



SENDO

FEEL GOOD FOODS

Salzstrasse 21
(Nürnberger Passage)
63450 Hanau

Telefon 06181 / 9544568

Öffnungszeiten

Mo. - Sa.: 11:30 bis 15:00 Uhr
17:30 bis 22:30 Uhr
So & Feiertag: 17:00 bis 22:00 Uhr



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen
im Hanaus erstes japanisches Restaurant.
Bei uns warten auf Sie feinste japanische Spezialitäten,
welche mit auserlesenen, frischen Zutaten
aus dem Hanauer Markt, zubereitet werden.

Unsere Speisen bereiten und servieren wir
mit viel Liebe und Hingabe (zu), denn wir möchten,
dass Sie sie ebenso lieben, wie wir es tun.

Ihre Zufriedenheit ist unser Glück!
Genießen Sie die Zeit in unserer gemütlichen
Innenstadt-Oase, bei der Sie eventuell mit
einem Prosecco-SenDo-Spezial
Ihre kulinarische Reise beginnen.
Wir freuen uns, dass Sie da sind und
wünschen einen guten Appetit!

Ihr SenDo Team



MITTAGSKARTE

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENÜ

Di. - Fr.: 11³⁰ - 15⁰⁰ Uhr, außer Feiertags

Alle Mittagsmenüs werden mit Miso-Suppe serviert.

Beim Mitnehmen servieren wir statt der Miso-Suppe einen Sojasprossensalat.

- | | | |
|------|---|-------|
| 200. | SUSHI MIX • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 12,90 |
| | 4 Nigiri + 1 Inside Out Roll (8 Stk.)
Die Zusammenstellung des Sushis erfolgt durch den Sushi Meister | |
| 201. | SUSHI MIX SPEZIAL • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 12,90 |
| | 1 Inside Out Roll (8 Stk.), 1 Maki (6 Stk.), 2 Nigiri
Die Zusammenstellung des Sushis erfolgt durch den Sushi Meister | |
| 202. | LUNCH BENTO • | 13,90 |
| | gegrillter Gemüsespieß in Sesam-Teriyakisaucе, 4 Maki,
dazu Jasminreis und Salat. Wahlweise mit:
Hähnchenbrustfilet Lachsfilet Knuspriger Ente | |
| 203. | YAKITORI MIX • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 12,90 |
| | 1 Hähnchenspieß, 1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß, 1 Champignonspieß,
mit Sesam-Teriyakisaucе, dazu Jasminreis und Salat | |
| 204. | GYU DON • | 14,90 |
| | gegrillte Rinderscheiben mit Zwiebeln, Paprika auf Reis mit
Teriyakisaucе, Spiegelei und Hiyashiwakame | |
| 205. | WILDKRÄUTER ROTES CURRY • 🌶️ <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 12,90 |
| | in cremigem Kokos-Curry mit Jasminreis und Salat. Wahlweise mit:
zartem Hähnchenbrustfilet
vegetarisch mit Tofu | |
| 206. | TENDON • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 13,90 |
| | Tempura Garnelen, Fisch und Gemüse auf Jasminreis,
mit Sesam-Teriyakisaucе und Salat | |
| 207. | HU LUNCH TIME • <i>ohne Miso-Suppe</i> | 12,90 |
| | Tom Khai Gai Suppe mit Hähnchen und Koriander verfeinert.
Dazu Sushi Naomi (gebackene Rolle mit Avocado und Philadelphia) | |
| 208. | SENDO LUNCH MENÜ • | 13,90 |
| | wechselt wöchentlich!
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung! | |



GETRÄNKE



APERITIFS & LONGDRINKS

600. **UMESHU ROYAL** ⁶ 0,1l 5,50
Pflaumenwein mit Prosecco

601. **UMESHU** ⁶ 0,1l 5,50
Pflaumenwein kalt

602. **PROSECCO** ⁶ 0,1l 5,50

603. **SENDO PROSECCO** ⁶ 0,1l 5,90
Wahlweise mit:
Lychee | Maracuja

604. **APEROL SPRITZ** ^{1,3,6} 0,2l 8,50

605. **HUGO** ⁶ 0,2l 8,50

606. **LILLET WILDBERRY** ⁶ 0,2l 8,50

607. **PIMMS CUP** ⁶ 0,2l 8,50

608. **LILLET WHITE PEACH** ⁶ 0,2l 8,50

609. **GIN TONIC** ³ 5cl
Roku Gin 10,90
Jinzu Gin 10,90
Hendrick's Gin 10,90
Monkey 47 Gin 10,90

Gerne servieren wir unser Gin als
Longdrinks mit Tonic Water 0,2l (2,90€)



RADEBERGER BIERE

683. PILS VOM FASS	0,3 l 4,50	687. RADEBERGER	Fl. 0,33 l 4,50
	0,5 l 5,50	Alkoholfrei	
685. RADLER ^{12,7}	0,3 l 4,50	688. WEIZEN Allgäuer Buble	Fl. 0,5 l 5,50
	0,5 l 5,50	689. WEIZEN Alkoholfrei	Fl. 0,5 l 5,50
		690. DIESEL ^{12,7}	0,5 l 5,50

