

VORSPEISE

フォアシユパイゼ



01. EDAMAME ^F

4,9 €

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

02. NIKUJAGA KOROKKE

5,5 €

Frittierte Krokettchen mit Kartoffeln, Schweinehackfleisch, Mayonnaise Dressing

03. KIM CHI ²

5,5 €

Fermentierter, pikant eingelegter Chinakohl

04. SEETANG ^M

4,9 €

Algensalat mit Rettich & Sesam

05. YASAI TEMPURA MIX

5,9 €

Gemüse in frittierten Tempura-Teig

06. GYOZA CHICKEN ^A

5,5 €

Gebratene Teigtaschen mit Hühnnerfleisch

07. GYOZA VEGAN ^A

5,2 €

Gebratene Teigtaschen mit Gemüse

08. TAKOYAKI ^{A J}

5,5 €

Gebackene Teigbällchen mit Oktopus gefüllt

09. KARAAGE

5,5 €

Frittierte Hähnchenstücke mit jap. Mayonnaise

A. Glutenhaltiges Getreide
B. Krebstiere
C. Eier
D. Fisch
E. Erdnüsse
F. Soja
G. Milch und Lactose

H. Schalenfrüchte (Baumnüsse)
I. Lupine
J. Weichtiere
K. Sellerie
L. Senf
M. Sesam
N. Schwefeloxid oder Sulfite

1. Geschmacksverstärker
2. Farbstoff
3. Gewachst
4. Geschwärzt
5. Phosphat
6. Konservierungsstoff

7. Konservierungsstoff
8. geschwefelt
9. Antioxidationsmittel
10 Phenylalaninquelle
11. Süßungsmittel
11a. Chinin



UDON ウドン



HOT CURRY UDON

10. KARAAGE CURRY UDON ^A

12,9 €

Warme Udon-Nudeln, Currysuppe, Chicken Karaage, Frühlingszwiebeln

11. CHIKUWA KARAAGE CURRY UDON ^{A D}

14,9 €

Warme Udon-Nudeln, Currysuppe, panierte Hähnchen, Frühlingszwiebeln.

12. KAKIAGE CURRY UDON ^A

13,9 €

Warme Udon-Nudeln, vegane Currysuppe, gemischter Gemüse-Tempura, Frühlingszwiebeln.

13. EGGPLAN CURRY UDON ^A

13,9 €

Warme Udon-Nudeln, vegane Currysuppe, Aubergine Tempura, Frühlingszwiebeln

HOT KAKE UDON

14. TEMPURA KAKE UDON ^{A B}

14,9 €

Warme Udon-Nudeln, Brühe auf Dashi-Basis, Garnelen-Tempura, Gemüse-Tempura, Frühlingszwiebeln

15. NIKU KAKE UDON ^A

16,9 €

Warme Udon-Nudeln, Brühe auf Dashi-Basis, marinierte Rindfleischscheiben, geriebener Rettich und Ingwer, Frühlingszwiebeln

16. VEGAN TEMPURA KAKE UDON

12,9 €

Warme Udon-Nudeln, vegane Brühe auf Dashi-Basis, Gemüse-Tempura, Frühlingszwiebeln

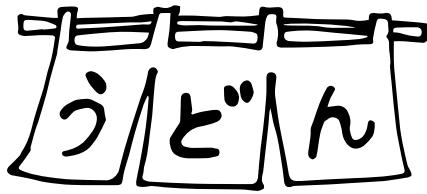
17. KITSUNE KAKE UDON ^A

12,9 €

Warme Udon-Nudeln, vegane Dashi-Brühe, gesüßte frittierte Tofutasche, Frühlingszwiebeln



MISO UDON



Udon Nudelsuppe mit Hühnerbrühe, Miso-Paste, Lauch, Frühlingszwiebeln, Bambus, Mais, Sojasprossen. Wahlweise mit:

60. EBI TEMPURA ^B	13,9 €
61. ENTE	14,9 €
62. CHICKEN KARAAGE	13,9 €
63. YASAI TEMPURA ^{PF}	13,9 €

UDON BOWL

Sommer Special

18. GYUNIKU ^A	16,9 €
---------------------------------	--------

Udon-Bowl mit gebratenen Rindfleischstreifen, gedämpftem Brokkoli, Zwiebeln und Black Pepper Sauce

19. VEGAN BOWL ^M ^{PF}	12,9 €
--	--------

Udon-Bowl mit Gemüse- und Tofu-Tempura, Sesamsoße, Olivenöl, jap.Essig

**Udon-Bowl mit gemischtem Salat, dazu
Sesamsoße/Teriyaki-Soße. Wahlweise mit:**

64. YASAI TEMPURA ^{PF}	12,9 €
65. PANIERTES HÄHNCHEN	13,9 €
66. ENTE	13,9 €
67. LACHS ^D	15,9 €
68. BEEF	14,9 €
69. EBI TEMPURA ^B	14,9 €



HIYASHI CHUKA

ヒヤシチュウカ

Sommer Special

Kalter Soba Nudeln-Salat mit Yuzu-Sojasauce & Sesamdressing

Hiyashi Chūka ist ein erfrischendes Sommergericht aus Japan, das aus eisgekühlten Soba-Nudeln und frischem Gemüse besteht. Serviert wird es mit einer würzigen Yuzu-Sojasauce und einem aromatischen Sesamdressing oder einer leichten Dashi-Brühe – ideal, um an heißen Tagen herhaft und zugleich erfrischend zu genießen.

