



*Kiyomi*

Sushi Bar

# Kiyomi

Der Name „Kiyomi“ hat seine Wurzeln im Japanischen.

Hier ist eine Aufschlüsselung der Bedeutung:

**Kiyomi** (清美):

清 (KI): Dieses Zeichen bedeutet „klar“ oder „rein“.

美 (Yomi): Dieses Zeichen bedeutet „schön“ oder „Schönheit“.

Zusammen genommen bedeutet „Kiyomi“ also so etwas wie „Klare Schönheit“ oder „Reine Schönheit“ auf Japanisch.

Tauchen Sie ein in die raffinierte Welt unseres „Kiyomi“ Sushi, einer einzigartigen Kreation, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele berührt. Inspiriert von der Anmut und Schönheit, die der Name „Kiyomi“ verkörpert, präsentieren wir ein Sushi-Erlebnis, das Tradition und Innovation vereint.



Speisekarte



@kiyomi.sushi.bar



@kiyomi\_sushi\_



# Bowls

- Salat in der Schüssel -

---

**Bowl** <sup>C, F, J, K</sup> 10,50 €

**V+** mit Quinoa, frischem Salat, Wasabi-Gurkensalat, schwarzen Linsen, Sonnenblumenkernen und Reis.

Auf Wunsch zusätzlich mit:

**Black-Tiger Garnelen** <sup>H</sup> 6,00 €

**Roastbeef** 8,00 €

**Hähnchenbrust** 6,50 €

**V+** Zitronengras-Dressing <sup>J, M</sup>

**V+** Ponzu-Trüffel-Dressing <sup>F, J</sup>

**V+** Sesam-Dressing <sup>F, J</sup>

*Eberbacher Liebe*  
Gin, Bitter Lemon, Wild Berry

7,50 €

*Lillet Wild Berry* <sup>L</sup>

7,50 €

*Aperol Spritz* <sup>l, 10, L</sup>

7,50 €

*Campari Spritz* <sup>l, L</sup>

7,50 €

*Aperitif*

- 0,3 l -

*Homemade  
Water*

- 0,75 l -

*Kiyomis Zitronen-Minz-Wasser* <sup>''</sup>

6,00 €

*Kiyomis Rosen-Wasser* <sup>''</sup>

6,00 €

*Kiyomis Waldbeeren-Wasser* <sup>''</sup>

6,00 €

*Homemade  
Limonade*

*&*

*Eistee*

- 0,3 l -

*Erdbeer-Limonade* <sup>l</sup>

3,90 €

*Limetten-Limonade* <sup>l</sup>

3,90 €

*Orangen-Limonade* <sup>l</sup>

3,90 €

*Rosen-Limonade* <sup>l</sup>

3,90 €

*Heidelbeer-Eistee* <sup>9</sup>

4,90 €

*Zitronen-Eistee* <sup>9</sup>

4,90 €

*Mango-Yuzu Eistee* <sup>9</sup>

6,50 €

*Kiyomi*

# Starters

**S 01. Kinilaw** <sup>2, 4, F, J, P</sup> 11,50 €

Gebeizter Yellowfin-Tuna  
- serviert mit Kokosmilch-Dressing -

**S 02. Thunsch Tatar** <sup>2, 4, E, F, P</sup> 14,50 €

Yellowfin-Tuna, mariniert in feiner Ponzu-Trüffel Sauce  
- auf Seetangsalat, garniert mit Reiscracker -

**S 03. Seared Salmon** <sup>2, 4, E, F, M, P</sup> 11,50 €

4 Flambierter schottischer Lachs, Sashimi auf Seetangsalat  
- mit Amarillo-Maracuja-Sauce -

**S 04. Kiyomi Karaage** <sup>2, 4, A, E, F, M</sup> 5,50 €

4 Crispy fried und herzhaft mariniertes Hühnchen  
- nach japanischem Stil -

**S 05. Ebi Fry** <sup>A, F, H</sup> 5,00 €

2 Fried Black-Tiger Garnelen  
- ummantelt mit luftigem Tempurateig -

**S 06. Palta Rellena** <sup>2, A, F, J, M</sup> 8,50 €

*V+* 1/2 Avocado mit Beluga-Linsen und Quinoa  
- on Top mit Amarillo-Maracuja-Sauce-

**S 07. Edamame** <sup>J</sup> 5,00 €

*V+* Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz  
- und fragen Sie unseren sympathischen Service  
nach einem scharfen Gewürz -