SENDO JAPANISCHE BIERE

691. ASAHI	Fl. 0,33 l 4,90	692. KIRIN	Fl. 0,33 l 4,90
------------	-----------------	------------	-----------------

SIGNATURE DRINKS

mit Alkohol

680. MAI TAI	9,90	457. SAKE CALPICO ¹	8,50
Weißer Rum brauner Rum Mekhong Whiskey Triple Sec Mandelsirup Lime Juice Ananassaft		Calpico Reiswein Passionsfrucht Saft Limetten Soda	
681. ROKUJITO ¹	9,90		
Gin Ingwer Limette Minze Rohrzucker Ginger Ale			

SIGNATURE DRINKS

alkoholfrei

Auf Wunsch mit Gin, Rum oder Vodka in 0,2cl erhältlich

- | | | | |
|--|------|--|------|
| 666. HAUSGEMACHTER EISTEE ⁵ | 7,90 | 669. GINGER COOLER ¹ | 8,50 |
| hausgemacht aus grünem Tee mit Honig.
Wahlweise mit
Erdbeer Minze Orange
Lychee Ingwer Zitronengras | | frische Minze, Ingwer, Gurke,
Limette, Ginger Ale | |
| 667. FRESH PASSION ¹ | 8,50 | 670. LIMETTEN CALPICO | 7,50 |
| hausgemachter Maracujasaft mit
gelöffelter Maracujafrucht,
Limette und Minze | | Calpico, Limette, Soda | |
| 668. LEMON SODA ¹ | 7,50 | 671. TOKYO YUZU | 8,50 |
| frische Limette, Minze,
brauner Zucker, Soda | | Yuzupüree, Minze, Orangen, Soda | |
| | | 672. COLADA CALPICO | 8,50 |
| | | Calpico, Limette, Minze,
Ananassaft, Kokossirup | |
| | | 673. BERRY LOVERS | 8,50 |
| | | Erdbeeren, Erdbeerpüree,
Ingwer, Limetten, Minze | |



