



ALLERGENE

- A — Glutenthaltiges Getreide
- B ————— Krebstiere
- C ————— Eier
- D ————— Fisch
- E ————— Erdnüsse
- F ————— Sojabohnen
- G ——— Milch inkl. Laktose
- H ————— Schalenfrüchte
- L ————— Sellerie
- M ————— Senf
- N ————— Sesamsamen
- O — Schwefeldioxid & Sulfate
- P ————— Lupinen
- R ————— Weichtiere

Yoko



JAPANESE FOOD
SHUSEI KUSHIDA

Yoko

HERZLICH WILLKOMMEN

Vor einigen Jahren hat sich mein Leben um 360 Grad gedreht. Von Squamish in Kanada einmal um die halbe Welt nach Ulm. Damals war an einen eigenen kleinen Laden nicht zu denken – aber der Wunsch war immer da und wurde von Jahr zu Jahr größer. Denn schon in jungen Jahren bemerkte ich, dass das Kochen meine große Leidenschaft ist und machte diese 1995 zu meinem Beruf.

Meine Mama „Yoko“ hat mir früher jeden Tag gezeigt was träumen heißt und dass es wichtig ist, an seine Träume zu glauben. Nun bin ich in Deutschland angekommen und bereit, mir etwas eigenes aufzubauen, auf das ich stolz sein kann.



WWW.YOKO-ULM.DE

SHUSEI KUSHIDA SUSHI-MEISTER

Mein Name ist Shusei Kushida und ich bin 1981 geboren. Ursprünglich komme ich aus Tokio. Im Alter von 15 Jahren wanderte ich mit meiner Familie in die kanadische Stadt Squamish aus. Jahre später lernte ich dort meine Frau Jana kennen und folgte ihr in das wunderschöne Ulm.

Ich freue mich, meinen eigenen Laden im Herzen dieser Stadt eröffnen zu können. Diesen widme ich meiner Mama „Yoko“. Mein Wunsch ist es, einen ganz besonderen Ort zu schaffen, der Ihnen die japanische Küche und Kultur näher bringt.

Herzlich Willkommen im Yoko!
Ihr Shusei



ULM
JUDENHOF 1

HOSO MAKI 細巻き



Bei den Hosomaki wird ein Noriblatt (Algenblatt) halbiert und meist mit nur einer bis maximal zwei Zutaten gefüllt. Dazu wird Sojasauce gereicht.

INSIDE OUT 裏巻き



Diese Maki sind auch unter dem Namen Ura-Maki oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.



TEMAKI 手巻き



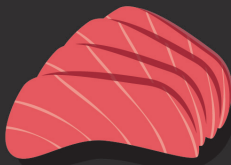
Temaki sind kleine, spitze Tütchen aus Noriblättern, die von Hand ohne Bambusmatte gerollt und dann mit Reis, frischem Fisch und Gemüse gefüllt werden.

DONBURI BOWL どんぶり



Donburi ist ein traditionelles japanisches Gericht, das immer aus einer Grundlage aus Reis besteht, auf der die unterschiedlichsten Beilagen in einer größeren Schüssel angerichtet werden.

SASHIMI 刺身



洋子

Sashimi ist die purste Form von Sushi.

Hier wird komplett auf Reis oder andere Beilagen verzichtet. Sashimi ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch. Für diese Sushiform wird ausschließlich bestes Filet verwendet, das mit einem speziellen Messer (Hocho) in 3–4mm dünne Scheiben geschnitten wird.



19 54

NIGIRI 握り



Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt. Um dem Belag Halt zu verleihen, wird manchmal noch ein dünner Streifen Nori um das Nigiri gewickelt.

