



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

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 ^a <i>vegetarisch möglich</i>  | 11,90 |
| | 4 Nigiri + 1 Inside Out Roll (8 Stk.)
Die Zusammenstellung des Sushis erfolgt durch den Sushi Meister | |
| 201. | SUSHI MIX SPEZIAL ^a <i>vegetarisch möglich</i>  | 11,90 |
| | 1 Inside Out Roll (8 Stk.), 1 Maki (6 Stk.), 2 Nigiri
Die Zusammenstellung des Sushis erfolgt durch den Sushi Meister | |
| 202. | LUNCH BENTO ^a | 11,90 |
| | gegrillter Gemüsespieß in Sesam-Teriyakisauce, 4 Maki,
dazu Jasminreis und Salat. Wahlweise mit:
Hähnchenbrustfilet Lachsfilet Knuspriger Ente | |
| 203. | YAKITORI MIX ^a <i>vegetarisch möglich</i>  | 10,90 |
| | 1 Hähnchenspieß, 1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß, 1 Champignonspieß,
mit Sesam-Teriyakisauce, dazu Jasminreis und Salat | |
| 204. | GYU DON ^a | 11,90 |
| | gegrillte Rinderscheiben mit Zwiebeln, Paprika auf Reis mit
Teriyakisauce, Spiegelei und Hiyashiwakame | |
| 205. | WILDKRÄUTER ROTES CURRY ^a  <i>vegetarisch möglich</i>  | 10,90 |
| | in cremigem Kokos-Curry mit Jasminreis und Salat. Wahlweise mit:
zartem Hähnchenbrustfilet
vegetarisch mit Tofu | |
| 206. | TENDON ^a <i>vegetarisch möglich</i>  | 11,50 |
| | Tempura Garnelen, Fisch und Gemüse auf Jasminreis,
mit Sesam-Teriyakisauce und Salat | |
| 207. | HU LUNCH TIME ^a <i>ohne Miso-Suppe</i> | 10,90 |
| | Tom Khai Gai Suppe mit Hähnchen und Koriander verfeinert.
Dazu Sushi Naomi (gebackene Rolle mit Avocado und Philadelphia) | |
| 208. | SENDO LUNCH MENÜ ^a | 10,90 |
| | wechselt wöchentlich!
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung! | |



GETRÄNKE



APERITIFS & LONGDRINKS

- | | | | |
|------|--|------|-------|
| 600. | UMESHU ROYAL ⁶ | 0,1l | 4,90 |
| | Pflaumenwein mit Prosecco | | |
| 601. | UMESHU ⁶ | 0,1l | 4,70 |
| | Pflaumenwein kalt | | |
| 602. | PROSECCO ⁶ | 0,1l | 4,50 |
| 603. | SENDO PROSECCO ⁶ | 0,1l | 4,90 |
| | Wahlweise mit:
Lychee Maracuja | | |
| 604. | APEROL SPRITZ ^{1,3,6} | 0,2l | 7,50 |
| 605. | HUGO ⁶ | 0,2l | 7,50 |
| 606. | LILLET WILDBERRY ⁶ | 0,2l | 7,50 |
| 607. | PIMMS CUP ⁶ | 0,2l | 7,50 |
| 608. | LILLET WHITE PEACH ⁶ | 0,2l | 7,50 |
| 609. | GIN TONIC ³ | | 5cl |
| | Roku Gin | | 9,90 |
| | Jinzu Gin | | 7,90 |
| | Hendrick's Gin | | 8,90 |
| | 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 3,70	687. RADEBERGER	Fl. 0,33 3,90
	0,5 4,90	<i>Alkoholfrei</i>	
685. RADLER ^{1,2,7}	0,3 3,70	688. WEIZEN <i>Allgäuer Büble</i>	Fl. 0,5 4,90
	0,5 4,90	689. WEIZEN <i>Alkoholfrei</i>	Fl. 0,5 4,90
		690. DIESEL ^{1,2,7}	0,5 4,90

