



## Mittagsangebot

### **Teller 1**

8,90 €

3 Hosotate Maki Lachs / 3 Hosotate Maki Thunfisch / 3 Hosotate Maki Avocado  
1 Nigiri Lachs / 1 Nigiri Thunfisch / 1 Nigiri Garnele

### **Teller 2**

7,90 €

3 Hosotate Maki Lachs / 3 Hosotate Maki Thunfisch,  
2 Inside-Out Maki (Lachs, Avocado und Gurke, mit Masago ummantelt)  
2 Futo Maki (frittierte Garnele, Eisbergsalat u. jap. Mayonnaise)

### **Teller 3**

6,50 €

3 Hosotate Maki Avocado / 3 Hosotate Maki Gurke  
2 Inside-Out Maki (Surimi, Avocado und Gurke, mit Sesam ummantelt)  
2 Futo Maki (Ei, Kürbis, Surimi und Gurke)

### **Teller 4 (vegetarisch)**

7,00 €

6 Hosotate Maki Avocado / 6 Hosotate Maki Gurke / 6 Hosotate Maki Rettich

## SUPPEN

### Misosuppe

mit Frühlingszwiebel, Seetang und Tofu

klein 2,70 € / groß 4,20 €

### Klare Rinderbrühe

mit Teigtaschen, Eierstreifen u. Rindfleisch

8,50 €

### Scharfe Rinderbrühe

- mit Rindfleisch und Eierstreifen  
- zusätzlich mit eingelegtem Rettich und Reis

7,30 €

9,20 €

### Cocos-Currysuppe

- mit Sesamblättertartige  
- mit frittierte Riesengarnele

4,90 €

6,90 €



## SALATE

**Lauwarmer Zucchini Salat** mit geröstetem Sesam

4,20 €

**Wakamesalat** Algensalat mit Rettichstreifen

4,60 €

**Mangosalat**

mit Weißkraut, Minze, Limetten und Erdnüssen

8,70 €

**Avocadosalat**

Avocadosalsa mit Salat, Gurke und Tomaten in Vanillenöl-Dressing

9,80 €

**Lachshautsalat** (je nach Verfügbarkeit)

kross gebratene Lachshaut mit Salat in Sesam-Sojaöl-Dressing

13,70 €

## HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN AUS MEHLTEIG

**... ohne Brühe, serviert im Bambuskorb**

vegetarisch (vier Stück)

3,40 €

Rinderhack (vier Stück)

3,90 €

Garnele (vier Stück)

3,90 €

**... und mit Brühe**

Rinderhack (drei Stück) in klarer Rinderbrühe

4,90 €

Garnele (drei Stück) in Fischbrühe

4,90 €

... UND

**Edamame**

Gekochte und gesalzene junge, grüne Sojabohnen

3,00 €

# Sushi

## Hoso Maki (kleine Rolle, je 6 Stück)

*Ein getrocknetes Noriblättchen (Seetang) ummantelt Sushi-Reis und Füllung. Für die Füllung wird nur je eine Zutat verwendet.*

Gurke	2,70 €	Shitake	3,20 €	Thunfisch	3,90 €
Avocado	2,70 €	Mango	3,00 €	Lachs	3,80 €
Eingelegter Rettich	2,70 €	Kürbis	3,00 €	Surimi (Krebsfleisch)	3,00 €

## Futo Maki (große Rolle, je 4 Stück)

*Die Form des Futo Maki entspricht der des Hoso Maki. Sie hat jedoch einen größeren Durchmesser und besteht aus einer Kombination verschiedener Zutaten.*

1. Omelette, Kürbis, Gurke, Surimi 4,40 €
2. Masago (Fischroggen: Kapelan-Wildfang aus Island), gekochter Thunfisch, Ingwer-Chilisauce, Frühlingszwiebel, Gurke 5,00 €
3. Frittierte Garnele, Eisbergsalat, jap. Mayonnaise 5,20 €
4. Gebratenes Thunfischfilet, geriebener Ingwer, Frühlingszwiebel 5,60 €
5. Spicy Lachs, scharfe Peperoni-Soße und grünen Peperoni, (sehr scharf) 5,80 €
6. Spicy Thunfisch, scharfe Peperoni-Soße und grünen Peperoni, (sehr scharf) 5,80 €
7. Mango, Gurke, Avocado, Ingwer-Orangensauce 4,40 €
8. Shitake, Gurke, Omelette 4,80 €
9. Gebratener Lachs, Frühlingszwiebel und Eisbergsalat 5,60 €

## Inside-Out Maki (California-Roll, je 4 Stück)

*Bei dem Inside-Out-Maki (auch California Roll) besteht die äußere Schicht aus Reis. Das Noriblättchen befindet sich zusammen mit der Füllung im Inneren der Rolle.*