**S 08. Wakame** <sup>F</sup> 5,00 €

*V+* Seetangsalat mit Sesam

## Vegan

*Kiyomi*

# Inside Out Rolls

- 8 Stk. -

- 1 09. Unagi** <sup>1, F, J, P</sup> **11,00 €**  
mit gegrilltem Flusssaal und Gurke  
- garniert mit Sesam und Unagi-Sauce -
- 1 10. Chicago** <sup>1, P</sup> **12,50 €**  
mit Thunfisch, Avocado und Tobiko
- 1 11. Classy Cali** <sup>1, H, P</sup> **11,50 €**  
mit gekochten Garnelen, Avocado und Tobiko
- 1 12. Salmon Skin** <sup>A, F, J, P, M</sup> **10,00 €**  
mit knusprigen Lachsflöckchen und Gurke  
- garniert mit Sesam, Chili-Majo und Unagi-Sauce -
- 1 13. Alaska** <sup>1, P</sup> **11,00 €**  
mit schottischem Lachs, Avocado und Tobiko
- 1 14. Tropic** <sup>F</sup> **9,00 €**  
<sup>V+</sup> mit Mango und Avocado  
- garniert mit Sesam -

- M 15. Tekka<sup>P</sup>** 6,50 €  
mit Yellowfin Tuna
- M 16. Lachs<sup>P</sup>** 6,00 €  
mit schottischem Lachs
- M 17. Avocado** 5,00 €  
V+ mit sonnengereifter Avocado
- M 18. Kappa** 5,00 €  
V+ mit Gurke

## Maki Rolls

- 8 Stk. -

## Nigiri

- 2 Stk. -

- N 19. Maguro<sup>P</sup>** 7,50 €  
mit Yellowfin-Tuna
- N 20. Unagi<sup>2, 4, F, P</sup>** 7,00 €  
mit gegrilltem Aal  
- garniert mit Unagi-Sauce -
- N 21. Ebi<sup>H</sup>** 7,50 €  
mit gekochten Garnelen
- N 22. Sake<sup>P</sup>** 6,00 €  
mit schottischem Lachs
- N 23. Avocado** 5,00 €  
V+ gefächert  
- garniert mit Unagi-Sauce -



## Sashimi

- Sa 24. Chef's Selection** <sup>2, F, M, P</sup> 25,50 €  
4 Scheiben schottischer Lachs,  
3 Scheiben Yellowfin-Tuna,  
2 gekochte Garnelen  
- auf Seetang mit Tobiko und Beluga Linsen -
- Sa 25. Tuna Sashimi** <sup>2, F, M, P</sup> 19,50 €  
6 Scheiben Yellowfin-Tuna  
- auf Seetang mit Tobiko und Beluga Linsen -
- Sa 26. Salmon Sashimi** <sup>2, F, M, P</sup> 17,50 €  
6 Scheiben schottischer Lachs  
- auf Seetang mit Tobiko und Kaviar Linsen -
- Sa 27. Blooming Avocado** <sup>2, F, J, M</sup> 15,00 €  
*V+* Avocado Sashimi auf Seetang  
mit Kaviar Linsen und Rice-Cracker  
- garniert mit Unagi-Sauce & Amarillo-Maracuja-Sauce -



# Big Crunchy Rolls

- 10 Stk. -

- japanischem Pankomehl ausgebacken -

**C 28. Tuna Crunch** <sup>A, F, J, M, P</sup> 16,50 €  
gebackene Tempura Rolle mit Thunfisch und Avocado

**C 29. Fry Ebi Crunch** <sup>A, F, H, J, M</sup> 16,00 €  
gebackene Tempura Rolle mit frittiertem Ebi und Gurke

**C 30. Salmon Crunch** <sup>A, F, J, M, P</sup> 14,50 €  
gebackene Tempura Rolle mit Lachs und Avocado

**C 31. Vegan Crunch** <sup>A, F, J, M</sup> 13,00 €  
<sup>V+</sup> gebackene Tempura Rolle mit Avocado und Gurke



V+ Mayonnaise <sup>J, M</sup>	2,00 €
V+ Chili-Mayonnaise <sup>2, J, M</sup>	2,50 €
V+ Trüffel-Mayonnaise <sup>J, M</sup>	3,00 €
V+ Amarillo-Maracuja <sup>J, M</sup>	2,50 €
V+ Unagi-Sauce <sup>2, A, J</sup>	2,50 €

## Saucen on Top

# Origins Part I

- 8 Stk. -


- 0 32. Gold Surfer** <sup>2, A, F, H, J, M, P</sup> **36,50 €**  
Black-Tiger Garnelen und Gurke  
- ummantelt mit flambiertem Rind und Lachs -  
- on Top mit Blattgold, Trüffel und Tobiko -
- 0 33. Golden Pat Boi** <sup>8, A, H, J, M, P</sup> **30,50 €**  
Frittierter Ebi, Avocado, Mango und Frischkäse  
- on Top mit flambiertem Lachs -  
- garniert mit Blattgold und hauseigener Sauce -
- 0 34. Salmon Truffle Rolls** <sup>8, F, P</sup> **25,50 €**  
Crispy Salmon-Skin und Gurke in Frischkäse  
- ummantelt mit flambiertem Lachs -  
- garniert mit Trüffel -
- 0 35. Surf and Turf** <sup>H, P</sup> **21,00 €**  
Black-Tiger Garnelen und Gurke  
- ummantelt mit flambiertem Rind und Lachs -  
- on Top mit Tobiko -
- 0 36. Tuna Roll** <sup>8, J, M, P</sup> **19,50 €**  
Avocado, Mango und Gurke in Frischkäse  
- ummantelt mit flambiertem Thunfisch -  
- garniert mit hauseigenen Saucen -



