



MENU

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Weisswein

0,2L 0,75FL

GRÜNER VELTLINER TROCKEN	7.5	25
WEINGUT STADLER, WEINVIERTEL, - A - WUNDERBAR PFEFFRIG, FEINER FRUCHTSCHMELZ, SATTER SÄUREBOGEN		
WEISSBURGUNDER D. Q. TROCKEN	7.9	25
WEINGUT HEITLINGER, BADEN - D - AROMEN VON MELONE, GELBEN FRÜCHTEN, FRISCHEN KRÄUTERN ZARTES SÄURESPIEL, HERRLICH HARMONISCH		
CUVÉE PRACHTSTÜCK QBA TROCKEN	8.5	28
WEINGUT METZGER, PFALZ, - D - CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER, LEBENDIG, ZART MIT VIEL SCHMELZ		
PINOT GRIS D.Q. BIO TROCKEN	8.5	27
VDP-WEINGUT HEITLINGER, KRAICHGAU, - D - WÜRZIG, FRUCHTIG, STOFFIG MIT GUTER SÄURE		
SAUVIGNON BLANC TROCKEN	8.5	27
WEINGUT STADLER, WEINVIERTEL - A - KNACKIG FRISCH, ZITRONENMELISSE, SAFTIGE GRAPEFRUIT, HOLUNDER & ZART GRASIG MIT FEINEM PAPRIKADUFT		
LUGANA DOC TROCKEN	9.5	31
AZIENDA AGRICOLA COLLI VAIBO, LOMBARDEI, - I - ZITRUS UND PFIRSICH, DELIKAT MIT LANGEM FINALE		
CHARDONNAY TROCKEN		30
WEINGUT SALZL, BURGENLAND, - A - AROMEN VON ERDBEEREN, MARACUJA UND ANANAS, FRISCH, FRUCHTIG, CREMIG ELEGANT		
RIESLING D. Q. 2023 FEINHERB		32
WEINGUT 50° DEGREE, RHEINGAU, - D - LEICHTE SÄURE, SAFTIGE FRUCHTAROMEN VON APFEL & PFIRSICH, MINERALISCHE ZITRUSWÜRZE		

Rose

0,2L 0,75FL

ROSÉ VENUS 2023 TROCKEN	7.9	25
WEINGUT STADLER, WEINVIERTEL - A - FINESSENREICHE BEERENAROMATIK, ANGENEHM MILD		
ROSÉ VOM ZWEIGELT Q.W.BIO TROCKEN	8.5	27
WEINGUT SONNHOF JURTSCHITSCH, KAMPTAL - A - FRISCH, FEINFRUCHTIG UND ANIMIEREND		

Rotwein

0,2L 0,75FL

PRIMITIVO D.Q TROCKEN	8.5	27
CASA VINICOLA SAN GIORGIO, APULIEN, - I - MERLOT & BLAUFRÄNKISCH, KIRSCHAROMATIK, DAZU WARME GEWÜRZE UND EINE LEICHTE RÖSTNOTE		
BLAUER ZWEIGELT TROCKEN	8.5	27
WEINGUT STADLER, WEINVIERTEL, - A - FEINE WÜRZE IM AROMA, EIN HAUCH KIRSCH UND WALDBEERE, KOMPLEX UND AUSGEWOGEN IM GESCHMACK		
CUVÉE MATURA D.Q. TROCKEN	8.5	30
WEINGUT STUDIER, PFALZ, - D - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & ST. LAURENT PFLAUME & KRÄUTER, KÖRPERREICH UND HARMONISCH		
MERLOT TROCKEN	8.5	31
DOMAINE DE LA BAUME, LANGUEDOC, - F - SEHR AUSDRUCKSVOLLER DUFT VON WALDERDBEEREN UND PFEFFERMINZ, KIRSCHEN UND HIMBEEREN, AROMEN VON GEWÜRZEN UND KOMPOTT, KOMPLEX, ABER AM GAUMEN ANGENEHM FRISCH UND SEIDIG		

WEINE ENTHALTEN SULFITE.

