

創造



SŌZŌ

Liebe Gäste!

Bitte beachten Sie, dass nur Barzahlung möglich ist!

Wechselkurs
CHF 1 = 1€

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel
4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6)
geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
10) mit Phosphat 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) mit Nitrat

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die
14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene.
Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige
Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht
ausgeschlossen werden.

ALLERGENE

- A) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel,
A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- B) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- H) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse,
H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- I) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L) enthält Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- M) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse




scharf



vegetarisch



vegan



SŌZŌ

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren. Hierbei legen wir höchsten Wert auf die Qualität und Frische der Zutaten.

Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt. Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen, liebevoll zubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.

Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst Du den Sozo -Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf Dein japanisches Genusserlebnis wird noch größer.

VORSUPPE

1. MISO SOUP ^F ♡

Jap. Miso-Suppe mit Dashi-Brühe, Seidentofu, Meeresalgen

6

2. THAI TOM KHA ♡

Kokosmilch, Champignon, Zucchini, Tomaten, Zitronengras, Kaffir

- Tofu ♡ 6,5

- Hühnerfleisch 6,5

- Garnelen ^B 7,5

3. WANTAN SOUP ^{K,B,A}

gehacktes Garnelen & Hühnerfleisch in Teigtaschen,
Champignon, Zucchini, Sesambrühe, Lauch, Koriander

6,5



SALATE ^K

4. SEETANG SALAD ^K

Eingelegter Algensalat, Tomaten, Sesam

6,5

5. SALAD MANGO ^E (leicht scharf)

Mango, Gurke, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Zwiebeln, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 7,9
- Hühnerbrustfilet 8,5
- Garnelen ^B 9,9

6. KIMCHI (scharf) ^K

Koreas fermentiertes Gemüse wie Chinakohl, Rettich, Lauchzwiebeln, Ingwer, Karotten, Chili Pulver, Sesam

4,9

FINGERFOOD

10. EDAMAME ^F

Grüne Sojabohnen, gedämpft, mit Meersalz

6,5

11. SUMMER ROLLS ^{E,B} | 2 Stk.

frische Reispapierrollen gefüllt mit Gurken, Salat,
Reisnudel, Kräutern, Erdnüssen,
dazu Limetten-Sauce oder Erdnuss-Sauce
wahlweise mit:

Tofu ^F  6,5

Hühnerbrust 6,5

Garnelen ^B 7,5

12. SPRINGROLLS ^E | 2 Stk.

Knusprig frittierte Reispapierrollen gefüllt mit Schweinenacken,
Gemüse, dazu Limetten-Sauce, Salat, Erdnüssen, Kräutern

6,5

13. VEGGI SPRINGROLLS ^{E,A} | 6 Stk.

Vegetarische Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse,
dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip

5,9

14. DIMSUM ^{B,K} | 4 Stk.

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sesam-Dressing

6,5€



15. VEGGI GYOZA ^{FA} 🌿 | 4 Stk.

Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse, Soja-Sauce

6,5

16. WANTAN LEAF ^{A,B,E} | 5 Stk.

Knusprig gebackene Wantantaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip, Salat, Erdnüssen

6,5

17. CRISPY PRAWNS ^{A,B} 3 Stk.

Knusprige Tempura Garnelen mit Wasacabi-Dip

8,9

18. MIX PLATTE FÜR 2 Per. ^{A,B,E,K}

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü
(Auch vegetarisch Möglich)

19,9

19. LACHS TATARE ^{D,K}

Lachs Tatare, Avocado, Kresse, Tobico, Lauch

12,9

20. TUNA TATARE ^{D,K}

Thunfisch Tatare, Avocado, Kresse, Tobiko, Lauch

13,9

NOODELGERICHTE / MAINDISH WITH NOODLES

30. PHO HANOI SUPPE

Traditionelle Suppe der Hauptstadt Hanoi, Rinderbrühe,
Reisbandnudeln, Lauch, Koriander

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Rindfleisch 16,5

31. WANTAN SUPPE ^{A,B,K} (groß)

gehacktes Garnelen & Hühnerfleisch in Teigtaschen, Champignon,
Zucchini, Sesambrühe, Reismudeln, Lauch, Koriander

14,9

32. LEMONGRAS BOWL ^{E,D} (leicht scharf)

Reisnudelsalat, Zitronengras, Karotten, Lauchzwiebeln,
Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5

33. BUN NEM ^{E,D}

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehacktem Schweinenacken und Gemüse, serviert mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

15,5

34. YAKI UDON ^{C,E}

Gebratene Jap. Udonnudeln mit Teriyaki-Sauce, Spiegelei, Gemüse, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Paniertes Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5
- Lachssteak ^D 20
- Krosse Ente ^A 17,5