*Kiyomi*

# Origins Part II

- 8 Stk. -

- 
- 0 37. Beef Roll** <sup>2, 8, A, F, J</sup> **19,50 €**  
Avocado und Gurke in Frischkäse  
- on Top mit flambiertem Rind, geröstetem Knoblauch -  
- garniert mit Ponzu Sauce -
- 0 38. Crispy Tiger** <sup>8, A, H, J, M, P</sup> **18,50 €**  
Frittierter Ebi, Mango und Avocado in Frischkäse  
- on Top mit flambiertem Lachs -
- 0 39. The Jungle** <sup>2, F, J, M</sup> **17,00 €**  
<sup>V+</sup> Mango und Gurke  
- ummantelt mit Avocado und Kaviar Linsen -  
- garniert mit hauseigenen Saucen -
- 0 40. Vegan** **16,50 €**  
<sup>V+</sup> Mango, Avocado und Gurke  
- on Top mit Kaviar Linsen und Trüffel -

# Dessert

- unsere Mochis werden mit Nüssen nach Wahl  
und süßen Soßen serviert -

---

- D 1. Kiyomis Pistazien Tiramisu** <sup>D, k7</sup> 8,00 €  
Hausgemachtes Pistazien Tiramisu nach Kiyomis Art
- D 2. Mochi Eis** <sup>C, D, F, J, K</sup> 7,00 €  
2 Kugeln  
Lemon, Pistazie, Maracuja, Vanille
- D 3. Mochi Klebreiskuchen** <sup>C, D, F, J, K</sup> 5,50 €  
2 Stück



## Softdrinks

- 0,3 l -

Coca Cola <sup>1, 2, 9, 11</sup>	3,50 €
Coca Cola Zero <sup>1, 2, 9, 11</sup>	3,50 €
Sprite / Fanta <sup>1, 2</sup>	3,50 €
Spezi <sup>1, 2, 9</sup>	3,50 €

## Wasser

- 0,7 l / 0,25 l -

Teinacher 0,7 l (still / sprudel)	6,50 €
Teinacher 0,25 l (still / sprudel)	3,20 €

## Saftschorle

- 0,3 l -

Apfel-Saftschorle <sup>3</sup>	3,90 €
Maracuja-Saftschorle	3,90 €
Cranberry-Saftschorle <sup>3</sup>	3,90 €
Rhabarber-Saftschorle	3,90 €
Johannisbeer-Saftschorle	3,90 €
Orangen-Saftschorle <sup>3</sup>	3,90 €

## Longdrinks

- 0,3 l -

<b>Gin Kiyomi</b> Roku Gin, Yuzusaft, Rosensirup	11,00 €
<b>Monkey 47</b> Monkey 47 Gin, Tonic Water	11,00 €
<b>Gordons Gin Tonic<sup>10</sup></b>	8,00 €
<b>Jack Daniels Cola<sup>1</sup></b> Jack Daniels, Coca Cola	8,00 €
<b>Vodka Lemon</b> Gorbatschow, Bitter Lemon	8,00 €
<b>Skinny Bitch</b> Vodka, Zitronensaft, soda	8,00 €
<b>Cuba Libre<sup>1, 7, 9</sup></b> Havana, Coca Cola, Limette	7,00 €

## Bier

- 0,33 l / 0,5 l -

<b>Welde Pils 0,33l<sup>a3</sup></b>	3,90 €
<b>Welde Radler 0,5l<sup>a3, 11</sup></b>	4,50 €
<b>Welde Pils Alkoholfrei 0,33l</b>	3,90 €
<b>Welde Weizen 0,5l</b>	4,80 €
<b>Corona 0,33l<sup>a3</sup></b>	4,50 €
<b>Desperados 0,33l</b>	4,50 €

## Schaum- weine

- 0,75 l -

<b>Moët Chandon Brut<sup>L</sup></b> fruchtig & aromatisch - ein Champagner aus der Champagne Frankreich	90,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Imperial<sup>L</sup></b> Demi sec/halbtrocken - ein Champagner aus der Champagne Frankreich	99,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Ice Imperial<sup>L</sup></b> Demi sec/halbtrocken - ein Champagner aus der Champagne Frankreich	115,00 €
<b>Amüsecco von Adam Müller<sup>L</sup></b> 0,2 l Glas	4,50 €