1. Avocado, Gurke, Surimi, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Sesam 4,80 €
2. Gekochter Thunfisch, Eisbergsalat, Frühlingszwiebel, jap. Mayonnaise, Orangesauce, ummantelt mit Sesam 4,80 €
3. Omelette, rote Paprika, Frischkäse, Chilisauce, ummantelt mit Sesam 4,80 €
4. Avocado, Gurke, Lachs, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Masago 5,60 €
5. Avocado, Gurke, Thunfisch, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Masago 5,60 €
6. Pastinaken, Gurke, Möhren, ummantelt mit Sesam 4,40 €
7. Spinat in Ahornsirup, Frischkäse, ummantelt mit Sesam 4,80 €

## Gunkan Maki (Sushi-Schiffchen, je 2 Stück)

*Gunkan Maki sind einzelne kleine, auf der Seite liegende Rollen aus Nori-Blättern mit einem Reisboden, auf dem die Füllung aufgetragen wird.*

1. Wakame 3,20 €
2. Lachstartar, in Weinsauce und Frühlingszwiebel mariniert 4,60 €
3. Oktopus (in Pepperoni-Limettensauce, Gurkenstreifen und Frühlingszwiebel) 4,00 €
4. Thunfischstartar, in Chili-Ingwersauce und Frühlingszwiebel mariniert 4,60 €
5. Shitakepilze, in Soja-Limettensauce mariniert 3,80 €
6. Mango mit grüner Pflaumensauce 3,60 €

## **Nigiri** (handgeformtes Sushi, je 2 Stück)

*Nigiri-Sushi heißt übersetzt: Reishäppchen. Der Reis wird hierbei mit der Hand zu einer kleinen, zwei fingerbreiten Rolle gedrückt und mit Fisch oder Omelette belegt. Manchmal werden Nigiri noch mit einem Streifen Nori (getrocknete Algen) zusammengebunden.*

Omelette	2,70 €	Makrele	2,70 €	Tintenfisch	3,00 €
Oktopus	3,00 €	Krebsfleisch	3,00 €	Garnele	3,20 €
Lachs	3,80 €	Thunfisch	3,90 €	Gegrillter Aal	5,00 €
Hornmuschel	4,40 €	Jakobsmuschel	5,00 €		

**Inari** (gesüßte und mit Sushi-Reis gefüllte Tofutasche) 1,80 €

## **Chirashi**

*Der Name Chirashi-Sushi bedeutet übersetzt in etwa "gestreutes Sushi", was auf die Beigabe von einem Schälchen Reis, auf dem die Zutaten „gestreut“ sind, zurückzuführen ist.*

Reis-Schale mit Thunfisch, Lachs, Garnele und Omelette 12,40 €

## **Sashimi**

*Bei Sashimi wird der Fisch in hauchdünne mundgerechte Stücke filetiert und kunstvoll auf dem Teller angerichtet. Sashimi wird nur mit Sojasoße, Zitrone und Wasabi gegessen, um seinen feinen Eigengeschmack zu bewahren. Wir servieren Sashimi mit einer zusätzlichen Sushi Reisschale.*

Lachs Sashimi (8 Stück) 17,00 €

Thunfisch Sashimi (8 Stück) 19,00 €

Lachs und Thunfisch Sashimi (je 4 Stück) 18,00 € / (je 8 Stück) 36,00 €

## **Kimchi**

Eingelegter Chinakohl mit Rettich, Ingwer u. Frühlingszwiebel

3,00 €

## **Sushi-Reis\* extra**

2,00 €

*\*Für unseren Sushi-Reis verwenden wir KOSHIIKARI, einen japanischen Premium Reis. Er ist bissfest und sehr gehaltvoll. Jedes einzelne Sushi wird erst bei Ihrer Bestellung mit der Hand geformt und frisch zubereitet.*



