



NEW STYLE SUSHI

Herzlich Willkommen in
unserem Restaurant Krea,

falls Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben,
machen Sie unser Personal bitte darauf aufmerksam –
gerne versuchen wir, unsere Gerichte entsprechend
anzupassen.

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene
und Zusatzstoffe geben wir Ihnen zudem gerne münd-
lich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann
jederzeit eingesehen werden.

Öffnungszeiten:

Unsere Küche
schließt um 20:30 Uhr,

unser Restaurant
um 21:30 Uhr.



STARTER

Frittierte Reisbällchen

je nach Wunsch mit süßlicher Sojasoße,
würziger Sriracha Mayoo oder scharfer Soße
4,90 Euro

Edamame blanchiert

mit Meersalz & rotem Sesam
4,90 Euro

Wakamesalat Krea

6,50 Euro

Gyoza

Gemüse mit süß-sauer Soße
6,50 Euro

Gyoza

Ente mit süß-sauer Soße
6,50 Euro

Lachs-Nudelsalat im Glas

Udonnudeln, gebratener Lachs,
frischer Spinat & getrocknete Tomaten,
verfeinert mit Yakitorisoße
10,90 Euro

Zweierlei Shrimps

frischer Shrimps-Wakame-Salat mit
gebackenen Shrimps in Tempurateig
11,90 Euro

Geflammte Lachsecken

mit Avocadocreme, Rogen und Reis
12,50 Euro

Kleine Sashimivariation

aus Lachs, Thunfisch und Garnelenfilet
14,90 Euro

Flambierte Jakobsmuscheln

mit Rogen vom fliegenden Fisch und
hausgemachter Guacamole auf schwarzem
Naturreis, veredelt mit Yakitorisoße
18,90 Euro



MENÜ

Jedes unserer Menüs startet mit einem
„Gruß aus der Küche“.

- nur auf Vorbestellung -

Maritim 1 (für 1 Person)

frisch gerollte Reisrollen mit Avocado &
Kresse – Lachs, Gurke & Avocado – Shrimps &
Avocado – Thunfisch, Avocado & einem Topping
aus flambiertem Thunfischfilet –
Lachs, Frischkäse, Avocado & einem Topping aus
flambiertem Lachs –
Lachstörtchen mit Balsamico –
Nigiri mit flambiertem Lachs & Kresse
34,80 Euro

Maritim 2 (für 1 Person)

frisch gerollte Reisrollen mit mariniertem Aal –
Thunfisch & Schnittlauch – Lachs & Avocado und
einem Topping aus flambiertem Lachsfilet – Shrimps –
scharf gebratene Jakobsmuscheln auf Limette –
Sashimi aus Lachs & Thunfisch
Lachstörtchen mit Schnittlauch –
Nigiri mit Thunfisch – Nigiri Lachs
36,80 Euro

Vegetarisch (für 1 Person)

frisch gerollte Reisrollen mit Avocado & Kresse –
eingelegtem Rettich & Gurke – Mozzarella,
Avocado & getrockneten Tomaten – Blaukraut &
würziger Soße – Sojablatt, Süßkartoffeln &
Prinzessbohnen – Blätterteig, Gemüse & einem
Toppingen aus Paprika,
Zucchini und Zwiebeln –
Nigiri mit Frischkäse & Schnittlauch – Nigiri aus
schwarzem Naturreis mit Frischkäse & Kresse –
schwarzer Reistaler mit einem Topping aus Zwiebeln,
Zucchini und Paprika
32,80 Euro

Vegan (für 1 Person)

frisch gerollte Reisrollen mit schwarzem Naturreis &
Gemüsefüllung – Süßkartoffel, Guacamole & Chili
– Avocado – Blätterteig, Gemüse & einem Toppin-
gen aus Paprika, Zucchini und Zwiebeln – Zucchini,
veganem Frischkäse & Sesam – eingelegtem Rettich,
Avocado & Gurke und einem Topping aus Sojasoße
& gerösteten Sonnenblumenkernen – Nigiri mit
veganem Frischkäse & Schnittlauch – Nigiri mit
veganem Frischkäse und Kresse
Reistaler mit einem Topping aus Zwiebeln,
Zucchini und Paprika
32,80 Euro



MENÜ

- ohne Vorbestellung -

Überraschungsmenü (für 1 Person)

Unentschlossen? Wir kreieren ein leckeres Menü mit vielfältigen Reiskreationen und Zutaten.

