TAKI-TAKI

SUSHI BAR & ASIAN FUSION

WILLKOMMEN IM TAKI TAKI

Genuss. Qualität. Leidenschaft.

Willkommen im Taki Taki – mitten im Herzen von Erlangen.

Wir verbinden ausgewählte Zutaten, sorgfältig zubereitete Speisen und moderne Küche zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis. Dabei legen wir großen Wert auf Qualität, Frische und die Liebe zum Detail.

Ob zum entspannten Mittagessen, einem genussvollen Abend mit Freunden oder einem besonderen Anlass – bei uns steht Ihr Wohlbefinden im Mittelpunkt.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und freuen uns, Sie bei Taki begrüßen zu dürfen.



TAKI

VORSPEISE
APPETIZERS

VORSPEISE
APPETIZERS

1. SUMMER ROLLS MIT GARNELEN 7,50
Sommerrollen, gefüllt mit knusprigen Garnelen, gemischtem Salat und Reisfadennudeln, serviert mit Erdnusssoße.
/ Fresh summer rolls filled with crispy shrimp, mixed salad and rice vermicelli, served with peanut sauce.

2. SPRING ROLLS
A. CLASSIC [1,3,11] 7,50
2 Stk. knusprige hausgemachte Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit Süß-Sauer-Soße
/Crispy homemade spring rolls filled with minced pork, glass noodles, mushrooms, carrots, and green onions, served with sweet-sour sauce.

B. VEGETARISCHE MINI-FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.) 5,90
/Vegetarian spring rolls

3. GYOZA [1,3,6,11] 7,50
5 Stk. frittierte Teigtaschen, serviert mit Soja-Schalotten-Soße und Sesam
/Fried dumplings, served with soy-scallion sauce and sesame

A. GEMÜSE */ Vegetables*
B. HÄHNCHEN */ Chicken*

4. CRISPY EBI [1,2,3,6] 8,50
3 Stk. gebackene Garnelen, serviert mit frischem Salat und Sesam-Dressing
/Crispy shrimp served with fresh salad and sesame dressing

VORSPEISE
APPETIZERS

5. EDAMAME [6]
A. GEDÄMPFTE SOJABOHNEN / *Steamed soybeans* 6,50
B. SPICY SWEET & SOUR [4,6] 7,50
Mit Chili, Knoblauch und hausgemachter Süß-Sauer-Soße
/ Chili, garlic and homemade sweet-soursauce

6. SPICY CALAMARI [1,11,14] 9,90
Zarte Tintenfischstücke, knusprig im würzigen Tempura-Mantel
/Tender pieces of calamari, crispy in a light tempura coating

7. GEMISCHTE VORSPEISEN-PLATTE [1,3,4,5,6,11,14]
Verschiedene kleine Vorspeisen aus dem Starter-Menü
/ Various appetizers from our starters
FÜR 2 PERSONEN / *For 2 persons* 20,50
FÜR 3 PERSONEN / *For 3 persons* 28,50

SUPPEN
SOUP

11. COCO LOVE SOUP
Cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Brokkoli, Paprika, Cherrytomaten und Koriander.
Wahlweise mit:
/Creamy coconut milk soup with mushrooms, broccoli, bell peppers, cherry tomatoes, and coriander. Optional with:
A. TOFU [6,7] 5,90
B. HÄHNCHEN / *Chicken* [4,7] 6,50
C. GARNELEN / *Shrimp* [2,4,7] 7,50

12. TOM YUM
Thailändische sauer-scharfe Suppe mit Cherrytomaten, Brokkoli und Möhren.
/Thai hot and sour soup with cherry tomatoes, broccoli, and carrots
A. TOFU [6] 5,90
B. HÄHNCHEN / *Chicken* [4] 6,50
C. GARNELEN / *Shrimp* [2,4] 7,50

13. GRILLED DUCK MANGO SALAD [5, 11, 14] 14,50
Mangostreifen Salat mit gegrillter Ente, Schalotten, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Limette-Chili-Soße
/ Mango salad with grilled duck, shallots, fresh herbs, roasted peanuts and homemade lime-chili-sauce

SUSHI - VORSPEISEN
SUSHI APPETIZERS

15. WAKAME SALAT [6,11] 6,90
JAPANISCHER ALGENSALAT

16. ABURI SALMON SALAD [1A,4,6,11] 11,50
flambierter Lachs auf Wakame-Salat mit Teriyaki Sauce und Sesam
/Flame-seared salmon on wakame salad with teriyaki sauce and sesame

17. ABURI TUNA SALAD [1A,4,6,11] 12,50
flambierter Thunfisch auf Wakame Salat mit Teriyaki Sauce und Sesam
/Flame-seared tuna served on wakame salad with teriyaki sauce and sesame

18. TATAR SELECTION [4,6,11]
Fein gewürfeltes Lachs- oder Thunfisch-Tatar mit Avocado, Lauchzwiebeln, Wakame, Ponzu und hausgemachter leicht pikanter Sauce, Tobiko und dazu knusprige Reiskuchen
/ Salmon or tuna tartare with avocado, scallions, Ponzu, our mildly spicy homemade sauce, tobiko, wakame and crispy rice crackers
A. LACHS /*salmon* 11,50
B. THUNFISCH /*tuna* 12,50
C. CHEF'S TATAR / *mixed salmon and tuna* 13,50

