



鮭



Willkommen in QQ Sushi-Lounge

Wir folgen der bekannten fernöstlichen Devise »Der Kunde ist König«.

Diesem Motto entsprechend bereiten wir nicht nur die köstlichsten Speisen meisterhaft für Sie zu, sondern werden auch alles daran setzen, Ihnen diese dauerhaft zu günstigen Preisen anzubieten.

Wir verwenden ausschließlich die frischesten Zutaten. Daher kann es zwar auch vorkommen, daß das von Ihnen gewünschte Gericht gerade einmal nicht verfügbar ist, aber das bedeutet ebenfalls, daß wir täglich einige besondere Gerichte außerhalb der festen Karte anbieten können.

Bitte beachten Sie daher unsere tagesaktuellen Angebote. Es wird immer wieder Neues zu entdecken geben.

In diesem Sinne heißen wir Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr QQ SUSHI-LOUNGE - Team

Sushi - köstlich und gesund

Sushi ist sehr kalorienarm und trotzdem gut sättigend. In der traditionellen fettarmen Küche Japan's - insbesondere bei der Zubereitung von Sushi - ist Fett nur in ganz wenigen Fällen und in geringen Mengen erforderlich.

Die Sushi Nährstoff - Tabelle

1 Nigiri-Sushi

42 g

Kalorien (kcal)	62	Natrium(mg)	135
Protein (g)	4,2	Kalium (mg)	59
Kohlenhydrate	15.16	Vitamin A (mg)	2
Fett (g)	0,3	Vitamin B1 (mg)	0,02
Kalzium (mg)	1	Vitamin B2 (mg)	0,01
Phospor (mg)	43	Vitamin C (mg)	0,024
Eisen (mg)	0,3	Salz (g)	0,3

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Mittagsmenü

11:30 - 14:30



P1. 2 Nigiri (Lachs), 8 Lachs-Avocado Inside-Out, 6 Lachs Futomaki-Spezial (frittiert)

€ 12,50



P2. 2 Nigiri (Garnele), 8 Garnelen-Avocado Inside-Out, 6 Garnelen Futomaki-Spezial (frittiert)

€ 12,50



P3. 2 Nigiri (Thunfisch), 8 gekochter Thunfisch-Avocado Inside-Out, 6 Thunfisch Futomaki-Spezial (frittiert)

€13



P4. 4 vegetarische Inside-Out, 8 Rucola-Avocado-Frischkäse Inside-Out, 6 vegetarische Futomaki-Spezial (frittiert) €12,50



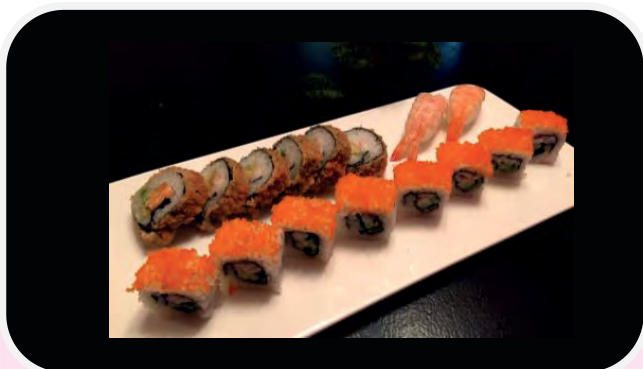
Mittagsmenü

11:30 - 14:30



P1. 2 Nigiri (Lachs), 8 Lachs-Avocado Inside-Out, 6 Lachs Futomaki-Spezial (frittiert)

€ 12,50



P2. 2 Nigiri (Garnele), 8 Garnelen-Avocado Inside-Out, 6 Garnelen Futomaki-Spezial (frittiert)

€ 12,50



P3. 2 Nigiri (Thunfisch), 8 gekochter Thunfisch-Avocado Inside-Out, 6 Thunfisch Futomaki-Spezial (frittiert)

€13



P4. 4 vegetarische Inside-Out, 8 Rucola-Avocado-Frischkäse Inside-Out, 6 vegetarische Futomaki-Spezial (frittiert) €12,50



