



SU GRILL / SUSHI



Herzlich willkommen im Restaurant SU!

SU bedeutet exzellent und drückt unseren Qualitätsanspruch aus,
alle Gerichte in höchster und ehrlicher Qualität
unseren Kunden zuzubereiten.

Der Chefkoch unseres Restaurants SU, Herr Kim,
ging 1999 nach Japan, um die Zubereitung von traditionellem
und authentischen Sushi zu erlernen – mit dem Ziel,
Sushi-Meister zu werden.

Hierzu absolvierte er seine Ausbildung im Restaurant „Mitsuba“ in Tokio.
Ab 2001 arbeitete Herr Kim als Chef de Cuisine im Restaurant „Joe Sushi“
in Los Angeles, wo er sich schnell einen hervorragenden Namen machte
und es zu einer gewissen Berühmtheit brachte.

Den Wunsch nach einem eigenen Restaurant erfüllte sich
Herr Kim mit der Eröffnung des „Yakiniku“ in Cardiff/Großbritannien.
Damit auch andere Restaurants von seinen Erfahrungen profitieren
konnten, beriet und coachte er weitere Restaurants
auf dem Weg zum Erfolg, so z.B. das „Sushi in the City“
in Adelaide/Australien, das „K Place“ in London und
das „Ichiban“ in Wales.

Immer auf der Suche nach neuen Einflüssen kam Herr Kim
mit seiner Familie nach Deutschland,
um im Restaurant „SU Grill & Sushi“ mit seinem Können und
seiner Leidenschaft die Gäste zu verwöhnen.

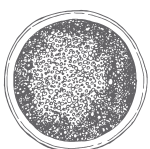
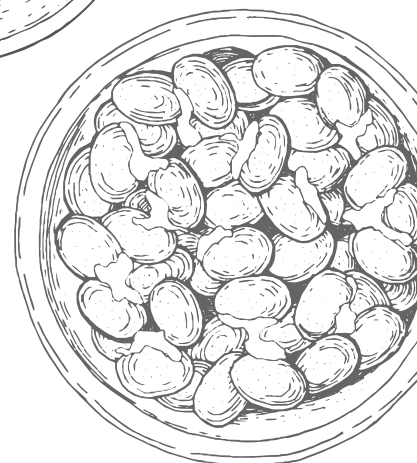
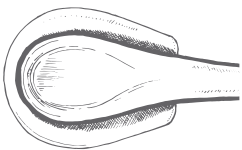
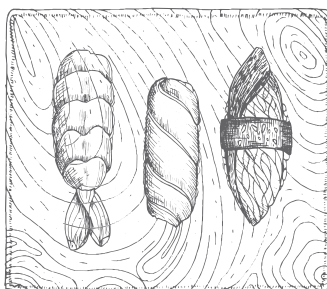
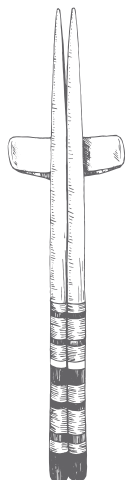
Eben ganz nach dem Namensmotto: „Exzellentes Grill & Sushi“

Ihr SU Grill & Sushi Team



Mittagskarte

- M-1. Udon Set ^A  12,00 €
Algen, Frühlingszwiebeln, Udon (Japanische Nudeln), gefüllte Tofutasche mit Reis, gerösteter Sesam
- M-2. Bibimbap Set ^{B, C, F}  12,00 €
Vegetarisches Bibimbap (mit süßer Sojasauce oder scharfer Chilisauce), Kimchi , Miso-Suppe
- M-3. Bento Box Su ^{B, D, E} 14,50 €
Grüner Salat, Karaage, California Roll, Pop Mandu, Tamago, Wakame Salat, Kimchi, Edamame
- M-4. Bento Box Delux ^{A, B, C, E} 16,00 €
Grüner Salat, Karaage, Nigiri Sushi, Avocado Maki, Ebi Katsu, Pop Mandu, Tamago, Wakame Salat, Kimchi , Edamame
- M-5. Chicken Teriyaki Rice 10,50 €
- M-6. Kimchi Fried Rice mit Spiegelei  10,50 €



