

三船



JAPANISCHES RESTAURANT

Herzlich Willkommen!

***Mi-Fune:** „Drei Schiffe“ auf Japanisch.*

Wir, die Crew, bemühen uns täglich, die besten Zutaten zu finden, um das hochwertigste Sushi und Teppan-Yaki in Leipzig zuzubereiten.

Bei Kreditkartenzahlungen wird von unserem Kassensystem-Provider eine Bearbeitungsgebühr berechnet. Falls Sie mit Ihrer Kreditkarte bezahlen möchten, müssen wir einen Aufpreis in Höhe von 3 % des Rechnungsbetrags erheben. Zahlungen mit EC-Karten sind gebührenfrei.

[v]: vegetarische Gerichte

食前酒 Shoku-zen-shu – Aperitifs

Prosecco ¹	0.10 l	4,50
Sekt Cavalier Brut ¹	0.10 l	4,30
Kir Royal ¹ Creme de Cassis, Sekt		5,50
Vermouth Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	0.10 l	5,90
Trinity Martini bianco / Dry, Gin		6,50
Gin Tonic ⁸ Gin, Goldberg Tonic Water		6,40
Aperol Spritz ^{4, 8, 1} Aperol, Prosecco, Soda		5,50
Campari Orange ⁴ Campari, Orangensaft		5,50

前菜 Vorspeisen

枝豆	Edamame [v] – passen ausgezeichnet zu Bier F	4,90
	Japanische grüne Sojabohnen, blanchiert und gesalzen	
わかめと胡瓜の酢の物	Wakame to Kyuhri 2, A1, D, F, K	4,90
	Seetang-Gurkensalat mit Sesam und einem Dressing aus Süßessig und Sojasoße	
玉子焼き	Tamago Yaki 2, A1, C, D, F	4,90
	Japanisches Eieromelette, verfeinert mit süßer Sojasoße und japanischer Brühe, mit Rettich serviert	
鶏の唐揚げ	Tori no kara'age A1, F	6,50
	In einer Mischung aus Sake, Sojasoße und Ingwer mariniertes, frittiertes Hähnchen	
焼き鳥	Yakitori 2, 4, 5, 10, A1, F	6,50
	Gegrillte Hähnchenfleischspieße mit Teriyaki-Soße	
肉餃子	Gyoza 2, A1, F, K	5,00
	asiatische Maultaschen, gefüllt mit geschnittenem Kohl, grünen Zwiebeln, gehacktem Ingwer und Hähnchenhackfleisch	
野菜餃子	Gemüse-Gyoza [v] 2, A1, E, F, H, K	5,00
	asiatische Maultaschen, gefüllt mit geschnittenem Kohl, grünen Zwiebeln, gehacktem Ingwer und Sojabohnen	
甘海老と鮭のサラダ	Amaebi to Sake no sarada 10, A1, B, D, F	6,90
	Garnelen und Lachs mit eingelegtem Gemüse und Römersalat, dazu Dressing aus Balsamico und Sojasoße	
揚げ出し豆腐	Agedashi-Tofu [v] 2, 5, A1, F	5,00
	Frittierter Tofu in einer gebundenen Algenbrühe, serviert mit geriebenem Ingwer, Rettich und Frühlingszwiebel	
自家製ごま豆腐	Goma-Tofu [v] 2, K	5,00
	eine Art Sesam-„Tofu“ aus Sesampaste und Algenbrühe, geliert mit Agar-Agar	

お椀 Suppen

お味噌汁	Omisoshiru 2, D, F	3,50
	Traditionelle Japanische Miso-Suppe mit Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln	
お吸い物 (魚介)	Osuimono 2, 10, A1, B, D, F	6,50
	Klare Japanische Suppe mit Fisch, Garnele, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Seetang	
お吸い物 (野菜と豆腐)	Osuimono [v] A1, F	4,50
	Klare Japanische Suppe mit Pilzen, Tofu, Frühlingszwiebeln und Seetang (Algenbrühe)	
豚汁	Tonjiru 2, D, F	6,50
	Traditionelle Japanische Miso-Suppe mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, und Frühlingszwiebeln	

天ぷら Tempura

Im Teigmantel frittierte Meeresfrüchte und Gemüse,
serviert mit Tempura-Soße mit Rettich und Ingwer 2, 4, 5, A1, D, F