Menü

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

TRADITIONAL PHO

	KLEIN	GROSS
S1. PHO BO G	8.9	17.9
Traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe mit zartem Rindfleisch, frischen Kräutern und aromatischer Brühe.		
S2. PHO TOFU G 	7.9	15.9
Reisnudelsuppe mit Tofu, frischen Kräutern und aromatischer Rinderbrühe.		






Suppen

S3. MISO SUPPE D 	7.9	
Japanische Suppe mit Miso, Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln.		
S4. TOM KHA GAI E,G	8.9	
Cremige Kokossuppe mit Hähnchen, Galgant, Zitronengras und Pilzen.		
S5. TOM YAM GUNG G ,K	8.9	
Scharf-saure Thai-Suppe mit Garnelen, Zitronengras, Limette und Kräutern.		
S6. TEMPURA UDON J	8.9	
Japanische Udon-Nudelsuppe mit knusprigem Tempura und Frühlingszwiebeln.		
S7. SPICY KIMCHI G,D 	8.9	
Pikante Suppe mit Kimchi, Gemüse und aromatischer Brühe.		
S8. GLASNUDELSUPPE K,G,E 	KLEIN 8.9	GROSS 15.9
Leichte Suppe mit Glasnudeln, Gemüse und frischen Kräutern.		



Vorspeisen

F1. VEGGI ROLLS A 	65TK.	7.9
Knusprige vegetarische Frühlingsrollen mit hausgemachter Sauce		
F2. SPRING ROLLS A,H,B	25TK.	9.9
Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen, Fleisch und Morcheln, serviert mit hausgemachter Sauce		
F3. PAN BAO BUNS J,H		8.9
Gedämpfte Bao Buns mit knuspriger Ente, Mangosalat, Thai-Basilikum und hausgemachter Sauce		
F4. EDAMAME D 		6.9
Gedämpfte Sojabohnen mit Himalayasalz		
F5. GYOZA J	45TK.	7.9
Gebratene Teigtaschen mit herzhafter Füllung und Dip		
F6. SOMMER ROLLS D,G,C	25TK.	7.9
Frische Reispapierrollen mit Salat, Kräutern und Reisnudeln, wahlweise mit : Garnelen / Naturtofu / Hähnchen, dazu cremige Erdnuss-Hoisin-Sauce		
F7. YAKI TORI F	35TK.	7.9
Gegrillter hähnchenspieß in teriyakisoße		
F8. TEMPURA EBI J	45TK.	8.9
Riesengarnelen gebacken im Teigmantel , Süßsauer-Soße		
F9. VEGGI TEMPURA A,D 		7.9
Gemüse im tempurateig		
F10. TAKOYAKI	35TK.	6.9
Octopus balls mit Teriyaki sauce und Mayo		

F12. VORSPEISENPLATTE A,H,B,J (AB 2 PERSON) 15,90 € / PERSON

**SOMMER ROLLS MIT GARNELEN - SPRING ROLLS - TEMPURA EBI - YAKITORISPIESSE - SEEALGENSALAT
MANGOSALAT - EDAMAME**

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Salad

A1. KIM CHI G 	5.9	A4. MANGO DUCK A,C,G	9.9
Würzig fermentierter Chinakohl in Chili-Knoblauch-Marinade		Frische Mango mit Gurken, Karotten, roten Zwiebeln, Erdnüssen und knuspriger Ente, verfeinert mit Limetten-Chili-Dressing	
A2. WAKAME F 	6.9	A5. GRAPEFRUIT KOKO C 	7.9
Feiner Algensalat mit Sesam		Frischer Salat mit Grapefruit, Zwiebeln, Kokos, Zitronengras und Erdnüssen	
A3. GOMAAE F 	5.9	A6. SAKEABO G,F	10.9
Frischer Spinat in cremiger Sesam-Sauce		Frischer Salat mit Gebratene Lachs, Tomaten, Avocado, Sesam, Hausgemacht dressing.	
A7. MANGO VEGGI C 	7.9		
Frische Mango mit Gurken, Karotten, roten Zwiebeln, Erdnüssen verfeinert mit Limetten-Chili-Dressing			

