



SUNAMI

Japanese fusion restaurant

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. / nur Barzahlung möglich!

Alle Gerichte auch gut verpackt zum mitnehmen für +0,50€ Aufpreis!

ÜBER UNS

Im Sunami bieten wir Ihnen Gerichte von hervorragender Qualität und laden Sie herzlich ein, unsere köstliche Küche kennen zu lernen.

Wir sind ein Team von jungen, kreativen Menschen, die in Asien geboren und in Deutschland aufgewachsen sind. Diese kulturellen Unterschiede gaben uns die Vision einer modernen und nachhaltigen Küche.

Der Schlüssel zu unserem Erfolg ist einfach: Wir bieten qualitativ hochwertige Gerichte, die den Gaumen stets erfreuen. Wir sind stolz darauf, unseren Kunden schmackhafte und authentische Gerichte zu servieren.

Genießen Sie wahre Gaumenfreuden. Wählen Sie dazu ein Getränk, und vor allem: Entspannen Sie sich.

Wir bedanken uns herzlich bei Ihnen für Ihre fortwährende Unterstützung,

Ihr Sunami Team

„Wir sind nicht die Besten, aber wir sind einzigartig.“

VORSPEISEN

1. **Gemüse Tempura** ^(a,e) 2 Stk. **5,90€**
In panko frittiert
mit gemischtem Gemüse
2. **Ebi Tempura** 3 Stk. ^(a,b,d,f,6,9) **6,90 €**
Frittierte Garnelen
3. **Tako Yaki** 4 Stk. ^(a,b,c,d,f,g) **6,90 €**
frittierte Teigkugel mit
Oktopus-Stückchen
4. **Kimchi** ^(a) **5,90€**
eingelegter Chinakohl mit
Chili und Knoblauch
5. **Tori Kara** ^(a,b,e) 6 Stk. **6,90€**
Frittiertes Hähnchenfleisch
6. **Gebratene Gyoza** ^(a,e) 5 stk **6,90€**
Gefüllt mit Schweinehackfleisch
und Gemüse
7. **Gebr. Veggi Gyoza** ^(a,e) 5 Stk. **6,50€**
Gefüllt mit Gemüse und Lauch
8. **Edemame** **5,90€**
Gekochte Sojabohnen mit Salz
9. **Yakitori** ^(e,g) 3 Stk. **5,90€**
Japanische gegrillte
Hähnchenspieße mit Teriyaki Soße



10. **Miso Suppe** ^(e) **3,50€**
Suppe aus fermentierter
Sojabohnenpaste mit Seetang
11. **Sake Miso Suppe** ^(e) **4,50€**
Suppe aus fermentierter
Sojabohnenpaste mit Seetang
und Lachs
13. **Wakame Salat** ^(e,g) **5,90€**
Japanischer grüner Algensalat
14. **Ajitsuke Tamago** ^(b,e) 1 Stk. **2,00€**
Soja-Eier



MAKI je 6 stk.

- | | | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 20. | Sake Maki ⁽ⁱ⁾ Mit Lachs | 4,50€ | 29. | Unagi Maki ^(F) Mit Aal | 5,20€ |
| 21. | Sake Avocado Maki ⁽ⁱ⁾ Mit Lachs und Avocado | 4,90€ | 30. | Avocado Maki ^(J) Mit Avocado | 3,50€ |
| 22. | Hot Spicy Salmon Maki ⁽ⁱ⁾ Mit gekochtem Lachs, Lauch | 4,00€ | 31. | Kappa Maki ^(J) Mit Gurke | 3,50€ |
| 23. | Tuna Maki ⁽ⁱ⁾ Mit Tuna, Lauch, scharfer Soße | 5,20€ | 32. | Kampyo Maki ^(e,j) Mit eingelegtem Kürbis | 3,50€ |
| 24. | Hot spicy Tuna Maki ⁽ⁱ⁾ Mit gekochtem Thunfisch, Lauch, scharfer Soße | 4,00€ | 33. | Oshinko Maki ^(j) Mit eingelegtem Rettich | 3,50€ |
| 25. | Ebi Maki ^(f) Mit gekochten Garnelen | 4,90€ | 34. | Tempura Gemüse Maki ^(a,j) Mit frittiertes gem. Gemüse | 3,50€ |
| 26. | Babylobster Maki ^(f) Mit gekochtem Babylobster | 4,90€ | 35. | Tamago Maki ^(b) Mit Japanischem Eieromelette | 3,50€ |
| 27. | Hamachi Maki ⁽ⁱ⁾ Mit Gelbschwanzmakrele | 5,20€ | 36. | Maki nach Wahl | 4,50€ |
| 28. | Dorade Maki ⁽ⁱ⁾ Mit Dorade | 5,20€ | | | |

