

takashi

Asiatische Küche, Sushi und Bar

Wilhelmstraße 122
72764 Reutlingen

Die Bezahlung ist ab einem Betrag von 35 € mit
der Karte möglich.



Bei uns dreht sich alles um einzigartige Geschmackserlebnisse

Unsere Leidenschaft gilt nicht nur erlesenen Zutaten und einer hochwertigen Zubereitung, sondern auch der kreativen Präsentation von asiatischen Gerichten. Denn wir sind fest davon überzeugt: Die Verschmelzung von Geschmack und Design verwandelt das Essen in ein wahres Erlebnis.


Erleben Sie asiatisches Dining auf höchstem Niveau. Bei uns können Sie die fernöstliche Esskultur in legerer Atmosphäre erleben und den Trubel der Stadt hinter sich lassen. Wir verbinden Modernität mit Tradition und kombinieren Schlichtheit mit Extravaganz. Unsere Speisekarte bietet viele neue Sushi-Kreationen und klassische asiatische Gerichte in vielen verschiedenen Variationen.

Ihr Takashi-Team
Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Vorspeisen

1. CRYSTAL ROLLS

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Gurken, Erdnüssen, Reismudeln serviert mit einer leichten Limetten Fisch Sauce oder Erdnuss Sauce^{6, h}
Wählbar mit

TOFU^m 4.90€ 

GEGRILLTE HÜHNERBRUST^e 5.50€

TEMPURA GARNELE ^{i, b, c, n, m, f, 8} 6.50€

2. EDAMAME^m

gedämpfte Sojabohnen^{b, c, m, i}
6€

3. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE^{a, b, c, m}

gefüllt mit Garnele, Schweinefleisch, Glasnudeln, Gemüse und Limetten-Sauce
5.90€

4. CRISPY BABY^{i, b, c, n, m, f, 8}

3 Stk. Knusprige Tempura Garnelen mit Wasacado, Salat
7.50€

5. HA CAO^{b, c, i}

4 Stk. gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen serviert mit Sesam Dressing
6.50€

6. VEGGI GYOZA^{i, m, f, 6}

4 Stk. japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Ponzu Sauce
7€

7. LACHS TATAR^{b, f, i, m, 8}

Tatar vom Lachs, Wasacado, Tobico & Meister Sauce
7.50€


8. MIXED TAPAS^{a, b, c, f, h, i, m}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü
15.90€



Hauptspeisen mit Reis

10. HOKKAIDO CURRY ^{8, h, d, f, i, m}
gegrillter Hokkaido Kürbis,
Salat, Erdnuss, serviert mit
einer Curry Kokosmilch Sauce.
Wählbar mit
Tofu 13.90€ 
gedämpfte Hühnerbrust 14.50€
krossem Hähnchen 16.50€
Garnelen 17.50€
Barbarie - Ente 19.50€

11. Pilzgarten (leicht scharf) ^{8, h, d, f, i, m}
Dunkle pikante Pilz Sauce,
Knoblauch, Gemüse der 
Saison, Erdnuss.
Wählbar mit
Tofu 14.50€ 
krossem Hähnchen 16.50€
Garnelen 18.50€
Barbarie - Ente 20.50€

12. ERDNUSS SAUCE ^{b, d, f, i, m, 8}
Sate Erdnuss Sauce, Gemüse
der Saison, Salat, Erdnuss.
Wählbar mit
Tofu 14.50€ 
krossem Hähnchen 16.50€
Barbarie - Ente 20.50€

13. TERIGAKI SAUSE ^{8, i, m, h, f}
hochwertiges Gemüse,
gebraten mit Teriyaki -
Sauce, frischem Salat und
gerösteten Erdnüssen.
Wählbar mit
Barbarie - Ente 19.50€
Garnelen 17.50€
Schottische Lachs 23.00€