Rice Bowls

R1. CHICKEN BOWL	14.9
Knuspriges Hähnchen mit Jasmin Reis, Misticanza, eingelegtem Gemüse, Sesam und Teriyaki-Soße.	
R2. TOPEDO BOWL	15.9
Knusprige Tempura-Garnelen mit Jasmin Reis, eingelegtem Gemüse, Avocado, Mango, Sesam und Mayo-Chili-Soße.	
R3. SALMON BOWL	15.9
Gegrillter Lachs mit Sushi-Reis, Avocado, Wakame, Sesam, Gurke, Nori und Mayo-Chili-Unagi-Soße.	
R4. TUNA BOWL	15.9
Gegrillter Thunfisch mit Sushi-Reis, Avocado, Misticanza, Mango, Nori, Wakame, Sesam und Unagi-Soße.	
R5. VEGGI BOWL 	14.9
Gebratener Tofu mit Jasmin Reis, Avocado, Edamame, Gemüse, Sesam, Nori und Teriyaki-Soße.	

Noodle Bowls

H1. BUN NEM	17.9
Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, Salat, Kräutern und Limetten-Chili-Dressing	
H2. BUN BOWL - NATURTOFU 	16.9
Reisnudeln mit Naturtofu, Salat, Kräutern und Limetten-Chili-Dressing	
BUN BOWL - KNUSPRIGES HÄHNCHEN	17.9
Reisnudeln mit Knuspriges Hähnchen, Salat, Kräutern und Limetten-Chili-Dressing	
BUN BOWL - RINDERFILET	17.9
Reisnudeln mit Black Angus Rinderfilet, Salat, Kräutern und Limetten-Chili-Dressing	
BUN BOWL - RIESENGARNELEN	21.9
Reisnudeln mit Riesengarnelen, Salat, Kräutern und Limetten-Chili-Dressing	



A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Wok Classics

FRISCH AUS DEM WOK ZUBEREITET - MIT KNACKIGEM GEMÜSE,
FEINEN KRÄUTERN

H3. PHO XAO A,B,K,G,C

Gebratene Reisbandnudeln mit Saisongemüse,
Röstzwiebeln und Erdnüssen

H4. GOLDEN RICE A,B,G,C

Gebratener Eierreis mit Saisongemüse,
Röstzwiebeln und Kräutern

H5. UDON XAO B,G,A

Gebratene Udon-Nudeln mit Karotten, Zucchini,
Ei und Röstzwiebeln

H6. MIEN XAO A,G,C,F

Gebratene Glasnudeln mit Pilzen, Ei, Koriander
und Gemüse

WAHLWEISE MIT:

NATURTOFU  16.9

HÄHNCHENBRUSTFILET 16.9

KNUSPRIGE ENTE 18.9

BLACK-ANGUS-RINDERFILET 17.9

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 17.9

RIESENGARNELEN 21.9

Zen Sauce

ALLE GERICHTE WERDEN MIT JASMINREIS UND FRISCHEM
SAISONGEMÜSE SERVIERT.

E. ERDNUSS-SATAY

Cremige Erdnuss-Kokos-Sauce mit feinen
asiatischen Gewürzen

C. KOKOS-CURRY

Cremiges rotes Thai-Kokos-Curry mit frischem
Gemüse

P. BLACK PEPPER

Würzige Black-Pepper-Sauce mit kräftigem
Pfefferaroma

Z. ZITRONENGRAS-CHILI

Würzig-aromatische Sauce mit Zitronengras,
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern

D. AVOCADO-CREME

Cremige Avocado-Sauce mit Limette, Knoblauch
und frischen Kräutern

WAHLWEISE MIT:

NATURTOFU  16.9

HÄHNCHENBRUSTFILET 16.9

KNUSPRIGE ENTE 18.9

BLACK-ANGUS-RINDERFILET 17.9

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 17.9

RIESENGARNELEN 21.9



Vegetarisch



W0. TOFU CHILI LEMONGRAS G,D,K  **15.9**

Naturtofu mit Zitronengras, Chili, Knoblauch und aromatischen asiatischen Gewürzen

W1. TOFU BASIL CHILI G,D,K  **15.9**

Naturtofu mit Thai-Basilikum, Peperoni, Chili und Knoblauch

W2. PAK-CHOI XAO K,G **16.9**

Pak Choi mit Sojasauce, Austernpilzen und Sesam

W3. AUBERA F **16.9**

Aubergine mit Naturtofu, knackigem Gemüse und würziger Soja-Chili-Sesam-Sauce


W4. TOFU SWEET CHERRY A,D,K **15.9**

Natur Tofu mit hausgemacht Süß-Sauer-Sauce, Frischem Gemüse

Meeresfrüchte

T1. SAKE CHOIS **19.9**

Lachssteak mit Pak Choi, Ingwer und Sojasauce

T3. TOM XAO SA OT  **21.9**

Riesengarnelen mit Zitronengras, Chili und Knoblauch

T4. TOM XAO LA QUE  **21.9**

Riesengarnelen mit Thai-Basilikum, Peperoni und Gemüse

T5. SALMON CURRY **18.9**

Lachssteak in cremigem Thai-Curry

Mus Try

U1. MAPO TOFU **15.9**

Weicher Tofu mit Rinderhackfleisch in würzig-scharer, hausgemachter Szechuan-Sauce. Jasmin Reis

U2. UDON CREAM BEEF **16.9**

Udon Nudeln in Mapo Tou Cream mit Rinderhackfleisch in würzig-scharer

B1. BEEF PEPERONI G,K **17.9**

Zartes Black-Angus-Rindfleisch mit Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und würziger Sauce

B2. BEEF GINGER G,K **17.9**

Zartes Black-Angus-Rindfleisch mit frischem Ingwer, Gemüse und aromatischer Sauce

G2. CHICKEN BASIL G,K **16.9**

Hähnchenbrustfilet mit Thai-Basilikum, Chili, Knoblauch und frischem Gemüse

G3. CHICKEN CASHEW G,K,C **17.9**

Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Cashewnüssen, knackigem Gemüse und feiner Hoisin-Sauce

V1. DUCK GINGER A,G,K  **18.9**

Knusprige Ente mit frischem Ingwer, Gemüse und aromatischer Sauce

V2. DUCK THAI-BASIL A,G,K **18.9**

Knusprige Ente mit Thai-Basilikum, Chili, Knoblauch und frischem

V3. DUCK PAKCHOI A,G,K **19.9**

Knusprige Ente mit Pak Choi, frischem Gemüse und feiner Sojasauce



AUTHENTIC JAPANESE. SIMPLY SERVED.



ZEN
SIMPLY
SERVED

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Special Nigiri



2 STÜCK PRO PORTION

- | | |
|--|------------|
| 17. SPICY SALMON G
Lachstatar | 7.9 |
| 18. TUNAKA G
Thunfisch auf Avocado flambiert | 7.9 |
| 19. SALMONSUBRA G
Lachs auf Grünem Spargel flambiert | 7.9 |
| 19.1. SPICY TUNA G
Tunatatar | 8.9 |
| 19.2. SURIMI CREAM
Gehack Surimi, Mayo | 7.9 |

Maki

6 STÜCK PRO PORTION

- | | | | |
|--|------------|--|------------|
| 20. SAKE G
Lachs | 8.9 | 27. KANPYO
Kürbis | 7.9 |
| 21. TEKKA G
Thunfisch | 8.9 | 28. OSHINKO
Rettich | 7.9 |
| 22. EBI G
Garnele | 8.9 | 29. ASUPARA
Grüner Spargel | 7.9 |
| 23. TAMAGO
Japanisches Omelett | 7.9 | 30. NEGI SAKE
Lachs, Chili, Zwiebeln | 9.9 |
| 24. KAPPA
Gurke | 7.9 | 31. NEGI TORO
Thunfisch, Chili, Zwiebeln | 9.9 |
| 25. PAPRIKA
Paprika | 7.9 | 32. ALASKA
Lachs, Avocado | 9.9 |
| 26. ABO
Avocado | 7.9 | 33. UNAGI
Aal, Gurke, Unagi Sauce | 9.9 |



