



# Getränke- und Sushikarte



## So funktioniert die Teppanyaki, Grill- und Wokshow

1. Nehmen Sie die vorgesehene Klammer auf Ihrem Tisch zum Buffet mit.
2. Sie stellen mit den Rohprodukten und Soßen Ihren Wunsch-teller zusammen.
3. Dann bringen Sie Ihren Teller mit der Klammer zum Showkoch und wählen zwischen zwei Zubereitungsarten: Wok oder Teppanaki.
4. Anschließend können Sie gerne wieder Platz nehmen, unser Servicepersonal bringt Ihnen das fertig zubereitete Gericht an Ihren Platz.



Um die Vielfalt unseres Buffet's richtig genießen zu können, nehmen Sie sich lieber kleine Portionen und dafür mehrere Variationen an Spezialitäten.



## Mittagsbuffet

Montag bis Samstag von 12:00 bis 14:30 Uhr (außer Sonn- und Feiertags)

pro Person 9,50 € Kinder unter 11 Jahre 6,50 €

## Erlebnisbuffet

Täglich von 18:00 bis 22:00 Uhr (Sonn- und Feiertags von 12:00 bis 14:30 Uhr)

pro Person 17,90 € Kinder unter 11 Jahre 9,80 €

## Buffet zum Mitnehmen

Montag bis Samstag von 11:30 - 14:30 Uhr

Kleine Box 6,00 € Große Box 8,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nach Anzahl der Personen berechnen, sobald Sie andere mitessen lassen.

Des Weiteren machen wir Sie darauf aufmerksam, dass das übriggebliebene Essen nicht zum Mitnehmen eingepackt werden kann.

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 l	<u>2,30 €</u>	0,4 l	<u>3,20 €</u>	0,75 l	<u>5,50 €</u>
Coca-Cola <sup>2/7</sup>		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>
Coca-Cola light <sup>2/6/7/9</sup>		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>
Fanta <sup>2/6</sup>		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>
Sprite		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>
Spezi <sup>2/7</sup>		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>
Apfelsaft-Schorle		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>
Orangensaft		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Apfelsaft		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Traubensaft		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Johannisbeer-Nektar		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Bitter Lemon		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Ginger Ale <sup>10</sup>		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Tonic Water <sup>10</sup>		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Mangosaft		0,2 l	<u>2,90 €</u>	0,4 l	<u>4,50 €</u>
Guavensaft		0,2 l	<u>2,90 €</u>	0,4 l	<u>4,50 €</u>
Lycheesaft		0,2 l	<u>2,90 €</u>	0,4 l	<u>4,50 €</u>
Maracuja-Nektar		0,2 l	<u>2,80 €</u>	0,4 l	<u>3,80 €</u>
Eistee		0,2 l	<u>2,50 €</u>	0,4 l	<u>3,50 €</u>

## Warme Getränke

Kännchen Jasmin-Tee • für zwei Personen <sup>7</sup>	<u>3,00 €</u>	<u>3,90 €</u>
Kännchen grüner Tee • für zwei Personen <sup>7</sup>	<u>3,00 €</u>	<u>3,90 €</u>
Glas schwarzer Tee mit Milch und Zitrone <sup>7/h</sup>		<u>2,40 €</u>
Tasse Espresso <sup>7</sup>		<u>2,30 €</u>
Doppelter Espresso <sup>7</sup>		<u>3,80 €</u>
Tasse Kaffee <sup>7</sup>		<u>2,30 €</u>
Cappuccino <sup>7/h</sup>		<u>3,20 €</u>
Cappuccino Vanille <sup>7/h</sup>		<u>3,40 €</u>
Milchkaffee <sup>7/h</sup>		<u>3,30 €</u>
Latte Macchiato <sup>7/h</sup>		<u>3,30 €</u>
Latte Macchiato Vanille <sup>7/h</sup>		<u>3,50 €</u>
Heiße Kakao <sup>e/h</sup>		<u>2,70 €</u>
Kalter Kakao <sup>e/h</sup>		<u>2,70 €</u>

## Feinste asiatische Teesorten in Kännchen

<b>Jasmin Tee</b>	3,80 €
Feine Teesprossen mit Jasminblüten kunstvoll zu Perlen gerollt, traumhaft lieblich.	
<b>Grüner Tee</b>	3,80 €
Silbrig, leicht gekräuselttes Blatt mit weißem Flaum, erfrischend und blumig. Eine Spezialität des Grünen Tees.	
<b>Oolong Tee</b>	3,90 €
Bernsteinleuchtender und fein duftender Aufguss, gehaltvoll und belebend. Das Original.	
<b>Ginseng Oolong Tee</b>	4,00 €
Oolongtee mit Ginsengpulver und Süßholz veredelt, bekömmlich.	
<b>Kräuter Tee</b>	4,50 €
Goji-Beeren und Chrysanthemenblüten, eine gute Kombination zur Abkühlung und Beruhigung. Sanfter Charakter.	

