

UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR FRISCHE ASIATISCHE KÜCHE

1994 EATERY wurde von einem leidenschaftlichen Team voller Foodies gegründet, die gerne miteinander essen, trinken und dabei neue fantastische Gerichte zusammenstellen. Unsere Liebe führte zur Eröffnung dieses Restaurant, ein Ort an dem sich Menschen aus ganz Ort treffen können und hervorragende Speisen in angenehmer Atmosphäre genießen können.

Unsere Küche verbindet viele asiatischen Kocharten mit frischen regionalen Zutaten. Auf unserer Speisekarte treffen Tradition und Moderne zu einem exklusiven Geschmackserlebnis aufeinander. Himmlisch leicht oder herzhaft kräftig, klassisch oder experimentell, in Ruhe oder in großer Runde - genießen Sie in unserem stilvollen Ambiente auf Ihre ganz individuelle Art.

Mehr zur Karte und den Speisen berät euch unser geschultes Servicepersonal sehr gerne.

Enjoy!



01.

CATCH THE SEA^{BDN}

Suppe mit Jakobsmuschel, Lachs, Garnelen, Cherrytomaten, Champignons, Lauchzwiebeln & Koriander

7,50€

02.

NEM HA NOI^{ABDFHN}

Knusprige Frühlingsrolle mit Gemüse und Hackfleisch

5,90€

03.

HEALTHY ROLLS^{DEFHN}

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Koriander, Gurken, Reisnudeln, Gerösteten Erdnüssen. Serviert mit hausgemachter Limetten-Chilli-Sauce oder Hoisin-Sauce

- a) Seidentofu  4,90€
- b) Hühnerfleisch 5,50€
- c) Garnelen^B 5,90€

04.

GREEN BEANS^F

Junge Sojabohnen serviert mit Meersalz

5,50€

05.

CRISPY PRAWNS^{ABDFHN}

Knusprige Garnelen (3x) mit Süß-Sauer-Sauce und Salat

7,00€

06.

WAKAME OCEAN^{ADFGHK}

Grüner Seetang Salat mit Salsa, Avocado, Shiso.

Wahlweise mit:

- a) Pure  5,90€
- b) Flambierten Lachs 8,50€
- c) Flambierten Thunfisch 10,50€

07.

GYOZA^{ADFGH}

4 Stück frittierte Teigtaschen mit Hähnchen Füllung

5,00€

08.

SÜBKARTOFFELN- POMMES^A

4,50€

09.

DIMSUM^{ADFGH}

Teigtaschen aus Reismehl mit gehackten Garnelen, serviert mit Soja Sauce

5,80€

10.

GREEN GARDEN^{ADFGHK}

Knackige Mango-Streifen, Rucola, Paprika, Kirschtomaten, Kräutern, geröstete Erdnüsse abgeschmeckt mit Chilli-Limetten-Vinaigrette

- a) Hühnerbruststreifen 8,90€
- b) Garnelen^B 10,90€

11.

TATARE^{ABDFGHK}

Tatаре mit Avocado, Seetang, Schnittlauch, serviert mit vietnamesischen Reis-Cracker

- a) Lachs 8,50€
- b) Thunfisch 10,50€

12.

TAPAS FOR 2^{ADBFQHN}

Frühlingsrollen, Gyoza, Edamame, Sommerrollen, Tempura Garnelen

14,50€

Vorbestellen

13.

MANGO LOVERS^{A D F G H N}

*Cremige Mango-Kokos-Sauce mit jungem
Gemüse, ver. Kräutersalat, serviert
auf Reis. Wahlweise mit:*

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| a) Seidentofu  | 10,90€ |
| b) Hühnerfleisch | 11,90€ |
| c) Rindfleisch | 13,50€ |
| d) Garnelen ^B | 14,50€ |
| e) Gegrillte Barbarie Ente | 16,50€ |

14.

1994 ON FIRE^{A D F G H}

*Rotes Curry verfeinert mit Kokosmilch,
ver. Gemüse und Kräutersalat, serviert
auf Reis. Wahlweise mit:*

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| a) Seidentofu  | 10,90€ |
| b) Hühnerfleisch | 11,90€ |
| c) Rindfleisch | 13,50€ |
| d) Garnelen ^B | 14,50€ |
| e) Gegrillte Barbarie Ente | 16,50€ |

15.

PAN FRIED UDON^{A D F G H N}

*Japanische Weizennudeln angebraten im Wok
mit jungem Gemüse. Wahlweise mit:*

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| a) Seidentofu  | 10,90€ |
| b) Hühnerbrust | 12,50€ |
| c) Garnelen ^B | 14,50€ |

16.