VORSPEISEN



1

Miso Suppe **D, F**

Tofu, Wakame-Alge und Frühlingszwiebeln
3,50

2

Lachs Miso Suppe **D, F**

Lachs, Rettich, Karotte und Frühlingszwiebeln
4,95

3

Edamame **F**

Gekochte junge Sojabohnen
4,70

4

Goma ae **A, N, F**

Spinat mariniert in Sesampaste
4,95

5

Chicken Karaage **A, F**

In Sake mariniertes frittiertes Hühnchen
7,50

6

Gyoza **A, F**

5 S T Ü C K

Japanische Maultaschen mit Schweinefleisch
6,50

7

Gemischter Salat **A, F**

Gemischter Salat mit hausgemachtem
japanischen Dressing
7,50

8

Goma Wakame **A, F, N**

Seealgensalat mit Sesam
4,95

9

Sashimi Salat **A, B, D, F, R**

Sechs verschiedene Meeresfrüchte auf Salat
12,40



EXTRAS

<u>10</u>	Ingwer ^{2,7,8}	1,00
<u>11</u>	Wasabi A, F ^{1,2,7,8}	0,50
<u>12</u>	Süße Sojasoße F	1,00
<u>13</u>	Mayonnaise C, M	1,00
<u>14</u>	Scharfe Mayonnaise C, M	1,00
<u>15</u>	Scharfe Apfelsoße A, F	1,20
<u>16</u>	Scharfe Soße A, F	0,80
<u>17</u>	Dressing A, F	2,10
<u>18</u>	Sushi Reis	2,50
<u>19</u>	Lila Sushi Reis	2,90

ROLLEN HOSO MAKI



- 20 Kappa Maki ————— 3,00
Gurke
- 21 Avocado Maki ————— 3,80
Avocado
- 22 Inari Maki **A, F** ————— 3,70
Gekochter Tofu
- 23 Tamago Maki **C** ————— 3,40
Japanisches Eieromelette
- 24 Salmon Maki **D** ————— 4,50
Lachs
- 25 Tekka Maki **D** ————— 4,50
Thunfisch
- 26 Ebi Avocado Maki **B, C, M** ————— 4,50
Garnelen und Avocado mit Mayonnaise
- 27 California Maki **D, C, M**^{1,4} ————— 4,20
Surimi und Avocado mit Mayonnaise
- 28 Salmon Avocado Maki **D** ————— 4,60
Lachs und Avocado
- 29 Salmon Negi Maki **D** ————— 4,60
Lachs und Frühlingszwiebeln
- 30 Tuna Avocado Maki **D** ————— 4,60
Thunfisch und Avocado
- 31 Tuna Negi Maki **D** ————— 4,60
Thunfisch und Frühlingszwiebeln
- 32 Unagi Maki **A, D, F** ————— 5,60
Flussaal und Gurke
- 33 Taraba Maki **B** ————— 5,80
Königskrabbe und Avocado mit Mayonnaise
- 34 Ikura Maki **D** ————— 5,70
Lachsrogen



EXTRAS

- 35 Lila Sushi Reis ————— 0,40
- 36 Mayonnaise **C, M** ————— 0,30
- 37 Scharfe Soße ————— 0,30
- 38 Soja Blatt **F**^{1,2} ————— 0,60
- 39 Frischkäse **G** ————— 0,30

KLASSISCHE ROLLEN INSIDE OUT



- 50 **California Roll** **D, C, M**^{1,4} ————— 6,70
Surimi, Avocado und Gurke mit Mayonnaise
- 51 **Salmon Roll** **D** ————— 7,20
Lachs und Avocado
- 52 **Tuna Roll** **D** ————— 7,20
Thunfisch und Gurke
- 53 **Ebi California Roll** **B, C, M** ————— 7,00
Garnelen, Avocado und Gurke mit Mayonnaise
- 54 **Spicy Tuna Roll** **D** ————— 7,45
Thunfisch und Gurke mit scharfer Soße
- 55 **Spicy Salmon Roll – 5 Stück** **D, C, M** — 7,45
Lachs, Avocado, Gurke und Salat mit scharfer Mayonnaise
- 56 **King Crab Roll** **B, C, M** ————— 9,45
Königskrabbe, Avocado und Gurke mit Mayonnaise
- 57 **Veggie Roll – 5 Stück** ————— 7,00
Salat, Avocado, Gurke, Rettich und Rote Beete
- 58 **Yam Avocado Roll** ————— 7,10
Süßkartoffel und Avocado
- 59 **Tamago Roll** **C** ————— 6,80
Japanisches Eieromelette