NIGIRI je 2 stk.

| | | | | | |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| N1. | Sake ⁽ⁱ⁾ Lachs | 5,50€ | N9. | Tuna Aburi ^(i,e) Flambiert Thunfisch mit Kaviar und Spezialsoße | 7,50€ |
| N2. | Maguro ⁽ⁱ⁾ Thunfisch | 6,50€ | N10. | Dorade Aburi ^(i,e) Flambiert Dorade mit Kaviar und Spezialsoße | 7,50€ |
| N3. | Ebi ^(f) Eingelegte Garnelen | 6,50€ | N11. | Hamachi Aburi ^(i,e) Flambiert Gelbschwanzmakrele mit Kaviar und Spezialsoße | 7,50€ |
| N4. | Dorade ⁽ⁱ⁾ Dorade | 6,50€ | N12. | Saba Aburi ^(i,e) Flambiert makrele mit Kaviar und Spezialsoße | 6,50€ |
| N5. | Hamachi ⁽ⁱ⁾ Gelbschwanzmakrele | 6,50€ | N13. | Avocado ^(f) Avocado | 4,50€ |
| N6. | Hokigai ^(f) Trogmuscheln | 6,50€ | N14. | Inari mit Teriyaki Soße ^(f,e) Frittierte Tofutaschen | 4,50€ |
| N7. | Unagi ^(i,e) Aal mit Unagi Soße | 7,50€ | N15. | Tamago mit Teriyaki Soße ^(b,e) Japanisches Eieromelette | 4,50€ |
| N8. | Lachs Aburi ^(i,e) Flambiert Lachs mit Kaviar und Spezialsoße | 7,50€ | | | |

GUNKAN je 2 Stk.

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------|--------------|
| G1. Spicy Lachstatar ⁽ⁱ⁾ Lachskugeln | 6,50€ | G4. Tuna Gunkan ⁽ⁱ⁾ Gekochtem Thunfisch, Lauch | 5,50€ |
| G2. Salmon Gunkan ⁽ⁱ⁾ Gekochtem Lachs, Lauch | 5,50€ | G5. Babylobster ⁽ⁱ⁾ Gekochtem Babylobster | 6,50€ |
| G3. Spicy Tunatarta ⁽ⁱ⁾ Thunfischkugeln | 6,50€ | G6. Ikura ⁽ⁱ⁾ Kaviar | 7,00€ |

TEMAKI

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| T1. Lachs spicy ⁽ⁱ⁾ Lachs, Tobiko, Salat, Gurke, Avocado und Spezialsoße | 7,50€ | T2. Spicy Tuna ⁽ⁱ⁾ Tuna, Salat, Gurke und Spezialsoße | 8,50€ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|

INSIDEOUT

je 8 Stk.

- | | | | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 40. | Sake Inside-out ^(i,g) Lachs, Avocado, Sesam, Tobiko | 9,90€ | 47. | Crispy Tiger ^(a,f) Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Philadelphia, Tobiko und Spezialsoße | 12,90€ |
| 41. | Okinawa Sake Inside-out ^(i,g) Gekochtem Lachs, Gurke, Schnittlauch, Sesam | 9,90€ | 48. | California Inside-out ^(f) Krebsfleisch, Gurke, Avocado, Tobiko und Spezialsoße | 11,90€ |
| 42. | Salmon Star Inside-out ^(l) Lachstatar, Rucola, Tobiko, Furikake Gewürz | 9,90€ | 55. | Lotus Inside-out ^(a,e) Avocado Tempura, Gurke, Philadelphia, Furikake Gewürz und Misoße | 11,90€ |
| 43. | Maguro Inside-out ^(i,g) Tuna, Gurke, Tobiko, Sesam | 11,90€ | 56. | Ami ^(a,g,f) Rote Bete Reis mit Tempura Gemüse, Philadelphia, Gurke, Sesam und Misoße | 12,90€ |
| 44. | Spicy Star Inside-out ^(l) Tunatatar, Schnittlauch, Gurke, Furikake Gewürz | 11,90€ | 57. | Lady Rose ^(g,e) Rote Bete Reis mit Tomaten, Gurke, Avocado, Minze, Furikake Gewürz und Misoße | 12,90€ |
| 45. | Okinawa Tuna Inside-out ^(i,g) Gekochtem Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, Sesam | 11,90€ | | | |
| 46. | Akachan Inside-out ^(f,g) Babylobster, Gurke, Tobiko, Sesam | 12,90€ | | | |

SPEZIAL ROLLEN

je 8 Stk.

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>60. Sake Supreme^(f,f) 13,90€ Lachs, Avocado, mit Lachs ummantelt, Babylobster, Schnittlauch, Tobiko und Spezialsoße</p> | <p>65. Asia Dragon^(a,g,i) 13,90€ Ebi Tempura, Philadelphia, Gurke, umit japanischem Unagi ummantelt, Sesam und Unagisoße</p> |
| <p>61. Sake Ikura^(a,i) 13,90€ Sake Tempura, Philadelphia, Gurke, mit Lachstatar ummantel, Kaviar, Chipskartoffeln und Spezialsoße</p> | <p>66. RainBow^(a,i) 17,90€ Ebi Tempura, Rucola, Philadelphia, Schnittlauch, mit Lachs ummantelt, Tuna, Hamachi, Dorade, Kresse, Ikura und Spezialsoße</p> |
| <p>62. Vukano Rollen⁽ⁱ⁾ 13,90€ Lachstatar, Schnittlauch, Gurke, Rucola, mit Avocado ummantel, Kaviar und Spezialsoße</p> | <p>67. Tokio Rolle^(a,f,i) 13,90€ Krebsfleisch, Avocado, Gurke, Schnittlauch, mit mariniertem Lachs ummantelt, Ikura und Spezialsoße</p> |
| <p>63. The Sun Rolle^(a,i) 14,90€ Tunatatar, Gurke, Tobiko, Schnittlauch, mit Avocado ummantelt, Tempura, Kresse und Spezialsoße</p> | <p>68. Samurai Rolle^(a,f,i) 13,90€ Surimi Tempura, Philadelphia, Gurke, mit Hamachi ummantel, Tobiko, Kresse und Spezialsoße</p> |
| <p>64. Tsuna Spezi Rolle⁽ⁱ⁾ 14,90€ Gekochtem Tuna, Rucola, Schnittlauch, JapanMayo mit mariniertem Lachs ummantelt, Kaviar und Spezialsoße</p> | <p>69. Nitro Rolle^(f,i) 13,90€ Eingelegte Garnelen, Gurke, Minze, Philadelphia, mit Lachs ummantelt, Ikura und Spezialsoße</p> |
| <p>70. Spicy Lady^(f,i) 14,90€ Eingelegte Garnelen, Avocado, Gurke, mit Hamachi ummantelt, Tobiko und Spezialsoße</p> | |



SPEZIAL ROLLEN

je 8 Stk.