## Aperitifs

Wodka Lemon <sup>10</sup> • Tonic <sup>10</sup> • Orange <sup>2</sup>	4 cl	4,80 €
Martini weiß • rot • dry <sup>2</sup>	5 cl	3,50 €
Sherry Medium • trocken <sup>k</sup>	5 cl	3,50 €
Portwein Sandmann <sup>k</sup>	5 cl	3,50 €
Campari Orange oder Soda	5 cl	4,80 €
Gin Tonic <sup>10</sup>	4 cl	4,80 €
Bacardi-Cola <sup>2/7</sup>	4 cl	4,80 €
Whyski-Cola <sup>2/7</sup>	4 cl	4,80 €

## Biere

### Biere vom Fass

Ureich Premium Pils <sup>a3</sup>	0,3 l	2,80 €
Ureich Premium Pils <sup>a3</sup>	0,4 l	3,50 €
Eichbaum Export Altgold Premium <sup>a3</sup>	0,3 l	2,80 €
Eichbaum Export Altgold Premium <sup>a3</sup>	0,4 l	3,50 €
Eichbaum Hefeweizen <sup>a1/a3</sup>	0,3 l	2,90 €
Eichbaum Hefeweizen <sup>a1/a3</sup>	0,5 l	3,80 €
Radler <sup>a1/a3</sup>   Diesel <sup>2/7/a1/a3</sup>	0,3 l	2,80 €
Radler <sup>a1/a3</sup>   Diesel <sup>2/7/a1/a3</sup>	0,4 l	3,50 €

### Flaschenbiere

Eichbaum dunkles Hefeweizen <sup>a1/a3</sup>	0,5 l	3,80 €
Eichbaum Kristallweizen <sup>a1/a3</sup>	0,5 l	3,80 €
Chinesisches Tsing-Tao Bier <sup>a1/a3</sup>	0,33 l	3,20 €

### Alkoholfreie Biere

Eichbaum Ureich Aktiv <sup>a3</sup>	0,33 l	2,80 €
Eichbaum Weizen <sup>a1</sup>	0,5 l	3,80 €

## Offene Weine

### Weißwein (0,25 l)

<b>w01 Fellbacher Riesling Schiefer trocken</b>	4,50 €
rassig-fruchtiger Riesling mit erfrischender Säure <sup>k</sup>	
<b>w02 Fellbacher Lämmeler Riesling fruchtig</b>	4,60 €
fruchtiger Riesling mit feinen Aromen von Apfel und Zitrusfrüchten <sup>k</sup>	
<b>w03 Fellbacher Kerner fruchtig</b>	4,20 €
blumiger feinfruchtiger Kerner mit feiner Restsüße <sup>k</sup>	
<b>w04 Chardonnay, Venezia Giulia</b>	4,70 €
kräftiger Sortencharakter, frisch und vollmundig <sup>k</sup>	

### Rotwein (0,25 l)

<b>w05 Fellbacher Trollinger Schiefer trocken</b>	4,40 €
trocken, klar, fruchtig, sortentypisch <sup>k</sup>	
<b>w06 Fellbacher Trollinger Keuperglut fruchtig</b>	4,40 €
fruchtiger, saftiger, lieblicher Trollinger <sup>k</sup>	
<b>w07 Fellbacher Trollinger mit Lemberger feinherb</b>	4,50 €
körperreich und harmonisch <sup>k</sup>	
<b>w08 Merlot, Venezia Giulia</b>	4,70 €
fruchtig, füllig, gehaltvoll <sup>k</sup>	

### Roséwein (0,25 l)

<b>w10 Fellbacher Schillerwein feinherb</b>	4,20 €
fruchtige Württemberger Spezialität aus weißen und roten Trauben <sup>k</sup>	
<b>w11 Fellbacher Trollinger Weißherbst fruchtig</b>	4,40 €
harmonisch, mild und frisch-fruchtig <sup>k</sup>	