# Sushi-Sets

- |   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| <b>1. Einsteiger-Set</b>  | 6,70 €  | <b>7. Nigiri-Set</b>  | 18,60 € |
| 3 Avocado, 3 Gurken Maki<br>1 Omelette Nigiri<br>1 Lachs Nigiri<br>1 Garnele Nigiri   |         | 1 Omelette Nigiri<br>1 Makrele Nigiri<br>1 Oktopus Nigiri<br>1 Tintenfisch Nigiri<br>1 Lachs Nigiri<br>1 Thunfisch Nigiri<br>1 Garnele Nigiri<br>1 gedünstetes Garnelen Nigiri<br>1 Gegrillter Aal Nigiri<br>1 Horn-Muschel Nigiri<br>1 Jakobs-Muschel Nigiri                       |         |
| <b>2. Fortgeschrittenen-Set</b>   | 8,90 €  | <b>8. Damoa-Set</b>   | 22,90 € |
| 3 Lachs, 3 Avocado Maki<br>1 Omelette Nigiri<br>1 Garnelen Nigiri<br>1 Thunfisch Nigiri<br>1 Inari  |         | 3 Gurken Maki<br>3 Rettich Maki<br>2 Inside-Out Maki (Avocado, Lachs, Thunfisch)<br>1 Omelette Nigiri<br>1 Tintenfisch Nigiri<br>1 Oktopus Nigiri<br>1 Jakobs-Muschel Nigiri<br>2 Lachs Nigiri<br>2 Thunfisch Nigiri<br>2 Garnele Nigiri<br>1 Masago Gunkan<br>1 Lachstartar Gunkan |         |
| <b>3. Liebhaber-Set</b>   | 9,80 €  | <b>9. Vegetarisches Set I</b>   | 8,50 €  |
| 3 Gurken, 3 Thunfisch Maki<br>1 Futomaki (Omlette, Kübis, Gurke, Surimi)<br>1 Inside-Out Maki (Avocado, Gurke, Lachs)<br>1 Omelette Nigiri<br>1 Lachs Nigiri<br>1 Garnelen Nigiri   |         | 3 Hosonigiri Avocado<br>3 Hosonigiri Gurke<br>3 Hosonigiri Rettich<br>2 Futo Maki (Mango, Gurke, Avocado)<br>1 Inside Out (Möhren, Gurke, Pastinaken)<br>1 Inari  |         |
| <b>4. Verwöhn-Set</b>   | 13,20 € | <b>10. Vegetarisches Set II</b>   | 14,00 € |
| 3 Gurken, 3 eingelegte Kürbis Maki<br>1 Masago Gunkan<br>1 Omelette Nigiri<br>1 Lachs Nigiri<br>1 Thunfisch Nigiri<br>1 Garnele Nigiri<br>1 Tintenfisch Nigiri<br>1 Inari   |         | 3 Hosonigiri Avocado<br>3 Hosonigiri Gurke<br>3 Hosonigiri Kürbis<br>3 Hosonigiri Rettich<br>1 Nigiri Omlette<br>2 Futo Maki (Mango, Gurke, Avocado)<br>2 Inside Out (Möhren, Gurke, Pastinaken)<br>1 Gunkan Maki (Frischkäse)<br>1 Inari   |         |
| <b>5. Nautilus-Set</b>  | 14,00 € |   |         |
| 1 Oktopus Nigiri<br>1 Tintenfisch Nigiri<br>1 Garnelen Nigiri<br>1 gedünstetes Garnelen Nigiri<br>1 Jakobsmuschel Nigiri<br>1 Hornmuschel Nigiri<br>1 Wakame Gunkan<br>1 Oktopus Gunkan   |         |   |         |
| <b>6. Gourmet-Set</b>   | 17,20 € |   |         |
| 3 Gurken, 3 Avocado Maki<br>2 Futomaki (Omlette, Kübis, Gurke, Surimi)<br>(frittierte Garnele)<br>2 Inside-Out Maki (Gurke, Avo, Lachs, Surimi)<br>1 Omelette Nigiri<br>1 Lachs Nigiri<br>1 Thunfisch Nigiri<br>1 Garnelen Nigiri<br>1 Jakobs-Muschel Nigiri<br>1 Masago Gunkan |         |   |         |



# Sushi High End

## Lachs Rolle

Avocado, Gurke, Thunfisch, Masago, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Lachsfilet und Masago

- 5 Stück
- 10 Stück



10,00 €  
20,00 €

## Thunfisch Rolle

Frischkäse, Avocado, Lachs, ummantelt mit Thunfisch, Topping mit Frühlingszwiebel und Masago

- 5 Stück
- 10 Stück



13,00 €  
26,00 €

## Kirschblüten Rolle (9 Stück)

Frischkäse, Lachs, Dill, eingerollt in Reispapier, das in Rosenwasser getränkt wurde.

*Bei dieser Rolle wird kein Nori Blatt (Algenblatt) verwendet.*

14,00 €

## Spider Roll (10 Stück)

Taschenkrebs, Avocado, Gurke, Surimi, Salat, Tempuraflocken, japan. Mayonnaise

20,00 €

## Dragon Roll (10 Stück)

Gurke, frittierte Garnele, Salat, Roastbeef, ummantelt mit Sesam und Avocado

20,00 €

## Tiger Roll (10 Stück)

Avocado, Gurke, Thunfisch, Masago, jap. Mayonnaise, ummantelt mit Lachsfilet und Tobikko