19. SALMON PONZU [1,4,6,11] 12,50
Halbe gegrillte Avocado mit kurz flambiertem Lachs, Ponzu-Sauce und Sesam
/ Grilled half avocado topped with flame-seared salmon, ponzu sauce and sesame

20. KAISEN DELUXE [1,2,4,5,11,14] 19,50
Frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen und knusprige Ebi Tempura, serviert mit Sushi-Reis und Wildkräutersalat
/Fresh Salmon, tuna, scallops, cooked shrimp and crispy ebi tempura, served with sushi rice and wild herb salad






KINDERGERICHT

/KID'S MEALS

21. ICH WEISS NICHT 1A — 11,50
Knuspriges Hähnchen, serviert mit Pommes frites und Ketchup/Mayo
/Crispy chicken served with French fries and ketchup/mayo

22. MIR IST EGAL 1,2,3,11 — 11,50
3 knusprig gebackene Garnelen, serviert mit Sesam-Dressing auf frischem Salat, dazu Pommes frites und Ketchup
/3 crispy shrimp with sesame dressing on fresh salad, served with French fries and ketchup

23. ICH HABE KEINE AHNUNG 1,4,6,11 — 13,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Teriyaki Soße und Reis.
/ Grilled salmon with teriyaki sauce and rice

24. WIE BITTE! 1,3,6,9 — 10,90
Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße und Pommes frites
/Chicken skewers with teriyaki sauce and French fried





TAKI

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

TAKI

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

25. WILDKRÄUTERSALAT 2,5,11
Knackiger Salarico, Radicchio, Kopfsalat, Wildkräutersalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, hausgemachtem Sesam-Dressing, serviert mit 2 Scheiben Brot
/ Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, arugula, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil, homemade sesame dressing, served with 2 slices of bread

A. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */ Crispy chicken*	14,50
B. KNUSPRIGE ENTE */ Crispy duck*	16,50
C. GARNELE */ Shrimp*	18,50
D. RINDERHÜFTSTEAK */ Juicy Roast Beef*	16,50
E. GEGRILLTER LACHS */ Grilled salmon*	19,50

27. TAKI UDON 4,5,11,14
Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, saisonalem Gemüse, Pilzen und Lauchzwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln. Wahlweise mit:
/Stir-fried udon noodles with teriyaki sauce, seasonal vegetables, mushrooms and spring onions, topped with crispy fried onions. Choice of:

A. TOFU	14,50
B. HÄHNCHEN */chicken*	15,50
C. KNUSPRIGE ENTE */Crispy duck*	17,50
D. RINDFLEISCH */Beef*	16,50

28. PHO 1,4,6
Traditionelle vietnamesische Suppe mit kräftiger Hühner-Rinder-Brühe und Reisbandnudeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und asiatischen Kräutern, garniert mit Basilikum, Limetten und Chili. Wahlweise mit:
/Traditional Vietnamese soup with a rich chicken and beef broth, rice vermicelli, spring onions and Asian herbs, served with basil, lime, and chili. Choice of:

A. TOFU	14,50
B. HÄHNCHEN */ Chicken*	15,50
C. RINDERBRUST */ beef brisket*	16,50

30. CRISPY DUCK FRIED RICE 1,3,6 17,50
Aromatisch gebratener Reis mit Ei und saisonalem Gemüse, dazu knusprige Ente
/Aromatic fried rice with egg and seasonal vegetables, topped with crispy duck

31. CURRY LOVE
Cremige Kokos-Curry-Soße mit saisonalem Gemüse, Ananas und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Sesamreis
/ Creamy coconut curry sauce with fresh seasonal vegetables, pineapple and roasted peanuts, served with sesame rice

A. TOFU 4,5,6,7,11	14,50
B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */ Crispy chicken* 4,5,7,11	15,50
C. KNUSPRIGE ENTE */ Crispy duck* 4,5,7,11	18,50
D. GARNELEN */ Shrimp* 2,4,5,7,11	19,50
E. RINDERHÜFTSTEAK */ Juicy Roast Beef* 4,5,7,11	17,50
F. GEGRILLTER LACHS */ Grilled salmon* 4,5,7,11	20,50
G. BARBARIE-ENTENBRUST */ Barbary duck breast* 4,5,7,11	20,50

32. TAKI SIGNATURE SAUCE 1,4,5,6,11
Gebratenes Gemüse in einer aromatischen asiatischen Umami-Soße mit Hoisin, Austernsauce, Chili und Sesam, serviert mit Sesamreis
/ Stir-fried vegetables in a rich Asian umami sauce with hoisin sauce, oyster sauce, chili and sesame, served with sesame rice

