



Neugasse 4
35781 Weilburg
Tel.: 06471-4928303

DI-FR 11:00 - 14:30 Uhr
17:00 - 22:00 Uhr

SA, SO &
Feiertage 12:00 - 22:00 Uhr
MO Ruhetag

the art of
japanese cuisine



江戸 Edo - Die Mündung des Flusses

Edo, das bedeutet „Mündung des Flusses“ und ist Symbol nicht nur für das verbindende Moment des Essens an sich, sondern auch für das harmonische Einfließen der traditionellen japanischen Kochkunst in das moderne Europa.

Essen verbindet. – Diese Überzeugung steht hinter der leidenschaftlichen Kochkunst von Kreativchef Tien Tran. Schon mit 18 Jahren fasst er Fuß in der Gastronomie und entwickelt dabei eine besondere Liebe zu der traditionellen Küche Japans. Er lernt von verschiedenen Chefköchen und entwickelt dabei einen eigenen, unverwechselbaren Stil, der die Philosophien von Kochkunst und Ästhetik miteinander vereint.

Mit dem Edo hat Tien Tran einen Ort geschaffen, an dem er gemeinsam mit seinem Team raffinierte kulinarische Kunstwerke schafft und seinen Gästen ein Lächeln aufs Gesicht zaubert.

Wir freuen uns auf Ihr Lächeln.



SUPPEN €

V1 Miso Shiru 2,D,F
Weiße Miso, Tofu, Seetang, Frühlingszwiebeln **6**

V2 Cremige Kokos-Suppe 2,G
Kräftige Hühner-Suppe, Hühnerbrustfleisch, Cherrytomaten, leicht scharf **7**

V3 Seafood-Suppe 2,B,D
Jakobsmuscheln, Fisch, Garnelen, Cherrytomaten, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft, leicht scharf **9**

SALATE €

V10 Wakame Salat K
Seetang Salat **6**

V11 Salmon Salat D,K
Schottischer Lachs gegrillt, Salat der Saison, Avocado, Kresse, Kaviar, Soja-Balsamico, Trüffelöl **14**

V12 Chirashi Salat B,D,K
Sashimi Variation, Salat der Saison, Avocado, Kresse, Kaviar, Miso-Vinaigrette, Trüffelöl **16**



STARTERS

€

V20 Edamame F

Japanische grüne Bohnen, Meersalz

6

V21 Vegi Gyoza A1,F

Frittierte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung

7

V22 Tori Karaage A1,C,K

Frittiertes Freiland-Maishähnchen, Soja, Limette, Sesam-Mayonnaise

8

V23 Frühlingsrolle classic A1,B,C,K

Gebacken mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat und ein Soja-Schalotten-Dip

8

V24 Diamonds Rolls A1

Sommerrollen gefüllt mit Wildkräutersalat, Minze, Koriander, hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing, wahlweise mit...

a Paniertem Tofu F

8

b Schottischem Lachs im knusprigen Tempura-Mantel D

9

c Hähnchenbrust gegrillt

8

d Tempura-Garnelen im leichten Tempurateig B

10

V25 Tofu Tempura A1,K

Tofu im knusprigen Tempura-Mantel

7

V26 Scampi Tempura A1,B,K

Tempura Großgarnelen im leichten Tempurateig

8

V27 Seared Scallops B,K

Gegrillte Jakobsmuschel, Kaviar, Trüffelöl

12



FANCY VORSPEISEN _____ €

V30 Salmon Aburi-Ponzu D,F,K
Flambierter Lachs, Ponzu, Marinade, Kaviar **12**

V31 Tuna Tataki Miso D,F,K
Flambierter Thunfisch, Misosauce, Unagisauce **14**

V32 Lachs-Carpaccio D,F,K
Hauchdünne Scheiben schottischer Lachs, Soja-Balsamico, Marinade, Kaviar, Trüffelöl **12**

V33 Hamachi-Ponzu D,F,K
5 Scheiben Kingfish, Rettich, Chili, Ponzu, Marinade, Kaviar, Trüffelöl **14**

V34 Hotategai-Carpaccio B,F,K
Jakobsmuscheln, Chili, Kresse, Soja-Balsamico, Marinade, Kaviar, Trüffelöl **14**

V35 Tuna Tatar Imperial D,F,K
Thunfisch, Kaviar, Soja, Sesamöl, Schnittlauch **14**

V36 Edo-Tapas 2,A1,C,D,F,K
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren Startern **16**



TEPPAN - YAKI (GRILL)

€

Dazu Guacamole-Spargel-Sesamreis

G1 Tori-Yaki 2,F,K

Gegrilltes Hähnchen, Teriyaki-Sesam Sauce

18

G2 Sake-Yaki D,F,K

Gegrillter schottischer Lachs, Miso-Sake Sauce

25

G3 Maguro-Yaki D,F,K

Gegrillter Thunfisch, Miso-Sake Sauce

28

G4 Scampi-Yaki B,F,K

Gegrillte Riesengarnelen, Miso-Sake Sauce

30

G5 Kamo-Yaki F,K

Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet, Teriyaki-Sesam Sauce

25

G6 Surf & Turf Edo Style B,F,K

Gegrillte Roastbeefscheiben, Riesengarnelen, Teriyaki-Sesam Sauce

35

G7 Anago-yaki D,F,K

Gegrillter Aal, Unagi Sauce

25



MAIN COURSES _____ €

W1 Yasai Miso Ramen (Vegetarisch) A1,F
Ramen-Nudelsuppe, Gyoza, Tofu, Pak Choi, Frühlingszwiebeln **15**

W2 Gyu Soju Ramen 2,C,F
Ramen-Nudelsuppe, Roastbeefscheiben, Soja-Eier, Pak Choi, Sesamöl **20**

W3 Flying Chicken Ramen A1,F,K
Frittiertes Freiland-Maishähnchen, coole Ramen, Soja-Eier, Wildkräutersalat, Sesam-Birnen-Mayonnaise Sauce **16**

W4 Ahiru yaki Udon A1,F,K
Knusprige Ente, gebratene Udon-Nudeln, Pak Choi **17**

W5 Virgin monk (Vegetarisch) A1,G,K
Tofu im Tempura-Mantel, cremige Kokosmilch, rotes Curry, Zitronengras, Thai-Kräuter, Sesamreis **15**

W6 Ebi no Pinatsu A1,E,G,H,K
Panierte Großgarnelen in Tempura, cremige Erdnuss Sauce, Sesamreis **19**

Beilagen

Gekochter Reis **3**

Sushi-Reis **4**

Udon-Nudeln **6**

Beilagensalat **3**

Mayonnaise, Sesam, Spicy **2**

Saucen: Ponzu, Unagi, Miso, Süß-Sauer-Scharf, Hot Chili **2**



SUSHI €

Sushi Nigiri 2 Stk

S1 Sake D,J	Schottischer Lachs	5
S2 Maguro D,J	Thunfisch	6
S3 Ebi B,J	Gekochte Riesengarnelen	6
S4 Hamachi D,J	Kingfish	6
S5 Anago D,J	Aal	7
S6 Hotategai B,J	Jakobsmuschel	7
S7 Rose Sake Aburi D,J	Flambierter Lachs, spicy Lachs, Tatar, Kaviar	8
S8 Rose Maguro Aburi D,J	Flambierter Thunfisch, spicy Thunfisch Tatar, Kaviar	8

Sushi Maki 6 Stk

S11 Kappa Maki K	Gurke	5
S12 Avocado Maki K	Avocado	5
S13 Asupara Maki K	Spargel	5
S14 Sake Maki D	Schottischer Lachs	5
S15 Teka Maki D	Thunfisch	6
S16 Ebi Avocado Maki B	Gekochte Großgarnelen, Avocado	6
S17 Edo Maki D	Schottischer Lachs, Avocado	6

Bitte teilen Sie unserem Kellner mit, wenn Sie keinen Wasabi essen möchten.