33,80 Euro

Flammkuchen Lachs Zucchini

mit Frischkäse, Lachs, Zucchini, Zwiebeln,
Sonnenblumenkernen, Pesto,
Spinatblättern & Sesam

16,80 Euro

Geflammter Lachs

geflammtes Lachsfilet (150g) aus Premiumlachs
(Pre-Rigor), auf Yakitori-Reisbett, gegrillte Zucchini mit
frischem Parmesan

26,80 Euro

Lachswürfel auf Büffelmozzarella

Lachswürfel aus Premiumlachs (Pre-Rigor)
auf Büffelmozzarella und einem Bett aus schwarzem
Naturreis und Ruccola, verfeinert mit
Yakitorisöße, Granatapfelkernen und Sesam

26,80 Euro

Kreas Sashimi

Feinstes Filet aus Premiumlachs (Pre-Rigor),
Thunfisch und Garnele, angeflamnte Lachs-
und Thunfischcubes, Avocado & Edamame

33,80 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Süßkartoffelpommes

mit verschiedenen Dips

4,90 Euro



Krea-Special-Rolls (8 Stücke)

im Sojablatt gerollt



Krea Special Roll „Vegan“

Blaukraut, Prinzessbohnen & Süßkartoffel

Topping: geröstete Sonnenblumenkerne

13,90 Euro

Krea Special Roll „Vegi“

Schwarzer Naturreis, karamellierte Birne, Rucola,
Blauschimmelkäse, Walnuss & Balsamicocreme

Topping: Walnusssplitter

13,90 Euro

Krea Special Roll „Falaffel“

Falaffel, Prinzessbohnen, Zucchini & Zwiebel

Topping: gebratene Zwiebeln, Paprika und Zucchini

13,90 Euro

Krea Special Roll „Chicken“

Hähnchenfilet, Süßkartoffel,

Zucchini & würzige Soße

Topping: gebratene Zwiebeln, Paprika und Zucchini

15,30 Euro

Krea Special Roll „Lachs“

Lachs, Frischkäse, Avocado, Kresse & Sesamdressing

Topping: Lachsfilet und Kresse

15,90 Euro

Krea Special Roll „Tempura“

Shrimps im Tempurateigmantel, Rogen,

Avocado & Frischkäse

Topping: geröstete Mandelsplitter

15,90 Euro

Krea Special Roll „Calamari“

Calamari, Zucchini, Zwiebel,

Süßkartoffel, & Knoblauchsoße

Topping: Schnittlauch

15,90 Euro

Krea Special Roll „Tuna“

Thunfisch, Gurke, Avocado & würzige Soße

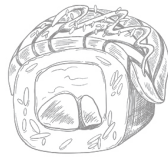
Topping: Tunfischfilet und Kresse

16,90 Euro



Krea-Burrito-Rolls (8 Stücke)

im Weizenfladen gerollt



Krea Burrito Roll „Vegi“

Süßkartoffel, Blaukraut,
Prinzessbohnen & Frischkäse
Topping: gemischtes Gemüsetartar
13,90 Euro

Krea Burrito Roll „Chicken“

Hähnchenfilet, Karotten, Avocado,
Zuckerschoten & Currysoße
Topping: Zwiebel & Zucchini
15,30 Euro

Krea Burrito Roll „Lachs“

Lachs, Avocado & Frischkäse
Topping: Lachsfilet & Kresse
15,90 Euro

Krea Burrito Roll „Tuna“

Thunfisch, Schnittlauch, Avocado & scharfe Soße
Topping: Thunfischfilet & Kresse
16,90 Euro

Lachstörtchen (4 Stück)



Balsamico

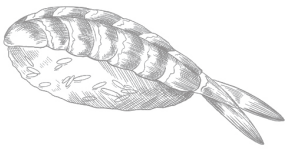
mit flambiertem Lachsfilet umwickelter Reis,
Frischkäse, Honigsenfsoße, Schnittlauch
abgerundet mit Balsamicodressing
15,30 Euro

Feige

mit flambiertem Lachsfilet umwickelter Reis,
flambierter Cheddarkäse, Kresse
abgerundet mit Feigensenfgelee
15,30 Euro



Nigiri (2 Stück)



Nigiri Frischkäse

Schnittlauch

4,90 Euro

Nigiri getrockneter Tomate

und Rucola

4,90 Euro

Nigiri Lachsfilet

5,90 Euro

Nigiri Riesengarnele

5,90 Euro

Nigiri marinierter Aal

5,90 Euro

Nigiri Thunfischfilet

6,10 Euro

Special Nigiri

Riesengarnele & Guacamole

6,90 Euro

Special Nigiri

flambierter Lachs,

Honigsenfsoße und Kresse

6,90 Euro



Maki Rolls (8 Stück)



Maki Gurke

Sesam

5,90 Euro

Maki Avocado

Kresse

6,40 Euro

Maki Hähnchenfilet

Currysoße

6,40 Euro

Maki Lachs

Frischkäse

6,90 Euro

Maki Shrimps

Knoblauchsoße

6,90 Euro

Maki Thunfisch

7,40 Euro

Dessert

1 Grosse Kugel Eis 3,50 Euro

(Matchaeis, Ingwereis, Schwarzer-Sesam-Eis, Yuzusorbet)

Pannacotta mit frischen Beeren 6,50 Euro

Kokos – Mango Pannacotta 6,90 Euro

Unsere Eissorten wechseln –
fragen Sie gerne unser Personal und
wählen Sie eine Sorte aus.