35. PAD-THAI ^{C,E,F}

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarindensauce, Ei, Sojasprossen, Lauch, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Paniertes Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5
- Krosse Ente ^A 17,5

REISGERICHTE

MAINDISH WITH RICE

36. YANGZHOU - FRIED RICE ^{C,E,F}

Gebratene Eierreis mit Karotten, Sojasprossen, Mais, Erbsen, dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Paniertes Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5
- Krosse Ente ^A 17,5
- Lachssteak ^D 20

37. BANGKOK ^{E,G} (leicht scharf)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Paniertes Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5
- Krosse Ente ^A 17,5
- Lachsteak ^D 20
- Jakobsmuscheln ^D 20

38. LOMBOK ^{E,G}

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Panierte Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^G 17,5
- Lachssteak ^D 20
- Krosse Ente ^A 17,5

39. HONGKONG ^{F,E,D} (leicht scharf)

Chili-Knoblauch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 14,5
- Gegrillte Hühnerbrust 15,5
- Paniertes Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5
- Krosse Ente ^A 17,5
- Lachssteak ^D 20
- Jakobsmuscheln ^D 20

40. HOI AN ^{G,E}

Exotisch-fruchtigen Mango-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüssen

- Tofu ^F 14,5
- Hühnerbrust 15,5
- Paniertes Hähnchen ^A 16,5
- Rindfleisch 16,5
- Garnelen ^B 17,5
- Krosse Ente ^A 17,5
- Lachssteak ^D 20
- Jakobsmuscheln ^D 20

41. MAGURO BOWL ^{K,D}

Medium gegrillter Thunfisch, Wacamole, Salat, Sesam-Sauce, Teriyaki-Sauce, Reis

FÜR KINDER

42. BABY SHARK ^A

3 Stk. Garnelen Tempura, Teriyaki Sauce, Reis

9

43. COCOMELON ^{C,FE}

Bratreis mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch

9

44. BOOBA

Gegrillter Lachs, Teriyaki-Sauce, Reis

10



BINZHUYU
ZHONGGUOZHIZAO
SPORTS
XIUXIANKUJIE

SUSHI SELECTION



MAKI^{K,F,4}

8 Stück

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

M1. SAKE MAKI^D Lachs

6,2

M2. TUNA MAKI^D Thunfisch

7

M3. EBI MAKI^B gekochte Garnelen

7

M4. EBI TEMPURA MAKI^B gebackene Garnelen

7,2

M5. SALMONSKIN MAKI^D gebackene Lachshaut

6,2

M6. ANAGO MAKI^D gegrillter Salzwasseraal

7,2

M7. AVOCADO MAKI 🌿 Avocado

5,5

M8. KAPPA MAKI 🌿 Gurke

5,5

M9. SHINKO MAKI 🌿 eingelegte Rettich

5,5

M10. KANI MAKI^B Krebsfleischimitat und Avocado

5,5

M11. INARI MAKI^F 🌿 Tofutaschen

5,5

NIGIRI^{K,F,4}

2 Stück

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

N12. SAKE NIGIRI^{D,I} Lachs

6,2

N13. TUNA NIGIRI^D Thunfisch

6,5

N14. EBI NIGIRI^B gekochte Garnelen

6,5

N15. KANI NIGIRI^B Krebsfleischimitat

5,5

N16. ANAGO NIGIRI^D gegrillter Aal

7

N17. SAKE FLAMBÉED^D flambierter Lachs

6,7

N18. TUNA FLAMBÉED^D flambierter Thunfisch

6,7

N19. AVOCADO NIGIRI  Avocado

5,5

N20. LACHS TATAR NIGIRI^D

7

N21. TUNA TATAR NIGIRI^D

7,5

INSIDE-OUT ^{K,G,F,J,4}

8 Stück

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

U30. ALASKA I.O

Lachs, Avocado, Tobiko

12,5

U31. MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Tobiko

13

U32. HOTATEGAI I.O

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

13

U33. ANAGO I.O

Aal, Gurke, Sesam, Avocado

13

U34. EBI TEMPURA I.O

knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream-Cheese

13

U35. SALMONSKIN I.O

gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam, Cream-Cheese

12,5

U36. VEGGIE I.O 🌱

Avocado, Gurke, Rucola, eingelegte Rettich, Sesam

12

U37. CALIFORNIA I.O

Surimi, Avocado, Tobiko, Cream-Cheese

12

TEMPURA BIG ROLLS

8 Stück

mit Panko oder Tempura frittierte Futo-Maki-Rollen,
Unagi-Mayonaise-Sauce

T40. SALMON CRUNCHY ^D

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16

T41. TUNA CRUNCHY ^D

Thunfisch, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

17

T42. EBI CRUNCHY ^B

Black Tiger Garnelen, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16

T43. HOTATEGAI CRUNCHY ^D

Jakobmuscheln, Avocado, Tobiko, Frischkäse,
Teriyaki-Sauce und Sesam

17

T44. VEGGIE CRUNCHY ^F

Avocado, Gurke, Inari, Shinko, Miso-Sauce,
Teriyaki-Sauce und Sesam

16



F4,K,G
SASHIMI

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.

