






# Hasu

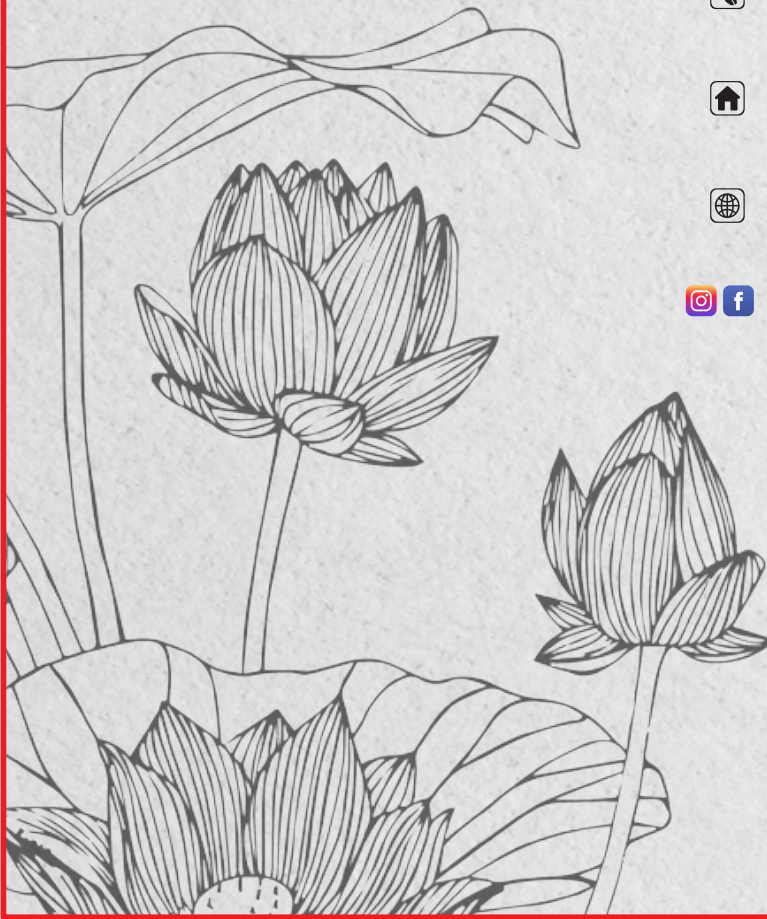
restaurant & sushi bar

 07251 5053100

 Württemberger Straße 119  
76646 Bruchsal

 [www.hasu-restaurant.de](http://www.hasu-restaurant.de)

  Hasu Restaurant Bruchsal





### Über uns

Am Anfang steht die Inspiration. Ihr folgt ein langer Weg der Herausforderung und Erfahrung. Am Ende kommt es zur Vollendung in der Sushibar Hasu in Bruchsal.

Der Weg ist das Ziel. Diesen Weg sind wir mit unserem ersten Sushi-Restaurant gegangen, um mit Hasu in Bruchsal ein neues Ziel zu erreichen: Die Vollendung japanischer Kochkunst. Diese Perfektion setzen wir in Küche, Service und traditionellem authentischen Ambiente mit den fünf Elementen Wasser, Erde, Wind, Feuer und Leere oder Ruhe um.





# Vorspeisen

**1. EDAMAME (I) 4,90 €**

Gekochte Sojabohnen (ungeschält) mit Salz

**2. FRÜHLINGSROLLEN**

a – Gemüse (5 Stück) (A,H) 4,50 €

b – Krebs und Garnelen (5 Stück) 5,90 €

**3. SOMMERROLLEN (2 Stück) (A,B,G,C,I)**

Gefülltes Reispapier mit Gurken, Reisnudeln und frischen Kräutern, serviert mit hausgemachtem Fischsauce, wahlweise mit:

a – Tofu 4,70 €

b – Hühnerfleisch 4,90 €

c – Garnelen 5,70 €

d – Tempura Garnelen 5,90 €

**4. CHICKEN GYOZA (5 Stück) 6,00 €**

Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse Füllung (12,A,G,I,J)

**5. EBI GYOZA (5 Stück) (A,B,G,H,I,J) 6,70 €**

Gebratene Teigtaschen mit Garnelen und Gemüsefüllung

**6. VEGGIE GYOZA (5 Stück) 5,90 €**

Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung (1,2,A,B,C,G,I,J)



