

ALL INTERNATIONAL & CLASSIC COCKTAILS ON REQUEST

...
Manhattan
Mojito
Touch Down
Margarita
Tequila Sunrise
Caipirinha
Cuba Libre
Hemingway
Mai Tai
Planters Punch
Bloody Mary

...

ASK THE SERVICE OR BAR TEAM

ASIAN FUSION SUSHI



STAYTION
JAPANESE FUSION & SUSHI

V Vegetarisch
L Laktosefrei
G Glutenfrei

AUSWEISPF LICHTIGE ZUSATZSTOFFE | 1 mit Farbstoff | 2
coffeinhaltig | 3 chininhaltig | 4 mit Süßungsmittel | 5
enthält eine Phenylalaninquelle | 6 enthält Sulfite | 7
taurinhaltig | Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer | Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich
bitte an unser Serviceteam

Montag	geschlossen
Dienstag	17:00 - 22:00 Uhr
Mittwoch	17:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag	17:00 - 22:00 Uhr
Freitag	17:00 - 23:00 Uhr
Samstag	17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag	geschlossen

SUSHI MEETS MANNHEIM

Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste im JAPANESE FUSION & SUSHI Restaurant begrüßen zu dürfen. Hier ist alles außer gewöhnlich!

Auf der Suche nach Inspiration, traditioneller Künste und außergewöhnlichen Konzepten wurden viele Länder bereist, Kulturen entdeckt und Ideen gesammelt. Dabei sollte eine starke Verbindung zwischen Musik, Lebenskunst und Tradition entstehen. Inspiriert von Mannheim als UNESCO City of Music fanden sich viele Parallelen in der Japanischen Kultur. Es entstand ein einzigartiges Konzept, das die Stadt in der japanischen Küche widerspiegelt.

Als Location fand man im STAYTION `Music meets Industry´ den idealen Gastgeber, um das gastronomische Angebot mit einem musikalischen Ambiente zu verbinden. Dabei stehen dem Designhotel Partner wie Söhne Mannheims, Sunshine Live, Enjoy Jazz, Cosmopop und BB Promotions zur Seite.

Die urbane Raumgestaltung, gepaart mit einem Hauch Industrie-Feeling, schafft dabei ein offenes, ungezwungenes Ambiente für gemütliche Abende in unserem JAPANESE FUSION & SUSHI Restaurant.

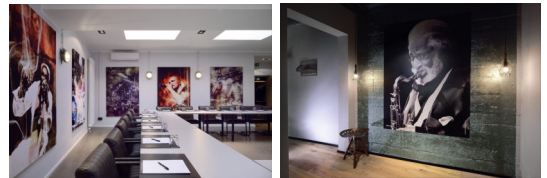
ENJOY OUR JAPANESE FUSION & SUSHI



MEETINGS

和食大人数

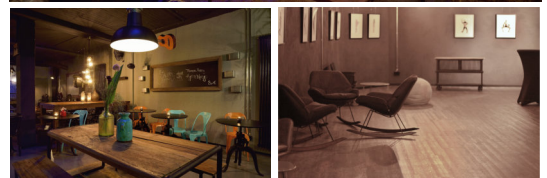
/ BIS 70 PERSONEN



EVENTS

和食大人数

/ BIS 200 PERSONEN



FIRMENEVENTS
GEBURTSTAGE
MEET & GREET
PRÄSENTATIONEN
FINGERFOOD
MENÜS

NIBBLE
 ねんばい

EDAMAME v, l, g 4.00
 mit Chili und Salz

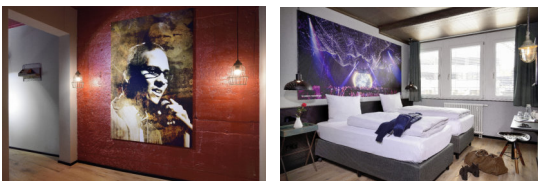
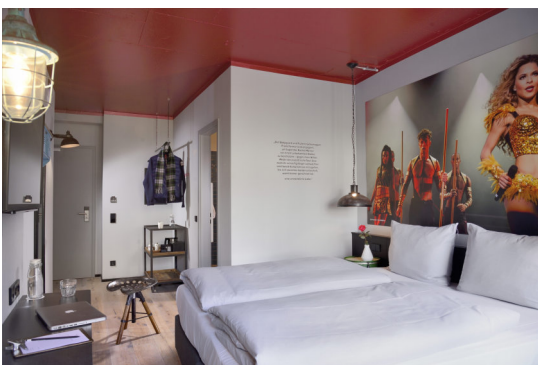
ALGENSALAT v, l, g 4.00
 mit Sesam