天ぷら盛合せ	Tempura Moriawase Großzügig – Gemüse der Saison, 2 Garnelen und Fisch	14,90
魚介天ぷら盛合せ	Gyokai-Tempura Moriawase N 3 Garnelen, 2 Lachsfilets, 2 Doradenfilets und Tintenfisch	14,90
野菜天ぷら盛合せ	Yasai-Tempura Moriawase [v] Gemüse der Saison	11,50
鶏天ぷら	Tori-Tempura Hähnchenfleisch	7,90

焼き物 Yakimono

In Miso-Mirin-Soße über Nacht mariniert und gegrillt 5, 10, D, F

鮭の西京焼き	Sake no saikyou-yaki Lachs	12,00
ハマチの西京焼き	Hamachi no saikyou-yaki Junger Gelbschwanz	14,00
サバの西京焼き	Saba no saikyou-yaki Makrele	13,00

うどん Udon

Suppen mit Japanischen Weizennudeln, Frühlingszwiebeln und Seetang 2, 5, A1, D, F

うどん	Udon Ganz einfach	5,90
きつねうどん	Kitsune-Udon Serviert mit frittierten und gekochten Tofutaschen	9,00
カレーうどん	Curry-Udon 3, 4 Serviert mit Schweinefleisch und Gemüse in Currysuppe	12,00

握り寿司 Nigiri-Sushi

Belegte Reisballen mit Wasabi, jeweils 2 Stück
(Wasabi 3,4,J Ingwer 2,6,10)

鮪	Maguro	D	6,00
	Thunfisch		
づけ鮪	Zuke-Maguro	2,5,A1,D,F	6,50
	In Sojasoße marinierter Thunfisch		
鮭	Sake	D	5,50
	Lachs		
鯛	Tai	D	6,50
	Dorade Royal		
鰯	Shime-Saba	1,D	4,50
	Makrele		
海老	Ebi	B	5,00
	Gekochte Garnele		
鰻	Unagi	1,2,3,4,A1,D,F	6,50
	Gegrillter Aal		
烏賊	Ika	N	4,50
	Tintenfisch		
蛸	Tako	N	4,50
	Oktopus		
甘海老	Amaebi	B	6,00
	Rohe Garnele		
帆立貝	Hotate	N	6,50
	Jakobsmuschel		
北寄貝	Hokkigai	N	5,50
	Trogmuschel		

とびこ	Tobiko Gunkan 4, 5, 6, D, F Rogen vom fliegenden Fisch, in Seetang gefüllt	4,50
イクラ	Ikura Gunkan 2, 5, 10, A1, D, F Lachsrogen, in Seetang gefüllt	6,50
玉子焼	Tamagoyaki 2, A1, C, D, F Japanisches Eieromelette	3,50
アボカド	Avocado [v] Avocado	4,00
人参	Ninjin [v] Karotten salat	3,50
いなり	Inari 5, A1, F Frittierte und gekochte Tofutaschen gefüllt mit Reis	4,00
握り三貫 (鮪・鯛・鮭)	Nigiri 3 Stück (Maguro, Tai, Sake) D Thunfisch, Dorade Royal und Lachs	9,00

巻き寿司 Maki-Sushi

In Seetang gehüllte Reisröllchen mit Wasabi, jeweils 6 Stück
(Wasabi 3,4,J Ingwer 2,6,10)

鉄火	Tekka Maki – Thunfisch	D	7,50
鮭	Sake Maki – Lachs	D	7,00
鰯	Saba Maki – Makrele	1,D	6,50
海老	Ebi Maki – Garnele	B	6,50
鰻きゅうり	Unagi Kyuhri Maki	1,2,4,A1,F	8,50
	Gegrillter Aal, Gurke		
鮭アボカド	Sake Avocado Maki	D	7,50
	Lachs, Avocado		
太巻き	Futo Maki	2,4,5,A1,B,C,D,F,	9,00
	Gurke, Avocado, Garnelen, Eieromelette und gekochter Kürbis		
アボカド	Avocado Maki	[v]	4,50
かつぱ	Kappa Maki – Gurke	[v]	4,00
干瓢	Kampyou Maki	[v] 2,4,A1,F	4,00
	Eingelegter Kürbis		
お新香	Oshinko Maki	[v] 2,6	4,50
	Eingelegter Rettich		
人参	Ninjin Maki	[v]	4,50
	Karotten		

寿司ロール Sushi-Rolle

Inside-Out Makirolle, jeweils 8 Stück
(Wasabi 3,4,J Ingwer 2,6,10)