Über die in unseren Produkten enthaltenen
Allergene und Zusatzstoffe geben wir
Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann
jederzeit eingesehen werden.



Getränke

Mineralwasser

Wasser mit/ohne Kohlensäure	0,25l	2,90 Euro
Wasser mit/ohne Kohlensäure	0,75l	5,90 Euro

Saftschorle von Fritz

Fritz-Spritz Bio-Apfelschorle	0,2l	3,50 Euro
Fritz-Spritz Bio-Rhabarberschorle	0,2l	3,50 Euro

Softdrinks von Fritz

Fritz Kola	0,2l	3,50 Euro
Fritz Kola Super Zero	0,2l	3,50 Euro
Fritz MischMasch	0,2l	3,50 Euro
Fritz-Limo Orange	0,2l	3,50 Euro
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	3,50 Euro

Heißgetränke

Espresso	2,90 Euro
Kaffee	3,50 Euro
Cappuccino	3,90 Euro
Latte Macchiato	4,20 Euro
Milchkaffee	3,90 Euro
Matcha Latte	4,90 Euro
Baileys Irish Kaffee	5,90 Euro
Kraft Tee Zimt-Orange	3,50 Euro
Kraft Tee Ingwer-Zitrone	3,50 Euro
Tee Früchtetraum	2,90 Euro
Tee Kräutergarten	2,90 Euro



Aperitif

Kir Royal –

Prosecco mit Cassis &

Hibiskusblüte 0,1l 6,50 Euro

Wein

Schaumwein

Prosecco (Alc. 10,5%) 0,1l 4,90 Euro

Pinot Grigio (Alc. 12,5%)

Weißwein aus Friuli, Italien – trocken,

füllig mit intensivem Aroma und fruchtigem Abgang

im Glas 0,2l 6,40 Euro

in der Flasche 0,75l 20,90 Euro

Ca Dei Frati Lugana (Alc. 13%)

Weißwein aus Venetien, Italien –

trocken, kraftvoll, lebendig und weich

im Glas 0,2l 7,90 Euro

in der Flasche 0,75l 30,90 Euro

Pilandro Tere Crea (Alc. 13%)

Weißwein vom Gardasee, Italien –

trocken, fruchtig, reich und ausgewogen

im Glas 0,2l 7,90 Euro

in der Flasche 0,75l 30,90 Euro

Bardolino Classico Chiaretto (Alc. 12%)

Roséwein aus Produtto, Italien – trocken,

fruchtig und leicht

im Glas 0,2l 6,40 Euro

in der Flasche 0,75l 20,90 Euro

Rosa Dei Frati (Alc. 12,5%)

Roséwein aus Venetien, Italien –

trocken, duftig-fruchtig, mit floraler Note

im Glas 0,2l 7,90 Euro

in der Flasche 0,75l 30,90 Euro



Bier in Flaschen

Kleines Helles –

Tettnanger Krone (Alc. 4,7%)

0,33l

4,10 Euro

Rothaus Pils Tannenzäpfle –

Sorte je nach Saison (Alc. 5,1%)

0,33l

4,10 Euro

Rothaus Alkoholfreies Zäpfle –

Sorte je nach Saison (Alc. 0,5%)

0,33l

4,10 Euro

Rothaus Radler naturtrüb –

Sorte je nach Saison (Alc. 2,4%)

0,33l

4,10 Euro

Alkoholfrei

Aperitif

Kir Royal –Prosecco (alkoholfrei)

mit Johannisbeerensirup & Hibiskusblüte

0,1l

6,50 Euro

Schaumwein

Prosecco alkoholfrei

0,1l

4,90 Euro

Krea Mint Cooler

7,90 Euro

Schweppes Ginger Ale, Maracuja, Limette & Minze

Wild Berry

7,90 Euro

Prosecco (alkoholfrei), Schweppes Wild Berry & rote Beeren

Holunder Spritz

7,90 Euro

Prosecco (alkoholfrei), Holunderblüte, Limette & Minze



Drinks mit Alkohol

Gin Tonic

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin,
Schweppes Tonic Water,
Gurke & frische Limette 9,50 Euro

Espresso Martini

Absolut Vodka, Espresso, Kaffeelikör 9,50 Euro

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes
Russian Wild Berry & rote Beeren 8,50 Euro

Hugo Granatapfel

Prosecco, Holunderblüte,
frischer Granatapfel & Minze 8,50Euro

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda & frische Orange 8,50 Euro

Campari-Spritz

Campari, Prosecco, Soda & frische Orange 8,50 Euro

Sarti-Spritz

Sarti, Prosecco, Soda, Orange,
Limette & Minze 8,50 Euro