SOUPS
 すうぷ

MISO-SUPPE v, l, g 4.00
 Tofu | Algen | Frühlingszwiebeln

PHO-SUPPE v, l, g
 Reismudeln | Frühlingszwiebeln
 Sprossen | Minze | Koriander | Chili
 vegetarisch 6.00
 mit Hähnchen 7.00
 als Hauptgang 8.00

ABOUT STAYTION
 日本文化を最大限に活かす



STAYTION À LA CHEF MENU
 日本文化を最大限に活かす

SOUP

STAYTION À LA CHEF

8^{stk} Inside out SUSHI

2^{stk} SASHIMI

3^{stk} MAKI

DESSERT

- 19.00 -

ohne Getränke

inklusive

STAYTION Water 0,2l

Wein 0,1l

Espresso

- 25.00 -

mit Getränke

43 ROOMS

MUSIC FLOOR CONCEPT

TIME WARP / COSMO POP	1. ETAGE
BB PROMOTION	2. ETAGE
SUNSHINE LIVE	3. ETAGE
SÖHNE MANNHEIMS	4. ETAGE
ENJOY JAZZ	5. ETAGE
MANNHEIMER SCHULE	6. ETAGE



STAYTION
 JAPANESE FUSION & SUSHI

DANACH ODER ZWISCHENDURCH DANACH ODER ZWISCHENDURCH

2cl

Pampero Especial ₁	3.00
Lemon Cheesecake	3.00
Helbing Kümmel	3.00
Sierra Tequila Blanco 100% Agave	3.00
Sierra Tequila Reposado 100% Agave	3.00
Sierra Tequila Cafe Liquer 100% Agave ₁	3.00
Chartreuse ₁	3.00
Sambuca	3.00
Bacardi Carta Fuego ₁	3.00
Eichbaum Apfel Malz	3.00
Fernet Branca	3.00

GIN 4cl

Tanqueray Gin	5.00
Monkey 47	9.50
The Botanist	8.50
Brooklyn Gin	9.50
Elephant Gin	9.00
Bulldog	9.00
mit Thomas Henry Tonic ₃	+3.00
mit Doctor Pollidoris Tonic ₃	+4.00

VODKA 4cl

Ketel One Vodka	5.00
Titos Vodka	8.00
Stolichnaya Vodka	6.00

RUM 4cl

Pampero Especial ₁	5.00
Pampero Blanco	5.50
Plantation Rum 2001 Old Réserve 42% ₁	13.50
El Dorado Rum 12 YO 40% ₁	12.00
Saint James ₁	9.00
Mount Gay Rum 40% ₁	9.50

BOURBON 4cl

Bulleit Rye ₁	6.00
Bulleit Bourbon ₁	6.00
Elijah Craig ₁	8.00
Evan Williams ₁	7.00

SINGLE MALT & SCOTCH 4cl

Smoky Goat ₁	8.00
Boxing Hares ₁	8.00
Jura 10Y ₁	10.00
Bruichladdich Port Charlotte ₁	13.00



STARTERS

スタート大長大長

TEMPURA RIESENGARNELEN MIT DIP 8.50
Asian Style Crème fraîche Sauce
4 Stück

SUMMER ROLL V, L, G

Reisnudeln | Shiso Blätter | Koriander
Minze | Gurke | Salat
vegetarisch 5.00
mit Hähnchen 6.00

CRUNCHY SPRING ROLL V, L

Reisnudeln | Karotten | Kohlrabi
Zwiebeln | Pilze | Sprossen | Ei
vegetarisch 4.50
mit Schwein 5.50
mit Fisch 6.00

