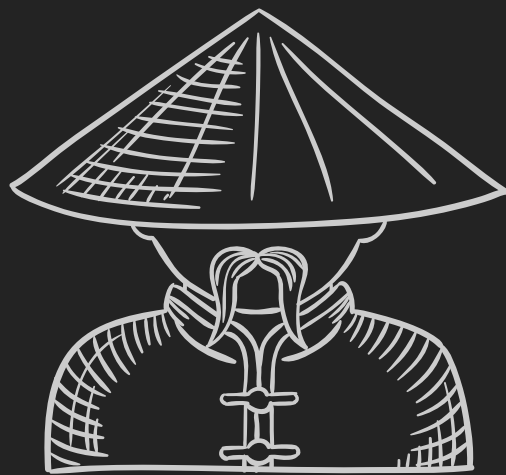


**H Y U**

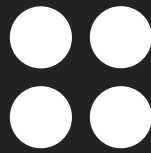
**1 2 4**

FUSION SUSHI & ASIAN CUISINE

**SPEISEKARTE**



H Y U  
1 2 4



SUSHI & ASIAN CUISINE

---

## ÜBER UNS

---

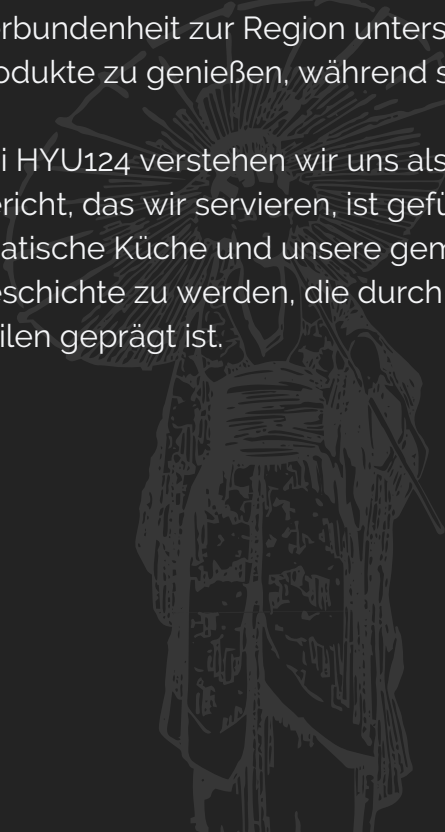
### Herzlich Willkommen im HYU124

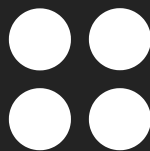
Im Herzen von Gonsenheim, einem lebendigen Stadtteil, der für seine Gemeinschaft und Vielfalt bekannt ist, öffnete das Sushi Restaurant HYU124 im Jahr 2020 seine Türen. Unser Name, HYU124, ist nicht nur eine Hommage an unseren Gründer und Sushi Meister Hieu, sondern auch eine liebevolle Verknüpfung zu unserer Heimatadresse in 55124 Gonsenheim. Die 4 Punkte in unserem Logo symbolisieren nicht nur unseren Standort und Name, sondern auch die vier Säulen unseres Erfolgs: unsere Familie - Mama, Papa und unser Cousin, die zusammen dieses Unternehmen aufgebaut haben.

Als Familienbetrieb legen wir größten Wert auf die Zusammenführung von Tradition und Innovation. Unser Ziel war es, ein Stück asiatische Kultur nach Gonsenheim zu bringen und einen Ort zu schaffen, an dem sich verschiedene Kulturen durch die universelle Sprache des Essens treffen und verbinden können. Wir wollten nicht nur ein Restaurant eröffnen, sondern einen Treffpunkt für Genießer der asiatischen Küche schaffen, der durch Herzlichkeit, Qualität und Frische überzeugt.

Unser Engagement für Qualität spiegelt sich in unserer Auswahl an Zutaten wider. Wir legen großen Wert auf Frische und Nachhaltigkeit und arbeiten deshalb eng mit regionalen Lieferanten zusammen. Unser Wein stammt aus dem direkten Umkreis, was unsere Verbundenheit zur Region unterstreicht und unseren Gästen ermöglicht, exzellente lokale Produkte zu genießen, während sie in die Aromen Asiens eintauchen.

