



JAPANESE FUSION KITCHEN

SPEISEKARTE

📍 Londorfer Str. 10,
35305 Grünberg

☎ 06401 2283437

🕒 Di. - Fr.: 11:00 - 14:30 Uhr
17:00 - 22:00 Uhr
Sa. & So.: 12:00 - 22:00 Uhr

🌐 karma-japanese-kitchen.de

📘 Karma Japanese Fusion Kitchen

📷 [karma.japanese.kitchen](https://www.instagram.com/karma.japanese.kitchen)

🎵 [karma.restaurant](https://www.soundcloud.com/karma.restaurant)



JAPANESE FUSION KITCHEN

Willkommen im **Karma** – wo Sie eine reichhaltige kulinarische Reise entdecken, die die Essenz der japanischen Küche und unsere einzigartige Kreativität vereint.

Hier kombinieren wir die Raffinesse der traditionellen japanischen Küche mit der Innovation und Kreativität des japanischen Fusion-Kitchen-Modells. Von jedem sorgfältig geschnittenen Stück Sashimi bis zu jeder liebevoll dekorierten Sushi-Rolle ist jedes Gericht im Karma ein wahres Kunstwerk.

Karma ist nicht nur ein Name, sondern auch die Verkörperung einer tiefgreifenden Lebensphilosophie, ein Gesetz der Entsprechung zwischen Handlungen und Ergebnissen. Mit dieser Philosophie haben wir uns bemüht, einen luxuriösen und gemütlichen Raum zu schaffen, zusammen mit engagiertem und professionellem Service, um Ihnen ein bedeutungsvolles und unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Kommen Sie und entdecken Sie **Karma** – wo jede Mahlzeit eine Gelegenheit ist, Glück und Erhabenheit zu genießen, und jeder Moment ein Teil Ihrer Lebensreise ist!



SUPPEN

V1. Miso Shiru ^{2,D,F}

5€

Weißer Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln.

V2. Cremige Kokos-Suppe ^{2,G}

6€

Kräftige Hühner-Suppe, Hühnerbrustfleisch, Pilz, Cherrytomaten, cremiger Kokosmilch und Koriander.

V3. Seafood-Suppe ^{2,B,D}

7€

Jakobsmuscheln, Fisch, Garnelen, Pilz, Cherrytomaten, abgeschmeckt mit Tom Yum, einem Schuss Limettensaft und Koriander.

SALAT

V10. Karma special Salat

Knackiger Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Baby Leaf, Tomaten-Avocado-Salsa und Olivenöl, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing oder Sesam-Sauce.

a. Tofu ^{F,K}

7€

b. Hähnchen ^K

9€

c. Lachs ^{D,K}

12€

V11. Wakame Salat Karma Style

Abgeflämmtes Sashimi (3 Stk) ; Serviert auf Seetang-Salat, weißem Rettich und Tomaten-Avocado-Salsa, verfeinert mit Unagi-Soße.

a. Lachs ^{D,K}

10€

b. Thunfisch ^{D,K}

11€

c. Hamachi ^{D,K}

12€



STARTER

V20. Karma Tapas

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren Startern.

a. Für eine Person ^{A1,B,C,H,F,K}

15€

b. Für zwei Personen ^{A1,B,C,H,F,K}

28€

V21. Sommerrollen (2 Stk)

Wildkräutersalat, Minze, Koriander in Reispapier ummantelt.

a. Paniertem Tofu ^{A,F}

6€

b. Gegrilltes Hähnchen ^{2,F}

7€

c. Lachs im Tempuramantel ^{A,D}

8€

d. Garnelen im Tempuramantel ^{A,B}

8€

V22. Gyoza (4 Stk)

Gebackene Teigtaschen mit Salat.

a. Vegetarisch ^{A1,F}

6€

b. Hühnerfleisch ^{A1,F}

7€

V23. Edemame ^F

Grüne Sojabohnen gedämpft im Meersalz.

5€

V24. Tofu Tempura (3 Stk) ^{A,K}

Tofu im Tempuramantel mit Salat.

6€

V25. Yakitori (3 Stk) ^{A1,K}

Gegrillte Spieße mit Hühnerfleisch und Salat.

7€

V26. Karaage (4 Stk) ^{A,C,K}

Frittiertes Freiland-Maishähnchen mit Salat.

7€

V27. Frühlingsrollen (2 Stk) ^{A1,B,C,K}

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch.

7€

V28. Ebi Temptation (3 Stk) ^{A,B,K}

Garnelen im Tempuramantel mit Salat.

