



## WEINBAR MEETS SUSHI-LOUNGE

<b>2 Riesen Crispy Gambas in Tempura gebacken</b>	<b>36,00</b>
Sweet Chili Sauce   süße Soja Sauce	
<b>Wakame Salat</b>	<b>6,00</b>
<b>Miso-Suppe</b>	<b>6,00</b>
<b>Tranchen vom Rinderfilet</b>	<b>38,00</b>
mariniert mit Soja und Knoblauch   Grüner Spargel   rote Zwiebeln   Reis   Miso-Suppe   Tofu   Sesam	
<b>Gebratener Bachsaibling</b>	<b>30,00</b>
Shimeji-Pilze   Frühlingslauch   Reis   Tofu   Miso-Suppe	

## SUSHI & SASHIMI VARIATION

<b>für zwei Personen</b>	<b>32 Stück</b>	<b>88,00</b>
Sashimi	8 Stück	
Lachs Nigiri	2 Stück	
Tuna Nigiri	2 Stück	
Ebi Nigiri	2 Stück	
Sakura Maki	8 Stück	
Tempura Maki	8 Stück	
Gunkan Sake Negi	2 Stück	

## FAVORITE'S PREMIUM SUSHI & SASHIMI VARIATION

<b>für zwei Personen</b>	<b>32 Stück</b>	<b>115,00</b>
Signature Sashimi	8 Stück	
Forellen Nigiri   Rosemary-Miso-Sauce	2 Stück	
Otoro Nigiri   Kaviar	2 Stück	
Hotate Nigiri   eingelegte rote Zwiebeln	2 Stück	
Favorite Maki	8 Stück	
Spicy-Tuna Maki	8 Stück	
Gunkan Favorite	2 Stück	



## COCKTAILS

<b>Negroni</b>	11,50
Gin   Campari   Wermut	
<b>Pornstar Martini</b>	15,00
Wodka   Limettensaft   Vanille   Passionsfrucht   Champagner Shot	
<b>Mojito</b>	11,50
Rum   Soda   brauner Zucker   Limette   Minze	

## DESSERTS

<b>Mochis</b>	pro Stück	3,50
verschiedene Sorten		



Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer



Favorite Parkhotel GmbH ·  
Anja & Christian Barth  
Karl-Weiser-Straße 1 · 55131  
Fon 06131 8015-0  
[www.favorite-mainz.de](http://www.favorite-mainz.de)

sushi lounge  
die weinbar

www.siegerwerbung.de · Freudenstadt · Karte 1-2024





## FAVORIT E'S SIGNATURES

<b>100 Auster</b>	1 Stück	7,50
Europäische Auster   Ponzu   Tobiko   Kresse		
<b>SIGNATURE Sashimi</b>	4 Stück	
<b>101 Lachs Honey Mango</b>		15,00
Geflämmt Lachs   Forellenkaviar   Honey Mango Sauce   Kresse		
<b>102 Tuna Trüffel</b>		17,00
Yellowfin Tuna   frittiertes Knoblauch   Trüffel-Ponzu Sauce   Kresse		
<b>103 Hamachi Salsa</b>		15,00
Gelbschwanzmakrele   Jalapeno   Orientalische Salsa Sauce   Kresse		
<b>104 Smoked Heilbutt</b>		17,00
Smoked Heilbutt   eingelegte rote Zwiebeln   Tobiko   Zwiebel-Ponzu Sauce   Kresse		
<b>105 Mountain Trout</b>		15,00
Geflämmt Forelle   Rosmarin-Miso Sauce   Kresse		
<b>106 Ise-Ebi</b>		65,00
Sashimi vom ganzen Hummerschwanz mit Yuzukoshō-Mayo Sauce   Tobiko (nur auf vorherige Anfrage)		
<b>SIGNATURE Nigiri</b>	2 Stück	
<b>107 Hotate</b>		12,00
Jakobsmuschel   eingelegte rote Zwiebel		
<b>108 Otoro</b>		16,00
Bluefin Tuna Bauch   Kaviar		
<b>109 Sake Aburi</b>		12,00
Geflämmt Lachsbauch   Teriyaki Sauce   Frühlingszwiebeln		
<b>110 Maguro Zuke</b>		12,00
Marinierter Yellowfin Tuna		
<b>111 Suzuki</b>		9,50
Seebarsch   Shiso   Yukari		
<b>112 Hamachi Aburi</b>		9,50
Geflämmt Gelbschwanzmakrele   Yuzukoshō		



<b>Signature Maki</b>	8 Stück	
<b>113 Hotate Maki</b>		18,00
Jakobsmuschel   Sriracha-Sauce   Sesam		
<b>114 Alaska Maki</b>		18,00
Philadelphia   Gurke   Avocado   geräucherter Lachs   Forellenkaviar   Yukari		
<b>115 Spider Maki</b>		18,00
Frittierte Softshell Krabbe   Japanische Mayo   Tobiko   Gurke   Avocado   Teriyaki Sauce		
<b>116 Crispy Tuna Maki</b>		19,00
Gurke   frittierte Avocado   Ei   Panko   gehackter Tuna   Spicy Sauce   Japanische Mayo   Frühlingszwiebeln		
<b>117 Favorite Maki</b>		20,00
Frittierte Garnele   Gurke   Avocado   flambierter Lachs   Teriyaki Sauce   Spicy-Mayo   Frühlingszwiebeln		
<b>118 Haru Roll</b>		20,00
Lachs   Gurken   Philadelphia   Avocado   Honey Mango Sauce   Forellenkaviar		
<b>119 Sake Fly</b>		18,00
Philadelphia   Avocado   Mango   geflämmt Lachs   Teriyaki Sauce   Kresse   Forellenkaviar		
<b>120 Vegetarian Roll</b>	6 Stück	16,00
Auf Wunsch weitere vegetarische Variationen à la Chef		
<b>SIGNATURE Gunkan</b>	2 Stück	
<b>121 Gunkan Favorite</b>		16,00
Geflämmt Lachs   Jakobsmuschel   Gänseleber   Teriyaki Sauce		
<b>122 Gunkan Sake Negi</b>		14,00
Gehackter Lachs mit Frühlingszwiebeln   japanische Mayo   Tobiko		

## FAVORITE'S SIGNATURE MENÜ

<b>Überraschungsmenü in drei Gängen</b>	18 Stück	<b>60,00</b>
1. Gang: Sashimi à la Chef		
2. Gang: Nigiri à la Chef		
3. Gang: Maki à la Chef		



## KLASSIKER

<b>Hossomaki</b>	6 Stück	
<b>123 Sake Maki</b>	Lachs   Frühlingszwiebeln	10,00
<b>124 Tekka Maki</b>	Tuna   Frühlingszwiebeln	12,00
<b>125 Kappa Maki</b>	Gurke   Sesam	8,00
<b>126 Waninashi Maki</b>	Avocado	8,00
<b>127 Oshinkomaki</b>	eingelegter Rettich	8,00
<b>Uramaki · Inside-Out Roll</b>	8 Stück	
<b>128 California Maki</b>		15,00
Garnele   Shiso   Avocado   Gurke   Sesam		
<b>128 Tempura Maki</b>		16,00
Frittierte Garnele   Avocado   Sesam		
<b>130 Sakura Maki</b>		14,00
Lachs   Avocado   Frühlingszwiebeln		
<b>131 Veggi Maki</b>		12,00
Philadelphia   Avocado   Mango   Sesam		
<b>Sashimi oder Nigiri</b>	3 Stück 2 Stück	
<b>132 Sake</b>	Lachs	8,00
<b>133 Maguro</b>	Yellowfin Tuna	9,50
<b>134 Otoro</b>	Bluefin Tuna Bauch	12,00
<b>135 Hamachi</b>	Gelbschwanzmakrele	9,50
<b>136 Hirame</b>	Heilbutt	8,00
<b>137 Suzuki</b>	Wolfsbarsch	8,50
<b>138 Unagi</b>	Marinierter Aal	9,50
<b>139 Hotate</b>	Jakobsmuschel	9,50
<b>140 Ama Ebi</b>	Rohe Süßwassergarnele	9,50
<b>141 Ebi</b>	Garnele	8,00
<b>Gunkan</b>	2 Stück	
<b>142 Ikura</b>	Forellenkaviar	9,00
<b>143 Tobiko</b>	Rogen vom fliegenden Fisch	7,00