EXTRAS

- 35 Lila Sushi Reis ————— 0,40
- 36 Mayonnaise **C, M** ————— 0,30
- 37 Scharfe Soße ————— 0,30
- 38 Soja Blatt **F**^{1,2} ————— 0,60
- 39 Frischkäse **G** ————— 0,30
- 60 Tobiko Topping **D**¹ ————— 1,50
- 61 Masago Topping **D**¹ ————— 1,20



SPEZIAL ROLLEN INSIDE OUT

8 Stück 8 Stück 8 Stück
8 STÜCK 8



- 70 Yam Roll A, F** — 8,50
Süßkartoffel, Shiitake Pilze, außen Süßkartoffel
- 71 Avocado Roll C, M** — 9,20
Avocado, Gurke, Mayonnaise, außen Avocado
- 72 Veggie Purple Roll – 5 Stück F, G** — 9,00
Avocado, Gurke, Salat, Rote Beete, Frischkäse
mit lila Sushi Reis, außen Soja Blatt
- 73 Salmon Deluxe Roll D** — 9,50
Lachs, Avocado, Gurke, außen Lachs
- 74 Dynamite Roll B, C, D, M** — 10,00
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Tobiko
mit Mayonnaise
- 75 Black Dragon Roll A, B, C, D, F, M** — 12,00
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Mayonnaise,
außen Flusssaal
- 76 Red Dragon Roll B, C, D, M** — 11,50
Frittierte Garnele, Avocado, Gurke, scharfe
Mayonnaise, außen Lachs
- 77 Tuna Apple Roll A, F, D** — 10,50
Thunfisch, Gurke, außen Thunfisch,
mit scharfer Apfelsoße
- 78 Chicken Karaage Roll – 5 Stück A, C, F, M** - 8,20
Frittiertes Hühnchen, Gurke, Salat und
Mayonnaise
- 79 Tuna Salad Roll C, D, M** — 8,00
Thunfischsalat mit Mayonnaise, Gurke und Salat
- 80 Soy Mango – 5 Stück D, F** — 8,50
Lachs, Mango, Gurke, Avocado, außen Soja Blatt
- 81 Rainbow Roll C, D, M** — 10,50
California Roll mit 5 verschiedenen Außenbelägen
- 82 Aburi Salmon Roll A, C, D, F, M** — 11,00
Lachs, Gurke, Avocado, außen flambierter Lachs
mit Mayonnaise und süßer Sojasoße
- 83 Futo Maki – 10 Stück C, D, M^{1,4}** — 12,50
Surimi, Eieromelette, Gurke, Avocado, Lachs,
Tobiko und Spinat





TEMAKI

- 40 Veggie Temaki **F** _____ 4,40 K
Tofu, Avocado, Gurke und Salat
- 41 Salmon Temaki **D** _____ 5,10
Lachs, Avocado, Gurke und Salat
- 42 Tuna Temaki **D** _____ 5,10
Thunfisch, Avocado, Gurke und Salat
- 43 Ebi Temaki **B, C, M** _____ 4,90
Garnelen, Avocado, Gurke, Salat mit Mayonnaise
- 44 Ikura Temaki **D** _____ 5,40
Lachsrogen und Gurke
- 45 California Temaki **C, D, M** ^{1,4} _____ 4,90
Surimi, Avocado, Gurke, Salat und Mayonnaise