Bei HYU124 verstehen wir uns als große Familie und unsere Gäste sind ein Teil davon. Jedes Gericht, das wir servieren, ist gefüllt mit der Leidenschaft und Liebe, die wir für die asiatische Küche und unsere gemeinsamen Werte hegen. Wir laden Sie ein, Teil unserer Geschichte zu werden, die durch Gemeinschaft, hervorragende Küche und die Freude am Teilen geprägt ist.





## APPETIZER


### V1 MISO SOUP

Traditionelle japanische Suppe mit Seetang & Lauch

- a. Tofu 5.90€
- b. Lachs 6.90€

### V2 SOMMERROLLEN

Reispapierrollen mit Wildkräutersalat, Gurke, Reismudeln, Erdnüssen serviert mit Hoisin Soße

- a. Tofu  5.90€
- b. Gegrillter Hühnerbrust 6.90€
- c. Tempura Garnelen 7.50€

### V3 FRÜHLINGSROLLEN <sup>13</sup>

Gefüllt mit Glasnudeln, Morcheln und Möhre, serviert an Süß-Sauer-Soße

- a. Hähnchen 6.50€
- b. Gemüse  5.20€

### V4 NOM XOAI (MANGO SALAT) <sup>10</sup>

Wildkräutersalat aus Mango, Erdnüssen, knusprigem Tempura Hühnerfilet

10.90€

### V5 EDAMAME

Gekochte jap. Bohnen mit Meersalz

5.90€

### V6 GYOZA

Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerhackfleisch an Süß-Sauer Dip

6.90€

### V7 TARTAR <sup>1,7,13,4</sup>

Feingehackt mit Avocado und Sesam, auf Sushi-Reis Cracker, serviert an hausgemachter Sauce & Seetangsalat

- a. Lachs 9.50€
- b. Tuna 10.90€

### V8 HA CAO <sup>1,7,10</sup>

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

6.50€

### V9 WAKAME (SEETANG SALAT) <sup>1,13,4</sup>

Japanischer Algensalat mit geröstetem Sesam a Flambiertem Lachs

6.20€  
9.80€

### V10 CATCH THE FISH

Suppe mit Lachs, Riesengarnelen, Lauch, Champignons und frischem Dill

7.50€

## HYU PLATTE

Gemischter Vorspeiseteller mit Edamame, Gyoza Teigtaschen, Sommerrolle mit Garnelen und vegetarischen Frühlingsrollen  
22.90€

## MAIN COURSES

### H1 WILDKRÄUTER CURRY <sup>6,8,9</sup>

Kokos Curry verfeinert mit Zitronengras, Thai Ingwer, Wildkräutersalat, frischem Gemüse, Erdnüssen & Salsa Soße

### H2 MANGO LOVER <sup>6,8,9</sup>

Herzhafte Mango Creme verfeinert mit Kokosmilch, dazu Wildkräutersalat, Salsa Soße, Soja und Erdnüssen

### H3 HYU SPECIAL SAUCE

Unsere aromatische & hausgemachte dunkle Soße mit Knoblauch, Soja, Wildkräutern, japanischen Gewürzen und Salsa Sauce

UNSERE KÖSTLICHEN HAUPTGERICHTE WERDEN AN REIS UND GERÖSTETEM SESAM SERVIERT, WAHLWEISE MIT

- a. Gegrillter Tofu 12.50€
- b. Gegrillte Hähnchenbrust 14.50€
- c. Zartes Lachsfilet 20.50€
- d. Riesengarnelen 18.50€
- e. Barbarie Entenfilet 19.90€

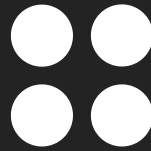
### H4 JAPANESE UDON

Gebratene Udon Nudeln mit Saisonalen Gemüse an einer würzigen, hausgemachten Sauce, serviert mit Wildkräutersalat & geröstetem Sesam

- a. Gegrillter Tofu 12.50€
- b. Gegrillte Hähnchenbrust 14.50€
- c. Zartes Lachsfilet 20.50€
- d. Riesengarnelen 18.50€


