

KIY  KO

THE CULINARY ART OF ASIA

ÜBER UNS

Herzlich willkommen in unserem Restaurant in Mosbach! Wir laden Sie ein, eine einzigartige kulinarische Reise zu erleben, die über die Grenzen des traditionellen Sushi hinausgeht. Unsere Leidenschaft gilt nicht nur der Kunst des Sushi, sondern auch einer Vielfalt an warmen Gerichten, die mit frischen Zutaten und authentischen Rezepten zubereitet werden. Unser Ziel ist es, den Bewohnern von Mosbach ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten, das die Sinne erfreut und neue kulinarische Horizonte eröffnet. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von uns in eine Welt voller Aromen und Genüsse entführen.

Unsere Speisekarte spiegelt die Vielfalt und Kreativität unserer Küche wider. Neben exquisiten Sushi-Kreationen bieten wir eine Auswahl an warmen Gerichten, die traditionelle und moderne Aromen harmonisch vereinen. Unser erfahrenes Küchenteam legt großen Wert auf die Verwendung hochwertiger, frischer Zutaten, um Ihnen stets höchste Qualität zu garantieren. Das stilvolle Ambiente unseres Restaurants schafft den perfekten Rahmen für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Unser aufmerksames Servicepersonal sorgt dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen die Vielfalt unserer Küche näherzubringen.

Hauptstraße 60-62, 74821 Mosbach

Tel.: 06261 6739964

kiyoko-mosbach.de

VORSPEISEN

KIYOKO
THE CULINARY ART OF JAPAN



1. **SEAFOOD SOUP**^{B, C, N}

Riesengarnelen, Lachs, Jakobmuschen, King Prawns, Lauch und Cherrytomaten.

Giant prawns, salmon, scallops, king prawns, leek, and cherry tomatoes.



10.00 €

2. **MISO SUPPE**^M

Japanische Misosuppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln.

Japanese miso soup, silken tofu, seaweed, and spring onions.



5.00 €

3. **MISO SAKE**^{C, M, F}

Japanische Misosuppe, blanchiertem Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln. *Japanese miso soup with blanched salmon, seaweed, and spring onions.*

6.00 €

4. **TOM KHA GAI**^{G, C}

Würzige thailändische Tom-Kha-Suppe mit frischem Gemüse, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limette und Koriander. Wählbar mit: *Spicy Thai Tom Kha soup with fresh vegetables, cherry tomatoes, spring onions, coconut milk, lemongrass, chili, lime, coriander. Optional with:*

A. **TOFU**^F tofu

B. **HÜHNERFLEISCH** chicken

C. **GARNELEN**^B shrimp



5.00 €

6.00 €

6.50 €

5. **MANGO MIX**^{C, E, L}

Frische Mangostreifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen und Fisch-Limetten-Dressing. Wählbar mit:

Fresh mango strips with cilantro, mint, carrots, chili, peanuts, lime, and fish-lime-dressing:

A. **TOFU**^F tofu

B. **HÜHNERFLEISCH** chicken

C. **GARNELEN**^B shrimp



8.00 €

9.50 €

13.50 €

6. **HACAO (5 STK)** ^D

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit dunkler Teriyaki- Sauce:
Steamed Asian dumplings served with dark teriyaki sauce:



A. **GEMÜSE** ^F

5.50 €

B. **GARNELEN** ^B *shrimp*

6.50 €

7. **EDAMAME** ^F

Grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft.
Green Japanese beans, steamed with sea salt.



6.50 €

8. **SOMMERROLLE MIT ERDNUSSSAUCE** ^{F, E, L}

Reispapierrolle mit Reismudeln, Wildkräutersalat, Gurke, gerösteten Zwiebel, Sesam und Erdnusssauce.
Wahlweise mit:

Rice paper roll with rice noodles, wild herb salad, cucumber, roasted onion, and peanut sauce. Optional with:



A. **GEBACKENE TOFU-STÜCKE** ^{F, D} *tofu*

5.50 €

B. **GEGRILLTES HÜHNERFILET** *grilled chicken*

6.50 €

C. **BLANCHIERTE GROSSGARNELEN** ^B *shrimp*

7.50 €

9. **FRÜHLINGSROLLE - HAUSGEMACHT (4 STK.)**

Knusprig gebratene Reispapierrollen, gefüllt mit Shiitake, frischem Gemüse und Glasnudeln.

Crispy fried rice paper rolls filled with shiitake mushrooms, fresh vegetables, and glass noodles.



A. **GEMÜSE** ^F *vegetables*

5.90 €

serviert mit veganen Sojasose *served with vegan soy sauce*

B. **HÜHNERFLEISCH** ^{A, C} *chicken*

6.90 €

serviert mit Fisch-Limetten-Sose *served with lime fish sauce*

10. GYOZA ^{D,1} (5 STK.)

Japanische gebratene Teigtaschen mit Teriyaki-Sauce. *Japanese pan-fried dumplings with teriyaki sauce.*



A. GEMÜSE ^L  vegetables

5.90 €

B. HÜHNERFLEISCH ^{chicken}

6.90 €

11. EBI TEMPURA ^{D, B, L} (3 STK.)

Knusprige Großgarnelen in einem Tempura-Mantel, serviert mit Teriyaki und Aioli Soße .

Crispy king prawns in a tempura coating, served with Teriyaki and aioli sauces.



5.90 €

12. YAKITORI (3 STK.) ^{D, L}

3 Hähnchenspieße mariniert in Yakitori-Soße, serviert mit Unagi-Soße und Aioli-Soße.

3 chicken skewers marinated in yakitori sauce, served with unagi sauce and aioli.



6.50 €

13. WAKAME ^L 

Eingelegter Seetangsalat mit Sesam - Dressing.

Pickled seaweed salad with sesame dressing.



6.00 €

14. **LACHS-TATAR** C, L, F, G

12.00 €

Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.

Freshly sliced salmon with homemade guacamole, chives, cilantro, sesame oil, cress, and caviar cream.



15. **TUNA TATAR** C, L, F, G

13.50 €

Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse und Kaviarcreme.

Freshly sliced tuna with guacamole, chives, cilantro, sesame oil, cress, and caviar cream.



16. **GRILLED SCALLOPS (3 STK.)** D, B, L

12.00 €

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch

Grilled scallops with garlic



17. **GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE** D, B, E, F, C, L, 1

Eine Variation unserer Vorspeisen: Edamame, Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Hacao.

A selection of our appetizers: edamame, spring roll, ebi tempura, steamed dumplings.