Suppe Vorspeise



1. Miso-Suppe € 2,90
2. Nameke-Suppe mit jap.Pilzen € 3,30
4. Gyoza mit Hähnchen frittiert (6 Stück) € 5,50



**9. Mini Frühlings-
Rollen 5 Stück**
Süß-sauer-Sauce
€ 3,90



10. Ebi Tempura
4 Garnelen mit
Tempura Sauce € 4,50



12. Seetang-Salat
€ 4,90



13. Yakitori
3 japanische
Hähnchenspieße € 4,90



15. Edamame
Sojabohnen
€ 4,50

1. Farbstoff, 2. Krebsfleischimitat aus Fischmuskel-Eiweiss.



Maki

je 8 Stück



20. Avocado Maki

Avocado (vegetarisch)

€ 3,50



21. Kappa Maki

Gurke (vegetarisch)

€ 3,00



22. Tamago Maki

japanische Omelette

(vegetarisch) € 3,30



23. Shiitake Maki

süße japanischer Pilz

(vegetarisch) € 3,30



24. Oshinko Maki

Eingelegter Rettich

(vegetarisch) € 3,30



25. Futomaki Big Roll

veg. Riesenrolle

6 Stück € 5,50



26. Sake Maki

Lachs

€ 4,00



27. Sake Avo. Maki

Lachs, Avocado

€ 4,30



Maki

je 8 Stück



28. California Maki

Surimi ^{1,2}, Avocado

€ 3,50



29. Ebi Maki

gekochte Garnele, Gurke

€ 3,70



30. Salmonskin

Knusprige Lachshaut,
Gurke ,Frischkäse

€ 3,70



31. Tuna Roll

gekochter Thunfisch,
Lauch, Mayonaise

€ 3,80



32. Tekka Maki

Thunfisch

€ 4,30



33. Spicy Tuna

Thunfisch, Lauch

Chilli € 4,50



34. Unagi Maki

Gegrillter Aal, Gurke

€ 4,90



35. Mutsu Maki

Butterfisch,

Röstzwiebel € 4,10



Inside-Out-Rolle

umgedrehte Roll **je 8 Stück**
(außen mit Masago Flugfischrogen ,Sesam,
Lauch oder gerösteten Zwiebeln.)



40.
Avocado Inside-Out

Gurke, Avocado
(vegetarisch)

€ 5,80



41.
Tamago Inside-Out

japanische Omelette
Avocado (vegetarisch)

€ 5,80



**42. California
Inside-Out**

Surimi 1,2, Avocado

€ 5,80



43.
Sake Inside-Out

Lachs, Avocado

€ 6,30



44.
Ebi Inside-Out

gekochte Garnelen,
Gurke, Gerösteten
Zwiebeln € 6,30



Inside-Out-Rolle

umgedrehte Rolle **je 8 Stück**
(außen mit Masago Flugfischrogen ,Sesam,
Lauch oder gerösteten Zwiebeln.)



45. Maguro Inside-Out

Thunfisch (auch gekocht möglich),
Gurke, Frischkäse

€ 6,30



46. Spicy Tuna Inside-Out

Thunfisch, Avocado
Lauch,Chilli

€ 6,30



47. Mutsu Inside-Out

Butterfisch, Avocado
Gerösteten Zwiebeln

€ 6,30



48. Salmoskin Inside-Out

knusprige Lachshaut,
Gurke, Frischkäse

€ 5,80



49. Unagi Inside-Out

gegrillter Aal, Avocado

€ 7,50



Inside-Out-Rolle



**50. Spicy-Salmon
Inside-Out**
Lachs, Avocado,
Lauch, Chilli (8 Stück)
€ 6,50



55. Italy Spezial
Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam € 6,50



58. Elizabeth Spezial
Knusprige Lachshaut, Rucola, Frischkäse
€ 6,50



96. Thunfisch Carpaccio
Thunfisch (6 Streifen), Ponzu Sauce, Kresse
€ 14



98. Lachs Carpaccio
Lachs (6 Streifen), Ponzu Sauce, Kresse
€ 11,50



Nigiri-Sushi

je 2 Stück



60. Avocado

Avocado (vegetarisch)

