Röllchen)
1 Temaki 4 (gefüllt mit versch. Gemüsesorten)
1 Kaiware (Nigiri mit Daikonkresse)
1 Tamago (Nigiri mit jap. Eieromelett)

für Kinder: PANDA MENÜ

EUR 8,50

Überraschungsmenü für Kinder

Vorspeisen

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 51 Miso Suppe | EUR 2,70 |
| 52 Miso Suppe mit Pilzen | EUR 3,30 |
| 53 Miso Suppe mit Fisch | EUR 3,80 |
| 80 Horenso Gomaee
feiner Spinat in pikanter Sesamsauce | EUR 3,80 |
| 81 Hijiki
gekochter Seegrastang mit Tagesgemüse | EUR 3,80 |
| 82 Salat mit Tori Karaage
mit pikanter süßer Sojasauce | EUR 7,00 |
| 83 Yakitori
3 Hähnchenspieß mit süßer Sojasauce | EUR 3,80 |
| 84 Tori Karaage
knusprige, frittierte Hähnchenstücke | EUR 4,50 |
| 85 Ika Karaage
knusprige, frittierte Sepiastücke | EUR 4,20 |
| 86 Salat ManThei
Tagesfisch, Tamago, gemischtes Seegras | EUR 8,20 |
| 87 Mizuna Salat vegetarisch
Rucola, Wakame, Daikon, Möhren und Tofu-Dressing | EUR 4,50 |
| 87a Mizuna Salat mit Tako
wie oben mit Tako (gek. Oktopus) | EUR 6,50 |
| 88 Edamame
gesalzene grüne Sojabohnen | EUR 3,80 |
| 89 grüner Sealgensalat | EUR 3,80 |

www.sushitaxi.de

Nigiri*

01	Kaiware vegetarisches Sushi mit Daikonkresse	EUR 2,00
02	Inari Tofutasche gefüllt mit Sushireis	EUR 2,20
03	Tamago japanisches Eieromelett	EUR 2,20
04	Sake Lachsfilet	EUR 2,40
05	Saba Makrelenfilet	EUR 2,20
06	Ika Sepiafilet	EUR 2,20
07	Tako gekochter Oktopus	EUR 2,20
08	Maguro Thunfischfilet (mager)	EUR 2,90
09	Ebi gekochte Garnele	EUR 3,00
10	Anago gekochter Seeaal	EUR 3,00
11	Ama Ebi Süßwassergarnele	EUR 3,20
12	Shiromi Weißfischfilet	EUR 3,25
13	Sake Tataki Lachs-Tartar mit feinen Lauchzwiebeln	EUR 3,50
14	Maguro Tataki Thunfisch-Tartar mit feinen Lauchzwiebeln	EUR 3,50
15	Masago Kaviar vom Capelinfisch	EUR 3,50
16	Ikura Lachskaviar	EUR 3,50
17	Hamachi Stachelmakrele	EUR 3,90
18	Tagesangebot Venus- oder Jakobsmuscheln oder Toro	EUR 3,50
19	Avocado mit gestoßenem schwarzen Pfeffer	EUR 2,10

* Preise für ein Nigiri

** aus einem Nori Maki entstehen 6 Röllchen

Nori Maki**

20	Kappa Maki mit Gurkenstreifen	EUR 3,20
21	Ninjin Maki mit Möhrenstreifen und Sesamsauce	EUR 3,50
22	Avocado Maki mit Avocado	EUR 3,70
23	Kanpyou Maki mit eingelegtem Kürbis	EUR 3,70
24	Tamago Maki mit japanischem Eieromelett	EUR 3,70
25	Moyashi Maki mit frischen Sojasprossen, Daikonkresse	EUR 3,70
26	Sake Maki mit Lachs	EUR 3,90
27	Surimi Maki mit Surimi	EUR 3,70
28	Tekka Maki mit Thunfisch	EUR 4,00
29	Shiromi Maki mit Weißfisch und Daikonkresse	EUR 4,00
30	Anago Maki mit Seeaal	EUR 4,50
31	Maguro Tataki Maki Thunfisch-Tartar mit feinen Lauchzwiebeln	EUR 4,90
32	Ebi Maki mit gekochter Garnele	EUR 4,50
33	Tempura Maki mit Garnele Tempura	EUR 4,90
34	Shitake Maki mit Shitake-Pilzen und Sesam	EUR 3,60
35	Sake Rucola Maki mit Lachs, Rucola und Pesto	EUR 4,20