**7. Chicken Karaage (5 Stück) 5,90 €**

Frittiertes Hähnchen Japan Style

**8. Tom Com (3 Stück) 7,70 €**

Garnelen Risotto mit im grünen Reis frittierten Garnelen

*(Grüner Reis - eine vietnamesische Spezialität! Garnelen-Risotto mit, in grünem Reis frittierten Garnelen, schlotzig und knusprig)*

**9. Mangosalat (B,C,4) 8,50 €**

Mangostreifen, Mit Garnelen, Erdnüsse, frischen Kräutern und hausgemachte Fischsauce

**10. Tuna Tataki 10,50 €**

Mit Thunfisch, lila Zwiebel, Ponzu Sauce (kurz gebraten oder gut gebraten)

**11. Gua Bao (A) 6,90 €**

Gedämpfte Hefebuns mit Knusprigem Entenfleisch, Gurke, Karotte, Koriander und Unagi sauce





- 12. TUNA TATAR** 🌶️ (1,4,12) 11,70 €  
Avocado, Tomaten Schnittlauch serviert mit Spicy Tuna
- 13. SALMON TATAR** 🌶️ (1,4,12) 9,70 €  
Avocado, Tomaten Schnittlauch serviert mit Spicy Lachs
- 14. AVOCADO SALMON SALAD** 6,90 €  
Avocado, Spicy Lachs mit Ponzu Soße
- 15. AVOCADO TUNA SALAD** 8,90 €  
Avocado, Spicy Thunfisch mit Ponzu Soße
- 16. WAKAME SALAD** (2,A,I,J) 4,90 €  
Seetang Salad mit Aal Sauce und Sesam

## Suppen

- 17. MISOSHIRU** (2,B,I) 3,90 €  
Misosuppe mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebel
- 18. MISO SAKE** 4,90 €  
Misosuppe mit Lach und Seetang und Lauchzwiebel
- 19. TOM YAM** 5,70 €  
Mit Garnelen und Gemüse
- 20. TOM KHA GAI** (1,2,C,F,I) 4,90 €  
Mit Hühnerfleisch und Gemüse
- 21. TEMPURA UDON** 12,70 €  
Udon Suppe mit Hühnerfleisch, tempura Garnelen und Gemüse
- 22. NUDELN RAMEN MISO** 12,70 €  
Ramen Suppe mit Hühnerfleisch, gekochte Eier und Bohnensprossen





# Hauptgerichte

## Nudeln

### 23. PHO (B)

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer Kräftigen Rinderknochenbrühe und frische Kräutern, wahlweise mit:

- a – Tofu **12,70 €**  
*(Vegetarische Suppe ohne Fleisch - und Knochen Zutaten)*
- b – Hühnerfleisch **13,70 €**
- c – Rindfleisch **14,50 €**

### 24. GEBRATENE REISBANDNUDEL

mit Eier, Kurkumapulver, Bohnensprossen, Gemüse, Röstzwiebeln und Sesam

- a – Gebratener Reis Bandnudel **12,70 €**  
mit gebratene Tofu
- b – Gebratener Reis Bandnudel **13,50 €**  
mit gebratene Hühnerfleisch
- c – Gebratener Reis Bandnudel **13,70 €**  
mit Knusprigem Entenfleisch
- d – Gebratener Reis Bandnudel **14,50 €**  
mit Garnelen
- e – Gebratener Reis Bandnudel **13,90 €**  
mit Rindfleisch

### 25. YAKI UDON (G,I,J)

Gebratene Udon-Nudeln im Stil von Hasu Küche, mit einigen veränderten Zutaten (mit Hausgemachte Austernsauce, Gemüse, Röstzwiebeln und Sesam)

- a – Gebratene Udon-Nudeln mit **12,70 €**  
gebratenem Tofu
- b – Gebratene Udon-Nudeln mit **14,50 €**  
gebratenes Hühnerfleisch
- c – Gebratene Udon-Nudeln mit **14,90 €**  
Knusprigem Entenfleisch
- d – Gebratene Udon-Nudeln mit **14,70 €**  
Rindfleisch