### Weinschorle (0,25 l)

<b>w12 rot, weiß, rosé   süß • sauer</b>	3,80 €
--	--------

## Flaschenweine

### Weißwein (0,75 l)

<b>W13</b>	<b>Fellbacher Evento Weisswein Cuvée trocken</b> <sup>k</sup> erfrischend, fruchtig im Geschmack <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>W14</b>	<b>Fellbacher Lämmler Riesling Kabinett fruchtig</b> <sup>k</sup> rassiges Aroma mit feiner Restsüße und milder Säure <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>W15</b>	<b>Fellbacher Goldberg Rivaner Kabinett trocken</b> frisch mit exotischen Fruchtaromen <sup>k</sup>	<b>18,00 €</b>
<b>W16</b>	<b>Fellbacher Gewürztraminer Spätlese</b> opulente Fülle und edle Restsüße <sup>k</sup>	<b>23,00 €</b>
<b>W17</b>	<b>Fellbacher Chardonnay trocken</b> gehaltvoll, nachhaltig mit feinem Schmelz <sup>k</sup>	<b>25,00 €</b>

### Rotwein (0,75 l)

<b>W18</b>	<b>Fellbacher Lämmler Trollinger trocken</b> herzhaft, würzig und ausgewogen <sup>k</sup>	<b>21,00 €</b>
<b>W19</b>	<b>Fellbacher Goldberg Dornfelder fruchtig</b> tiefdunkel, kräftig mit weichen Tanninen <sup>k</sup>	<b>21,00 €</b>
<b>W20</b>	<b>Fellbacher Goldberg Spätburgunder trocken</b> intensives Fruchtarom, füllig, nachhaltig <sup>k</sup>	<b>25,00 €</b>
<b>W21</b>	<b>Fellbacher Acolon trocken</b> markant, duftig mit intensiver Tanninstruktur <sup>k</sup>	<b>23,00 €</b>

### Roséwein (0,75 l)

<b>W22</b>	<b>Fellbacher Schwarzriesling Weißherbst Kabinett</b> fruchtig, weich, zart im Geruch und Geschmack <sup>k</sup>	<b>18,00 €</b>
<b>W23</b>	<b>Fellbacher Evento Rosewein Cuvée trocken</b> harmonisch, stilvoll und elegant im Geschmack <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>W24</b>	<b>Fellbacher Lemberger Rosé trocken</b> feinduftig mit kräftig-intensiven Fruchtaromen <sup>k</sup>	<b>21,00 €</b>

## Sekt (0,75 l)

<b>S01</b>	<b>Fellbacher Secco weißer Perlwein</b> blumig-frische Weißweincuvée mit Kohlensäure versetzt <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>S02</b>	<b>Fellbacher Secco Rosé Perlwein</b> leicht, lieblicher Perlwein aus Trollinger-Trauben <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>S03</b>	<b>Fellbacher Goldberg Riesling Sekt</b> <sup>k</sup> klassisch, spritzig, trocken <sup>k</sup>	<b>25,00 €</b>
<b>S04</b>	<b>Fellbacher Pinot Rosé Sekt trocken</b> <sup>k</sup> fruchtig, sommerliche Komposition	<b>25,00 €</b>

<b>S05</b>	Henkell trocken <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>S06</b>	Mumm trocken <sup>k</sup>	<b>19,00 €</b>
<b>S07</b>	Fürst von Metternich <sup>k</sup>	<b>24,00 €</b>
<b>S08</b>	Lycheesekt <sup>k</sup>	<b>25,00 €</b>

## Piccolo (0,2 l)

<b>S09</b>	Henkell trocken <sup>k</sup>	<b>5,80 €</b>
<b>S10</b>	Mumm trocken <sup>k</sup>	<b>5,80 €</b>
<b>S11</b>	Fürst von Metternich	<b>6,80 €</b>

## Original chinesische Spezialitäten

Lycheewein kalt oder warm <sup>k</sup>		5 cl	<b>3,50 €</b>
Pflaumenwein kalt oder warm <sup>k</sup>		5 cl	<b>3,50 €</b>
Zimtblütenwein kalt oder warm	GUI-HUA-JIU	5 cl	<b>3,50 €</b>
Reiswein kalt oder warm <sup>k</sup>	SAKE	5 cl	<b>3,50 €</b>
Bambusschnaps	CHU-YEH-CHING	2 cl	<b>3,50 €</b>
Rosenschnaps	MEI-KWEI-LU	2 cl	<b>3,50 €</b>
Kräuterschnaps	WU-CHIA-PI	2 cl	<b>3,50 €</b>
Reisschnaps	KAO-LIANG	2 cl	<b>3,50 €</b>
Hirseschnaps	MAU-TAI-JIU	2 cl	<b>4,80 €</b>

