




Suppen

S1. Pho Bo - kleine Portion (4,g)	7,90	S2. Pho Bo - große Portion (4,g)	13,90
Rinderkraftbrühe Angusbeef Reisbandnudeln Kräutern		Rinderkraftbrühe Angusbeef Reisbandnudeln Kräutern	
S3. Miso Suppe	4,90	S4. Tom Kha Gai Suppe (e,g)	6,50
Dashi-Brühe Sojabohnenpaste Naturtofu Seetang Zwiebeln		Kokossuppe Hühnerfleisch Champignons Erbsen Koriander	
S5. Tom Yam Gung Suppe (4,g)	7,90	S6. Tempura Udon (a,g)	7,90
Zitronengrassuppe Garnelen Champignons Koriander		Udon Tempura Ebi Algen Frühlingszwiebeln	
S7. Kitsune Udon (a,g)	7,50		
Udon süßen Tofutaschen Algen Frühlingszwiebeln			



Vorspeisen

F1. Vegi Roll (6.Stk)	4,90	F5. Gyoza (4.Stk).	5,90
vegetarische Frühlingsrollen (4,1)		gebratene Teigtaschen mit gemischte Füllungen (a)	
F2. Spring Rolls (4.Stk)	5,90	F6. Sommer Rolls (2.Stk)	7,90
knusprig Rolle mit Garnelen Fleisch Morcheln Chili- Süßsauer-Soße		fresh Rolls mit frischen Kräutern Salat Reismnudeln hausgemachten Cremigen Erdnuss-Hoisin Soße <u>wahlweise mit:</u> (Garnelen Naturtofu Hühnerfleisch)	
F3. Pan Bao Buns	8,90	F7. Yaki Tori (3.Stk)	5,90
gedämpfte Teigbrötchen Mangosalat knuspriger Ente hausgemachter Soße Thai- Basilikum		Gegrillter Hähnchenspieß mit Teriyakisoße (a,d)	
F4. Edamame	5,90	F8. Tempura Ebi (4.Stk)	6,50
knackig Sojabohnen Meersalz (h)		Riesengarnelen gebacken im Teigmantel Süßsauer-Soße	

F9. Vorspeisenplatte (Ab 2 Personen - Preis pro Person) 13,90

Sommer Rolls mit Garnelen | Spring Rolls | Tempura Ebi | Hähnchenspieß |
Seealgensalat | Mangosalat | Edamame

Salat

A1. Kim Chi würzig eingelegter Chinakohl Chili-Knoblauch-Marinade (1)	5,50 	A4. Nôm Xoài frische Mango Gurkenstreifen Karotten rote Zwiebeln Erdnüssen Limetten-Chili-Dressing (c,g)	7,50 
A2. Wakame Algensalat Sesam (1,f)	5,90 	A5. Fresh Chicken Hähnchenbrustfilet Salat-Mix Gurken Tomaten Erdnüsse Sojasprossen hausgemachtes Dressing (c,d)	9,50
A3. Gomaee Spinat in cremiger Sesam- Soße (f)	5,90 	A6. Sakeabo gebratene Lachs Tomaten Avocado Salat-Mix Sesam hausgemachtes Dressing	11,90

Vegetarisch AUS DEM WOK


W0. Tofu Chili Lemongras Naturtofu Zitronengras Peperoni frischem Saison- Gemüse	15,50 	W3. Mien Xao gebratene Glasnudeln Tofu Frischem Saison-Gemüse Pilzen Koriander	15,90
W1. Tofu Thap Cam Naturtofu Tomaten frischem Saison-Gemüse Koriander	15,50 	W2. Pak-choi Xao Pak Choi Sojasprossen Austern Pilz Sesam	15,50



BUN BOWLS

-Vietnamesische Reisnudelschale mit Frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen und Thaischalotten, serviert mit Limetten-Chili-Dressing	H1. Bun Nem - Knusprige Frühlingsrolle mit fleisch	15.90
	H2. Bun Bo Nam Bo - Im Wok angebratene Auswahl : (Naturtofu, Rinderstreifen, Hähnchenbrustfilet)	15.90
	*Bei Auswahl mit: Tiger Prawn	19,90