14. BOOBA ^{8, i, m, f, b, c, n}
Tempura Garnelen, Reis,
Teriyaki Sauce
8.50€

18. CRAZY CHICKEN ^{b, d, f, i, m, 8}
knusprige Hähnchen, Reis,
Teriyaki Sauce
8.50€

Hauptspeisen mit Nudeln

15. LEMONGRASS CHICKEN ^{m, 8}

mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras serviert mit
Reisnudeln, Salat, Limetten Fisch Sauce, Erdnuss
14.50€

16. TAKASHI UDON (LEICHT SCHARF) ^{l, c, h, m}

gebratene japan. Udonnudeln mit Pilz Sauce, Gemüse, Erdnüssen.
Wählbar mit



TOFU 14.50€ 

BARBARIE - ENTE 20.50€

GARNELEN 18.50€

KROSSEM HÄHNCHEN 16.50€

17. PHO SUPPE ^{m, 8}

Vietnamesische traditionelle Reisbandnudeln mit
24h-hausgemachter Brühe dazu frische Kräuter.
Wählbar mit

TOFU 13.50€ 

HÜHNERFLEISCH 14.50€

RINDFLEISCH 15.50€



Poke Bowl


(mit Reis)

B1. GREEN BOWL^{c, l, m}

Avocado, Seetang-Salat, Gurken, Edamame,
Frühlingszwiebel, Wasabinüsse

13€

B2. SPICY SALMON BOWL^{c, l, m}

scharf mariniertes roher Lachs, Edamame, Seetang Salat,
Mais, Avocado 

15€

B3. SPICY TUNA BOWL^{c, l, m}

Marinierter Thunfisch, Chilisauce, Avocado, Rucola,
Frühlingszwiebel 

16€

B4. CHIKEN BOWL^{l, m}

Gegrillte Hähnchen, Avocado, Mais, Cherrytomaten,
Gurken, Mango

14€



Fisch

(mit Reis)

19. LACHS TAKASHI ^{i, f, m, b, h, g}

Gegrillter Lachssteak auf dem Spargel, Wasacado, Salat
serviert mit Sesam Sauce, Erdnuss, Unagi Sauce

22.00€

20. BEST OCEAN ^{i, f, m, b, h, g}

Frische Lachs, Thunfisch, jan., Butterfisch,
Tempura Garnelen, Avocado Sticks im Tempuramantel
verfeinert mit Wildkräuter Salat

25€

21. MAGURO POWER ^{i, f, m, b, h, g}

gegrilltes Thunfischsteak auf dem gemischten Salat,
serviert mit Reis, Guacamole, Salsa, Sesam Sauce, Erdnuss

23€



Big Roll Tempura

b, d, f, i, c, a, m, 8

Premium Roll im Tempuramantel und alle unsere Big Roll Tempura werden mit Salsa Soja Guacamole, Daikon - Kresse, Sesam, Premium Sauce und Unagi-Sauce serviert

T50. SALMON TEMPURA

Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce

15€

T51. TUNA TEMPURA

Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce

15€

T52. TEMPURAL BIG ROLL

Garnelen, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce

15€

T53. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Schnitlauch, Tempuramantel,
Sesam, Meister Sauce



15€

Maki

8 Stk.

b, d, f, i, m, c, a, 8

Maki-sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt und serviert

M1. SAKE

Lachs
5.50€

M4. AVOCADO

Avocado
5.20€



M2. TEKKA

Tuna
5.90€

M5. KAPPA

Gurke
4.90€



M3. EBI TEMPURA

Knusprige Garnelen
6.20€

M6. BUTTERFISCH

Butterfish, Schnittlauch
5.50€

Nigiri

2 Stk.

b, d, f, i, m, c, a, 8

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt

N11. SAKE

Lachs
5.50€

N15. ABURI TUNA

flambierter Thunfisch
6.00€

N12. TUNA

Thunfisch
5.90€

N16. ABURI SAKE

Flambierter Lachs
6.50€

N13. EBI

Gekochte Garnelen
5.90€

N17. JAKOBSMUSCHELN

Flambierte Jakobsmuscheln
6.50€

N14. ANAGO

Gegrillter Salzwasseraal
6.50€

Special Roll

8 Stk.

b, d, f, i, m, c, a, 8

Alle unsere Special Roll werden mit Salsa Soja, Guacamole, Daikon - Kresse, Sesam, Premium - Sauce und Unagi - Sauce serviert

