

おしながき

[menu]



house

m a n d a r i n



Eric Teichgraber

teppanyaki house mandarin

Geiststraße 19a
48151 Münster
Tel: 0251 / 52 54 65

Mo - Sa 12⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr
 17³⁰ - 23⁰⁰ Uhr

So, Feiertag 12⁰⁰ - 23⁰⁰ Uhr

<http://www.mandarin-muenster.de>

Herzlich Willkommen im teppanyaki house mandarin

Teppanyaki [jap. 鉄板焼き] sind Gerichte, die auf einer Stahlplatte [鉄板 teppan] direkt am Tisch zubereitet werden; ein kurzweiliges und kulinarisch einzigartiges Erlebnis.

Die Teppanyaki-Küche ist gesund und fettarm. Selbstverständlich ohne Glutamat oder andere Geschmacksverstärker. Unsere Meisterköche zeigen Ihnen an den heißen Herdplatten mit Leidenschaft und Showtalent ihre virtuose Grillkunst. Unsere Speisen und Menüs sind sowohl für den Gaumen als auch für die Augen reizvoll.



Neben unseren Teppanyaki-Gerichten und dem klassischen Sushi bieten wir Ihnen eigens vom Meister kreierte Spezialitäten wie z.B. gebackene Garnele mit Wasabi-Mayonnaise-Sauce, die auf der Zunge zergeht.

Unser Team wünscht Ihnen

guten appetit

T Teppanyaki



Spezialitäten des Hauses

[our recommendations]

[☐]

p 1	Heilbuttfilet [halibut fillet]	19,00
p 2	Lachsfilet [salmon fillet]	19,00
p 3	Doradefilet [sea bream fillet]	19,00
p 4	Riesengarnelen 9 Stück [tiger prawns]	21,00
p 5	Rinderfilet [beef fillet] 180 g	22,00
p 6	Rinderfilet-Roulade gefüllt mit Mango [roll of beef stuffed with mango]	21,00
p 7	Lammkarree [lamb chops]	21,00
p 8	Entenfleisch [duck]	20,00
p 9	Hähnchenfilet [chicken fillet]	19,00
p 10	Schweinefilet [pork fillet]	19,00

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen eine Tagessuppe, Reis und Gemüse sowie einen gemischten Salat.

[all dishes will be served with soup, rice, vegetables and a mixed salad.]



Menü Fujiyama

[pro Person / per person]

[€]

J 1	Kalte Vorspeise [cold starter]	28,00
	Tagessuppe [soup]	
	Heilbuttfilet mit Beilagen [halibut fillet with side dishes]	
	Salat [salad]	
	Gebratener Reis [fried rice]	
	Entenfleisch mit Gemüse [duck with vegetables]	
	Dessert [dessert]	

Menü Kyoto

[pro Person / per person]

J 2	Kalte Vorspeise [cold starter]	33,00
	Tagessuppe [soup]	
	Lachsfilet mit Beilagen [salmon fillet with side dishes]	
	Hänchenfilet mit Beilagen [chicken fillet with side dishes]	
	Salat [salad]	
	Gebratener Reis [fried rice]	
	Rinderfilet-Roulade gefüllt mit Mango, dazu Gemüse [roll of beef stuffed with mango and vegetables]	
	Dessert [dessert]	

Menü Tokyo

[pro Person / per person]

[□]

J 3 Kalte Vorspeise 35,00
 [cold starter]

Tagessuppe
[soup]

Lachsfilet mit Beilagen
[salmon fillet with side dishes]

Doradefilet
[sea bream]

Salat
[salad]

Gebratener Reis
[fried rice]

Lammkarree mit Gemüse
[lamb chops with vegetables]

Dessert
[dessert]



Menü Osaka

[pro Person / per person]

[□]

J 4 Kalte Vorspeise 38,00
 [cold starter]

Tagessuppe
[soup]

Lachsfilet mit Beilagen
[salmon fillet with side dishes]

Riesengarnelen
[tiger prawns]

Salat
[salad]

Gebratener Reis
[fried rice]

Rinderfilet mit Gemüse
[beef fillet with vegetables]

Dessert
[dessert]

Menü Momoyama

[pro Person / per person]

[□]

J 5 Kalte Vorspeise 42,00
 [cold starter]

Tagessuppe
[soup]

Lachsfilet mit Beilagen
[salmon fillet with side dishes]

Heilbuttfilet
[halibut fillet]

Jakobsmuscheln
[scallop]

Aal
[eel]

Salat
[salad]

Gebratener Reis
[fried rice]

Garnelen mit Gemüse
[shrimps with vegetables]

Dessert
[dessert]