S45. SALMON SASHIMI ^D
8,5

S46. TUNA SASHIMI ^D
10,5

S47. AVOCADO SASHIMI ^K
Avocado, Seetangsalat, Tomaten, Sesam
8,5

SOZO PREMIUM ROLLS

8 Stück

Special Roll mit Premium-Sauce nach Sozo-Art

P50. INARI TOKUNI 🍃

Avocado, Rucola, Gurke, frittierten Tofu, Miso-Sauce

15,5

P51 SURF AND TURF ROLL

Rindfleisch flambiert, Tempura Garnelen,
Avocado, Rucola, Unagi-Sauce

18,5

P52. ANAGO TOKUNI

Lachs, gegrillter Aal, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce

17

P53. EBIFURAI SALMON

Tempura Garnelen, flambierter Lachs, Avocado,
Shinko, Spicy-Sauce

16,5

P54. TSUNA TOKUNI

Lachs, gekochter Garnelen, Tuna Tartar, Avocado,
Tobiko, Lauch, Spicy Mayonaise

18,5

P55. KYODAI EBI TOKUNI

Aal, Großgarnelen, Gurke, Unagi-Sauce

17,5

P56. PREMIUM FUTO MAKI

Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Gurke, Cream-Cheese

16,5

P57. HOTATEGAI TOKUNI

Jakobsmuscheln, Avocado, Thunfisch, Lachs,
Röstzwiebeln, Spicy-Mayonaise

18,5

4,A,B,D,FG,K

SUSHI SET - OMAKASE

Omakase - ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: "Ich überlasse es Ihnen". Aus dem Japanischen makaseru - "anvertrauen". Beim Essen heißt das, der Sushimeister entscheidet, was er serviert.




MAKI OMAKASE
3 Maki Rollen (24 Stk.)
16

NIGIRI OMAKASE
10 Stk. Nigiri
35

SASHIMI OMAKASE
12 Stk. Sashimi
35

VEGIE SET 
2 Stk. Nigiri
8 Stk. Maki
8 Stk. Tempura Big Roll
24,9





OMAKASE 1 (Für 1 Person)

2 Stk. Nigiri

8 Stk. Maki

8 Stk. Tempura Big Roll

29,9


OMAKASE 2 (Für 1 Person)

2 Stk. Nigiri

8 Stk. Maki

8 Stk. Inside-Out Roll

24,9



OMAKASE 3 (Für 2 Personen)

4 Stk. Sashimi


4 Stk. Nigiri

8 Stk. Maki

8 Stk. Inside-Out

8 Stk. Tempura Big Roll

55



OMAKASE 4 (Für 3 Personen)

4 Stk. Sashimi

4 Stk. Nigiri

16 Stk. Maki

8 Stk. Sozo Premium Roll

16 Stk. Tempura Big Roll

82,5



OMAKASE 5 (Für 4 Personen)