PHO HA NOI^{A D F H}

*Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe,
serviert mit Sojasprossen und
Kräutern. Wahlweise mit:*

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| a) Seidentofu  | 9,90€ |
| b) Hühnerfleisch | 11,50€ |
| c) Rindfleisch | 12,90€ |
| d) Yellowfin Tuna | 15,50€ |

17.

FRENCH DUCK^{ADFGH}

Französische barbarie Ente gegrillt, Kräutersalat, verschiedene Gemüse der Saison garniert mit Maronenpüree, serviert mit Reis

17,90€

18.

YOUNG BUFFALO^{ADFGH}

Gegrilltes Rib-Eye Steak auf angebratenen Gemüse serviert mit Reis oder Süßkartoffeln Pommes

21,90€

19.

OCEAN POWER^{ADFH}

Frischer roher Jakobsmuscheln, Lachs, Thunfisch und gekochte Garnelen sowie Tempura Garnelen, serviert mit Sushi-Reis, Guacamole, Unagi Sauce, Sesam Sauce

19,90€

20.

TERIYAKI SALMON^{ADFGH}

200gr. Scotland-Bio Lachs gegrillt mit Spargel, Teriyaki Sauce, Guacamole, Salsa Rioja, Wildkräutersalat, serviert mit Reis

16,90€

21.

BUN BO NAM BO^{ADEFH}

Gebratenes Rindfleisch serviert auf lautwarmen Reismudeln, Erdnüssen, Koriander, gerösteten Zwiebeln und Vinaigrette-Limetten-Sauce

13,90€

22.