### 26. BUN NAM BO (B,L,A)

(Hausgemachte Fischsauce, Röstzwiebel und Sesam)

Gebratenes Rindfleisch auf Reisnudeln mit Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat


- a – Gebratenes Tofu auf **12,90 €**  
Reisnudeln, Erdnüsse und Salat
- b – Gebratenes Rindfleisch auf **13,90 €**  
Reisnudeln, Erdnüsse und Salat
- c – Knusprigem Entenfleisch **14,90 €**  
auf Reisnudeln, Erdnüsse und Salat





## Hauptgericht mit Soße

- 27. AUSTERNSOßE** (C,D)  
(mit Duftreis, frisches Gemüse und Sesam)
- a – Mit gebratenes Tofu **13,70 €**
  - b – Mit gebratenes Hühnerfleisch **14,00 €**
  - c – Mit panierte Hähnchenbrust (A) **14,70 €**
  - d – Mit Knusprigem Entenfleisch (A) **15,90 €**
  - e – Mit Rindfleisch **14,90 €**
  - f – Mit Lachs **15,70 €**
  - g – Gekochte Hühnerbrust mit Kurkuma **14,50 €**
- 28. TERIYAKI SAUCE**  
(mit Duftreis, frisches Gemüse und Sesam)
- a – Mit gebratenes Tofu **13,70 €**
  - b – Mit gebratenes Hühnerfleisch **14,70 €**
  - c – Mit panierte Hähnchenbrust (A) **15,50 €**
  - d – Mit Knusprigem Entenfleisch (A) **15,90 €**
  - e – Mit Rindfleisch **15,70 €**
  - f – Mit Lachs **16,50 €**
  - g – Mit Thunfisch **17,70 €**  
(kurz gebraten oder gut gebraten)
  - h – Gekochte Hühnerbrust mit Kurkuma **14,50 €**

- 29. ROTE CURRYSAUCE** (B,F,H)   
Scharf (mit Duftreis, frisches Gemüse, Thai Basilikum und Sesam)
- a – Mit gebratener Tofu **13,70 €**
  - b – Mit gebratenes Hühnerfleisch **14,00 €**
  - c – Mit panierte Hähnchenbrust **15,50 €**
  - d – Mit Knusprigem Entenfleisch **15,90 €**
  - e – Mit Garnelen **15,70 €**
  - g – Gekochte Hühnerbrust mit Kurkuma **14,50 €**

## Beilagen

- GEBRATENE REISBANDNUDELN** 3,50 €
- GEKOCHTER REIS** 2,00 €





# Nigiri (2 Stück)

- 40. SAKE NIGIRI (B)** 6,50 €  
Lachs
- 41. MAGURO NIGIRI (B)** 6,90 €  
Thunfisch
- 42. EBI NIGIRI (C)** 6,50 €  
Garnelen
- 43. HASU MAGURO NIGIRI (B,F,I,J)** 8,70 €  
Flambierter Thunfisch mit Spargel
- 44. HASU SAKE NIGIRI (B,F,I,J)** 8,50 €  
Flambierter Lachs mit Spargel
- 45. INAGI (12,I)** 5,50 €  
Süßliche Tofufasche

- 46. AVOCADO NIGIRI (J)** 4,90 €  
Avocado

- 47. UNAGI (B)** 6,70 €  
Süßwasseraal

- 48. IZUMIDAI NIGIRI** 5,70 €  
Tilapia fillet

- 49. TAKO NIGIRI** 5,90 €  
Octopus

- 50. DAIKON NIGIRI** 4,90 €  
Japanischer eingelegter Rettich

## Temaki

(handgerollt je 1 Stück)

- 51. SAKE TEMAKI (2,12)** 5,90 €  
Zarter Lachs, Avocado, Fischrogen und Salat

- 52. TUNA TEMAKI (2,12)** 6,90 €  
Schmackhafter Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Salat

- 53. VEGI TEMAKI** 5,00 €  
Gurke, Avocado, Kürbis, Sesam und Salat





## *Hosomaki* (8 Stück)

- |                                  |        |   |        |
|----------------------------------|--------|---|--------|
| <b>54. MAGURO MAKI</b> (B)       | 5,90 € | <b>59. KAPPA MAKI</b> (J)   | 5,00 € |
| Thunfisch                        |        | Gurken  |        |
| <b>55. SAKE MAKI</b> (B)         | 5,70 € | <b>60. KANPYO MAKI</b> (J)  | 5,50 € |
| Lachs                            |        | Eingelegtes Kürbis  |        |
| <b>56. SAKE AVOCADO MAKI</b> (B) | 6,50 € | <b>61. SPICY KAZUMI</b>  | 6,70 € |
| Lachs und Avocado                |        | Thunfisch, Lachs mit Ingwer,<br>Chilli soße, Schnittlauch   |        |
| <b>57. EBI MAKI</b> (B,C)        | 5,90 € | <b>62. IKURA GUNKAN MAKI</b>  | 6,90 € |
| Garnelen                         |        | Kaviar ( Fischrogen ) (2stück)  |        |
| <b>58. AVOCADO MAKI</b> (J)      | 5,00 € |   |        |
| Avocado                          |        |   |        |



## *Sashimi*

- |                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>63. SAKE</b> (B)           | 13,50 € |
| Lachs                         |         |
| <b>64. MAGURO</b> (B)         | 14,90 € |
| Thunfisch                     |         |
| <b>65. SAKE TO MAGURO</b> (B) | 14,70 € |
| Lachs und Thunfisch           |         |
| <b>66. IZUMIDAI</b> (B)       | 13,50 € |
| Tilapia                       |         |





# Poke bowl

Avocado, Gurken, Grüner Bohnen, Sesam Dressing  
und hausgemachte Miso Sauce



- |   |         |
|---|---------|
| <b>67. BOWL SAKE</b><br>Lachs                                   | 15,90 € |
| <b>68. BOWL MAGURO</b><br>Thunfisch                             | 16,70 € |
| <b>69. BOWL MIX</b><br>Lachs, Thunfisch, Garnelen, Süßwasseraal | 16,90 € |
| <b>70. BOWL VEGGIE</b><br>Avocado, Gurken, Grüner Bohnen        | 14,70 € |

## Uramaki inside- outside (8 Stück)

- |   |        |
|---|--------|
| <b>71. ALASKA</b><br>Lachs, Gurken - Tobiko   | 6,70 € |
| <b>72. CALIFORNIA</b><br>Surimi, Avocado  | 5,90 € |
| <b>73. MAGURO</b><br>Thunfisch, Avocado   | 8,70 € |
| <b>74. TEMPURA EBI</b><br>Gebratene Garnelen, Avocado - Sesame  | 6,00 € |
| <b>75. TOMOKO</b><br>Gebratene Enter, Gurken, Schnittlauch, Chilli Sauce - Sesame   | 9,70 € |
| <b>76. YOKO</b><br>Panierte Hähnchenbrust, Mango, Gurken - Sesame   | 8,90 € |
| <b>77. SPICY MAGURO</b> <br>Gekochter Thunfisch mit chili sauce - Sesame | 7,70 € |
| <b>78. VEGGIE</b><br>Avocado, Gurken, Spargel - Sesame  | 5,70 € |



# Tempura rollen (6 Stück)



**79. SAKE TEMPURA** (2,4,A,B,F,I,J) 12,90 €  
Lachs, Avocado, Cremig frischer  
Frieher Fisch oder gekochter Fisch

**80. WÜRZIGER MAGURO** 14,70 €  
Gekochter Thunfisch mit chili sauce,  
Cremig frischer (2,4,A,B,F,I,J)  
Frieher Fisch oder gekochter Fisch

**81. NAOMI** (2,4,A,B,C,F) 11,70 €  
Surimi, Avocado, Cremig frischer

**82. NATSUMI** (2,4,A,B,F,I,J) 8,70 €  
Avocado, Gurken, Mango,  
Cremig frischer geschmack

# Special roll (8 Stück)

**83. MOMO** (2,4,A,B,F,I,J) 12,60 €  
Lachs, Gurken, Mango  
On top flambierter Lachs, Kaviar

**84. CRISPY TIGER** (2,4,A,B,C,F,I,J) 11,90 €  
empura Garnelen, Gurken,  
Cremig frischer geschmack  
On top Lachs, Kaviar