カリフォルニアロール 胡麻	California Rolle Sesam 2,4,C,D,F,K Gurke, Avocado, Garnele mit Majo und Sesam	8,00
カリフォルニアロール とびこ	California Rolle Tobiko 2,4,5,6,C,D,F Gurke, Avocado, Garnele mit Majo und Rogen vom fliegenden Fisch	8,50
サーモンいくら	Sake-Ikura Rolle 2,4,6,5,10,A1,C,D,F Lachs, Lachsrogen,Gurke mit Mayo und Rogen vom fliegenden Fisch	12,50
海老きゅうり	Ebi-Kyuhri Rolle 2,B,C,F,K Garnele, Gurke mit Mayo und Sesam	6,50
野菜巻き	Yasai Rolle [v] K Eingelegter Rettich, Gurke, Karotten und Sesam	6,00
づけ鮪アボカド	Zuke-Maguro-Avocado Rolle 2,5,A1,D,F,K Thunfisch (in Sojasoße mariniert), Avocado und Sesam	9,00
海老クラッチロール	Ebi Crunch Rolle 2,4,A1,B,C,F Frittierte Garnele, Gurke, Avocado mit Mayo	12,00
鰻クラッチロール	Unagi Crunch Rolle 1,2,4,A1,F Gegrillter Aal, Avocado	13,50
チキンクラッチロール	Chicken Crunch Rolle 4,A1,F Frittiertes Hähnchen, Karotten, Avocado	12,00
ビーフクラッチロール	Beef Crunch Rolle 4,A1,F,K Bio-Rinderfilet, Frühlingszwiebeln, Karotten und Sesam	14,50

手巻き寿司 Temaki-Sushi

Handgroße gefüllte Seetangtüte, mit Wasabi
(Wasabi 3,4, J Ingwer 2,6,10)

鮪	Maguro Temaki	D	6,50
	Thunfisch		
鮭	Sake Temaki	D	6,00
	Lachs		
海老	Ebi Temaki	B	5,00
	Gekochte Garnele		
鰻	Unagi Temaki	1, 2, 3, 4, A1, D, F	7,00
	Gegrillter Aal		
鰯	Saba Temaki	1, D	5,50
	Makrele		
鮭アボカド	Sake-Avocado Temaki	D	7,00
	Lachs, Avocado		

刺身 Sashimi

Rohe Filets von Fisch und Meeresfrüchten, ca. 15 Filets
(Wasabi 3,4, J)

鮪	Maguro	D	26,00	鰯	Saba	1, D	18,00
	Thunfisch				Makrele		
鮭	Sake	D	20,00	烏賊と蛸	Ika und Tako	N	17,00
	Lachs				Tintenfisch und Oktopus		
鯛	Tai	D	28,00				
	Dorade Royal						

寿司盛合せ Sushi Moriawase

Gemischter Teller nach Angebot und Auswahl unseres Sushimeisters
(Wasabi 3,4, J Ingwer 2,6,10)

盛合せ (並)	Sushi Moriawase Fisch und Meeresfrüchte – 8 Nigiri, 6 Maki	24,00
盛合せ (上)	Sushi Moriawase Royal Fisch und Meeresfrüchte – 8 Nigiri, 6 Maki	29,00
野菜寿司盛合せ	Yasai Sushi Moriawase [v] Mit Gemüse – 4 Nigiri, 12 Maki	17,50

刺身盛合せ Sashimi Moriawase

Gemischter Teller nach Angebot und Auswahl unseres Sushimeisters
(Wasabi 3,4, J)

三種盛り (鮪・鮭・鯛)	Maguro, Sake und Tai <small>▷</small> Thunfisch, Lachs und Dorade-Filets – ca. 12 Filets	25,00
盛合せ (小)	Moriawase Klein Fisch und Meeresfrüchte-Filets – ca. 18 Filets	30,00
盛合せ (大)	Moriawase Groß Fisch und Meeresfrüchte-Filets – ca. 25 Filets	45,00

鉄板焼きコース Das Teppan-Yaki Menü

An unseren heißen Tischen wird das Essen vor Ihren Augen vorbereitet. Es ist auch möglich, die Menüs an den normalen Tischen aus der Küche zubereitet zu genießen.