DONBURI BOWL

- 46
Salmon Don **D**
6 Scheiben roher Lachs
mit Avocado und Gurke
auf Sushi Reis
17,50
- 47
Spicy Tuna Don **A, D, F**
6 Scheiben roher Thunfisch
mit Avocado und Gurke
auf Sushi Reis
mit scharfer Soße
18,00
- 48
Chirashi **D**
10 Scheiben roher Fisch
— *gemischt* —
mit Avocado und Gurke
auf Sushi Reis
24,00

EXTRAS

- 49
Lila Sushi Reis
1,50



SASHIMI

90
Salmon Sashimi **D**
7 Scheiben Lachs
13,00

91
Tuna Sashimi **D**
7 Scheiben Thunfisch
13,00

92
Aburi Salmon **A, C, D, F, M**
6 Scheiben flambierter Lachs
mit süßer Sojasoße und
Mayonnaise
13,50

93
Spicy Tuna **A, D, F**
12 Würfel Thunfisch
mariniert in scharfer Soße
14,00

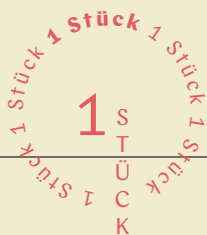
94
Spicy Salmon **A, D, F**
12 Würfel Lachs
mariniert in scharfer Soße
14,00

95
Mix Sashimi **D**
11 Scheiben Fisch
»Chef's choice«
22,00

96
Special Mix Sashimi **D**
17 Scheiben Fisch
»Chef's choice«
33,00



NIGIRI



- 100 Kappa ————— 1,90
Gurke
- 101 Avocado ————— 2,50
Avocado
- 102 Tamago **C** ————— 2,30
Eieromelette
- 103 Inari **A, F** ————— 2,20
Süßer gekochter Tofu
- 104 Yam ————— 2,50
Süßkartoffel
- 105 Salmon **D** ————— 2,80
Lachs
- 106 Tuna **D** ————— 2,90
Thunfisch
- 107 Ebi **B** ————— 2,80
Garnele
- 108 Hotate **R** ————— 3,10
Jakobsmuschel
- 109 Tako **R** ————— 2,60
Oktopus
- 110 Ika **R** ————— 2,60
Tintenfisch
- 111 Hamchi **D** ————— 3,20
Junge Steinmakrele
- 112 Amaebi **B** ————— 2,90
Rohe Tiefseegarnele
- 113 Saba **D** ————— 2,70
Makrele
- 114 Unagi **A, D, F** ————— 3,30
Flussaal
- 115 Taraba **B** ————— 3,80
Königskrabbe
- 116 Butterfish **D** ————— 3,10
Butterfisch
- 117 Chopped Scallop **C, D, M, R**¹ — 3,20
Gehackte Jakobsmuschel und Tobiko
mit Mayonnaise
- 118 Ikura **D** ————— 3,40
Lachsrogen
- 119 Tobiko **D**¹ ————— 2,90
Fliegenfisch Rogen
- 120 Masago **D**¹ ————— 2,60
Kapelan Rogen
- 121 Tuna Salad **C, D, M** ————— 2,60
Thunfisch Salat



ABURI NIGIRI



2 Stück 2 Stück 2 Stück
2 Stück 2 Stück 2 Stück
2
S
T
Ü
C
K

130

Tuna Aburi **A, C, D, F, M**

Nigiri Thunfisch flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
6,40

131

Salmon Aburi **A, C, D, F, M**

Nigiri Lachs flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
6,40

132

Hamachi Aburi **A, C, D, F, M**

Nigiri Junge Steinmakrele flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
7,00

133

Butter Fish Aburi **A, C, D, F, M**

Nigiri Butterfisch flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
6,60

134

Hotate Aburi

Nigiri Jakobsmuschel flambiert **A, C, F, M, R**
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
6,60