FÜR 2 PERSONEN

19.90 €

JEDE WEITERE PERSON +

+ 6.50 €

HAUPTSPESIEN



20. **SALMON YAKI** C, L, F, D, L

21.90 €

Gegrilltes Lachsteak mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert auf knackigem Gemüse mit duftendem Jasminreis.

Grilled salmon steak with homemade teriyaki sauce, served on crisp vegetables with fragrant jasmine rice



21. **TUNA OSAKA** C, L, F, D, L

24.90 €

Gegrilltes Thunfischsteak mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert auf knackigem Gemüse mit duftendem Jasminreis.

Grilled tuna steak with homemade teriyaki sauce, served on crisp vegetables with fragrant jasmine rice.

22. **SHABBY CHICK** F, D, L

19.90 €

Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert auf knackigem Gemüse mit duftendem Jasminreis

Chicken breast fillet with homemade teriyaki sauce, served on crisp vegetables with fragrant jasmine rice.

23. **SMOKY DUCK** F, D, L

23.90 €

Zart geräucherte und gegrillte Barbarie-Entenbrust mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert auf frischem Gemüse mit duftendem Jasminreis.

Tender smoked and grilled Barbary duck breast with homemade teriyaki sauce, served on fresh vegetables with fragrant jasmine rice.



24. **VITAMIN SEA** B, C, D, L, N

29.90 €

Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel, Butterfisch) mit Teriyaki und Aioli-Sauce, serviert auf frischem Gemüse mit duftendem Jasminreis

Grilled seafood (shrimp, salmon, tuna, scallop, butterfish) with teriyaki and aioli sauce, served on fresh vegetables with fragrant jasmine rice.



25. **BO LUC LAC** ^{D, L}

21.90 €

Quadratisch geschnittene Rindfleischstücke, gebraten mit Paprika, Koriander und Zwiebeln in einer erstklassigen Chef-Sauce, serviert mit knackigem Salat und duftendem Jasminreis

Square-cut beef pieces, stir-fried with bell peppers and onions in a premium chef's sauce, served with crisp vegetables and jasmine rice.



35. **GEBRÄTENE HÄHNCHEN MIT KRÄUTERSEITLINGEN** ^{D, L}

19.90 €

Zartes Hähnchenfilet, im Wok mit aromatischen Kräuterseitlingen, Karotten, Zwiebeln und unserer exklusiven Erstklassigen Chef-Sauce vollendet.

Dazu duftender Jasminreis und knackiger Salat

Tender chicken fillet, stir-fried in a wok with aromatic king oyster mushrooms, carrots, onions, and our exclusive premium chef's sauce. Served with fragrant rice.



36. **FISCHLIEBHABER** ^{C, D, L}

20.90 €

Goldbraun gebratenes knuspriges Pangasiusfilet, serviert mit duftendem Jasminreis, frischem Gemüse, knackigem Salat und unserer leckeren süß-sauren Sauce oder Teriyaki Sauce.

Golden-brown crispy pangasius fillet, served with fragrant jasmine rice, fresh vegetables, crisp salad, and your choice of our delicious sweet and sour sauce or teriyaki sauce.



26. **GEBRATENE UDON-NUDELN** ^{D, F, L, C}

Mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, Pakchoi, Edamame, Lauch, Sojaprossen, Spinat und Möhren. Wahlweise mit

With homemade teriyaki sauce, pak choi, edamame, leek, soybean sprouts, spinach, and carrots. Choice of:



- A. **TOFU** ^F  Tofu 15.90 €
- G. **GEMÜSE** ^F  Vegetables 15.90 €
- B. **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST** ^D Grilled chicken 18.90 €
- C. **KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST** ^D Crispy chicken 19.90 €
- D. **GEGRILLTER LACHS** ^{C, D} Grilled salmon 21.90 €
- E. **BLACK TIGER GARNELE** ^B Black tiger shrimp 22.90 €
- F. **BARBARIE-ENTE** ^D Babary duck 23.90 €

27. GEBRATENE REISBANDNUDEL (PHO XAO) ^{C, D, F, L}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Pakchoi, Möhren, Sojaprossen und Lauch. Wahlweise mit:

Fried Vietnamese rice noodles with fresh pak choi, carrots, soybean sprouts, and leek. Choice of:



- | | | |
|----|---|---------|
| A. | TOFU ^F  Tofu | 15.90 € |
| G. | GEMÜSE  Vegetables | 15.90 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^D Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENFILET ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | RINDFLEISCH ^D Beef | 19.90 € |
| E. | BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.90 € |
| F. | ALL IN (ORIGINAL) ^{B, D} | 29.90 € |

28. PAD THAI ^{A, E, F, L}

Gebratene thailändische Reisbandnudeln mit Lauch, Pakchoi, Möhren, Sojaprossen, süß-saurer Tamarindensauce, Ei und Erdnüssen. Wahlweise mit:

Fried Thai rice noodles with leek, Pakchoi, carrots, soybean sprouts, sweet-and-sour tamarind sauce, egg, and peanuts. Choice of:



- | | | |
|----|---|---------|
| A. | TOFU ^F  Tofu | 15.90 € |
| G. | GEMÜSE  Vegetables | 15.90 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^D Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENFILET ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | RINDFLEISCH ^D Beef | 19.90 € |
| E. | BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.90 € |
| F. | ALL IN (ORIGINAL) ^{B, D, F} | 29.90 € |

29. PHO SOUP ^{F, C, 9}

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt, 24 Stunden lang gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojaprossen und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:



Traditional Vietnamese soup with rice noodles in a rich beef broth. Our pho broth is freshly prepared daily, simmered for 24 hours, and then enhanced with fresh spring onions, cilantro, soybean sprouts, and white pepper. Choice of:

- A. **TOFU** ^F Tofu 15.90 €
- G. **GEMÜSE** Vegetables 15.90 €
- B. **HÄHNCHENBRUSTFILET** chicken breast 17.90 €
- C. **RINDFLEISCH** ^D Beef 19.90 €

30. BUN BOWL (LAU-WARM) ^{C, E, L}

Vietnamesische Reismudel-Schale mit Gurken, Kräutersalat, garniert mit Shiso-Blättern und Erdnüssen. Wahlweise mit:

Vietnamese rice noodle bowl with cucumbers, herb salad, garnished with shiso leaves and peanuts. Choice of:



- A. **TOFUWÜRFEL** ^{E, F} Tofu 16.90 €
und Hausgemachte vegane Sojasose
- B. **RINDFLEISCHSPITZEN** ^{E, F, L} Beef 19.90 €
in Zitronengrasmarinade und Fisch-Limetten-Chili Dressing
- C. **HÄHNCHEN-FRÜHLINGSROLLEN** ^{A, C, E, F, L} Chicken spring rolls 17.90 €
Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung und Fisch-Limetten-Chili Dressing
- D. **VEGGIE-FRÜHLINGSROLLEN** ^{E, F, L} Vegetable spring rolls 16.90 €
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Hausgemachte vegane Sojasose

31. ROTES CURRY^{G, L}

Thai-Curry mit Gemüse, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in cremiger Curry-Kokos-Soße und Milch. Serviert mit Jasminreis. Wahlweise mit:

Thai curry with vegetables, wild herb salad, and an ingredient of your choice in curry coconut sauce and milk. Served with Jasmine rice. Optional:



- | | | |
|----|--|---------|
| A. | TOFU^F 🌱 Tofu | 15.90 € |
| G. | GEMÜSE 🌱 Vegetables | 15.90 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST^D Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | GEGRILLTER LACHS^{C,D} Grilled salmon | 22.90 € |
| E. | BLACK TIGER GARNELE^B Black tiger shrimp | 22.90 € |
| F. | BARBARIE-ENTE^D Babary duck | 23.90 € |

32. SATE BOWL^{G, E, L}

Indonesisches Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, Milch und Gemüse. Serviert mit Kräutersalat und Jasminreis.

Indonesian satay curry with peanut cream, coconut milk, milk, and vegetables. Served with herb salad and Jasmine rice.



- | | | |
|----|--|---------|
| A. | TOFU^F 🌱 Tofu | 15.90 € |
| G. | GEMÜSE 🌱 Vegetables | 15.90 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST^D Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | GEGRILLTER LACHS^{C,D} Grilled salmon | 22.90 € |
| E. | BLACK TIGER GARNELE^B Black tiger shrimp | 22.90 € |
| F. | BARBARIE-ENTE^D Babary duck | 23.90 € |

33. KIYOKO SKYLINE NUDELN ^{D, G, L}

"Fliegende Nudeln" mit Gemüse, frischem Salat, Sesam und hausgemachter Curry-Kokos-Soße.

Wahlweise mit:

"Flying noodles" with vegetables, fresh salad, sesame, and homemade coconut sauce. Optional with:



- | | | |
|----|---|---------|
| A. | TOFU ^F Tofu | 15.90 € |
| G. | GEMÜSE Vegetables | 15.90 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^D Grilled chicken | 18.90 € |
| C. | KNUSPRIGE HÄHNCHENBRUST ^D Crispy chicken | 19.90 € |
| D. | GEGRILLTER LACHS ^{C, D} Grilled salmon | 21.90 € |
| E. | BLACK TIGER GARNELE ^B Black tiger shrimp | 22.90 € |
| F. | BARBARIE-ENTE ^D Babary duck | 23.90 € |

34. KIYOKO BOWL (Kalt serviert) ^{D, F, L}

Sushi-Reis, angerichtet mit Edamame, Babymais, Karotten, Brokkoli, Avocado, eingelegtem Rettich und Gurken, dazu wahlweise serviert mit einer der folgenden Saucen:

Sushi rice, served with edamame, baby corn, carrots, broccoli, avocado, pickled radish, and cucumbers, optionally served with one of the following sauces:

1. **Erdnuss-Sauce**^{E, G} Peanut sauce
2. **Mango-Sauce**^G Mango sauce



Außerdem können folgende Beilagen gewählt werden:

- | | | |
|----|---|---------|
| A. | TOFU ^F Tofu | 15.90 € |
| B. | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST ^D | 18.90 € |
| C. | GYOZA MIT FLEISCHFÜLLUNG ^D (5 Stück) | 19.90 € |
| D. | GYOZA MIT GEMÜSEFÜLLUNG ^D (5 Stück) | 19.90 € |
| E. | KNUSPRIGE GARNELEN ^D (4 Stück) | 22.90 € |
| F. | ROHE LACHSSCHEIBEN ^{C, D, L} (6 Scheiben) | 21.90 € |
| G. | ROHE THUNFISCHSCHEIBEN ^{C, D, L} (6 Scheiben) | 22.90 € |

KINDERMENÜ

K1. MR. SHRIMP ^{B, D, L}

3 Knuspirge Garnelen mit Teriyaki-Soße, serviert mit Reis oder Pommes und Gemüse frites oder Jasminreis.
3 crispy shrimp with teriyaki sauce, served with rice or fries and vegetables.



12.90 €

K2. MRS CHICKEN ^{D, L}

3 Teriyaki-Hähnchenspieße serviert mit Reis oder Pommes und Gemüse
3 teriyaki chicken skewers, served with rice or fries and vegetables.



12.90 €

DESSERTS

D1. MOCHI EIS CREME 6 STK. ^G

Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.
Rice cakes filled with various types of ice cream.



8.90 €

D2. MOELLEUX CHOCOLAT ⁸

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangopüree und frischen Früchten.
Warm chocolate cake with mango puree and fresh fruit.



8.90 €

D3. SESAM BÄLLCHEN 4 STK. ^{L, D}

Knusprige Sesambällchen mit Azuki Bohnen-Füllung werden mit Schokolade Sauce und Kokosraspeln serviert.
Crispy sesame balls filled with azuki beans, served with chocolate sauce and shredded coconut.



8.90 €

D4. JAPANISCHER KÄSEKUCHEN 2 STK. ^{A, G}

mit Sahne und Schokoladensauce.
with cream and chocolate sauce.



9.90 €

SUSHI



MAKI (6 STK.)

Die „gerollten Sushi“ sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden von Hand mit einer Bambusmatte gerollt. Das Algenblatt (Nori) kann sich dabei außen befinden (Hoso-Maki, Futo-Maki) oder innen (Ura-Maki). Gefüllt sind Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

“Rolled sushi” is the most well-known form of sushi. They are hand-rolled using a bamboo mat. The seaweed sheet (nori) can be on the outside (hoso-maki, futo-maki) or on the inside (ura-maki). Maki are filled with vinegared rice, raw fish, and/or vegetables.



