

## Unsere Spezial-Menü-Empfehlung



### *Shabu-Shabu – der japanische Feuertopf*

Die Zubereitung erfolgt durch den Gast am Tisch.  
Und zwar nach Art eines Brüh-Fondue, mit dünn geschnittenem  
Premium US-Nebraska-Beef (hormonfrei), frischem asiatischem  
Gemüse, Pilzen und Reismudeln.  
Im Mittelpunkt steht natürlich das gemütliche Zusammensein und  
Genießen über den Abend.  
Als Vorspeise verwöhnt Sie der Chefkoch mit verschiedenen  
köstlichen Sushi-Variationen.

**Pro Person 49,50 Eur**  
(ab 2 Personen)

**Bitte 2 Tage vorher reservieren!**

## Softdrinks

<b>Rhodium Mineralwasser / Stilles Wasser</b>	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	6,00 €
<b>BIO Apfelschorle</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Coca-Cola</b> <sup>1,5,7</sup>	0,2 l	2,30 €
<b>Tonic Water</b> <sup>8</sup>	0,2 l	2,60 €
<b>Hausgemachte Holunder-Schorle</b>	0,2 l	3,50 €
<b>ViO Bio Limo Orange</b>	0,30 l	3,20 €

## Warme Getränke

<b>Sencha</b> (Grüntee)	Kännchen	3,50 €
<b>Genmaicha</b> (Grüntee mit geröstetem Reis)	Kännchen	3,50 €
<b>Hausg. Tee mit geröst. Ingwer, Honig, Orange &amp; Minze</b>	Glas	3,70 €
<b>Kaffee</b>	Tasse	2,20 €
<b>Espresso</b>	Tasse	2,20 €

## Spirituosen & Co.

<b>Nêp Moi</b> (vietnam. Schnaps)	2 cl	3,50 €
<b>Remy Martin</b> (V.S.O.P.)	2 cl	4,90 €
<b>Grappa</b>	2 cl	4,20 €
<b>Armagnac</b>	2 cl	4,90 €

**Bitte fragen Sie nach der Bier Spezialitäten & Cider Karte!**

# Aperitif

	<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l	5,50 €
	<b>Hugo</b>	0,2 l	5,50 €
	<b>Pflaumenwein Choya</b>	5 cl	2,20 €
Frankreich	<b>Bouvet Brut de Luxe</b> Auch abseits der AOP können große Weine entstehen. Beste Grundweine aus Chardonnay und Chenin wurden verarbeitet. Das Ergebnis ist hochgradig ausdrucksvoll, voller Eleganz und Länge.	0,1 l 0,75 l	4,90 € 32,00 €
Deutschland	<b>Schloss Vaux Rosé brut</b> Frischer Rosé-Sekt, weich in der Struktur, lebendig. 100% Spätburgunder. 24 Monate auf der Hefe gelagert.	0,75 l	32,00 €
Frankreich	<b>Champagne Nicolas Feuillate A.C.</b> Réserve particulière	0,2 l 0,75 l	25,00 € 75,00 €

# Offene Weine

## WEISS

Japan	<b>Sake Wein</b> Japanischer Reiswein (warm)	Karaffe	5,50 €
Mosel	<b>Ürziger Würzgarten Riesling QbA</b> trocken/feinherb Sonnenbegünstigte Schiefer-Steillagen prägen diesen trockenen Riesling von der Mosel. Er präsentiert sich elegant mit feinen mineralischen Noten und verweilt noch lange angenehm am Gaumen. Die Nase dieses Weins ist von ausdrucksvoller Zitrusfrucht. Ein wenig Süße mit einladender Säure darin von trockenem Wein.	0,2 l	5,50 €
Frankreich	<b>Gascogne „Cuvée Classique“, trocken</b> Leichter, frischer und aromatischer Weißwein Vin de pays des Côtes de Gascogne Producteurs Plaimont	0,2 l	4,90 €
Frankreich	<b>Chardonnay, VDP Côtes de Thongue</b> Brillante, goldgelbe farbe. Viel Frische und Intensität in der nase. Im Mund finden sich Aromen von Zitrusfrüchten und Nüssen wider. Der Abgang ist lang und finessenreich. 5% Ausbau in Holz. Domaine la croix Belle	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €
Pfalz	<b>Grauburgunder, trocken</b> Finessenreich, elegant, mit feinem Schmelz, milde Säure Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €

## ROT

Frankreich	<b>Le Champs du Coq - Domaine la Croix Belle</b> Komplexe Nase von Cassis, Kakao und Gewürzen. Sehr ausgeglichen, voll und harmonisch Syrah und Grenache IGP Côtes du Thongue	0,2 l 0,75 l	5,50 € 20,00 €
------------	---	-----------------	-------------------

# Flaschenweine

## WEISS (0,75 l)

Mosel	<b>Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese, trocken</b> Dieser Wein aus dem Würzgarten hat Aromen eines reifen Apfels. Er ist auf dem Gaumen sehr gehaltvoll und von einer leckeren Säure begleitet, die leicht im Schluss dieses trockenen Weins verweilt.	25,00 €
Mosel	<b>Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese, feinherb</b> Klarer Duft nach Zitrus und Apfel, elegante feingliedrige Struktur mit dem klassischen Geschmack eines hervorragenden Rieslings mit mineralischen Komponenten. Passend zu Fisch und Sushi.	25,00 €
Mosel	<b>Karl Erbes Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese</b> Die Nase dieser Spätlese erinnert an Steinfrucht. Eine lange und saftige, leckere Säure zeigt sich neben Fruchtzeichen, die für den reifen Pfirsich und die klassische Ürziger Würzigkeit bezeichnend sind. Dieser Wein hat Süße, während er frisch ist, ein schönes Beispiel für Riesling vom Gewürzgarten.	21,50 €
Mosel	<b>Ürziger Würzgarten Riesling Auslese*</b> Grüner Apfel, Mandarine und weißer Pfirsich geben ein Leichtgewichtsmundgefühl und einen unglaublichen Reichtum von Fruchtgeschmäckern. Sehr gehaltvoll.	30,00 €
Deutschland	<b>Riesling trocken QbA - Gutsriesling</b> Trocken, frische Apfelfrucht, knackige Säure, gute Länge fruchtbetonter Riesling Weingut Emrich-Schönleber, Monzingen, Nahe Absolutes Spitzenweingut, 5 Trauben im Gault Millau	24,00 €
Deutschland	<b>Monzinger Weissburgunder QbA</b> Elegant, vielschichtige Aromen, elegante Frucht. Gewachsen auf rotem und blauem Schiefer, milde Säure. Absolutes Spitzenweingut, 5 Trauben im Gault Millau	28,00 €
Deutschland	<b>Scheurebe, feinherb</b> Eine elegante, mineralische und saftige Scheurebe mit weicher Säure und spannender, fruchtiger Aromatik Weingut Tobias Rickes, Bad Kreuznach, Nahe	20,00 €
Deutschland	<b>Stettener Grauer Burgunder QbA - BIO</b> Noten von Honigmelone und Nüssen, lebendig und frisch, gute Struktur, cremiger Abgang Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg	24,00 €
Deutschland	<b>Würzburger Silvaner, trocken - BIO</b> Feinwürzig, aromatisch, elegant, spritzig. QbA. Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg	24,00 €
Deutschland	<b>Wittmann Weißer Burgunder, trocken - BIO</b> Eleganter Körper, feinsaftige Frucht, langer mineralischer Abgang Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen	26,00 €