ASIAN STYLE CARPACCIO G

Algensalat | Wasabi Ponzu Sauce
Lachs-Carpaccio 8.00

HIGHBALLS

ハイボール

Gin & Tonic 7.50
Tanqueray | Thomas Henry Tonic Water ₃



STAYTION Gin & Tonic 8.00
Tanqueray Gin | Blue Tea
Thomas Henry Tonic Water ₃

Sloppy Joe's Mojito 8.00
Pampero Especial | Minze | Granatapfel
Limette | Soda ₁

Gin Basil Highball 8.00
Tanqueray | Basilikum | Zitrone | Zucker | Soda

Earl Grey Highball 7.50
Ketel One | Earl Grey Tee | Kardamon
Bitter Lemon ₃

Pimm's Cup 7.00
Pimm's No.1 | Thomas Henry Ginger Ale | Bitters ₁

Cuba Libre 7.00
Pampero Especial | Coca Cola | Limette _{1,2}

Paloma Margerita 8.00
Sierra Tequila 100% Agave | Limette
Grapefruit Limo | Meersalz ₁

Dark and Stormy 8.00
Captain Morgan black Jamaica Rum
Limette | Ginger Beer ₁

Horse's Neck 8.00
Bulleit Bourbon | Ginger Ale | Bitters ₁

Tokyo Gin & Tonic 7.50
Tanqueray Gin
Goldberg Yuzu Tonic Water ₃

Bitches Flower Highball 7.50
Holunderliköre | Rhabarber | Sekt ₁

Singapore Sling 7.50
Tanqueray Gin | Zitrone | Cherry Herring
Dom Benedictine | Soda ₁

APERITIF

アペリティフ

STAYTION Spritz 0,2l 6.50
Zitronengras | Lychee | Sekt

STAYTION Spritz Alkoholfrei 0,2l 5.50
Zitronengras | Lychee | Tonic Water

Aperol Spritz 0,2l 6.50
Aperol | Sekt | Soda

Hugo 0,2l 6.50
Holunderblüte | Sekt | Soda



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

URBAN MULES

URBAN MULES

Moskow Mule 7.50
Ketel One Vodka | Limette | Ginger Beer 1

Singapore Mule 7.50
Earl Grey Vodka | Limette | Ginger Beer 1

American Mule 7.50
Bulleit Bourbon | Limette | Ginger Beer 1

Mexico Mule 7.50
Sierra Tequila Reposado 100% Agave
Limette | Ginger Beer 1

Milano Mule 7.50
Fernet Branca | Limette | Ginger Beer 1

London Mule 7.50
Tanqueray | Limette | Ginger Beer 1

German Mule 7.50
Weißwein Brand | Limette | Ginger Beer 1



Mannheim Mule 7.50
Eichbaum Apfel-Malz Brand
Limette | Ginger Beer 1

STAYTION À LA CHEF MENU

らもアユもL口丸 蘇シアCカチカ丸

SOUP

STAYTION À LA CHEF

8stk Inside out SUSHI

2stk SASHIMI

3stk MAKI

DESSERT

- 19.00 -
ohne Getränke



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

ASIAN COCKTAILS
Asian Cocktails



LYCHEE Martini	9.00
Ferdinand's Quitte Lychee Likör Dry Vermouth	
SAKE Mojito	9.50
Sake Sekt Minze Limette Zucker	
ASIAN Mule alkoholfrei	6.00
Limette Ginger Beer Soda	

SASHIMI

スシ

mit Wasabi Ingwer 4 Stück	
Lachs L, G	8.50
Thunfisch L, G	9.50

MAKI

マキ

mit Wasabi Ingwer 6 Stück	
Lachs L, G	5.50
Thunfisch L, G	6.50
Avocado v, L, G	4.50
Gurke v, L, G	4.00