## Cognacs

Remy Martin V.S.O.P	2 cl	<b>3,50 €</b>
Hennessy V.S.O.P	2 cl	<b>3,50 €</b>
Asbach Uralt	2 cl	<b>3,20 €</b>
Metaxa *****	2 cl	<b>3,20 €</b>

## Scotch & Bourbon

Johnnie Walker Red Label	2 cl	<b>3,20 €</b>
Chivas Regal • 12 years old	2 cl	<b>3,20 €</b>
Ballantines • 12 years old	2 cl	<b>3,20 €</b>
Jack Daniels Bourbon	2 cl	<b>3,20 €</b>
Jim Beam Bourbon	2 cl	<b>3,20 €</b>

## Spirituosen

Williamsbirne, Himbeergeist, Kirschwasser	2 cl	<b>2,80 €</b>
Doornkaat	2 cl	<b>2,50 €</b>
Gordon Gin	2 cl	<b>2,50 €</b>
Tequilla	2 cl	<b>2,50 €</b>
Linie Aquavit	2 cl	<b>2,50 €</b>
Maskowskaja Wodka	2 cl	<b>2,50 €</b>
Underberg	2 cl	<b>2,70 €</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>2,50 €</b>
Ramazotti	2 cl	<b>2,60 €</b>
Malteser	2 cl	<b>2,50 €</b>
Jägermeister	2 cl	<b>2,60 €</b>
Wodka Absolut	0,7l	<b>60,00 €</b>

## Sushi-Karte

Alle unsere Gerichte werden nach traditionellen Rezepten unter Verwendung von original chinesischen Zutaten, darunter auch Glutamat, zubereitet. Sollten Sie die Verwendung von Glutamat nicht wünschen, sagen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung.

## Menüs

- s1 TOKIO MENÜ** 6/a1/b/c/d/j/k/m (für eine Person) **19,90 €**
- 4 Masago-Maki rot
  - 2 Kani Nigeri
  - 4 Masago-Maki grün
  - 2 Tako Nigeri
  - 4 Tekka-Maki
  - 2 Lachs Nigeri
  - 4 Kappa-Maki
- s2 KYOTO MENÜ** 6/a1/b/c/d/j/k/m (für eine Person) **17,90 €**
- 4 Inside-Out Maki
  - 2 Shake-Nigeri
  - 4 Shake-Nigeri
  - 2 Thunfisch-Nigeri
  - 4 Avocado-Maki
  - 2 Ebi-Nigeri
- s3 SAKURA MENÜ** 6/a1/b/c/d/j/k/m (für eine Person) **21,00 €**
- Wählen Sie
- 4 Portionen à 4 Makis und
  - 4 Portionen à 2 Nigeris
- s4 ASIA WORLD MENÜ** 6/a1/b/c/d/j/k/m (für zwei Personen) **43,00 €**
- Wählen Sie
- 7 Portionen à 4 Makis und
  - 7 Portionen à 2 Nigeris



Eat Well, Live Well.



**FELLBACHER**  
WEINGÄRTNER

Auf dieser Doppelseite finden Sie eine große Auswahl an weiteren Nori-Maki- und Nigeri-Variationen.

Daraus können Sie sich auch ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack Ihr persönliches Sushi-Menü zusammenstellen.

## Nori-Maki Variationen

L16	<b>Masago Maki grün</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Gurken, Lachs, Rettich ummantelt mit Rogen vom Stintfisch	4 Stück	<b>3,10 €</b>
L17	<b>Masago Maki rot</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Gurken, Lachs, Rettich ummantelt mit Rogen vom Stintfisch	4 Stück	<b>3,10 €</b>
L18	<b>Topiko Maki schwarz</b> <sup>6/a1/d/i/k/m</sup> Rettich, Gurken, Krebsfleischimitat ummantelt mit Rogen vom fliegenden Fisch	4 Stück	<b>3,10 €</b>
L19	<b>Inside Out</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Gurken, Rettich, Krebsfleischimitat	4 Stück	<b>3,10 €</b>
L20	<b>Futo Maki</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Omelette, Rettich, Gurken, Thunfisch	2 Stück	<b>3,10 €</b>
L21	<b>Omelette Maki</b> <sup>6/a1/c/d/i/k/m</sup>	4 Stück	<b>2,10 €</b>
L22	<b>Ikura</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Salmone roe, Lachs-Kaviar	2 Stück	<b>3,70 €</b>
L23	<b>Kappa Maki</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Gurkenrolle	4 Stück	<b>2,10 €</b>
L24	<b>Shinko Maki</b> <sup>6/b/i/k/m</sup> Rettichrolle	4 Stück	<b>2,10 €</b>
L25	<b>Tekka Maki</b> <sup>6/b/i/k/m</sup> Thunfischrolle	4 Stück	<b>3,10 €</b>
L26	<b>California Maki</b> <sup>6/a1/d/i/k/m</sup> Gurken-Krebsfleischimitatrolle	4 Stück	<b>2,60 €</b>
L27	<b>Sushiyo Maki rot</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> „eingelegte Gurken“	4 Stück	<b>2,10 €</b>
L28	<b>Sushiyo Maki grün</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> „eingelegte Gurken“	4 Stück	<b>2,10 €</b>
L29	<b>Shake Maki</b> <sup>6/b/i/k/m</sup> Lachsrolle	4 Stück	<b>2,60 €</b>
L30	<b>Avocado Maki</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> Avocadorollen	4 Stück	<b>2,60 €</b>
L31	<b>Temaki</b> <sup>6/a1/b/d/i/j/m</sup> „kalifornische Rolle“ Krebsfleischimitat, Gurken, Rettich	1 Stück	<b>2,10 €</b>
L32	<b>Temaki</b> <sup>6/a1/b/c/d/j/k/m</sup> „salmon kin roll“ – Lachs, Gurken, Rettich	1 Stück	<b>2,10 €</b>

