



In unserem Restaurant IKIGAI trifft man
auf gehobene asiatische Küche und Sushi.

Traditionelle asiatische Küche vom Feinsten bis hin zu
frisch zubereiteten, unterschiedlichsten Sushi Kreationen.

kreativen Neuinterpretationen und

„Qualität ist unser Erfolgsrezept!“

www.ikigai-neustadt.de

HAUPT STR. 34
67433 NEUSTADT
AN DER WEINSTRASSE
Tel: 06321 484 7777

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag: 11.30 - 22.30 Uhr
Sonntag & Feiertag: 12.00 - 22.00 Uhr
Küchenschluss 22.00 Uhr



WARME VORSPEISEN

COCO LOVE SOUP ^{b,d}

*Cremige Kokossuppe mit Cherrytomaten,
Champignons und marktfrischem Gemüse*

- | | |
|----------------------------|-----|
| 1 Hühnerbrust ^d | 6,9 |
| 2 Garnelen | 7,9 |
| 3 gegrillter Lachs | 7,9 |

5 CRUNCHY OCTOPUS

Gebackener Oktopus im Teigmantel

11,9

7 MISO SUPPE

Wakame, Tofu, Shimeji und Japanische Bohnenpaste

7,0

NEM VIETNAM (2 Stück)

*traditionelle hausgemachte Frühlingsrolle
mit Morcheln, Strohpilzen und:*

- | | |
|--------------------|-----|
| 8a Schweinefleisch | 7,9 |
| 8b Gemüse | 7,5 |

9 TOM & SO NUONG ^{b,n}

*Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
auf einem Papaya-Salat*

14,5

SOMMERROLLE ^{b,f,e}

*frische Rolle gefüllt mit Salat, Reismudeln, Erdnüssen,
serviert mit Hoisin- Kokos-Sauce*

- | | |
|---------------------|-----|
| 10 Tofu | 7,5 |
| 11 gegrilltem Huhn | 7,9 |
| 13 Tempura Garnelen | 7,9 |
| 14 gegrilltem Lachs | 8,9 |



WARME VORSPEISEN

18 **SMOKY SATE** ^e 7,9
3x gegrillte Hühnerspieße verfeinert mit Teriyaki- soße

19 **EBI TEMPTATION** ^{a,h} 7,5
3x Tempura Garnelen mit sweet-chili Sauce verfeinert mit Teriyaki- soße

20 **EDAMAME** ⁱ 6,9
junge Sojabohnen mit Meersalz

PHỞ

Weltberühmte vietnamesische Nudelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe und Kräutern

		klein	groß
21	Huhn	7,9	14,9
22	Rinderhüftsteakstreifen	8,5	16,9

HOT GYOZA

Teigtaschen gefüllt mit

23a	Huhn & Gemüse	7,5
23b	Gemüse	7,5

GREEN PAPAYA SALAD

Cherrytomaten, asia. Kräuter & geröstete Nüsse. Dazu Reis- Cracker

24	gegrilltes Huhn	13,5
26	Garnelen	14,5

27 **DUCK´O MANGO** 14,5
Barbarie Entenbrustsalat mit Mango, rote Zwiebeln, exotischen Kräutern und spezial Sauce. Dazu Reis- Cracker

IKIGAI 4EVER LOVE SET

Gemischte Vorspeisenplatte für

28	2 Personen	24,0
29	3 Personen	32,9
29b	4 Personen	40,9



WARME HAUPTSPESIEN

SALAT MIX e,k,a,b,n,d

*Gemischter Salatteller nach Saison
mit Sesam und asiatischen Kräutern*

30 Tofu	13,5
31 Huhn	14,9
32 Rinderhüftsteakstreifen	15,9
33 Barbarie Entenbrust	17,9
34 Garnelen	17,9
35 Lachs	19,5
36 Thunfisch	19,9
37 Jakobsmuscheln	21,9

BUN e,k,a,b,n,d

*Lauwarme Reismudeln mit frischem Kräutersalat,
gerösteten Erdnüssen und Chili Ingwer Vinaigrette*

40 Tofu	15,5
41 Huhn	15,9
42 Rinderhüftsteakstreifen	18,5
43 Barbarie Entenbrust	19,9
44 Garnelen	19,5
45 Lachs	21,5
46 Thunfisch	22,9