Nigiri

2 STÜCK PRO PORTION **6.9**

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. SAKE G
Lachs | 8. IKURA G
Lachskaviar |
| 4. TOBIKO G
Flugfischkaviar | 12. TAMAGO B
Japanisches Omelett |
| 5. MAGURO G
Thunfisch | 13. INARI D
Tofutasche |
| 6. EBI H
Garnele | 14. SURIMI H
Crabstick |
| 7. UNAGI G
Gegrillter Aal | 15. ABO
Avocado |
| 16. ASUPARA
Grüner Spargel | |



Sashimi

FRISCHE, FEIN GESCHNITTENE FISCHFILETS - PUR SERVIERT, OHNE REIS.

	5 STK.	10 STK.
LACHS / SAKE	12.9	17.9
THUNFISCH / MAGURO	15.9	20.9
	10 STK.	16 STK.
SASHIMI MIX - SAKE & MAGURO	25.9	30.9



ALLE SUSHI-GERICHTE WERDEN MIT SOJASAUCE, WASABI UND EINGELEGTEM INGWER SERVIERT. ENTHÄLT GLUTEN.

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Sushi mix Platte

- | | |
|--|-------------|
| 58. PLATTE 1 | 17.9 |
| Alaska Maki 6 Stk., Sake Nigiri 6 Stk. | |
| 59. PLATTE 2 | 18.9 |
| Sake & Tekka Maki 6 Stk., Oshinko & Kappa Maki 6 Stk., Mix Nigiri 3 Stk. | |
| 60. PLATTE 3 | 21.9 |
| Sake & Tekka Maki 6 Stk., Avocado Maki 18 Stk., Mix Nigiri 6 Stk. | |
| 61. PLATTE 4 | 20.9 |
| California & Alaska Rolls 8 Stk., Mix Nigiri 6 Stk. | |
| 62. PLATTE 5 | 22.9 |
| Rainbow Rolls 8 Stk., Mix Nigiri 6 Stk. | |
| 63. PLATTE 6 | 21.9 |
| Salmon Queen Rolls 8 Stk., Spicy Sake Maki 6 Stk., Sake Nigiri 2 Stk. | |
| 64. PLATTE 7 | 19.9 |
| California & Alaska Rolls 8 Stk., Sake & Tekka Maki 6 Stk., Kappa & Oshinko Maki 6 Stk. | |
| 65. PLATTE 8 | 21.9 |
| Crispy Ebi 8 Stk., Italia Rolls 8 Stk., Sake & Tekka Maki 6 Stk. | |
| 66. PLATTE 9 🌿 | 19.9 |
| Sweet Love Rolls 8 Stk., Avocado & Kappa Maki 6 Stk., Oshinko & Kampyo Maki 6 Stk. | |
| 67. PLATTE 10 🌿 | 20.9 |
| Inari & Kampyo Rolls 8 Stk., Avo Philadelphia & Kappa Philadelphia Rolls 8 Stk., Avocado & Kappa Maki 6 Stk. | |
| 68. PLATTE 11 | 21.9 |
| Zen Style Rolls 8 Stk., Avocado & Kappa Maki 6 Stk., Mix Nigiri 3 Stk. | |
| 69. PLATTE 12 | 32.9 |
| Black Tiger Rolls 8 Stk., Sake & Maguro Sashimi 6 Stk., Asupra Maki 6 Stk. | |
| 70. PLATTE 13 | 22.9 |
| Mix Nigiri 8 Stk., Zen Style Rolls 8 Stk. | |
| 71. PLATTE 14 | 35.9 |
| Salmon Queen Rolls 8 Stk., White Dragon Rolls 8 Stk., Black Tiger Rolls 8 Stk. | |



PL 3



PL 4



PL 5



PL 6



PL 8



PL 9



PL 10



PL 11



PL 12

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Crunchy Rolls

8 STÜCK PRO PORTION

KNUSPRIG GEBACKENE SUSHI-ROLLEN MIT FEINER FÜLLUNG UND HAUSGEMACHTER SAUCE.

