

Suppen

Suppen

Unsere Suppen werden alle traditionell japanisch mit unserer hausgemachten Dashi-Brühe zubereitet. Es wird aus Bonito-Flocken und Kombu-Seeentang gewonnen und bietet die perfekte Grundlage des Umami-Aromas. Verfeinert werden die Suppen alle mit grünem Seentang und frischen Frühlingszwiebeln.

1. Miso-Suppe   **3,90**
aromatische Misosuppe*2 mit Tofuwürfeln



5. Nyumen-Suppe   **5,90**
Miso-Suppe*2 mit dünnen Somen-Nudeln und Ei



2. Tamago-Suppe   **4,70**
Klare Dashi-Suppe mit Ei



4. ohne Ei **4,20**

Alle Suppen auch mit Spinat **+0,50**

Nudeln

80. Kitsune Udon   **8,70**
Klare Dashi-Suppe*2 mit Udon-Nudeln und frittiertem Tofu



81. große Portion **12,00**



83. Sansai Udon   **8,70**
Klare Dashi-Suppe*2. mit Udon-Nudeln und japanischem Berggemüse



84. große Portion **12,00**



88. Udon Salat   **13,80**
kalte Weizennudeln mit Tomaten, Gurken, Paprika, gekochtem Thunfisch, Ei und Salat mit einem speziellen Dashi Dressing*2. und Mayonnaise*



Vorspeisen

KAI-OH Salat   
gemischter Salat mit Gurke, grünem Seentang, japanischem Seentangsalat*1.2. und einem Dressing nach japanischer Art

7. mit Garnelen, frischem Lachs und Kaviar*1.2. **14,10**

27. mit Teriyaki-Hähnchen, Tomaten und Sesam-Dressing **14,10**

13. Wafuu Salat    **7,70**
gemischter Salat mit Mais, Gurke, Tomaten Seentang und einem Dressing nach japanischer Art

14. mit gekochtem Thunfisch und frischem Tofu **9,80**

9. Kartoffelsalat japanischer Art  **4,00**
hauchdünne Karotten- und Gurkenscheiben, Mais und japanische Mayonnaise* untergerührt in pürierten Kartoffeln mit Otafukusoße (aromatischer dunkler Soße mit einer milden Süße)

12. Seentangsalat*1.2.   **4,20**

15. Sunomono Salat    **3,60**
in Essig eingelegter grüner Seentang, Gurke, gekochter Thunfisch und Surimi

17. Glasnudelsalat    **4,40**
hausgemachter Glasnudelsalat mit frischen Gurken und Karotten, verfeinert mit unserer hausgemachten Spezialsoße (Soße mit Schweinefleischextrakt)*2.

Horenso
gekochter Spinat

18. mit Sesam-Sojasoße  **3,90**

19. mit Sesam-Misosoße  **3,90**

20. Edamame **4,50**

gekochte und gesalzene Jungsojabohnen

Tofu 
frischer Tofu mit Frühlingszwiebeln und einem Topping nach Wahl

40. mit Bonitoflocken und geriebenem Ingwer  **6,10**

41. mit spezieller Sojasoße verfeinert mit Dashi und gemahlenem schwarzem Sesam   **6,10**

42. mit hausgemachter pikanter Soße   **6,50**

43. mit spezieller Misosoße  **6,10**

Warme Speisen

68. Takoyaki    **7,70**
gebackene Teigbällchen, gefüllt mit Oktopus, Otafukusoße (aromatische dunkle Soße mit einer milden Süße), japanische Mayonnaise*, Bonitoflocken und Noripulver



70. Yakitori    **4,40**
2 gegrillte Hähnchenspieße*1. mit hausgemachter Yakitorisoße



74. Tsukune    **4,40**
2 würzige Hähnchenbällchenspieße*1. mit hausgemachter Yakitorisoße



72. Tori Shioyaki  **13,50**
frische Maishähnchen, Frühlingszwiebeln mit Mayonnaise*



73. Tori Teriyaki    **14,80**
frische Maishähnchen gebraten mit Frühlingszwiebeln in hausgemachter Teriyakisoße mit Mayonnaise*



79. Portion Reis **2,60**



52. Shake-Avoca Don    **11,30**
mit Lachs, Avocado auf Reis mit Teriyakisoße



53. Una-Avoca Don    **13,00**
mit gegrilltem Aal auf Reis mit Teriyakisoße



54. Tofu-Avoca Don    **10,90**
mit Tofu, Avocado auf Reis mit Teriyakisoße



50. Yakitori Don    **10,00**
mit am Spieß gegrillten Hähnchenfleisch*1. mit Avocado auf Reis mit Teriyakisoße



51. Tsukune Don    **10,00**
mit am Spieß gegrillten Hähnchenbällchen*1. mit Avocado auf Reis mit Teriyakisoße



76. Toriteri Don    **11,00**
mit Teriyaki Hähnchen, Avocado auf Reis mit Teriyakisoße



Desserts

249. Matcha Eis grüner Tee Eis (500ml) **6,60**

250. Kurogoma Eis schwarzer Sesam Eis (500ml) **6,60**

248. Mochi Eis je 6 Stück Vanille, Schoko oder Matcha **6,60**

Platten



PL.3

Platte 1 (2 Personen) **48,50**
1 x Sushi Set A (101)
1 x Shake Set (105)
1 x Unakyu Maki (161)
1 x Dorade Nigiri (204)



PL.1

Platte 2 (2 Personen) **44,10**
1 x Sushi Set E (105)
1 x California Maki (150)
1 x Shiitake Maki (127)
1 x Takuan Maki (124)



PL.2

Platte 3 (3-5 Personen) **84,70**
2 x Sushi Set E (105)
2 x California Maki (150)
2 x Thunfisch Maki (gekocht) (119)
1 x Kappa Maki (122)



PL.4

Platte 4 (2-3 Personen) **61,90**
1 x Sushi Set E (105)
1 x California Maki (150)
1 x Unakyu Maki (161)
1 x Shake Set (94)
2 x Unagi Nigiri (207)
2 x Tamago Nigiri (228)



PL.5

Platte 5 (2-3 Personen) **59,50**
2 x Sushi Set C (103)
1 x California Maki (150)
1 x Negitekka Maki (117)
2 x Ikura Nigiri (205)



PL.6

Platte 6 (2-3 Personen) **81,30**
2 x Sushi Set E (105)
1 x California Maki (150)
2 x Unagi Nigiri (207)
2 x Ikura Nigiri (205)
1 x Negitekka Maki (117)



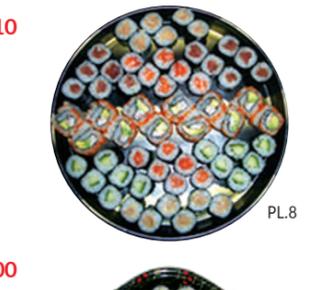
PL.10

Platte 7 (3-6 Personen) **98,10**
2 x Maguro Set (93)
2 x Shake Set (94)
2 x Ebi Set (95)
2 x Tekka Maki (115)
2 x Shake Maki (116)
2 x Negishake Maki (118)
2 x Avocado Maki (125)
1 x Kappa Maki (122)



PL.7

Platte 8 (3-4 Personen) **64,00**
2 x Tekka Maki (115)
2 x Shake Maki (116)
2 x Kappa Maki (122)
2 x Thunfisch Maki (gekocht) (119)
2 x California Maki (150)



PL.8

Platte 9 (2 Personen) **46,10**
1 x KAI-OH Spezial (107)
1 x Avocado Maki (125)
1 x gemischtes Maki Set (6 Stück)



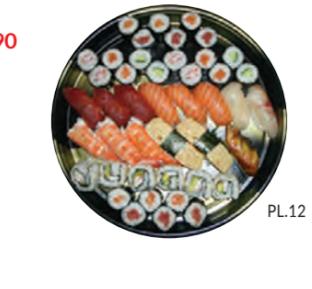
PL.9

Platte 10 (3-5 Personen) **91,70**
2 x Sushi Set E (105)
2 x California Maki (150)
2 x Unakyu Maki (161)
1 x Umekyu Maki (123)



PL.11

Platte 11 (2-3 Personen) **78,00**
2 x Sushi Set E (105)
2 x California Maki (150)
2 x Ikura Nigiri (205)



PL.12

Platte 12 (2-3 Personen) **66,90**
1 x Sushi Set A (101)
1 x Sushi Set E (105)
1 x California Maki (151)
1 x Tekka Maki (115)
1 x Lachs Maki (116)
1 x Unagi Nigiri (207)
2 x Tamago Nigiri (228)



KAI-OH

seit.03.05.2006

Wallstrasse 7
61348 Bad Homburg
06172-6809887

Öffnungszeiten

Mo + Sa Ruheetag
Di - Fr 12:00 - 14:30
17:30 - 21:00
Sonntag und Feiertag
17:00 - 21:00

Samstags zum Mitnehmen
nach Absprache (min. 1 Tag vorher)

www.kai-oh.de

Für Abholer gibt es
10% Rabatt

stand. 01. 09. 2023

 = vegan  = vegetarisch / auf Sonderwunsch vegan

Allergene          

*japanische QP Mayonnaise enthält Ei, Senf und Soja
1. mit Farbstoff 2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Konservierungsstoff 4. mit Süßungsmitteln

Sushi Set



- 101. **Sushi Set A** 12,20
6 Maki: 2 Lachs, 2 Gurke, 2 Surimi*1.2.
3 Nigiri: Thunfisch Lachs, Garnele
- 102. **Sushi Set B** 15,00
6 Maki: 2 Lachs, 2 Gurke, 2 Surimi*1.2.
4 Nigiri: 2 Lachs, 2 gegrillter Aal
- 103. **Sushi Set C** 16,90
8 Maki: 2 Lachs, 2 Gurke, 2 Surimi*1.2., 2 Kanikyu*1.2. (158)
4 Nigiri: Thunfisch Lachs, Garnele, Wolfsbarsch
- 104. **Sushi Set D** 22,20
8 Maki: 2 Lachs, 2 Gurke, 2 Surimi*1.2., 2 Kanikyu*1.2. (158)
6 Nigiri: 2 Thunfisch 2 Lachs, 2 Garnele
- 105. **Sushi Set E** 24,80
6 Maki: 2 Lachs, 2 Gurke, 2 Surimi*1.2.
8 Nigiri: 2 Thunfisch 2 Lachs, 2 Garnele, Wolfsbarsch, Dorade
- 106. **Sushi Set F** 17,10
6 Maki: 2 Lachs, 2 Gurke, 2 Surimi*1.2.
5 Nigiri: Thunfisch Lachs, Garnele, Wolfsbarsch, Dorade
- 107. **KAI-OH Spezial** 36,20
6 Maki: California-Ebi-Maki (je 3 Stück 150, 151)
10 Nigiri: Thunfisch Lachs, Garnele, Wolfsbarsch, Dorade,
Lachskaviar, Fliegenfischkaviar*1.2.
tv2 gegrillter Aal, japanisches Omelett
- 93. **Maguro Set** 8,90
3 Thunfisch Nigiri
- 94. **Shake Set** 7,20
3 Lachs Nigiri
- 95. **Ebi Set** 7,20
3 Garnelen Nigiri
- 96. **Aburi Shake** 6,70
2 flambierte Lachs Nigiri
- 97. **Aburi Suzuki** 6,70
2 flambierte Wolfsbarsch Nigiri
- 98. **Aburi Tai** 6,70
2 flambierte Doragde Nigiri
- 99. **Aburi Mix** 10,20
flambierte Lachs, Wolfsbarsch, Dorade Nigiri



Maki-Rollen (6 Stück)

- 115. **Tekka Maki** 6,80
roher Thunfisch
- 117. **mit Frühlingszwiebeln** 7,20
- 118. **mit Chili** 7,20
- 119. **gekocht und mit Mayonnaise*** 5,70
- 116. **Shake Maki** 5,70
roher Lachs
- 118. **mit Frühlingszwiebeln** 6,10
- 131. **mit Avocado und Mayonnaise*** 5,90
- 133. **mit japanischer Pflaumenpaste*1.2.** 6,20
- 139. **mit Chili** 6,10
- 120. **gekocht und mit Mayonnaise*** 5,50
- 122. **Kappa Maki** 3,90
frische Gurke
- 123. **mit japanischer Pflaumenpaste*1.2.** 4,30
- 124. **Takuan Maki** 4,70
nach jap. Art eingelegter Rettich*2.4.
- 125. **Avocado Maki** 5,20
Avocado mit Mayonnaise*
- 126. **Kanpyo Maki** 4,70
eingelegter Kanpyo Kürbis*2.4.
- 127. **Shiitake Maki** 4,70
eingelegte Shiitakepilze
- 128. **Kanibo Maki** 4,20
Surimi*1.2. (Krebsfleischimitat) mit Mayonnaise*
- 129. **Tamago Maki** 4,80
japanisches Omelette
- 132. **Ebi-Mayo Maki** 5,50
gekochte Garnelen mit Mayonnaise*
- 136. **Paprika Maki** 4,30
frische Paprika
- 137. **Tofu Maki** 5,50
frischer Tofu

Inside Out Rollen (6Stück)