AUS DEM WOK



H3. Pho Xao – gebratene vietnamesische Reisbandnudeln	• Wahlweise mit: Tofu, Huhn, Rind	15,90
H4. Golden Rice - gebratener Eierreis frischem Saison-Gemüse hausgemachter Mangosoße	• bei Auswahl mit: Tiger Prawn	19,90
H5. Udon Xào - gebratene Udon Nudeln Karotten Zucchini Hähnchen und Röstzwiebeln		15,90

Kombination aus Kokosnuss und Erdnuss in einer cremigen Sauce mit frischem Saison-Gemüse	E1. Naturtofu 	14,90	ERDNUSS-SATAYSAUE (c,e) *serviert mit Jasmin Reis
	E2. Auswahl mit : - Hähnchenbrustfilet - Gebackene Hühnerbrust	15,90	
	E3. Rind	16,90	
	E4. Ente	18,90	
	E5. Tiger Prawn	19,90	

KOKOS-CURRY (e,g) *serviert mit Jasmin Reis	C1. Naturtofu 	14,90	
	Cremiges, rotes Thai Kokos-Curry mit Frischem Saison-Gemüse 	C2. Auswahl mit : - Hähnchenbrustfilet - Gebackene Hühnerbrust	15,90
	C3. Rind	16,90	
	C4. Ente	18,90	
	C5. Tiger Prawn	19,90	



Huhn AUS DEM WOK

*serviert mit Jasmin Reis

G1. Ga Sa Ot Hähnchenbrustfilet Zitronengras Chili frischem Saison-Gemüse 	15,50	G3. Ga Cashew Hähnchenbrustfilet Cashew frischem Saison-Gemüse Hoisin Soße	15,50
G2. Gai Pad Khing Hähnchenbrustfilet frischem Saison-Gemüse Thai-Basilikum Peperoni 	15,50	G4. Ga Tamarin Gebackene Hühnerbrust Tamarin Soße frischem Saison-Gemüse	15,90



Rind AUS DEM WOK

*serviert mit Jasmin Reis

B1. Bo Peperoni	16,90		B3. Mang Tay Beef	17,90
Black Angus Peperoni frischem Saison-Gemüse Basilikum Knoblauch			Black Angus grünem Spargel Ingwer Koriander Sesam Shitake	
B2. Bo Tieu	16,90		B4. Bo Nam	16,90
Black Angus frischem Saison-Gemüse grünem Pfeffer			Black Angus verschiedenen Pilzen Selery Sojasprossen	



Knusprige Ente AUS DEM WOK

*serviert mit Jasmin Reis

V1. Duck Ginger	18,50		V3. Vit Pakchoi	18,90
Entenbrustfilet frischem Ingwer Saison-Gemüse			Entenbrustfilet Pak-Choi Saison-Gemüse Sojasprossen	
V2. Vit Thai-Basil	18,50		V4. Vit Tamarin	18,50
Entenbrustfilet Basilikum Peperoni Saison-Gemüse			Entenbrustfilet Saison-Gemüse Tamarin Soße	

Meeresfrüchte AUS DEM WOK

*serviert mit Jasmin Reis

M1. Sake Deluxe	20,90		M4. Tom Xao La Que	21,90
M1. Tuna Deluxe	24,90		Tiger Prawn Peperoni SaisonGemüse Basilikum Knoblauch	
gegrilltes Lachssteak (Medium) Salat-Mix Sushi-Reis eingelegtem Ingwer Flugfischkaviar Unagi-Soße.				
M2. Tom Xao Sa Ot	21,90		M5. Sake Choi	21,90
Tiger Prawn Saison Gemüse Zitronengras Chili			Lachssteak Pak Choi Sojasprossen Knoblauch- Austern-Soße	

Sushi




Fresh TATAKI

serviert mit Salat mix und Ponzu-Sauce, Olivenöl, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko und Sesam	SALMON TATAKI 9.Stk	20,00
	leicht angegrillte Lachsscheiben	
	TUNA TATAKI 9.Stk	25,00
	leicht angegrillte Thunfischscheiben	

TATAR Love

Tatar auf eine Avocado-Bett mit hausgemachter Sauce, und Limette	SALMON Love 1.Stk	8,90
	TUNA Love 1.Stk	11,90


Nigiri (2 Stk.)

<p>1. Sake - Lachs</p> <p>2. Tako - Octopus</p> <p>3. Ika - Tintenfisch</p> <p>4. Tobiko – Flugfischkaviar</p>	5,90	<p>5. Maguro - Thunfisch</p> <p>6. Ebi - Garnele</p> <p>7. Unagi - Aal</p> <p>8. Ikura - Lachskaviar</p> <p>9. Saba - Makrele</p> <p>10. Hotate - Jakobsmuschel</p> <p>11. Shiromi - Weißfisch</p>	5,90
<p>12. Tamago - Eierstich</p> <p>13. Inari - Tofutasche</p> <p>14. Surimi - Krebsfleisch</p> <p>15. Abo - Avocado</p> <p>16. Asupara- Grüne Spargel</p>	 5,50	<p>Zen Special Nigiri</p> <p>17. Spicy Salmon - Lachstartar </p> <p>18. Tunaka- Thunfisch auf Avocado flambiert </p> <p>19. Salmonsubra - Lachs auf grünem Spargel flambiert</p>	7,00







Sashimi

Lachs			
Sake Small - 6.Stk	13,90	Sashimi mix Small „Sake & Maguro“ 12.Stk	24,90
Sake big - 12.Stk	19,50		
Thunfisch			
Maguro Small - 6.Stk	17,90	Sashimi mix Big „Sake & Maguro“ 20.Stk	32,50
Maguro Big - 12.Stk	26,50		


Maki (6 Stk.)

20. Sake - Lachs			
21. Tekka - Thunfisch	6,00		
22. Ebi – Garnele			
		30. Negi sake - Lachs, Chili, Frühlingszwiebeln	
		31. Negi toro - Thunfisch, Chili, Frühlingszwiebeln	6,90
		32. Alaska - Lachs, Avocado	
		33. Unagi - Aal, Gurke, Unagi Sauce	
23. Horenso - Spinat & Sesam			
24. Kappa - Gurke			
25. Tamago - Eierstich			
26. Abo - Avocado	5,90		
27. Kanpyo - Kürbis			
28. Oshinko - Rettich			
29. Asupara - Grüner Spargel			

Uramaki – Inside Out (8 Stk.)

<p>34. Alaska 8,90 Lachs, Avocado</p> <p>35. Rainbow 9,90 Avocado, Gurke, Lachs & Thunfisch on top</p> <p>36. Hawaii 8,90 Thunfisch , Avocado</p> <p>37. Salmonskin 7,90 Frittierte Lachs Haupt, Gurke, Mayonese (e)</p> <p>38. Crispi Ebi 9,90 Frittierte Garnele, Rucola, Mayonese (e)</p> <p>39. Italia 8,90 Frische Tomaten, Lachs, Rucola Frischkäse, Avocado</p> <p>40. Tempura 9,90 Frittierte Garnele, Mango, Frischkäse (e)</p> <p>41. Salmonphiladel 8,90 Lachs, Gurken, Frischkäse (e)</p>	<p>42. California 8,90 Surimi, Avocado</p> <p>43. Asupra 8,90 Grüner Spargel, Avocado, Frischkäse (e) </p> <p>44. Avophiladel 7,90 Avocado, Frischkäse (e) </p> <p>45. Horenso 8,90 Spinat mit Sesam-Soße (f) </p> <p>46. Kamyomi 7,90 Avocado, Kürbis </p> <p>47. Kappaphiladel 7,90 Gurke, Frischkäse (e) </p> <p>48. Inari 8,90 Tofutasche, Avocado </p> <p>48.1. Zen Love 9,90 Frittierte Garnele, Grüner Spargel Frischkäse (e)</p>
---	--

Crunchy Rolls (8 Stk.)

<p>56. Salmon Chili - Lachstatar, Frühlingszwiebeln, Chili-Sosse</p>	12,90	<p>57. Veggi Crunchy - Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse (e)</p>	11,90 
<p>57.1 Kani Crunchy - Surimi, Mayonnaise, Gurke, Avocado (e)</p>	11,90	<p>57.2 Hot Tuna - Thunfisch, Chili-Soße, Frühlingszwiebel</p>	13,90
<p>57.3 Crunchy Tamago - Tamago, Avocado, Kurbis, Frischkäse (e)</p>	11,90	<p>57.4 Salmon Creamchees - Lachs, Frischkäse, Mango, Gurke (e)</p>	12,90

Special & Modern Sushirollen

	4 Stk.	8 Stk.		4 Stk.	8 Stk.
49. Zen Style Frittierte Garnele, Mango, Frischkäse, Lachs on top, Minze, Lachskaviar (g, e)	8,90	13,90	55. Black Tiger Frittierte Garnele, Frischkäse, grüner Spargel, Gurke ummantelt von flambiertem Lachs, Thunfisch, Röstzwiebeln und Rucola (g, e)	8,90	13,90
50. White Dragon Rucola, grüner Spargel, Frischkäse, Avocado ummantelt von flambiertem Thunfisch, Röstzwiebeln, Limetten (g, e)	9,50	14,50	55.1 Green Duck Knusprige Enterbrust, Spicy Majo, Mango, Gurke, Algensalat on top (e)	9,90	14,90
51. Veggi Katsumi Avocado, grüner Spargel, Frischkäse, Rucola, Majo-Trüffel (e)	8,90	14,90	55.2 Smoked Unagi Frittierte Garnele, Avocado, Frischkäse, ummantelt von flambiertem Aal serviert mit Unagi-Soße (e)	10,90	15,90
52. Salmon Queen Avocado, Frischkäse, ummantelt von flambiertem Lachs und Frühlingszwiebel, Tobiko, Sesam (g, e)	8,90	13,90	55.3 SalamonTrüffel Spargel, frittierte Garnele, Mango, Frischkäse On Top:, flambiertem Lachs, Majo-Trüffel (e)	10,90	15,90
53. Salmon Style Gegrillte Lachs, Aal, Gurke, Mayonnaise Lachs on top verfeinert mit Koriander und Kaviar (g, e)	7,90	13,00	55.4 Green Budha Avocado, Mango, Gurke, On Top: Spinat und Sesamsoße	8,90	13,90
54. Sweet Love Avocado, Gurke, Kürbistreifen, Frischkäse, ummantelt von Tofutasche & Mangostreifen (e)	8,90	13,90	55.5 Black Dragon Frittierte Garnele, Frischkäse, Avocado, chili, ummantelt von Thunfisch Tatar	10,90	15,90

Sushi Mix Platten

<p style="text-align: center;">Platte 1</p> <p>Alaska Maki 6 Stk. Sake Nigiri 6 Stk. (g)</p>	13,90	<p style="text-align: center;">Platte 7</p> <p>Cali & Alaska Inside-Out 8 Stk., Sake & Tekka Maki 6 Stk., Kappa & Oshinko 6 Stk. (f, g, h)</p>	15,90
<p style="text-align: center;">Platte 2</p> <p>Sake & Tekka Maki 6 Stk., Hawaii 4 Stk., Maguro Nigiri 4 Stk. (f, g)</p>	15,90	<p style="text-align: center;">Platte 8</p> <p>Crispy Ebi Inside-Out 8 Stk., Italia Inside-Out 8 Stk., Sake & Tekka Maki 6 Stk. (e, f, g)</p>	18,90
<p style="text-align: center;">Platte 3</p> <p>Jeweils 6 Stk. Maki von Sake, Tekka, Kappa, jeweils 2 Stk. Nigiri von Sake, Maguro, Ebi (g)</p>	18,50	<p style="text-align: center;">Platte 9</p> <p>Sweet Love Inside-Out 8 Stk., Abo & Kappa Maki 6 Stk., Oshinko & Kampy (e)</p>	14,90
<p style="text-align: center;">Platte 4</p> <p>Cali & Alaska Inside-Out 8 Stk., jeweils 2 Stk. Nigiri von Sake, Maguro, Ebi (f, g)</p>	16,50	<p style="text-align: center;">Platte 10</p> <p>Horenso & Kampyomi Inside-Out 8 Stk., Avophiladel & Kappaphiladel Inside-Out 8 Stk., Abo & Kappa Maki 6 Stk. (e, f)</p>	15,90
<p style="text-align: center;">Platte 5</p> <p>Rainbow Inside-Out 8 Stk., jeweils 2 Stk. Nigiri von Maguro, Sake, Ebi (f, g)</p>	16,90	<p style="text-align: center;">Platte 11</p> <p>Zen Style 8 Stk., Abo & Kappa Maki 6 Stk., jeweils 1 Stk. Nigiri vom Sake, Maguro und Ebi (e)</p>	19,90
<p style="text-align: center;">Platte 6</p> <p>Salmon Queen 8 Stk., Negi Sake Maki 6 Stk., Sake Nigiri 2 Stk. (e, f, g)</p>	18,90	<p style="text-align: center;">Platte 12</p> <p>Black Tiger 8 Stk., jeweils 3 Stk. Sashimi vom Sake und Maguro, Asupra maki 6 Stk. (e)</p>	23,90
<p style="text-align: center;">Platte 13</p> <p>8 stk. Zen Style (e) Jeweils 2 stk. Nigiri Ebi,Lachs,Tuna,Avocado,Spargel</p>	25,90	<p style="text-align: center;">Platte 14</p> <p>8 stk. Salmon Queen (e) 8 stk.White Dragon (e) 8 stk.Black Tiger (e)</p>	29,90

Platte für 2 Person

68. Die Klassische - 37,50

Alaska & Cali Inside-Out 8 Stk., Sake Maki 6 Stk., Tekka Maki 6 Stk., Kappa Maki 6 Stk.,
Jeweils 2 Stk. Nigiri von Sake, Maguro, Ebi und Sake & Maguro Sashimi.

70. Die moderne Sushi - 43,90

Die Zusammenstellung der Zutaten erfolgt durch den Koch mit verschiedenen Saucen (c,e)

Dessert

Eis Mix – Matcha-Eis (Grüntee), Sesameis und Ingwer-Eis (e)	7,80
Bananogu – Gebackene Bananen mit Honig und Vanilleeis	7,50
Mochi – Japanisches Reiskucheneis mit versch. füllungen (e)	7,80
Mango Love - Kokos-cream mit süßer Klebreis und frischer Mango (e)	8,90

Aperitiv	Bier
Campari Orange	6,50
Sake Reiswein	6,50
Pflaumenwein	4,50
Aperol Spritz / Hugo / Lillet Vive Blanc	Augustiner Hell (i)
Rose Tonic Lillet rouge, Tonic water , Orange	Radler (i)
Berry breeze Wild Berry Tonic, Lillet Blanc, Beeren	Alkoholfreies Weißbier (i,j)
Wine Berry Weisswein, Limettensaft, Wild Berry Tonic	Leichtes Weißbier (i,j)
Bloomy Cup Cherry Blossom Tonic, Lilet Blanc, Orange	Franziskaner Weißbier (i,j)
	4,10
	Kirin Bier (i)
	Singha Bier (i)
	4,50

Homemade Specials Drinks (Alkoholfrei)

*Auf Wunsch können alle Homemade Specials auch mit Alkohol serviert werden: dazu
Vodka, Gin oder Rum + 2,50 €

Calpico Zen (e)	6,90	Zen Island	6,90
Calpico, Himbeeren, Limette, Ingwer, Soda, Minze		Passionsfrucht, Lychee, Limetten, Minze, Maracujasirup	
Ginger Cooler	6,90	Lemon Soda	6,40
Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale		Frische Limette, Minze, brauner Zucker, Soda	
Guava Passion	6,90	Limetten Calpico (e)	6,00
Guave, Passionsfrucht, Minze, Limette, Soda		Calpico, Limette, Soda	

Cocktails & Longdrink & Mule

Mojito Lemongrass White Rum, Limetten, Minze, Zitronengras, Zucker	8,90	Black Pink Gin, Cherry Blossom Tonic, Minze	8,50
Strawberry Mojito White Rum, Limetten, Minze, Zucker ,Strawberry	8,90	Basil Mule Vodka, Spicy Ginger, Lemon, Basil ,Gurke	8,50
Hendricks Gin ,Tonic Water, Gurke	9,50	Moscow Mule Vodka, Spicy Ginger, Gurke	8,50
Coconut Mojito White Rum, Limetten, Zucker, Minze, Coconut	8,90	Etsu Mule Etsu Gin, Limetten, Zuker, Minz, Spicy Ginger	8,90
Akajdo Vodka, Limetten, Cranberry, Ginger Ale	8,90	Berry Vodka, Limetten, Wild Berry Tonic	8,50
Monkey 47 Basil, Lemon	9,90	Amiko Gin, Limetten, Hibiskus, Cherry Blossom Tonic	8,90

Sodas & Wasser (Flasche)

Coca Cola (1/2), Cola Zero (2/4)	3,90	Spice Ginger, Ginger Ale, Tonic Water, Wild Berry,Cherry Blossom (1)	3,90
Fanta (1), Sprite (4), Spezi (1/2)	0,2L		0,2L
Taunusquelle (spritzig)	3,90	Taunusquelle (spritzig)	6,90
Taunusquelle (still)	0,25L	Taunusquelle (still)	0,75 L

Nektar 0,2l - 3,90

Fruchtsaftschorle 0,4l - 4,20

Apfelsaft naturtrüb, Maracuja, Mango, Lychee, Guave, Johannisbeer,
Rhababer, Calpico (Japanisches Getränk)

Spirituosen 4cl.

Old Monkey 47	6,90	Hibiki Japanese Harmony Whisky	7,90
Hendricks Gin	5,90	Fujimi Japanese Whisky	7,90
Ramazzotti	5,90	Tottori Japanese Whisky	7,90
Averna	5,90	Etsu Japanese Gin	6,90
Kyomi Japanese Rum	6,90	Enso Japanese Whisky.	7,90

Tee Kanne & Kaffee

Jasmin Tee / Grüne Tee /	3,80	Kaffee (7)	2,20
Ingwertee Frisch /		Espresso (7)	2,00
Pfefferminztee Frisch /		Espresso Doppio (7)	3,10
Lemongrass Tee /		Cappuccino (e,7)	2,60
Royal Tee -	4,20	Latte Macchiato (e,7)	3,50
Limettenblätter, Grüner Tee, frischer Ingwer		Espresso Macchiato (e,7)	2,20

Zusatzstoffe Speisen:

Liebe Gäste, seit Anfang 2015 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergenen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Zusatzstoffe:

In Soja- und Teriyakisaucen sind Gluten enthalten. Alle Speisen können Spuren von Sesam enthalten. 1 – mit Farbstoff; 2 – mit Konservierungsstoff; 3 – mit Antioxidationsmittel; 4 – mit Geschmacksverstärker; 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 6 – chininhaltig; 7 – coffeinhaltig

Allergene:

a – enthält glutenhaltiges Getreide; b – enthält Eier; c – enthält Erdnüsse d – enthält Sojabohnen; e – enthält Milch; f – enthält Sesam; g - enthält Fisch; h - Krebstiere; i - enthält Gersten; j – enthält Weizen

Zahlungsmöglichkeiten:

EC-Kartenzahlungen ab 15,00 €