SODA

610. **SELTERS WASSER** *naturell*

0,25 l 3,90
0,75 l 6,90

611. **SELTERS WASSER** *medium*

0,25 l 3,90
0,75 l 6,90

SÄFTE & SAFTSCHORLEN

0,2 l 0,4 l
615. **APFELSAFT** 3,90 5,90
naturtrüb

616. **ORANGENSAFT** 3,90 5,90

617. **MARACUJA** 3,90 5,90
NEKTAR

618. **LYCHEESAFT** 3,90 5,90

0,2 l 0,4 l
620. **SCHWARZER** 3,90 5,90
JOHANNISBEERNEKTAR

621. **ANANASSAFT** 3,90 5,90

622. **MANGOSAFT** 3,90 5,90

623. **TRAUBENNEKTAR** 3,90 5,90

625. **SAFTSCHORLEN** 3,50 5,50

SOFTDRINKS & LIMONADEN

630. **COCA COLA** ^{1,2,7} Fl. 0,33 l 4,50

631. **COCA ZERO** ^{1,2,4,7} Fl. 0,33 l 4,50

632. **FANTA** ⁵ Fl. 0,33 l 4,50

633. **SPRITE** ¹ Fl. 0,33 l 4,50

634. **MEZZO MIX** ^{1,2} Fl. 0,33 l 4,50

636. **BITTER LEMON** ^{3,5} Fl. 0,2 l 4,20

637. **GINGER ALE** ¹ Fl. 0,2 l 4,20

638. **TONIC WATER** ³ Fl. 0,2 l 4,20

TEE UND KAFFEE

650. **SENGHA GRÜNTEE** ² 4,50

651. **JASMINTEE** ² 4,50

652. **ZEN GARDEN TEE** ² 4,50

653. **ZITRONENGRASTEE** 4,50

654. **FRISCHE INGWERTEE** 4,50

655. **FRISCHE PFEFFERMINZTEE** 4,50

657. **ESPRESSO** ² 3,50

658. **ESPRESSO
MACCHIATO** ² 3,90

659. **ESPRESSO DOPPIO** ² 4,90

660. **CAPPUCCINO** ² 4,50

661. **LATTE MACCHIATO** ² 5,90

662. **KAFFEE** ² 3,90



WEISSWEINE

	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
385. WEINGUT ERNST RIESLING CLASSIC RHEINGAU	3,50	6,50	24,50
Der Klassiker! Feine Frucht mit trinkfreudigem Charakter, perfekt zu allen Gelegenheiten.			
386. WEINGUT JESUITENHOF DIRMSTEINER CHARDONNAY LÖSS PFALZ	4,50	8,50	28,00
Vollmundiger Chardonnay mit klarer Struktur, dabei ausbalanciert und rund mit schönen Noten nach Apfel und weißem Pfirsich. Wunderbar solo oder zum Essen zu trinken, immer mit deutlichem Nachhall			
387. THOMAS HENSEL AUFWIND GRAUBURGUNDER PFALZ	4,50	8,50	28,00
In der Nase ist dies ein Grauburgunder mit ausgereiften Aromen der Birne, Maracuja, Ananas, Haselnüssen, sowie einem Hauch Vanille. Buttrige Noten und eine feurig komplexe Mineralität nach Feuerstein duftend ergänzt die Nase. Durch den sehr dezenten Barriqueeinsatz gewinnt er an Komplexität und Würze ohne an Frische und eigenständigem Charakter zu verlieren, er zeigt sich am Gaumen dynamisch und frisch mit eleganter Struktur.			
388. WEINGUT KARL MAY SAUVIGNON BLANC BIO RHEINHESSEN	3,50	6,50	24,50
Deutliche Nase mit Aromen von Stachelbeere und Zitrus. Am Gaumen dann intensiv, feinwürzig, mineralisch unterlegt mit einer klaren und erfrischenden Struktur. Ein beliebter, dichter Weißwein vom begehrten Karl May aus Osthofen.			
389. CANTINA MONTEZOVO LUGANA DOC GARDASEE ITALIEN	5,00	9,50	31,00
Einer der besten und bekanntesten Lugana Weine Italiens. Er zeigt sich mit deutlicher, klarer Frische, dabei saftig mit feiner Mineralität und ausgewogenen, vielschichtigen Fruchtaromen. Ein sehr ansprechender, begehrter Wein vom Gardasee.			

ROSEWEIN

	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
390. WEINGUT DAMBACH CUVVE ROSE	4,50	8,50	28,00
Ein sensationell süffiger und beschwingter Rose. Viel Frische und eine leichte, saftige Frucht mit schönen Beerenaromen lassen Sommerlaune aufkommen. Ein herrlich lässiger Wein für gesellige Stunden mit und ohne Essen			

ROTWEIN

	0,1 l	0,2 l	Fl. 0,75 l
391. BODEGAS SALENTEIN „PORTILLO“ MALBEC	4,50	8,50	28,00
MENDOZA ARGENTINIEN			
Der Salentein Portillo Malbec ist rubinrot bis violett. Sein Aroma ist von Waldbeeren geprägt und er ist würzig in der Nase. Am Gaumen ist der Salentein Portillo Malbec sehr weich mit warmen Charakter einer intensiven Frucht und kräftig im Nachhall. Wunderbar zu Fleischgerichten.			
392. BODEGAS PASTOR DIAZ CASTROVIEJO	4,50	8,50	28,00
TEMPRANILLO RESERVA D.O.CA. RIOJA			
Die Reserva von Castroviejo ist ein herausragendes Beispiel für die gelungene Balance zwischen saftiger Frucht und ausgewogener, samtiger Reife. Wunderschöne Fruchtnoten, verwoben in seidiger Textur mit deutlichen Aromen von Kirsch und Vanille. Ansprechende Barriquenote nach 24 Monaten im Fass, duftender Pflaumenkompott und seidige Eleganz mit milder Säure.			
393. 1-2-3 PRIMITIVO AZIENDA VINICOLA MOCAVERO APULIEN	3,50	6,50	24,50
Ein süffiger Bilderbuch Primitivo! Das typische Rot mit seinen feinen violetten Spuren im Glas macht sofort Lust auf diesen beliebten Rotwein. Sein lebhafter und aromatischer Duft begleitet dann den warmen, harmonischen und fruchtigen Geschmack, untermalt von einem anhaltenden Nachklang.			
394. WEINGUT BERGDOLT-REIF & NETT „PARANOIA“	4,50	8,50	28,00
PINOT NOIR TROCKEN PFALZ			
Exklusiver Ausschankwein der Berlinale 2018! Der begehrte Paranoia des aufsteigenden Jungwinzers ist eine Cuvée aus Spätburgunder und einer Nuance Cabernet Mitos. Das Bukett verströmt die fruchtig-süßen Aromen von Himbeeren und Kirschen, unterlegt von einem Hauch Mandel und Veilchen. Am Gaumen zeigt er sich dann wunderbar weich, saftig und fleischig. Mit einer feinen Würze und Eleganz gleitet er über die Zunge und versprüht dabei einen galanten Charme.			