56. SALMON CHILI J,G 13.9
Knusprige Rolle mit Lachs, Chili und Frühlingszwiebeln.

57. VEGGI CRUNCHY J,E 14.9
Knusprige vegetarische Rolle mit Avocado, Gurke, Paprika und Frischkäse.

57.1 KANI CRUNCHY H,E,J 14.9
Knusprige Rolle mit Crabstick, Mayo, Gurke und Avocado.

57.2 HOT TUNA 14.9
Knusprige Rolle mit Thunfisch, Chili und Frühlingszwiebeln.

57.4 SALMON CREAMCHEESE 14.9
Knusprige Rolle mit Lachs, Frischkäse, Mango und Gurke.



Inside-Out Rolls

8 STÜCK PRO PORTION

34. ALASKA G,F 13.9
Lachs, Avocado

35. RAINBOW G,F 13.9
Avocado, Gurke, Lachs, Tuna

36. HAWAI G,F 13.9
Thunfisch, Avocado

37. SALMONSKIN 13.9
Lachs bauch, Gurke, Mayo

38. CRISPI EBI 13.9
Frittierte Garnele, Rucola, Mayo

39. ITALIA G,F 13.9
Tomate, Lachs, Rucola, Frischkäse, Avocado

40. TEMPURA J,G 13.9
Frittierte Garnele, Mango, Frischkäse

41. SALMONPHILADEL 13.9
Lachs, Gurke, Frischkäse

42. CALIFORNIA E,F,H 11.9
Surimi, Avocado

43. ASUPRA E,F 11.9
Grüner Spargel, Avocado, Frischkäse

44. AVOPHILADEL 11.9
Avocado, Frischkäse

46. KAMPYOMI F 11.9
Avocado, Kürbis

47. KAPAPHILADEL 11.9
Gurke, Frischkäse

48. INARI F 11.9
Tofutasche, Avocado

48.1 ZEN LOVE G,F 13.9
Frittierte Garnele, Grüner Spargel, Frischkäse

Modern Inside-Out Rolls

8 STÜCK PRO PORTION

49. ZEN STYLE G,E,J 14.9
Frittierte Garnele mit Mango, Frischkäse und Lachs, verfeinert mit Minze und Kaviar.

50. WHITE DRAGON A,G,E 15.9
Mit Rucola, grünem Spargel, Frischkäse und Avocado, on top flambierter Thunfisch, Röstzwiebeln und Ume-Sauce.

51. VEGGI KATSUMI E 14.9
Mit Rucola, grünem Spargel, Frischkäse und Avocado, on top flambierter Thunfisch, Röstzwiebeln und Ume-Sauce.

52. SALMON QUEEN G,E 13.9
Avocado und Frischkäse, on top flambierter Lachs, Frühlingszwiebeln, Tobiko und Sesam.

49



50



52



Modern Inside-Out Rolls

53. SALMON STYLE 14.9

Gegrillter Lachs mit Aal, Gurke und Mayo, on top Lachs, Kaviar und feine Sauce.

54. SWEET LOVE 14.9

Vegetarische Rolle mit Avocado, Gurke, Kürbis und Frischkäse, on top Tofutasche und Mango.

55. BLACK TIGER 15.9

Frittierte Garnele mit Frischkäse, grünem Spargel und Gurke, on top flambierter Lachs, Thunfisch, Röstzwiebeln und Rucola.

55.1 GREEN DUCK 15.9

Knusprige Ente mit Spicy Mayo, Mango und Gurke, on top frischer Algensalat.