### EIN WENIG MEHR APPETIT? UNSERE BEILAGEN

- Sesam Reis 2.00€
- Sushi Reis 3.50€
- Süßkartoffelpommes/ Pommes 3.50€
- Unagi Soße 3.50€
- Spicy Mayo 1.00€
- Tempura Garnelen <sup>1</sup> 2.50€
- Hoisin Soße 1.00€



MAKI

8 STK

M1 AVOCADO 	4.50€
mit Avocado	
M2 KAPPA 	4.50€
mit Gurke	
M3 SAKE	5.50€
mit Lachs	
M4 SPICY SAKE	6.10€
mit scharfem Lachstartar	
M5 TEKKA	5.60€
mit Thunfisch	
M6 SPICY TEKKA	6.10€
mit scharfen Tunatartar	
M7 EBI	6.10€
mit gedämpfter Garnele	
M8 FRY EBI	6.90€
mit knuspriger Tempura Garnele	


NIGIRIS

2 STK

N1 AVOCADO 	4.50€
Avocado	
N2 SAKE	5.20€
Lachs	
N3 ABURI SAKE	5.90€
Flambierter Lachs	
N4 SAKE ASAPURA	6.10€
Flambierter Lachs auf grünem Spargel	
N5 MAGURO	5.60€
Thunfisch	
N6 ABURI MAGURO	5.90€
Flambierter Thunfisch	
N7 EBI	5.70€
Eingelegte Garnele	
N8 INARI	4.50€
Tofutasche	
N9 VEGAN SAKE	5.50€
Veganer Lachs	
N10 VEGAN MAGURO	5.50€
Veganer Thunfisch	

TEMPURA ROLLS

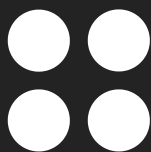
9-10 STK

T1 CRUNCHY VEGGIE <sup>1,6</sup> 	12.50€
mit Avocado, Gurke & Spargel	
T2 CRUNCHY SALMON <sup>1,6</sup>	14.90€
mit Lachs, Avocado & Frischkäse	
T3 TUNACADO <sup>1,6</sup>	15.90€
mit Thunfisch, Avocado & Frischkäse	
T4 DOUBLE CRUNCH <sup>1,6</sup>	16.90€
mit Tempura Garnelen, Avocado & Frischkäse	
T5 TOKIO CRUNCH <sup>1</sup>	16.90€
mit Lachshaut, Surimi, Gurke & Frischkäse	
T6 CRUNCHY CHICKEN <sup>1</sup>	16.50€
mit Hähnchen, Gurke & Frischkäse	

UNSERE TEMPURA ROLLEN ENTHALTEN GLUTEN.





Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.



INSIDE OUT ROLLS

8 STK

<b>IO1 ALASKA</b> mit Lachs, Frischkäse, Avocado & Tobiko	9.50€
<b>IO2 CALIFORNIA</b> mit Surimi, Avocado & Tobiko	8.90€
<b>IO3 MAGURO</b> mit Thunfisch, Avocado & Tobiko	9.90€
<b>IO4 ANAGO</b> mit Salzwasseraal und Gurke	10.90€
<b>IO5 SALMONSKIN</b> mit gegrillter Lachshaut & Gurke	9.50€
<b>IO6 EBI TEMPURA</b> mit Tempura Garnelen & Gurke	10.40€
<b>IO7 TORIKATSU</b> mit knusprigen Hähnchen & Mango	9.50€
<b>IO8 VEGGIE</b>  mit Avocado, Gurke & Mango	8.50€
<b>IO9 RUCOLA</b>  mit Rucola, Gurke & Frischkäse	8.50€

SASHIMI

6 STK

<b>S1 SALMON</b>	14.50€
<b>S2 FLAMED SALMON</b>	15.50€
<b>S3 TUNA</b>	16.50€
<b>S4 FLAMED TUNA</b>	17.50€
<b>S5 SALMON KISS TUNA</b> 4 x Lachs & 4 x Thunfisch	19.50€

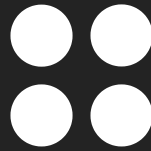
UNSERE SASHIMI PLATTEN WERDEN EISGEKÜHLT AUF ERFRISCHENDEM SEETANGSALAT SERVIERT.