- | | | |
|------|--|--------|
| 50. | SAKE^C Label Rouge Lachsfilet
<i>Label Rouge salmon fillet</i> | 5.00 € |
| 51. | SAKE AVOCADO^C
<i>Lachs und Avocado Salmon and avocado</i> | 5.90 € |
| 52. | SAKE NEGI^C
<i>Lachs, Chili, Schnittlauch Salmon, chili, chives</i> | 5.90 € |
| 53. | TEKKA^C
<i>Yellowfin Thunfischfilet Yellowfin tuna fillet</i> | 6.50 € |
| 54. | TEKKA NEGI^C
<i>Thunfisch, Chili, Schnittlauch Tuna, chili, chives</i> | 6.50 € |
| 55. | EBI^B Große gedämpfte Garnelen <i>Large steamed shrimp</i> | 6.00 € |
| 514. | EBI TEMPURA^{B, D} Knusprige Garnelen <i>Crispy shrimp</i> | 6.00 € |
| 56. | CALIFORNIA^{B, D} Surimi, Avocado <i>Surimi, avocado</i> | 5.50 € |
| 57. | MUTSU^C Butterfisch <i>Butterfish</i> | 5.90 € |
| 58. | MUTSU NEGI^C
<i>Butterfisch, Chili, Schnittlauch Butterfish, chili, chives</i> | 5.90 € |
| 59. | UNAGI^{N, L} Aal, Sesam <i>Eel, sesame</i> | 6.50 € |
| 510. | KAPPA^L 🥒 Gurke, Sesam <i>Cucumber, sesame</i> | 5.00 € |
| 511. | AVOCADO^L 🥑 Avocado, Sesam <i>Avo., sesame</i> | 5.50 € |
| 512. | OSHINKO 🥒 Eingelegter Rettich <i>Pickled radish</i> | 5.00 € |
| 513. | NEKIRO^L 🥭 Mango, Sesam <i>Mango, sesame</i> | 5.00 € |

FUTOMAKI (6 STK.)



60. **FUTO VEGGIE** ^{G, L} 9.50 €
 Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse
Avocado, cucumber, bell pepper, cream cheese
61. **FUTO OSAKA** ^{G, L} 9.50 €
 Rettich, Avocado, Gurke, Frischkäse
Radish, avocado, cucumber, cream cheese
62. **KIYOKO FUTO** ^{G, C, D, L} 9.50 €
 Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Aioli-Soße und Unagi-Soße.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, aioli sauce & unagi sauce.
63. **EBI TEMPURA FUTO** ^{G, B, D, L} 9.50 €
 Ebi-Tempura, Mango, Avocado, Schnittlauch, Chili, Wasabi, Aioli-Soße und Unagi-Soße. *Ebi tempura, mango, avocado, chives, chili, wasabi, aioli sauce and unagi sauce.*
64. **SAKE TEMPURA FUTO** ^{G, C, D, L} 9.50 €
 Ge grillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Gurke, Gelber Rettich, Wasabi, Aioli-Soße und Unagi-Soße. *Grilled salmon belly, avocado, cream cheese, cucumber, yellow radish, wasabi, aioli sauce & unagi sauce.*

SASHIMI



80. **LACHS (8 STK.)** ^C 19.90 €
 Label Rouge Lachsfilet.
Label Rouge salmon fillet.
81. **THUNFISCH (8 STK.)** ^C 23.90 €
 Yellowfin-Thunfischfilet. *Yellowfin tuna fillet.*
82. **SAMA (8 STK.)** ^C 21.90 €
 Kombination aus Label Rouge Lachs und Yellowfin-Thunfischfilet.
Label Rouge salmon and yellowfin tuna fillet.
83. **SASHIMI EXPERIENCE (12 STK.)** ^{C, B, N, D} 26.90 €
 Label Rouge Lachsfilet, Yellowfin-Thunfischfilet, Butterfisch, Großgarnelen, Hotategai, Surimi.
Label Rouge salmon fillet, yellowfin tuna fillet, butterfish, king prawns, hotategai (scallops), surimi

NIGIRI (2STK.)



- | | | |
|-----|--|--------|
| 70. | SAKE ^C
Label Rouge Lachsfilet <i>Label Rouge salmon fillet</i> | 5.70 € |
| 71. | MAGURO ^C
Yellowfin-Thunfischfilet <i>Yellowfin tuna fillet</i> | 5.90 € |
| 72. | ALBINO ^C Butterfisch | 5.50 € |
| 73. | UNAGI ^N
Gegrillter japanischer Aal, Sesam, Unagi-Soße
<i>Grilled Japanese eel, sesame, unagi sauce</i> | 6.50 € |
| 74. | EBI ^B
Gedämpfte Black Tiger Garnele <i>Steamed Black Tiger prawn</i> | 5.80 € |
| 75. | HOTATEGAI ^N
Rohe Jakobsmuschel <i>Raw scallop</i> | 6.90 € |
| 76. | AVOCADO  | 4.90 € |

ABURI NIGIRI (2STK.)



- | | | |
|------|---|--------|
| 78. | SAKE ^{C, G, A}
Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise,
Kaviar Creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed salmon fillet with
arugula, mayonnaise, caviar cream on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| 79. | MAGURO ^{C, A, G}
Flambiertes Thunfischfilet mit Rucola, Mayonnaise, Kaviarcreme auf
schwarzem Klebreis. <i>Flamed tuna with arugula, mayonnaise, and
caviar cream on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| 790. | DRAGON ^{B, A, G}
Flambierte Black Tiger Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, Trüffe-
creme auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed Black Tiger Prawns with
arugula, mayonnaise, and truffle cream on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| 791. | HOTATEGAI ^{A, G, N} Flambierte Jakobsmuschel,
Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. <i>Flambéed
scallops, mayonnaise, chili paste on black sticky rice.</i> | 7.90 € |
| 792. | ALBINO ^{A, C, G} Flambierter Butterfisch
mit Rucola, Mayonnaise, Chilipaste auf schwarzem Klebreis. <i>Flamed
butterfish with arugula, mayonnaise, chili paste on black sticky rice</i> | 7.90 € |

INSIDE OUT (8STK.)



90. **VEGGIE I.O.** ^{G, L}  8.90 €
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam.
Avo., cucumber, cream cheese, sesame.
91. **PAGODA I.O.** ^{F, G, L}  9.90 €
Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Frischkäse, Aioli-Soße und Teriyaki-Soße. *Tofu, avocado, leek, sesame, aioli sauce, teriyaki sauce and cream cheese.*
92. **ALASKA I.O.** ^{C, D, L, G} 9.90 €
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse.
Salmon, avocado, sesame, fish roe and cream cheese.
93. **MAGURO I.O.** ^{C, D, L, G} 9.90 €
Yellowfin-Thunfischfilet, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. *Yellowfin tuna fillet, cucumber, cream cheese, sesame, unagi sauce, aioli sauce.*
94. **EBI I.O.** ^{B, D, G, L} 9.90 €
Gedämpfte Riesengarnelen, Avocado, Lauch, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. *Steamed king prawns, avocado, leek, cream cheese, sesame, unagi sauce, aioli sauce.*
95. **EBI TEMPURA I.O.** ^{B, D, G, L} 9.90 €
Knusprige Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. *Crispy breaded shrimp with avocado, cream cheese, sesame, unagi sauce and aoli sauce.*
96. **CALIFORNIA I.O.** ^{B, D, L, G} 9.90 €
Surimi, Avocado, Fischrogen, Frischkäse und Sesam, .
Surimi, avocado, fish roe, cream cheese and sesame.
97. **TORI I.O.** ^{D, G, L} 9.90 €
Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und Aioli-Soße. *Grilled chicken, cucumber, fresh cheese, sesame, unagi sauce and aoli sauce.*
98. **UNAGI I.O.** ^{D, G, L, N} 10.90 €
Aal, Gurke, Frischkäse, Unagi-Soße und Sesam.
Eel with cucumber, cream cheese, unagi sauce and sesame.