55.2 SMOKED UNAGI 16.9

Frittierte Garnele mit Avocado und Frischkäse, on top flambierter Aal mit feiner Unagi-Sauce.

55.3 SALMONTRUFFEL 15.9

Frittierte Garnele mit Spargel, Mango und Frischkäse, on top flambierter Lachs und Mayo-Trüffel.

55.4 GREEN BUDHA 14.9

Vegetarische Rolle mit Avocado, Mango und Gurke, on top frischer Spinatsalat.

55.5 BLACK DRAGON 15.9

Frittierte Garnele mit Frischkäse und Avocado, on top würziges Thunfischtatar.



53



54



55



55.1



55.2

Platte für 2 Personen

72. THE CLASSIC 45.9

KLASSISCHE SUSHI-AUSWAHL MIT MISO-SUPPE, MAKI, NIGIRI UND FRISCHEM SASHIMI.

- 2 Miso-Suppen
- 8 Stk. California & Alaska Rolls
- 18 Stk. Sake, Tekka & Kappa Maki
- 6 Stk. Sake & Maguro Sashimi
- 6 Stk. Sake, Maguro & Ebi Nigiri

73. CHEF'S BEST CHOICE 59.9

KREATIVE SUSHI-PLATTE NACH EMPFEHLUNG UNSERES SUSHI-MEISTERS - MIT SPECIAL ROLLS, CRUNCHY ROLL UND BEILAGEN.

- 1 Algensalat
- 6 vegetarische Frühlingsrollen
- 24 Stk. Special Rolls mit verschiedenen Saucen
- 8 Stk. Crunchy Roll

Dessert

MANGO LOVE	8.5
Sticky Rice mit Mango und Kokosmilch	
BANANOGLU	6.9
Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis	
SOUFFLE CHOCOLATO	7.9
Soule Chocolate mit Vanille Eis	
MOCHI	7.9
Japanisches Reiskucheneis mit verschiedenen Füllungen	

Bier

GIESINGER MÜNCHNER HELL 0,33 L	4.9
GIESINGER MÜNCHNER RADLER 0,33 L	4.9
GIESINGER MÜNCHNER WEISSBIER 0,5 L	5.4
GIESINGER MÜNCHNER ALKOHOLFREI 0,33 L	4.9

Tee

JASMINTEE	4.2
GRÜNTEE	4.2
FRISCHER INGWERTEE	4.2
FRISCHER MINZTEE	4.2
FRISCHER LEMONGRAS-TEE	4.2
ROYALTEE	4.2
LOTOSBLÄTTER, GRÜNER TEE,	
FRISCHER INGWER	

Aperitiv

SAKE REISWEIN	6.5
Japanischer Reiswein	
APEROL SPRITZ	7.9
Aperol, Prosecco, Orange	
HUGO	7.9
Prosecco, Limette, Minze, Holunder	
LILLET VIVE BLANC	8.9
Lillet, Tonic Water, Gurke, Beeren	
LAVENDER SPRITZ	7.9
Prosecco, Lavendel	
BERRY BREEZE	7.9
Wild Berry, Lillet Blanc, Beeren	
WINE BERRY	8.9
Weißwein, Limette, Beeren, Wild Berry	
PASSION SPRITZ	7.9
Maracuja, Lillet, Prosecco	
RHABARBER SPRITZ	7.9
Aperol, Rhabarber, Prosecco, Orange	
CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI	6.9
Crodino, Soda, Orangenschnitz	
SARTI SPRITZ	7.9
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limetten,	
SARTI LEMON SPRITZ	7.9
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefrüchnitz	