A. TOFU	14,50
B. KNUSPRIGES HÄHNCHEN */ Crispy chicken*	15,50
C. KNUSPRIGE ENTE */ Crispy duck*	18,50
D. GEGRILLTE GARNELEN */ Grilled shrimp*	19,50
E. RINDFLEISCH */ Beef*	18,50
F. BIO LACHS */ Organic Salmon*	20,50
G. BARBARIE-ENTENBRUST */ Barbary duck breast*	20,50

VEGETARISCH
MAIN COURSE

serviert mit Sesamreis
/served with sesame rice

35. GREEN GARDEN 1,6,14 15,50
Gebratener Pak Choi mit Austernpilzen und Tofu in hausgemachter Soße
/ Stir-fried pak choi with oyster mushrooms and tofu in homemade sauce

36. WHITE FUNGUS 1,6,11,14 15,50
Weißer Fungus mit Tofu und gebratenem Gemüse in Soja-Sesam-Soße
/ White fungus with tofu and stir-fried vegetables in soy-sesame sauce

37. SPICY TOFU 1,6,11,14 15,50
Gebratenes Gemüse mit Tofu, Zitronengras und Chili, leicht scharf
/ Various vegetables with tofu, lemongrass and chili, slightly spicy



HAUPTGERICHTE SPEZIAL

MAIN COURSE SPECIAL

38. TAKI PINEAPPLE SEAFOOD RICE 2,3,14 — 19,50
Gebratener Reis mit Garnelen, Tintenfisch, Ei und saisonalem Gemüse, serviert in einer frischen Ananas
/Fried rice with shrimp, squid, egg and seasonal vegetables, served in a fresh pineapple

39. SURF & TURF RIB-EYE 1,2,6,11 — 26,50
250 g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak mit Garnelenspieß, saisonales Grillgemüse, frischem Salat und hausgemachter Soße, serviert mit Pommes frites.
/250g medium grilled Argentine rib-eye steak with shrimp skewer, seasonal grilled vegetables, fresh salad and homemade sauce, served with French fries

40. OCEAN LOVER 1,2,4,6,11,14 — 27,50
Gegrillte Riesengarnelen, Oktopus und Jakobsmuscheln mit grünem Spargel und gegrilltem Gemüse in hausgemachter Taki-Soße, serviert mit frischem Salat und Reis.
/Grilled king prawns, octopus and scallops with green asparagus and grilled vegetables in homemade Taki-sauce, served with fresh salad and rice

41. TAMARIND PRAWN 1,4,5,6,11 — 24,90
Gegrillte Riesengarnelen, serviert mit einer süß-sauren Tamarinden-Soße mit Knoblauch, frischem Salat und Reis.
/Grilled king prawns, served with a sweet and sour tamarind sauce with garlic, fresh salad and rice

42. SALMON ON FIRE 1,4,6,11 • — 26,90
Gegrillter Lachs mit gegrilltem Gemüse, grünem Spargel, Pilzen und frischem Salat, serviert mit Pommes frites und hausgemachter Soße.
/Grilled salmon with grilled vegetables, green asparagus, mushrooms, and fresh salad, served with French fries and homemade sauce.

43. ISLAND COCONUT PRAWN 2,5,7,11 • — 24,50
Gebratene Riesengarnelen mit marktfrischem Gemüse und Babymais in cremiger Curry-Kokos-Soße, serviert in einer jungen Kokosnuss mit Sesam-Reis.
/Stir-fried king prawns with fresh seasonal vegetables and baby corn in a creamy coconut curry sauce, served in a young coconut with sesame rice.

44. LEMONGRASS CHILI BEEF 1,6,9,11 • — 21,50
Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok mit Zitronengras, Chili, Ananas, Sellerie, Babymais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert in einer frischen Ananas mit Sesam-Reis (scharf)
/Juicy wok-fried beef steak with lemongrass, chili, pineapple, celery, baby corn, snow peas, cherry tomatoes, peppers, and onions, served in a fresh pineapple with sesame rice. Spicy

45. PINK PEPPER BEEF 1,4,6,11 • — 23,90
Gebratenes Rinderhüftsteak mit Gemüse, Schalotten und Chili in roter Pfeffersoße, serviert mit Sesamreis, leicht scharf.
/Stir-fried beef steak with vegetables, shallots, and chili in a red pepper sauce, served with sesame rice. Slightly spicy.

46. TUNA DELUXE 1,4,6,11 • — 27,90
250 g kurz gegrilltes Thunfischsteak, serviert mit grünem Spargel, Babykarotten, gegrillter Kartoffel, Pommes frites und Deluxe-Soße.
/250 g lightly grilled tuna steak, served with green asparagus, baby carrots, grilled potato, French fries, and our deluxe sauce.