SENDO JAPANISCHE BIERE

691. ASAHI	Fl. 0,33 4,30	692. KIRIN	Fl. 0,33 4,30
------------	-----------------	------------	-----------------

SIGNATURE DRINKS

mit Alkohol

680. MAI TAI	9,90	457. SAKE CALPICO ¹	7,50
Weißer Rum brauner Rum Mekhong Whiskey Triple Sec Mandelsirup Lime Juice Ananassaft		Calpico Reiswein Passionsfrucht Saft Limetten Soda	
681. ROKUJITO ¹	8,90		
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 | 6,90 | 669. GINGER COOLER ¹ | 6,50 |
| 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 | 7,90 | 670. LIMETTEN CALPICO | 6,50 |
| hausgemachter Maracujasaft mit
gelöffelter Maracujafrucht,
Limette und Minze | | Calpico, Limette, Soda | |
| 668. LEMON SODA ¹ | 6,50 | 671. TOKYO YUZU | 6,90 |
| frische Limette, Minze,
brauner Zucker, Soda | | Yuzupüree, Minze, Orangen, Soda | |
| | | 672. COLADA CALPICO | 7,50 |
| | | Calpico, Limette, Minze,
Ananassaft, Kokossirup | |
| | | 673. BERRY LOVERS | 7,50 |
| | | Erdbeeren, Erdbeerpüree,
Ingwer, Limetten, Minze | |



SODA

610. **SELTERS WASSER** *naturell*

0,25 | 3,20
0,75 | 6,90

611. **SELTERS WASSER** *medium*

0,25 | 3,20
0,75 | 6,90

SÄFTE & SAFTSCHORLEN

615. **APFELSAFT** *0,2l 0,4l*
naturtrüb 3,50 4,90

616. **ORANGENSAFT** 3,50 4,90

617. **MARACUJA
NEKTAR** 3,50 4,90

618. **LYCHEESAFT** 3,50 4,90

620. **SCHWARZER
JOHANNISBEERNEKTAR** *0,2l 0,4l* 3,50 4,90

621. **ANANASSAFT** 3,50 4,90

622. **MANGOSAFT** 3,50 4,90

622. **TRAUBENNEKTAR** 3,50 4,90

625. **SAFTSCHORLEN** 3,20 4,20

SOFTDRINKS & LIMONADEN

630. **COCA COLA** ^{1,2,7} *Fl. 0,33l* 3,70

631. **COCA ZERO** ^{1,2,4,7} *Fl. 0,33l* 3,70

632. **FANTA** ⁵ *Fl. 0,33l* 3,70

633. **SPRITE** ¹ *Fl. 0,33l* 3,70

634. **MEZZO MIX** ^{1,2} *Fl. 0,33l* 3,70

636. **BITTER LEMON** ^{3,5} *Fl. 0,2l* 3,50

637. **GINGER ALE** ¹ *Fl. 0,2l* 3,50

638. **TONIC WATER** ³ *Fl. 0,2l* 3,50

TEE UND KAFFEE

650. **SENCHA GRÜNTEE** ² 4,20

651. **JASMINTEE** ² 4,20

652. **ZEN GARDEN TEE** ² 4,20

653. **ZITRONENGRASTEE** 4,20

654. **FRISCHE INGWERTEE** 4,20

655. **FRISCHE PFEFFERMINZTEE** 4,20

657. **ESPRESSO** ² 2,90

658. **ESPRESSO
MACCHIATO** ² 3,20

659. **ESPRESSO DOPPIO** ² 3,90

660. **CAPPUCCINO** ² 3,90

661. **LATTE MACCHIATO** ² 4,90

662. **KAFFEE** ² 3,20



JAPANESE SPIRITS

375. **SAKE REISWEIN** *warm* 0,15l 4,50

376. **SHOCHU** *Reisschnaps 35%* 4 cl 6,50

377. **RYOMA RUM** 7 J. 4 cl 6,50

378. **KURO KIRISHIMA** 2 cl 3,90

Japanischer Schnaps aus
Reis und Süßkartoffeln

379. **NIKKA WHISKY** 2 cl 9,00

380. **HIBIKI WHISKY** 2 cl 6,90

381. **YAMAZAKI WHISKY** 12 J. 2 cl 9,00

382. **HAKU** 2 cl 3,50

Japanischer Vodka 40%



KALTER SAKE

	0,1l	0,3l
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/ DAINGINGO/ 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.		
	0,1l	0,5l
904. HOMARE/ SHUZO/ FUKUSHIMA	8,00	22,00
Inspiziert von Aladdins magischer Lampe wurde der Junmai-Sake in dieser Flasche abgefüllt. Dieser Sake ist original aus der Präfetur Fukushima. Das süßsauerliche 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** ^a 5 Stk.
gebratene Teigtaschen
mit Hähnchen und
Gemüsefüllung

6,90



04. **HARUMAKI** ^a 2 Stk.
hausgemachte
Frühlingsrollen mit
Fisch und Gemüse
vegetarisch möglich