SUSHI

スシ

SALMON LOVER ROLL	10.00
8 Stück	
Tempura Lachs Fischkaviar	
Avocado Schnittlauch	
Asian Style Creme fraîche Sauce	
GREEN VEG ROLL v	9.00
8 Stück	
Tempura Spargel Gurke Tofutasche	
Asian Style Creme fraîche Sauce	
DUCK ROLL	10.00
6 Stück	
Ente Gurke Schnittlauch Nüsse	
CHICKEN TERIYAKI ROLL	10.00
8 Stück	
Hähnchen Gurke Mayonnaise Sauce	
STAYTION CALIFORNIA ROLL	10.00
8 Stück	
Tempura Surimi Fischkaviar	
Avocado Creme Gurke Schnittlauch	
Mayonnaise Sauce	
CRISPY ROLL	10.00
8 Stück	
Tempura Garnele Fischkaviar Gurke	
Schnittlauch Chili-Mayonnaise Sauce	

EXTRA WASABI & INGWER

Homemade Wasabi	0.50
Ingwer	0.50

SUSHI & WHITE WINE?

WEIßWEIN 0,2l 6

Weingut Hensel Riesling D.Q.	6.00
Weingut Rings Grauburgunder Riesling	6.00
Weingut Rings Chardonnay Weißburgunder	7.00
Weinschorle	4.50

DRINKS YOU HAVE TO TRY.

LYCHEE Martini	9.00
Ferdinand's Quitte Lychee Likör Dry Vermouth	
SAKE Mojito	9.50
Sake Sekt Minze Limette Zucker	
STAYTION Gin & Tonic	8.00
Tanqueray Blue Tea Thomas Henry Tonic Water	
Tokyo Gin & Tonic	7.50
Tanqueray Gin Goldberg Yuzu Tonic Water 3	
Mannheim Mule	7.50
Eichbaum Apfel-Malz Brand Limette Ginger Beer 1	

SAKE SAKE

Ozeki Plum Liqueur

Aus 100% reifer "Kishu Nanko" Pflaume mit natürlicher Süße. Ideal als Aperitif oder zum Dessert. Auf Eis serviert.

0,1l 8.00

Ozeki Karatamba

Klarer, trockener Sake mit Noten von Karamell.

Passend zu Fisch und Tempura.

Gekühlt oder warm serviert.

0,3l 21.00

0,72l 55.00

Michisakari Junmai Tokkuri

Trocken ausgebauter Sake mit sanften Citrusfruchtaromen. Gekühlt oder warm

serviert ist er ein idealer Begleiter zu allen Asiatischen Speisen.

0,3l 32.00

Denshin Yuki

Klarer, leichter Geschmack mit Aromen von Früchten. Passend zu Fisch und Geflügel.

0,72l 60.00



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

WINE

山々々

WEIßWEIN 6

山々々山々々

Weingut Hensel
Riesling D.Q. 0,2l 6.00

Weingut Rings
Grauburgunder | Riesling 0,2l 6.00
0,75l 26.00

Weingut Rings
Chardonnay | Weißburgunder 0,2l 7.00
0,75l 29.00

Weingut Reichsrat von Buhl
Riesling D.Q. 0,75l 28.00

Weingut Reichsrat von Buhl
Bone dry Riesling D.Q. 0,75l 30.00

Weingut Heinrich Gies
Sauvignon Blanc
0,2l 7.00
0,75l 29.00

ROSÉWEIN 6

山々々山々々

Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Villa Bürklin Cuvée 0,2l 6.50
0,75l 29.00

ROTWEIN 6

山々々山々々

Weingut Hensel | Aufwind Cuvée
Cabernet Sauvignon | St. Laurent | D.Q.
0,2l 6.50
0,75l 28.00

Weingut Philipp Kuhn | INCOGNITO
Dornfelder | Regent | Merlot
Cabernet Dorsa D.Q.
0,2l 7.50
0,75l 31.00

Weingut Rings | „Das kleine Kreuz“
Merlot | St. Laurent | Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
0,75l 65.00