Vegetarisch



würzig scharf



vegetarisch auf Anfrage



Kleinigkeiten

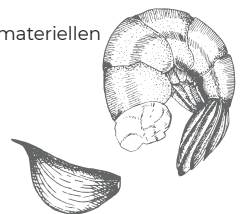
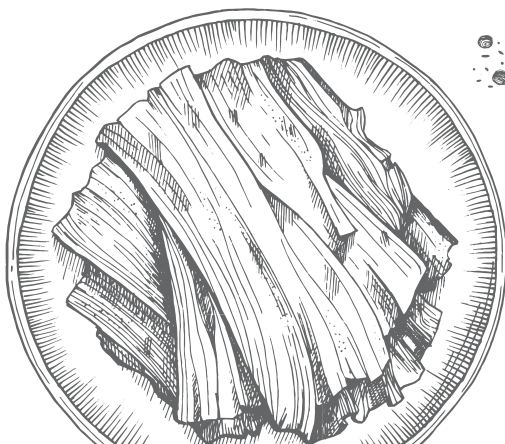
1. **Grüner Salat** ^{C, E}  5,50 €
Gemischter grüner Salat und Tempura Panko mit hausgemachtem Sojasauc-Essig-Dressing
2. **Kimchi** * ^B  3,90 €
Scharf eingelegter Chinakohl
3. **Edamame**  5,50 €
Japanische grüne Bohnen
4. **Gyoza oder Kimchi Gyoza (5 St.)** ^{A, C, E, 3}  5,50 €
Gefüllte Teigtaschen mit gemischtem Gemüse
5. **Takoyaki (6 St.)** ^{A, B, C, E, 3} 7,50 €
Teigkugel mit Oktopus, Bonitoflocken(Katsuobushi), Mehl, Mayonnaise
6. **Frühlingsrollen (6 St.)** 7,50 €
Weizenmehl, Kohl, Karotten, Grüne Bohnen, Nudeln
7. >
8. **Wakame Salat** ^E  4,50 €
Algen, Sesam
9. **Drei Beilagen** ^{F, E, 1, 3}  5,50 €
Kimchi, Wakame, Japanischer eingelegter Rettich



* Kimchi (Koreanisch 김치)

nennt man in der koreanischen Küche sowohl die Zubereitung von Gemüse durch Milchsäuregärung als auch das auf diese Art fertig zubereitete Gemüse. Kimchi wird traditionell wie Sauerkraut als Vitamin-C-Speicher für den Winter eingemacht. In Korea gehört Kimchi praktisch zu jeder Mahlzeit, genauso wie Reis. Prinzipiell kann man alle Gemüsesorten fermentieren. So sind im Laufe der Zeit viele verschiedene Arten von Kimchi entstanden, so zum Beispiel mit Gurken, Lauch, Rettich oder Chinakohl.

Am 5. Dezember 2013 wurde Kimchi von der UNESCO zur Liste des immateriellen Kulturerbes hinzugefügt.