SPECIAL ROLLS

8 STK

<b>SP1 CRISPY TIGER</b> <sup>1,6</sup> Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse & Mango, bedeckt mit flambiertem Lachs	15.50€
<b>SP2 SIZZLING TEMTAPTION</b> <sup>1,6</sup> Tempura Avocado mit Mango & Frischkäse, umwickelt im Lachsmantel	13.90€
<b>SP3 MAMA EBI</b> <sup>6</sup> Gegrillte Lachshaut, Mango & Frischkäse, mit Tobiko und Riesengarnelen umwickelt	15.50€
<b>SP4 SAKE FANCY</b> <sup>6</sup> Gegrillte Lachshaut, Frischkäse, Mango & Gurke, ummantelt mit Lachs	14.90€
<b>SP5 AMAZING TUNA</b> <sup>6</sup> Surimi, Mango & Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch	15.50€
<b>SP6 DRAGON ROLL</b> <sup>6</sup> Tempura Garnelen, Gurken & Frischkäse, ummantelt mit Flussaal	15.90€
<b>SP7 EBI DELUXE</b> Panierter Lachs, Gurke, Frischkäse und mit Garnelen ummantelt	15.90€
<b>SP8 BUDDHA ROLL</b>  Avocado, Gurke & Rucola in Tofutasche	14.50€
<b>SP9 KANPYO</b>  Eingelegter Kürbis, Rettich, Avocado & Mango, umwickelt mit Reispapier	14.50€
<b>SP10 FUTO MAKI</b> (5 Stk.) <sup>6</sup> Große Sushi Rolle gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado & Gurke, ummantelt mit Tobiko	10.50€
<b>SP11 FREESTYLER</b> Spezielle Kreation unserer Sushi Chefs	15.90€
<b>SP12 ASPARGUS ROLL</b> Panierter grüner Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs und Thunfisch	14.90€
<b>SP13 BLAZING GREEN</b> Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Avocado	15.50€





## SUSHI PLATTEN

<b>P1 MAKI MIX</b> 8 Stk. Lachs Maki 8 Stk. Tuna Maki 8 Stk. Avocado Maki	13,90€	<b>P5 VEGGIE MIX</b> 8 Stk. Crunchy Veggies Tempura Roll 8 Stk. Avocado Maki	15,50€
<b>P2 SAKE TSUNAMI</b> 8 Stk. Lachs Maki 6 Stk. Lachs Nigiri	18,00€	<b>P6 LOVE GREEN</b> 8 Stk. Crunchy Veggies Tempura Roll 8 Stk. Veggie Inside Out 8 Stk. Kappa Maki 2 Stk. Avocado Nigiri 2 Stk. Tofu Tasche Seetangsalat & 2 Misosuppen	39,00€
<b>P3 CRISPY ROCKET</b> 8 Stk. Crunchy Lachs Tempura Roll 2 Stk. Lachs Nigiri 2 Stk. Tuna Nigiri	21,50€	<b>P7 VEGAN LOVER</b> 2 Stk. Lachs vegan Nigiri 2 Stk. Tuna vegan Nigiri 8 Stk. Crunchy Veggies Tempura Roll 8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. vegan Freestyle Roll Seetangsalat	45,00€
<b>P4 BLAZING LOVE</b> 8 Stk. Crispy Tiger Tempura Roll 2 Stk. Lachs Nigiri 2 Stk. Tuna Nigiri	20,50€		

Genieße zusammen mit deinen Liebsten unsere

### HYU SPEZIAL PLATTEN

#### P8 MIX FÜR 2 PERSONEN

8 Stk. Crunchy Salmon Tempura Roll  
8 Stk. Freestyler Special Roll  
8 Stk. Kappa Maki  
2 Stk. Sake Nigiri  
2 Stk. Tekka Nigiri  
4 Stk. Lachs Sashimi

49,00€

#### P9 MIX FÜR 3 PERSONEN

8 Stk. Tunacado Tempura Roll  
8 Stk. Freestyler Special Roll  
8 Stk. Alaska Inside Out  
8 Stk. Sake Maki  
8 Stk. Kappa Maki  
3 Stk. Sake Nigiri  
3 Stk. Flambierte Tuna Nigiri  
3 Stk. Lachs Sashimi  
3 Stk. Tuna Sashimi  
Seetangsalat