- 150. **California-Ebi Maki außen Kaviar*1.2.** 9,90
Garnelen, Avocado mit Mayonnaise*
- 151. **außen Sesam** 9,40
- 152. **California-Kanibo Maki außen Kaviar*1.2.** 9,00
Surimi*1.2., Avocado mit Mayonnaise*
- 153. **außen Sesam** 8,50
- 154. **Hawaii Maki außen Kaviar*1.2.** 11,60
Thunfisch, Avocado mit Mayonnaise*
- 155. **außen Sesam** 11,00
- 156. **KAI-OH Maki außen Kaviar*1.2.** 10,70
Lachs, Avocado mit Mayonnaise*
- 157. **außen Sesam** 10,10
- 158. **Kanikyu Maki außen Sesam** 7,30
Surimi*1.2., Gurke mit Mayonnaise*
- 159. **Ebikyu Maki außen Sesam** 8,10
Garnelen, Gurke mit Mayonnaise*
- 160. **Avokyu Maki außen Sesam** 8,10
Avocado, Gurke mit Mayonnaise*
- 161. **Unakyu Maki außen Sesam** 9,00
gegrillter Aal und Gurke
- 162. **Toriteri Maki außen Sesam** 9,80
Teriyakihähnchen, Salat mit Mayonnaise*
- 163. **Avoshii Maki außen Sesam** 9,00
eingelegte Shiitake Pilze und Avocado
- 164. **Avotaku Maki außen Sesam** 9,00
eingelegter Rettich*2 und Avocado
- 114. **Große Ingwer Packung** 3,10

Weißer Maki (6 Stück)

- 170. **Weißer Maki** 6,30
mit Avocado und Sojablatt
- 171. **Tochter Maki außen Sesam** 9,70
inside-out roll mit Avocado und Sojablatt



Temaki (1 Stück)



- 180. **California Temaki** 7,50
Garnelen, Avocado mit Mayonnaise* und Kaviar*1.2.
- 181. **ohne Kaviar** 6,90
- 182. **Hawaii Temaki** 9,00
Thunfisch, Avocado mit Mayonnaise*
- 183. **ohne Kaviar** 8,50
- 184. **Wallstraße Temaki** 7,50
gekochter Thunfisch, Avocado mit Mayonnaise* und Kaviar*1.2.
- 185. **ohne Kaviar** 6,90
- 186. **KAI-OH Temaki** 9,40
Lachs, Avocado mit Mayonnaise* und Lachskaviar
- 187. **ohne Lachskaviar** 7,70
- 188. **Unakyu Temaki** 8,10
gegrillter Aal und Gurke
- 192. **Avokyu Temaki** 6,80
Avocado und Gurke

Nigiri

- 200. **Maguro** 3,10
Thunfisch
- 201. **Shake** 2,50
Lachs
- 202. **Ebi** 2,50
Garnele
- 203. **Suzuki** 2,50
Wolfsbarsch
- 204. **Tai** 2,50
Dorade
- 205. **Ikura** 4,30
Lachskaviar
- 206. **Tobikko** 2,50
Fliegenfischkaviar*1.2.
- 207. **Unagi** 3,00
gegrillter Aal
- 212. **Ika** 2,50
Tintenfisch
- 213. **Avocado** 2,40
Avocado
- 215. **Hotategai** 4,40
Jakobsmuschel
- 228. **Tamago** 2,50
japanisches Omelette
- 229. **Inari** 2,50
frittierte Tofutaschen mit Sushireis gefüllt



Chirashi

- 240. **Mix Chirashi** 24,20
Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch, Dorade, Surimi, Fliegenfischkaviar, japanisches Omelett, Avocado, eingelegte Shiitake-Pilze, Gurke, mit Mayonnaise*, Sesam auf Sushi-Reis
- 241. **Mix Chirashi Deluxe** 31,90
Garnelen, Lachskaviar, gegrillter Aal, Tintenfisch, japanisches Omelett, eingelegte Shiitake-Pilze, Gurke, Avocado, mit Mayonnaise*, Sesam auf Sushi-Reis
- 242. **Shake-Ikura Chirashi** 30,80
Lachs, Lachskaviar, japanisches Omelette, Sesam auf Sushi Reis



Sashimi



- 60. **Lachs** 16,00
- 64. **Mix 2** 21,90
Lachs, Thunfisch
- 61. **Mix 3** 20,40
Lachs, Thunfisch, Dorade
- 62. **Sashimi Deluxe** 35,20
Lachs, Thunfisch, Dorade, Wolfsbarsch, Garnele, Tintenfisch, Jakobsmuschel
- 63. **Avocado** 7,20

Mittagsmenü

Dienstag bis Freitag
12:00 - 14:30

Fotogalerie

● = vegan ● = vegetarisch / auf Sonderwunsch vegan

Allergene

Ei Fisch Weizen Sesam Senf Soja Nuss Milch Krebs Weichtier

*japanische QP Mayonnaise enthält Ei, Senf und Soja
1. mit Farbstoff 2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Konservierungsstoff 4. mit Süßungsmitteln