SUSHI _____ €

Ura Maki 8 Stk

S21 Yasai Roll G,K Avocado, Gurke, Spargel (vegetarisch) **11**

S22 Alaska Roll C,D,K Lachs, Avocado, Tobico **11**

**S24 Maguro
Inside-out Rolls** C,D,K Thunfisch, Avocado, Tobico **12**

**S25 Ebi
Inside-out Rolls** B,C,K Panierte Großgarnelen in Tempura, Avocado, Tobico **13**

S26 Yaki-Tori Roll Gegrilltes Hähnchen, Gurke **12**

Alle Ura Maki beinhalten Frischkäse und Sesam

SUSHI Extreme Rolls 8 Stk _____ €

S30 Green Roll G,K Avocado, Gurke, Rettich, Avocado-Mantel **13**

S31 Salmon Roll D,G,K Lachs, Avocado, Lachs-Mantel **14**

S32 Hotate Gain Roll B,G,K Avocado, Feuer-Jakobsmuschel-Mantel **16**

S33 Crispy Tiger Roll B,D,G,K Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs **15**

S34 Spider Roll B,D,G,K Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, Spicy Tuna Tatar, Kaviar, Schnittlauch, leicht scharf **18**

S35 Phoenix Roll A1,D,G,K Lachs Tempura, Avocado, Spicy Lachstatar, Kaviar, Schnittlauch, leicht scharf **17**

Alle Extreme Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam



SUSHI Extreme Rolls 8 Stk _____ €

- | | | | |
|------------------------------|------------|---|-----------|
| S36 Rainbow Deluxe | A1,B,D,G,K | Ebi Tempura, Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Avocado, Kaviar, Seetang, Tobiko | 17 |
| S37 Viper Roll | A1,B,D,K | Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, gegrillter Aal umwickelt, Unagi Sauce | 18 |
| S38 Crazy Tuna Roll | D,G,K | Spicy Tuna Tatar, Avocado, flambierter Thunfisch, Kaviar, Schnittlauch, leicht scharf | 17 |
| S39 Crazy Salmon Roll | D,G,K | Spicy Lachstatar, Avocado, flambierter Lachs, Kaviar, Schnittlauch, leicht scharf | 17 |

Alle Extreme Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam

FRIED Tempura Rolls 6 Stk _____ €

- | | | | |
|-------------------------------|------------|---|-----------|
| S51 Yasai Crunchy Roll | A1,G,K | Panierte Rolle mit Schinko, Gurke, Avocado (Vegetarisch) | 11 |
| S52 Sake Crunchy Roll | A1,D,G,K | Panierte Rolle mit Lachs, Schinko, Avocado | 12 |
| S53 Edo Crunchy Roll | A1,B,D,G,K | Panierte Rolle mit Lachs, Tuna, Weißfisch, Schinko, Avocado | 13 |

Alle Tempura Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam



SASHIMI SET €

- S60 Sake-Maguro Sashimi** D 3 Stk Lachs, 3 Stk Thunfisch **15**
- S61 Sake Sashimi** D 6 Stk schottischer Lachs, Rettich **14**
- S62 Maguro Sashimi** D 6 Stk Thunfish, Rettich **16**
- S63 Hamachi Sashimi** D 6 Stk Kingfish, Rettich **16**
- S64 Moriawase** B,D,N 14 Stk gemischtes Sashimi, Kaviar **28**

SUSHI MENUS €

- S71 Vegi Set** (Vegetarisch) A1,G,K
6 Stk Maki, 8 Stk I.O Roll, 6 Stk Crunchy Roll **22**
- S72 Sushi Chef's Tip** (für eine Person) A1,B,D,G,K
Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll **32**
- S73 Edo Surprise** (für zwei Personen) A1,B,D,G,K
Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll **60**
- S74 Omakase** Chef's Choice - ab zwei Personen A1,B,D,G,K
Omakase bedeutet so viel wie "Ich werde es Ihnen überlassen".
Die Auswahl trifft für Sie unser Sushi-Chef. Lehnen Sie sich
bequem zurück und lassen Sie sich von einer exklusiven Auswahl
an Sushi-Kreationen überraschen. Es wird Ihnen zum Menü eine
Vor- und Nachspeise serviert, gern auch nach Ihren Wünschen.
Pro Pers. **70**



KINDER-MENÜ --- €

K1 Happy Kids 1/2 portion A1,K **10**
Frittiertes Freiland-Maishähnchen, Gemüse, Reis

K2 Maki mix 18 Stk D,K **14**
Lachs Maki, Avocado Maki, Gurke Maki

DESSERT --- €

Panna Cotta G mit Erdbeer **7**

Mochi Eiscreme A1, G Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit versch. Eissorten **8**

Dorayaki Cake A1, G Japanischer Kuchen **7**



GETRÄNKE

Softdrinks

		€
Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max	0,33 l	3,50
Mirinda, 7up	0,33 l	3,50
Heil Apfelsaftschorle	0,33 l	3,50
Schwip Schwap	0,33 l	3,50
Goldberg Ginger Ale	0,2 l	3,50
Goldberg Tonic Water	0,2 l	3,50
Goldberg Bitter Lemon	0,2 l	3,50

Wasser

		€
Selterswasser		2,80
Medium / naturell	0,25 l	
Selterswasser		7,50
Medium / naturell	0,75 l	

Hausgemachte Limonade

Limette, Rohrzucker, Minze, Soda, Eis

Frische Maracuja-Limonade	6,20
Frische Litschi-Limonade	6,20
Frische Kumquat-Limonade	6,20
Frische Ananas-Limonade	6,20

Säfte 0,2 l

Banane	3,00
Mango	3,00
Kirsche	3,00
Maracuja	3,00
Kiba	3,00
Orange	3,00

Tee

	€
Jasmintee	4,00
Grüntee	4,00
Frischer Ingwertee	5,00
Minze, Limette, Honig	
Frischer Zitronengraste	5,00
Ingwer, Limette, Minze, Honig, Kumquat	
Frischer Minztee	5,00
Ingwer, Kumquat, Honig	

Kaffee

	€
Kaffee	3,00
Espresso	3,00
Cappuccino G	4,00
Latte Macchiato G	4,00
Heiße Schokolade	4,00



GETRÄNKE

Bier

		€
Bitburger Pils	0,3L / 0,4L	3,20 / 4,20
Radler	0,3L / 0,4L	3,20 / 4,20
Colabier	0,3L / 0,4L	3,20 / 4,20
Büble Weizen Hell	0,5 l	5,20
Büble Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,20
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	5,20
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,20
Radeberger Pils alkoholfrei	0,33 l	5,20
Kirin-Japanbier	0,33 l	5,20
Asahi-Japanbier	0,33 l	5,20

Sake 150 ml

	€
Ozeki Hot Sake	7,20
Junmai	
Ozeki Cold Sake	7,20
Junmai	

Weißwein 0,2 l

	€
Riesling	6,80
Schneider Grauburgunder	7,50
Schneider Sauvignon Blanc	8,50

Rosé 0,2 l

	€
Win	6,80
Schneider Rose	7,50

Rotwein 0,2 l

	€
WIN	6,80
Schneider Ursprung	6,20
Schneider Black Print	8,20

Sekt & Champagner 0,2 l

	€
Allendorf Riesling Sekt Brut	7,20
Allendorf Pinot Noir Rose Sekt	7,20

Japanese Whiskey

	€
Suntory Hibiki Harmony 2 cl / 4 cl	8 / 15
Nika yoichi 2 cl / 4 cl	7 / 13

Aperitif 0,2 l

	€
Aperol Spritz	7,80
Hugo	7,80
Campari Soda oder Orange	7,80
Gin Tonic	10,50



Zusatzstoffe

Getränke wie Speisen können Zusätze, Farbstoffe und Geschmacksverstärker enthalten. Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter oder fragen Sie nach unserer mit Allergenen und Unverträglichkeiten gekennzeichneten Speisekarte.

- 1 mit Konservierungstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A glutenhaltiges Getreide
(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel,
6 Kamut, 7 Hybridstämme)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte
(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew,
5 Pecannuss, 6 Paranuss, 7 Pistazie, 8 Macadamia-
nuss, 9 Queenslandnuss)
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M Lupinen
- N Weichtiere