6,50



07. **EDAMAME** ^a
gedämpfte grüne
Sojabohnen
mit Meersalz

6,00

02. **TSUKI** ^a 5 Stk. 6,90
kleine Teigsäckchen mit Garnelenfüllung

03. **EBININNIKU** ^a 6,80
Garnelen in Knoblauch-Sojasauce
und Limette

05. **KARAAGE** ^a 6,50
gebackenes Hähnchenbrustfilet
mit Limette

06. **AGEDASHI TOFU** ^a *vegetarisch* 6,50
frittierter Tofu in würziger Sojabrühre,
mit Ingwer, Gemüse und Lauchzwiebeln

08. **CRISPY POCKET** ^a 6,90
Garnelen in knusprigem
Kartoffelteigmantel mit
süßer Chili-Sauce

09. **TAKOYAKI** ^a 6,90
Oktobusbällchen nach SenDo Art

10. **DIMSUM** ^a 6,90
gedämpfte Teigtaschen mit
Garnelenfüllung serviert mit Sojasauce

11. **GREEN EBI** ^a 6,90
2 Riesengarnelen in grünem
Reispflocken-Tempura serviert
mit Chili-Mayo-Sauce

12. **HORENSO** ^a *vegetarisch* 7,50
gebackene Spinat-Sesam Bällchen
in Erdnuss-Sesam-Sauce

13. **TUNA TATAKI** ^a 12,90
zart rosa gegrilltes Thunfisch-Filet
mit Sesam und Chili-Limetten Sauce

14. **CHIYO** ^a 12,90
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 ^a  | 4,90 |
| | Hanauer Marktgemüse | |
| 16. | KINOKO ^a  | 5,50 |
| | Champignons | |
| 17. | ASUPARA ^a  | 6,50 |
| | grüner Spargel | |
| 18. | TORI ^a | 6,50 |
| | Hähnchenbrust, Lauchzwiebeln | |
| 19. | EBI ^a | 6,90 |
| | Garnelen | |



COLD STARTERS

ZENSAI Reisei

- | | | | | | |
|-----|---|------|-----|---|-------|
| 20. | SORA ^a | 7,90 | 25. | GOMAAE ^a  | 6,80 |
| | zartes Carpaccio vom Lachs mit
Ingwer-Sojasauce | | | blanchierter Spinat mit
Sesam-Erdnuss-Sauce | |
| 21. | UMI ^a | 8,50 | 26. | AVOKADO SARADA ^a  | 9,90 |
| | zartes Carpaccio vom Thunfisch mit
Ingwer-Sojasauce | | | frische Avocado auf Blattsalat der Saison,
serviert mit hausgemachtem Dressing | |
| 22. | KIM CHI ^a   | 6,50 | 27. | TORI SARADA ^a | 9,90 |
| | eingelegter scharfer Chinakohl,
hausgemacht | | | Bunte Salat der Saison mit Hähnchenstreifen | |
| 23. | HIYASHIWAKAME ^a  | 6,90 | 28. | SASHIMI SARADA ^a | 13,90 |
| | Seetangsalat mit Sesam | | | Variation von rohem Fisch,
mariniert mit Wasabi-Sojasauce
auf buntem Blattsalat | |
| 24. | SOMMERROLLE ^a <i>vegetarisch möglich</i>  | 6,50 | 29. | KI ^a  <i>vegetarisch möglich</i>  | 7,50 |
| | 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** ^a 8,90

Eiernudeln mit japanischer Dashi Brühe,
Gemüse und Zwiebeln. Wahlweise mit:
Hähnchen
Fisch

33. **UDON SUPPE** ^a 8,90

japanische Weizennudeln mit Gemüse
in hausgemachter Brühe und Zwiebeln.
Wahlweise mit:
Hähnchen
knuspriger Ente



34. **PHO ZEN** ^a 9,90

traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch,
Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebeln, Koriander,
Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Basilikum.
Wahlweise mit:
Hähnchen
Rindfleisch