Deutschland	<b>Hochheimer Stielweg Alte Rebe QbA, trocken</b> Zartsaftige Frucht, grosse Substanz und Eleganz. 50 Jahre alte Rebstöcke, Weingut Künstler, Hochheim	38,00 €
Österreich	<b>Grüner Veltiner DAC - Längen</b> Herrliche knackige Säure, unglaublicher Trinkfluss, enorme Frische und würzige, pfeffrige Aromen Weingut Franz Prechtl, Zellerndorf, Weinviertel	24,00 €
Frankreich	<b>Chablis - La Pierrelée A.C.</b> Eleganter Chardonnay mit feiner exotischer Frucht, definierten mineralischen Noten und eingebundener Säure. Ein Wein mit perfekter Struktur und erstaunlicher Frische.	29,00 €
Frankreich	<b>Sancerre A.C. Domaine Gerard Millet</b> Der Duft ist geprägt von Orangen, Cassis und Minze. Diese Aromen finden sich auch im Mund wieder. Der Wein hat eine elegante Struktur, eine frische Säure und Aromatik. 100% Sauvignon blanc.	32,00 €
Südafrika	<b>Sauvignon blanc Private Collection</b> Wundervoll knackig-trockener Sauvignon, erfrischend, lang anhaltend Weingut Saxenburg, Stellenbosch „Best Winey of South Africa“ bei der Berliner Wine Trophy 2009	28,00 €
	<b>ROSE</b> (0,75 l)	
Deutschland	<b>Kalkstein Rosé, trocken</b> Ein würziger Rosé aus Syrah und Cabernet. Kirschen, Brombeere, feine Würze, Pfeffer. Viel Saft und Trinkfluss. Weingut Espenhof, Familie Espenschied, Flonheim, Rheinhessen	20,00 €
	<b>ROT</b> (0,75 l)	
Deutschland	<b>CH - Cuvée Hirsch, Grossses Geweih</b> Lemberger, Pinot Noir und Cabernet Der Lemberger sorgt für Ausdruck und Würze, der Pinot für Eleganz und Trinkfluss, der Cabernet für Kraft und Fülle. Ausbau in schwäbischen Barriquefässern Weingut Hirsch, Leingarten, Württemberg	28,00 €
Frankreich	<b>Château Tour Prignac</b> Haut Médoc A.C., Cru Bourgeois Schöne Cassisnoten, feinherbe Art, ausdrucksvoll mit feinen Tanninen	34,00 €
Italien	<b>Aulo rosso, Rosso di Toscana IGT</b> Durch die Handlese wurde nur bestes Traubengut aus Sangiovese, Canaiolo und Cabernet Sauvignon verarbeitet. Der Ausbau erfolgte zum Teil in gebrauchten Barriquefässern. Schöne Beerenaromen. Mittlerer Körper, beerenfruchtig, nachhaltig, elegant cantine Elisbetta, Cecina, maremma, Luigi Brunetti	24,00 €
Italien	<b>LA SEGRETA ROSSO, SICILIA IGT</b> Planeta Kraftvoll-elegante Cuvée aus Nero d'Avola, Merlot und Syrah Aromen von Cassis, Maulbeeren, Pflaumen, Kakao und Kaffee	22,50 €



# Sushi - Sets



**S1. Veggie - Mix** <sup>3</sup> 8,90 €  
4x Avocado-Maki, 4x Kampo-Maki,  
4x Kappa-Maki, 6x Avocado-Mango-Minz-Roll



**S2. Favorite - Set** 11,00 €  
4x Sake-Maki, 4x Avocado-Maki,  
2x Sake-Nigiri, 2x Ebi-Nigiri



**S3. Business - Set** 13,50 €  
4x Kappa-Maki, 3x California Roll,  
3x Shio-Sake-Roll, 4x Sake-Nigiri



**S4. Enjoy - Set** <sup>1,6</sup> 18,50 €  
4x Avocado-Maki, 4x Sake-Maki, Sake, Ebi, Tai,  
Maguro, Spicy-Sake, Futo-Chu Maki, Kani-Mayo

# Sushi - Sets



## **S5. Klassic - Set**

2x Ebi, 2x Sake, 2x Maguro,  
3x Saigon-Roll, 3x Sake-Avocado-Minz-Roll

18,50 €



## **S6. Sushi for 2** <sup>1,6</sup>

8x Tekka-Maki, 8x Avocado-Maki, 2x Ikura,  
2x Sake, 2x Maguro, 2x Ebi, 2x Ika, 2x Tai,  
2x Tamago, 2x Kani-Mayo, 6x Sake-Avocado-Roll