Für das Verpacken von Speiseresten zum
Mitnehmen berechnen wir 0,90 €. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



TAKI

SUSHI

JAPANESE FUSION

MAKI

/ 巻き

8 STÜCK

MA1: AVOCADO 4,90

MA2: KAPPA 4,50
Gurke
/Cucumber

MA3: MANGO 4,50

MA4: PAPRIKA 4,50

MA5: CRISPY ASPARAGUS [1,3] 4,50
Gebackener Spargel

MA6: RUCOLA 4,50
Arugula

MA7: SALMON [4] 5,90

MA8: CRISPY SALMON SKIN [1,3,4] 5,90

MA9: TUNA [4] 6,50

MA10: EBI [2] 6,50

MA11: EBI TEMPURA [1,2,3,4] 7,50

MA12: UNAGI [1,4,6] 6,90
Gegrillter Aal
/Grilled eel

MA13: KANI CRAB STICK [1,2,3,4,6] 5,90

MA15: THUNFISCH-TATAR MAKI [1,4,6] 6,90
Mit würzigem Thunfisch-Tatar, Lauchzwiebeln und pikanter Soße.
With spicy tuna tartare, spring onions, and spicy sauce.

Extra Frischkäse: +0,50 € pro Rolle



NIGIRI

/ にぎりずし

2 STÜCK

NI16: SALMON [4] 6,50

NI17: ABURI SALMON [1,4,6,11] 6,50
Flambierter Lachs
/Flame-seared salmon

NI18: MAGURO [4] 7,50
Frischer Thunfisch
/ Fresh tuna

NI19: ABURI TUNA [1,4,6,11] 7,50
Flambierter Thunfisch
/ Flame-seared tuna

NI20: EBI [2] 6,90
Gekochte Garnele
/Cooked shrimp

NI21: UNAGI [1,4,6] 6,90
Gegrillter Aal
/Grilled eel

NI22: AVOCADO 5,90

NI23: HOTATE NIGIRI [14] 7,90

NI24: FLAMBIERTE HOTATE [1,6,14] 7,90

NI25: IKURA [4] 8,50
Lachskaviar
/ Salmon roe

NI26: EBI SALMON DELUXE [2,3,4,7,11] 8,90
Umhüllt mit flambiertem Lachs, garniert mit gehackten Garnelen, Fischrogen, Schnittlauch und Mayonnaise, leicht flambiert.
/Wrapped in flame-seared salmon, topped with chopped shrimp, fish roe, chives, and mayonnaise, lightly flame-seared.

NI27: SALMON ROSE [3,4,7,11] 8,50
Lachs-Tatar, umwickelt mit flambiertem Lachs.
/Salmon tartare wrapped in flame-seared salmon.

NI28: TUNA ROSE [3,4,7,11] 8,90
Thunfisch-Tatar, umwickelt mit flambiertem Thunfisch.
/Tuna tartare wrapped in flame-seared tuna.



MIDORI FRESH ROLL

／ みどりフレッシュロール



Sushirolle mit Reispapier und Salat statt Nori, gefüllt mit Sushi-Reis, frischem Lachs oder Thunfisch und Avocado.
Fresh rolls wrapped in rice paper and lettuce instead of nori, filled with sushi rice, fresh salmon or tuna, and avocado.

F29: SAKE 4 — 9,90

F30: TUNA 4 — 10,90

SASHIMI

／ さしみ

7 STÜCK



Frischer, roh servierter Fisch, fein in Scheiben geschnitten. Alle Sashimi werden auf Seetangsalat mit Lachskaviar und Sakura-Kresse serviert. Aburi-Sashimi wird leicht flambiert und mit Teriyaki-Soße serviert.
/Fresh raw fish, thinly sliced. All sashimi is served on a seaweed salad with salmon roe and sakura cress. Aburi sashimi is lightly flame-seared and served with teriyaki sauce.

S31: SASHIMI SAKE 4,11 — 18,90

S32: SASHIMI MAGURO 4,11 — 19,90

S33: ABURI SAKE 1,4,6,11 — 18,90

S34: ABURI MAGURO 1,4,6,11 — 19,90

S35: MORIAWASE SASHIMI 4,11,14 — 23,90

Auf Wunsch leicht flambiert +0,50 €.
Gemischte Sashimi-Platte mit Lachs, Thunfisch und Jakobsmuscheln.
Assorted sashimi platter with salmon, tuna, and scallops.

URAMAKI INSIDE-OUT

／ 裏巻き（うらまき）



A. CLASSIC INSIDE-OUT

I36: FRESH SALMON – ALASKA 4,7 — 9,90
Lachs, Avocado, Frischkäse und Tobiko.
Salmon, avocado, cream cheese, and tobiko.

I37: MAGURO 4,7 — 9,90
Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Tobiko.
Tuna, cucumber, cream cheese, and tobiko.

I38: APPLE BREEZE 4,7 — 9,50
Frischkäse, Koriander und frischer Apfel, umman-telt mit geräuchertem Lachs.
Cream cheese, coriander, and fresh apple, wrapped in smoked salmon.

I39: SPICY SHISO SALMON 4 — 9,90
Pikanter Lachs, Mango und Dill, verfeinert mit Shiso-Pulver.
Spicy salmon, mango, and dill, finished with shiso powder.

I40: CALIFORNIA ROLL 1,2,3,4,6,7 — 9,90
Surimi, Avocado und Frischkäse, verfeinert mit Tobiko.
Surimi, avocado, cream cheese, finished with tobiko.

I41: SALMON SKIN 1,3,4,7,11 — 9,90
Knusprig gebackene Lachshaut, Frischkäse, Gurke und Sesam.
Crispy fried salmon skin, cream cheese, cucumber, and sesame.