HAPPY KID^{AFK}

Knusprige Hühnerbrust Tempura mit gekochtem Reis oder Süßkartoffeln-Pommes

6,90€

Hauptspeisen



NIGIRI

2 Stk.

REISHÄPPCHEN MIT FISCH ODER
GEMÜSEAUFLAGE



N1. 4,10€

AVOCADO ^{AF}

N2. 3,90€

SPARGEL ^{AF}

N3. 4,80€

SAKE ^{ADF}
Scotland-Bio Lachs

N4. 5,10€

ABURI SAKE ^{ADF}
Flambierte Lachs

N5. 5,50€

MAGURO ^{ADF}
Yellowfin Tuna

N6. 5,80€

ABURI
MAGURO ^{ADF}
Flambierte
Yellowfin Tuna

N7. 6,20€

HOTATEGAI ^{AFN}
Jakobsmuscheln

N8. 5,10€

EBI ^{ABF}
Eingelegte
Garnelen

N9. 5,90€

UNAGI ^{ADF}
Gegrillte
Süßwasseraal

N10. 6,80€

IKURA ^{ADF}
Lachskaviar

MAKI

8 Stk.

KLEINE ROLLE MIT FISCH ODER GEMÜSE
IN NORI UMWICKELT

M11. 4,10€

AVOCADO ^{AF}

M12. 3,90€

KAPPA ^{AF}
Gurke

M13. 3,90€

ASUPARA ^{AF}
Grüner Spargel

M14. 4,60€

SAKE ^{ADF}
Scotland-Bio
Lachs

M15. 5,50€

TEKKA ^{ADF}
Yellowfin Tuna

M16. 5,10€

EBI ^{ABF}
Eingelegte
Garnelen

M17. 5,50€

FRY EBI ^{ABF}
Gebackene
Garnelen

M18. 5,80€

UNAGI ^{ADF}
Gegrillte
Süßwasseraal

M19. 5,50€

CHEESE
MAKI ^{AFG}
Cremige, würzige
Käse



SASHIMI

8 Scheiben

REINER FISCH, KEIN REIS

S1. 16,50€

**SAKE
SASHIMI^D**
Scotland Bio
Lachs

S2. 18,50€

**MAGURO
SASHIMI^D**
Yellowfin Tuna

S3. 22,50€

**SASHIMI
DELUXE 1994^{B D N}**
Scotland Bio
Lachs (3x),
Yellowfin Tuna (3x),
Jakobsmuscheln (2x)
und Garnelen (2x)

INSIDE-OUT

8 Stk.

SUSHI ROLLE REIS AUSSEN, INNEN
MIT ZWEI FÜLLUNGEN

U30. 8,50€

VEGGIE^{AFK} 
Avocado, Spargel,
Mango, Sesam

U31. 8,90€

ALASKA^{ADF}
Scotland-Bio Lachs,
Avocado, Tobiko

U32. 8,00€

CALIFORNIA^{ABF}
Surimi*, Avocado,
Gurke, Tobiko

U33. 9,90€

**EBI
TEMPURA^{ABCFG}**
Tempura Garnelen,
Avocado, Mango,
Philadelphia, Sesam

U34. 10,50€

MAGURO^{ADFH}
Yellowfin Tuna,
Avocado, Tobiko

U35. 9,90€

UNAGI^{ADFK}
Süßwasseraal,
Gurke, Sesam

U36. 8,90€

**SALMON
SKIN^{ACDFK}**
Lachshaut, Gurke,
Sesam

*Surimi - Krebsfleischimitat



FUSION ROLLS

8 Stk.

SPEZIALE SUSHI ROLLEN VOM HAUS 1994

F1. 14,90€

FAVORITE ROLL ^{ABDFG}

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Gurke, Philadelphia und bedeckt mit gegrillt Süßwasseraal

F2. 13,50€

QUEEN OF STEAKS ^{AF}

Avocado, Spargel, Rucola und bedeckt mit Rib-Eye Steak

F3. 13,90€

SMOKY TUNA ^{ADFG}

Mango, Avocado im Tempuramantel, Philadelphia und bedeckt mit flambierten Yellowfin Tuna

F4. 11,50€

FUTO MAKI ^{ADF}

5 Stück gefüllt mit Lachs, Yellowfin Tuna, Mango, Gurke, Schnittlauch und Tobiko

F5. 13,90€

TOKIO TIGER ^{ABDF}

Gegrillte Lachshaut, Avocado mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

F6. 13,50€

SPIDER ROLL ^{ABFK}

Butterkreb-Tempura, Sesam, Gurke und Avocado bedeckt

F7. 13,90€

MONSTER SCHRIMPS ^{ABDF}

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Schnitt, bedeckt mit Feuerlachs



TEMPURA ROLLS

6 Stk.

FUTO MAKI ROLLE IM GANZEN PANIERT

T1.	10,50€	T2.	11,50€	T3.	12,50€
CRUNCHY VEGI ^{ACFG} 		SALMON TEMPURA ^{ACDFG}		TUNACADO TEMPURA ^{ACDFG}	
<i>Avocado, Gurke, Spargel, Süsskartoffeln, Philadelphia, Sesam</i>		<i>Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam</i>		<i>Yellowfin Tuna, Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam</i>	
T4.	12,50€	T5.	11,90€		
HOTATEGAI TEMPURA ^{ACFGN}		EBI CRUNCHY ^{ABCFG}			
<i>Jakobsmuscheln, Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam</i>		<i>Garneln, Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam</i>			



SUSHI MENÜ

MENU 1. 11,90€

MAKI SET ^{A D F}

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Yellowfin Tuna Maki
8 Stk. Lachs Maki

MENU 2. 15,90€

ONLY SALMON ^{A D F}

8 Stk. Lachs Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
8 Stk. Alaska I.O

MENU 3. 14,50€

GREEN FOREST ^{A F G}

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Gurke Maki
6 Stk. Crunchy Vegi

MENU 4. 42,50€

NAKAMA ^{A B D F G}

Seetang Salat
4 Nigiri (Lachs, Garnelen)
3 Scheiben Lachs Sashimi
8 Stk. Yellowfin Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Rainbow Roll
6 Stk. Salmon Tempura

MENU 5. 63,50€

1994 DELUXE ^{A B D F G}

Seetang Salat
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Ebi Maki
4 Nigiri (Lachs, Yellowfin Tuna, Garnelen)
3 Scheiben Yellowfin Tuna Sashimi
8 Stk. Rainbow Roll
8 Stk. Alaska I.O
6 Stk. Tunacado Tempura
6 Stk. Salmon Tempura

EXTRAS

JASMIN REIS	1,80€
UDON NUDELN	4,00€
SUSHI REIS	3,00€
SUSHI INGWER	1,50€
GUACAMOLE	2,50€
UNAGI SAUCE	2,00€
KIZAMI WASABI	3,50€

DESSERT

GRÜNTEE EIS ^{E G} <i>mit frischen Mango und gerösteten Erdnüssen</i>	6,90€
MATCHA CHEESECAKE ^G <i>mit Bio Matcha und verschiedenen Früchten</i>	5,90€
MOCHI ^{1 E F G} <i>Mochi in verschiedene Sorte mit Früchten der Saison</i>	6,50€

SOFTDRINKS

SELTHER		
<i>Still & Sprudel, gute Mineralwerte</i>	0,25 l	2,50€
<i>Still & Sprudel, gute Mineralwerte</i>	0,75 l	6,00€
COCA COLA ^{1 9 14} , COCA COLA LIGHT ^{1 9 11 14 15} , FANTA ^{1 3 14 16} , SPRITE ¹⁴ , SPEZI ^{1 14 16}		
Klein	0,20 l	2,00€
Groß	0,40 l	4,00€
THOMAS HENRY		
Tonic Water ⁹ / Ginger Ale ¹	0,20 l	2,60€
SÄFTE, NEKTARE ³		
<i>Apfel / Maracuja / Mango / Guave / Johannisbeer / Cranberry</i>		
Klein	0,20 l	2,50€
Groß	0,40 l	4,50€
Alle Säfte auch als Schorle	0,40 l	3,90€

HOMEMADE DRINKS

CHANH DA	5,90€
<i>Frische Limetten, Rohrzucker, Kumquats, Granatapfel</i>	
SPICY GINGER ¹	5,90€
<i>Frische Ingwer, Limetten, Soda, Gingerbeer</i>	

Getränke

THAI BASIL LEMONADE ^{3 11}	5,90€
<i>Frische Thai-Basilikum, Limetten, Soda, Cranberrysaft</i>	
PASSION DREAM ^{1 3 11}	6,50€
<i>Frische Maracuja, Limetten, Soda, Guavesaft</i>	
VERY BERRY	6,50€
<i>Frische Heidelbeer, Brommbeeren, Erdbeere, Zucker, Cranberrysaft, Minze</i>	

APERITIF

APEROL SPRIZZ ^{1 2 10 13}	6,20€
<i>Frische Orange, Aperol, Prosecco, Soda</i>	
APEROL MARACUJA ^{1 2 10 13}	6,60€
<i>Frische Orange, Aperol, Prosecco, Soda, frische Maracuja</i>	
LILET WILDBERRY ^{1 3 5}	6,20€
<i>Lilet, Beeren, Russian Wild Berry</i>	
HUGO ^{1 5 11}	6,20€
<i>Holundersirup, Limetten, Minze, Prosecco, Soda</i>	

COCKTAILS & LONGDRINKS

GEISHA KYOTO ^{1 3 5}	7,50€
<i>Sake, Lycheelikör, Orangensaft, Grenadine</i>	
CLASSIC MARGARITA ^{1 11}	7,50€
<i>Tequila, Cointreau, Limettensaft</i>	
MIDORI SOUR ^{1 3 11}	7,50€
<i>Gin, Midori, Zitronensaft, Melonensirup, Maracujasaft</i>	
WHISKEY SOUR ^{3 11}	7,50€
<i>Maker's Mark Whiskey, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft.</i>	
MOSCOW MULE ^{1 3}	7,50€
<i>Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limetten</i>	
LONG ISLAND ICE TEA ^{1 3 9 11}	8,50€
<i>Weißer Rum, Vodka, Gin, Tripple Sec, Limettensaft, Cola</i>	
GIN TONIC ^{3 10}	8,50€
<i>Hendrick's Gin mit Thomas Henry Tonic, Limetten und Rosmarin</i>	
oder	
<i>Bombay Sapphire Gin mit Thomas Henry Tonic, Limetten und Gurke</i>	
oder	
<i>Roku Gin (japanische) mit Thomas Henry Tonic und Orange</i>	

PINA COLADA ^{3 8} 7,50€

Weißer Rum, Kokossirup, Kokosmilch, Kokosraspel,
Ananassaft, Maracujasaft

CAIPIRINHA ^{1 11} 7,50€

Limetten, brauner Zucker, Cachaca

SAKE

CHOYA SAKE (KALT / WARM)

Japanische Reiswein

0,15 l 4,90€

BIERE

WELDE PREMIUM PILS

vom Fass

Klein 0,3 l 3,20€

Groß 0,5 l 4,40€

RADLER

vom Fass

Klein 0,3 l 3,00€

Groß 0,5 l 4,20€

PAULANER HEFEWEIZEN HELL

Flaschenbier

0,5 l 4,20€

PAULANER HEFEWEIZEN ALK. FREI

Flaschenbier

0,5 l 4,20€

KIRIN BIER

japanisches Flaschenbier

0,33 l 3,70€

SAIGON BIER

vietnamesisches Flaschenbier

0,33 l 3,70€

COFFEE & TEA

ESPRESSO ⁹ 2,00€

CLASSIC KAFFEE ⁹ 2,50€

CAPUCCINO ⁹ 3,00€

LATTE MACHIATO ⁹ 3,30€

GRÜNER TEE 3,00€

im Kännchen

JASMINBLÜTENTEE 3,00€

im Kännchen

INGWER TEE 3,90€

mit Orange, Honig, Minze

ZITRONENGRAS TEE 3,90€

mit Limette, Honig, Minze

MINZE TEE 3,90€

mit Limette, Ingwer, Honig

WEISS

RUPPERTSBERGER WEIßBURGUNDER*

Qualitätswein

Der animierende Duft begeistert mit grünem Apfel, reifen Birnen, Aprikosen, dazu ein Hauch frischer Blüten. Ein sehr vielseitig einsetzbare Speisenbegleiter.

Offen	0,20 l	6,60€
Flaschen	0,75 l	22,00€

RUPPERTSBERGER RIESLING*

Qualitätswein

Das sortentypischen Bouquet mit reifer Birne, Weinbergpfirsich und roter Apfel folgt eine erstaunliche saftigkeit und knackige Frische am Gaumen. Die in einem tollen, lebhaften Finale mündet.

Offen	0,20 l	6,60€
Flaschen	0,75 l	22,00€

MONTE ZOVO LUGANA „LE CIVAIE“

Lugana Denominazione di Origine Controllata

Lugana ist Kult. Kein zweiter Weißwein Italiens boomt wie dieser Gardasee-Klassiker, was bei der überragenden Qualität, die dieser Lugana hat, auch nicht überrascht. Der Le Civaie glänzt mit Aromen nach reifer Birne, Honigmelone, Bergpfirsich, Jasmin, frischen Kräuter und Wiesenblüten.

Flaschen	0,75 l	37,00€
----------	--------	--------

ROSÉ

LE CÈDRE ROSÉ*

Lubéron Appellation d'Origine Contrôlée

Eine Cuvée aus Syrah und Grenache, die mit einem feinfruchtigen Bouquet nach Himbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Hibiskusblüte sofort animierend wirkt.

Offen	0,20 l	6,60€
Flaschen	0,75 l	22,00€

*Als Weinschorle	0,25 l	4,95€
------------------	--------	-------

ROT

LE TAPIE ROUGE

Beim Le Tapie, mit seiner dunkelroten Farbe, dem verführerischen Bouquet nach Kirschen, Heidelbeeren und Kräutern. Eleganz und würzige Aromen.

Offen	0,20 l	6,20€
Flaschen	0,75 l	21,00€

IL PUMO PRIMITIVO

Salento Indicazione Geografica Protetta

Der Il Pumo ist ein Musterexemplar eines solchen Weins. Dichtes Purpurrot in der Farbe, das volle Bouquet duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Kakao und Rosinen, dazu gesellen sich Edelschokolade und schwarzer Pfeffer.

Offen	0,20 l	6,70€
Flaschen	0,75 l	24,00€

SONNENHOF PINOT NOIR

Kaiserstuhl Qualitätswein

Das feingewobene Bouquet duftet vielfältig nach Sauerkirschen, Preiselbeeren und Himbeeren, alles unterlegt mit einem feinen Kräuterhauch und leicht mineralischen Akzenten. Am Gaumen wirkt der Wein sehr elegant und vollmundig mit würzig-pikanten Noten.

Flaschen	0,75 l	32,00€
-----------------	---------------	---------------

**Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld. Änderungen und Fehler vorbehalten.
EC Kartenzahlung ab 15 Euro. Wir akzeptieren keine Kreditkarten**

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- A *Glutenhaltiges Getreide*
- B *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,*
- D *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- E *Erdnüsse und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- F *Soja(bohnen) und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- G *Milch und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- H *Schalenfrüchte*
- I *Sellerie und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- J *Senf und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- K *Sesamsamen und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- L *Schwefeldioxid und Sulphite*
- M *Lupinen und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*
- N *Weichtiere und daraus ausgewonnene Erzeugnisse*

- 1 *enthält Farbstoff*
- 2 *mit Konservierungsstoff oder konserviert*
- 3 *Antioxidationsmittel*
- 4 *mit Geschmacksverstärker,*
- 5 *geschwefelt*
- 6 *geschwärzt*
- 7 *mit Phosphat*
- 8 *mit Milcheiweiß*
- 9 *koffeinhaltig*
- 10 *chininhaltig*
- 11 *mit Süßungsmittel*
- 13 *gewachst*
- 14 *mit Säuerungsmittel*
- 15 *enthält eine Phenylalaninquelle*
- 16 *Stabilisatoren*



Vegetarisch



www.1994eatery.de

Friedrich Str. 6, 68723 Schwetzingen

06202 4092957