€ 3,50



61. Tamago

Süßes japanisches

Omelett

€ 3,50



62. Inari

Jap. Tofutasche

(vegetarisch) € 3,50



63. Spargel

grüner Spargel

(vegetarisch) € 3,50



64. Izumidai

Tilapiafisch

€ 3,50



65. Kanikama

Surimi 1,2,

€ 3,50



66. Ika

Tintenfisch

€ 3,80



67. Sake

Lachs

€ 3,80



Nigiri-Sushi

je 2 Stück



68. Tako
Oktopus

€ 3,80



69. Ebi
gekochte Garnele

€ 3,80



70. Amaebi
Süßwassergarnelen

€ 3,80



71. Mutsu
Butterfisch

€ 3,80



72. Maguro
Thunfisch

€ 5,20



73. Unagi
gegrillter Süßwasseraal

€ 5,30



75. Hokigai
Nordmuschel

€ 5,00



Nigiri-Sushi je 2 Stück



76. Sake Aburi

Lachs flambiert

€ 4,80



77. Hotategai Aburi

Jakobsmuschel

flambiert € 5,80



78. Ikura

Lachskaviar

€ 7,50



79. Spicy Salmon

Lachs, Lauch, Chilli

€ 4,90

Temaki-Sushi je 1 Stück



80.

Avocado Handroll

Gurke, Avocado,

Sesam € 4,30



81.

Sake Handroll

Lachs, Masago¹, Gurke

€ 4,50



82.

Salmon Handroll

Knusprige Lachshaut,

Frischkäse, Masago¹ € 4,30



83.

Maguro Handroll

Thunfisch, Masago¹,

Gurke € 5,00



Temaki-Sushi Sashimi



- 84.**
**Spicy Salmon
Handroll**
Lachs, Avocado
Lauch, Chilli, crispy
Onion € 5,20

Sashimi



- 90.**
Sake Sashimi
Lachs Sashimi
(7 Streifen)
€ 12,50



- 91.**
Lathu Sashimi
Lachs (4 Streifen)
Thunfisch (3 Streifen)
€ 14,00



- 92. Sashimi**
Moriawase
kleine gemischte
Sashimi € 18,00



- 93. Sashimi**
Moriawase
große
gemischte
Sashimi € 26



Frittierte Sushi je 6 Stück



- 100. Sake Futomaki Spezial**
geko. Lachs, Avocado 7,00
- 101. Ika Maki Spezial** scharf
Sepiafilet, Avocado, Lauch, Chili 7,00
- 102. Ebi Futomaki**
geko. Garnelen, Avocado, Surimi^{1.2} 7,00
- 103. Mutsu Spezial Futomaki**
Butterfisch, Avocado, Lauch, Masago¹ 7,00
- 104. Futomaki Spezial**
gemischte vegetarische Füllung 7,00
- 105. Tuna Futomaki**
gekochter Thunfisch, Avocado, Masago¹ 7,00
- 106. Spicy-Ebi Spezial** scharf
gekochte Garnelen, Avocado,
Lauch, Chili 7,00



- 107. QQ**
Salmon- Spezial
(6 Stück)
frittierte Sushi mit
Avocado, Spicy Salmon
(Lachs) als Auflage
€ 14,50



- 108. QQ**
Tuna - Spezial
(6 Stück)
frittierte Sushi mit
Avocado, gekocht. Thunfisch
Kresse als Auflage
€ 14,50



- 109. QQ**
Futomaki - Spezial
(6 Stück)
frittierte Sushi mit Lauch
Avocado, Garnele,
Tintenfisch als Auflage
€ 14,50



QQ Spezial



110.

Buddha Roll

gemischte veg. Füllung
Inside-Out, Inari

€ 6,20



111.

Orchidee Roll

gemischte veg. Füllung
Inside-Out, gerollt mit
Avocado

€ 6,20



123.

Rucola Spezial

Avocado, Rucola außen
Lachs, Frischkäse

€ 7,50



112. Aburi Spezial

Avocado, außen Lachs
Flambiert

€ 7,50



113. Tempura Roll

Spezial frittierte

Garnelen, Spargel, Inside
-Out mit Sesam € 5,90



115. Sake Lounge

Roll frittierte Garnelen
Gurke, außen Lachs als
Auflage € 7,50



QQ Spezial

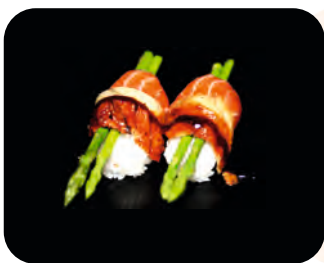


116.