Vegetarisch



würzig scharf

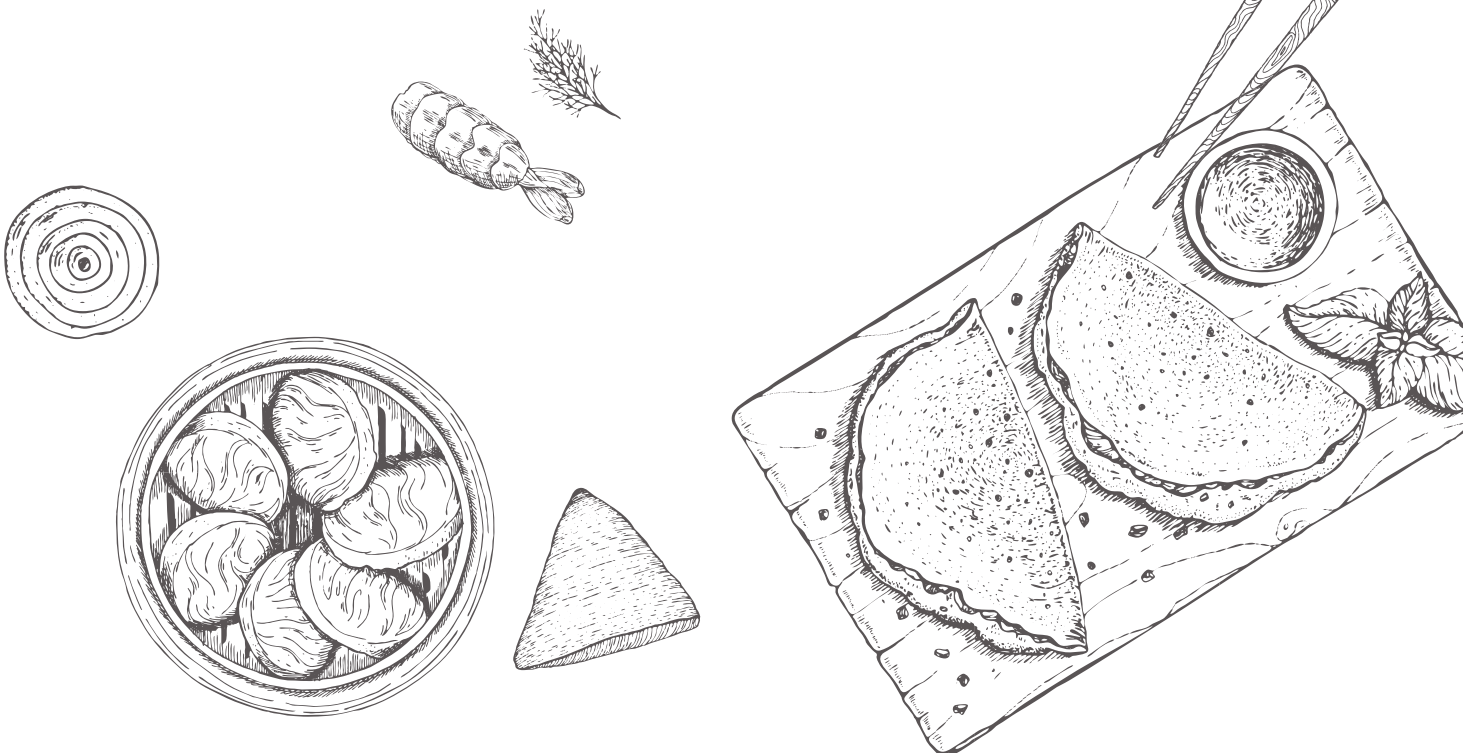


vegetarisch auf Anfrage



Frittierte Leckereien

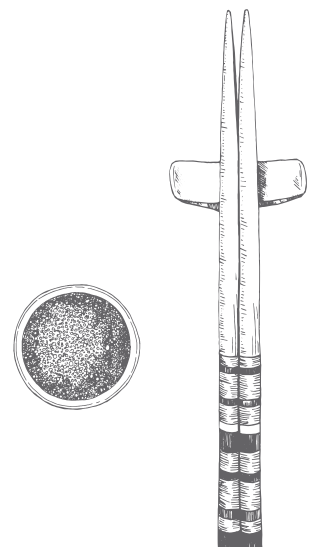
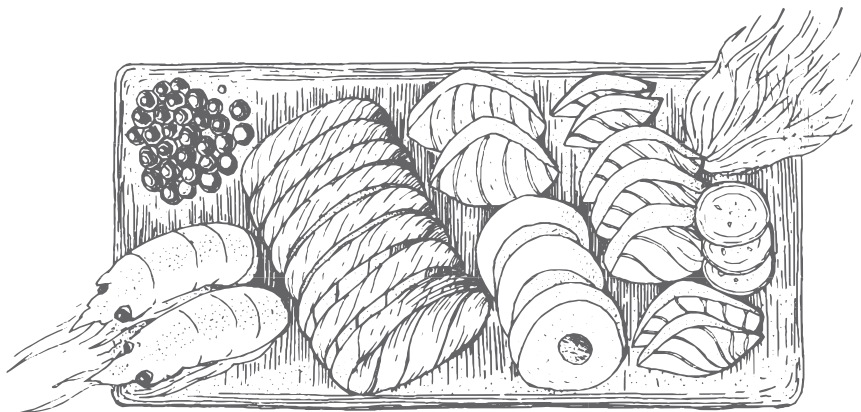
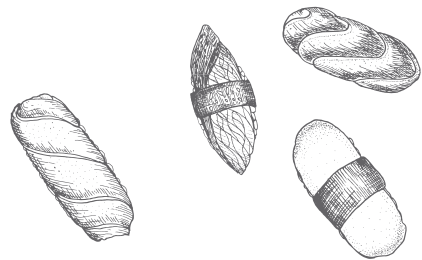
- | | | |
|-----|---|--------|
| 10. | Ebi Tempura (2 st.) ^{C, D}
<i>In Tempurateig frittierte Garnelen</i> | 6,90 € |
| 11. | Yasai Tempura (5 st.) ^C 
<i>In Tempurateig frittierte verschiedene saisonale Gemüse</i> | 6,90 € |
| 12. | Shake Tempura (3 st.) ^{B, C}
<i>In Tempurateig frittierte Lachs</i> | 6,90 € |
| 13. | Seaweed Roll Tempura (3 st.) ^{B, C} 
<i>In Tempurateig frittierter Vermicelli in Seetang</i> | 6,50 € |
| 14. | Pop Mandu (7 st.) ^C
<i>Frittierte Mini-Teigtaschen mit Schweinefleisch</i> | 6,50 € |
| 15. | Ebi Katsu (3 st.) ^{A, D, C}
<i>Japanische Schnitzel aus Garnelenfleisch</i> | 6,50 € |
| 16. | Karaage (5 st.) ^A
<i>In Kartoffelstärketeig frittiertes Hähnchenfleisch</i> | 7,90 € |
| 17. | YamYam Chicken (5 st.) ^{A, C}
<i>In Kartoffelstärketeig frittiertes Hähnchenfleisch
mit hausgemachter süßer Sojasauce oder süßer Chilisauce </i> | 8,50 € |





Sushi Nigiri (2 St.)

N-1.	Tamago 	2,90 €	N-9.	Unagi	4,00 €
	<i>Japanisches Eieromelette ohne Reis</i>			<i>Süßwasseraal</i>	
N-2.	Kanikama ^{1, 2}	3,00 €	N-10.	Inari ^{F, 2, 3}	3,50 €
	<i>Surimi (Fischfleisch)</i>			<i>Tofutasche, Sesam</i>	
N-3.	Aburi Shake	3,90 €	N-11.	Avocado 	3,00 €
	<i>Flambierter Lachs</i>				
N-4.	Ika	3,00 €	N-12.	Maguro	4,00 €
	<i>Tintenfisch</i>			<i>Thunfisch</i>	
N-5.	Taco	3,50 €	N-13.	Shake	3,50 €
	<i>Oktopus</i>			<i>Lachs</i>	
N-7.	Ebi	3,50 €	N-14.	Tobiko ^{B, 1, 2}	3,50 €
	<i>Garnelen</i>			<i>Fliegender Fisch-Rogen</i>	





Hoso Maki

(6St.)

- H-1. Oshinko Maki ^{1, 2} 3,50 €
Eingelegter Rettich
- H-2. Kappa Maki 3,50 €
Gurke
- H-3. Avocado Maki 3,50 €
- H-4. Karotten Maki 3,50 €
- H-5. Wakame Maki ^{E, 3} 3,90 €
Algen, Sesam
- H-6. Kampyo Maki 3,90 €
Eingelegte Kürbistreifen
- H-7. Shake Maki 4,50 €
Lachs
- H-8. Tekka Maki 4,90 €
Thunfisch
- H-9. Ebi Maki 4,50 €
Garnelen
- H-10. Unagi Maki ^{F, 3} 4,90 €
Süßwasseraal
- H-11. Tamago Maki 3,90 €
Eierstichrolle
- H-12. Kanikama ^{1, 2} 3,90 €
Surimi (Fischfleisch)

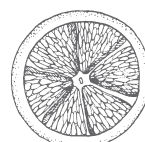
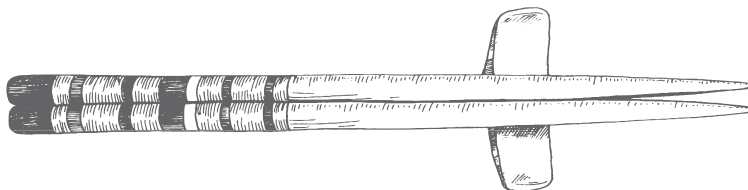
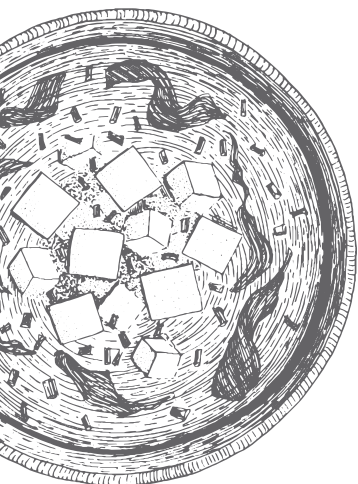
* Unsere Mayonnaise enthält Sojaöl, Ei und Senf.

Inside Out!

Ura Maki

(8St.)

- U-1. Kamaboko Roll ^{A, 1, 2} 9,00 €
Surimi (Fischfleisch), Gurke, Tobiko, Mayonnaise
- U-2. Shake Roll ^{1, 2} 9,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko
- U-3. Ebi Roll ^{1, 2} 9,50 €
Garnelen, grüner Salat, Gurke, Tobiko
- U-4. Maguro Roll ^{E, 1, 2} 10,50 €
Thunfisch, Gurke, Sesam
- U-5. Chicken Teriyaki Roll ^{F, E} 8,90 €
Gebratenes Hähnchenfleisch, Gurke, grüner Salat, Sesam
- U-6. Bulgogi Roll ^{F, E} 9,50 €
Gebratenes Rindfleisch, Zwiebel, grüner Salat, Sesam
- U-7. Philadelphia Roll ^{E, H} 9,90 €
Lachs, Frischkäse, Avocado, Sesam
- U-8. Inari Roll ^{A, F, 3} 8,90 €
Tofumantel, Avocado, Tamago, Mayonnaise
- U-9. California Roll ^{A, E, 1, 2} 8,50 €
Avocado, Gurke, Surimi (Fischfleisch), Sesam, Mayonnaise
- U-10. Rainbow Roll ^{A, E, 1, 2} 12,50 €
California Rolls mit Lachs, Thunfisch, Tintenfisch, Avocado, Garneln
- U-11. Caterpillar Veggie Roll ^{A, B, E} 10,50 €
Avocado, Gurke, Karotten, Wakame, Sesam





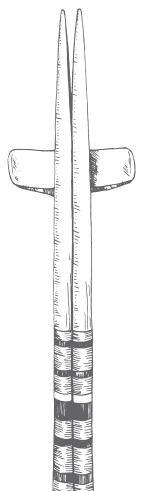
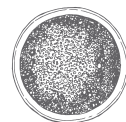
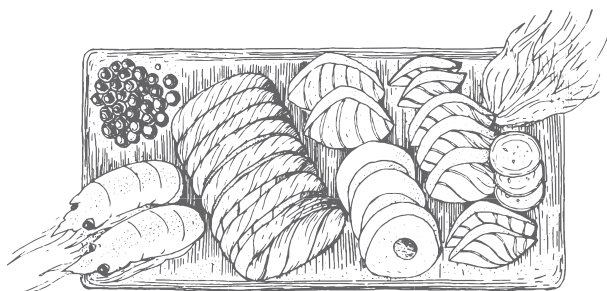
Sushi Sets

- S-1. Maki Combo I ^B 11,50 €
Kappa, Shake, Tekka
- S-2. Maki Combo II ^{B, 1, 2} 18,50 €
Kappa, Avocado, California Roll, Shake Roll,
- S-3. Shake Deluxe ^{A, F, 1, 2} 13,50 €
Lachs Sushi Nigiri (Zwiebeln, Senf-Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Lachsrogen)
- S-4. Su Maxi Combo ^{B, 1, 2} 21,50 €
Nigiri - Ika, Kanikama, Shake, Maguro, Ebi, Tobiko, Hosu Maki - Avocado, Kappa, Shake Roll
- S-5. Veggie Combo ^{F, 1, 3}  20,50 €
Inari, Tamago, Kappa, Oshinko, Caterpillar



Su Spezial

- S-6. Crunch Spicy Rolls ^{A, B, C, 1, 2} 10,90 €
Scharf mariniertes Lachs, Thunfisch, Surimi, Wasabi-Mayonnaise-Sauce mit Tempura
- S-7. Crunch Veggie Rolls ^{A, C}  9,90 €
Vegetarische Rolls mit Tempura
- S-8. Crunch Ebi Fry Rolls ^{B, C, D} 11,90 €
Panierte Garnelen, Avocado, scharfer Chili-Mayonnaise-Sauce mit Tempura
- S-9. Crispy Cali Rolls ^{A, 1, 2}  10,50 €
California Roll, Röstzwiebeln, Wasabi-Mayonnaise-Sauce
- S-10. Crispy Veggie Rolls ^A  10,50 €
Vegetarische Rolls, Röstzwiebeln, Scharfer Chili-Mayonnaise-Sauce
- S-16. Crispy Calamari Rolls ^{B, C, D} 11,90 €
Panierte Calamari, Avocado, scharfer Chili-Mayonnaise-Sauce mit Tempura





Sashimi (Rohe Fisch-Filetstücke)

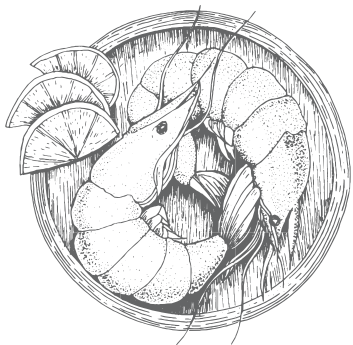
- S-11. **Shake Sashimi** 10,90 €
5 St. Lachs
- S-12. **Thunfisch Sashimi** 11,90 €
5 St. Thunfisch
- S-14. **Sashimi Teller 5** ^{B, G, 1, 2} 17,50 €
Lachs, Thunfisch, Tilapia, Tintenfisch, Tobiko
- S-15. **Sashimi Teller 7** ^{B, G, 1, 2} 25,50 €
Lachs, Thunfisch, Tilapia, Tintenfisch, Oktopus, Hotate, Tobiko

TATAKI

18. **Tekka Tataki (6 st.)** ^{B, E, F} 11,90 €
Leicht gegrillter Thunfisch mit Sojasauce, Essig und Sesam
19. **Hotate Tataki (6 st.)** ^{B, E, F} 13,90 €
Leicht gegrillte Jakobsmuscheln mit Sojasauce, Essig und Sesam

CARPACCIO

20. **Shake Carpaccio** ^{B, E} 9,50 €
Lachs-Sashimi mit Balsamico und Knoblauchöl
21. **Tekka Carpaccio** ^{B, E} 10,50 €
Thunfisch-Sashimi mit Balsamico und Knoblauchöl





Nudeln & Suppe

SUPPE

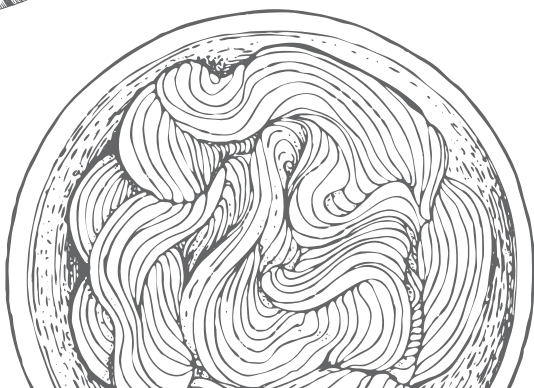
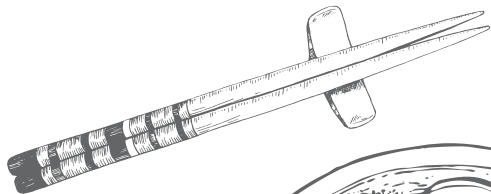
22. Miso-Suppe ^{C, 3} 3,50 €
Fischsud, Sojabohnenpaste, Tofustücke, Wakame und Frühlingszwiebeln
23. Wakame-Suppe  3,50 €
Seetang, Sojasauce und Frühlingszwiebeln
40. Mandu Suppe 8,50 €
Wakame-Suppe mit Gyoza
41. Kimchi Mandu Suppe 8,50 €
Wakame-Suppe mit Kimchi Gyoza

UDON

24. Kitsune Udon ^{C, F, 3}  10,50 €
Nudelsuppe mit Inari (Tofutasche) und Frühlingszwiebel
25. Wakame Udon ^{C, F}  10,50 €
Nudelsuppe mit Algen und Frühlingszwiebeln
26. Tanuki Udon ^{C, F}  10,50 €
Nudelsuppe mit Tempura und Frühlingszwiebeln
27. Kimchi Udon ^{C, F}   10,50 €
Nudelsuppe mit Kimchi und Frühlingszwiebeln

CHAPCHAE(mit Glasnudeln)

28. Veggie Chapchae  12,50 €
Süßkartoffelnudeln, Sojasauce, Knoblauch, Sesamöl und verschiedene Gemüse
29. Bulgogi Chapchae 14,50 €
Veggie Chapchae plus mariniertem Rindfleisch





Bibimbap* (Reisgericht)

mit süßer Sojasauce oder scharfer Chilisaucе

30. **Veggie Bibimbab** * A, E **10,50 €**
Gekochter Reis mit Karotten, Grünes Gemüse und Spiegelei
31. **Dolsot Bibimbab** * A, E **13,50 €**
In der Dolsot (heiße Steinschüssel) servierter Reis mit Gemüse und Ei
32. **Dolsot Bulgogi Bibimbab** * A, F, E **15,50 €**
In der Dolsot (heiße Steinschüssel) servierter Reis mit mariniertem Rindfleisch, Gemüse



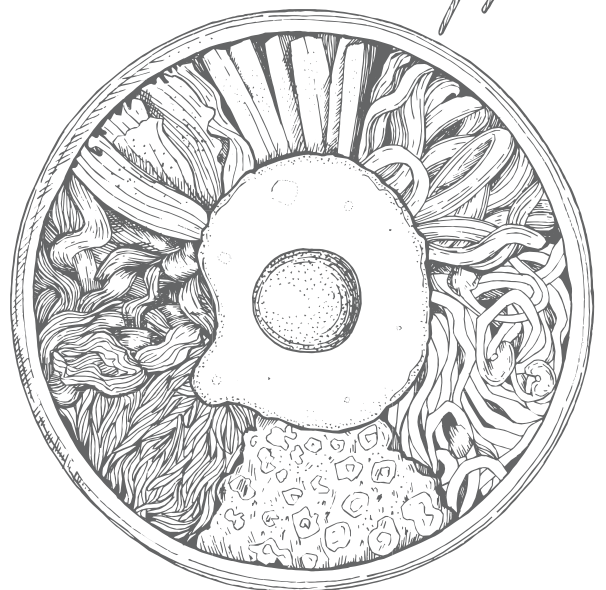
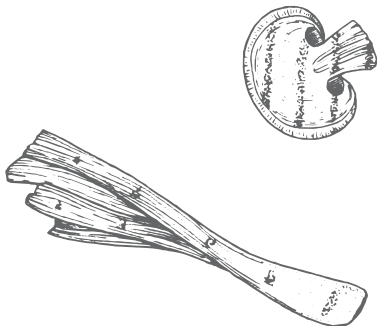
*Bibimbap (Koreanisch 비빔밥)

ist ein beliebtes koreanisches Gericht, das mit Reis und verschiedenen Gemüsesorten, etwas Rindfleisch oder Tofu, einem rohen oder gebratenen Ei und Chilipaste zubereitet wird.

In Korea übliche Gemüsesorten sind zum Beispiel Spinat, Bohnensprossen, Gurke, Königsfarn, Rettich und Pilze.

