



Mittagsangebot

Teller 1	8,50 €
3 Hosotate Maki Lachs / 3 Hosotate Maki Thunfisch Hosotate Maki Avocado 1 Nigiri Lachs / Nigiri Thunfisch / Nigiri Garnele	
Teller 2	7,50 €
3 Hosotate Maki Lachs, 3 Hosotate Maki Thunfisch, 2 Inside-Out (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 (Surimi, Avocado und Gurke, mit Sesam ummantelt) 2 Futo Maki (Ei, Kürbis, Surimi und Gurke)	
Teller 4 (vegetarisch)	7,00 €
6 Hosotate Maki Avocado / Hosotate Maki Gurke Hosotate Maki Rettich	
Vegetarische Nudelsuppe	6,80 €
Mit aufgeschlagenem Ei, Zucchini, Zwiebel und Möhren	
Scharfe Nudelsuppe	7,50 €
Rinderbrühe mit Nudeln, Rindfleisch und Eierstreifen	
Yaki Udon	7,50 €
Gebratene japanische Nudeln, vegetarisch mit Cashewkernen	

Zu jedem Sushi-Set unserer Speisekarte

1 Miso Suppe gratis

- jedoch **nicht** der Sushi-Tellergerichte 1, 2, 3 und 4 dieses Mittagsangebots -

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 Sesamblättertortillas
- mit frittierten Riesengarnelen

4,90 €

6,90 €



SALATE

Lauwarmer Zucchini Salat mit geröstetem Sesam

4,20 €

Wakamesalat Algensalat mit Rettichstreifen

4,20 €

Mangosalat

mit Weißkraut, Minze, Limetten und Erdnüssen

8,70 €

Avocadosalat

Avocadosalsa mit Salat, Gurke und Tomaten in Vanillenöl-Dressing

9,80 €

Lachshautsalat

kross gebratene Lachshaut mit Salat in Sesam-Sojaöl-Dressing

11,70 €

Krebsfleischsalat

Krebsfleisch in Gurkenröllchen und Tomatenbouquet auf Kabayaki-Sauce

8,70 €

HAUSGEMACHTE TEIGTASCHEN AUS MEHLTEIG

.... ohne Brühe, serviert im Bambuskorb

vegetarisch (vier Stück)

3,30 €

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	3,40 €
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) 5,40 €
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 5,20 €

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, Orangensauce, 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 5,20 €
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 4,20 €
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	3,40 €	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 12,00 €

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) 15,00 €

Thunfisch Sashimi (8 Stück) 19,00 €

Lachs und Thunfisch Sashimi (je 4 Stück) 17,00 € / (je 8 Stück) 34,00 €

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

- 1. Einsteiger-Set** 6,70 €
- 3 Avocado, 3 Gurken Maki
 - 1 Omelette Nigiri
 - 1 Lachs Nigiri
 - 1 Thunfisch Nigiri
- 2. Fortgeschrittenen-Set** 8,70 €
- 3 Lachs, 3 Avocado Maki
 - 1 Omelette Nigiri
 - 1 Garnelen Nigiri
 - 1 Thunfisch Nigiri
 - 1 Inari
- 3. Liebhaber-Set** 9,50 €
- 3 Gurken, 3 Thunfisch Maki
 - 1 Futomaki (Omelette, Kürbis, Gurke, Surimi)
 - 1 Inside-Out Maki (Avocado, Gurke, Lachs)
 - 1 Omelette Nigiri
 - 1 Lachs Nigiri
 - 1 Garnelen Nigiri
- 4. Verwöhn-Set** 13,00 €
- 3 Gurken, 3 eingelegte Kürbis Maki
 - 1 Masago Gunkan
 - 1 Omelette Nigiri
 - 1 Lachs Nigiri
 - 1 Thunfisch Nigiri
 - 1 Garnele Nigiri
 - 1 Tintenfisch Nigiri
 - 1 Inari
- 5. Nautilus-Set** 14,00 €
- 1 Oktopus Nigiri
 - 1 Tintenfisch Nigiri
 - 1 Garnelen Nigiri
 - 1 gedünstetes Garnelen Nigiri
 - 1 Jakobsmuschel Nigiri
 - 1 Hornmuschel Nigiri
 - 1 Wakame Gunkan
 - 1 Oktopus Gunkan
- 6. Gourmet-Set** 16,90 €
- 3 Gurken, 3 Avocado Maki
 - 2 Futomaki (Omelette, Kürbis, Gurke, Surimi)
(frittierte Garnele)
 - 2 Inside-Out Maki (Gurke, Avo Lachs, Surimi)
 - 1 Omelette Nigiri
 - 1 Lachs Nigiri
 - 1 Thunfisch Nigiri
 - 1 Garnelen Nigiri
 - 1 Jakobsmuschel Nigiri
 - 1 Masago Gunkan
- 7. Nigiri-Set** 18,40 €
- 1 Omelette Nigiri
 - 1 Makrele Nigiri
 - 1 Oktopus Nigiri
 - 1 Tintenfisch Nigiri
 - 1 Lachs Nigiri
 - 1 Thunfisch Nigiri
 - 1 Garnele Nigiri
 - 1 gedünstetes Garnelen Nigiri
 - 1 Gegrillter Aal Nigiri
 - 1 Horn-Muschel Nigiri
 - 1 Jakobs-Muschel Nigiri
- 8. Damoa-Set** 22,20 €
- 3 Gurken Maki
 - 3 Rettich Maki
 - 2 Inside-Out Maki (Avocado, Lachs, Thunfisch)
 - 1 Omelette Nigiri
 - 1 Tintenfisch Nigiri
 - 1 Oktopus Nigiri
 - 1 Jakobs-Muschel Nigiri
 - 2 Lachs Nigiri
 - 2 Thunfisch Nigiri
 - 2 Garnele Nigiri
 - 1 Masago Gunkan
 - 1 Lachstartar Gunkan
- 9. Vegetarisches Set I** 8,50 €
- 3 Hosonigiri Avocado
 - 3 Hosonigiri Gurke
 - 3 Hosonigiri Rettich
 - 2 Futo Maki (Mango, Gurke, Avocado)
 - 1 Inside Out (Möhren, Gurke, Pastinaken)
 - 1 Inari
- 10. Vegetarisches Set II** 14,00 €
- 3 Hosonigiri Avocado
 - 3 Hosonigiri Gurke
 - 3 Hosonigiri Kürbis
 - 3 Hosonigiri Rettich
 - 1 Nigiri Omelette
 - 2 Futo Maki (Mango, Gurke, Avocado)
 - 2 Inside Out (Möhren, Gurke, Pastinaken)
 - 1 Gunkan Maki (Frischkäse)
 - 1 Inari