**85. DAIKY** 14,70 €  
Gekochte Garnelen, Spargel, Avocado  
On top Räucherlachs, Kaviar

**86. SPECIAL VEGGIE** (2,4,B,F,I,J) 8,50 €  
Avocado, Gurken, Mango  
On top Avocado

**87. UMI** (2,4,A,B,F,I,J) 13,90 €  
Gekochte Garnelen, Avocado, Spargel  
On top Lachs, Thunfisch, Tilapia

**88. MIDORI** 15,50 €  
Thunfisch, Gurken, Chilli Sauce  
On top flambierter Thunfisch, Kaviar

**89. DRAGON** (2,4,A,B,C,F,I,J) 18,50 €  
Panierte Garnele, Gurken,  
Cremig frischer geschmack  
On top Süßwasseraal

**90. EBISU** 13,50 €  
Tempura Garnelen, Avocado  
On top Avocado





# Hasu platten menü

(Kreation von Sushi Chef)

**91. VEGGIE MIX (2,4) 29,50 €**

8 Stück Gurken Maki, 8 Stück Avocado,  
8 Stück Kanpyo Maki, 8 Stück Veggie Uramaki,  
2 Stück Avocado Nigiri

**92. HIRO (2,4) 20,50 €**

8 Stück Alaska Uramaki, 8 Stück Sake Maki,  
1 Stück Lach Nigiri, 1 Stück Thunfisch Nigiri,  
1 Stück Ebi Nigiri, 1 Stück Tilapia Nigiri

**93. OSAKA (2,4) 35,50 €**

6 Stück Sake Sashimi 8 Stück Alaska Uramaki,  
8 Stück Maguro Uramaki, 2 Stück Lach Nigiri,  
2 Stück Süßwasseraal, 2 Stück Ebi Nigiri

**94. KYOTO (2,4) 65,70 €**

6 Stück Sashimi, 1 Stück Sake Nigiri,  
1 Stück Maguro Nigiri, 1 Stück Ebi Nigiri,  
1 Stück Unagi, 1 Stück HASU Sake Nigiri,  
1 Stück HASU Maguro Nigiri 8 Stück Sake Maki,  
8 Stück Maguro Maki, 8 Stück Avocado Maki,  
8 Stück Momo Special Rollen,  
8 Stück CALIFORNIA Uramaki,  
6 Stück Sake Tempura Rollen.



## Dessert

**95. MOCHI EIS MATCHA (F) 5,70 €**

Mit Dessert Sauce (Mango oder  
Schokolade) und verschiedenen Früchte  
(3 Stück)

**97. TEMPURA BANANE (A.J) 5,70 €**

Mit Dessert Sauce (Schokolade und  
Kakaopulver) und verschiedenen Früchten  
(3 Stück)

**96. MOCHI EIS MANGO (F) 5,70 €**

Mit Dessert Sauce (Schokolade) und  
verschiedenen Früchte (3 Stück)

**98. HASU GEMISCHTE  
DESSERTS 20,00 €**

3 Stück Mochi Eis Matcha,  
3 Stück Mochi Eis Mango,  
3 Stück Tempura Banane

**99. TIRAMISU 5,70 €**



# Getränkete Karte

## Alkoholfreie Getränke

	0,3L	0,5L
Acqua Morelli Still oder Sprudel	2,90 €	6,60 €
Coca Cola	2,90 €	4,40 €
Coca Cola Light	2,90 €	4,40 €
Coca Cola Zero	2,90 €	4,40 €
Fanta	2,90 €	4,40 €
Sprite	2,90 €	4,40 €
Schweppes Ginger Ale	3,20 €	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon	3,20 €	4,50 €
Schweppes Russian WildBerry	3,20 €	4,50 €

## Fruchtsaft / Saftchorle

	0,3L	0,5L
Apfelsaft	3,00 €	4,70 €
Ananassaft	3,00 €	4,70 €
Mango Saft	3,00 €	4,70 €
Cranberry Saft	3,00 €	4,70 €
Apfelschorle	3,00 €	4,70 €
Ananasschorle	3,00 €	4,70 €
Mangoschorle	3,00 €	4,70 €
Cranberry Schorle	3,00 €	4,70 €