I42: EBI TOBIKO 1,2,3,4,7 — 9,90
Knusprige Garnele, Avocado, Gurke und Frischkäse, umhüllt von Tobiko.
Crispy shrimp, avocado, cucumber, and cream cheese, coated with tobiko.

I43: KARAAGE URAMAKI 1,3,7,11 — 9,50
Japanisch frittiertes Hähnchen, japanische Mayonnaise, Gurke, Mango und Sesam.
Japanese fried chicken, Japanese mayonnaise, cucum-ber, mango, and sesame.

I44: CRISPY EBI 1,2,3,7,11 — 9,90
Knusprige Garnelen, Frischkäse, Avocado und Sesam.
Crispy shrimp, cream cheese, avocado, and sesame.

B. VEGGIE

I45: GREEN PEARL 1,3,7,11 — 9,50
Mit Mozzarella, gebackenem Spargel, Rucola und Sesam.
Mozzarella, crispy asparagus, arugula, and sesame.

I46: CRISPY AVOCADO 1,3,7,11 — 9,50
Mit gebackener Avocado, Rucola, Frischkäse und Sesam.
Crispy avocado, arugula, cream cheese, and sesame.

I47: RAINBOW GARDEN 11 — 9,50
Mit Paprika, Mango, Gurke, Spargel, Avocado und Sesam.
Bell pepper, mango, cucumber, asparagus, avocado, and sesame.

I48: AUBERGINE 1,3,7,11 — 8,90
Mit gebackener Aubergine, Mozzarella, frischem Rucola und Sesam.
Crispy eggplant, mozzarella, fresh arugula, and sesame.

TAKI SIGNATURE COLLECTION

/ シグネチャー

8 STÜCK



K49: ROYAL FUTOMAKI [4] 12,50
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango und Spargel.
Salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, and asparagus.

K50: VOLCANO [1,2,3,4,6,7] 15,50
Knusprige Garnelen, Avocado, Mango und Frischkäse, umhüllt mit leicht flambiertem Lachs.
Crispy shrimp, avocado, mango, and cream cheese, wrapped in lightly flame-seared salmon.

K51: FLAME TUNA [1,2,3,4,6,7] 15,50
Knusprige Garnelen, Gurke, Mango und Frischkäse, umhüllt mit leicht flambiertem Thunfisch.
Crispy shrimp, cucumber, mango, and cream cheese, wrapped in lightly flame-seared tuna.

K52: CRISPY BLAZE [1,3,4,6,7] 14,90
Knusprige Lachshaut, Gurke, Mango und Frischkäse, umhüllt mit leicht flambiertem Lachs.
Crispy salmon skin, cucumber, mango, and cream cheese, wrapped in lightly flame-seared salmon.

K53: TAKI PREMIUM [1,2,4,7] 16,90
Kreative Sushi-Kreation unseres Sushi-Chefs.
A signature sushi creation by our sushi chef.

K54: UNAGI BLAZE [1,4,6,7] 14,50
Mit knusprigem Aal, Frischkäse, japanischem Ingwer und Rucola, belegt mit leicht flambiertem Lachs.
Crispy eel, cream cheese, Japanese pickled ginger, and arugula, topped with lightly flame-seared salmon.

K55: AVOCADO BLOOM [1,3,7] 12,90
Mit Frischkäse, Paprika, Gurke und gebackenem Spargel, belegt mit frischer Avocado.
Cream cheese, bell pepper, cucumber, and crispy asparagus, topped with fresh avocado.

K56: TAKI IMPERIAL [4,7] 15,90
Mit frischem Lachs umhüllt, gefüllt mit Lachs-Tatar, Avocado, Mango und Frischkäse, verfeinert mit Tobiko.
Wrapped in fresh salmon, filled with salmon tartare, avocado, mango, and cream cheese, finished with tobiko.

K57: SHRIMP DELUXE [1,2,3,7] 14,90
Mit knuspriger Garnele, Mozzarella, Rucola und Gurke, umhüllt mit frischer Avocado.
Crispy shrimp, mozzarella, arugula, and cucumber, wrapped in fresh avocado.

K58: TAKI SAKE [4,7] 14,90
Frischer Lachs, Frischkäse und Avocado, veredelt mit frischem Lachs.
Fresh salmon, cream cheese, and avocado, finished with fresh salmon.

K59: MAGURO CROWN [4,7] 15,50
Mit Thunfisch-Tatar, Avocado und Frischkäse, veredelt mit frischem Thunfisch.
Tuna tartare, avocado, and cream cheese, wrapped in fresh tuna.

K60: TOFU HARMONY [6,7] 12,90
Mit gebackenem Tofu, Frischkäse und Rucola, umhüllt mit frischer Avocado.
Fried tofu, cream cheese, and arugula, wrapped in fresh avocado.

K61: THE BEEF FUSION [1,3,7] 16,90
Gegrilltes Rindersteak, knusprig gebackener Spargel und Frischkäse, veredelt mit frischer Avocado.
Grilled beef steak, crispy asparagus, and cream cheese, finished with fresh avocado.