KIYOKO (8STR.) SPEZIAL ROLL

Mit schwarzem Reis
Seviert mit Uganisoße,
Aioli und Seetangsalat.

*With black rice
Served with uga sauce,
aioli, and seaweed salad.*



100. **SUMMER LOVE** ^{D, F, G, L}  17.90 €

Tofu, Paprika, Schnittlauch, Koriander, Aioli-Soße, Frischkäse, Sesam, umwickelt mit Avocado. *Tofu, bell peppers, chives, cilantro, aioli sauce, cream cheese, sesame, wrapped with avocado.*

101. **KIYOKO LOVER** ^{B, C, D, G, L} 19.90 €

Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse bedeckt mit Thunfischstatar
Ebi tempura, avocado, and cream cheese topped with tuna tartare.

102. **RAINBOW** ^{B, D, G, L, C} 19.90 €

Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regenbogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch. *Surimi, cucumber, cream cheese, avocado, sesame, wrapped with a rainbow of salmon, tuna and butterfish.*

103. **HAWAI** ^{B, D, G, C, L} 19.90 €

Surimi, Garnelen, Mango, Frischkäse, Gurke, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs und Aioli-Soße. *Surimi, shrimp, mango, cream cheese, cucumber, sesame, wrapped with flambéed salmon and aioli sauce.*

104. **SALMON ON FIRE** ^{B, D, G, L} 19.90 €
- Tempura-Garnele, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam, umhüllt flambiertem Lachs und Aioli-Soße. *Ebi tempura shrimp, mango, cucumber, cream cheese, sesame, wrapped in flamed salmon and aioli sauce.*
105. **DRAGON** ^{B, D, G, N, L} 19.90 €
- Tempura-Garnele, Avocado, Chili-Paste, Frischkäse, Sesam, umhüllt mit gegrilltem Unagi-Filet und Unagi-Soße. *Tempura shrimp, avocado, chili paste, cream cheese, sesame, wrapped in grilled unagi fillet, ugani sauce.*
106. **SURF UND TURF** ^{B, D, G, L, N} 19.90 €
- Tempura-Garnele, grüner Spargel, Schnittlauch, Sesam, ummantelt mit Roastbeef, Trüffelcreme und Unagi-Soße. *Tempura shrimp, green asparagus, chives, coated with roast beef, truffle cream, and uga sauce.*
107. **KIYOKO SPECIAL** ^{C, D, G, N, A, 1, L} 19.90 €
- Gegrillter Lachsbauch mit Frischkäse, Rucola, Gurke, Mango, Sesam, umhüllt mit flambierten Jakobsmuscheln, Mayonnaise, Chili-Paste. *Grilled salmon belly with cream cheese, arugula, cucumber, sesame, mango, unwrapped with flambéed scallops, mayonnaise, chili paste.*
108. **THUNAMON** ^{C, D, G, L} 19.90 €
- Thunfisch, Gurke, Koriander, Avocado, Sesam, Kaviarcreme, umhüllt mit flambiertem Thunfisch. *Tuna, cucumber, sesame, coriander, avocado, sesame, caviar cream, wrapped with flambéed tuna.*
109. **GRILL LACHS BAUCH** ^{C, D, G, L} 19.90 €
- Gegrillter Lachsbauch, Rucola, gelber Rettich, Sesam, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs. *Grilled salmon belly, arugula, yellow radish, sesame, cream cheese, wrapped in flambéed salmon.*
110. **SAKURA** ^{C, D, G, L, N} 19.90 €
- Lachs , Gurke , Kürbis , Frischkäse, Sesam, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli-Soße. *Salmon, cucumber, pumpkin, fresh cheese, coated with flambéed salmon, unagi and aioli sauce.*

KIYOKO CRUNCHY ROLLS (6STK.)



Knusprige und warme Sushi-Rollen. Seviert mit Unagisoße oder Teriyakisoße(Vegi) und Aioli.
Crispy and warm sushi rolls. Served with eelsauce or teriyaki sauce (veggie) and aioli.

- | | | |
|------|---|---------|
| 200. | BUDDHA ROLL ^{F, G, L} 🌱 | 9.90 € |
| | Gurke, Avocado, Paprika, Tofu, Sesam und Frischkäse.
<i>Cucumber, avocado, peppers, tofu, sesame and cream cheese.</i> | |
| 201. | VEGGIE ROLL ^{G, L} 🌱 | 9.90 € |
| | Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse.
<i>Avocado, cucumber, sesame and cream cheese.</i> | |
| 202. | TORONTO ROLL ^{C, G, L} | 10.90 € |
| | Lachs, Avocado, Gurke, Sesam und Frischkäse.
<i>Salmon, avocado, cucumber, sesame and fresh cheese.</i> | |
| 203. | FUJI ROLL ^{B, D, L} | 11.90 € |
| | Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Sesam und Chili.
<i>Ebi tempura, avocado, mango, leek, sesame and chili.</i> | |
| 204. | ORCHIDEE ROLL ^{B, D, L} | 11.90 € |
| | Krebsfleisch mit Avocado, Gurke, Lauch, Sesam und Chili.
<i>Crab meat with avocado, cucumber, leek, sesame and chili.</i> | |
| 205. | CHICAGO ROLL ^{B, D, N, G, L} | 12.90 € |
| | Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse.
<i>Surimi, salmon, unagi fillet, cucumber, sesame and cream cheese.</i> | |
| 206. | NINA ROLL ^{C, D, L} | 11.90 € |
| | Thunfisch, Gurke, Lauch, Frischkäse, Sesam und Chili.
<i>Tuna, cucumber, leek, fresh cheese, sesame and chilli.</i> | |
| 207. | TORI ROLL ^{D, L} | 10.90 € |
| | Hühnerfleisch, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam.
<i>Chicken meat, cucumber, avocado, cream cheese and sesame.</i> | |