- 71. Spezial Sunami Rolle** ^(a,i) **17,90€**
Avocado Tempura, Gurke, Philadelphia, Schnittlauch, mit mariniertem Saba ummantelt und Spezialsoße
- 72. Sweet Lady Rolle** ^(a,e) **13,90€**
Avocado Tempura, Gurke, Philadelphia, mit Inari ummantelt, Kresse und Misoße
- 73. Green Lady Rolle** ^(e,j) **13,90€**
Paprika, Gurke, Sitake, mit Avocado ummantelt, Kresse und Teriyakisoße
- 74. Golden Leaf** ^(b,e) **13,90€**
Tamago, Gurke, Kampyo, mit Mangostreifen ummantelt, Kresse und Misoße
- 75. Selbe Rolle** **15,00€**
Nach Wahl
(Fragen Sie den Sushi Meister)



CRUNCHY ROLL

je 6 Stk.

- C1. Sake Crunchy** ^(a,l,g) **8,90€**
Gekochtem Lachs, Schnittlauch, gekochten Garnelen, Gurke, Guacamole Salat und Spezialsoße
- C2. Tuna Crunchy** ^(a,l,g) **9,90€**
Gekochtem Tuna, Schnittlauch, Gurke, Guacamole Salat und Spezialsoße
- C3. Green Crunchy** ^(a,e,g) **8,90€**
Gurke, Avocado, Kampyo, Rettich, Guacamole Salat und Spezialsoße



ART SUSHI

Lachstatar^(i,e)

Lachs, Avocado, Tobiko, Wakame, Ikura, Kresse und Spezialsoße

11,90€

Tunatatar^(i,e)

Tuna, Avocado, Wakame, Ikura, Kresse und Spezialsoße

12,90€

DONBURI

D1. Sake Don^(e,i,g.)

Lachs, Salat, Avocado, Rettich, grüne Bohnen, Mais, Mango, Kresse, Ikura und hausgemachte Soße

13,90€

D2. Maguro Don^(e,g,i)

Tuna, Salat, Avocado, Rettich, grüne Bohnen, Mais, Mango, Kresse, Ikura, Katshubushi und hausgemachte Soße

14,90€

D3. Hamachi Don^(e,g,i)

Hamachi, Salat, Avocado, Rettich, grüne Bohnen, Mais, Mango, Kresse, Ikura und hausgemachte Soße

15,90€

D4. Unagi Don^(e,g,i)

Unagi, Salat, Avocado, Rettich, grüne Bohnen, Mais, Mango, Kresse, Ikura und Unagisoße

15,90€

D5. Veggie Don^(a,e,g)

Salat, Avocado Tempura, Rettich, grüne Bohnen, Mais, Paprika Teriyakisoße

13,90€

D6. Nach Wahl

17,00€



SUSHI MENÜ

- | | | | | | |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| M1. | Yuzo Menu ^(a,e,g,f) 6 Stk. Maki 16 Stk. Spezial Rolle 2 Stk. Nigiri | 17,90€ | M4. | Sushi Menü ^(a,f,e,g,i) für 2 Personen 8 Stk. Maki 8 Stk. Inside-out 8 Stk. Spezial Rolle 6 Stk. Crunchy 4 Stk. Sashimi | 45,00€ |
| M2. | Blue Ocean ^(a,f,e,g,i) 8 Stk. Maki 5 Stk. Nigiri 1 Stk. Temaki | 17,90€ | M5. | Party Menü ^(a,e,f,g,i) für 4 bis 6 Personen 8 Stk. Hummer Spezial Rolle 32 Stk. Maki 8 Stk. Spezial Rolle 16 Stk. Inside-out 6 Stk. Crunchy 10 Stk. Sashimi 8 Stk. Nigiri | 95,00€ |
| M3. | Golden Hour ^(a,f,e,g,i) 8 Stk. Spezial Rolle 8 Stk. Maki 4 Stk. Sashimi | 17,90€ | | | |



SASHIMI je 8 Stk.

