



MITTAGSKARTE

(Von 12:00 bis 15:00 / from 12:00 to 15:00)

VORSPEISEN / STARTERS



LACHS TATAKI

Flambierter Lachs / Yuzu-Ponzu-Sauce / Gehackter Wasabi
Flamed salmon / Yuzu ponzu sauce / Chopped wasabi

11,5 €



KARAAGE ^{A.I., 2}

Knusprig frittiertes Hühnchen nach japanischer Art
Crispy Fried Chicken Japanese Style

7,5 €



CRISPY PRAWN TEMPURA ^{A.I}

Knusprige Garnelen / Mayonnaise / Süß-Chili-Sauce
Crispy prawns / Mayonnaise / Sweet chili sauce

13 €



KIMCHI

Hausgemachter Kimchi
Homemade Kimchi

6 €



KINOKO KATSU ^{A.I}

Knusprige Austernpilze / Süß-Scharf-Sauce
Crunchy oyster mushrooms / Sweet & spicy sauce

7,5 €



WAKAME SALAT ^{M,F,1}

Marinierter Algensalat / Sesam / Gurke / Rettich / Miso-Senf-Marinade
Marinated seaweed salad / Sesame / Cucumber / Radish / Miso-mustard dressing

6 €



GYOZA ^{A,1,2}

Frittierte Teigtaschen / Gemüsefüllung / Süß- Chili Sojasauce
Fried dumplings / Vegetable filling / Sweet chili soy sauce

6,5 €

UDON NUDELN / UDON NOODLE ^{A.I , F, D, N}



UDON MIT SOUS-VIDE ENTENBRUST

Udon / Sous-Vide Barbarie-Entenbrust / Pak Choi / Soja Ei / Kibun
Udon / sous-vide Barbary duck breast / pak choi / soy egg / Kibun

17 €



UDON MIT RINDFLEISCH

Udon / Rindfleisch / Pak Choi / Soja Ei / Kibun
Udon / beef / pak choi / soy egg / Kibun

17 €



UDON YASAI

Udon / Gemüsebrühe / frittierte süße Tofu / Vegane Gyoza / Pak Choi
Udon / vegetable broth / fried sweet tofu / vegan gyoza / pak choi

14 €



UDON MIT MINI CHICKEN KATSU

Udon / Frittierte Hähnchenbrust / Pak Choi / Soja Ei / Kibun
Udon / fried chicken breast / pak choi / soy egg / Kibun

15,5 €



UDON MIT GARNELEN - TEMPURA

Udon / Garnelen Tempura / Pak Choi / Soja Ei / Kibun
Udon / shrimp tempura / pak choi / soy egg / Kibun

15,5 €

SUSHI LUNCH



S1 VEGGIE LUNCH ^{M,F,1}

Miso Suppe / Wakame-Salat / Green Zen Roll
Miso soup / Wakame salad / Green Zen roll

16,5 €



S2 CRUNCHY LUNCH ^{A.I}

Miso Suppe / Ebi Tempura / Spicy Tuna
Miso Soup / Ebi Tempura / Spicy Tuna

16,5 €

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung der Speisen

GERICHTE MIT REIS / DISHES WITH RICE



KATSU CURRY ^{A.I, F}

Panierte & knusprig frittierte Hähnchenbrust / Reis / japanische Curry / hausgemachter Katsu-Sauce / Salat mit Ingwer Walnuss-Dressing
+ Miso Suppe
Crispy breaded chicken / rice / homemade katsu sauce / Japanese curry / salad with ginger-walnut dressing
+ Miso soup

17,5 €



KARE RAISU ^{A.I, F}

Japanisches Curry mit Hähnchenbrust / Reis / Salat mit Ingwer-Walnuss-Dressing
+ Miso Suppe
Japanese curry with chicken breast / Rice / Salad with ginger-walnut dressing
+ Miso soup