45,00 €



## **Bànôi - Roll**

Reis in Reisblättern mit Avocado-Sake-Dill,  
leicht scharf

6 Stücke

8,50 €



## **Sashimi**

mit drei verschiedenen Fischarten,  
je 3 Scheiben

19,00 €



# Sushi - Empfehlungen

<b>Tempura-Combo-Roll</b> (Garnelen, frische Mango, Spezialsauce - leicht pikant)	6 Stücke	8,50 €	<b>Maguro-Tartar</b> (roher Thunfisch mit Miso-Ingwercreme)	2 Stücke	5,90 €
<b>Saigon-Roll</b> (roher Lachs, Frischkäse, fr. Mango, im Sesammantel)	6 Stücke	6,90 €	<b>Sake-Tartar</b> (roher Lachs)	2 Stücke	5,50 €
<b>Ebi-Tempura-Roll</b> (geb. Garnelen, Avocado, Salat, im Sesammantel)	6 Stücke	7,50 €	<b>Negi-Maguro</b> (roher Thunfisch-Tartar mit Lauch)	2 Stücke	5,90 €
<b>Sake-Avocado-Minz-Roll</b> (roher Lachs, Avocado, Minzblätter, im Sesammantel)	6 Stücke	6,90 €	<b>Spicy-Maguro</b> (roher Thunfisch-Tartar in pikanter Sauce)	2 Stücke	5,90 €
<b>Kani-Mayo</b> <sup>1,3,6</sup> (Krebsfleisch, jap. Mayo, Avocado, Spezialsauce)	2 Stücke	5,50 €	<b>Spicy-Sake</b> (roher Lachs-Tartar in pikanter Sauce)	2 Stücke	5,50 €
			<b>Oki-Ika</b> (Tintenfisch-Streifen, Fliegender Fischrogen)	2 Stücke	5,50 €
			<b>Tobikko</b> <sup>6</sup> (Fliegender Fischrogen)	2 Stücke	6,40 €

# Nigiri - Sushi



**Unagi**  
(gegrillter Aal)  
2 Stück 5,90 €



**Maguro**  
(Thunfisch)  
2 Stück 5,90 €



**Sake**  
(Lachsfilet)  
2 Stück 5,50 €



**Susuki oder Tai**  
(Seebarsch oder Schnapper)  
- nach Saison -  
2 Stück 5,90 €



**Ebi**  
(Riesengarnelen)  
2 Stück 4,50 €



**Hotategai**  
(Jacobsmuschel)  
2 Stück 5,90 €



**Ika**  
(Tintenfisch)  
2 Stück 4,50 €



**Karei**  
(Heilbutt)  
- nach Saison -  
2 Stück 5,90 €



**Tamago**  
(Japanisches Ei)  
2 Stück 4,00 €



**Ikura**  
(Lachsrogen)  
2 Stück 9,00 €



# Maki Sushi



**Shio-Sake-Roll**  
(gegr. Lachs, Rettich,  
im Sesammantel)  
2 Stück 2,20 €



**Tekka-Maki**  
(Thunfisch)  
4 Stück 3,00 €



**California-Roll** <sup>1,6</sup>  
(Surimi, Avocado,  
im Kapelin-Rogen-Mantel)  
2 Stück 2,20 €



**Sake-Maki**  
(Lachs)  
4 Stück 2,50 €



**Futo-Chu Maki** <sup>1,6</sup>  
(Surimi, Gurke, Omelet,  
Kürbis)  
2 Stück 2,20 €



**Avocado-Maki**  
4 Stück 2,20 €

*Das Sushi wird nach traditionellem Handwerk vom Chefkoch nach der Bestellung frisch für Sie hergestellt. Bitte haben Sie Verständnis, dass es deshalb zu Wartezeiten kommen kann.*

# Suppen

- 001 **Misosuppe** 3,50 €  
(Sojabohnenpaste, Tofu, Algen, Schnittlauch)
- 002 **Suppe nach Art des Hauses, pikant** <sup>1,6</sup> 6,90 €  
(Lachs, Garnelen, Surimi, Bambus, Koriander)
- 003 **Vietnamesische Phở**  
(Hausgekochte Rinderkraftbrühe mit zartem Rindfleisch, Reisbandnudeln)  
- scharf möglich -  
kleine Portion 6,90 €  
große Portion 13,90 €

# Salat

- 004 **Algen-Salat** 4,90 €
- 005 **Eingelegter Rettich-Möhren-Salat** 4,90 €  
mit Ingwer und Minze, scharf
- 006 **Combo-Krautsalat** 4,90 €
- 007 **Bo tai Chanh „Saigon Style“ Salat** 11,90 €  
Zartes Rindfleisch in Limettensaft, Lemonengras,  
Koriander, Chalotten, Chili, Cashewnuß
- 008 **Sashimi-Salat de Luxe** 17,90 €  
mit drei verschiedenen Fisch-Sorten und Shiso-Vinaigrette