30. **MISOSHIRU** ^a  4,20

Sojabohnensuppe mit Gemüse,
Tofu und Seetang

31. **TOMYAM** ^a  6,90

Tomyam Suppe mit Gemüse und Koriander
Wahlweise mit:
Hähnchen
Garnelen

HAUPTGERICHTE

- | | |
|--|---|
| <p>40. SAKETERI ^a 18,90
gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyakisauce,
serviert mit Jasminreis und Salat</p> <p>41. TORITERI ^a 16,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in
Sesam-Teriyakisauce, Lauch, grünem Spargel,
serviert mit Jasminreis und Salat</p> <p>42. ROTES CURRY ^a vegetarisch möglich 18,90
knackiges Hanauer Marktgemüse in
pikanter Kokossauce, mit Jasminreis und Salat.
Wahlweise mit:</p> <p>Tofu ✔ 14,90
zarter Hähnchenbrust 16,90
knusprigem Hähnchen 16,90
knuspriger Ente 17,90
Garnelen 18,90</p> <p>43. KAMO ^a 18,90
knusprige Ente mit gebratenen
Hanauer Marktgemüse in Sesam-Teriyakisauce,
serviert mit Jasminreis und Salat</p> | <p>44. YAKISOBA ^a vegetarisch möglich 18,90
gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Zwiebeln.
Wahlweise mit:</p> <p>Tofu ✔ 14,90
zarter Hähnchenbrust 16,90
knusprigem Hähnchen 16,90
knuspriger Ente 17,90
Garnelen 18,90</p> <p>45. YAKIUDON ^a vegetarisch möglich 14,90
Gebratene Weizennudeln mit
Hanauer Marktgemüse, Chinakohl,
Lauch, Pak Choi, Ei und Sesam.
Wahlweise mit:</p> <p>Tofu ✔ 14,90
zarter Hähnchenbrust 16,90
knusprigem Hähnchen 16,90
knuspriger Ente 17,90
Rindfleisch 17,90
Garnelen 18,90</p> |
|--|---|

888. **BENTO BOX** ^a 18,90
Sushi, Nigiri, Sashimi, 1 Gemüsespieß mit
Sesam-Teriyakisauce, Seetangsalat,
serviert mit Jasminreis und Salat
Wahlweise mit:
- Hähnchenbrustfilet** 17,90
gegrilltem Lachsfilet 18,90
knuspriger Ente 18,90

999. **ZENSAI BOX** ^a vegetarisch möglich 15,90
Sushi-Rollen Naomi und
schottischem Lachs im Tempurateig,
serviert in Kokossauce,
Salat und Jasminreis

SENDO BOX



EXTRAS UND BEILAGEN

500. **GOHAN** ^a (*Jasminreis*) 2,50

501. **TERIYAKISAUCE** ^a (*hausgemacht*) 2,00

502. **INGWER** ^a (*eingelegter Ingwer*) 2,00

504. **WASABI** ^a 2,00

505. **SOJASPROSENSALAT** ^a 2,50

506. **SUSHIREIS MIT SESAM** ^a 3,00

DESSERT

135. **MOCHI** ^a 2 Stk. 5,90

japanisches Reiskucheneis mit
Sahne und Erdbeersauce

130. **MATCHA** ^a 2,90

1 Kugel japanische Grüntee-Eis
serviert mit Sahne und Erdbeersauce

131. **GOMA** ^a 2,90

1 Kugel japanische Sesam-Eis
serviert mit Sahne und Erdbeersauce

132. **COCONOGU** ^a 3,90

Kokospudding mit Sahne & Erdbeersauce
(Wir empfehlen dazu japanisches Eis)

133. **JASMIN CRÈME BRÛLÉE** ^a 3,90

flambiert mit braunem Zucker
(Wir empfehlen dazu japanisches Eis)

134. **BANANOJU** ^a 4,50

gebackene Banane mit Sahne
und Erdbeersauce

(Wir empfehlen dazu japanisches Eis)

136. **BLACK RICE** ^a 5,90

schwarzer Klebreis mit
Kokosmilch und Mangocreme

137. **COCOCADO** ^a 5,90

1 Kugel Vanilleeis in Avocadocreme
mit gerösteten Kokosraspeln



SUSHIKARTE



NIGIRI

1 Stk.



50. **MAGURO**^a 3,50
Thunfisch



51. **EBI**^a 3,20
Black Tiger Garnele



52. **SAKE**^a 3,20
Lachs



53. **AVOKADO**^a 3,00
Avocado



54. **TAKO**^a 3,00
Oktopus



55. **HOKKIGAI**^a 3,10
Trogmuschel



56. **WAKAME**^a 3,00



57. **TOBIKO**^a 3,50
Flugfischkaviar



58. **IKURA**^a 3,80
Lachskaviar



59. **TAMAGO**^a 3,00
Omelett



60. **INARI**^a 3,00
frittierter Tofu



61. **HOTATE**^a 3,80
Jakobsmuschel



62. **UNAGI**^a 3,80
Süßwasseraal



63. **KANI**^a 2,60
Krebsfleischimitat

SENDO SPEZIAL NIGIRI 2 Stk.



64. **SAKE ABURI** ^a 6,90
Lachs flambiert



65. **SPICY SAKE** ^a 7,50
Lachstartar



66. **NAHA** ^a 7,50
flambierter Lachs auf
grünem Spargel mit Tobiko
und Kresse on top



67. **MITO** ^a 7,90
flambierter Tuna auf Avocado
mit Tobiko und Kresse on top



68. **UTO** ^a 7,90
Lachs mit Mango und
Frischkäse on top



69. **SPICY TUNA** ^a 7,90
Tunatartar

FUTO MAKI

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



117. **FUTO VEGIE** ^a 5 Stk. 6,90
Omelett, Gurke, Avocado,
Rettich, jap. Kürbis



118. **SOFT-SHELL CRAB ROLL** ^a 8,90
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** ^a  4,00
Japanischer Kürbis



71. **KAPPA** ^a  3,90
Gurke



72. **AVOKADO** ^a  4,20
Avocado



73. **SHINKO** ^a  4,20
eing. Rettich



74. **TEKKA** ^a 5,50
Thunfisch



75. **SAKE** ^a 5,00
Lachs



76. **ASUPARA** ^a  4,50
Spargel



77. **TETSU** ^a 5,50
mar. Thunfisch, Schnittlauch



78. **KANI** ^a 4,50
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** ^a  4,50
Mango, Philadelphia



801. **KYO** ^a 5,50
Lachstatar



802. **HIRO** ^a 5,20
Lachs, Avocado



803. **MOMO** ^a 5,60
Lachs, Tuna, Schnittlauch



804. **TUNAKO** ^a 5,50
gek. Thunfisch, Zwiebeln



805. **SAKAO** ^a 5,90
Garnelentatar, Avocado



806. **EBI FRIES** ^a 5,70
Garnelen frittiert



807. **HORENSO** ^a  5,50
Spinat und Sesam

URA MAKI

INSIDE OUT ROLLE 8 Stk.

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



80. **ALASUKA** ^a 6,80
Lachs, Gurke, Sesam



81. **EBITO** ^a 8,50
Garnelentatar, Gurke, Tobiko



82. **SAKE MANGO** ^a 6,90
Lachs, Mango, Philadelphia



83. **PIRIKARA** ^a 🌶️ 7,90
pikanter Thunfisch, Avocado,
Sesam



84. **UNAKYU** ^a 7,90
Süßwasseraal, Gurke,
Sesam, Aalsauce



85. **PHILADELPHIA** ^a 7,50
Black Tiger Garnelen,
Rucola, Frischkäse



86. **CALIFORNIA** ^a 7,20
Surimi, Gurke, Avocado, Tobiko



87. **TEMPURA** ^a 7,90
frittierte Garnele, Avocado,
Sesam



88. **SAYURI** ^a 🌿 6,90
grüner Spargel, Frischkäse,
Rucola, Sesam



89. **SAKE AVOCADO** ^a 6,90
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** ^a  5,90
Omelett, Gurke, Sesam



91. **HANA** ^a 7,90
Räucherlachs, Apfel, Koriander,
Frischkäse, Aal Sauce



98. **HITOMI** ^a 8 Stk. 10,90
Taschenkrebsfleisch, Avocado,
Gurke, Flugfischkaviar



97. **TOMOKO VEGAN** ^a  9,20
Avocado in Tempura, Inari,
Philadelphia, Sesam,
Schnittlauch, Chili-Sauce



93. **TOMOKO** ^a  9,90
Ente im Tempurateig, Avocado,
Sesam, Chili-Sauce, Schnittlauch
4 Stk. 5,90 8 Stk. 9,90



95. **YOKO** ^a
gebackene Hähnchenbrust,
Gurke, Sesam, Teriyakisauce
4 Stk. 5,50 8 Stk. 9,50



92. **KAORI** ^a  7,50
Aubergine im Tempurateig,
Schnittlauch, Yuzu Pfeffer

94. **CHIBA** ^a  6,90
Japanischer Kürbis, Avocado,
Philadelphia, Shiso

99. **TORIKO** ^a
Hähnchenbrust im
Tempurateig, Frischkäse,
Sesamsauce, Avocado,
geröstete Erdnüsse
4 Stk. 5,90 8 Stk. 9,90