F40. CRISPY TIGER

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia Käse, bedeckt mit Feuerlachs

15.50€

F41. SAKURA SAKE

Lachs Tatar, Gurke, Avocado, Rucola, Philadelphia Käse

15.50€

F42. NEKOJITA

Surimi, Avocado, Gurke, Rucola, Lachs, Tobiko, Philadelphia Käse

15.50€

F43. BUTTERFLY

Butterfisch, Schnittlauch, Avocado, Gurke, Tobiko, gekochte Garnelen, Philadelphia Käse

15.50€

F45. FUTO MAKI (5 STK.)

Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Schnittlauch, Tobiko, Philadelphia Käse

15.50€

F46. RED LINE

Avocado, Gurke, Schnittlauch, Thunfisch bedeckt mit Feuerthunfisch, Philadelphia Käse

15.50€

Inside out Roll

b, d, f, i, c, a, m,8

8 Stk.

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobiko serviert

I120. ALASKA I.O

Lachs, Avocado, Tobiko, Philadelphia Käse
10.90€

I121. MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Tobiko, Philadelphia Käse
11.50€

I122. EBI TEMPURA I.O

Knusprige Großgarnelen, Gurke, Philadelphia Käse, Sesam
11.90€

I123. VEGETARISCH I.O

Avocado, Gurke, Rucola, Sesam, Philadelphia Käse 
10.50€

I124. CALIFORNIA I.O

Surimi, Avocado, Tobiko, Philadelphia Käse
10.90€

I125. HOTATEGAI I.O

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko, Philadelphia Käse
11.90€

I126. ANAGO I.O

Salzwasseraal Gurke, Sesam, Avocado, Philadelphia Käse
11.90€

Sashimi

b, f, i, m, 8

5 Stk.

Für unsere Sashimi verwenden wir ausschließlich die besten Stücke des täglich frisch angelieferten Fisches aus bestem Ursprung mit Meister Dressing

S30. SALMON

Schotland Bio Lachs, Seetangsalat

15.50€

S31. ABURI SALMON

Lachs flambiert, Seetangsalat

15.50€

S32. TUNA

Gelbflossen Thunfisch, Seetang Salat

16.50€

S33. BUTTERFISCH

Butterfisch, Seetangsalat

15.50€

S34. MORIAWASE

Sashimi Mix

2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch, 2 Stk. Jacobsmuschel,

2 Stk. Butterfisch mit Seetang Salat

24€

Sushi Set b, d, f, i, m, c, a, 8

Bei den Sushi - Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten

FÜR 1 PERSON

TAKASHI 1

1 Chef Special Roll (8 stk),
Nigiri (1 stk),
Maki (8 stk),
22€

TAKASHI 2

1 Chef Tempura Big Roll (8 stk),
Maki (8 stk),
Sashimi (2 stk),
Seetang Salat
23€

MAKI COLOUR

1 Lachs Maki (8 stk),
1 Tuns Maki (8 stk),
1 Avocado Maki (8 stk),
15€

SALMON'S LOVE

1 Alaska IO (8 stk),
1 Lachs Maki (8 stk),
Lachs Nigiri (2 stk),
19€

TEMPURA BIG ROLL SET

1 Tempura Big Roll 8 Stk., 2 Stk. Nigiri, 3 Stk. Sashimi, Zwiebel
25€

Veggie Set



VEGGIE SET 1

Veggie Tempural (8 stk),
Kappa Maki (8 stk)
17€



VEGGIE SET 2

Veggie inside out (8 stk),
Avocado Maki (8 stk),
Kappa Maki (8 stk)
17€





Sushi Set b, d, f, i, m, c, a, 8

Bei den Sushi - Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten

COUPLE SET (FÜR 2 PERSONEN)