Bibimbap ist gesund und kalorienarm und vor allem schmackhaft, die Menschen aus der ganzen Welt genießen es.

Bei World Gourmet Summit (Welt Gourmet Gipfel) hat Bibimbap bereits Goldmedallien gewonnen.



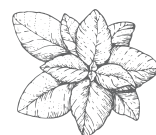
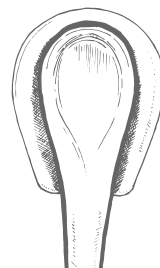
Vegetarisch



würzig scharf



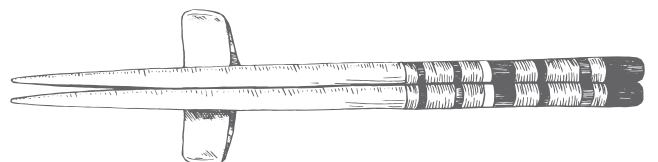
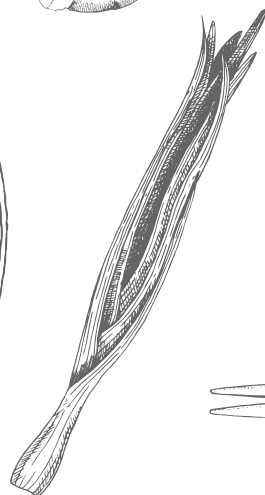
vegetarisch auf Anfrage





Tischgrill

T-1.	Joomul Luck <i>Filetiertes Rindfleisch in spezieller Grillsauce mariniert</i>	8,90 €
T-2.	Samkyopsal <i>Hauchdünner Schweinebauch mit spezieller Grillsauce</i>	8,50 €
T-3.	Kräuter Samkyopsal <i>Marinierter Schweinebauch mit Kräutern</i>	8,50 €
T-4.	Kräuter Huhn <i>Mariniertes Hähnchenfleisch mit Kräutern</i>	8,50 €
T-5.	Entenfilet <i>Mariniertes Entenfleisch</i>	8,90 €
T-6.	Garnelen Bach (5 st.) <i>Marinierte Garnelen mit Currypulver und Zimtöl</i>	8,90 €
T-7.	Calamaris <i>Marinierte Calamaris mit Currypulver und Zimtöl</i>	8,50 €





Tischgrill-Beilagen

- T-8. Gemüse  3,00 €
5 Gemüse der Saison
- T-9. Salatblätter & Bohnenpasta  3,00 €
Salatblätter, Sojabohnenpasta, Sesamöl
- T-10. Gekochter Reis  2,50 €

Tischgrill-Sets

- T-11. Tischgrill-Set 1 25,00 €
Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Tischgrill-Beilagen
- T-12. Tischgrill-Set 2 30,00 €
Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Schweinebauch, Tischgrill-Beilagen

Wie man Ssam macht!

Ssam sind koreanische marinierte Fleisch-Salat-Wraps, die man am Tischgrill direkt zubereiten und genießen kann. Ganz einfach!



1. Ein Salatblatt auf der Hand ausbreiten ...



2. ... ein Stück gebratenes Fleisch darauf legen ...



3. ... nun ein wenig Reis dazu geben ...



4. ... und mit einem Klecks Sauce abrunden.



FERTIG!



Nachtisch & Getränke

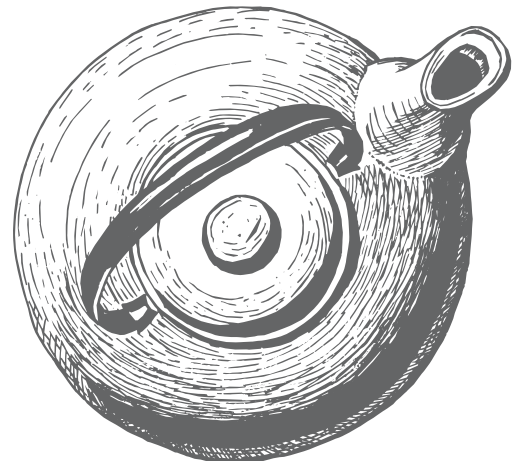
- D-1. Grüntee Mochi (2 st.) ^{C, H, 1} 4,50 €
Japanische Reiskuchen, gefüllt mit Grüntee-Creme
- D-2. Grüntee Eis aus Japan (1 Bällchen) ^{H, 1} 3,50 €
Speiseeis mit Grünteepulver
- D-3. Zitroneneis (1 Bällchen) ^H 3,00 €
Speiseeis mit Zitronensaft
- D-4. Mochi-Waffel mit Vanilleeis (hausgemacht) ^H 6,50 €
Klebreismehl, Weizenmehl, Kokosmilch, Vanilleeis, Sahne, Schokoladensirup, geröstetes Sojabohnenmehl
- D-5. Affogato 5,50 €
Vanilleeis mit Espresso

KAFFEE

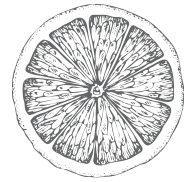
- G-1. Espresso 1,80 €
- G-2. Espresso Doppel 2,80 €
- G-3. Espresso Macchiato 3,00 €
- G-4. Kaffee Crema 2,50 €
- G-5. Americano 2,50 €
- G-6. Milchkaffee 3,50 €
- G-7. Flat White ^H 3,50 €
- G-8. Cappuccino ^H 3,50 €
- G-9. Latte Macchiato ^H 3,50 €

TEE

- G-10. Kännchen Sencha 3,50 €
Grüner Tee
- G-11. Kännchen Gemmai 3,50 €
Sencha mit geröstetem Reis
- G-12. matcha Latte 3,90 €
Grüner Tee mit Milch
- G-13. Minztee 3,90 €
Mit frischer Minze
- G-14. Minz-Ingwertee 4,50 €
Mit frischer Minze und frischem Ingwer



Kalte Getränke



SOFT DRINKS

G-15. Coca Cola ^{1, 5}

0,2ℓ

2,60 €

0,4ℓ

3,50 €

G-16. Cola Zero ^{1, 4, 5}

G-17. Fanta ¹

G-18. Sprite

G-19. Rapp's Fruchtsäfte
(Apfel, Orangen, Cranberry)

G-20. Fruchtsaftschorle

0,35ℓ

3,50 €

G-21. Spezi ^{1, 5}

0,35ℓ

3,50 €

G-22. Calpis Soda ^H

0,35ℓ

3,80 €

G-23. Lemonade (hausgemacht)

0,35ℓ

3,90 €

G-24. Cloudy Lemonade (hausgemacht) ^H
Mit Zitroneneis

0,35ℓ

5,50 €

G-25. Iced Tee (hausgemacht)

0,35ℓ

3,90 €

G-26. Mineralwasser Flasche

0,25ℓ

3,00 €

G-27. Mineralwasser Flasche

0,75ℓ

6,50 €

G-28. Aloe Vera

0,2ℓ

3,90 €

Aloe Vera Getränke aus Korea

Bier



DIE BIERMACHER.

G-34. Pfungstädter Edel-Pils c	0,3ℓ	3,50 €
	0,5ℓ	4,20 €
G-35. Pfungstädter Radler c	0,3ℓ	3,90 €
G-36. Pfungstädter Ur Weizen c	0,5ℓ	4,90 €
G-37. Pfungstädter Schwarzbier	0,33ℓ	3,50 €
G-38. Pfungstädter Urstoff (Kellerbier)	0,33ℓ	3,90 €
G-39. Pfungstädter Alkoholfrei Pilsner	0,33ℓ	3,50 €
G-40. Pfungstädter Weizen Alkoholfrei	0,5ℓ	4,20 €
 G-41. Asahi	0,33ℓ	4,00 €
 G-42. Kirin	0,33ℓ	4,00 €
 G-43. Cass	0,33ℓ	4,00 €

Wein

G-44. Heppenheimer Stemmler Riesling	0,2ℓ	5,50 €
	1ℓ Flasche	17,00 €
G-45. HP Schlossberg Dornfelder	0,2ℓ	5,40 €
	1ℓ Flasche	17,00 €
G-46. HP Schlossberg Spätburgunder Rose	0,2ℓ	5,60 €
	1ℓ Flasche	18,00 €

Soju & Sake

	G-48. Soju	0,35ℓ Flasche	13,00 €
	<i>Koreanische Spirituose aus Süßkartoffeln</i>		
	G-49. Sake	0,12ℓ Flasche	6,80 €
	<i>Japanischer Reiswein</i>		
	<i>* entweder warm oder schön gekühlt serviert</i>		

LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

< ALLERGENE UND SPUREN VON ALLERGENEN >

A. Eier / B. Fische / C. Weizen / D. Krebstiere / E. Sesamsamen / F. Sojabohnen / G. Weichtiere / H. Milch
I. Glutenhaltiges Getreide - Gerste / J. Sellerie / K. Senf / L. Schwefeldioxid und Sulphite

< ZUSATZSTOFFE >

1. Farbstoff / 2. Konservierungsstoff / 3. Geschmacksverstärker / 4. Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
5 - Coffeinhaltig / 6 - Chininhaltig / 7. Antioxidationsmittel



SU GRILL  **SUSHI**

Ludwig Straße 3
D-64342
Seeheim-Jugenheim

Öffnungszeiten

Di-So & Feiertag 12h-22h
Mo Ruhetag

☎ 06257 998 7739

✉ hallo@su-grill-sushi.de

🌐 www.su-grill-sushi.de