## Hausgemachte Limonaden (0,45L)

**Mango Shake** 3,90 €  
Mango Püree, Joghurt und Kokosmilch

**Mint Limonade** 5,90 €  
Frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Ananassaft

**Ginger Limonade** 5,90 €  
Frisch Ingwer, Limetten, Rohrzucker und Ginger Beer

**Lemongras Limonade** 5,90 €  
Frische Zitronengras, Limetten, Rohrzucker und Zitronengras Wasser

**Thai Basil Limonade** 5,90 €  
Frische Thai Basilikum, Limetten, Rohrzucker und Cranberry Saft

**Apple Limonade** 5,90 €  
Frische Ingwer, Limetten, Rohrzucker, Apfel und Cranberry Saft

**Chanh Da Limonade** 5,90 €  
Frische Minze, Limetten, Rohrzucker und Kumquat





## Heiße Getränke

<b>Kaffee</b>	2,80 €
<b>Espresso</b>	2,30 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90 €
<b>Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,80 €
<b>Vietnamesischer Kaffee</b>	3,90 €
<b>Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch</b>	4,90 €
<b>Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch</b>	5,90 €



<b>Grüner Tee</b> (Japanische Teekanne)	4,50 €
<b>Jasmin Tee</b> (Japanische Teekanne)	4,50 €
<b>Ginger Tee</b>	5,50 €
Mit frischem Ingwer, Orange, Zitrone, Minze und Honig	
<b>Lemongrass Tea</b>	5,50 €
Mit frischem Zitronengras, Orange, Zitrone, Minze und Honig	
<b>Mint Tea</b>	5,50 €
Mit frischer Minze, Orange, Zitrone und Honig	

## Alkoholische Getränke

### Bier

	0,3L	0,5L
<b>Warsteiner Pils Vom Fass</b>	2,90 € / 4,50 €	
<b>Warsteiner alkoholfrei</b> (Flasche Bier)	3,90 €	
<b>König Ludwig Hefeweizen</b> (Flasche Bier)	4,50 €	
<b>König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei</b> (Flasche Bier)	4,50 €	



## *Sake*

(Warm/Kalt)

Sake Becher 30 ml 2,00 €

Sake Flasche 120 ml 6,50 €



## *Cocktail*

Gin Tonic 7,20 €

Moscow Mule 8,20 €

Lillet Wildberry 7,20 €

Lillet Tonic 7,20 €

Long Island Ice Tea 8,20 €

Mojito 8,20 €

Caipirinha 8,20 €

Hugo 7,20 €

Aperol Spritz 7,20 €

## *Weinkarte*



### **KLUMPP – BLANC**

**TROCKEN**

Alkoholgehalt: 12% vol.

Flaschengröße: 0.75 L / 18,90 €

Gläser: 0.2 L / 6,70 €



### **KLUMPP – RIESLING**

**TROCKEN**

Alkoholgehalt: 12% vol.

Flaschengröße: 0.75 L / 20,50 €

Gläser: 0.2 L / 7,50 €



### **KLUMPP – ROSÉ**

**TROCKEN**

Alkoholgehalt: 12% vol.

Flaschengröße: 0.75 L / 18,90 €

Gläser: 0.2 L / 6,70 €



### **KLUMPP – SPÄTBURGUNDER**

**TROCKEN**

Alkoholgehalt: 12% vol.

Flaschengröße: 0.75 L / 25,50 €

Gläser: 0.2 L / 7,90 €





# Allergeninformation

Trotz sorgfältiger herstellung unserer gerichte und aufgrund unserer handwerklichen herstellung, können, neben den gekennzeichneten zutaten, spuren anderer stoffe enthalten sein, welche im produktionsprozess in der küche verwendet werden.

1. Konservierungsstoff
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel cyclamat
6. Süßungsmittel aspartam
7. Süßungsmittel acesulfam
8. Phosphat
9. Geschwefelt
10. Chininhaltig
11. Koffeinhaltig
12. Geschmacksverstärker
13. Geschwärzt
14. Gewachst
15. Gentechnisch verändert

- A. getreideprodukte  
(glutenhaltig)
- B. fisch
- C. krebstiere
- D. weichtiere
- E. sellerie
- F. milch und laktose
- G. eier
- H. senf
- I. soja
- J. sesamsamen
- K. nüsse/mandeln
- L. erdnüsse
- M. lupinen
- N. sulfite





  
**Hasu**  
*restaurant & sushi bar*