MENÜ

- M1. **VEGETARISCH** ^{D, F, L} 🌱 25.90 €
- Vorspeise Miso Suppe
6x Maki Gurke & 6x Maki Avocado,
2x Nigiri Avocado,
8x Pagoda I.O.
Starter miso soup
6x Maki Cucumber & 6x Maki Avocado,
2x Nigiri Avocado,
8x I.O. Pagoda.
- M2. **SAKE** ^{D, L, G, F, C} 28.90 €
- Vorspeise Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 6x Maki Lachs, 8x I.O. Alaska
3x Sashimi Lachs.
Miso Soup Starter
2x Salmon Nigiri, 6x Salmon Maki, 8x I.O. Alaska
3x Salmon Sashimi.
- M3. **MAGURO** ^{D, L, G, F, C} 31.90 €
- Vorspeise 1 Miso Suppe
2x Nigiri Thunfisch, 6x Maguro Maki, 8x I.O. Maguro,
3x Sashimi Maguro.
Starter 1 miso soup
2x Nigiri tuna, 6x Maguro maki, 8x IO Maguro,
3x Sashimi Maguro.
- M4. **SUMO** ^{D, L, G, F, C} 29.90 €
- Vorspeise 1 Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro,
6x Maki Thunfisch
8x IO Alaska.
Starter: 1 Miso Soup
2x Salmon Nigiri
2x Maguro Nigiri,
6x Tuna Maki
8x Alaska Nigiri
- M5. **LACHS VEGAS** ^{L, G, F, C, D} 32.90 €
- Vorspeise 1 Miso Suppe
6x Crunchy Toronto, 6x Maki Lachs, 2x Nigiri Lachs
4x Special Roll Salmon on fire.
Starter 1 miso soup
6x Crunchy Toronto, 6x Maki Salmon, 2x Nigiri Salmon
4x Special Roll Salmon on fire.

M6. **MENU FÜR 2 PERSON** L, G, F, C, D, B

63.90 €

Vorspeise 2 Miso Suppen

3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch, 2x Nigiri Lachs

2 Nigiri Thunfisch, 2 x Große Ebi-Tempura,

18x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurke)

8x Special Roll 109. Grill Lachs Bauch

6 Stk Crunchy Toronto.

Starter: 2 Miso Soup

3 Salmon Sashimi, 3 Tuna Sashimi, 2 Salmon Nigiri

2 Tuna Nigiri, 2 Large Ebi Tempura,

18 Maki (Salmon, Tuna, Cucumber),

8 Special Rolls 109. Grilled Salmon Belly

6 Crunchy Toronto Rolls..



M7. **MENU FÜR 3 PERSON** L, G, F, C, D, B, N

95.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 3x Ebi-Tempura

24 x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke),

3 x Sashimi Lachs, 3 x Sashimi Thunfisch,

2 x Nigiri Thunfisch, 2 x Nigiri Lachs, 2 x Nigiri Ebi ,

16 Stk. Special Roll: 104. Salmon on Fire, 110. Sakura,

6x Crunchy Toronto.

Starter: Edamame, 5x Gyoza, 3xEbi Tempura

24 x Maki (salmon, tuna, avocado, cucumber),

3 x Sashimi salmon, 3 x Sashimi tuna,

2 x Nigiri tuna, 2 x Nigiri salmon, 2 x Nigiri Ebi,

16 x Special Rolls: 104., 110., 6 x Crunchy Toronto.

M8. **PARTY MENU FÜR 4 PERSON** L, G, F, C, D, B, N

125.90 €

Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 4xEbi-Tempura

1x Lachstatar, 4x Sashimi Lachs und 4x Sashimi Thunfisch,

24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken)

8 x Nigiri(Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch)

8 x I.O. Alaska, 12 x Crunchy Roll (204. Orchidee & 202. Toronto)

16 x Special Rolls (100. Summer Love , 110. Sakura).

Starter: Edamame, 5x Gyoza, 4xEbi Tempura

1x Salmon Tartare, 4x Sashimi Salmon and 4x Sashimi Tuna,

24x Maki (Salmon, Tuna, Avocado, Cucumber)

8x Nigiri (Salmon, Tuna, Shrimp, Butterfish)

8x I O. Alaska, 12 x Crunchy Roll (204. Orchidee & 202. Toronto)

16x Special Rolls (100. Summerlove, 110. Sakura).

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

0,2L

0,33L

COCA COLA ^{1, 2, 3, 4}

3.50 €

COCA COLA ZERO ^{1, 2, 3, 4}

3.50 €

FANTA ^{1, 3, 4}

3.50 €

SPRITE ^{3, 4}

3.50 €

MEZZO MIX ^{1, 2, 3, 4}

3.50 €



SCHWEPPE

TONIC ^{3, 4}

3.00 €

GINGER ALE ^{3, 4}

3.00 €

WASSER

0,25L

0,75L

EL PURO- FEINPERLIG (MEDIUM)

3.00 €

6.90 €

EL PURO – STILL

3.00 €

6.90 €

SÄFTE & NEKTARE

PUR

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer,
Ananas, Maracuja, Mango, Litschi-Nektar



0,3L

3.80 €

0,4L

SCHORLE

5.00 €

WÄRME GETRÄNKE

KAFFEE

ESPRESSO

2.90 €

ESPRESSO MACCHIATO ^G

3.90 €

DOUBLE ESPRESSO

3.90 €

CAPPUCINO ^G

3.90 €

LATTE MACCHIATO ^G

4.50 €

KAFFEE CREMA ^G

3.30 €



TEE

MATCHA LATTE ^G

5.50 €

INGWER TEE

3.90 €

JASMINTEE

3.50 €

SENCHA GRÜNTEE

3.50 €



ALOEVERA TEE

3.90 €

Erfrischender Tee mit Aloe Vera und Honig-Limetten
Refreshing tea with aloe vera and honey-lime

YUZU LIMETTE MINZE

3.90 €

Erfrischender Tee mit japanischer Yuzu, Limette und Minze
Refreshing tea with Japanese yuzu, lime, and mint

HOMEMADE GETRÄNKE

NUOC CHANH DA¹¹

*Brauner Zucker, Limetten, stilles Wasser
Brown sugar, fresh lime, and water*



0,4L

6,90 €

KIYOKO MYSTERY¹¹

*Litschi, Maracujasaft, Kokos, Orange und Minze.
Lychee, passion fruit juice, coconut, orange and mint*



6,90 €

ALOE-VE YOU

*Aloe-Vera-Saft, frischer Limettensaft, Hibiskustee.
Aloe vera juice, fresh lime juice, hibiscus tea*



6,90 €

MANGO LASSI^{8, G}

*Magopüre und Kokosmilch
Mango purée and coconut milk*



7,90 €

JAPAN ICE TEA

*Brauner Zucker-Ingwer, Limetten, hausgemachter Eistee
Brown sugar-ginger, lime, homemade iced tea*



6,90 €

VIET ICE TEA

*Brauner Zucker, Limetten, hausgemachter Eistee
Brown sugar, fresh lime, homemade iced tea*



6,90 €

KIYOKO LIMONADE^{8, 11}

Hausgemachte Limonade, wahlweise mit:

- Ingwer - Hollunder - Mango - Pfirsich
- Maracuja - Erdbeere - Lychee

Homemade Limonade, with:

- Ginger - Elderberry - Mango - Peach
- Passion fruit - Strawberry - Lychee

6,90 €

BIER

WARSTEINER Pilsener vom Fass. *Pilsner on tap.*

WARSTEINER ALKOHOLFREI FL.

RADLER

RADLER ALKOHOLFREI

KÖNIG LUDWIG WEISSBIER

KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREIES WEISSBIER



0,3L

0,5L

3.50 €

5.50 €

3.20 €

3.50 €

5.50 €

5.50 €

5.70 €

5.70 €

SPRITZ

APEROL SPRITZ 1, 3, 8, 12

Aperol mit Yuzu, Prosecco, Orange, Sprudelwasser.
Aperol with yuzu, prosecco, orange, sparkling water.

HUGO 1, 3, 8, 12

Holunderblüte, Limetten, Prosecco, Minze.
Elderflower, lime, prosecco, mint.

LILET BERRY 1, 3, 8, 12

Lilet, Prosecco, Wild Berry, Minze, Beeren.
Lilet, Prosecco, wild berry, mint, berries.

LILET TONIC 1, 3, 8, 12

Lilet ,Tonic Wasser, Gurke, Minze.
Lilet, Tonic water, cucumber, mint.

KIYOKO SPRITZ 1, 3, 8, 12

Holunderblüte, Prosecco, Lycheesaft , Grenadine.
Elderflower, prosecco, lychee juice, grenadine.

KIYOKO GOLD SPECIAL 1, 3, 8, 12

Goldglitzer, Vermut , Wodka, Limette, White Peach.
Gold glitter, Vermouth, vodka, lime, White Peach.

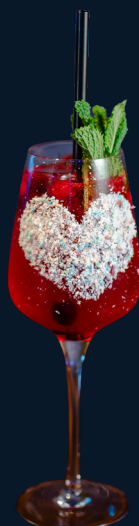
KIYOKO PASSION 1, 3, 8, 12

Campari, Prosecco, Mango, Maracuja, Limette.
Campari, prosecco, mango, passion fruit, lime.



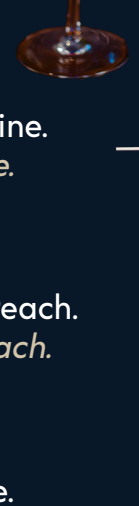
0,4L

8.90 €



8.90 €

8.90 €



8.90 €

8.90 €



8.90 €

8.90 €

COCKTAILS

0,4L

GIN 'N' JOY ¹²

Japanese Roku Gin, Tonic Water, Limetten
Japanese Gin, Tonic Water, Lime



8.90 €

SAMURAI SOUR ¹² (0,3L)

Nikka Whiskey, Limetten, Puderzucker.
Nikka Whiskey, limes, icing sugar.

10.00 €

LYCHEE SOUR ^{8, 3, 12} (0,3L)

Gin, Lychee likör, Honigmelone Sirup, Limetten und veganer Eischnee.
Gin, lychee liqueur, honeydew melon syrup, lime, and vegan egg foam.

8.90 €

MOJITO ^{3, 8, 12, 13} (0,3L)

Rum, Rohrzucker, Mineralwasser, Limetten, Minze
Rum, cane sugar, sparkling water, lime, mint.

8.90 €

KIYOKO SOULS ^{1, 12}

Goku Gin, Schweppes Wildberry, Berren.
Goku Gin, Schweppes Wildberry, Berries.



8.90 €

THAILADA ^{G, 8, 1, 12}

Weißer Rum, Sahne, Ananas, Kokos-Sirup, Orange.
White rum, cream, pineapple, coconut syrup, orange.

8.90 €

COCONUT KISS ^{G, 8, 1} (Alkoholfrei)

Sahne, Ananas, Orangensaft, Grenadine, Kokos-Sirup.
Cream, pineapple, orange juice, grenadine, coconut syrup.

8.90 €

MOSBACH LOVE ^{G, 8, 1} (Alkoholfrei)

Sahne, Ananas -, Orangensaft, Erdbeere, Kokos-Sirup, Grenadine.
Cream, pineapple, orange juice, strawberry, coconut syrup, grenadine.

8.90 €

FRUIT PUNCH ^{8, 1} (Alkoholfrei)

Ananas, Orangen, Maracujasaft, Limetten, Grenadine.
Pineapple, orange, passion fruit juice, lime, grenadine.

8.90 €

SPIRITOUSEN & LIKÖRE

4CL

RAMAZZOTTI

italienischer Kräuterlikör *Italian Herbal liqueur*

6.00 €

JACK DANIEL ¹ Bourbon Whiskey. *Bourbon Whiskey.*

7.00 €

GLENFIDDICH 12 Single Malt Scotch Whisky

8.00 €

NIKKA ¹ Japanischer Whisky. *Japanese whiskey.*

9.00 €

HENNESSY VS COGNAC

8.00 €

MEKHONG ¹

Thai Rum, Mildes, süßes und frisches Geschmacksprofil.

Thai rum with a mild, sweet, and fresh flavor profile.

8.00 €

JÄGERMEISTER deutscher Kräuterlikör *German Herbal liqueur*

6.00 €

SCHAUMWEINE

0,1L

0,75L

PROSECCO - SCAVI & RAY (EXTRA DRY)

6.00 €

32.00 €

Ein spritziger, eleganter Prosecco mit feinen Perlen und Aromen von grünem Apfel, Zitrus und weißen Blüten. Leicht, frisch und belebend – perfekt als Aperitif oder Begleiter zu Sushi und leichten Vorspeisen. harmonische Abgang.
A sparkling, elegant Prosecco with fine bubbles and aromas of green apple, citrus, and white blossoms. Light, fresh, and invigorating – perfect as an aperitif or as a companion to sushi and light appetizers.