21,00 €

## Sunset Roll

Frittierte Garnele, Krebsfleisch, Tempuraflocken und Masagotopping

- 5 Stück
- 10 Stück

10,00 €  
20,00 €

## Aal Rolle

Mit Omlette und Frühlingszwiebel

- 5 Stück
- 10 Stück

15,00 €  
30,00 €

## Popey Roll

Shitake, Misosauce, eingelegte Gurke und Omelette, mit Spinat ummantelt

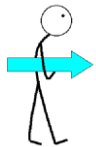
- 10 Stück

14,00 €

*. . . übrigens:*

*Während in Japan Sushi traditionell mit der Hand gegessen werden, verwenden die meisten westlichen Konsumenten Stäbchen. Wenn Sie es also ein bisschen fernöstlicher mögen, dann betrachten Sie das Sushi doch einfach als Fingerfood!*

# Hauptspeisen



*In der Wintersaison bieten wir auch einen Teil unserer Hauptgerichte auf **Heißem Stein** an. Ab vier Personen können Sie Ihren Menüwunsch reservieren.*

<b>Bulgogi</b>	18,00 €
Eine koreanisches Festtagsessen. Mit Birnen und Sojasauce marinierte Rindfleischspitzen, dazu Reis und Salat mit Sojasauce	
<b>Roastbeefscheiben</b>	16,20 €
Mit Perillareisbällchen in Sesam-Chili-Schnittlauch	
<b>Bio-Rumpsteak 200g/300g</b>	21,00 € / 29,00 €
zartes Rindfleisch vom Bio-Roastbeef aus der Region mit gebackenen Kartoffel, Kräuterbutter und Salatbeilage	
<b>Rindergulasch</b>	
gekocht in Cocosmilch, verfeinert durch Lemongras und Zimt, dazu Sesamreis	14,50 €
<b>Hähnchenbrustfilet</b>	13,50 €
in Teriyaki Sauce mit Salatbeilage und kandierten Mandeln, dazu Reis	
<b>Lammfilet</b>	23,80 €
mit Kichererbsenpüree auf Orangen-Minzsauce	
<b>Gebratene Garnelen</b>	22,80 €
Riesengarnelen mit gebackenen Kartoffeln, Avocadosalsa und Salat	
<b>Japanischer Lachs</b>	22,00 €
Lachsfilet (in Sashimi Qualität) auf Teriyaki Sauce, Reis und Salat	
<b>Gebratener Tintenfisch</b> (sehr scharf; auf Wunsch auch weniger scharf)	16,90 €
mit frischem Gemüse, dazu Sesamreis	
<b>Thunfischsteak</b>	17,50 €
rosa in Scheiben gebraten mit Sesamkruste und Salat	
<b>Thunfisch-Filet</b> (in Sashimi Qualität) 200g	37,00 €
Thunfisch-Filet (in Sashimi Qualität) mit Frühlingszwiebel, geriebenem Ingwer und Teriyaki Sauce, dazu Reis	
<b>Yaki Udon.</b> Gebratene japanische Nudeln (je nach Verfügbarkeit)	
- Vegetarisch	9,80 €
- mit Garnelen	10,80 €
- mit Rindfleisch	10,80 €
<b>Tokboki.</b> Koreanische Reisnudeln	
- mit Peperoni-Hokaidokürbis-Sauce, scharf (vegetarisch)	12,20 €

*Der Geschmack und die Konsistenz von Tokboki ähneln den ital. Gnocci*

# Dessert

## **Marzipan Nigiri**

Marzipanmousse mit frischer Himbeersauce

5,70 €

## **Schokotörtchen Gunkan**

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern  
auf Granatapfel Frucht-Spiegel

6,80 €

**Grüntee Tiramisu**, getränkt in koreanischem grünen Pflaumenlikör

5,70 €

**Grüntee Eis**

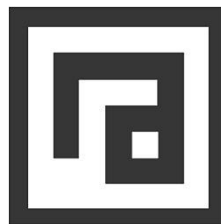
4,80 €

**Mango-Yuzu Sorbet**

4,80 €

**Ziegenfrischkäse** mit Cranberries und Pistazien in Apfelsirup

7,20 €



BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS WIR **NUR BARZAHLUNG** AKZEPTIEREN KÖNNEN.

FRAGEN SIE UNS BITTE, WENN SIE INFORMATIONEN  
ÜBER DIE IN DEN **LEBENSMITTELN** VERWENDETEN **ZUSATZSTOFFE** ERHALTEN WOLLEN.

DAMOATEAM:  
Kyung-Hye Cho, Mi-sun Choi, Michael Remer  
Steinweg 39  
35037 Marburg  
Telefon: 06421 18 20 015  
[www.damoa-marburg.de](http://www.damoa-marburg.de)  
[damoa-marburg@arcor.de](mailto:damoa-marburg@arcor.de)

ÖFFNUNGSZEITEN:  
Mo.-Sa.: 17:45-23:00 (Küche bis 22:00)  
Fr.-Sa.: 11:45-15:00 (Küche bis 14:30)  
Sonntag: Ruhetag oder Sushikurs