Rainbow Roll

frittierte Garnelen
Avo Inside-Out, außen
mit versch.Auflage

€ 7,50



117.

QQ Nigiri

Lachs, Aal
grüner spargel

€ 7,00



118. Maguro Roll

frittierte Garnelen,
Gurke, außen mit Thun-
fisch als Auflage **€ 8,20**



119. Dragon Roll

frittierte Garnelen,
Gurke, Inside-Out,
außen Unagi **€ 8,80**



121. Peter Spezial

(6 Stück) Lachsscheiben
flambiert mit Salat

€ 12,20



QQ

Spezial-Karte



51. Blondine Spezial 8

Avocado, Spargel, Frischkäse,
Außen Lauch, Chips-Sprossen

(8 Stück)

€ 7,10



52. Herbst Spezial 8

Thunfisch, Avocado, Frischkäse,
Lauch, Chips-Sprossen

(8 Stück)

€ 7,30



56. Kaiser Spezial 8

Gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse,
Gerösteten Zwiebeln, Sauce

(8 Stück)

€ 7,00



57. Onion Spezial 8

Avocado, Rucola, Frischkäse, gerösteten
Zwiebeln, Sauce

€ 6,80



QQ Cheese-Spezial



125. Golden Time Aburi ¹

Lachs Nigiri , QQ - Cheese - Sauce
Tobiko, Schnittlauch und Sprossen

(4 Stück)

€ 7,90



126. Piraten Aburi Spezial ¹

Oktopus, Tobiko ,
Schnittlauch, Sprossen,
QQ-Cheese-Sauce

(4 Stück) € 7,90



127. Ebi - Cheese - Aburi ¹

gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko ,
Lauch, Sprossen, QQ-Cheese-Sauce

(4 Stück)

€ 7,90



59. Schwaben Cheese Spezial ¹

Lachs Inside-Out, Avocado, Tobiko,
Lauch, Sprossen, QQ-Cheese-Sauce

(8 Stück)

€ 11,50



Cey.Ro



Menü 12

8 Salmonskin Inside- Out, 2 QQ Nigiri
2 Nigiri (Lachs flambiert), 2 Thunfisch Sashimi
2 Lachs Sashimi, 2 Butterfisch Sashimi € 23

Diese jap. Spezialität wird in einem Bambusdämpfer
besondes schonend zubereitet und heiss serviert.
Jede Variante ist extra mit Gemüse angerichtet.



132. Sake-Yaki Cey-Ro

gegrillter Lachs fein
gehackt

€ 11,50



133. Unagi Cey-Ro

Aal, gebraten

€ 15,20



Don

Große Schale mit zarten, rohen, frisch gegrillten oder gekochten Zutaten der verschiedensten Arten, angerichtet auf warmen, frisch gekochten Reis.



140. Yaki-Tori Don

3 gerillte
Hühnerfleisch-Spieße
mit Pilz und Bambus
auf warmen Reis

€ 11



141. Sake Don

Lachs Sashimi mit
Avocado auf warmen
Reis

(6 Streifen) € 12,80



143.

Dakku

Gebackene Ente mit
Salat, Spiegelei und
Reis

€ 12,80



Menü



Menü 1

- 8 Maki (Lachs)
- 2 Nigiri (Lachs)
- 2 Nigiri (Garnelen)

€ 10,50



Menü 2

- 4 Inside-Out (Surimi^{1,2})
- 4 Inside-Out (Avocado)
- 1 Nigiri (Garnelen)
- 1 Nigiri (Lachs)
- 1 Nigiri (Butterfisch)
- 1 Nigiri (Sepiafilet)

€ 11,00



Menü 3

- 8 Maki (Lachs)
- 2 Nigiri (Lachs)
- 8 Lachs, Avocado
Inside Out ¹

€ 12,50



Menü 4

- 4 Maki (Thunfisch)
- 4 Maki (Lachs)
- 2 Nigiri (Thunfisch)
- 8 Lachs, Avocado
Inside Out ¹

€ 13,00



Menü 5

- 8 Maki (Lachs)
- 8 California Maki ^{1,2}
- 2 Nigiri (Lachs)
- 6 Lachs, Futomaki
Spezial (frittier)