1 Chef Special Roll (8 stk),
1 Chef Big Roll Tempura (8 stk),
Maki (8 stk),
Nigiri (2 stk),
Sashimi (4 stk),
Seetang Salat
48€

TAKASHI 3 (FÜR 3 PERSONEN)

1 Chef Special Roll (8 stk),
1 Chef Big Roll Tempura (8 stk),
1 Chef Inside out Roll (8 stk),
Maki (16 stk),
Nigiri (3 stk),
Sashimi (6 stk),
Seetang Salat
70€

TAKASHI 4 (FÜR 4 PERSONEN)

1 Chef inside out Roll (8 stk),
1 Chef Special Roll (8 stk),
1 Chef Big Roll Tempura (16 stk),
Maki (16 stk),
Nigiri (4 stk),
Sashimi (8 stk),
Seetang Salat
92€

Softdrinks

1. ACQUA MORELLI STILL/SPARKLING

| | |
|-------|-------|
| 0.25L | 0.75L |
| 3€ | 6.50€ |

2. COCA COLA/ COCA COLA ZERO

| | |
|-------|-------|
| 0.25L | 0.5L |
| 2.90€ | 4.20€ |

3. FANTA^{1, 6, 7} / SPRITE^{6, 7} / SPEZI^{1, 6, 7}

| | |
|-------|-------|
| 0.25L | 0.5L |
| 2.90€ | 4.20€ |

4. TONIC WATER / GINGER ALE^{1, 6, 7}

| |
|-------|
| 0.2L |
| 3.50€ |

Saft

1. APPLE SAFT / MARACUJA SAFT / JOHANNISBEER SAFT / LYCHEE SAFT / MANGO SAFT / ANANAS SAFT / ORANGE SAFT

| | |
|-------|------|
| 0.25L | 0.5L |
| 3€ | 5.2€ |

2. SAFT SCHORLE⁶

| | |
|-------|-------|
| 0.25L | 0.5L |
| 2.70€ | 4.80€ |

Heiße Getränke

KAFFEE⁷

2.70€

VIETNAMESISCHE KAFFEE G7

3.50€

SENCHA GRÜNTEE⁷

2.90€

JASMINTEE⁷

2.90€

FRISCHER INGWER TEE

(mit frischen Ingwer, Orange und Honig)

4.20€

FRISCHER MINZ TEE

(mit frische Limetten, Blätter Minze und Honig)

4.20€

FRISCHER ZITRONENGRAS TEE

(mit frischen Zitronengrass, Ingwer und Honig)

4.20€

Homemade Lemonade

0.5L

1. LYCHEE LIME ^{1;6}

Frische Limette, Lychee Saft, Soda, Chia, Minz

7€

2. SPICY GINGER ⁶

Frische Limette, Ingwer, Minz, Soda, Ginger, Beeren

7€

3. REFRESHER ^{1;6}

Frische Limette, Wild Berry, Soda, Beeren mix, Minz

7€

4. COCO PINEAPPLE ^{1;6}

Ananas Saft, Kokossirup, Chiasamen,
Soda, Frische Limetten

7€

5. ALOKI ^{1;6}

Frische Limette, Aloe Saft, Soda, Curacao Sirup

7€

6. PASSION LOVE ^{1;6}

Frische Limetten, Maracujasaft, Soda, Früchte, Minz

7€

6. STRAWBERRY LOVE ^{1;6}

Frische Limetten, Erdbeersirup, Sprite, Minz, Erdbeere

7€

Bier

1. BIER VOM FASS ^u

0.33L

4€

0.5L

5€

2. RADLER (BIER MIT SPRITE / COLA) ^{u, 6}

0.33L

3€

0.5L

4€

3. BIER

Hefeweisen (Hells)