JAPANESE SPIRITS

375. **SAKE REISWEIN** *warm* 0,15l 6,50

376. **SHOCHU** *Reisschnaps 35%* 2 cl 4,90

377. **RYOMA RUM** 7 J. 4 cl 9,90

378. **KURO KIRISHIMA** 4 cl 8,90

Japanischer Schnaps aus
Reis und Süßkartoffeln

379. **NIKKA WHISKY** 2 cl 11,50

380. **HIBIKI WHISKY** 2 cl 11,50

381. **YAMAZAKI WHISKY** 12 J. 2 cl 12,90

382. **HAKU** 2 cl 4,90

Japanischer Vodka 40%

月桂村



KALTER SAKE

	0,1 l	0,3 l
900. KIKUMASAMUNE/ JUNMAISHU/ KOBE	7,00	19,90
trocken, erfrischend, nach traditioneller Kimoto Methode gebraut, durch natürlichen, aufwendigen Gärprozess entstandenen Sake.		
901. DASSAI 45/ ASAHISHUZO/ DAINGO/ YAMAGUCHI	7,50	21,00
Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.		
902. TAMANOHIKARI/ DAIGINJO/ KYOTO	7,90	21,90
Prämierter Sake aus Kyoto, fruchtig, mild im Geschmack, ausschließliche Verwendung von Omachi Reis, höchste Qualitätstufe.		
903. NIGORI/ TAKARA / HIROSHIMA	5,80	15,90
Nigori ist einer der ältesten Sake Sorten, der grob gefiltert und milchig weiß ist. Sein volles, angenehm süßes, komplexes Aroma und seine glatte Textur garantieren Ihnen ein einzigartiges, köstliches Trinkerlebnis.		
	0,1 l	0,5 l
904. HOMARE/ SHUZO/ FUKUSHIMA	8,00	22,00
Inspiriert von Aladdins magischer Lampe wurde der Junmai-Sake in dieser Flasche abgefüllt. Dieser Sake ist original aus der Präfetur Fukushima. Das süßsäuerliche Zitronenaroma ist sehr erfrischend.		
905. KIKUMASAMUNE/ JUNMAI/ TARU	9,90	24,90
Runder, harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder) gereift, erfrischt dieser Tropfen mit Noten von Zedernholz und Lavendel. Im Gaumen süßlich und ausgewogen, mit einem trockenen, leicht harzigen Abgang.		

VORSPEISEN

VORSPEISEN 



WARME VORSPEISEN

ZENSAI Onsei



01. **GYOZA** • 5 Stk.
gebratene Teigtaschen
mit Hähnchen und
Gemüsefüllung

7,90



04. **HARUMAKI** • 2 Stk.
hausgemachte
Frühlingsrollen mit
Fisch und Gemüse
vegetarisch möglich 🌱

7,50



07. **EDAMAME** • 🌱
gedämpfte grüne
Sojabohnen
mit Meersalz

6,00

02. **TSUKI** • 5 Stk. 7,90
kleine Teigsäckchen mit Garnelenfüllung

03. **EBININNIKU** • 7,80
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce
und Limette

05. **KARAAGE** • 7,50
gebackenes Hähnchenbrustfilet
mit Limette

06. **AGEDASHI TOFU** • *vegetarisch* 🌱 7,50
frittierte Tofu in würziger Sojabrühre,
mit Ingwer, Gemüse und Lauchzwiebeln

08. **CRISPY POCKET** • 7,90
Garnelen in knusprigem
Kartoffelteigmantel mit
süßer Chili-Sauce

09. **TAKOYAKI** • 7,90
Oktoberbällchen nach SenDo Art

10. **DIMSUM** • 7,90
gedämpfte Teigtaschen mit
Garnelenfüllung serviert mit Sojasauce

11. **GREEN EBI** • 7,90
2 Riesengarnelen in grünem
Reispflocken-Tempura serviert
mit Chili-Mayo-Sauce

12. **KAISAI** • *vegetarisch* 🌱 10,90
verschiedene Gemüse Tempura

13. **TUNA TATAKI** • 14,90
zart rosa gegrilltes Thunfisch-Filet
mit Sesam und Chili-Limetten Sauce

14. **CHIYO** • 14,90
gegrillte Jakobsmuscheln auf grünem
Spargel, Tobiko, Bio Kresse dazu
Sojasauce mit süßer Chili-Sauce

YAKITORI SPIESSE

2 Spieße

Alle Spieße werden in Sesam-Teriyakisauce serviert.

- | | | |
|-----|------------------------------|------|
| 15. | YASAI • 🌱 | 5,90 |
| | Hanauer Marktgemüse | |
| 16. | KINOKO • 🌱 | 6,50 |
| | Champignons | |
| 17. | ASUPARA • 🌱 | 7,90 |
| | grüner Spargel | |
| 18. | TORI • | 7,90 |
| | Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln | |
| 19. | EBI • | 8,50 |
| | Garnelen | |