€ 14,50



Menü



Menü 6

8 Maki (Thunfisch)
8 California Maki 1.2
2 Nigiri (Thunfisch)
6 Thunfisch, Futomaki
Spezial (frittiert)

€ 16,50



Menü 7

8 Garnelen Inside-out
2 Nigiri (Tintenfisch)
2 Nigiri (Lachs)
2 Nigiri (Dorade)
Je 1 Stück Nigiri
flambiert

€ 15,50



Menü 8

6 Mutsu Futomaki
8 Salmon Inside-Out
1 Nigiri (Lachs)
1 Nigiri (Tilapiafisch)
1 Nigiri (Surimi 1.2)
1 Nigiri (Oktopus)

€ 16

Vegetarische Menü



Menü 9

8 Tamago Maki
8 Shiitake Maki
4 vegetarische Inside
Out

€ 11



Menü 10

8 Oshinko Maki
8 Avocado Maki
2 Spargel Nigiri
6 Futomaki Spezial

€ 14



SOMMERROLLE SPEZIAL JE 6 STÜCK



501 SAKE Sommer-Roll

10,50 €

Reispapier gefüllt mit Reis, Lachs, Avocado, Salat, Zwiebellauch, und Tobiko (scharf-Mayo)



502 TUNA Sommer-Roll

11€

Reispapier gefüllt mit Reis, Thunfisch, Avocado, Salat, Zwiebellauch, gerösteten Zwiebeln und Tobiko (scharf-Mayo)



503 EBI Sommer-Roll

10,50€

Reispapier gefüllt mit Reis, Garnelen, Avocado, Salat, Zwiebellauch, Surimi und Sesam (Ponzu-Sauce)



504 Chicken Sommer-Roll

10,50 €

Reispapier gefüllt mit Reis, Hühnerfleisch, Salat, Gurke (Haus-Sauce)



505 Beef Sommer-Roll

10,50 €

Reispapier gefüllt mit Reis, jap. Rind Yakiniku Art, Zwiebellauch, Salat, Gurke (Haus-Sauce)



W2. Gyoza

hausgemachte angebratene japanische Teigtaschen

a.Schweinefleisch/b.Rindfleisch/c.Vegetarisch € 7,20



Gebratene Udonnudeln

japanische Weizennudeln mit

W3. Meeresfrüchten € 10,80

W4. frittiertes Ente mit Süß-Sauer-Sauce € 13,50



W5. Tonkatsu

frittiertes Schweinefleisch und frischem
Salat mit Tonkatsusauce

€ 10



W6. Ga Kho

gegrillte Hähnchenschenkel ohne Knochen mit Salat, Süß-Sauer-Sauce und Reis

€ 10



W7. Miso Chashu Ramen

jap. Ramen mit mariniertem Schweinefleisch, Mais, Salat und Spiegelei in Miso Brühe.

€ 12,50



W8. 辛 Ramen

japanische Ramennudeln in würziger Rinderbrühe mit Spiegelei

sehr scharf € 9,50



Dessert



160. Dorayaki

Jap. Waffeln gefüllt
mit Rotbohnen

€ 3,50



162. Mochi

Jap. Reiskuchen
(2 Stück)

€ 3,50



163. Matcha-eis

Grünteel-Eis

€ 3,50



164. Sesam-Eis

Schwarzes Sesam-Eis

€ 3,50

Milchshake



Mango Milchshake

€ 5,30



Ananas-Cocos Milchshake

€ 5,30



Getränke

Erfrischungsgetränke

Coca Cola

Cola, Cola light, Cola zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix *a,b,c	Fl. 0,33l	€3,50
---	-----------	-------

Ensinger Gourmet BIO Mineralwasser

classic / still	Fl. 0,25l	€3,00
classic / still	Fl. 0,75l	€5,50
Mineralwasser	0,4l	€3,10



Ramune Limonade	Fl. 0.20l	€3,90
------------------------	-----------	-------

Säfte/Nektar

Apfel, Mango, Guave, Lychee, Johannisbeere		
Ananas, Rhabarber, Maracuja	0,2l	€2,80
	0,4l	€4,20
Saftschorle	0,4l	€3,90
Saftschorle	0,2l	€2,50
Ginger Ale *a	0,4l	€3,80
Bionade Holunder	Fl. 0,33l	€3,50
Yuzuka jap. Yuzu-Limonade	Fl.0,33l	€3,90



