



Werner-Senger-Str.12
65549 Limburg
Tel.: 06431-5905505

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.

EMPFEHLUNGEN vom Chef

Dry-Aging – die Trockenalterung ist eine Technik, die in Japan schon seit Jahrhunderten angewandt wird, um Fisch zu konservieren und den Geschmack zu verbessern. Durch den kontrollierten Reifungsprozess entwickeln sich Aromen, die den Fischgeschmack intensivieren und eine zarte Konsistenz erzeugen. Hierzu eignen sich vor allem Fischarten mit höherem Fettgehalt wie Lachs, Thunfisch und Aal. Dry-Aged Fisch wird meist gegrillt, gebraten oder schonend gegart, um die Aromen zu betonen.



VORSPEISE €

Sake-Miso 15

Lachs dry aged-Miso Suppe, Seetang, Frühlingszwiebeln

Tuna-Kimchi (Leicht scharf) 20

Thunfisch dry aged-Kimchi Suppe, Frühlingszwiebeln

Beluga Kaviar (30g) 155

Pralles Korn, unvergleichlich fein-sahniger, klarer Geschmack, der König der Kaviare
Mit Tuna Tatar, Meerestraube, dazu Kubota Junmai Sake (15%)

Imperial Gold Kaviar (50g) 155

Wunderschöne trockene, cremige Körnung mit einem Mindestdurchmesser von
2,6 mm garantiert! Mit Tuna Tatar, Meerestraube, dazu Kubota Junmai Sake 15%

HAUPTGANG €

Sashi Beef (dry aged) 48

Gegrilltes Roastbeef „Finnische Färsen Beef“. Das Sashi Beef von der finnischen Färsen
ist das aktuell wohl begehrteste Fleisch der Welt.

Fisch (dry aged) Gegrillt oder als Sushi. Unser Chef bereitet es nach Ihren Wünschen zu.

Thunfisch

Gelbflossenthunfisch dry aged 40

Blauflossenthunfisch dry aged 48

Lachs

Schottischer Lachs dry aged 35

Hamachi (yellowtail kingfish), Gelbschwanzmakrele dry aged 38

APERITIF €

Sake-Ale Sake, Ginger Ale, Heidelbeere, Orange 8

Sake-Rinha Sake, Ginger Ale, Ingwer, Limette, Rohrzucker 9



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 **8**

V3 Seafood-Suppe 2,B,D
Jakobsmuscheln, Fisch, Garnelen, Cherrytomaten, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft, leicht scharf **10**

SALATE --- €

V10 Wakame K
Seetang Salat, Miso-Vinaigrette **6**

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

V12 Rock Shrimp A1,B,G,E
Garnelen-Tempura, Wildkräutersalat, Mango, Sesam-Birnen-Mayonnaise-Sauce, Trüffelöl **15**



STARTERS

€

V20 Edamame F

Japanische grüne Bohnen, Meersalz

6

V21 Vegi Gyoza A1,F

Frittierte Teigtaschen mit Gemüse-Füllung

8

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

8

V26 Scampi Tempura A1,B,K

Tempura Großgarnelen im leichten Tempurateig

8



FANCY VORSPEISEN €

V30 Salmon Aburi-Ponzu D,F,K
Flambierter Lachs, Ponzu, Marinade, Kaviar 13

V31 Tuna Tataki Miso D,F,K
Flambierter Thunfisch, Misosauce, Unagisauce 15

V32 Lachs-Carpaccio D,F,K
Hauchdünne Scheiben schottischer Lachs, Soja-Balsamico, Marinade, Kaviar, Trüffelöl 13

V33 Hamachi-Ponzu D,F,K
5 Scheiben Kingfish, Rettich, Chili, Ponzu, Marinade, Kaviar, Trüffelöl 15

V34 Seared Scallops B,F,K
Flambierte Jakobsmuscheln, Chili, Kresse, Soja-Balsamico, Marinade, Kaviar, Trüffelöl 14

V35 Tuna Tatar Imperial D,F,K
Thunfisch, Kaviar, Soja, Sesamöl, Schnittlauch 15

V36 Edo-Tapas 2,A1,C,D,F,K
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren Startern
a. Für 1 Person 16
b. Für 2 Personen 30

V37 Yaki Tako B,F,K
Gegrillter Oktopus, Avocado, Kirschtomaten, Koriander, Miso-dressing 22

V38 Seabream & Truffle D,F,K
8 Scheiben Dorade, Marinade, Kaviar, Kresse, Yuzu-Trüffel Sauce 15



TEPPAN - YAKI (GRILL)

€

Dazu Guacamole-Spargel-Sesamreis

G1 Tori-Sanzoku 2,F,K

Gegrilltes Hähnchen, Yakiniku Sauce

18

G2 Sake-Yaki D,F,K

Gegrillter schottischer Lachs, Miso-Sake Sauce

26

G3 Maguro-Yaki D,F,K

Gegrillter Thunfisch, Miso-Sake Sauce

30

G4 Scampi-Yaki B,F,K

Gegrillte Riesengarnelen, Yakiniku Sauce

30

G5 Kamo-Yaki F,K

Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet, Teriyaki-Sesam Sauce

26

G6 Surf & Turf Edo Style B,F,K

Gegrilltes Roastbeef, große Riesengarnelen, Yakiniku Sauce

35

G7 Anago-yaki D,F,K

Gegrillter Aal, Unagi Sauce

26

G8 Buri-Daikon D,F,K

Gegrillte Gelbflossenmakrele, Miso-Sake Sauce

28



MAIN COURSES _____ €

W1 Yasai Ramen Vegetarisch (Leicht Scharf) A1, F
Ramen-Kimchi-Suppe, Gyoza, Tofu, Pak Choi, Frühlingszwiebeln **16**

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, Ramen, Soja-Eier, Wildkräutersalat, Sesam-Birnen-Mayonnaise Sauce **16**

W4 Ahiru yaki Udon A1,F,K
Knusprige Ente, Udon-Nudeln, Pak Choi **18**

W5 Virgin monk (Vegetarisch) A1,G,K
Tofu im Tempura-Mantel, cremige Kokosmilch, Curry, Zitronengras, Thai-Kräuter, Sesamreis **16**

W6 Ebi no Pinatsu A1,E,G,H,K
Panierte Großgarnelen in Tempura, cremige Erdnuss Sauce, Sesamreis **22**

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	5
S3 Ebi B,J	Gekochte Riesengarnelen	5
S4 Hamachi D,J	Gelbflossenmakrele	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

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

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 Extreme Rolls 8 Stk

€

S30 Green Roll	vegetarisch G,K	Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Avocado-Mantel	13
S31 Salmon Roll	D,G,K	Lachs, Avocado, Lachs-Mantel	14
S32 Hotate Gain Roll	B,G,K	Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, Feuer Jakobsmuschel - Mantel, Kaviar	18
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	18
S36 Rainbow Deluxe	A1,B,D,G,K	Ebi Tempura, Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Avocado, Kaviar, Seetang, Tobiko	18
S37 Viper Roll	A1,B,D,K	Garnelen im Tempura-Mantel, Avocado, gegrillter Aal umwickelt, Unagi Sauce	18
S38 Crazy Tuna	D,G,K	Spicy Tuna Tatar, Avocado, flambierter Thunfisch, Kaviar, Schnittlauch, leicht scharf	17
S39 Crazy Salmon	D,G,K	Spicy Lachstatar, Avocado, flambierter Lachs, Kaviar, Schnittlauch, leicht scharf	17
S40 Yasai Roll	vegetarisch G,K	Avocado, Gurke, Spargel, Wakame umwickelt - Miso Sauce	13
S41 Tuna Roll	D,G,K	Thunfisch, Avocado, bedeckt flambierter Thunfisch	15
S42 Yaki-Tori Roll	2,G,K	Gegrilltes Hähnchen, Gurke, bedeckt mit Feuerkäse	13

Alle Extreme Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam



FRIED Tempura Rolls 6 Stk _____ €

S51 Yasai Crunchy Panierte Rolle mit eingelegtem Rettich, Gurke, Avocado **11**
vegetarisch A1,G,K

S52 Sake Crunchy A1,D,G,K Panierte Rolle mit Lachs, eingelegtem Rettich, Avocado **12**

S53 Edo Crunchy A1,B,D,G,K Panierte Rolle mit Lachs, Tuna, Weißfisch, eingelegtem Rettich, Avocado **13**

Alle Tempura Rolls beinhalten Frischkäse und Sesam

SASHIMI SET _____ €

S60 Sake-Maguro D 3 Stk Lachs, 3 Stk Thunfisch **15**

S61 Sake Sashimi D 6 Stk schottischer Lachs, Rettich **15**

S62 Maguro Sashimi D 6 Stk Thunfish, Rettich **16**

S63 Hamachi Sashimi D 6 Stk Gelbflossenmakrele, Rettich **16**

S64 Moriawase B,D,N 14 Stk gemischtes Sashimi, Kaviar **30**



SUSHI MENUS

€

S71 Vegi Set Vegetarisch A1,G,K
Maki, Extreme Roll, Vegi Crunchy Roll

24

S72 Sushi Chef's Tip (für eine Person) A1,B,D,G,K
Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll

35

S73 Edo Surprise (für zwei Personen) A1,B,D,G,K
Sashimi, Nigiri, Maki Roll, Extreme Roll, Crunchy Roll

65

S74 Omakase 5 Gänge A1,B,D,G,K
Chef's Choice

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 Person: **75**



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 **8**

Mochi Eiscreme A1, G Japanischer Reiskuchen, gefüllt mit versch. Eissorten **9**

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

Edo süßer Traum
(für 2 Personen) A1,C,G Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Edo-Team **22**



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	6,50
Frische Litschi-Limonade	6,50
Frische Kumquat-Limonade	6,50
Frische Ananas-Limonade	6,50

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

Aperitif 0,2 l €

Aperol Spritz	8,00
Hugo	8,00
Campari Soda oder Orange	8,00
Gin Tonic	10,00

Japanese Whiskey €

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

Weißwein 0,2 l €

Riesling	7,00
Schneider Grauburgunder	8,00
Schneider Sauvignon Blanc	8,00

Rosé 0,2 l €

Win	7,00
Schneider Rose	8,00

Rotwein 0,2 l €

WIN	7,00
Schneider Ursprung	7,00
Schneider Black Print	8,00

Sake 150 ml €

Ozeki Hot Sake Junmai	8,00
Ozeki Cold Sake Junmai	8,00

Umesu 100 ml €

Japanischer Ume Pflaumenwein	8,00
------------------------------	------

Bier €

Radeberger Pils	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
Radeberger Radler	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
Radeberger Colabier	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
Büble Weizen Hell	0,5 l	5,50
Büble Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	5,50
Schöffelhofer Weizen dunkel	0,5 l	5,50
Radeberger Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50
Kirin-Japanbier	0,33 l	5,00
Asahi-Japanbier	0,33 l	5,00



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 Macadamianuss, 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