## Asiatas

010	<b>Edamame-Bohnen</b>		3,90 €
011	<b>Glücksrollen</b> <sup>1,6</sup> (Füllung mit Garnelen, Surimi, Reisnudeln, Gemüse, frische Minze)	2 Stücke	5,90 €
012	<b>Gyoza Teigtaschen</b> (Hühnerfleisch, Spitzkohl und Lauch Füllung)	5 Stücke	6,90 €
013	<b>Vega - Gyoza</b> (vegetarische Füllung)	5 Stücke	6,90 €
014	<b>Knusprige Garnelen</b> <sup>3,6</sup> mit pikanter japanischer Mayonnaise	3 Stücke	9,90 €
015	<b>Gebratene Jacobsmuschel</b> mit Thunfisch-Ingwer-Sauce und roter Beete		12,90 €
016	<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> mit Kokos-Lemonengras-Sauce	3 Stücke	12,90 €
017	<b>Yasai-Ebi-Tempura</b> mit Garnelen und Gemüse		12,90 €
018	<b>Maguro Nuta</b> (roher Thunfisch, Lauch, Algen in jap.Senf-Sauce)		12,90 €
019	<b>Knusprige Hähnchenbruststreifen</b> <sup>3,6</sup> mit pikanter japanischer Mayonnaise		8,90 €

## Hauptgerichte

020	<b>Gegrillter Lachs nach Art des Hauses</b> mit frischer Tomaten-Sauce, Salat und Reis, leicht scharf		16,90 €
021	<b>Knusprige Ente</b> mit frischem Gemüse, pikanter Sauce, Reis oder Nudeln		13,90 €
022	<b>Knackiges Gemüse aus der Pfanne</b> mit Reis		9,90 €

## Dessert

025	<b>Reisbällchen mit Schoko-Sauce</b> 2 x Erdnusscremefüllung, 2 x Sesamcremefüllung in Kokosraspeln		4,90 €
026	<b>Knusprige Banane</b> mit frisch geröstetem Ingwer in Honig		4,90 €

*Auf unserer Tageskarte finden Sie weitere kreative Köstlichkeiten!*

Liebe Gäste, falls Sie eine Allergie gegen ein bestimmtes Lebensmittel haben, teilen Sie dies bitte unserem Service mit.

Wasabi <sup>1</sup> | eingelegter Ingwer <sup>2,3</sup>

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Süßungsmittel(n), 4 mit Phosphat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig

# Mittagskarte

(Montag - Freitag: 12.00 - 14.30 Uhr)

Alle Mittagsgerichte zusätzlich mit vegetar. Frühlingsrolle oder Miso-Suppe und nur vor Ort.

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| M1 | <b>Veggie-Box</b><br>4x Avocado-Maki, 4x Kappa-Maki, 4x Kampyo-Maki,<br>6x Avocado-Mango-Minz-Roll                         | 7,90 €  |
| M2 | <b>Lunch-Box</b><br>4x Avocado-Maki, 4x Sake-Maki, 2x Shio-Sake-Maki,<br>2x Sake-Nigiri, 2x Ebi-Nigiri                     | 9,90 €  |
| M3 | <b>Chef-Box</b><br>2x California-Roll, 2x Shio-Sake-Roll, 2x Futo-Maki,<br>2x Sake-Nigiri, 2x Maguro-Nigiri, 2x Ebi-Nigiri | 14,90 € |
| M4 | <b>Knuspriges Hühnerbrustfilet</b><br>mit Gemüse, dazu Reis oder gebr. Nudeln mit pikanter Sauce                           | 7,90 €  |
| M5 | <b>Chicken-Curry-Pfanne</b><br>mit Reis oder Nudeln  | 7,90 €  |
| M6 | <b>Knusprige Ente</b><br>mit Gemüse, dazu Reis oder gebr. Nudeln   | 8,90 €  |
| M7 | <b>Gebratenes Rindfleisch</b><br>mit knackigem Gemüse aus der Pfanne und Reis  | 9,90 €  |



**Combo Restaurant**

Weselerstr. 35  
40239 Düsseldorf

Tel: 0211 - 440 36 77

Fax: 0211 - 440 36 78

[www.restaurant-combo.de](http://www.restaurant-combo.de)

[info@ restaurant-combo.de](mailto:info@restaurant-combo.de)