Kiyomi

# Weinkarte

- 0,25 l Flasche
- Seeger Grauer Burgunder - weiß <sup>L</sup>** 7,50 € 19,00 €  
trocken - »Viel Melone und Apfel in der Nase, im Mund saftig nussig und mundfüllend. Er bleibt erfrischend und macht großen Spaß.«
- Seeger Chardonnay - weiß <sup>L</sup>** 8,00 € 20,00 €  
trocken - »Gelbfruchtig und Apfel, Williamsbirne, Brioche und feine Hefenoten in der Nase. Am Gaumen tolle Frische und Harmonie - sehr präzise und rassig.«
- Pinot Gris - Weingut Heitlinger - weiß <sup>L</sup>** 9,00 € 24,00 €  
trocken - Strohgelb im Glas, Nase würzig, erdig, fruchtig. Am Gaumen stoffig, lebendig, gute Säure, etwas tropische Früchte und Apfel.
- Cá dei Frati I Frati Lugana Doc - weiß <sup>L</sup>** 32,00 €  
trocken - Weißwein aus Trebbiano di Lugana Italien.
- Weißburgunder - Adam Müller - weiß <sup>L</sup>** 5,50 € 14,00 €  
fruchtig - In unserem warmen Klimabereiche gedeiht der Weiße Burgunder zu opulenten, üppigen Weinen. Seine feine Weinsäure ist erfrischend schmeckt aber niemals spitz oder sauer.
- Seeger Rosé <sup>L</sup>** 7,00 € 17,50 €  
trocken - »Fast wildlachsrot durch das sogenannte Saigneéverfahren. Über Nacht auf den Beerenhäuten unserer Blaufränkischen- und Spätburgundertrauben - wird diese tolle Farbe extrahiert. Intensiver Himbeer- und Erdbeerduft.
- Spätburgunder Rosé - Adam Müller - rosé <sup>L</sup>** 5,50 € 14,00 €  
fruchtig - Ein besonders mineralischer und eher leichter Boden gibt den elegant und feingliedrigen Weißherbstweinen ihren besonderen Charme. en
- Seeger Blauer Spätburgunder - rot <sup>L</sup>** 7,50 € 19,00 €  
trocken - »Reife Kirsch- und Waldbeerenfrucht untermalt mit feinen Holzanklängen durch den Ausbau in unseren gebrauchten Barriques und großen Holzfässern. Präzise, elegante Tannine und sehr harmonischer Säurestruktur.«
- Chianti Cecchi Doca - rot <sup>L</sup>** 8,50 € 22,00 €  
trocken - Ein eleganter Rotwein aus der berühmten Toskana, der aus 90% Sangiovese und 10% anderen Rebsorten besteht.
- Trollinger Lemberger - Adam Müller - rot <sup>1, L</sup>** 4,50 € 12,00 €  
trocken - Ist ein idealer Speisenbegleiter zu allem, was die württembergische Küche zu bieten hat.



## Heiße Getränke



<b>Tasse Tee</b>	3,30 €
Earl Grey - Grüner Tee - Kräuter Tee - Jasmin Tee - Kamille Tee - Früchte Tee	
<b>Café Crème <sup>9</sup></b>	3,10 €
<b>Espresso <sup>9</sup></b>	2,50 €
<b>Cappuccino <sup>9, D</sup></b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato <sup>9, D</sup></b>	3,90 €
<b>Hot Choc <sup>D</sup></b> mit aufgeschäumter Milch	3,50 €

## Shots

- 2 cl -



<b>Williams Birne</b>	2,50 €
<b>Saurer Joster</b>	2,50 €

Kiyomi

# - Allergene und Zusatzstoffe -

---

## Allergene

- A Gluten
  - a1. Weizen, a2. Roggen, a3. Gerste,
  - a4. Grünkern (halbreifer Dinkel),
  - a5. Einkorn
- B Eier
- C Erdnüsse
- D Milch
- E Sellerie
- F Sesam
- G Lupine
- H Krebstiere
- J Soja
- K Schalenfrüchte
  - k1. Mandeln, k2. Cashewkerne,
  - k3. Pekannuss, k4. Macadamianuss,
  - k5. Haselnuss, k6. Walnuss, k7. Pistazie
- L Schwefeloxid/Sulfite
- M Senf
- N Weichtiere
- P Fisch
- T Schwein

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidantien
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 Koffeinhaltig
- 10 chinin/taurinhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 genetisch verändert



vegetarisch und vegan

Inhaber Patrick Feßler  
Kiyomi Sushi Bar GmbH  
Bahnhofstraße 1, 69412 Eberbach  
Ust-ID: DE362792320

Fotografie von Urbanlifestyle Photography