8€



ELEGANT VORSPEISEN

- | | |
|--|------------|
| V40. Lachs-Carpaccio ^{D,F} | 12€ |
| <i>Hauchdünne Scheiben schottischer Lachs, Ponzu, Kaviar, Trüffelöl.</i> | |
| V41. Hotategai-Carpaccio ^{B,F} | 13€ |
| <i>Jakobsmuscheln, Miso-Sauce, Kaviar, Trüffelöl.</i> | |
| V42. Salmon Ponzu ^{D,F} | 12€ |
| <i>Lachs, Rettich, Ponzu, Kaviar, Trüffelöl.</i> | |
| V43. Hamachi-Ponzu ^{D,F} | 13€ |
| <i>Kingfish, Rettich, Ponzu, Kaviar, Trüffelöl.</i> | |
| V44. Tuna Tataki Miso ^{D,F} | 13€ |
| <i>Thunfisch, Rettich, Miso-Sauce, Kaviar, Unagi-Sauce.</i> | |
| V45. Tuna Tatar Imperial ^{D,F} | 13€ |
| <i>Thunfisch, Miso-Sauce, Kaviar, Sesamöl.</i> | |

TEPPAN-YAKI (GRILL)

Hochwertiges Gemüse, Tomaten-Avocado-Salsa serviert mit Reis, verfeinert mit Unagi-Sauce.

- | | |
|---|------------|
| G60. Tori-Yaki ^{2,F,K} | 18€ |
| <i>Gegrilltes Hähnchen, Yakiniku-Sauce.</i> | |
| G61. Kamo-Yaki ^{F,K} | 25€ |
| <i>Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet, Yakiniku-Sauce.</i> | |
| G62. Sake-Yaki ^{D,F,K} | 23€ |
| <i>Gegrillter Lachs, Miso-Sauce.</i> | |
| G63. Maguro-Yaki ^{D,F,K} | 25€ |
| <i>Gegrillter Thunfisch, Miso-Sauce.</i> | |
| G64. Ebi-Yaki ^{B,F,K} | 25€ |
| <i>Gegrillte Riesengarnelen, Yakiniku-Sauce.</i> | |
| G65. Surf & Turf ^{B,F,K} | 27€ |
| <i>Gegrillte Roastbeefscheiben, Riesengarnelen, Yakiniku-Sauce.</i> | |
| G66. Anago-Yaki ^{D,F,K} | 25€ |
| <i>Gegrillter Aal, Unagi-Sauce.</i> | |



JAPANISCHE NUDELN

N70. Ramen

Ramen-Nudelsuppe, Gemüse, Sesamöl.

- | | |
|--|------------|
| a. Vegetarisch ^{2,A1,F} | 14€ |
| b. Hähnchen ^{2,F,K} | 15€ |
| c. Roastbeefscheiben ^{2,A1,C,F} | 17€ |

N71. Udon

Gebratene Udon-Nudeln, Pak Choi und Salat, verfeinert mit Unagi-Soße.

- | | |
|---|------------|
| a. Tofu (Vegetarisch) ^{A1,F,K} | 14€ |
| b. Hähnchen ^{2,F,K} | 15€ |
| c. Knusprige Ente ^{A1,K} | 16€ |

KARE RAISU

Cremiger Kokos-Curry, Gemüse serviert mit Reis und Salat, verfeinert mit Unagi-Soße.

- | | | |
|--|------------------------------------|------------|
| C80. Bio-Tofu ^{A1,G,K} | Tofu im Tempuramantel. | 14€ |
| C81. Karaage ^{A1,G,K} | Frittiertes Freiland-Maishähnchen. | 15€ |
| C82. Ahiru ^{A1,G,K} | Knusprige Ente. | 16€ |
| C83. Ebi ^{A1,G,K} | Garnelen im Tempuramantel. | 17€ |

MANGO KARE RAISU

Mango-Kokos-Curry, Gemüse serviert mit Reis und Salat, verfeinert mit Unagi-Soße.

- | | | |
|--|------------------------------------|------------|
| C84. Bio-Tofu ^{A1,G,K} | Tofu im Tempuramantel. | 14€ |
| C85. Karaage ^{A1,G,K} | Frittiertes Freiland-Maishähnchen. | 15€ |
| C86. Ahiru ^{A1,G,K} | Knusprige Ente. | 16€ |
| C87. Ebi ^{A1,G,K} | Garnelen im Tempuramantel. | 17€ |

Beilagen

- | | | | |
|------------------|-----------|-------------------------------|-----------|
| • Gekochter Reis | 3€ | • Mayonnaise, Sesam, Spicy | 2€ |
| • Sushi-Reis | 4€ | • Saucen: | 2€ |
| • Udon-Nudeln | 5€ | • Ponzu, Unagi, Miso, | |
| • Beilagensalat | 3€ | • Süß-Sauer-Scharf, Hot Chili | |



SUSHI

Nigiri (2 Stk)