15,5 €

REIS BOWL / RICE BOWL



 VEGAN BOWL ^{A,N}

Gemischtes Gemüse-Tempura / Edamame / Eingelegter Rettich / Avocado / Marinierte rote Zwiebel / Teriyaki / Sesam
Mixed vegetable tempura / Edamame / Pickled radish / Avocado / Marinated red onion / Teriyaki / Sesame

16,5 €



FISCH BOWL ^{F,N}

Thunfisch / Lachs / Garnele / Avocado / Edamame / Marinierte rote Zwiebel / Hausgemachte Sauce
Tuna / Salmon / Shrimp / Avocado / Edamame / Marinated red onion / House-made sauce

19,5 €

DESSERT

MOCHI EIS

3 Mochi-Eis / Haselnusskrokant / Schokolade Soße
3 Mochi ice cream / Hazelnut brittle / Chocolate sauce

8,5 €

MATCHA EIS

Grüntee Eis

Green tea ice cream

4 €

GOMA EIS

Schwarzes Sesameis

Black sesame ice cream

4 €



YUZU SORBET

Japanisches Zitrus-Sorbet

Japanese Citrus Sorbet

4,5 €

GETRÄNKE / DRINKS

HAUSGEMACHT

Yuzu Limonade	7,5 €
Matcha Cold Whisk	7 €
(Matcha, Hafermilch, Zuckersirup)	
Matcha Sunshine	7€
(Matcha, Hafermilch, Mango-püree)	
Orangen Eistee	6,5 €
Maracuja Eistee	6,5 €

NEED FOR SPRITZ

Yuzu Spritz	10,5 €
(Yuzu Umesu, Prosecco, Zitrone)	
Aperol Spritz ¹	8,5 €
(Aperol, Prosecco, Orange)	
Hugo Spritz	8,5 €
(Holunderblütensirup, Prosecco, Limette)	

Alle unsere Weine und Prosecco enthalten Sulfite)

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola/ Cola zero ^{1, 7, 9}	0,33l	3,8 €
Fanta ^{1, 7}	0,33l	3,8 €
Sprite ⁷	0,33l	3,8 €
Mezzo Mix ^{1, 7, 9}	0,33l	3,8 €
Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,5 €
Mineralwasser	0,25l	3,2 €
(naturell, classic)	0,75l	7,2 €

SAFT & SCHOLER

Apfelsaft klar ³	0,2l 0,4l	3,2 € 4,9 €
Mango Nektar ^{1,3}	0,2l 0,4l	3,2 € 4,9 €
Maracuja Nektar ^{1,3}	0,2l 0,4l	3,2 € 4,9 €
Orangensaft ³	0,2l 0,4l	3,2 € 4,9 €
Traubensaft ^{3,5}	0,2l 0,4l	3,2 € 4,9 €

KÄNNCHEN TEE

Japan Sencha Tee	5 €
(Grüne Tee)	
Genmaicha	5 €
(Grüne Tee mit geröstetem Reis)	
Botanical Tea	5 €
(Ingwer, Zitrone, Honig, Minze)	

BIER FLASCHE

Asahi Super Dry ^{A.II}	5,5 €
Sapporo Premium Bier ^{A.II}	5,5 €
Kirin Ichiban ^{A.II}	5,5 €
Kirin Alkoholfrei ^{A.II}	5,5 €

KAFFEE

Espresso	2,00 €
Doppel Espresso	3,50 €
Americano	3,50 €
Caffe Crema	3,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Cappuccino	3,80 €

SAKE

Jumai Sake	10,5 €
Nigori Sake	12,5 €
Sake Tasting (2x4cl)	5,5 €
(Jumai Sake, Nigori Sake)	

Sake wird in einer 250 ml Karaffe serviert.

Allergene:
A = Gluten (A.I Weizen, A.II Gerste, A.III Roggen) B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M =Senf, N = Sesam, O = Sulfite
Zusatzstoffe:
1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal, wenn Sie spezielle Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskünfte zu den Zutaten.