- H1. Lachs Sashimi⁽ⁱ⁾ 16,90€**
H2. Tuna Sashimi ⁽ⁱ⁾ 18,90€
H3. Dorade & Hamachi Sashimi ⁽ⁱ⁾ 18,90€
H4. Saba Sashimi⁽ⁱ⁾ 16,90€
H5. Lachs Tartaki ^(l,e) 16,90€
H6. Combination Sashimi^(i,e) 32,90€
jeweils 2 Stk., Lachs, Lachstatar,
Tuna, Hokigai, Garnelen,
Hamachi, Dorade, Saba,

DESSERTS

- Japanisches Eis ^(h) 5,00€**
Grüner Tee 5,00€
Yuzu 5,00€
Mango 5,00€
Kokosbällchen 6,00€



HAUPTSPESIEN

- 80. Chahan ^(b,a,e) 12,90€**
Gebratener Reis mit Kimchi,
Ei und Schweinebauch
- 81. Tori Chahan ^(b,a,e) 11,90€**
Gebratener Reis mit
Hähnchenfleisch, Ei und Kimchi
- 82. Ebi Chahan ^(b,a,e,f) 13,90€**
Gebratener Reis mit Garnelen,
Ei und Kimchi
- 83. Yasai Chahan ^(b,a,e) 11,90€**
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
- 84. Toriteri Don ^(a,e,f,g) 11,90€**
Gebratenes Hähnchenfleisch
mit Teriyakisoße auf Reis und Gemüse
- 85. Tori Kara Don ^(a,e,f) 10,90€**
Frittiertes Hähnchenfleisch
mit Reis-Bown Soße auf Reis
- 86. Yasai Don ^(a,e,i) 11,90€**
Verschiedene gebratene
Gemüsesorten mit hausgemachter
Soße auf Reis
- 87. Chuka Don ^(a,e,f) 13,90€**
Gebratene Garnelen, Schweinbauch,
Gemüse mit hausgemacht Soße auf Reis
- 88. Sake Teriyaki ^(a,e,g,i) 15,90€**
Gegrillter Lachs mit verschiedenen
Gemüsesorten und Teriyaki Soße auf Reis

RAMEN

- R1. SHOYU** (a,e,g) **11,80€**
Nudelsuppe auf Sojsoßenbasic
- R2. MISO** (a,e,g) **12,00€**
Nudelsuppe aus fermentierter
Sojabohnenpaste
- R3. Tokusei Shoyu** (a,e,g) **13,80€**
Nudelsuppe auf Sojasoßenbasic
mit gebr. Schweinebauch
und Gemüse
- R4. STAMINA** (a,e,g) **13,80€**
Nudelsuppe aus gebr.
Schweinebauch, Gemüse
und Kimchi (schaft)
- R5. Tokusei Miso** (a,e,g) **13,80€**
Nudelsuppe aus Sojabohnenpaste
mit gebr. Schweinebauch
und Gemüse (Chili-Öl)
- R6. YASAI** (a,e,g) **13,00€**
Nudelsuppe mit gebr. Gemüse
(Sojasoßen-,Salz-o. Miso-Basic)
auch Komplett vegetarisch erhältlich
- R7. Tokusei ToriMiso** (a,e,g) **13,80€**
Nudelsuppe aus Sojabohnenpaste
mit gebr. Hähnchenfleisch
und Gemüse

SOFTDRINKS

- 0,2 l 0,5 l
- Coca Cola/Light/Zero** **2,90€ 4,50€**
Fanta/Sprite/Spezi
- Sweppes** 0,25 l **4,20€**
Tonic/Bitter Lemon
Ginger Ale/Wild Berry
- Wasser** Sprudel/Still 0,3 l **2,90€**
0,7 l **5,90€**
- Inflused Water** 0,5 l **6,50€**
Gesundes Früchtewasser
- Fruchtsaft** 0,2 l **3,90€**
0,5 l **5,30€**
Apfel, Ananas, Mango, Lychee,
Rhabarber, Maracuja, Cranberry
- Fruchtsaftschorle** 0,2 l **3,50€**
0,5 l **4,90€**
- Frisch geprester Orangensaft** 0,2 l **4,20€**
0,5 l **6,90€**

LEMONADE

Homemade

Sunami Ice Tea Thai Black Tea, 0,5 l **6,90€**
Kumquataft, brauner Zucker

Golden Lover 0,5 l **6,90€**
Frischer Maracuja, Limetten, Minze,
Maracujasaft und brauner Zucker, Soda

Hey Basil 0,5 l **6,90€**
Frischer Basilikum, frische Orange,
Rhabarbersaft, Ginger Ale

Zitronengras Limo 0,5 l **6,90€**
Zitronengras, Limetten, Minze,
brauner Zucker, Maracujasaft, Soda

TEE

Genmaicha 0,4 l **4,90€**
Grüner Tee mit geröstetem Reis

Sunami Tee Frischer Ingwer, 0,4 l **5,50€**
Orange, Minze, Goji Beeren und Honig

Mond Tee Bio Kamillenblüten, 0,4 l **4,90€**
Süßholz und Goji Beeren

Pinky Rosen Bio Rosenknospen, 0,4 l **4,90€**
Zimtstange, Zitronengras und Süßholz

Jasmin/Grüner Tee 0,4 l **4,00€**

Matcha Latte 0,3 l **7,50€**

KAFFEE

Espresso **2,50€**

Kaffee Crema **3,50€**

Cappuchino **3,90€**

Latte Macchiato **4,50€**

APERITIF

Lillet Berry Lillet Rose, versch. Beeren, **7,50€**
Schweppes Wild Berry, Eiswürfel

Lillet Rose Tonic Lillet Rose, **7,50€**
Schweppes Tonic Water,
Orangescheibe, Eiswürfel

Lillet Ginger Fizz Lillet Rose, Soda, **7,50€**
Ginger Ale, Zitronenscheibe, Eiswürfel

Lillet Tropical Lillet Blanc, Mangolimo, **7,50€**
Soda, mangostücke, Eiswürfel

Lillet Spritz Lillet Blanc, Prosecco, **7,50€**
Soda, Orangescheibe, Eiswürfel

Lillet Blanc Glacons **7,50€**
Lillet Blanc, Eiswürfel, Orangescheibe

Lillet Buck Lillet Blanc, Ginger Ale, **7,50€**
Limettensaft, Eiswürfel, Limettenscheibe

Lillet Lemon Lillet Blanc, Bitter Lemon, **7,50€**
Eiswürfel, Zitronenscheibe

Lillet ViVe Lillet Blanc, Tonic Water, **7,50€**
Gurken, Erdbeere, Minze, Eiswürfel

COCKTAILS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Tokyo Mule Japanischer Gin & Sake, Limettensaft, Matcha, Eiswürfel | 9,50€ |
| Caipirinha Limetten, brauner Zucker, Cachaca, Eiswürfel | 8,50€ |
| Klassic Mojito Limetten, Minze, weisser Zucker, weisser kubanischer Rum, Eiswürfel, Soda | 8,50€ |
| Long Island Ice Tea Vodka, weisser Rum, japanischer Gin, Orangensaft, Limettensaft, Coca Cola, Eiswürfel | 9,50€ |
| Hugo Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Eiswürfel | 8,50€ |
| Cuba Libre Havanaclub, Coca Cola, Limettensaft, Eiswürfel | 8,50€ |

LONGDRINKS

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Brockmans Gin & Tonic | 9,50€ |
| Monkey Gin & Tonic | 9,50€ |
| Hendricks Gin & Tonic | 9,50€ |
| Bombay Sapphire & Tonic | 9,50€ |

SPIRITS

| | | |
|-------------|-------|--------------|
| Sake | 0,2 l | 7,00€ |
| Warm/kalt | | |

FASSBIER

| | | |
|-----------------------------------|--------------|--------------|
| | 0,3 l | 0,5 l |
| König Pilsener | 3,50€ | 4,50€ |
| König Pilsener alkoholfrei | 3,20€ | |
| Alster mit Fanta | 3,70€ | 4,90€ |
| Radler mit Sprite | 3,70€ | 4,90€ |
| Krefelder Altbier mit Cola | 3,70€ | 4,90€ |
| Altbier Früchen | 0,2 l | 3,70€ |

FLASCHENBIER

| | | |
|--------------------------------------------|--------|--------------|
| KIRIN Japan | 0,33 l | 4,50€ |
| Asahi Japan | 0,33 l | 4,50€ |
| Benediktiner Hefeweizen hell | | 4,90€ |
| Benediktiner Hefeweizen dunkel | | 4,90€ |
| Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei | | 4,90€ |

WEISSWEIN

LUGANA DOC

Campagnola/Italien Venetien
Fein Säure, duftend nach exotischen Früchten
und kandierten Zitrusfrüchten,
Aromen von grünem Apfel und weißen Blüten.

0,2 l 7,90€

CHARDONNAY "VOM KALKSTEIN"

Milch/Deutschland Pfalz
Herrlich cremig und leicht barock, Aromen von weißen Blüten,
etwas Waldhonig,
Honigmelone und Zitrusfrüchten.

0,2 l 5,90€

0,75 l 22,50€

SAUVIGNON BLANC

Vina el Aromo / Chile Valle de Maule
Ein knackig frischer Sauvignon Blanc
mit Gras und Zitrusnoten

0,2 l 5,50€

0,75 l 20,50€

RIESLING QW HOFSTÜCK – LIEBLICH

Ruppertsberger / Deutschland Pfalz
Rassige Elganz, klare Frucht .

0,2 l 5,00€

0,75 l 19,00€

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY „S“

Spiess / Deutschland Rheinhessen
In der Nase fein Burgunderaromen, im Mund kräftig,
feinsaftig und geradlinig, dezente Säure,
zart mineralisch am Gaumen,
harmonischer und langer Abgang.

0,2 l 8,50€

0,75 l 31,50€

WEISSWEIN

I FRATI LUGANA DOC

Ca die Frati / Italien Lombardei
Feine, delikate Säure, saftig mit Noten von Blumen,
Kräutern, Aprikosen und Mandeln.

0,75 l **31,50€**

GRAUBURGUNDER QW

Anselmann / Deutschland Pfalz
Saftig, gelbe Früchte in der Nase mit viel Frucht und Charme.

0,2 l **4,80€**

GRAUBURGUNDER

Milch / Deutschland Pfalz
Pfrische, Aprikosen und Kirschen vereint mit der
Frische von Cranberries.
Ergänzt durch Nuancen von Nougat, frischen Mandeln
sowie samtigem Marzipan.
Intensiv und gehaltvoll, harmonische Säure.

0,2 l **7,0€**

0,75 l **28,00€**

GRAUBURGUNDER-SCHORLE

0,2 l **4,00€**

ROTWEIN

PRIMITIVO

Ionis / Italien Puglia

Dungelrote Farbe. Dichte und saftige Früchte am Gaumen.
Aromen nach süßer Kirsche mit einem Hauch von Marzipan.
Der Abgang ist lang und elegant

0,2 l **5,00€**

0,75 l **19,00€**

CABERNET SAUVIGNON

Vina el Aromo / Chile Valle d Maule

Rubinroter Farbton, reife, volle Traube, Anklänge von Kirsche
und Pflaume, dezente Vanillenote.

0,2 l **5,50€**

0,75 l **20,00€**

ROSÉ WEIN

PORTUGIESER WEISSHERBST QW

Anselmann / Deutschland Pfalz

Intensiv Rosé schimmernd, fruchtige Aromen von roten Beeren
und eine dezente Blütenduftnote.

0,2 l **4,00€**

0,75 l **16,00€**

Allergene

a = Weizen

b = Eier

c = Senf

d = Gerste

e = Sojabohnen

f = Krebstiere

g = Sesam Samen

h = Milch

i = Fisch

j = Vegan



SUNAMI

Japanese fusion restaurant

*Wir wünschen
Ihnen einen guten Appetit!*



Öffnungszeiten

Montag-Sonntag

12:00-22:00 Uhr



0234 89 399 996



sunami-restaurant.de



Hellweg 20, Bochum