COLD STARTERS

ZENSAI Reisei

- | | | | | | |
|--|---|------|---|---|-------|
| 20. | SORA • | 8,90 | 25. | GOMAAE • 🌱 | 7,80 |
| zartes Carpaccio vom Lachs mit Ingwer-Sojasauce | | | blanchierter Spinat mit Sesam-Erdnuss-Sauce | | |
| 21. | UMI • | 9,50 | 26. | AVOKADO SARADA • 🌱 | 11,90 |
| zartes Carpaccio vom Thunfisch mit Ingwer-Sojasauce | | | frische Avocado auf Blattsalat der Saison, serviert mit hausgemachtem Dressing | | |
| 22. | KIM CHI • 🌶️ 🌱 | 7,50 | 27. | TORI SARADA • | 11,90 |
| eingelegter scharfer Chinakohl, hausgemacht | | | Bunte Salat der Saison mit Hähnchenstreifen | | |
| 23. | HIYASHIWAKAME • 🌱 | 7,90 | 28. | SASHIMI SARADA • | 14,90 |
| Seetangsalat mit Sesam | | | Variation von rohem Fisch, mariniert mit Wasabi-Sojasauce auf buntem Blattsalat | | |
| 24. | SOMMERROLLE • 🌱 <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 7,50 | 29. | KI • 🌶️ <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 | 8,50 |
| Garnelen, Hähnchen, Reismudeln, Salat, Minze und Koriander im Reisblatt gerollt, serviert mit Hoisin-Erdnuss-Sauce | | | frische Mangostreifen mit Garnelen, frischer Minze und Koriander | | |





SUPPEN



32. **RAMEN SUPPE** • 12,90
Eiernudeln mit japanischer Dashi Brühe,
Gemüse und Zwiebeln. Wahlweise mit:
Hähnchen
Fisch



33. **UDON TEMPURA** • 9,90
japanische Weizennudeln mit Gemüse Tempura
in hausgemachter Brühe und Zwiebeln.
Wahlweise mit:
Hähnchen
knuspriger Ente



34. **NUDELN ZEN** • 9,90
traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch,
Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebeln, Koriander,
Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Basilikum.
Wahlweise mit:
Hähnchen
Rindfleisch

30. **MISOSHIRU** • 5,50
Sojabohnensuppe mit Gemüse,
Tofu und Seetang

31. **TOMYAM** • 7,90
Tomyam Suppe mit Gemüse und Koriander
Wahlweise mit:
Hähnchen
Garnelen

HAUPTGERICHTE

- | | |
|---|--|
| <p>40. SAKETERI • 19,90
gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyakisaucе,
serviert mit Jasminreis und Salat</p> <p>41. TORITERI • 17,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in
Sesam-Teriyakisaucе, Lauch, grünem Spargel,
serviert mit Jasminreis und Salat</p> <p>42. ROTES CURRY 🍲 • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱
knackiges Hanauer Marktgemüse in
pikanter Kokossauce, mit Jasminreis und Salat.
Wahlweise mit:
Tofu 🌱 15,90
zarter Hähnchenbrust 17,90
knusprigem Hähnchen 17,90
knuspriger Ente 18,90
Garnelen 19,90</p> <p>43. KAMO • 20,90
knusprige Ente mit gebratenen
Hanauer Marktgemüse in Sesam-Teriyakisaucе,
serviert mit Jasminreis und Salat</p> | <p>44. YAKISOBА • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱
gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Zwiebeln.
Wahlweise mit:
Tofu 🌱 15,90
zarter Hähnchenbrust 17,90
knusprigem Hähnchen 17,90
knuspriger Ente 18,90
Garnelen 19,90</p> <p>45. YAKIUDON • <i>vegetarisch möglich</i> 🌱 15,90
Gebratene Weizennudeln mit
Hanauer Marktgemüse, Chinakohl,
Lauch, Pak Choi, Ei und Sesam.
Wahlweise mit:
Tofu 🌱 15,90
zarter Hähnchenbrust 17,90
knusprigem Hähnchen 17,90
knuspriger Ente 18,90
Rindfleisch
Garnelen 19,90</p> |
|---|--|

888. **BENTO BOX** •
Sushi, Nigiri, Sashimi, 1 Gemüsespieß mit
Sesam-Teriyakisaucе, Seetangsalat,
serviert mit Jasminreis und Salat
Wahlweise mit:
Hähnchenbrustfilet 18,90
gegrilltem Lachsfilet 19,90
knuspriger Ente 19,90
999. **ZENSAI BOX** • *vegetarisch möglich* 🌱 17,90
Sushi-Rollen Naomi und
schottischem Lachs im Tempurateig,
serviert in Kokossauce,
Salat und Jasminreis

SENDO BOX



EXTRAS UND BEILAGEN

500. **GOHAN** • (Jasminreis) 3,00

501. **TERIYAKISAUCE** • (hausgemacht) 2,00

502. **INGWER** • (eingelegter Ingwer) 2,00

504. **WASABI** • 2,00

505. **SOJASPROSENSALAT** • 2,50

506. **SUSHIREIS MIT SESAM** • 4,00

DESSERT

135. **MOCHI** • 2 Stk. 6,50
japanisches Reiskucheneis mit
Sahne und Erdbeersauce

130. **MATCHA** • 3,90
1 Kugel japanische Grüntee-Eis
serviert mit Sahne und Erdbeersauce

131. **GOMA** • 4,90
1 Kugel japanische Sesam-Eis
serviert mit Sahne und Erdbeersauce

132. **COCONOGU** • 4,90
Kokospudding mit Sahne & Erdbeersauce
(Wir empfehlen dazu japanisches Eis)



133. **JASMIN CRÈME BRÛLÉE** • 5,50
flambiert mit braunem Zucker
(Wir empfehlen dazu japanisches Eis)

134. **BANANO GU** • 5,50
gebackene Banane mit Sahne
und Erdbeersauce
(Wir empfehlen dazu japanisches Eis)

SUSHIKARTE



NIGIRI 1 Stk.



