



H i r o | S a k a O



Willkommen zu **HIRO SAKAO**

Herzlich willkommen - oder wie der Japaner: „yokoso!“ - in unserem Restaurant Hiro Sakao im Medical Valley Forchheim.

Genießen Sie raffiniert gerollte Sushis, frische Sashimis und eine Vielzahl leckerer japanischer Vorspeisen sowie Gerichte in modernem Ambiente.

Wir verwenden beste regionale und überregionale Produkte. Unser Fisch ist zudem ASC - zertifiziert.

Originell zubereitete Cocktails und Drinks laden zum Verweilen auf unserer schönen Terrasse ein.

Die Speisekarte bietet ebenfalls viele attraktive Buisness Lunch Möglichkeiten.

Frische und Leidenschaft für Genuss hat für das uns oberste Priorität.

Begleitet von unserem Team mit langjähriger Erfahrung in der japanischen Gastronomie, freuen wir uns, Ihnen unser Können zu präsentieren.

Herzlichst,

Ihr Hiro Sakao Team



飛

H i r o | S a k a O





MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr

Alle Gerichte werden mit Miso Suppe oder Espresso serviert



10,90-

99. Combo Meal^a

Tom Khai Gai Suppe mit Hühnerfleisch
verfeinert mit Koriande, Sushi Nigiri
Mix Maguro (Thunfisch) mit Sake (Lachs)

10,90-

480. Sakura^a

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt
durch den Koch 2 Hosomakis, 1 Ura Maki



11,90- **481. Sushi Mix^a**

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch
den Koch 4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)
– auch vegetarisch möglich

10,90- **482. Wildkräuter Curry^a**

Wahlweise mit Hühnchen oder vegetarisch
dazu Salat und Reis, scharf

11,90- **483. Sakao Menü^a**

Wöchentlicher Wechsel von verschiedenen Menüs
– Bitte fragen Sie Ihre Bedienung

11,90- **484. Lunch Bento^a**

Wahlweise mit Ente, Lachs oder vegetarisch.
Dazu Ura Maki, Salat, Tamago und Reis.

11,90- **485. Tori Don^a**

Knuspriges Hühnchen auf Reis in Teriyakisoße

10,90- **486. Tendon^a**

Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse auf Reis

11,90- **487. Gyudon^a**

Gegrillte Rindfleischscheiben mit Zwiebeln auf Reis mit
Teriyakisoße und mit spiegel Eier & Hiyashiwakame

10,50- **488. Jakarta Bay Curry^a**

Masaman Curry mit zartem Hühnchen
und Erdnüssen

11,90- **489. Katsucurry**

japanisches Katsu – curry mit
knusprig gebachener Hähnchenbrust

GETRÄNKE

Aperitifs & Longdrinks

4,50- 126. Umeshu
0,1L

4,50- 127. Prosecco
0,1L

6,90- 129. Aperol Spritz
0,2L

6,90- 130. Hugo
0,2L

6,90- 131. Lillet Wildberry
0,2L

135. Gin Tonic
0,2L, mit

9,90- Jinzu Gin
7,90- Tanqueray Gin
8,90- Hendricks Gin
10,90- Monkey 47 Gin

8,50- 139. Moscow Mule

5,50- 140. Cuba Libre

Wasser
(still oder spritzig), mit

Limette
Minze
Erdbeeren
Zitronengras
Ingwer
Orange

3,00-	0,5L
5,00-	1,0L

158-159. Bio Kristall Medium

2,80-	0,33L
5,50-	0,75L

160-161. Bio Kristall Still

2,80-	0,33L
5,50-	0,75L

Säfte

- 171. Apfelsaft (naturtrüb)
- 172. Orangensaft
- 173. Maracujanektar
- 174. Schwarzer
Johannisbeernektar
- 175. Cranberrynektar
- 176. Mangonektar (0,4L Only)
- 177. Traubennektar
- 178. Rhabarbernektar
- 179. Guavennektar
- 180. Lycheennektar

3,20-	0,2L
4,50-	0,4L

Saftschorle

3,00-	0,2L
4,20-	0,4L

Softs

- 163. Coca Cola
- 164. Coke Zero
- 165. Fanta
- 166. Sprite
- 167. Spezi
- 168. Bitter Lemon
- 169. Ginger Ale
- 170. Tonic Water

2,90-	0,2L
4,00-	0,4L

Kaffee & Tee

3,90- 200. Zitronengrasteer

4,00- 201. Tee mit frischen Früchten

3,50- 202. Sencha Grüner Tee

3,50- 203. Jasmintee

3,50- 204. Ingwertee

3,50- 205. Pfefferminztee

2,60- 206. Espresso

2,90- 10206. Espresso Macchiato

3,70- 207. Espresso Doppio

3,90- 10207. Espresso Doppio Macchiato

3,00- 208. Cappuccino

3,00- 2088. Milchkaffee

4,90- 209. Latte Macchiato

3,00- 300. Kaffee

Signature Drinks (0,4L) ohne Alkohol

5,90- **835. Limetten Calpico**

Calpico, Limetten, Soda

6,90- **836. Kokoro Calpico**

Calpico, Himbeeren, Limetten, Ingwer, Soda, Minze

6,90- **837. Kimono Calpico**

Calpico, Erdbeeren, Limetten, Soda

6,80- **838. Ginger Cooler**

Ingwer, Minze, Gurke, Limetten, Ginger Ale

6,80- **839. Berry Lovers**

Erdbeeren, Erdbeerpüree, Ingwer, Limetten, Minze

6,90- **840. Guava Passion**

Guavensaft, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda

6,90- **841. Kokoro Islands**

Lycheesaft, Passionsfruchtsaft, Limetten, Soda

6,00- **842. Lemon Soda**

Limetten, brauner Zucker, Soda

6,80- **843. Green Ginger Ice Tea**

frischer Ingwer, grüner Tee, Limetten, Minze, Soda

6,80- **844. Tokyo Yuzu**

Yuzupüree, Minze, Orangen, Soda

6,90- **845. Pina Colada Calpico**

Kokos, Ananassaft, Calpico, Limette, Minze

+3,00

Alle Signature Drinks sind mit Gin,
Rum oder Vodka erhältlich

Signature Drinks (0,4L) mit Alkohol

7,50- 846. Sake Calpico (mit Alkohol)

Calpico, Reiswein, Passionsfruchtsaft
Limetten, Soda

8,00- 1311. Homemade Caipirinha

Limetten, brauner Zucker, Pitú, Soda

8,50- 132. Homemade Mojito

wahlweise mit Himbeere, Limetten, Minze,
brauner Zucker, Havanna Club

Flaschenbiere

3,70- 145. Lammsbräu Bier

0,33L

3,70- 146. Lammsbräu alkfr. Bier

0,33L

4,20- 147. Lammsbräu Weizen

0,5L

4,20- 148. Lammsbräu alkfr. Weizen

0,5L

4,00- 149. Kirin

0,33L

4,00- 150. Asahi

0,33L

4,00- 151. Sapporo

0,33L



Japanese Spirits

9,00-	120. Nikka Whisky	2CL
9,00-	121. Hibiki Whisky	2CL
9,00-	141. Hakushu Whisky	2CL
8,00-	142. Ryoma Rum	4CL
6,00-	143. Kuro Kirishima Süßkartoffelschnaps	4CL
4,00-	125. Warmer Sake	0,15L

Kalter Sake

414. Kikumasamune /Junmaishu/Kobe

trocken, erfrischend, nach traditioneller Kimoto Methode
gebraut, durch natürlichen, aufwendigen
Gärprozess entstandenen Sake.

8,00-

0,1L

22,00-

0,3L

415. Dassai 50/ Asahishuzo /Daingingo/Yamaguchi

Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben.
Zeigt Geschmackskomponenten von Weißwein mit
leichter Säure. Leichter Körper mit feinem Abgang.

7,00-

0,1L

19,90-

0,3L

416. Kikumasamune /Junmai/Taru

Runder, harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder) gereift,
erfrischt dieser Tropfen mit Noten von Zedernholz und Lavendel.
Im Gaumen süsslich und ausgewogen, mit einem trockenen,
leicht harzigen Abgang.

5,80-

0,1L

25,00-

0,5L

417. Tamanohikari /Daiginjo/Kyoto

Prämierter Sake aus Kyoto, fruchtig, mild im Geschmack,
ausschließliche Verwendung von Omachi Reis,
höchste Qualitätstufe.

9,90-

0,1L

24,90-

0,3L

Weißweine

402. Sauvignon Blanc

Alta Plata/Rueda/Spanien
Exzellente Mischung von florale
Aromen. Trocken, cremig, fruchtige
Textur, feiner Hauch von Pfirsich.

4,20-	0,1L
7,00-	0,2L
26,00-	Flasche

403. Riesling

Peterhof/Rheingau/Deutschland
lebendige Säure, Aromen von Apfel und Birnen, frisch und elegant.

4,00-	0,1L
7,00-	0,2L
26,00-	Flasche

404. Chardonnay

Calitera Reserva/Curicó/Chile
Aromen von Ananas, Honigmelonen,
Aprikosen, Birne, Mango, Grapefruit,
etwas Vanille, Brioche, Mandeln, Melisse und Akazienblüten. Am
Gaumen füllig, sehr saftig, feiner Schmelz, feinfruchtig, mineralische Anklänge, finessenreich, elegant, animierend und lange nachhallend.

4,20-	0,1L
7,00-	0,2L
26,00-	Flasche

405. Lugana

Tenuta Rovaglia/Lomardei/Italien
Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von
Apfel, Limonen, Kräuter und
Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, füllig, finessenreich,
animierend, elegant und lange nachhallend.

4,60-	0,1L
7,90-	0,2L
28,00-	Flasche





Weißweine

406. Weissburgunder

Dr. Gänz/Nahe/Deutschland
leicht süßlich duftend, vollmundig und
extraktreich Wunderbarer Begleiter zu hellem Fleisch, Fisch und
Krustentieren.

4,20-

7,00-

26,00-

0,1L

0,2L

Flasche

Rotwein

408. Tempranillo

Valdemar Tinto/La Rioja/Spanien
Aromen von schwarzer Johannisbeeren,
Brombeeren, florale Note.

4,00-

7,00-

26,00-

0,1L

0,2L

Flasche

409. Nero D'Avola

Terre di Montelusa/Sizilien/Italien
kräftig, fruchtig, Geschmack von Waldbeeren und Kirschen,
seidige Tannine.

4,00-

7,00-

26,00-

0,1L

0,2L

Flasche

Rosé

410. Valdemar rosado

Garnacha / Rioja / Spanien
Lebendige und intensive Himbeerfarbe.
In der Nase dominieren rote Waldfrüchte.
Frisch und fruchtig mit dezenter Säure.

4,30- 0,1L
7,00- 0,2L
26,00- Flasche

411. Le petit Berticot rosé

Merlot rosé / IGP Atlantique / Frankreich
Aromen von Himbeere und Erdbeere in
schönem Zusammenspiel mit Veilchenaromen.
Ein Trinkgenuss mit seidiger Struktur

4,30- 0,1L
7,00- 0,2L
26,00- Flasche

Champagner

412. Ruinart Rosé

Intensiv, fruchtig und aromatisch.
Der Ruinart Rosé verdankt seine elegante
Sinnlichkeit der Mischung aus Chardonnay
(45% Premiers Crus Chardonnay vorwiegend aus der Côte des
Blancs) und Pinot Noir
aus der Mo tagne de Reims und dem Vallée
de la Marne, der zu rotem Wein verarbeitet wird. Er hat eine
subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen und roten,
frisch gepflückten Beeren, auf die florale (Rose, Weißdorn) und
würzig Noten
(Tonkabohne, Muskatnuss) folgen.

119,00- Flasche



WARM STARTERS



6,80-

1. Gyoza^a

Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch, wahlweise vegetarisch und Gemüsefüllung

6,80-

2. Ebininniku^a

Garnelen in Knoblauch-Sojasoße



3. Hot Basket^a

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

6,90-
9,90-

4. Karaage^a

Gebackene Stückchen von Hähnchenkeule mit Tatasoße

Kleine
Groß



5. Takoyaki^a

Oktopusbällchen nach Art des Hauses



6. Nasu^a

Auberginenstücke in Misoauce

6,80-

7. Yume^a

Thunfischstücke in Teigmantel serviert mit Chili- Knoblauchsoße



9. Akari^a

Knuspriges Hähnchen mit Gurken dazu Sesamsoße

10. Hana^a

Gebackener Tintenfisch mit Chili-Limettensoße

8. Tsuki^a

Kleine Teigsäckchen mit pikanter Garnelenfüllung





6,90- 11. Crispy Pocket^a

Garnelen in knusprigen
Kartoffelmantel



5,00- 12. Poppukon^a

Edamame, Mais-Tempura
mit Ponzu Sauce



6,20- 14. Agedashi-Tofu^a

frittierter Tofu mit geriebenem
Rettich und Spezialsoße

7,00- 13. Kasai Tempura^a

Verschiedenes Gemüse Tempura



6,90- 18. Ebi Tempura^a

Riesengarnelen mit Tempurateig
und Guacamole

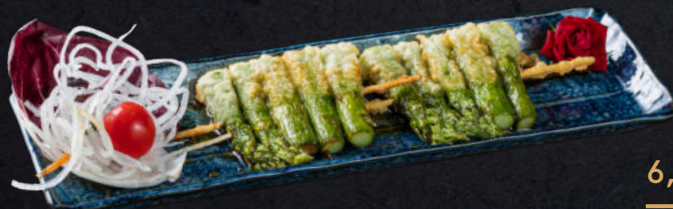
YAKITORI SPIESSE

*2 Spieße



6,90- 15. Tori^a

Hähnchenbrust mit Lauchzwiebeln



6,90- 16. Asupara^a

Grüner Spargel



6,90- 17. Ebi^a

Garnelen

COLD STARTERS



6,30-

20. Gomaae

Blanchierter Spinat mit
Sesam-Erdnussoße



6,80-

21. Hiyashiwakame

Seetangsalat

8,90- 22. Bangkok Baby

Krosse Entenwürfel, pikant
mariniert mit Chili, Kräuter Koriander
und Zwiebeln, serviert auf Salat
und dazu Reis, pikant



8,90-

23. Umi

Feines Thunfisch Carpaccio mit
Ingwer-Sojasoße



7,90-

24. Sora

Zartes Lachs Carpaccio mit
Ingwer-Sojasoße



13,90- 25. Beef Tataki 13

Rindfleisch, Chili Ingwer Ponzu



6,90-

26. Ki

Fruchtiger Mangostreifensalat,
pikant mariniert. Wahlweise
vegetarisch oder mit Garnelen
und Tintenfisch, scharf



12,90-

27. Tataki

Leicht gegrillter Thunfisch
ummantelt mit schwarzem Sesam,
dazu Ingwer-Sojasoße



5,80-

28. Edamame

Sojabohnen



5,90-

29. Yuki

Tofu-Salat mit süß-saurer
Ingwer-Sojasoße

12,90-

30. Hiromi

Lachs im Pankomantel auf
Limetten-Guacamole



SALATE



5,50-

31. Sarada^a

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

7,20-

32. Asupara^a

Grüner Spargel
mit Limetten-Sojasoße und Sesam



7,90-

33. Avocado Sarada^a

Frische Avocado auf Blattsalat
der Saison mit Hausdressing



13,90-

34. Sashimi Sarada^a

Variationen von rohem Fisch, mariniert mit
Wasabi-Sojasoße auf bunten Blattsalaten

15,00-

42. Garnelen Sarada^a

Gegrillte Garnelen auf saisonalem Blattsalat
mit Hausdressing

14,90-

41. Tako Sarada^a

Oktopus , Wildkräutersalat , Gurken,
Tomaten, Avocado mit Sakao Dressing






SUPPEN & NUDELN




4,20-

35. Miso^a 

Sojabohnensuppe mit
Seetang und Tofu

6,90-

36. Tom Yam^a 

leicht scharfe Suppe mit Garnelen, Gemüse
und Koriander, scharf

7,90-

37. Udon^a

Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln,
Hähnchenbrust und Gemüse

9,90- 38. Tempura Udon^a

Weizennudelsuppe mit Gemüse
und Fischtempura

10,90-

39. Yakiudon^a

Gebatene Udonnudeln mit Gemüse, Ei.
Wahlweise mit Hähnchen oder vegetarisch.

11,90-

40. Yakisoba^a

Gebatene Eiernudeln mit zarter
Rinderfilet und Gemüse



HAUPTGERICHTE

16,90-

45. Saketeri^a

Gegrilltes Lachsfilet mit Balsamico – Teriyakisoße, Kaiserschoten, Pak Choi und Reis

17,90-

48. Kamo^a

Barbarie – Entenbrust mit fruchtiger Mango – Misoße und Reis

15,90-

47. Toriteri^a

Hähnchenbrust mit Sesam – Teriyakisoße, grünem Spargel und Lauch, serviert mit Reis

21,90-

49. Gyufilet^a

Zartes Rinderfilet aus Irland mit gebratenen Zuchinistreifen, serviert mit Reis, dazu Soja-Rettichsoße

16,00-

43. Moriawase Tempura

Tempura von Garnelen, Fisch und Gemüse





DESSERT

7,50- **110. Kokos Pudding**

Mit frischem Obst und Vanilleeis

7,50- **114. Sesam - oder Grüntee Eiscreme**

Mit frischem Obst

5,90- **111. Jasmin Crème Brûlée**

5,90- **115. Black Rice**

Schwarzer Klebereis mit Kokosmilch

7,50- **112. Dorayaki**

Japanischer Pfannkuchen, mit roter Bohnenpaste gefüllt dazu Vanilleeis

7,50- **116. Age-Banane**

Frittierte Bananen im Kokosmantel, Sesameis

7,50- **113. Mochi Mix**

Mit Eiscreme gefüllter Reisbällchen
3 Stück Mochis



SASHIMI



14,00-

50. Sake

Lachs

14,90-

51. Maguro

Thunfisch



16,90-

52. Maguro to Sake

Thunfisch und Lachs

POKE BOWLS

12,90-

55. Spicy Tuna Bowl

Sushibowl mit mariniertem Thunfisch, Chillisoße, Avocado, Rucola, Lauchzwiebeln, Sesam und Teriyaki Soße