0.5L

4.2€

Weisse

0.5L

4.2€

Alkoholfrei

0.5L

4.2€

4. TIGER BIER

0,33L

4€

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER DIEHL ^g

| | |
|------|-------|
| 0.2L | 0.75L |
| 6.5€ | 23€ |

SAUVIGNON BLANC

| | |
|------|-------|
| 0.2L | 0.75L |
| 6.5€ | 23€ |

ROTWEIN

MERLOT BREE COLLECTION

| | |
|------|-------|
| 0.2L | 0.75L |
| 5.8€ | 18€ |

LE FILOU SWEET

| | |
|------|-------|
| 0.2L | 0.75L |
| 5.8€ | 18€ |

ROSÉ

MERLOT ALLURE

| | |
|------|-------|
| 0.2L | 0.75L |
| 5.8€ | 18€ |

SAKE

(warm oder kalt)

CHOYA SAKE

| |
|--------|
| 0.2L |
| 7.50 € |

SEKT

FÜRST VON METTERNICH

(Rose , trocken, Brut, halbtrocken)

| | |
|------|------|
| 0.2L | 0.1L |
| 6.5€ | 3.5€ |

ROTKÄPPCHEN

(Rose, trocken, halbtrocken)

| | |
|------|------|
| 0,1l | 0.2L |
| 2.5€ | 4€ |

WEINSCHORLE

| |
|-------|
| 0.2L |
| 5.50€ |

Cocktails (mit Alkohol)

1. JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale
11.50€

2. SHENLONG

Bulleit Bourlon, Karamell, Yuzu, Zitrone
11.50€

3. BORNEETY YUZU

Limetten, Orange, Ginger Ale, Yuzu,
Braunzucker

8€

4. VIRGIN MULE

Kalamansi, Spicy Ginger, Minze + Vodka
10€

Sparkling Wine

0.25L

1. LILLET WILD BERRY ^{g,6}

Lillet Blanc, Wild Berry, Minz, Eiswürfel, Erdbeeren,
Himbeeren

6.5€

2. LILLET VIVE ^{g,6}

Lillet Blanc, Tonic water, Erdbeere, Minz blatte ,
Gurken Scheibe, Eiswürfel

6.5€

3. CAMPARI AMALFI ^{g,6}

Campari, Bitter Lemon, Grapefruitsaft Grapefruitspalte,
Eiswürfel

6.5€

4. APEROL LEMON SPRITZ ^{g,6}

Aperol, Bitter Lemon, Minz, Ingwerscheibe,
Eiswürfel

6.5€

^{g,6}

5. ABSOLUT LEMON

Bitter Lemon, Absolut Vodka, Zitronenspalte ,
Basilikumblätte, Eiswürfel

6.5€

Mojito (mit Rum)

0.5l

1. KLASSISCHE MOJITO (0.5L)^{1,6}

frische Limetten, Minz, Rum, Soda

8€

2. TROPICAL MOJITO (0.5L)^{1,6}

FrISChe Limetten , Minz , Rum, Soda, Beerenmix

9.00€

3. SAKE MOJITO (0.5L)^{1,6}

FrISChe Limetten , Minz, Sake, Soda

8.50€

4. MOJITO ERDBEEREN/ KIWI/^{1,6}

HIMBEEREN (0.5L)

Früchte, FrISChe Limetten, Beerer, Minz ,

Rum, Soda

9€

Dessert

SESAM BÄLLCHEN^{k, h, f, i}

Mit Früchten der Saison, gerösteten Erdnüssen

7€

ÜBERRACHUNGS-DESSERT^{k, h, d, f}

Hausgemachte Dessert des Tages

10€

EIS

2 Kugeln Eis mit frischem Obst

7€

LIEBE GÄSTE!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften

a Eier b Fisch c Krustentiere d Milch e Sellerie f Sesam

g Dioxid und Sulfit h Erdnüsse i Weizengluten j Lupine

k Cashewnüsse m Sojabohnen n Weichtiere u Gerstengluten

1 mit Farbstoff(en) 2 mit Antioxydationsmittel 3 chininhaltig

4 mit Süßungsmittel 5 enthält eine Phenylalaninquelle

6 Säuerungsmittel 7 koffeinhaltig 8 mit Geschmacksverstärkern