50. **MAGURO** ◦ 3,80
Thunfisch



51. **EBI** ◦ 3,50
Black Tiger Garnele



52. **SAKE** ◦ 3,50
Lachs



53. **AVOKADO** ◦ 3,30
Avocado



54. **TAKO** ◦ 3,30
Oktopus



55. **HOKKIGAI** ◦ 3,50
Trogmuschel



56. **WAKAME** ◦ 3,30



57. **TOBIKO** ◦ 3,80
Flugfischkaviar



58. **IKURA** ◦ 4,30
Lachskaviar



59. **TAMAGO** ◦ 3,30
Omelett



60. **INARI** ◦ 3,30
frittierter Tofu



61. **HOTATE** ◦ 4,30
Jakobsmuschel



62. **UNAGI** ◦ 4,30
Süßwasseraal



63. **KANI** ◦ 3,10
Krebsfleischimitat

SENDO SPEZIAL NIGIRI 2 Stk.



64. **SAKE ABURI** • 7,90
Lachs flambiert



65. **SPICY SAKE** • 8,50
Lachstartar



66. **NAHA** • 8,90
flambierter Lachs auf
grünem Spargel mit Tobiko
und Kresse on top



67. **MITO** • 9,50
flambierter Tuna auf Avocado
mit Tobiko und Kresse on top



68. **UTO** • 8,90
Lachs mit Mango und
Frischkäse on top



69. **SPICY TUNA** • 8,90
Tunatartar

FUTO MAKI

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert. Aufpreis 2,00 €.



117. **FUTO VEGIE** • 5 Stk. • 7,90
Omelett, Gurke, Avocado,
Rettich, jap. Kürbis



118. **SOFT-SHELL CRAB ROLL** • 9,90
frittierter Taschenkrebs mit
Avocado, Gurke und Flugfischkaviar

HOSO MAKI 6 Stk.

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert.
Aufpreis 2,00 €. Alle Sushis werden mit
eingelegtem Ingwer und Wasabi serviert.



70. **KANPYO** • 4,90
Japanischer Kürbis



71. **KAPPA** • 4,90
Gurke



72. **AVOKADO** • 5,50
Avocado



73. **SHINKO** • 5,00
eing. Rettich



74. **TEKKA** • 5,50
Thunfisch



75. **SAKE** • 5,80
Lachs



76. **ASUPARA** • 5,20
Spargel



77. **TETSU** • 5,90
mar. Thunfisch, Schnittlauch



78. **KANI** • 5,50
Krebsfleisch (imitat)

HOSO MAKI 6 Stk.

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert.
Aufpreis 2,00 €. Alle Sushis werden mit
eingelegtem Ingwer und Wasabi serviert.



79. **SETO** ◻
Mango, Philadelphia 5,50



801. **KYO** ◻
Lachstatar 5,90



802. **HIRO** ◻
Lachs, Avocado 5,90



803. **MOMO** ◻
Lachs, Tuna, Schnittlauch 6,50



804. **TUNAKO** ◻
gek. Thunfisch, Zwiebeln 6,50



805. **SAKAO** ◻
Garnelentatar, Avocado 6,50



806. **EBI FRIES** ◻
Garnelen frittiert 6,50



807. **HORENSO** ◻
Spinat und Sesam 5,90

URA MAKI

INSIDE OUT ROLLE 8 Stk.

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert
oder mit Tobiko statt Sesam. Aufpreis 2,00 €.



80. **ALASUKA** • 7,80
Lachs, Gurke, Sesam



81. **EBITO** • 9,50
Garnele, Gurke, Tobiko



82. **SAKE MANGO** • 7,90
Lachs, Mango, Philadelphia



83. **PIRIKARA** • 8,90
pikanter Thunfisch, Avocado, Sesam



84. **UNAKYU** • 8,90
Süßwasseraal, Gurke, Sesam, Aalsauce



85. **PHILADELPHIA** • 8,50
Black Tiger Garnelen, Rucola, Frischkäse



86. **CALIFORNIA** • 8,20
Surimi, Gurke, Avocado, Tobiko



87. **TEMPURA** • 8,90
frittierte Garnele, Avocado, Sesam



88. **SAYURI** • 7,90
grüner Spargel, Frischkäse, Rucola, Sesam



89. **SAKE AVOCADO** • 7,90
Lachs, Avocado, Sesam

URA MAKI

INSIDE OUT ROLLE 8 Stk.