ASIAN FUSION

山々々山々々



SUPER BOWL FOR HER 14.00

Reis | Nüsse | Salat | Shiso Blätter
Koriander | Minze | Asian Sauce

Toppings
mit Tempura Lachs
mit Avocado Creme
mit Kimuchi



SUPER BOWL FOR HIM 15.00

Reis | Nüsse | Salat | Shiso Blätter
Koriander | Minze | Asian Sauce

Toppings
mit Hackfleisch im Blattmantel
mit Spring Roll - Fisch
mit Avocado Creme



RICE BOWL 10.00

Reis | Nüsse | Salat | Shiso Blätter
Koriander | Minze | Asian Sauce

Toppings
mit Hähnchen 2.50
mit Hackfleisch im Blattmantel 2.50
mit Spring Roll - vegetarisch 2.50
mit Spring Roll - Fisch 2.50
mit Spring Roll - Schwein 2.50
mit Kimuchi 1.00
mit Avocado Crème 1.00
mit Tempura Lachs 3.00

NOODLE BOWL 10.00

Reisnudeln | Nüsse | Salat
Shiso Blätter | Koriander | Minze
Asian Sauce

Toppings
mit Hähnchen 2.50
mit Hackfleisch im Blattmantel 2.50
mit Spring Roll - vegetarisch 2.50
mit Spring Roll - Fisch 2.50
mit Spring Roll - Schwein 2.50
mit Kimuchi 1.00
mit Avocado Creme 1.00
mit Tempura Lachs 3.00

ABOUT JAPAN

ABOUT JAPAN

Wussten Sie, dass die Japaner ihr Land Nippon - Land der aufgehenden Sonne nennen? Und das sie die größte Fischereiflotte der Welt besitzen?

Als ein Land reich an Traditionen, Religion und Esskultur sollte die Inselgruppe schon längst den Top Destinationen angehören. Doch warum kennt der Europäer nur Fernost, nicht aber Fernwest? Tatsächlich scheint das Land - abgesehen von typischen Vorstellungen rund um Sushi, Samurai und Sumo - kaum greifbar. Dabei gibt es so viel mehr zu entdecken.

Man sagt, die Einwohner haben es der japanischen Küche zu verdanken, dass sie überdurchschnittlich alt werden. Und das hat einen zentralen Ursprung: sie ist leichter und gilt als sehr gesund, da ausschließlich mit frischen Produkten gekocht wird. Saucen, Gewürze und Öle werden nur sparsam verwendet.

Neben Reis, frischem Gemüse und Fisch spielen vor allem Meeresfrüchte eine übergeordnete Rolle.

Das Tauchen gilt in Japan als Frauensache. Die Ama - Frauen des Meeres - tauchen nur mit Masken und Flossen ausgerüstet in die Wellen der Meere ein, um die Kostbarkeiten aus der Tiefe zu holen. Die gut verdienenden Ama gelten dabei als 'guter Fang'.

JAPAN

Hauptstadt	Tokyo
Bevölkerung	127.463.700
Fischfang (t)	5.790.000
Höchster Berg (m)	Fujiyama (3.776)
Landesgrenzen (km)	0
Küsten (km)	29.751
Gesamtfläche (km ²)	377.835

ENJOY OUR JAPANESE FUSION & SUSHI

INTERNATIONAL BEER'S CRAFT BEER & CIDER

日本ビール

GERMANY

Warsteiner 0,2l	3.00
Warsteiner Alkoholfrei 0,2l	3.00
Warsteiner Radler 0,2l	3.00

König Ludwig Hefeweizen 0,5l	3.50
König Ludwig Kristallweizen 0,5l	3.50
König Ludwig Dunkelweizen 0,5l	3.50
König Ludwig Alkoholfrei 0,5l	3.50

Kuehn I Kerlig hell 0,33l	6.50
Kuehn I Mystique IPA 0,33l	6.50

SOUTH AMERICA

Salitos	3.50
---------	------

ASIA

Tiger Beer	5.00
Asahi	4.50

NORTH AMERICA

Sierra Nevada I Pale Ale 0,33l	6.00
Sierra Nevada I Torpedo IPA 0,33l	6.00
Brooklyn Lager 0,33l	5.50
Brooklyn Lager East IPA 0,33l	5.50
Samuel Adams Boston Lager 0,33l	7.50