Inside Out Maki***

36	California Maki 1 Surimi, Avocado, ummantelt mit Sesam	EUR 6,70
37	California Maki 2 Surimi, Avocado, ummantelt mit Kaviar vom Capelinfisch	EUR 7,00
38	California Maki 3 Lachs, Gurke, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Kaviar vom Capelinfisch	EUR 7,00

39	Horenso Gomaee Maki mit Spinat an Sesamsauce, ummantelt mit Sesam	EUR 7,00
40	Salata Maki Surimi, Eisbergsalat, Avocado, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Sesam	EUR 7,40
41	Negi Maguro Maki Thunfisch, Frühlingszwiebeln, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Schnittlauch	EUR 7,40
42	Sake Kawa Maki gebratene Lachshaut mit Ingwer-Chili-Mayonnaise, Zwiebeln und Zitronenzesten, ummantelt mit Masago	EUR 7,40
43	Yaki Maguro Maki gebratener Thunfisch mit roten Zwiebeln und Chili-Ketchup, ummantelt mit Schnittlauchröllchen	EUR 7,40
44	Piman Tamago Maki Tamago, rote Paprika, Frischkäse mit Röstzwiebeln und süßer Chilisauce, ummantelt mit Sesam	EUR 6,70

*** aus einem Inside Out Maki entstehen 6 Röllchen

Temaki (Handroll)

45	Temaki 1 Tamago, Masago, Lachskaviar, Daikonkresse	EUR 4,50
46	Temaki 2 Lachs, Avocado, Eisbergsalat, jap. Mayonnaise, Sesam	EUR 4,50
47	Temaki 3 Ebi, Gurke, Masago, jap. Mayonnaise	EUR 4,50
48	Temaki 4 (vegetarisch) gefüllt mit verschiedenen Gemüsesorten	EUR 4,00
49	Roastbeef Rolls 2 Handrolls gefüllt mit Roastbeef, Rucola, Wasabi-Mayonnaise und Daikonrettich	EUR 4,50

Snacks

302	Wasabi-Erbesen 140 g	EUR 3,00
303	Wasabi-Erbesen 280 g	EUR 6,00
304	Wasabi-Erdnüsse 140 g	EUR 3,00
305	Wasabi-Erdnüsse 280 g	EUR 6,00

Getränke

101	Kirin Bier Ichiban* 330 ml	EUR 2,80
102	Beck's Pils/Gold* 330 ml	EUR 2,50
103	Erdinger Weißbier* 330 ml, auch alkoholfrei	EUR 2,50
104	Arizona Ice Tea* (Eistee) Pomegranate Green Tea, Blueberry White Tea, Green Tea with Gingseng and Honey, 473 ml	EUR 3,70
105	Jap. Pflaumenwein 750 ml	EUR 8,00
106	Sake (Japanischer Reiswein) 375 ml (kalt oder warm genießen)	EUR 8,50
107	Kombucha Classic, Cranberry oder Quitte, 0,25 l	EUR 2,60
108	Vöslauer* 0,75 l Mineralwasser prickelnd/still	EUR 3,50
109	Cola/light, Fanta, Sprite* 1,0 l PET-Flasche	EUR 3,50
110	Bionade* 0,33 l Flasche, Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange, Forte	EUR 3,50

* alle Preise inklusive Pfand

Weißweine 0,75 l

126	Chardonnay Villa San Martino, trockener und unkomplizierter Weißwein	EUR 12,00
127	Prosecco di Valdobbiadene Doc, Vino Frizzante, belebend und aufreizend	EUR 12,00
128	Riesling (Weingut Stoffel) trocken, mit dem Duft von Wildkräutern	EUR 12,00

Rotweine 0,75 l

136	Montepulciano frisch-fruchtig, gehaltvoll und dabei sanftwürzig	EUR 12,00
-----	---------------------------------------------------------------------------	-----------