NEW STYLE CURRY e,k,a,b,n,d,g

*Cremige Kokos- Curry- Sauce mit Pilzen, Kürbis,
Ananas und Kräuter Salat dazu Sesamreis*

50 Tofu	15,5
51 Huhn	15,9
52 Rinderhüftsteakstreifen	18,5
53 Barbarie Entenbrust	19,9
54 Garnelen	19,9
55 Lachs	21,9
56 Thunfisch	22,9



WARMER HAUPTSPESSEN

IKIGAI DELUXE SAUCE ekabnd

„Besondere Empfehlung von unserem Chefkoch“

Marktfresches Gemüse, rote Zwiebeln, serviert mit Reis

70 Tofu	15,5
71 Huhn	15,9
72 Rinderhüftsteakstreifen	18,5
73 Barbarie Entenbrust	19,9
74 Garnelen	19,9
75 Lachs	22,5
76 Thunfisch	23,5
77 Jakobsmuscheln	23,5

FLYING NOODLES ekabnd

mit Wildkräuter Mix, marktfrischem Gemüse

mit Sesam in cremiger Mango Kokos - Sauce

80 Tofu	16,9
81 Huhn	17,9
83 Barbarie Entenbrust	20,9
84 Garnelen	20,9
85 Lachs	22,9
86 Thunfisch	23,5
87 Jakobsmuscheln	23,5



IKIGAI DELI ekabnd

Nur in geringer Menge vorhanden.

- 90 **BO XAO KHOM** (leicht scharf) 22,9
Im Wok geschwenkte Rinderhüftstreifen mit Ananas, Sellerie, Baby Mais, Zuckerschoten, Tomaten, Peperonis und Zwiebeln, dazu Reis
- 91 **KAFIR JAKOBSMUSCHELN** (leicht scharf) 24,9
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Chili und Saison Gemüse, dazu Reis
- 92 **PATAYA PAD THAI** (leicht scharf) 20,9
Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Koriander und Erdnuss-Pad Thai Sauce



UDON NOODLES eKalt

94. UDON IM SCHWARZWALD ^{1,6,11}

Jap. Udonnudeln gebraten mit Paprika, Zucchini, Pilzen
Karotten in hausgemachter Soja-Balsamico Sauce,
Zwiebeln, & Sesam. Wahlweise mit:

a Tofu	15,5
b Hühnerfleisch	15,5
c Rindfleisch	18,5
d Garnelen	19,5

KINDER MENU

KID MENÜ 1:

2 Hühnerspieße mit Teriyaki- Sauce und Reis

8,5

KID MENÜ 2:

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki- Sauce und Reis

8,5

DESSERT

MOCHI (verschiedene Sorten)

2 cremige Eiscreme Kugeln,
umhüllt von einem zarten Teig aus Reismehl

7,9

BANANEN-FRÜLLINGSROLLE

4 Gebackene Frühlingröllchen mit Bananenfüllung,
Vanille Eis und Schokoladen Sauce

8,9



EXTRAS	Jasmin Reis	3,0	Garnelen	10,0	Beilagensalat	5,0
	Sushi Reis	4,0	Lachs	10,0	Süß-Sauer-Dip	2,0
	Hühnerbrust	10,0	Thunfisch	10,0	Soja-Schalotten-Dip	2,0
	Rind	10,0	Tofu	5,0	Chili-Limetten-Ingwer-Dip	2,0
	Entenbrust	10,0	Jakobsmuscheln	10,0	Teriyaki-Dip	2,0

SUSHI VORSPEISEN

SEETANG SALAT^k

7,0

*Seetang Salat mit Fischrogen, Sakurasprossen,
Shiso Purple und Sesam-Teriyaki-Dressing,*

- Feuerlachs

11,5

TATAKI TATAKIth

*mit Zwiebeln, Lotuswurzel, Shiso Purple,
und Ponzu- Olivesauce*

- Lachs (flambiert)

13,9

- Thunfisch (flambiert)

13,9

TARTARE TARTARE

15,9

*mit Lauchzwiebeln, Koriander, scharfer Sauce
und Reis-Cracker auf Avocadobett.*

Wahlweise mit Lachs oder Thunfisch



NIGIRI ^{dh}

Sushi-Reishäppchen mit verschiedene Toppings
(jeweils 2 Stück)