135

Taraba Aburi **A, B, C, F, M**

Nigiri Königskrabbe flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
8,00

136

Ebi Aburi **A, B, C, F, M**

Nigiri Garnele flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
6,20

137

Saba Aburi **A, C, D, F, M**

Nigiri Makrele flambiert
mit süßer Sojasoße und Mayonnaise
6,00

EXTRAS

138

Lila Sushi Reis
—pro Stück—
0,20



COMBO PLATTEN



140

Maki Combo **D**

6 × Tekka Maki
6 × Salmon Maki
6 × Kappa Maki
11,00

141

Veggie Combo **A, C, F**

5 × Veggie Roll
8 × Yam Roll
1 × Inari
1 × Tamago
19,00

142

Klassische Combo **B, C, D, M**

8 × Dynamite Roll
8 × California Roll
3 × Tekka Maki
3 × Salmon Maki
20,50

143

Aburi Combo **A, C, D, F, M**

8 × Aburi Salmon Roll
1 × Unagi
1 × Salmon Aburi
1 × Hamachi Aburi
20,00

144

Deluxe Combo **A, B, C, D, F, M, R**

8 × Tuna Apple Roll
3 × Tekka Maki
3 × Salmon Maki
8 × Nigiri »Chef's choice«
31,00

145

Spicy Combo **A, C, D, F, M**

8 × Spicy Tuna Roll
5 × Spicy Salmon Roll
8 × Spicy California Roll
20,50



COMBO PLATTEN

146

Veggie Platte I **A, C, F**

- 2 × Miso Suppe
 - 6 × Kappa Maki
 - 6 × Avocado Maki
 - 6 × Tamago Maki
 - 6 × Yam Avocado Roll
 - 5 × Veggie Roll
 - 2 × Inari
- 35,00

2 UND MEHR
Combo Platten für 2 und mehr Personen

147

Veggie Platte II **A, C, F**

- 12 × Avocado Maki
 - 12 × Kappa Maki
 - 12 × Tamago Maki
 - 5 × Veggie Roll
 - 8 × Yam Avocado Roll
 - 8 × Yam Roll
 - 1 × Tamago
 - 1 × Inari
- 46,00

148

Sushi Platte **A, C, D, F, M**

- 2 × Miso Suppe
 - 8 × California Roll
 - 3 × Tekka Maki
 - 3 × Salmon Maki
 - 8 × Tuna Apple Roll
 - 4 × Nigiri
- 37,50

149

Roll Platte Deluxe **A, B, C, D, F, M**

- 12 × Tekka Maki
 - 12 × Salmon Maki
 - 12 × Kappa Maki
 - 16 × California Roll
 - 8 × Dynamite Roll
 - 8 × Tuna Apple Roll
 - 5 × Chicken Karaage Roll
- 65,00

150

Yoko Special Platte **A, B, C, D, F, M, R**

- 8 × California Roll
 - 8 × Yam Roll
 - 8 × Dynamite Roll
 - 8 × Aburi Salmon Roll
 - 10 × Futo Maki
 - 12 × Nigiri »Chef's choice«
- 76,50



19 54

Dessert

Die Dessertkarte
findet ihr auf
der **Tafel im
Gastraum.**



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



<u>200</u>	ViO Wasser still	0,25l	2,70
<u>201</u>	ViO Wasser still	0,75l	5,70
<u>202</u>	Teinacher Wasser	0,25l	2,70
<u>203</u>	Teinacher Wasser	0,75l	5,70
<u>204</u>	Coca Cola ^{1,3,5}	0,33l	3,00
<u>205</u>	Coca Cola Zero ^{1,3,5,8}	0,33l	3,00
<u>206</u>	Mezzo Mix ^{1,3,5}	0,33l	3,00
<u>207</u>	Fanta ^{1,3,5}	0,33l	3,00
<u>208</u>	ViO Apfelschorle	0,3l	3,00
<u>209</u>	ViO Johannesbeerschorle	0,3l	3,00
<u>210</u>	ViO Rhabarberschorle	0,3l	3,00
<u>211</u>	Fuze Ice Tea Pfirsich	0,3l	3,00
<u>212</u>	Calpis Soda	0,4l	3,90
<u>213</u>	Mango Nektar	0,2l	3,30
<u>214</u>	Mangoschorle	0,4l	3,90
<u>215</u>	Lychee Nektar	0,2l	3,30
<u>216</u>	Lycheeschorle	0,4l	3,90