K62: EBI LOVER [2,4,7] 15,50
Mit Frischkäse, Lachs, Avocado und Gurke, umhüllt mit gekochten Garnelen.
Cream cheese, salmon, avocado, and cucumber, wrapped in cooked shrimp.

CRUNCHY ROLL

/ クランチーロール

10 STÜCK

Alle Crunchy Rolls werden mit cremiger Guacamole, unserer hausgemachten Spezial-Mayonnaise und Teriyaki-Soße serviert.
All Crunchy Rolls are finished with creamy guacamole, our homemade special mayonnaise, and teriyaki sauce.



C63: SALMON CRUNCH [1,3,4,6,7] 15,50
Knusprig frittierte Rolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse.
Crispy deep-fried roll with salmon, avocado, and cream cheese.

C64: HOT TUNA [1,3,4,6,7] 15,90
Mit pikantem Thunfisch, Avocado, Schnittlauch und Frischkäse.
Spicy tuna, avocado, chives, and cream cheese.

C65: DEEP FRIED EBI [1,2,3,7] 15,90
Knusprig frittierte Garnelen, Gurke und Frischkäse.
Crispy deep-fried shrimp, cucumber, and cream cheese.

C66: KARAAGE CRUNCH [1,3,7] 14,90
Gefüllt mit Chicken Karaage, Mayonnaise, frischer Mango und Gurke.
Filled with chicken karaage, mayonnaise, fresh mango, and cucumber.

C67: CRUNCHY VEGGIE [1,3,7] 14,90
Frischkäse, Avocado-Tempura, Spargel-Tempura und Auberginen-Tempura.
Cream cheese, avocado tempura, asparagus tempura, and eggplant tempura.

C68: OCEAN DELUXE [1,2,3,4,7] 18,50
Mit Lachs, Thunfisch, gekochten Garnelen, Gurke, Avocado und Frischkäse.
Salmon, tuna, cooked shrimp, cucumber, avocado, and cream cheese.

TAKI VEGGIE SETS

/ ベジセット

MV9: VEGGIE MAKI SET 13,90
8 Stk. Mango
8 Stk. Avocado
8 Stk. Kappa

MV10: TAKI GREEN SET 17,90
2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Rainbow Garden Uramaki
8 Stk. Maki
Bitte wählen Sie:
Avocado - Mango
Kappa -Paprika

MV11: VEGGIE TEMPURA SET [1,4,7,11] 18,90
8 Stk. Kappa Maki
10 Stk. Crunchy Veggie

MV12: SPEZIAL VEGGIE [1,4,6,7,11] 21,90
2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Tofu Harmony

Extra Frischkäse: +0,50 € pro Rolle

SUSHI MENÜ

/ すしメニュー

M1: MAKI MIX [4] 15,90
8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki

M2: SAKE SELECTION [4,7] 24,90
8 Stk. Fresh Salmon Uramaki
6 Stk. Salmon Nigiri

M3: CALIFORNIA STORY [1,2,3,4,6,7] 17,90
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Thunfisch-Tatar Maki
8 Stk. California Roll

M4: CRUNCHY MIX [1,2,3,4,6,7] 23,90
10 Stk. Salmon Crunch
2 Stk. Salmon Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri

M5: TIGER KING [1,2,3,4,6,7,11] 25,50
8 Stk. Volcano K50
2 Stk. Salmon Nigiri
2 Stk. Tuna Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri

M6: TAKI DUO DELUXE FOR TWO [1,2,3,4,6,7,14] 49,90
Ideal für 2 Personen.
10 Stk. Tuna/Salmon Crunchy
8 Stk. Kani Maki
8 Stk. Taki Premium
6 Stk. Nigiri Salmon, Tuna & Ebi
Sashimi-Rose aus frischem Lachs und Seetangsalat

M7: KIZUNA SET 3–4 PERS. [1,2,3,4,6,7,11] 69,90
10 Stk. Tuna/Salmon Crunchy
8 Stk. Kani Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Taki Premium
8 Stk. Spicy Shiso Salmon
3 Stk. flambierte Jakobsmuscheln
6 Stk. Nigiri Salmon, Tuna & Ebi
Sashimi-Rose aus frischem Lachs und Seetangsalat

M8: TAKI PREMIUM SET 5–6 PERS. [1,2,3,4,6,7,11] 135,00
Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen.



DESSERTS

- MOCHI ICE CREAM 7,90
3 verschiedene Mochi-Eissorten, serviert mit frischen Früchten.
Three different flavours of mochi ice cream, served with fresh fruit.

- GEBACKENE BANANE [1,8] 6,50
Serviert mit Honig und Mandeln.
Deep-fried banana served with honey and almonds.

- GEBACKENE BANANE MIT VANILLEEIS [1,7,8] 7,50
Serviert mit Honig und Mandeln.
Deep-fried banana served with vanilla ice cream, honey, and almonds.

- SESAM-EIS

1 KUGEL 3,50
1 scoop

MIT FRISCHEN FRÜCHTEN 7,90
Sesame ice cream
Served with fresh fruit





TAKI

DRINKS

ASIA FUSION

APERITIF

PROCECO *0,1 L* 4,90

APEROL SPRITZ 7,50
Aperol, Orangensaft und Prosecco.
Aperol, orange juice, and Prosecco.

HUGO 7,50
Minzblätter, Limetten, Holunderblütensirup und Prosecco.
Mint leaves, lime, elderflower syrup, and Prosecco.

LILLET WILD BERRY 7,90
Lillet Rosé, Beeren, Prosecco und Wild Berry.
Lillet Rosé, berries, prosecco and Wild Berry.

PASSION LILLET 7,90
Maracuja, Lillet Blanc, Limetten, Beeren, Prosecco und Minze.
Passion fruit, Lillet Blanc, lime, berries, Prosecco, and mint.

SARTI ROSA 7,90
Sarti Rosa, Orange, Limette und Prosecco.
Sarti Rosa, orange, lime, and Prosecco.

COCKTAILS

MOJITO 8,90
Limetten, Bacardi Rum, brauner Zucker und Minze.
Lime, Bacardi rum, brown sugar, and mint.

MAI TAI 9,90
Myers Rum, Cointreau, Mandelsirup, Limette und Ananas.
Myers rum, Cointreau, almond syrup, lime, and pineapple.

ZOMBIE STARK! 9,90
Myers Rum, Cointreau, Bacardi, Pascas Rum und Maracuja.
Myers rum, Cointreau, Bacardi, Pascas rum, and passion fruit.

CAIPIRINHA 9,90
Limetten, brauner Zucker und Pitu.
Lime, brown sugar, and Pitu.

STRAWBERRY CAIPI 9,90
Pitu, Limetten, Erdbeeren und brauner Zucker.
Pitu, lime, strawberries, and brown sugar.

GIN & TONIC 9,90
Gin, Tonic Water und Limette.
Gin, tonic water, and lime.



LONG DRINKS

RAMAZZOTTI — *2 CL* – 3,90 **4** *CL* – 6,90

JÄGERMEISTER — *2 cl* – 3,90 *4 cl* – 6,90

TEQUILA SILVER / GOLD — *2 cl* – 3,90 *4 cl* – 6,90

REISSCHNAPS „NEP MOI“ — *2 cl* –3,90 *4 cl* – 6,90

REISWEIN SAKE WARM ODER KALT — *10 cl* – 8,50
Rice wine served warm or cold.

WODKA — *2 cl* –3,90 *4 cl* – 6,90

MEKHONG WHISKY — *2 cl* – 3,90 *4 cl* – 6,90

HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS

KAFFEE

SCHWARZER KAFFEE 3,00
Black coffee

CAPPUCCINO 3,90

LATTE MACCHIATO 3,90

ESPRESSO 3,00

DOPPELTER ESPRESSO 3,90

TEE

ORANGE-INGWER-TEE 4,90
Orange, Ingwer, Minze und Süßholz.
Orange, ginger, mint, and licorice.

JASMINTEE KÄNNCHEN
Jasmintee und Süßholz.
Jasmine tea and licorice.
FÜR 1 PERSON 5,90
FÜR 2 PERSONEN 7,50

ZITRONENGRAS-LIMETTEN-TEE 4,90
Zitronengras, Limette und Süßholz.
Lemongrass, lime, and licorice.

MINZTEE 4,90
Minze, Limette und Honig.
Mint, lime, and honey.



HAUSGEMACHTE LIMONADE
HOMEMADE LEMONADES

TROPICAL KISS 6,90
Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft, Grapefruit und Grenadine.
Lime, mango juice, passion fruit juice, pineapple juice, grapefruit, and grenadine.

FRESH LIME SODA OHNE ZUCKER 6,90
Limetten, Gurke, Minze und Soda.
Lime, cucumber, mint, and soda.

GINGER COOLER 6,90
Ingwer, Minze, Limette und Soda.
Ginger, mint, lime, and soda.

LYCHEE LOVE 6,90
Lychee, Limette, Grenadine und Soda.
Lychee, lime, grenadine, and soda.

SUMMER BREEZE 6,90
Limette, Minze und Ginger Ale.
Lime, mint, and ginger ale.

GREEN DREAM 6,90
Limetten, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft und Blue Curaçao.
Lime, mango juice, passion fruit juice, pineapple juice, and Blue Curaçao.

HONEY PASSION 7,50
Maracuja, Limette und Minze.
Passion fruit, lime, and mint.

BERRY FRESH 6,90
Erdbeeren und Minze.
Strawberries and mint.

RASPBERRY ISLAND 6,90
Fruchtige Himbeeren, Limette und Minze
Juicy raspberries, lime and mint

EISTEE
ICED TEA

PEACH BLISS TEA 6,90
Pfirsich, Limette, Orange, Minze, Jasmintee und weiße Perlen.
Peach, lime, orange, mint, jasmine tea, and white pearls.

PASSION SUNSET 6,90
Maracuja, Limette, Minze, Jasmintee und weiße Perlen.
Passion fruit, lime, mint, jasmine tea, and white pearls.