MOËT & CHANDON

ICE IMPÉRIAL CHAMPAGNER

150.00 €

Nektarine, Himbeere und Stachelbeere. Geschmack erinnert an frische Früchte verbunden mit der Süße von Karamell.

Nectarine, raspberry, and gooseberry. Flavor reminiscent of fresh fruits combined with the sweetness of caramel.

MOËT & CHANDON

ROSE IMPÉRIAL CHAMPAGNER

150.00 €

Feine Himbeer- und Erdbeeraromen. Auffällige Frische.

Leicht pfeffrigen Einschlag veredelt. Cremig und sanft.

Delicate raspberry and strawberry aromas. Noticeable freshness. Refined with a slight peppery touch. Creamy and smooth.

WEISSWEINE

0,2L 0,75L

RIESLING STEPHAN WINTER | TROCKEN

7.00 € 25.00 €

Ein charaktervoller Riesling aus Rheinhessen mit frischer Säure und lebendiger Mineralität. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch Pfirsich. Am Gaumen präsentiert er sich klar, elegant und ausgewogen – ein vielseitiger Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Gerichten. *A characterful Riesling from Rheinhessen with fresh acidity and vibrant minerality. On the nose, aromas of citrus fruits, green apple, and a hint of peach. On the palate, it is clear, elegant, and well-balanced – a versatile companion to fish, seafood, and light dishes.*

GRAUBURGUNDER MARKUS PFAFFMANN | TROCKEN

7.50 € 26.00 €

Ein eleganter, trockener Weißwein mit Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch Nuss. Frisch, ausgewogen und harmonisch im Geschmack – ein vielseitiger Begleiter zu Sushi, Fisch und Meeresfrüchten.

An elegant, dry white wine with aromas of pear, apple, and a hint of nut. Fresh, balanced, and harmonious in taste – a versatile companion to sushi, fish, and seafood.

KITZER DREISATZ SAUVIGNON BLANC | TROCKEN

7.50 € 26.00 €

Ein frischer, aromatischer Weißwein mit Noten von Stachelbeere, Zitrusfrüchten und einem Hauch exotischer Frucht. Lebendig und elegant im Geschmack – perfekt zu Sushi, Sashimi und leichten Fischgerichten.

A fresh, aromatic white wine with notes of gooseberry, citrus fruits, and a hint of exotic fruit. Lively and elegant in taste – perfect with sushi, sashimi, and light fish dishes.

BACCHUS KABINETT – WEINGUT KITZER | LIEBLICH

7.50 € 26.00 €

Ein fruchtig-aromatischer Weißwein mit feiner Restsüße. Aromen von Muskat, reifen Äpfeln und Blüten verbinden sich zu einem harmonischen, milden Geschmack – ideal zu leicht würzigem Sushi und asiatischen Gerichten.

A fruity and aromatic white wine with a delicate residual sweetness. Aromas of nutmeg, ripe apples, and blossoms blend into a harmonious, mild flavor – ideal with mildly spiced sushi and Asian dishes.

WEINSCHORLE (0,4L)

7.00 €

ROSÉWEINE

0,2L 0,75L

PRODIGIO DEL SOLE PRIMITIVO ROSATO – HALBTROCKEN

7.00 € 25.00 €

Ein frischer, fruchtiger Roséwein aus Apulien mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Kirsche. Am Gaumen lebendig und ausgewogen, mit angenehmer Frische und harmonischem Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu leichten Gerichten, Salaten und mediterranen Vorspeisen.

A fresh, fruity rosé wine from Apulia with aromas of strawberries, raspberries, and a touch of cherry. Lively and balanced on the palate, with pleasant freshness and a harmonious finish. Perfect as an aperitif or with light dishes, salads, and Mediterranean starters.

SAKE



CHOYA JUNMAI SAKE –
JAPANISCHER REISWEIN

12CL 8.00 €

Charakterlich besticht der Sake mit seiner Frische und seinen aromatischen Noten. Präsent sind Frucht-, florale Töne und sogar herzhaftere Geschmacksnoten.
In terms of character, the sake impresses with its freshness and aromatic notes. Fruit and floral tones are present, along with even some savory flavors.

ROTWEINE



0,2L 0,75L

PRODIGIO PRIMITIVO ROT |
HALBTROCKEN

7.00 € 25.00 €

Ein vollmundiger, samtiger Rotwein aus Apulien mit Aromen von reifen Beeren und einem Hauch Würze. Am Gaumen harmonisch, weich und ausgewogen. *A full-bodied, velvety red wine from Apulia with aromas of ripe berries and a hint of spice. On the palate harmonious, smooth, and well-balanced.*

MONTES MERLOT RESERVA | TROCKEN

7.00 € 25.00 €

Ein eleganter Rotwein aus Chile mit intensiven Aromen von reifen roten Früchten, Pflaumen und feinen Gewürznoten. Am Gaumen weich und rund, mit ausgewogener Säure und sanften Tanninen. Langer, harmonischer Abgang – ideal zu gegrilltem Fleisch, Pasta oder würzigem Käse. *An elegant red wine from Chile with intense aromas of ripe red fruits, plums, and delicate spice notes. Smooth and rounded on the palate, with balanced acidity and soft tannins. A long, harmonious finish – perfect with grilled meats, pasta, or spicy cheeses.*

KIYOKO

THE CULINARY ART OF ASIA

ALLERGENE / ALLERGENS

- A. Eier / Eggs
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Fisch / Fish
- D. Glutenhaltiges Getreide / Cereal containing gluten
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Sojabohnen / Soybeans
- G. Milch / Milk
- H. Schalenfrüchte / Tree nuts
- J Sellerie / Celery
- K. Senf / Mustard
- L. Sesamsamen / Sesame seeds
- M. Lupinen / Lupins
- N. Weichtiere / Molluscs

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- 1. mit Farbstoff / with coloring
- 2. Koffeinhaltig / contains caffeine
- 3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
- 4. mit Süßungsmittel / with sweetener
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 6. chininhaltig / contains quinine
- 7. Stabilisatoren / Stabilizers
- 8. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers mit Phosphat / with phosphate
- 10. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
- 11. Kohlensäure / Carbon dioxide
- 12. mit Alkohol / with alcohol
- 13. mit Säuerungsmittel





KIYOKO

SUSHI & GRILL RESTAURANT

06261 673 99 64

KIYOKO-MOSBACH.DE

KIYOKO.MOSBACH@GMAIL.COM

INSTAGRAM: @KIYOKO_MOSBACH