N1	SAKE Lachs	5,5
N2	MAGURO Thunfisch	6,0
N3	EBI Garnelen	6,0
N4	UNAGI BBQ Aal	7,0
N5	HOTATE Jakobsmuschel	6,5
N6	ABURI MAGURO geflämter Thunfisch	7,0
N7	ABURI SAKE geflämter Lachs	6,5

MAKI ^{dh}

Sushi-Reis und verschiedene Füllungen eingerollt im Noriblatt (8 Stück)

M20	AVOCADO Avocado	5,4
M21	KAPPA Gurke	5,0
M22	SAKE Lachs	6,0
M23	TEKKA Tuna	6,0
M24	EBI Garnelen	6,0
M25	FRY EBI Tempura Garnelen	7,4
M26	SALMONSKIN gebackene Lachshaut	5,0
M27	KANI Surimi & Avocado	5,0
M29	OSHINKO eingelegter Rettich	4,5



URA MAKI INSIDE-OUT^{dh}

Der Reis wird außen am Nori angebracht
mit verschiedene Füllungen dazu Fischrogen oder Sesam (8 Stück)

U30	ALASKA <i>Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko</i>	10,4
U31	CALIFORNIA <i>Avocado, Surimi, Sesam</i>	9,4
U32	MAGURO <i>Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobiko</i>	10,4
U33	UNAGI <i>BBQ Aal, Avocado, Sesam</i>	11,0
U34	EBI TEMPURA <i>gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam</i>	11,0
U35	SALMONSKIN <i>gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Philadelphia</i>	10,0
U36	VEGGIE <i>grüner Spragel, Avocado, Gurke, Mango, Oshinko, Sesam</i>	10,0
U37	HOTATEGAI <i>Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko</i>	10,7
U38	SPICY MAGURO <i>Thunfischtartar, Avocado mit scharfe Sauce</i>	10,4
U39	SPICY SAKE <i>Lachstartar, Avocado mit scharfer Sauce</i>	10,4
U40	CHICKEN TERIYAKI ROLL <i>Crispy Chicken, Avocado, Sesam, Philadelphia und Teriyakisauce</i>	10,0



FUSION ROLLS ^{d.h.a.}

Spezialitäten des Sushimeisters (8 Stück)

- | | | |
|-----|---|------|
| H40 | G. -SUSHI ROLLS | 15,4 |
| | <i>Lachshaut, Avocado, Philadelphia, Surimi, Gurke, Sesam, bedeckt mit BBQ Aal, Unagi Sauce</i> | |
| H41 | SPECIAL VEGGIE | 14,4 |
| | <i>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs</i> | |
| H42 | SPECIAL FREESTYLE | 16,4 |
| | <i>Kreative Kreation unserer Sushi Chefs</i> | |
| H43 | RUBY ROLL | 16,4 |
| | <i>Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Surimi, Thunfischmantel, Philadelphia</i> | |
| H44 | SUNSHINE ROLL | 16,0 |
| | <i>Avocado, Mango, Philadelphia, Surimi, Lachshaut und flambierter Lachsmantel</i> | |
| H45 | RAINBOW ROLL | 16,0 |
| | <i>Avocado, Gurken, Philadelphia, Tempura Garnelen und Lachs, Thunfisch, bedeckt mit Jakobsmuscheln</i> | |



ABURI FUSION ROLLS ^{100%}

flambierte Spezialitäten des Sushimeisters (8 Stück)

- F50 TUNA FIRE ROLL** 14,4
Thunfischtatar, Avocado, Gurke, Surimi, TNT Sauce, Spicy Sauce, Tobiko
- F51 SAKE FANCY ROLL** 16,0
Lachstatar, Avocado, Gurke, Surimi, Philadelphia, gekochte Ganerlen, Snow Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko
- F52 GEISHA ROLL** 16,0
Lachstatar, Avocado, Gurke, Surimi, TNT Sauce und Spicy Sauce, Tempura, Tobiko
- F53 SEXY ROLL** 16,4
Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Surimi, Philadelphia, Bedeckt mit Thunfischtatar, Wasabi Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko
- F54 HELLBOY ROLL** 15,4
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Surimi, Philadelphia, Snow Sauce, Spicy Sauce, Teriyaki Sauce, Tobiko
- F55 DRAGON ROLL** 16,0
Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Mango, Surimi, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs, Mayonaise Sauce, Unagi Sauce



SASHIMI

Rohes Fischfilet oder Meeresfrüchte
auf Seetang Salat und Sesam Dressing (3 Stück)

S60	LACHS	8,0
S61	THUNFISCH	9,0
S63	UNAGI (BBQ Aal)	9,0
S66	HOTATEGAI (Jakobmuscheln)	10,0
S67	IKIGAI DELUXE (9 Stk.) <i>Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln.</i>	23,0



TEMPURA BIG ROLLS ^{a,b,h}

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Avocado, Philadelphia Füllung und Spezial Sauce (10 Stück)

T70	SALMON (Lachs)	16,0
T71	TUNA (Thunfisch)	16,0
T72	HOTATEGAI (Jakobsmuschel)	17,0
T73	VEGGIE	15,5
T74	SAMURAI <i>Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, scharf gewürzter Thunfisch, frittierte Lotuswurzeln, Teriyaki Sauce, Tempura und Tobiko</i>	20,5
T75	EBI CRUNCHY <i>Gekochte Garnelen, Avocado, Philadelphia</i>	16,5

TEMPURA MINI ROLLS ^{a,b,h}

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Snow Sauce & Teriyaki Sauce (8 Stück)

T80	SAKE ROLL <i>mit Lachs & Philadelphia</i>	10,9
T81	SPICY TEKKA <i>mit scharfem Thunfisch</i>	10,5
T83	BUDDHA ROLL <i>mit Avocado & Philadelphia</i>	9,9



SUSHI-SET ab 24,90 €

- M87 OMAKASE 1** (für 1 Person) 25,0
1 Freestyle Roll, 2 Stück Nigiri, 3 St. Sashimi, Seetang Salat
- M88 OMAKASE 2** (für 1 Person) 25,0
10 St. Tempura Big Roll, 8 St. Maki, 3 St. Sashimi, Seetang Salat
- M90 SALMON LOVE SET** 20,9
8 St. Sake Maki, 3 St. Sake Nigiri, 4 St. Sake Sashimi
- M91 FULL TUNA SET** 21,9
8 St. Tekka Maki, 3 St. Maguro Nigiri, 4 St. Maguro Sashimi
- M92 CALI MAKI SET** 20,5
8 St. California I-O, 8 St. Sake Maki,
3 St. Sashimi Thunfisch flambiert
- M93 VEGGIE SET** 17,5
8 St. Vegetarische I-O, 8 St. Kappa Maki,
2 Avocado Nigiri & Seetang Salat
- M94 CROUCHING TIGER** 25,5
8 St. Dragon Roll, 6 St. Verschiedene Nigiri
- M95 GIFT OF LOVE** (2 Personen) 45,5
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Maki, 2 St. Nigiri,
10 St. Salmon Tempura, 3 St. Sashimi & Seetang Salat
- M96 LOVE OF THREE** (3 Personen) 66,0
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Fusion Roll,
8 St. Maki, 6 St. Nigiri, 3 St. Sashimi,
10 St. Tempura Big Roll & Seetang Salat
- M97 FAMILY SET** (4 Personen) 89,0
8 St. Freestyle Roll, 8 St. Aburi Fusion Roll,
8 St. Inside Out, 8 St. Maki, 4 St. Nigiri,
20 St. Tempura Big Roll, 6 St. Sashimi & Seetang Salat
- M98 PARTY SET** (ab 6 Personen) 135,0
All In Kreationen des Sushichefs (Überraschungs Menü)



ROTWEINE OFFEN

Winzerverein Wachenheim

DORNFELDER D.Q. <i>Trocken, halbtrocken</i>	0,2l	5,0	Fl. 1,0l	21,0
PORTUGIESER <i>lieblich</i>	0,2l	5,3	Fl. 1,0l	21,0
ROTWEINSCHORLE	0,2l	3,5	0,5l	6,5

WEISSWEINE OFFEN

Winzerverein Wachenheim

RIESLING <i>trocken</i>	0,2l	5,0	Fl. 1,0l	21,0
GRAUER BURGUNDER <i>trocken</i>	0,2l	5,0	Fl. 1,0l	21,0
SAUVIGNON BLANC D.Q. <i>trocken</i>	0,2l	5,5	Fl. 1,0l	21,0
WEISSWEINSCHORLE	0,2l	3,5	0,5l	6,5

ROSE WEINE OFFEN

Winzerverein Wachenheim

PORTUGIESER WEISSHERBST <i>lieblich</i>	0,2l	4,8	Fl. 1,0l	21,0
ROSE <i>trocken</i>	0,2l	4,8	Fl. 1,0l	21,0
ROSESCHORLE <i>trocken</i>	0,2l	3,5	0,5l	6,5

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC (trocken) Fl. 0,75l 21,5

Weingut Metzger Deutscher Qualitätswein
Pikante Stachel- und Johannisbeeraromen sowie
ein unnachahmlicher Mineralionton



APERITIF

LILLET BERRY

Lillet Rose, Russian Wildberry

7,3

APEROL

Prosecco, Aperol, Soda

7,0

HUGO

süßer Prosecco, frische Minze, Limetten

7,0

COCKTAILS

HANOI BY NIGHT

White Rum, Minze, Ginger Beer

8,0

TAI SAO

Vodka x Nep Moi, Limette, Lycheesaft

8,0

LONGDRINKS

WHISKY COLA

Jim Beam, Jack Daniels oder Chivas Regal & Cola

6,0

WODKA LIME

Wodka, frische Minze & Limetten

6,0



SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI FRIZZANTE <i>Mineralwasser mit Kohlensäure</i>	0,25l 3,7 0,75l 6,7
ACQUA MORELLI FRIZZANTE <i>Still</i>	0,25l 3,7 0,75l 6,7
BITTER LEMON, GINGER ALE	0,2l 3,7
COLA, COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, SPEZI	0,2l 3,3 0,4l 4,7
SÄFTE <i>Apfel Lychee Trauben (pur / Schorle)</i>	0,2l 3,7 0,4l 5,0

HAUSGEMACHTE BIOLIMONADEN

GINGERLY <i>frische Limetten, Minze, Gingersirup, Soda</i>	7,0
PASSIONFRUIT <i>frische Limetten, Minze, Soda, frische Maracuja</i>	7,5
REFRESHER <i>frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte</i>	7,5
HAUSGEMACHTER EISTEE <i>aus Pandanus & Ginseng „Pandanus Eistee“</i>	6,0
LYCHEE LIME <i>frische Limetten, Minze, Soda, Lychee Saft</i>	7,5



BIER

WARSTEINER PILSENER VOM FASS	0,3l 4,0 0,5l 5,4
WARSTEINER PILSENER VOM FASS (Radler)	0,3l 4,0 0,5l 5,4
WARSTEINER PILSENER (Alkoholfreie)	Fl. 0,33l 3,7
KÖNIG LUDWIG (Hefeweizen vom Fass)	0,5l 5,4
KÖNIG LUDWIG (Alkoholfrei)	Fl. 0,5l 4,5
KIRIN <i>aus Japan</i>	Fl. 0,33l 4,3
SAIGON <i>aus Viet Nam</i>	Fl. 0,33l 4,3
SAKE WARM (Karaffe)	4,3
SAKE KALT (Karaffe)	4,3

TEE & KAFFEE

SENCHA TEE <i>Grüner Tee</i>	3,7
JASMIN TEE <i>Jasminblüten Tee</i>	3,7
INGWER TEE <i>mit frischem Ingwer, Limetten, Minze, Honig</i>	4,7
ZITRONENGRAS TEE <i>mit frischem Zitronengras, Limetten, Minze, Honig</i>	4,7
ESPRESSO	3,0
KAFFEE	3,4





Allergene: 1 = mit Farbstoffen, 2 = koffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Konservierungsstoffen,
5 = künstliche Süßstoffe, 6 = Säuerungsmittel, 7 = enthält eine Phenylalaninquelle
a Glutenhaltiges Getreide / b Krebstiere / c Eier / d Fische / e Erdnüsse /
f Sojabohnen / g Milch / h Schalenfrüchte / i Sellerie / j Senf / k Sesamsamen
l Schwefeldioxid & Sulfite / m Lupinen / n Weichtiere