

VORSPEISE



フォアシュパイズ

- 01. EDAMAME** ^F  4,9 €
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
- 02. NIKUJAGA KOROKKE** 5,5 €
Frittierte Kroketten 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 Hühnerfleisch
- 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. Geschwärtzt
5. Phosphat
6. Konservierungsstoff

7. Konservierungsstoff
8. geschwefelt
9. Antioxydationsmittel
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

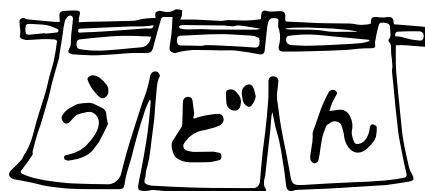
17. KITSUNE KAKE UDON ^A

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  | 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  | 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  | 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 herzhaft 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

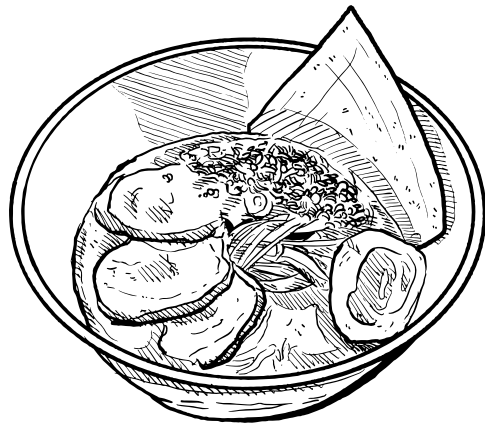
12,9 €

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 & Frühlingszwiebeln

24. YASAI MISO ^{A C F}

12,9€

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

SHOYU RAMEN

30. CHICKEN SHOYU ^{A C F}

12,9 €

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

31. SHOYU ^{A F}

14,9 €

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

32. CHICKEN SHOYU YUZU ^{A C F}

12,9 €

Klare Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert mit Yuzu - Zitrone, geschmorter 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 & Frühlingszwiebeln



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 & Frühlings-zwiebeln

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 & Frühlingszwiebeln

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

HOMEMADE MATCHA EISTEE	5,50
HOMEMADE 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 HOMEMADES

REFRESHER ^{1, 4} Gurke, Limette, frische Minze	6,90
SOKI EISTEE ^{4, 11} Schwarzer Tee, Zitronengeschmack	6,90
SOMMER EISTEE ^{4, 11} Grüner Tee, Wassermelonengeschmack	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} Mangosaft, Mango 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
SCHWEPPE ^{1, 2}		
GINGER ALE	3,20	4,80
SCHWEPPE ^{1, 2}		
WILD BERRY	3,20	4,80
SCHWEPPE ^{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, Asteraae-Wurzel. Erfischend & vitalisierend.	
LA VIE EN ROSE ^{5, 9}	5,90
Sanfter grüne Tee mit Rosen, Zimt, Ingwer & Orangen	
QUEEN OF RED ^{5, 9}	5,90
Sanfter grüne 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	

