

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 Seetang 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*

● = 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

Vorspeisen

- KAI-OH Salat**   
gemischter Salat mit Gurke, grünem Seetang, japanischem Seetangsalat*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 Seetang 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. **Seetangsalat***1.2.   **4,20**
- 15. **Sunomono Salat**    **3,60**
in Essig eingelegter grüner Seetang, 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

- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)
- 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)

- 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)
- 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)
- Platte 9** (2 Personen) **46,10**
1 x KAI-OH Spezial (107)
1 x Avocado Maki (125)
1 x gemischtes Maki Set (6 Stück)
- 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)
- Platte 11** (2-3 Personen) **78,00**
2 x Sushi Set E (105)
2 x California Maki (150)
2 x Ikura Nigiri (205)
- 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

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
- 138. 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
Teryakihähnchen, 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)



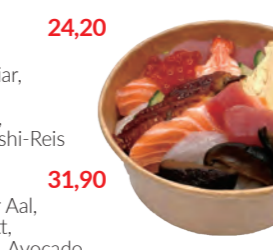
- 180. California Temaki** 7,50
Garnelen, Avocado mit Mayonnaise* und Kaviar*1.2.
- 181. ohne Kaviar** 6,90
- 182. Hawaii Temaki** 9,00
Thunfisch, Avocado mit Mayonnaise*
- 183. ohne Kaviar** 8,50
- 184. Wallstraße Temaki** 7,50
gekochter Thunfisch, Avocado mit Mayonnaise* und Kaviar*1.2.
- 185. ohne 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

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