Kaffee

KAFFEE	3.2
ESPRESSO	2.8
ESPRESSO DOPPIO	3.5
CAPPUCCINO	3.8
ESPRESSO MACCHIATO	3

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Homemade Special Limonade

AUF WUNSCH AUCH MIT ALKOHOL ERHÄLTlich: VODKA, GIN ODER RUM + 2,50 €

ZEN SPICE Himbeere, Limette, Ingwer, Soda, Minze	7.9	GUAVA PASSION Guave, Maracuja, Minze, Limette, Soda	7.9
ZEN ISLAND Maracuja, Lychee, Limette, Minze, Soda	7.9	KOKO LYCHEE Kokos, Lychee, Soda, Limette, Chia-Samen	7.9
GINGER COOLER Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale, Soda	7.9	TAMARIN COLD Tamarinde, Ingwer, Erdnuss, Soda	7.9
LEMON SODA Limette, Minze, brauner Zucker, Soda	7.9		

Cocktails - Longdrinks - Mules

MOJITO LEMONGRASS Rum, Limette, Minze, Zitronengras, Zucker	11.9	CUBA LIBRE Rum, Cola, Limette, Zucker	10.5
BERRY MOJITO Rum, Limette, Minze, Zucker, Beeren	11.9	BASIL MULE Vodka, Spicy Ginger, Limette, Basilikum, Gurke	8.5
HENDRICKS Hendrick's Gin, Tonic Water, Gurke	9.5	MOSCOW MULE Vodka, Spicy Ginger, Gurke	8.5
COCONUT MOJITO Rum, Limette, Zucker, Minze, Kokos	11.9	ROKU MULE Roku Gin, Limette, Zucker, Minze, Spicy Ginger	8.9
AKAIDO Vodka, Limette, Cranberry, Ginger Ale	8.9	BERRY Roku Gin, Limette, Zucker, Minze, Spicy Ginger	8.5
MONKEY 47 Monkey 47 Gin, Basilikum, Limette, Tonic Water	9.9	AMIKO Gin, Limette, Hibiskus, Kirschblüte	8.9
ZEN MOJITO Rum, Limette, Minze, Lychee	11.9		

Soft Drink

COCA-COLA 1,2 / COCA-COLA ZERO 2,4	4.5
SPRITE 4 / SPEZI 1,2	

Nektar

NEKTAR 0,2 L	4.1
SAFTSCHORLEN 0,4 L	4.5
APFELSAFT NATURTRÜB / MARACUJA MANGO / LYCHEE / GUAVE / JOHANNISBEERE RHABARBER	

A CULINARY JOURNEY THROUGH ASIA

Elephant Ice Tea

MANGO	0,33L	4.9
PFIRSICH		
WASSERMELONE		

Wasser

TAUNUSQUELLE MEDIUM 0,25 L	3.9
TAUNUSQUELLE STILL 0,25 L	3.9
TAUNUSQUELLE MEDIUM 0,75 L	7.2
TAUNUSQUELLE STILL 0,75 L	7.2

Sprituosen

MONKEY 47	6.9	HIBIKI JAPANESE HARMONY WHISKY	7.9
HENDRICK'S GIN	5.9	FUJIMI JAPANESE WHISKY	7.9
RAMAZZOTTI	5.9	TOTTORI JAPANESE WHISKY	7.9
AVERNA	5.9	ETSU JAPANESE GIN	6.9
KYOMI JAPANESE RUM	6.9	ENSO JAPANESE WHISKY	7.9

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.

IN SOJA- SIND GLUTEN ENTHALTEN. ALE SPEISEN KÖNNEN SPUREN VON SESAM ENTHALTEN. 1 - MIT FARBSTOFF: 2 - MIT KONSERVIERUNGSMITTEL: 3 - MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL: 4 - MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER: 5 - MIT EINER ZUCKERART UND SÜSSUNGSMITTEL(N): 6 - CHININHALTIG: 7 - COFEINHALTIG

ALLERGENE:

A - ENTHÄLT GLUTENHALTIGES GETREIDE: B - ENTHÄLT EIER: C - ENTHÄLT ERDNÜSSE D - ENTHÄLT SOJA; E - ENTHÄLT MILCH:F - ENTHÄLT SESAM: G- ENTHÄLT FISCH: H - KREBSTIERE; I - ENTHÄLT GERSTEN: J - ENTHÄLT WEIZEN ; K-PILZE

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:
KARTENZAHLUNGEN AB 15 EURO