S1. Sake ^{D,J}	<i>Schottischer Lachs</i>	5€
S2. Maguro ^{D,J}	<i>Thunfisch</i>	6€
S3. Ebi ^{B,J}	<i>Gekochte Riesengarnelen</i>	6€
S4. Hamachi ^{D,J}	<i>Kingfisch</i>	6€
S5. Anago ^J	<i>Aal</i>	6€
S6. Hotategai ^{B,J}	<i>Jakobsmuschel</i>	6€
S7. Rose Sake Aburi ^{D,J}	<i>Flambierter Lachs, spicy Lachstatar</i>	8€
S8. Rose Maguro Aburi ^{D,J}	<i>Flambierter Thunfisch, spicy Thunfischtatar</i>	8€

Sashimi

S10. Sake Sashimi ^D	<i>6 Stk Lachs</i>	13€
S11. Maguro Sashimi ^D	<i>6 Stk Thunfisch</i>	15€
S12. Sake-Maguro Sashimi ^D	<i>3 Stk Lachs, 3 Stk Thunfisch</i>	14€
S13. Hamachi Sashimi ^D	<i>6 Stk Kingfisch</i>	15€
S14. Moriawase ^D	<i>14 Stk gemischtes Sashimi</i>	26€



SUSHI

Maki (6 Stk)

S20. Kappa Maki	<i>Gurke</i>	4€
S21. Avocado Maki	<i>Avocado</i>	4€
S22. Asupara Maki	<i>Spargel</i>	5€
S23. Sake Maki ^D	<i>Lachs</i>	5€
S24. Sake Avocado Maki ^D	<i>Lachs, Avocado</i>	6€
S25. Tekka Maki ^D	<i>Thunfisch</i>	6€
S26. Ebi Avocado Maki ^B	<i>gekochte Garnelen, Avocado</i>	6€
S27. Anago Maki ^B	<i>Aal</i>	6€

Ura Maki (8 Stk)

S30. Veggie Roll ^G	<i>Avocado, Gurke, Rettich.</i>	9€
S31. Yakitori Roll ^G	<i>Hähnchen, Gurke, Philadelphia.</i>	10€
S32. Alaska Roll ^{C,D,G}	<i>Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobico.</i>	11€
S33. Maguro Roll ^{C,D,G}	<i>Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobico.</i>	11€
S34. Ebi Tempura Roll ^{B,C,G}	<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Tobico.</i>	11€
S35. Hotategai Roll ^{C,G}	<i>Jakobsmuschel, Avocado, Philadelphia, Tobico.</i>	12€
S36. Anago Roll ^{B,G}	<i>Aal, Gurke, Philadelphia, Tobico.</i>	12€



PREMIUM HOMEMADE ROLLS (8 STK)

S40. Green Roll (vegetarisch) ^G	13€
<i>Avocado, Gurke, Spargel, bedeckt mit Avocado.</i>	
S41. Yaki-Tori Special Roll ^G	14€
<i>Gegrilltes Hähnchen, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Käse.</i>	
S42. Salmon Roll ^{D,G}	15€
<i>Lachs, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs.</i>	
S43. Salmon Special Roll ^{A1,D,G}	16€
<i>Lachs im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Spicy Lachstatar, leicht scharf.</i>	
S44. Crispy Tiger Roll ^{A1,B,D,G}	16€
<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Lachs.</i>	
S45. Hotategai Roll ^{A1,B,G}	16€
<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Jakobsmuschel.</i>	
S46. Dragon Crazy Roll ^{A1,D,G}	16€
<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Aal in Reispapier ummantelt.</i>	
S47. Dragonfire Tuna Roll ^{A1,D,G}	16€
<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Spicy Tunatatar, leicht scharf.</i>	
S48. Rainbow Roll ^{A1,B,D,G}	16€
<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Fisch und Avocado.</i>	
S49. Crazy Tuna Roll ^{D,G}	16€
<i>Spicy Tunatatar, Avocado, bedeckt mit Thunfisch, Kaviar, leicht scharf.</i>	
S50. Crazy Salmon Roll ^{D,G}	16€
<i>Spicy Lachstatar, Avocado, bedeckt mit Lachs, Kaviar, leicht scharf.</i>	



TEMPURA ROLL (6 STK)

- S60. Yasai Tempura Roll (vegetarisch)** ^{A1,G} **10€**
Panierte Rolle mit Shinko, Gurke, Avocado, Philadelphia.
- S61. Sake Tempura Roll** ^{A1,D,G} **11€**
Panierte Rolle mit Lachs, Shinko, Avocado, Philadelphia.
- S62. Kamar Special Tempura Roll** ^{A1,B,D,G} **12€**
Panierte Rolle mit Lachs, Thunfisch, Garnelen oder Hamachi, Avocado, Shinko, Philadelphia.