お味噌汁 **Miso Suppe** 2, D, F

前菜 **Vorspeise**

Sushi oder Sashimi oder gemischter-Salat [v]
寿司、刺身、サラダの中から一つお選びください

季節のお野菜 **Gemüsevariation der Saison**

魚介 **Fischgang** B, D ※

海老 + 鮭 または 鯛 Garnelen mit Lachs oder Doradenfilet

Hauptgang

Flambiertes
Bio-Rinderfilet
牛フィレ
67,00

Flambiertes
Bio-Rinderfilet und
Barbarie-Entenfilet
牛フィレと鴨
64,00

Flambiertes
Barbarie-Entenfilet
鴨
57,00

Flambiertes
Schweinefilet
豚フィレ
49,00

o.g. Fischgang als Hauptgang B, D
2 Garnelen, Lachs und
Doradenfilet inklusive
魚介
※上記 魚介料理をメインとして
海老、鮭、鯛の三種全てをご用意致します
44,00

Tofusteak [v] F
(Ohne Fischgang)
豆腐ステーキ
29,00

炒めご飯 **Gebratener Reis**

にんにく入り・なしをお選びいただけます Auf Wunsch mit Knoblauch A1, G, F

デザート **Desserts**

抹茶アイスとフルーツ Maccha Eis mit frischen Früchten 4, A1, G, F

鉄板焼きアラカルト Teppan-Yaki a la carte

牛フィレ	Gyu-hire 150g Bio-Rinderfilet	34,00
鴨	Kamo 150g Barbarie-Entenfilet	28,00
豚フィレ	Butaniku-hire 150g Schweinefilet	21,00
鮭	Sake 2 Filets D Lachsfilet	19,00
鯛	Tai 2 Filets D Doradenfilet	23,00
魚介	Gyokai-Mix B, D, N Variation aus Jakobsmuschel, 2 Garnelen, Lachs und Doradenfilet	25,00

ご飯 Reisbeilage

炒めご飯	Itame Gohan A1, G, F(Ei-C) Gebratener Reis (mit Knoblauch oder Ei oder Gemüse – je +0,90) にんにく入り、卵入り、野菜入り 各+0,90	3,90
白ご飯	Shiro Gohan Gekochter Reis	1,90

デザート Dessert

フランボワーズソルベ (プロセッコがけ)	Himbeersorbet – mit Prosecco L Laktosefrei, auf Wunsch mit Ginger Ale	4,90
バニラアイス	Vanille-Eis A1, F, G 1 Kugel Vanille-Eis	1,90
抹茶アイス	Maccha-Eis 4, A1, G, F 1 Kugel Grüntee-Eis	2,70
+あずき	+ Süße rote Bohnen	+1,00
+フルーツ	+ Früchte	+1,00
どら焼き	Dorayaki – mit einem Becher Grüntee 2, 4, 6, A1, C, G Japanischer Eierkuchen gefüllt mit süßen roten Bohnen	4,90
フランベークレープ	Crêpes 5, A1, C, G Flambierte Crêpes mit Vanille-Eis und frischen Früchten	8,50
大福アイス	Mochi-Eis 1, 4, 7, G Eis umhüllt mit Mochi-Masse (Klebreiskuchen)	3,80

温かいお飲み物 Heißgetränke

エスプレッソ	Espresso 7	2,00
エスプレッソ (大)	Espresso doppio 7	2,90
コーヒー	Kaffee 7	2,50
ミルクコーヒー	Milchkaffee 7,G	3,10
煎茶	Sencha 7 Japanischer Grüner Tee, klassisch	4,10
玄米茶	Genmaicha 7 Japanischer Grüner Tee mit geröstetem Vollkornreis	4,10
ジャスミン茶	Jasmintee 7 Grüner Tee mit Jasminblüten	4,10
しょうが湯	Ingwertee Frischer Ingwer	4,10
	+ weiterer Aufguss	+1,00

ソフトドリンク Alkoholfreie Getränke

ミネラルウォーター	Gerolsteiner Wasser	0.25 l	2,30
無炭酸、弱炭酸、強炭酸	Naturell, Medium, Sprudel	0.50 l	4,50
各種 炭酸のお飲み物	Coca Cola 3,4,7, Fanta 3,4, Sprite 6,10	0.20 l	2,30
	Coca Cola zero 4,7,10		
	Goldberg Bitterdrinks:	0.20 l	2,40
	Ginger Ale 4, Bitter Lemon 3,8,		
	Tonic Water 8, Intense Ginger		
ジュース	Säfte, Nektar:		
	Apfel, Ananas, Orangen, Mango,	0.20 l	2,50
	Maracuja, Erdbeer-Fruchtsaftgetränk,	0.40 l	4,50
	Sauerkirsch		
	リンゴ、パイナップル、オレンジ、マンゴー、パッションフルーツ、 イチゴミックスフルーツ、サクランボ		
ジュースの炭酸割り	Schorle	0.20 l	2,30
	ジュースの中からおひとつお選びください。	0.40 l	4,30
ウーロン茶	Oolong-Tee 7	0.20 l	2,50
	Japanisches Eisteegerränk, ungesüßt	0.40 l	4,50