T E E

<u>220</u>	Sen-Cha Grüner Tee	0,25l	2,90
<u>221</u>	Genmai-Cha Grüner Tee mit geröstetem Reis	0,25l	2,90
<u>222</u>	Oolong-Cha	0,25l	3,10
<u>223</u>	Jasmin Tee	0,25l	2,90

BIER

<u>230</u>	Asahi	0,33l	3,90	Milder Geschmack und zart würzig mit trockenem Aroma
<u>231</u>	Kirin	0,33l	3,90	Erfrischendes Pils mit besonders mildem Abgang
<u>232</u>	Berg Hefeweizen	0,33l	3,80	

WEIN & PROSECCO

<u>260</u>	Prosecco	0,1l	4,20
<u>261</u>	Weißwein I	0,2l	4,90
<u>262</u>	Weißwein II	0,2l	7,50
<u>263</u>	Rotwein I	0,2l	4,90
<u>264</u>	Rotwein II	0,2l	8,60
<u>265</u>	Weinschorle	0,25l	4,90
<u>266</u>	Pflaumenwein	2cl	3,40
<u>267</u>	Pflaumenweinschorle	0,2l	4,90

Details findet ihr auf unserer Weinkarte.

APERITIF & DRINKS

<u>270</u>	Aperol Soda	0,2l	5,50
<u>271</u>	Aperol Spritz	0,2l	6,50
<u>272</u>	Aperol Tonic	0,2l	5,70
<u>273</u>	Aperol Orange	0,2l	5,60
<u>274</u>	Lillet Wild Berry	0,25l	6,50
<u>275</u>	Gin Tonic	0,25l	8,10

JAPANISCHER SCHNAPS

<u>250</u>	Fukiage Imo	4 cl	4,10
	aus Süßkartoffeln		
<u>251</u>	Kokuto Hanatori	4 cl	4,10
	aus Zuckerrohr		
<u>252</u>	lichiko	4 cl	4,10
	aus Gerste		
<u>253</u>	Miyanomai kurijochu	4 cl	4,10
	aus Kastanien		
<u>254</u>	Asobijin	4 cl	4,10
	aus Reis		
<u>255</u>	Satuma Housan	4 cl	4,10
	aus Süßkartoffeln		
<u>256</u>	Japanischer Whisky	2 cl	4,60



SAKE — REISWEIN

<u>240</u>	Tanrei Junmai	0,18l	12,00
<u>241</u>	Ittekinyukon	4 cl	4,30



SAKE DRINKS

<u>280</u>	Samurai Rock	6 cl	5,50
	Sake, Limettensaft		
<u>281</u>	Sake Cassis Tonic	0,12l	7,50
	Sake, Tonic, Cassis Likör		
<u>282</u>	Sake Coke Hi	0,16l	7,20
	Sake, Cola		
<u>283</u>	Sake Hi Ball	0,12l	7,20
	Sake, Ginger Ale, Zitronensaft		
<u>284</u>	Calpishu	0,16l	8,50
	Sake, Calpis, Soda		
<u>285</u>	Sake Lychee Mix	0,12l	7,50
	Sake, Lychee Saft		
<u>286</u>	Sake Mango Mix	0,12l	7,50
	Sake, Mango Saft		
<u>287</u>	Seiryu ¹	6 cl	6,20
	Sake, Blue Curaçao, Zitronensaft		
<u>288</u>	Yoko Special ¹	0,16l	9,00
	Sake, Blue Curaçao, Tonic, Zitronensaft		
<u>289</u>	Shusei Special	0,2l	10,50
	Sake, Cassis Likör, Calpis, Soda		