11,90-

56. Spicy Salmon Bowl

Lachs, Edamame, Gurke, Rote Beete, Sesame Flavor, Seaweed Salad, Erdnüsse

10,90-

57. Green Sakao Bowl

Avocado, Frühlingswiebel, Gurke, Edamame, Seaweed Salad, Wasabinüsse

12,90-

58. H.Bulugogi Bowl

Rindfleisch, Avocado, Rotezwiebel, Gurken, Paprika, Rucola, Lauchzwiebel

11,90-

59. Grilled Chicken Bowl

Gegrilltes Hähnchen, Seaweed Salat, Avocado, Mango, Tomaten, Edamame



NIGIRI

**2 Stück*



5,90- **60. Avocado**
Avocado



5,90- **61. Asupara**
Grüner Spargel

6,90- **69. Spicy Sake**
Lachstartar



5,90- **64. Suzuki**
Seewolf



5,90- **62. Sake**
Lachs



6,90- **63. Maguro**
Thunfisch



6,90- **67. Shizuka**
Flambierter Lachs mit Spargel



6,90- **65. Ikura**
Lachskaviar



5,60- **66. Ebi**
Garnelen

7,50- **68. Honoka**
Flambierter Thunfisch mit Avocado



HOSOMAKI



3,90-

71. Kappa

Gurke und Sesam



4,00-

72. Avocado

Avocado



5,50-

75. Tekka

Thunfisch



4,50-

73. Shinko

Eingelegter Rettich



5,00-

74. Sake

Lachs



4,50-

79. Horenso

Spinat und Sesam



4,50-

76. Asupara

Grüner Spargel



4,50-

78. Kanpyo

japanischer Kürbis



5,60-

77. Kazumi

Thunfisch, Lach, Ingwer,
Schnittlauch, Chilli

URAMAKI



6,90-

80. Sachiko

Lachs, Mango, Shiso



6,90-

81. Junko

gebratene Lachshaut Gurke,
Philly-Cheese, Sesam



7,90-

82. Pirikara

pikanter Thunfisch, Schnittlauch



7,50-

83. Aiko

Räucherlachs, Apfel, Koriander,
Philly-Cheese



6,90-

84. Philadelphia

Garnelen, Rucola, Philly-Cheese



7,50-

85. California

Garnelen, Gurke, Avocado, Tobikko



6,90-

86. Kaori

Auberginen in Tempura
Schnittlauch, Shiso



6,90-

87. Tempura

Garnelen in Tempuramantel, Sesam



6,90-

88. Sayuri

Spargel, Rucola, schwarzer Sesam,
Philly-Cheese



6,80-

89. Alasuka

Lachs, Gurke, Sesam

7,90-

91. Yasai

Kübis, Avocado, Phillycheese

7,60-

90. Salmon Lover

Marinierte Lachs, Tobikko,
Schnittlauch und Ikura



SAKAO SIGNATURES



9,00- **309. Yoko**

gebakenes Hühnchen,
Mangostreifen, Gurke, Sesam



8,90- **310. Haruma**

Spargeltempura, Avocado,
Philly-Cheese, Sesam



9,90- **311. Tomoko**

Entetempura, Sesam,
Schnittlauch, Chillisoße



8,90- **312. Saté**

gebackener Hühnchen, Avocado,
Sesam, Erdnusssoße



10,90- **313. Hitomi**

Soft Shell Crab in Tempura,
Avocado, Gurke, Tobikko



9,90- **314. Shiro**

gebackener Seidentofu,
Avocado, Misoauce



13,90- **315. Yukiko**

knusprige Lachshaut, geräucherter Aal,
Gurken, Philly-Cheese,
Lachscarpaccio on top



13,50- **316. Momo**

marinierter Lachs, Mango,
Gurke, Tobikko, flambierter
Lachs on top, pikanter Soße

14,50- **317. Midori**

marinierter Thunfisch, Spargel, Avocado,
flambierter Thunfisch on top,
Wasabi-Tobikko, pikante Soße





11,20-

318. Ebisu

panierte Riesengarnelen, Salat,
Avocado on top



12,90-

319. Daiki

Garnele, Avocado, Spargel, Tobikko,
flambierter Lachs on top



12,90-

320. Kenta

gebackener Thunfisch, Lauch,
Shinko, Avocado und Thunfisch
on top, pikante Soße



6,00-

321. Nao

Futomaki gebacken mit Krebsfleisch,
Avocado und Philly-Cheese Füllung,
japanische BBQ Sauce



14,90-

322. Musashi

Rinderfilet medium gegrillt mit Avocado,
Red Onion Tempura, Aubergine on top,
Chilli-Pfeffer-Sojasauce



8,90-

323. Nogami

Futomaki gebacken, mit Lachs,
Mango, Gurke, Tobikko, Philly-Cheese
mit Avocado on top

14,90-

324. Yuri

Garnelentempura, japanischer Rettich,
Apfel, geräucherter Aal on top,
Miso-Mayo Sauce, flambiert

14,90-

325. Ichimori

Flambierter Seewolf, Lachshaut,
Geräucherter Aal, Eingelegter Rettich,
Phillycheese, Chilli, Limette



5,90-

10321. Natsumi

Futomaki gebacken mit Avocado, Mango
und Philly-Cheese Füllung

SUSHI MIX



11,90-

95. Hiro

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)



16,80-

96. Tokyo

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück) + Sashimi



14,00-

97. Shibuya

4 Nigiri + 1 Ura Maki (6 Stück)
+ 1 Avokado Hosomaki (6 Stück)



35,20-

98. Kyoto

6 Nigiri + 2 Special Rolls (je 8 Stück)
+ 4 Scheiben flambierter Sashimi

100. Hokkaido
69,00- für 4 Personen

Sashimi + 2 Ura Maki + 2 Special Rolls
+ 8 Nigiri + 2 Hosomaki + 1 Nao

101. Osaka
99,00- für 6 Personen

Sashimi + 4 Special Rolls + 10 Nigiri
+ 3 Hosomaki + 1 Nao + 1 Nogami

H | r | o | s | a | k | a | o

• ALLERGIKER INFORMATIONEN •

Liebe Gäste,
seit dem 13. Dezember 2014 ist die „Kennzeichnungs-Pflicht der Haupt-Allergene für lose Ware“ in Kraft. Diese gilt auch für die Hotellerie und Gastronomie. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und kommen der Kennzeichnungspflicht gerne und nach besten Wissen und Gewissen nach. Unsere Mitarbeiter sind Ihnen hierbei gerne behilflich. Wir weisen darauf hin, dass wir trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können, dass durch z.B. Kreuzkontaminationen auch Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen vorhanden sein können. Wir danken für Ihr Interesse und wünschen guten Appetit.

„a“ = Allergene: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, Lupinen, Weichtiere.

EC – Kartenzahlungen sind ab 20,00 € möglich.
Keine Annahme von Kreditkarten.



飛

H i r o | S a k a o

Hiro Sakao Forchheim
Äußere Nürnberger Straße 62
91301 Forchheim
www.hirosakao-forchheim.de
forchheim@hirosakao.com
09191 6986018