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 (8 Stück)

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

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

12,00 €

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

20,00 €

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

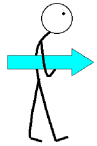
- 10 Stück

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 die 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.*

Bulgogi	18,00 €
Eine koreanisches Festtagsessen. Mit Birnen und Sojasauce marinierte Rindfleischspitzen, dazu Reis und Salat mit Sojasauce	
Roastbeefscheiben	15,80 €
Mit Perillareisbällchen in Sesam-Chili-Schnittlauch	
Bio-Rumpsteak 200g/300g	21,00 € / 29,00 €
zartes Rindfleisch vom Bio-Roastbeef aus der Region mit gebackenen Kartoffel, Kräuterbutter und Salatbeilage	
Rindergulasch	
gekocht in Cocosmilch, verfeinert durch Lemongras und Zimt, dazu Sesamreis	14,50 €
Hähnchenbrustfilet	13,50 €
in Teriyaki Sauce mit Salatbeilage und kandierten Mandeln, dazu Reis	
Lammfilet	23,80 €
mit Kichererbsenpüree auf Orangen-Minzsauce	
Gebratene Garnelen	22,80 €
Riesengarnelen mit gebackenen Kartoffeln, Avocadosalsa und Salat	
Japanischer Lachs	22,00 €
Lachsfilet (in Sashimi Qualität) auf Teriyaki Sauce, Reis und Salat	
Gebratener Tintenfisch (sehr scharf; auf Wunsch auch weniger scharf)	16,90 €
mit frischem Gemüse, dazu Sesamreis	
Thunfischsteak	17,50 €
rosa in Scheiben gebraten mit Sesamkruste und Salat	
Thunfisch-Filet (in Sashimi Qualität) 200g	37,00 €
Thunfisch-Filet (in Sashimi Qualität) mit Frühlingszwiebel, geriebenem Ingwer und Teriyaki Sauce, dazu Reis	
Yaki Udon. Gebratene japanische Nudeln	
- mit Garnelen	9,80 €
- mit Rindfleisch	9,80 €
Tokboki. Koreanischer Reiskuchen	
- mit Paprikapesto, scharf (vegetarisch)	12,20 €
- mit Rindfleisch in Sojasauce	14,40 €

Der Geschmack und die Konsistenz von Tokboki ähnelt den ital. Gnocci

Dessert

Mochi

Reiskuchen mit roter Azukibohnenpaste

3,70 €

Marzipan Nigiri

Marzipanmousse mit frischer Himbeersauce

5,40 €

Schokotörtchen Gunkan

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern
auf Granatapfel Frucht-Spiegel

6,10 €

Grüntee Tiramisu, getränkt in koreanischem grünen Pflaumenlikör

5,40 €

Grüntee Eis

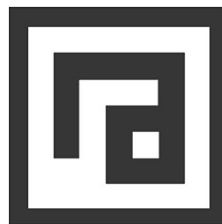
4,80 €

Mango-Yuzu Sorbet

4,80 €

Ziegenfrischkäse mit Cranberries und Pistazien in Apfelsirup

6,40 €



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

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo.-Sa. 11:45-15:00 (Küche bis 14:30) und 17:45-23:00 (Küche bis 22:00)
Sonntag Ruhetag
www.damoa-marburg.de