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert oder mit Tobiko statt Sesam. Aufpreis 2,00 €.



90. **TAMAGO** • 6,90
Omelett, Gurke, Sesam



91. **HANA** • 8,90
Räucherlachs, Apfel, Koriander, Frischkäse, Aal Sauce



98. **HITOMI** • 8 Stk. 12,90
Taschenkrebsfleisch, Avocado, Gurke, Flugfischkaviar



97. **TOMOKO VEGAN** • 10,20
Avocado in Tempura, Inari, Philadelphia, Sesam, Schnittlauch, Chili-Sauce



93. **TOMOKO** •
Ente im Tempurateig, Avocado, Sesam, Chili-Sauce, Schnittlauch
4 Stk. 6,90 8 Stk. 10,90



95. **YOKO** •
gebackene Hähnchenbrust, Gurke, Sesam, Teriyakisauce
4 Stk. 6,50 8 Stk. 10,50



92. **KAORI** • 8,50
Aubergine im Tempurateig, Schnittlauch, Yuzu Pfeffer

99. **TORIKO** •
Hähnchenbrust im Tempurateig, Frischkäse, Sesamsauce, Avocado, geröstete Erdnüsse
4 Stk. 6,90 8 Stk. 10,90

94. **CHIBA** • 7,90
Japanischer Kürbis, Avocado, Philadelphia, Shiso

96. **SAGA** • 9,90
Spargeltempura, Avocado, Philadelphia, Sesam

SENDO SPEZIALROLLEN

700. TEMKI •

Black Tiger Garnelen in Tempurateig, Frischkäse, Avocado, flambiertes Tunatatar, mit Süßkartoffel-Chips und Pfeffer-Teriyakisauce

4 Stk. 9,90 8 Stk. 14,90



701. KACHI •

gegrillter Aal, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Thunfischfilet, Seetangsalat, Flugfischkaviar, Sesam-Teriyakisauce

4 Stk. 10,90 8 Stk. 15,90



702. YUKIKO •

Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs, Lachskaviar

4 Stk. 9,90 8 Stk. 14,90



703. KENTA •

Butterkrebs-Tempura, Mango, Gurke, Tobiko, Sesam, Avocado on top, Unagisauce

8 Stk. 14,90



704. DAIKI •

Black Tiger Garnelen, Avocado, Gurke, flam.Lachs on top, Flugfischkaviar, Kresse

4 Stk. 9,50 8 Stk. 14,50



705. YURI •

Kani, Avocado, Gurke, Garnelentatar, Unagisauce, Süßkartoffel-Chips

4 Stk. 10,90 8 Stk. 15,90



706. OCHI •

Lachs, Avocado, Frischkäse, Thunfisch on top, grüner Spargel, Sesam, Teriyakisauce

4 Stk. 9,90 8 Stk. 14,90



SENDO SPEZIALROLLEN



707. **SAKURA** •
 marinierter Thunfisch,
 Spargel, Avocado und
 flambierter Thunfisch on top,
 Flugfischkaviar
 4 Stk. 9,90 8 Stk. 14,90



708. **KAZUMI** •
 Black Tiger Garnelen im
 Tempurateig, Avocado,
 Frischkäse, gegrillter Aal
 on top, Sesam, Unagisauce
 4 Stk. 11,90 8 Stk. 16,90



709. **HARUNA** •
 Spargeltempura,
 eingelegter Kürbis,
 Avocado im Tofumantel
 4 Stk. 9,00 8 Stk. 13,90



710. **MIDORI** •
 Lachs, Avocado, Gurke,
 Tobiko, Lachstatar flambiert,
 mit Süßkartoffel-Chips &
 Pfeffer Teriyakisauce
 4 Stk. 9,90 8 Stk. 14,90



711. **EBISU** •
 Black Tiger Garnelen im
 Tempurateig, Frischkäse,
 Avocado on top, Spargel,
 ummantelt mit Lachs &
 Thunfischfilet, Seetangsalat,
 Flugfischkaviar,
 Sesam-Teriyakisauce
 4 Stk. 9,90 8 Stk. 14,90



712. **SHIRO** • 12,90
 Aubergine in Tempura,
 Mango, Philadelphia,
 Limetten-Guacamole on top,
 Süßkartoffelchips



713. **VEGGIE KENTA** •
 grünem Spargel-Tempura, Mango,
 Gurke, Erdnüsse, Avocado on top,
 Sesamsauce
 4 Stk. 9,00 8 Stk. 13,90

SASHIMI

Auf Wunsch eine Portion Sushi Reis mit Sesam. Aufpreis 3,00.