BERRY CHILL 6,90
Erdbeeren, Minze, Jasmintee und weiße Perlen.
Strawberries, mint, jasmine tea, and white pearls.

APPLE BLOOM 6,90
Grüner Apfel, Jasmintee, weiße Perlen, Minze und Limette.
Green apple, jasmine tea, white pearls, mint, and lime.

LYCHEE PARADISE 6,90
Lychee, Jasmintee, weiße Perlen und Limette.
Lychee, jasmine tea, white pearls, and lime.



SOFTDRINKS

PEPSI / PEPSI ZERO / SCHWIP SCHWAP / MIRINDA *0,3 L* – 3,90 *0,4 L* – 4,90

GINGER ALE / TONIC WATER *0,3 L* – 3,90 *0,4 L* – 4,90

SELTERS STILL ODER SPRUDEL *0,25 L* – 3,50 *0,75 L* – 6,90

SÄFTE
JUICES

NEKTAR & SCHORLE
0,3 L – 4,10 *0,4 L* – 5,10

APFELSAFT

MANGOSAFT

MARACUJASAFT

LYCHEESAFT

JOHANNISBEERNEKTAR

ANANASSAFT

BIERE

ZIRNDORFER HELLES 1A,1B *0,5 L* – 4,90

DUNKLES HEFEWEIZEN *0,5 L* – 4,90

DUNKLES BIER *0,5 L* – 4,90

TUCHER WEIZENBIER 1A *0,5 L* – 4,90

TUCHER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER 1A *0,5 L* – 4,90

ZIRNDORFER ALKOHOLFREIES HELLES 1A,1B *0,5 L* – 4,90

KIRIN ICHIBAN 1B *0,33 L FLASCHE* – 4,90

ROSÉ

WEINGUT M. & G. FUSSER, NIEDERKIRCHEN
„SAKU“ – ROSÉ VOM SPÄTBURGUNDER *0,1 L* 4,50 *0,2 L* 8,50 *0,75 L* 39,90

CÀ DEI FRATI, SIRMIONE LOMBARDEI *0,75 L* 36,90



WEISSWEINE
WEIN

WEINGUT LEITZ, RÜDESHEIM
– RIESLING 1–2 DRY QBA TROCKEN *0,1 L* 3,50 *0,2 L* 7,50 *0,75 L* 36,90

FAMIGLIA OLIVINI, DESENZANO DEL GARDA
– LUGANA DOC TROCKEN *0,1 L* 4,50 *0,2 L* 8,50 *0,75 L* 39,90

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT
– CHARDONNAY PFALZ QBA TROCKEN *0,1 L* 4,50 *0,2 L* 8,50 *0,75 L* 39,90

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE *0,2 L* 5,50

GRAUBURGUNDER QW TROCKEN *0,75 L* 36,90
Intensiver Duft mit Noten von Birne, Melone und Banane
– gehaltvoll und ausdrucksstark.

SAUVIGNON BLANC „KAITUI“ QW TROCKEN *0,75 L* 39,90
Ein von neuseeländischem Sauvignon Blanc inspirierter Wein
– aromatisch und exotisch.

Alle Weine enthalten Sulfite.

ROTWEINE
WEIN

PALACIOS REMONDO, ALFARO
– RIOJA „LA VENDIMIA“ TROCKEN *0,1 L* 4,50 *0,2 L* 8,50 *0,75 L* 39,90

MERLOT „INSIEME“ IGT, AMBRE, VENETO *0,1 L* 3,90 *0,2 L* 7,90 *0,75 L* 36,90

CABERNET VENETO *0,2 L* 5,50

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT
– URSPRUNG CUVÉE CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & PORTUGIESER
0,1 L 4,50 *0,2 L* 8,50 *0,75 L* 39,90

MASSERIA LI VELI, CELLINO SAN MARCO
– „PRIMONERO“ PRIMITIVO & NEGROAMARO
0,1 L 4,50 *0,2 L* 8,50 *0,75 L* 39,90



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

ALLERGENS & ADDITIVES

Deutsch
1. Glutenhaltiges Getreide
1a Weizen
1b Gerste
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse außer Fischgelatine
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere z. B. Schnecken, Muscheln und Tintenfische sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
a. Mit Farbstoff
b. Mit Konservierungsstoffen
c. Mit Antioxidationsmitteln
d. Mit Süßungsmitteln
e. Enthält eine Phenylalaninquelle
f. Koffeinhaltig
g. Chininhaltig

English
1. Gluten-containing cereals
1a Wheat
1b Barley
2. Crustaceans and products made from them
3. Eggs and products made from them
4. Fish and products made from them except fish gelatine
5. Peanuts and products made from them
6. Soybeans and products made from them
7. Milk and dairy products including lactose
8. Tree nuts and products made from them
9. Celery and products made from it
10. Mustard and products made from it
11. Sesame seeds and products made from them
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins and products made from them
14. Molluscs such as snails, mussels, squid, etc. and products made from them
a. Contains colouring agents
b. Contains preservatives
c. Contains antioxidants
d. Contains sweeteners
e. Contains a source of phenylalanine
f. Contains caffeine
g. Contains quinine