8 Stk. Sashimi

4 Stk. Nigiri

16 Stk. Maki

16 Stk. Inside-out

8 Stk. Sozo Premium Roll

16 Stk. Tempura Bog Roll

105



DESSERT

SOY BEAN PUDDING ^F

seidige Bio-Sojamilch-Pudding mit Ingwer Brown-Sugar

6

MATCHA x VANI ^G

Matchaeis, Vanilleeis mit Früchte

6,5

MANGO x VANI ^G

Mangoeis, Vanilleeis mit Früchte

6,5

FRIED BANANA ^{E,G}

mit Honig, Vanile Eis & Erdnüssen

8

EXTRA

REIS | 2

REISNUDELN | 2

SUSHI-REIS | 2,5

SUSHI INGWER | 1

SAUCE EXTRA | 1



GETRÄNKE
M E N Ü

SOFTDRINKS

SAN PELLEGRINO STILL

0,25l | 3 - 0,75l | 6,5

SAN PELLEGRINO SPARKLING

0,25l | 3 - 0,75l | 6,5

COCA COLA ¹¹

0,35l | 4,0

COLA ZERO ¹¹

0,35l | 4,0

FANTA

0,35l | 4,0

SPRITE

0,35l | 4,0

SPEZI

0,35l | 4,0

GINGER ALE

0,2l | 3,5

TONIC WATER ¹¹

0,2l | 3,5



SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB

0,35l | 4,5

JOHANNISBEERSAFT

0,35l | 4,5

LYCHEESAFT

0,35l | 4,5

MARACUJASAFT

0,35l | 4,5

ANANASSAFT

0,35l | 4,5

SAFTSCHORLE

0,35l | 4,5

TEE

JASMIN TEE
3,8

GRÜNER TEE
3,8

INGWER TEE
mit Oranger und Honig
4,2

MINZE TEE
mit Ingwer, Zitrone und Honig
4,2

ZITRONENGRAS TEE
Mit Ingwer, Zitrone und Honig
4,2

KAFFEE

KAFFEE ¹¹
2,9

ESPRESSO ¹¹
2,5

DOPPELTE ESPRESSO ¹¹
3,5

CAPPUCCHINO ^{G,11}
3,5

LATTE MACHIATO ^{G,11}
4

ESPRESSO MACHIATO ^{G,11}
3

KAFFE TRUNG NGUYEN ^{G,11}
(Kaffee Phin)

Vietnamesischen Kaffee-Trung Nguyen in einen
Speziellen Metallfilter, dazu gesüßte Kondensmilch
4,5

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

MANGO LASSI ^G

Mangopulp, Kokosmilch, Naturjogurt
5,5

GUTE LAUNE SMOOTHIE

Ananas, Minze, Kokosmilch
5,5

TROPICAL ICE TEA ¹¹

Hausgemachte Eistee aus Schwarztee,
mit Mango-Maracuja-Geschmack
7,5

YUZU FOU ICE TEA ¹¹

Hausgemachte Eistee mit Yuzu Frucht auf den
Inseln Kyushu und Shikoku im Süden Japans
7,5

SPICY GINGER

Limetten, Ingwer, Ginger Beer, Minze
7,5

LYCHE LIME

Lychesaft, Soda, Chiasamen, Limetten
7,5

REFRESHER

Russian Wildberry, Limetten, Soda
7,5





BIER

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER 4,8% vol.
(VOM FASS)

0,33l | 4 0,5l | 5,5

TIGER BIER

Fl. 0,33l | 4,2

FÜRSTENBERG PILSENER ALKOHOLFREI

Fl.0,33l | 4

PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB 5,5% vol.

Fl. 0,5l | 5,5

Paulaner Weissbier alkoholfrei 0,0%

Fl. 0,5l | 5,5

SAKE

CHOYA SAKE
(warm oder kalt)
150ml | 5,9



WEIN



WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER
(Trocken)

0,2l | 6,5 0,75l | 23,5

SAUVIGNON BLANC
(Trocken)

0,2l | 6,5 0,75l | 23,5

ROTWEIN


PRIMITIVO
(Trocken)

0,2l | 6,5 0,75l | 23,5

ROSÉWEIN

ROSÉ

0,2l | 7 0,75l | 24

A hand holding a glass of sparkling aperitif against a dark background. The glass is partially filled with a golden liquid, and the background is dark and out of focus.

WEINSCHORLE

0,2l | 5,5

SCAVY & RAY PROSECCO

0,2 | 7 0,75 | 24

SPARKLING APERITIF

VERY BERRY

Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange

7,5

LILLET VIVE

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze

7,5

HUGO

Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minze

7,5

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange

7,5

COCKTAILS

GIN TONIC

Bombay Sapphire Gin, Tonic Water, Zitrone

9,9

SOZO MOSCOW MULE

Absolut Wodka, Limettensaft,
Kokos, Ginger Beer

10,5

JAPANESE SUMMER CUP

Absolut Wodka, Yuzu, Zitrone, Ginger Ale

10,9

PORNSTAR MARTINI

Absolut Wodka, Maracuja, Limetten,
Maracujalikör, Prosecco

10,9

SOZO BASIL HIGH BALL

Sake, Bombay Sapphire London Dry Gin,
frische Basilikum, Zitronen, Ginger Beer

10,9

BRAMBLE

Bombay Sapphire London Dry Gin,
Brombeersirup, Zitrone

10,9

SHENLONG

Bulleit Bourbon Whiskey, Karamel,
Popcornsirup, Zitrone, Orange Bitter

10,9



📷 @sozorestaurant.loerrach | 🌐 sozo-restaurant.de

Palmstraße 21, 79539 Lörrach

07621 770 2671

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr 11:00 - 22:00 Uhr

Sa. 11:30 - 22:30 Uhr | So. 11:30 - 22:00 Uhr

sozorestaurant.loerrach@gmail.com