100. **MAGURO** •
Yellowfin Thunfisch
12 Stk. 26,90 6 Stk. 15,90



102. **MORIAWASE** •
Sashimi-Mix
(gemischter Fisch)
groß 26,90 klein 16,50



101. **SAKE** •
Schottischer Lachs
12 Stk. 23,90 6 Stk. 14,90



1011. **SAKE ABURI** •
flambierter Lachs
12 Stk. 25,90 6 Stk. 15,50

103. **MAGURO TO SAKE** •
Thunfisch, Lachs
12 Stk. 25,90 6 Stk. 15,50

TEMPURA ROLL



115. **NAOMI** • 6 Stk.
gebackene Rolle mit Avocado, Philadelphia.
Wahlweise mit
- | | |
|-----------------------|------|
| • Krebsfleisch | 7,90 |
| • Lachs | 8,90 |
| • Thunfisch | 9,90 |
| • knuspriges Hähnchen | 9,90 |
| • Ebi Tempura | 9,90 |



116. **NATSUMI** • 6 Stk. *vegan möglich* 🌱
gebackene Rolle mit Avocado, Philadelphia.
Wahlweise mit
- | | |
|----------------------|------|
| • Mango | 7,50 |
| • japanischer Kürbis | 7,50 |
| • Spargel Tempura | 7,50 |
| • frittierten Tofu | 7,50 |
| • Omelett | 7,50 |



SUSHI MENÜ

SUSHI-SASHIMI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Sushi Meister.



107. **SENDO** • 15,90
4 Nigiri, 8 Inside Out Roll



112. **OSAKA** • 22,90
6 Nigiri, Sashimi, 1 Inside Out Roll

105. **NAGOYA** • 18,90
3 California mit Tobiko,
3 Alasuka, 3 Lachs-Maki,
3 Tekka Maki, 1 Sake Nigiri,
1 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri

106. **ITAMI** • 18,90
3 Sake Maki, 3 Tekka Maki,
4 flambierte Lachs-Nigiris
mit Sesam-Teriyakisauce

108. **KATOH** • 20,90
4 Sake Nigiri,
1 Sake Spezialrolle (8 Stk.)

109. **ICHIMORI** • 22,90
4 Tuna Nigiri,
1 Tuna Spezialrolle (8 Stk.)

110. **MAKIMIX** • 17,90
2 Maki, 1 Inside Out Roll
vegetarisch möglich

111. **TOKYO** • 20,90
4 Nigiri, Sashimi,
1 Inside Out Roll

113. **ASAHI** • 41,90
8 Nigiri, Sashimi, Maki,
1 Spezialrolle (8 Stk.),
1 Inside Out Roll

114. **ABIKO** • 79,90
6 Nigiri + 2 Spezialrolle
(je 8 Stück) + 4 Scheiben
flambiertes Sashimi
+ 1 Naomi + 1 Natsumi

SUSHI-SASHIMI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Sushi Meister.



115. SAPPORO • 115,00

Empfohlen für 5 Personen
5 Sashimi + 2 Spezialrollen
+ 2 Ura Maki + 10 Nigiri
+ 2 Hosu Maki + 1 Naomi
+ 1 Natsumi

VEGETARISCHE SUSHI-MIX 🌱

Auf Wunsch bereiten wir für Sie unseren vegetarischen Sushi-Mix auch in veganer Variante zu.

125. AIKO • 🌱 15,90

4 Nigiri, Tamagomaki (8 Stk.),
Avocadomaki (6 Stk.)

126. YUKARI • 🌱 17,90

Kappamaki (6 Stk.), Setomaki (6 Stk.),
Avocadomaki (6 Stk.), Kanpyomaki (6 Stk.)

127. SAKAI • 🌱 19,90

Ura Maki mit Gemüse-Tempurateig,
Kappamaki (8 Stk.), Avocadomaki (8 Stk.),
Inside Out Maki (8 Stk.)

128. AKITA • 🌱 für 2 Personen 39,90

2 Nigiri + 2 Spezialrolle (je 8 Stück)
+ Natsumi + Hosu Maki + 1 Inside Out Roll

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

- Barzahlung (nur Bares ist Wahres)
- EC-Kartenzahlungen ab 20 €
- keine Annahme von Kreditkarten

Liebe Gäste,

für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden und anschließend eingepackt werden sollen,
wird 1 EURO berechnet. Vielen Dank!



www.sendo-hanau.de



Liebe Gäste,

seit dem 13. Dezember 2014 ist die „Kennzeichnungs-Pflicht der Haupt-Allergene für lose Ware“ in Kraft getreten.

Diese gilt auch für die Hotellerie und Gastronomie. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht gerne und nach besten Wissen und Gewissen nach. Unsere Mitarbeiter sind Ihnen hierbei gerne behilflich. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können. Wir danken für Ihr Interesse und wünschen guten Appetit.

Zusatzstoffe Speisen:

“a” = Allergene: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

1 Farbstoffe; 2 Koffein; 3 Chininhaltig; 4 enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln;

5 Antioxidationsmittel, 6 Sulfite, 7 Phosphate

Unsere Saucen enthalten Soja.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch!