Restaurant Appare

Balduinstraße 10, 50676 koeln
+49 221 27069058

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGS MENÜ

Gegrilltes Hähnchen mit Teriyaki-Sauce 21,80 €
Grilled chicken with teriyaki sauce

Panierter und frittierter Fisch 25,80 €
z. B. Garnele, Lachs, Fischfilet, Jakobsmuschel, Sauce tartare

Chicken-Nanban, Frittiertes Hähnchen mit Sauce tartare 22,80 €
Chicken nanban, fried chicken with tartar sauce

Karaage : Teile vom Freilandhähnchen, frittiert, mit Knoblauch-Sesam-Sauce 21,80 €
Japanese free range fried chicken with garlic sesame sauce

Hackfleischpastete, paniert und frittiert, mit japanischer Krokette 22,80 €
Breaded and deep-fried ground meat patty and japanese croquette

Panierte und frittierte Garnelen, japanische Krokette, gefüllt mit Béchamelsauce 22,80 €
Fried shrimps and japanese croquette filled with béchamel sauce

Gegrillte Makrele 23,80 €
Grilled mackerel

Gegrillter Lachs aus Schottland mit Teriyaki-Sauce 24,80 €
Grilled Scottish salmon with teriyaki sauce

Tempura-Lunch : Frittierte Garnelen, Fisch, Jakobsmuschel und Gemüse 29,80 €
Fried shrimps, fish, scallop and vegetable

Vegetarischer Tempura-Lunch : Frittiertes Gemüse 22,80 €
Fried vegetables

Gebratener Aal 34,80 €
Grilled eel

Sashimi-Lunch : Gemischter frischer roher Fisch 39,80 €
Mixed fresh raw fish

Tempura & Sashimi-Lunch : Frittierte Garnelen, Jakobsmuschel, Gemüse und gemischter frischer roher Fisch 38,80 €
Shokado Bento Box with tempura and mixed fresh raw fish

Shokado Bento Box mit Tempura oder mit Sashimi 42,80 €
Shokado Bento Box with tempura or sashimi

APPARE PRIX FIXE

Japanische Vorspeise des Tages
Japanese Appetizer platter

Sashimi vom Tagesfisch
Sashimi of the Day

Sunomono-Salat mit Schwertmuschel aus der Bretagne und Jakobsmuschel aus Hokkaido, Erdbeer-Vinaigrette-Sauce
Sunomono Salad with Razor Clam from Brittany and Scallop from Hokkaido, Strawberry Vinaigrette

Carpaccio vom Echten Bonito aus Yaizu (Präfektur Shizuoka), Ponzu-Sauce mit Wasabi und Shiso-Basilikum
Carpaccio of Bonito from Yaizu (Shizuoka Prefecture), Ponzu Sauce with Wasabi and Shiso Basil

Gegrillte Soft Shell Shrimps auf Salat, Yuzu geriebener Rettich-Sauce
Grilled Soft Shell Shrimps with Salad, Yuzu and Grated Daikon Radish Sauce

Japanische Krokette, gefüllt mit Schneekrabben und Béchamelsauce, panierte und frittierte Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Sauce Tartare
Japanese Croquette filled with Snow Crab and Béchamel Sauce, Breaded and Fried Scallop from Hokkaido, Tartar Sauce

Karaage: frittiertes Freilandhähnchen, Sesam-Sauce
Japanese Fried Chicken, Sesame Sauce

Tempura: frittierte Garnelen, Fisch und Gemüse
Tempura: Deep Fried Prawn, Fish and Vegetables

Frittierter Tofu mit Dashi-Brühe VEGETARISCH
Agedashi Tofu

Gegrilltes Perlhuhn mit Yuzu-Miso-Cremesauce
Grilled Guinea Fowl with Yuzu-Miso-Creme Sauce

Entenbrust, rosa gebraten, Heidelbeeren-Teriyakisauce
Roasted Duck Breast with Blueberry Teriyaki Sauce

Nackensteak vom Iberico-Schwein in Roter Miso mariniert
Iberico Pork Steak, Red Miso Marinated

Gegrillte Rinderzunge, Butter-Ponzu-Sauce
Grilled Beef Tongue with Butter Ponzu Sauce

Gegrillter Lachs aus Island, Teriyakisauce mit Szechuanpfeffer
Grilled Iceland Salmon, Teriyaki Sauce with Sansho Pepper

Panierter und frittierter Thunfisch, Weißer-Sesam-Sauce
Breaded and Fried Tuna, White-Sesame-Sauce

Sautierte Mahi-mahi mit Garnelen und zähflüssiger Sojasauce
Sautéed Dolphin fish and Shrimps with a Viscous Soy Sauce

Panierter und frittierter Atke-Makrele, Worcestershiresauce
Breaded and Fried Atka Mackerel, Worcestershire sauce

Gebratener Tofu und Yamswurzel, japanische Hambagu-Art, Pilzsauce