70. HIYASHI CHUKA & MIX TEMPURA ^{A B}

14,9 €

Ebi Tempura, Gemüse Tempura

71. HIYASHI CHUKA & KARAAGE ^A

13,9 €

72. HIYASHI CHUKA & YASAI TEMPURA ^A

12,9 €

Gemüse Tempura

REIS BOWL

ライスボウル

80. CHICKEN KATSU CURRY ^A

12,9 €

Reis-Bowl mit Signature jap. Curry-Sauce, paniertes Hähnchen, Lauchzwiebeln

81. CHICKEN TERIYAKI ^A

12,9 €

Reis-Bowl mit Teriyaki-Sauce, gegrilltem Hähnchen, Saisonsalat und Lauchzwiebeln.



RĀMEN

ラーメン

MISO RAMEN



20. TONKOTSU A C F

14.9€

Schweinebrühe, geschmortem Schweinebauch-Chashu, Ei, KikuragePilze, Sojasprossen, Wakame , Ingwer & Frühlingszwiebeln

22. KARAMISO KARAAGE A F 2

13.9€

Kombu Dashi-Brühe mit scharfe Miso Paste, Chicken Karaage, Chiliöl, Mais, Wakame, Sojasprossen, Menma-Bambussprossen & Frühlingszwiebeln

23. CHICKEN MISO A C F

12,9€

Hühnerbrühe mit Miso-Paste, geschmorter Hühnerbrust-Chashu, Ei, Mais, Menma, Sojasprossen & Frühlingzwiebeln

24. YASAI MISO A C F

12,9€

Hühnerbrühe mit Miso-Paste, gebratenem Gemüse, Ei, Mais, Menma, Sojasprossen & Frühlingzwiebeln

SHOYU RAMEN

30. CHICKEN SHOYU A C F

12,9 €

Klare Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert mit geschmortem Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Ei, Menma Bambusprossen & Frühlingszwiebeln

31. SHOYU A F

14,9 €

Schweinebrühe auf Sojasoße basiert, gechschmorter Schweinebauch-Chashu, Narutomaki, Ei, Mais, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln

32. CHICKEN SHOYU YUZU A C F

12,9 €

Klare Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert mit Yuzu – Zitrone, gechschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Ei, Mais, Pak Choi, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln

33. KIMCHI KARAAGE A F 2

14,9 €

Klare Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert mit Chicken Karaage, Kim Chi, Karotten, Lauch

34. YASAI SHOYU A F

12,9 €

Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert, Gemüse Tempura, Mais, Menma, Sojasprossen & Frühlingzwiebeln



TANTANMEN

40. TANTANMEN A C F

15,9 €

Schweinnebrühe Miso-Paste, Seetang, Sesam, Chiliöl, mariniertem Dry-Aged Hackfleisch, Ei, Sojasprossen, Nori, Pakchoi, Chilifäden, Kikurage-Pilze & Frühlingszwiebeln

41. CHICKEN TANTANMEN A C F

15,9 €

Hühnerbrühe Miso-Paste, Seetang, Sesam, Chiliöl, mariniertem Hühnerhackfleisch, Ei, Sojasprossen, Pakchoi, Kikurage-Pilze, Chilifäden, Nori & Frühlingszwiebeln

VEGGI RAMEN

50. VEGGI MISO A 2

13,5 €

Kombu Dashi-Brühe mit Miso-Paste und verschiedenem gebratenem Gemüse

51. VEGGIE KIMCHI A F 2

13,5 €

Kombu Dashi-Brühe mit Miso Paste, Yasai Tempura und Kimchi

52. VEGGIE YUZU SHOYU A F

13,5 €

Kombu Dashi-Brühe (Seetang) auf Sojasoße basiert mit Yuzu-Zitrone, Tofu, Tempura Mix, Nori, Sojasprossen, Menma, Pakchoi, Bambussprossen & Frühlingswiebeln

TOPPINGS

Tofu	2,5 €
Chashu von Huhn oder Schwein	3,5 €
Nitamago - Ei im Fleischbrühe	2,5 €
Mais	1,5 €
Pakchoi	2,0 €
Mayashi - Sojaprossen	1,5 €
Menma - Bambussprossen	2,0 €