Biere

Distelhäuser Pils	Fl. 0,33l	€3,50
Distelhäuser Naturradler*c	Fl. 0,33l	€3,50
Distelhäuser Alkoholfrei	Fl. 0,33l	€3,50
Distelhäuser Hefe-Weizen Hell, Kristall,Alkoholfrei,Keller	Fl. 0,50l	€3,90
Distelhäuser Helles	Fl. 0,50l	€3,90
Kirin japanisches Bier	Fl. 0,33l	€3,90
Kirin Alkoholfrei	Fl. 0,33l	€3,90
Asahi japanisches Bier	Fl. 0,33l	€3,90

a)mit Koffein b) mit Farbstoff c)mit Antioxidantien
d) mit L-Ascorbinsäure e)mit Süßungsmitteln F)
chininhaltig

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Getränke

Sake (Reiswein)



kalt

Ginjo (Hakushika)	Fl. 180ml	€7,50
Josen (Sawanotsuru)	Fl. 180ml	€7,50

warm

Yamada (Hakushika)	Fl. 300ml	€10,50
Namazake (Sawantsuru)	Fl. 300ml	€10,50

Longdrinks

QQ - mojito

(Sake + Lime +
Mint + Ramune).



€ 8,10

Hugo mit Monin *d

€ 6,80

Aperol Spritz *b

€ 6,80

Lillet Wild Berry

€ 6,80

Warme Getränke

TEE

Grün-Tee	Kännchen	€3,80
Jasmin-Tee	Kännchen	€3,80
Jap. Reis-Tee	Kännchen	€3,80

Kaffee

Cafe Crema	Tasse	€2,90
Espresso	Tasse	€2,80
Cappuccino	Tasse	€3,50
Latte Macchiato	Tasse	€3,80
Matcha Latte	Tasse	€4,50
Milchkaffe	Tasse	€3,80



Aperitif

Martini Bianco	5cl	€3,80
Pflaumenwein	5cl	€3,80

Spirituosen

Jägermeister	4cl	€4,20
Ramazotti	4cl	€4,20
Kao Lian (Reisschnaps)	2cl	€3
Chu Ye Qing (Bambusschnaps)	2cl	€3



Weinkarte

Offene Weine



WEISSWEIN

0,2l

Chardonnay

Facettenreich, fruchtiges Aroma, ausgewogene milde Säure QbA

€ 4,60

Riesling

Duftig, blumig, elegante Säure QbA

€ 4,60

Weinschorle

€ 3,90

ROTWEIN

0,2l

Trollinger mit Lemberger

(Heilbronner Staufenberg)

Vollmundig, kräftig, herzhaft,

€ 4,20

ausgeprägt, leichte fruchtige Johannisbeer-Note

Trollinger trocken

Vollmundig, Duft von Holunder, Johannisbeer, Brombeer und ein Hauch von Paprika

€ 4,20

ROSÉWEIN

Spätburgunder Weißherbst

(Heilbronner Staufenberg)

€ 4,20

Duftig, blumig, anschmiegsam, zartes Fruchtkleid

Sekt

Piccolo Henkell Trocken

0,2l

€ 4,80

Cuveesekt

0,75l

Passend zu festlichem Ambiente, als Gruß für gute Freunde

€ 18,80





Weinkarte

Flaschenweine

Weisswein

0,75l

Chardonnay

Facettenreich, fruchtiges Aroma, ausgewogene milde Säure QbA

€ 18,80

Muskateller

Duftig, anschniegsam, muskatiges Gaumenspiel, bestechend im Körper QbA

€ 18,80

Riesling Kabinett

Duftig, blumig, elegante Säure, feingliedrig im Ausdruck

€ 18,80



Rotwein

0,75l

Lemberger

Kräftig, erdig, wuchtig, volles Aroma, ausgesprägt, tanninbetonte Struktur, eleganter Duft nach Wacholderbeere QbA

€ 18,80

Samtrot

Weicher, samtiger Wein mit geschmeidigem Körper und granatrotem Farbenspiel. Kräftiger Duft nach Wildkirsche QbA

€ 18,80



SUSHI LOUNGE