96. **SAGA** ^a  8,90
Spargeltempura, Avocado,
Philadelphia, Sesam

SENDO SPEZIALROLLEN

700. TEMKI ^a

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

4 Stk. 8,90 8 Stk. 13,90



701. KACHI ^a

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

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



702. YUKIKO ^a

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

4 Stk. 8,90 8 Stk. 13,90



703. KENTA ^a

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

8 Stk. 13,90



704. DAIKI ^a

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

4 Stk. 8,50 8 Stk. 13,50



705. YURI ^a

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

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



706. OCHI ^a

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

4 Stk. 8,90 8 Stk. 13,90



SENDO SPEZIALROLLEN



707. **SAKURA** ^a

marinierter Thunfisch,
Spargel, Avocado und
flambierter Thunfisch on top,
Flugfischkaviar

4 Stk. 8,90 8 Stk. 13,90



708. **KAZUMI** ^a

Black Tiger Garnelen im
Tempurateig, Avocado,
Frischkäse, gegrillter Aal
on top, Sesam, Unagisauce

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



709. **HARUNA** ^a 

Spargeltempura,
ingelegter Kürbis,
Avocado im Tofumantel

4 Stk. 8,00 8 Stk. 12,90



710. **MIDORI** ^a

Lachs, Avocado, Gurke,
Tobiko, Lachstatar flambiert,
mit Süßkartoffel-Chips &
Pfeffer Teriyakisauce

4 Stk. 8,90 8 Stk. 13,90



711. **EBISU** ^a

Black Tiger Garnelen im
Tempurateig, Frischkäse,
Avocado on top, Spargel,
ummantelt mit Lachs &
Thunfischfilet, Seetangsalat,
Flugfischkaviar,
Sesam-Teriyakisauce

4 Stk. 8,90 8 Stk. 13,90



712. **SHIRO** ^a

Aubergine in Tempura,
Mango, Philadelphia,
Limetten-Guacamole on top,
Süßkartoffelchips

11,90



713. **VEGGIE KENTA** ^a 

grünem Spargel-Tempura, Mango,
Gurke, Erdnüsse, Avocado on top,
Sesamsauce

4 Stk. 8,00 8 Stk. 12,90

SASHIMI

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



100. **MAGURO** ^a
Yellowfin Thunfisch
12 Stk. 25,90 6 Stk. 14,90



102. **MORIAWASE** ^a
Sashimi-Mix
(gemischter Fisch)
groß 24,90 klein 14,50



101. **SAKE** ^a
Schottischer Lachs
12 Stk. 22,90 6 Stk. 13,90



1011. **SAKE ABURI** ^a
flambierter Lachs
12 Stk. 24,90 6 Stk. 14,50

103. **MAGURO TO SAKE** ^a
Thunfisch, Lachs
12 Stk. 24,90 6 Stk. 14,50

TEMPURA ROLL



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



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



SUSHI MENÜ

SUSHI-SASHIMI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Sushi Meister.



107. **SENDO**^a 13,90
4 Nigiri, 8 Inside Out Roll

112. **OSAKA**^a 18,90
6 Nigiri, Sashimi, 1 Inside Out Roll

106. **ITAMI**^a 17,90
3 Sake Maki, 3 Tekka Maki,
4 flambierte Lachs-Nigiris
mit Sesam-Teriyakisauce

108. **KATOH**^a 19,90
4 Sake Nigiri,
1 Sake Spezialrolle (8 Stk.)

109. **ICHIMORI**^a 21,90
4 Tuna Nigiri,
1 Tuna Spezialrolle (8 Stk.)

110. **MAKIMIX**^a 15,90
2 Maki, 1 Inside Out Roll
vegetarisch möglich 🌱

111. **TOKYO**^a 19,90
4 Nigiri, Sashimi,
1 Inside Out Roll

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

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

105. **NAGOYA**^a 17,90
3 California mit Tobiko,
3 Alasuka, 3 Lachs-Maki,
3 Tekka Maki, 1 Sake Nigiri,
1 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri

SUSHI-SASHIMI MIX

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Sushi Meister.



115. **SAPPORO** ^a 99,90

Empfohlen für 5 Personen
5 Sashimi + 2 Spezialrollen
+ 2 Ura Maki + 10 Nigiri
+ 2 Hosō 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** ^a  13,90

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

127. **SAKAI** ^a  17,90

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

126. **YUKARI** ^a  15,90

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

128. **AKITA** ^a  für 2 Personen 36,90

2 Nigiri + 2 Spezialrolle (je 8 Stück)
+ Natsumi + Hosō 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!