ENGLAND

Crabbie's Alcoholic Ginger Beer	7.00
Crabbie's Non Alcoholic	7.00
Aspall Draught Cyder	6.00

SCOTLAND

Brew Dog I Punk IPA 0,33l	6.50
---------------------------	------

BELGIUM

Lindeman's Apple	8.00
Lindeman's Pecheresse	8.00
Lindeman's Cassis	8.00



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

DESSERT

デザート

WATER & SOFTS

水 & ソフト

WATER

Vöslauer Still 0,25l	2.70
Vöslauer Still 0,75l	6.50
Vöslauer Sprudel 0,25l	2.70
Vöslauer Sprudel 0,75l	6.50

STAYTION WATER

Silent 0,25l	2.00
Silent 0,5l	4.00
Loud 0,25l	2.00
Loud 0,5l	4.00

SOFTS

Coca Cola 0,2l ^{1,2}	2.90
Coca Cola Light 0,2l ^{1,2}	2.90
Fanta Classic 0,2l	2.90
Sprite 0,2l	2.90
Mezzo Mix 0,2l	2.90
Paloma Grapefruit Lemonade ¹	3.50

TONIC & THOMAS HENRY

Thomas Henry Tonic Water ³	3.00
Thomas Henry Bitter Lemon ³	3.00
Thomas Henry Ginger Ale ¹	3.00
Thomas Henry Spicy Ginger ¹	3.00
Dr. Polidori Tonic Water ³	4.00
Yuzu Tonic Water	3.50

PROVIANT BIO LIMO 0,33l

Ingwer-Zitrone	3.50
Apfelschorle	3.50
Rhabarber	3.50

ELEPHANT BAY 0,33l

Eistee Pomegranate	3.50
Eistee Pfirsich	3.50

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb 0,25l	2.80
Orangensaft 0,25l	2.80
Maracujanektar 0,25l	2.80
Johannisbeernektar 0,25l	2.80
Ananassaft 0,25l	2.80
Rhabarbersaft 0,25l	2.80

SAFTSCHORLE 0,25l | 0,5l

alle Säfte als Schorle	2.50 4.50
------------------------	-------------

Schokokuchen mit flüssigem Kern	5.50
Schokolade fondant schwarzer Sesam Eiscreme	

ASIAN STYLE CHEESECAKE	5.50
Yuzu Passionsfrucht Mango	

EISCREME je Kugel	2.50
Grüner Tee	
Yuzu	
Schwarzer Sesam	

KAFFEE & TEE SPEZIALITÄTEN ²

コーヒー & 大衆 手製スィーツ & 大衆

Kaffee	2.50
Espresso	2.00
Doppelter Espresso	3.50
Cappuccino	2.80
Latte Macchiato	3.00

Earl Grey	3.00
Fruit Berry	3.00
Lemon Mint	3.00
Jasmin Tee	3.00
Sencha Supreme	3.00
Grün Matinee	3.00



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM

EVENTS

イベント大さ

YOUR BIRTHDAY? A PARTY?
SOMETHING TO CELEBRATE?

MEET & GREET DINNER?
CORPORATE EVENT?

LITTLE JAPAN

Little Japan

Glas Sekt als Welcome Drink (1x)
JAPAN FUSION & SUSHI pP (5 Stk)
serviert als Flying Fingerfood Snack
Weißwein | Rotwein 0,2l (1x)
STAYTION Wasser mit | ohne
eine Kaffeespezialität (1x)

ab 30 Personen

ab 29.00 pP

BIG TOKYO

Big Tokyo

STAYTION SPRITZ Welcome Drink (1x)
JAPAN FUSION & SUSHI pP (8-10 Stk)
serviert als Flying Fingerfood Snack
Weißwein | Rotwein 0,2l (2x)
Softgetränk (1x)
STAYTION Wasser mit | ohne
Kaffeespezialität (1x)
Digestif (1x)

ab 30 Personen

ab 55.00 pP

ASIAN
DRINKS
BARCULTURE
WINE



STAYTION



STAYTION_MANNHEIM



STAYTION
JAPANESE FUSION & SUSHI