## Nigeri Variationen

L36	<b>Maguro</b> <sup>6/b/k</sup> Thunfisch	2 Stück	<b>3,10 €</b>
L37	<b>Sake</b> <sup>6/b/i/k/m</sup> Lachs	2 Stück	<b>2,60 €</b>
L38	<b>Ebi</b> <sup>6/b/d/i/j/k/m</sup> Garnelen	2 Stück	<b>3,10 €</b>
L39	<b>Kani</b> <sup>6/b/d/j/k</sup> Krebsfleischimitat	2 Stück	<b>2,60 €</b>
L40	<b>Anago</b> <sup>6/b/k</sup> Seeaal	2 Stück	<b>3,10 €</b>
L41	<b>Tamago</b> <sup>6/b/c/i/k</sup> Omelette	2 Stück	<b>2,10 €</b>
L42	<b>Saba</b> <sup>6/i/k</sup> Makrele	2 Stück	<b>2,10 €</b>
L43	<b>Ama-Ebi</b> <sup>6/b/d/j/k</sup> Garnelen	2 Stück	<b>3,70 €</b>
L44	<b>Tako</b> <sup>6/b/j/k</sup> Tintenfisch	2 Stück	<b>2,60 €</b>
L45	<b>Sumi-Ika</b> <sup>6/b/j/k</sup>	2 Stück	<b>2,60 €</b>

## Öffnungszeiten

von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr  
und von 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

## Erklärungen der Zusatzstoffe- und Allergenkennzeichnungen

### Zusatzstoffe

- 1) Konservierungsstoff
- 2) Farbstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Phosphat
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) Süßungsmittel
- 7) Coffein
- 8) geschwärzt
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle
- 10) Chinin
- 11) Taurin

### Allergene

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide: | e4) Cashew-Kerne            |
| a1) Weizen                  | e5) Pecannüsse              |
| a2) Roggen                  | e6) Paranüsse               |
| a3) Gerste                  | e7) Pistazien               |
| a4) Hafer                   | e8) Macadamianüsse          |
| a5) Dinkel                  | f) Sellerie                 |
| a6) Kamut                   | g) Senf                     |
| b) Fisch                    | h) Milch                    |
| c) Eier                     | i) Soja                     |
| d) Krebstiere               | j) Weichtiere               |
| e) Schalenfrüchte:          | k) Schwefeldioxid & Sulfite |
| e1) Mandeln                 | l) Erdnüsse                 |
| e2) Haselnüsse              | m) Sesam                    |
| e3) Walnüsse                | n) Lupine                   |

Für Druckfehler und Fehler in den Allergenkennzeichnungen übernehmen wir keine Haftung.

## Liebe Gäste!

Bitte wählen Sie Ihre Portionen so, dass Sie diese auch bewältigen können. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir den halben Buffetpreis zusätzlich berechnen, wenn wir zu viele Speisereste entsorgen müssen. Nehmen Sie lieber kleine Portionen und gehen dafür öfter zum Buffet. So können Sie umso mehr die Vielfalt unseres Angebotes genießen.

Ihr Team von Asia World bedankt sich für Ihre Unterstützung.



**Xu Gastro GmbH**  
Stuttgarter Str. 62-64  
70736 Fellbach  
Tel. 0711 3426528  
[www.asiaworld-fellbach.de](http://www.asiaworld-fellbach.de)