GETRÄNKE

JAPAN STYLE

HOME MADE MATCHA EISTEE	5,50
HOME MADE YUZU LIMONADE	4,80
RAMUNE SODA ^{2, 6} (Original, Litschi, Melonen)	4,50
WARMER MATCHA TEE	4,20
WARMER GENMAICHA TEE	4,50
ASAHI ⁷ Japanisches Flaschenbier	4,90

ALKOHOLFREIE HOMEADES

REFRESHER ^{1, 4} Gurke, Limette, frische Minze	6,90
SOKI EISTEE ^{4, 11} Schwarzer Tee, Zitronengeschmack	6,90
SOMMER EISTEE ^{4, 11} Grüner Tee, Wassermelonen Geschmack	6,90
GEISHA IN RED ^{1, 2, 11, 17} Limetten, Wild Berry, Sodawasser, Beeren	7,30
ASIAN COOLER ^{1, 2, 11, 17} Frische Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale	7,30
GINGER BREEZE Vietnamesische Kräuter in Eis, mit Ingwer & Zitronengrass	7,30
MARALOVER ^{1, 2, 7} Frische Passionsfrucht, Passionsfruchtsaft, Sodawasser	7,60
LYCHEE`S MELLOW ^{1, 4, 16, 17} Lycheesaft, Limetten, brauner Zucker, Soda	7,30
MANGO POWER ^{4, 7, 16} Mangosoft, Mange Püree, Naturjoghurt, Zucker	8,20

SOFTGETRÄNKE

	Gl. 0,2L	Gl. 0,4L
COCA COLA ^{1, 2, 9, 10, 11}	2,80	4,50
COCA ^{1, 2, 9, 11, 12}		
COLA LIGHT	2,80	4,50
COCA ^{1, 2, 9, 11, 12}		
COLA ZERO	2,80	4,50
MEZZO MIX ^{1, 2, 9, 10, 11}	2,80	4,50
FANTA ORANGE ^{1, 2, 9, 10, 11}	2,80	4,50
Sprite ^{2, 11, 12}	2,80	4,50

	Gl. 0,2L	Gl. 0,4L
SCHWEPPES ^{1, 2}		
GINGER ALE	3,20	4,80
SCHWEPPES ^{1, 2}		
WILD BERRY	3,20	4,80
SCHWEPPES ^{2, 3, 10}		
BITTER LEMON	3,20	4,80

SÄFTE

	Gl. 0,2L	Gl. 0,4L
APFEL ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
JOHANNISBEER ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
MARACUJA ^{1, 2, 16}	3,20	4,80
MANGO ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
LYCHEE ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
GUAVE ^{1, 2, 13, 16}	3,20	4,80
SÄFTE SCHORLE ^{1, 16, 17}	3,20	4,80

ALCOHOLIC COCKTAIL

PASSION ^{1, 2, 11}	11,50
Rum, Erdbeer, Mango, Limette, Zucker	
GUAVA MOJITO ^{1, 17}	9,90
Weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Guave	
TIGER AND DRAGON ^{2, 17}	8,90
Gin, Ingwer, Minze, Limettensaft, Zitronenscheiben, Soda	
PINK TOKYO ^{2, 11}	10,20
Gin, Erdbeer, Orange, Zitrone, Eiweiß	

APERITIF

HUGO ^{1, 17}	7,90
APEROL SPRITZ ^{1, 17}	7,90
MELONEN SPRITZ ^{1, 17}	7,90
LILLET BERRY ^{1, 17}	7,90
PLUM SPRITZ ^{1, 17}	7,90

TRADITIONELLER HOMEMADE TEE

JASMINTEE ⁹	4,90
INGWER TEE MIT ROSEN	5,50
FRISCHER MINZE TEE	4,50
SOKI GARDEN TEE ⁵	6,20
Wertvoller & gesunder Tee aus der asiatischen Heilkräuter-Medizin. Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Chrysanthemenblüten, Asteraee-Wurzel. Erfischend & vitalisierend.	
LA VIE EN ROSE ^{5, 9}	5,90
Sanfter grüner Tee mit Rosen, Zimt, Ingwer & Orangen	
QUEEN OF RED ^{5, 9}	5,90
Sanfter grüner Tee mit Minze, Ingwer, Orangen & Hibiskusblüten	

BIERE

	Gl. 0,3L	Gl. 0,5L
ROTHAUS PILS ⁷	3,90	5,60
RADLER ⁷	3,70	5,30
	Fl. 0,3L	Fl. 0,5L
ROTHAUS HERB. ⁷	3,80	
alkoholfrei		
ROTHAUS HEFEWEIZEN ⁷	5,80	
Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei		
SINGHA ⁷	4,90	
Thailändisches Flaschenbier		
ASAHI ⁷	4,90	
Japanisches Flaschenbier		

WASSER

PETERSTALER GOURMET	
STILL / SPRUDEL	
Fl. 0,25L	2,80
Fl. 0,75L	6,50
SPRUDEL 0,5L	5,70
Karaffe mit Limette & Minze	
STILL 0,5L	5,70
Karaffe mit Gurke & Minze	