67,00€

## KIDS MENÜ

### HAPPY HYU 1

Hausgemachtes knuspriges Hähnchenfilet mit Süßkartoffelpommes oder Pommes, serviert mit leckerer Süß-Sauer-Soße

8,90€

### HAPPY HYU 2

3 Garnelen im Tempura Mantel mit Teriyaki Soße, serviert mit Reis & Salat

8,50€

### MOCHI MIX

Mix aus drei verschiedenen Sorten Mochi serviert mit verschiedenen Früchten

4,90€

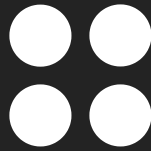
### MOCHI EIS

5,90€

### CHUOI CHIEN <sup>1</sup>

Knusprig gebackene Bananen mit Honig Glasur

5,90€



## GETRÄNKE

### SOFTDRINKS

Coca Cola	0.4l	3.70€
Coca Cola Light	0.4l	3.70€
Fanta	0.4l	3.70€
Sprite	0.4l	3.70€
Mezzo Mix	0.4l	3.70€
Ginger Ale	0.4l	3.70€

### WASSER

Still	0.4l	3.00€
Medium	0.4l	3.00€
Flasche	0.75l	5.50€

### SÄFTE

Orangensaft	0.4l	3.50€
Cranberrysaft	0.4l	3.50€
Apfelsaft	0.4l	3.50€
Ananassaft	0.4l	3.50€
Saftschorle	0.4l	3.50€

### HOMEMADE ICED TEA

Chanh Da Lemonade		6.90€
Maracuja Lemonade		6.90€
Thai Iced Tea		5.90€
Lychee on the Rocks		6.90€

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cafe Crema		2.70€
Espresso		2.20€
Doppelter Espresso		3.20€
Cappuccino		3.20€
Latte Macchiato		3.20€

### TEE

Grüntee		3.50€
Jasmintee		3.50€
Frischer Ingwertee		3.90€



## BIER & SPIRITUOSEN

### WEIN

Chardonnay (trocken)	0.1l	3.50€
	0.2l	5.50€
	1l	25€
Riesling (trocken)	0.1l	3.50€
	0.2l	5.50€
	0,75l	22€
Grau Burgunder	0.1l	3.50€
	0.2l	5.50€
	0,75l	22€
Rosé	0.1l	3.50€
	0.2l	5.50€
	0,75l	22€
Dornfelder Rotwein (trocken)	0.1l	3.50€
	0.2l	5.50€
	0,75l	22€
Weinschorle (rot/weiß)	0.4l	6.50€

### BIER

Kirin	0.33l	4.20€
Bitburger	0.33l	3.70€
Asahi	0.33l	4.40€
Hefeweizen	0.5l	4.20€
Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5l	4.20€

### APERITIFS

Hugo		6.90€
Aperol Spritz		6.90€
Lillet Wildberry		6.90€
Ramazotti	4cl	4.50€
Sake	0.2l	5.50€



## ALLERGENE

1. Weizen / Wheat, 11. Gerste / Barley, 2. Fisch / Fish, 3. Krebstiere / Cruataceans, 4. Schwefeldioxide und Sulfite Sulphur dioxide and sulphites, 5. Sellerie / Celery, 6. Milch und Lactose/ Milk and lactose, 7. Sesamsamen / Sesame seeds, 8. Nüsse / Nuts, 9. Erdnüsse / Peanuts, 10. Eier / Eggs, 11. Lupinens / Lupin, 12. Senf / Mustard, 13. Soja / Soy, 14. Weichtiere / Molluscs

## ZUSATZSTOFFE

a. Mit Farbstoff / with colour, b. Mit Konservierungsstoff/ with preservative, c. Mit Antioxidationsmittel/ with antioxidant, d. Mit Geschmacksverstärker/ with flavor enhancer, e. Geschwefelt / Sulfured, f. Geschwärzt / Blackened, g. Gewachst / Waxed, h. Mit Süßungsmittel/ with artificial sweetener, i. Mit Phosphat / with phosphate, j. Koffeinhaltig / caffeinated, k. Chininhaltig / Containing quinine

WHATEVER THE  
QUESTION IS,  
THE ANSWER IS...

# SUSHI