生ビール Bier vom Fass

ピルスナー	Ur-Krostitzer Pils	A3	0.30 l	2,80	
			0.40 l	3,60	
黒ビール	Köstritzer Schwarzbier	A3	0.30 l	2,80	
			0.40 l	3,60	
ラドラー、デューゼル	Radler	6, 10, A3, Diesel	3, 4, 7, A3	0.30 l	2,80
				0.40 l	3,60

瓶ビール Flaschenbier

アサヒスーパードライ	Asahi	A3	0.33 l	4,30
	Japanisches Bier			
麒麟一番搾り	Kirin	A3	0.33 l	4,30
	Japanisches Bier			
サッポロプレミアム	Sapporo	A3	0.33 l	4,30
	Japanisches Bier			
白ビール	Schneider Weisse	A1, A3	0.50 l	3,90
	Original			
白ビール (ノンアルコール)	Schneider Weisse	A1, A3	0.50 l	3,90
	alkoholfrei			
ノンアルコールビール	Wernesgrüner	A3	0.33 l	2,80
	alkoholfrei			

カクテル Cocktails

彩	Aya „Farben“ ^{4, L, H}	6,50
	Prosecco, Sake, Mandellikör, Grenadine	
清流	Seiryu „Frischer Fluss“ ^{1, 4}	6,50
	Sake, Blue Curacao, Limette, Zitrone	
フラミンゴ	Flamingo ^{1, 4}	6,50
	Rum, Ananasnektar, Limette, Grenadine	
モヒート	Mojito ^{1, 4}	7,50
	Weißer Rum, Soda, Limette, Zuckersirup, Minze	
モスコミュール	Muscow Mule ⁴	7,30
	Wodka, Intense Ginger, Gurke	

ノンアルコールカクテル Alkoholfreie Cocktails

レーネ	Lene ⁷	4,70
	Orangensaft, Ananas- und Mangonektar, Zitrone, Kokossirup	
未来	Mirai „Zukunft“ ^{3, 4, 8}	4,20
	Bitter Lemon, Zitrone, Soda, Grenadine	
光	Hikari „Licht“ ^{4, 7}	4,20
	Ginger Ale, Zitrone, Soda, Kokossirup, Blue Curacao Sirup	

Japanische Spezialitäten

宮の舞 (くり焼酎)	Miya no mai Kuri Shochu Kastanienschnaps	2 cl	4,00
球磨焼酎 (米焼酎)	Kumashochu Kome Shochu Reisschnaps	2 cl	4,00
富乃宝山 (薩摩芋焼酎)	Tomino Hozan Satsumaimo Shochu Süßkartoffelschnaps	2 cl	4,00
よかいち (麦焼酎)	Yokaichi Mugi Shochu Weizenschnaps	2 cl	4,00
ニッカウイスキー フロム・ザ・バレル	Japan Whisky Nikka From The Barrel	2 cl	6,00
ニッカウイスキー カフェ・グリーン	Japan Whisky Nikka Coffey Grain	2 cl	6,50
サントリー 山崎	Japan Whisky Suntory Yamazaki 12 Jahre	2 cl	7,50

蒸留酒 Spirituosen

Grappa Friulana Nonino	2 cl	3,20
Grappa Chardonnay Barrique Monovitigno	2 cl	3,50
Fischer & Bunge – Edelbrände Leipzig Obstler / Williams-Birne / Brotschnaps	2 cl	3,50
Hennessy Fine de Cognac	2 cl	4,90
Legendario Elixir de Cuba 7 Jahre	2 cl	3,50
Beluga Hunting Herbal	2 cl	3,80
Beluga Hunting Berry	2 cl	3,80
Beluga Transatlantic Russian Vodka	2 cl	3,80
Beluga Gold Line Russian Vodka	2 cl	9,40

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (1: Weizen, 2: Roggen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut, 7: Hybridstämme) / **B**= Krebstiere / **C**= Eier / **D**= Fisch / **E**= Erdnüsse / **F**= Soja / **G**= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / **H**= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) / **I**= Sellerie / **J**= Senf / **K**= Sesamsamen / **L**= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l / **M**= Lupinen / **N**= Weichtiere

Zusatzstoffe

1 – mit Konservierungsstoffen / 2 – mit Geschmacksverstärker / 3 – mit Antioxidationsmittel / 4 – mit Farbstoff / 5 – mit Phosphat / 6 – mit Süßungsmittel / 7 – koffeinhaltig / 8 – chininhaltig / 9 – geschwärzt / 10 – enthält Phenylalaninquelle