SUSHI MENU

- S70. Yasai Set (vegetarisch)** ^{A1,G} **18€**
6 Stk Maki, 8 Stk Ura Maki, 6 Stk Tempura Roll.
- S71. Sushi Solo Delight (für 1 Pers.)** ^{A1,B,D,G} **28€**
2 Stk Sashimi, 3 Stk Nigiri, 6 Stk Maki, 8 Stk Special Roll, 3 Stk Tempura Roll.
- S72. Savoring Sushi Together (für 2 Pers.)** ^{A1,B,D,G} **54€**
4 Stk Sashimi, 6 Stk Nigiri, 12 Stk Maki, 8 Stk Ura Maki, 8 Stk Special Roll, 6 Stk Tempura Roll.

KINDER MENÜ

- K1. Happy Kids** ^{A1,K} **9€**
Frittiertes Freiland-Maishähnchen, Gemüse, Reis.
- K2. Maki mix** ^{D,K} **12€**
6 Stk Lachs Maki, 6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Gurke Maki.

DESSERT

- Matcha Panna Cotta** ^G **7€**
- Mochi Eiscreme** ^{A1,G} **8€**
Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit versch. Eissorten



Getränke

Wasser

Medium / naturell	0,25 l	2,8€
Medium / naturell	0,75 l	6,8€

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	6,8€
Hugo Spritz	0,2l	6,8€
Campari Orange / Maracuja	0,2l	6,8€

Hausgemachte Limonade

(Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Eis)

Frische Ananas - Limonade	5,8€
Frische Maracuja - Limonade	5,8€
Frische Litschi - Limonade	5,8€
Frische Kumquat - Limonade	5,8€

Kaffee

Kaffee	2,8€
Espresso	2,8€
Cappuccino ^g	3,8€
Latte Macchiato ^g	3,8€

Säfte

Mango	0,2l	2,8€
Banane	0,2l	2,8€
Kirsche	0,2l	2,8€
Maracuja	0,2l	2,8€
Kiba	0,2l	2,8€
Lychee	0,2l	2,8€
Orange	0,2l	2,8€

Softdrinks

Cola, Cola Zero	0,33l	3,5€
Fanta, Sprite	0,33l	3,5€
Apfelsaftschorle	0,33l	3,5€
Mezzo Mix	0,33l	3,5€
Ginger Ale	0,2l	3,5€
Tonic Water	0,2l	3,5€
Bitter Lemon	0,2l	3,5€

Tee

Jasmintee	3,8€
Grüntee	3,8€
Frischer Ingwertee	4,8€
Zitronengraste	4,8€
<i>(Ingwer, Limette, Minze, Honig, Kumquat)</i>	

Frischer Minztee	4,8€
<i>(Ingwer, Kumquat, Honig)</i>	
Spezial Kamillente	5,0€
<i>(getrocknete Kamillenblüten, getrocknete rote Jujube, Honig Frischer)</i>	



Cocktail

Gin Tonic	0,2l	7,8€
Mojito	0,2l	7,8€
Cuba Libre	0,2l	7,8€
Wodka Lemon	0,2l	7,8€
“Karma” Umeshu	0,2l	7,8€

Shots

Vodka	4cl	4,0€
Bacardi	4cl	4,0€
Bailey	4cl	4,0€
Henessy	4cl	6,0€

Weißwein

Riesling	0,2l	5,8€
Grauburgunder	0,2l	6,8€
Sauvignon Blanc	0,2l	7,8€

Rotwein

Ursprung	0,2l	5,8€
Black Print	0,2l	7,8€

Rosé

Rosalinde (Halbtrocken)	0,2l	5,8€
WINRosé (Trocken)	0,2l	6,8€

Japanese Whiskey

Suntory Hibiki	2cl/4cl	7,0€/13,0€
Suntory Toki	2cl/4cl	6,0€/12,0€

Sake

Ozeki Hot Sake	150ml	6,8€
Ozeki Cold Sake	150ml	6,8€

Bier

Licher Pils	0,3L/0,5L	3,5/4,5€
Licher Radler	0,3L/0,5L	3,5/4,5€
Licher Radler alkoholfrei	0,33L	3,5€
Licher Isotonisch alkoholfrei	0,33L	3,5€
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5L	4,8€
Benediktiner Weissbier dunkel	0,5L	4,8€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,33L	4,5€
Asahi-Japanbier	0,3L	4,8€
Kirin-Japanbier	0,3L	4,5€

ALLERGENE

1 mit Konservierungstoff
2 mit Geschmacksverstärker
3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff
5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel
7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig
9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:

- **A** glutenhaltiges Getreide (1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme)
- **B** Krebstiere
- **C** Eier
- **D** Fisch
- **E** Erdnüsse
- **F** Soja
- **G** Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- **H** Schalenfrüchte (1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew, 5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia- nuss, 9 Queenslandnuss)
- **I** Sellerie
- **J** Senf
- **K** Sesamsamen
- **L** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- **M** Lupinen
- **N** Weichtiere

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer