

Starters

- 1 Edamame** ⁶)  **4,5**
Edamamebohnen mit Meersalz & Tougarashi Chili
- 2 Yasai Tempura** ^{1,4,6} **4,2**
Gemüsepfannkuchen mit Weißkohl, Teriyaki, Mayonnaise & Katsuboshi
- 3 Yasai Gyoza** ^{1,6}  **6,0**
fünf Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
- 5 Crispy Gyoza** ^{1,6}  **6,0**
fünf knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
- 6 Pork Gyoza** ^{1,6} **6,0**
fünf Teigtaschen gefüllt mit Schweinehack
- 7 Karaage** ⁶ **6,0**
knuspriges Hähnchen auf Weißkohl mit Wasabi-Mayonnaise
- 8 Teriyaki Chicken** ⁶ **6,0**
Hähnchen in Teriyakisauce, Sesam & Lauch auf Weißkohl
- 9 Takoyaki** ^{1,4,6} **6,0**
Oktopusbällchen mit Teriyakisauce, Mayonnaise & Katsuboshi
- 10 Yuzu Goma Horenso** ⁶  **6,0**
gegarter Spinat mit einem Sesam-Yuzu-Dressing
- 11 Spicy Kimchi** ¹)  **4,0**
scharf eingelegter und fermentierter Chinakohl
- 12 Ponzu Salmon** ^{4,6} **8,0**
Lachswürfel im Ponzu-Dressing, Lauch
- 13 Wakame**  **4,0**
Seealgensalat im Sesamdressing

Rice

- 30 Loco Moco** ^{1,6} **12,0**
Reis, Schweinehack, Ei, Avocado, Tomate, Teriyaki, Lauch, Röstzwiebeln & Sesam
- 31 Karaagedon** ^{1,6} **10,0**
Reis, knuspriges Hähnchen, Röstzwiebeln, Teriyaki, Wasabi-Mayonnaise, Lauch & Furikake
- 32 Gyudon** ⁶ **13,0**
Reis, Rinderfiletstreifen, Ei, Zwiebel, eingelegter Ingwer & Lauch
- 33 Sakedon** ^{1,4,6} **14,0**
Reis, Lachs, Masago, Gurke, Sprossen, Avocado, Unagisauce, Röstzwiebeln, Lauch & Nori
- 34 Tofudon** ⁶  **11,0**
Reis, jap. Curry, Seidentofu, Möhren, Shiitake, Menma & Lauch
- 35 Teriyakidon** **10,0**
Reis, Teriyakihähnchen, Pakchoi, Kaiserschoten, Furikake, Röstzwiebeln & Lauch

Udon

- 40 Cream Udon** ^{1,3,4,5,6} **11,0**
Udon in Dashi-Sahnesauce, Masago, Shimeji, Lauch & Parmesan
- 41 Gyu Niku Udon** ^{1,6}) **12,0**
Udon, Shio, Hühnerbrühe, mariniertes Rindfleisch, Sprossen, Kaiserschoten, Lauch & Chilipaste
- 42 Kinoko Udon** ^{1,6,7}  **11,5**
Udon, Shoyu, Pilzbrühe, Shiitake, Eringi, Shimeji, Spinat & Lauch
- 43 Kare Udon** ^{1,6} **12,0**
Udon, jap. Curry, Seidentofu, Möhren, Shiitake, Menma, Ei & Lauch



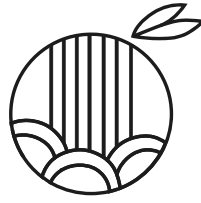
hot



vegan

Zusatzstoffe: 1 Gluten / 2 Spuren von Erdnüssen / 3 Krebstiere / 4 Fisch / 5 Milch / 6 Soja / 7 Sellerie / 8 Koffein / 9 Sulfite / 10 Süßstoff

Alle Preise in Euro € ohne Trinkgeld



Ramen

19 Teriyaki Chicken Ramen^{1,6} **11,0**
Miso, Teriyaki-Hähnchen, Sprossen, Pakchoi, Rayu, Lauch, Nori & Sesam

20 Tonkotsu Ramen^{1,6} **11,5**
Shio, Char Su, Kaiserschoten, Eringi, Shiitake, Sprossen, Lauch, Nori, Chilipaste & Furikake

21 Truffle Tonkotsu Ramen^{1,6} **12,5**
Shio, Trüffelöl, Char Su, Kaiserschoten, Eringi, Shiitake, Sprossen, Lauch, Nori & Furikake

22 Tori Chin Tan Ramen^{1,6} **11,0**
Shoyu, mariniertes Schweinehack, Sprossen, Shiitake, Kaiserschoten, Rayu, Lauch, Nori, Tougarashi & Sesam

23 Tantanmen^{1,2,6} **11,5**
Shoyu, Sesam-Erdnusspaste, mariniertes Schweinehack, Sprossen, Pakchoi, Lauch, Rayu, Chilipaste, Nori & Sesam

24 Shio Ramen^{1,3,4,6} **13,0**
Shio, Garnele, Fischkuchen, Spinat, Sprossen, Lauch, Rayu, Nori & Sesam

No Meat Ramen

25 Yuzu Ramen^{1,6,7} **10,5**
Shio, Yuzu, Shimeji, Pakchoi, Sprossen, Spinat, Lauch, Nori & Sesam

26 Chili-Cheese Ramen^{1,5,6,7} **11,0**
Miso, Käse, Mais, Ei, Sprossen, Pakchoi, Lauch, Rayu, Chilipaste, Nori & Furikake

27 Shoyu Ramen^{1,6,7} **10,5**
Shoyu, Shiitake, Spinat, Shimeji, Seidentofu, Nori & Furikake

28 Miso Ramen^{1,5,6,7} **11,0**
Miso, Weißkohl, Sprossen, Menma, Ei, Lauch, Butter, Nori & Sesam

29 Kimchi Ramen^{1,6,7} **10,5**
Shio, Kimchi, Pakchoi, Sprossen, Spinat, Lauch, Chilipaste, Nori & Sesam

Add on

0,5

Spinat

Sprossen

Mais

Seidentofu

Shimeji

Fischkuchen

1,5

Mariniertes Ei

Char Su

Hackfleisch

Kimchi

Reis

Menma

2,5

Ramennudeln

Rindfleisch

Garnele



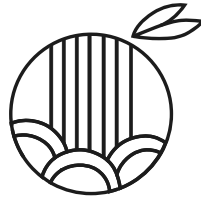
hot



vegan

Zusatzstoffe: 1 Gluten / 2 Spuren von Erdnüssen / 3 Krebstiere / 4 Fisch / 5 Milch / 6 Soja / 7 Sellerie / 8 Koffein / 9 Sulfite / 10 Süßstoff

Alle Preise in Euro € ohne Trinkgeld



Longdrinks

Sakura Blossom	8,0
jap. Gin, Wild Berry Tonic, Rosmarin, Minze, Beeren	
Pretty Geisha⁵	8,0
Shochu, Pflaumenwein, Traubensaft, Calpis, Zitrone, Rosmarin	
Calpis Fizz⁵	8,0
Shochu, Calpis, Soda, Zitrone, Beeren	
Tokyo Mule	8,0
Shochu, Ingwer, Gurke, Szechuanpfeffer, Ginger Beer	
Yuzu Whisky Sour	8,5
jap. Whisky, Yuzu, Zitrone, Eiweiß, Zuckersirup, Yuzuzeste	

Aperitif

Sake	6,9
180 ml	
Yuzu Sake	11,9
300 ml	
Umeshu Pflaumenwein	3,0
90 ml	

Shots

	2cl	4cl
Shochu	2,7	5,0
Japanese Whisky	4,2	7,6
Japanese Gin	3,0	5,6

Bier

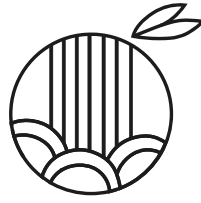
	0,3l	0,5l
Sapporo	3,6	
Krombacher Pils	3,2	4,7
Alster	3,0	4,5
Krombacher Kellerbier	3,2	4,7
Krombacher Pils 0,0%	3,0	
Krombacher Weizen⁶		4,5
Krombacher Weizen 0,0%⁶		4,5

Weine

Lieblingswein Weißwein (VDP)⁹	6,0
klar, Pfirsich, fruchtig, trocken, 200 ml	
Pinkfein Rosé (VDP)⁹	6,0
Erdbeer, fruchtig, trocken, 200 ml	
Domina Rotwein (VDP)⁹	6,5
Schokolade, Sauerkirsche, trocken, 200 ml	
Weinschorle Weiß / Rot⁹	5,5
200 ml	

Zusatzstoffe: 1 Gluten / 2 Spuren von Erdnüssen / 3 Krebstiere / 4 Fisch / 5 Milch / 6 Soja / 7 Sellerie / 8 Koffein / 9 Sulfite / 10 Süßstoff

Alle Preise in Euro € ohne Trinkgeld



Homemades

Yuzu Ginger Lemonade 4,5

Yuzu, Ingwer, Soda, 300 ml

Green Ice Tea⁸ 4,5

Grüner Tee, Zitrone, Minze, 300 ml

Herbal Orange Lemonade 4,5

Orange, Rosmarin, Minze, Zitrone, Soda, 300 ml

Thai Basil Seed Lemonade 4,5

Thaibasilikumsamen, Maracujasaft, grüner Tee 300 ml

Softdrinks

Calpico⁵ 4,0

prickelnd oder still 300 ml

Ramune 3,5

japanische Limonade, versch. Sorten, 200 ml

Coca-Cola/ Zero^{8,10} 3,2

330 ml Flasche

Vitalmalz 3,2

330 ml Flasche

Goldberg Ginger Beer 3,2

330 ml Flasche

Thomas Henry 3,2

Indian Tonic/ Cherry Blossom 200 ml Flasche

Saft 3,8

Trüber Apfelsaft, Traubensaft, Maracuja 300 ml

Saftschorle 3,5

Trüber Apfelsaft, Traubensaft, Maracuja 300 ml

Vöslauer Wasser 2,7

prickelnd oder still 250 ml Flasche

Vöslauer Wasser 5,5

prickelnd oder still 750 ml Flasche

Zusatzstoffe: 1 Gluten / 2 Spuren von Erdnüssen / 3 Krebstiere / 4 Fisch / 5 Milch / 6 Soja / 7 Sellerie / 8 Koffein / 9 Sulfite / 10 Süßstoff

Tea

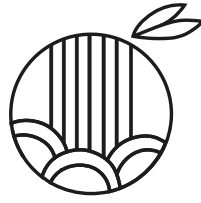
	0,2l	0,5l
Genmai Tea⁸ grüner Tee mit Reis	2,0	4,5
Green Tea⁸	2,0	4,5
Ginger Tea	3,0	5,0
Mint Tea	3,0	5,0
Yuzu Ginger Honey Tea	3,5	
Matcha Tea⁸	4,0	

Milky

Ginger Honey Soy Latte⁶	3,5
Black Sesame Soy Latte^{2,6}	3,5
Matcha Latte^{6,8}	4,0
Vietnamese Coffee^{5,8} mit karamellisierter Kondensmilch	3,5

Dessert

Matcha Cheesecake^{5,8} Cheesecake mit grüner Teepulver	4,5
Black Sesame Cheesecake⁵ schwarzer Sesam-Cheesecake	4,5
Ice Cream Mochi^{5,6} 3 Eismochi in den Geschmacksrichtungen Yuzu, grüner Tee & Kokosnuss	5,5



Begriffserklärungen

Char Su

Eingelegter und langsam gegarter Schweinebauch

Dashi

Japanischer Fischsud aus Bonito-Fischextrakt

Eringi

Kräuterseitlinge

Furikake

Gewürzmischung aus Sesam, Nori & Zwiebeln

Katsuboshi

getrocknete Thunfischflocken / Bonitoflocken

Kombu

Essbarer Seetang

Masago

Orangenes Fischrogenei

Menma

Eingelegte Bambussprossen

Miso

Basis der Brühe bestehend aus fermentierte Sojabohnenpaste
verfeinert mit Sesamöl, Tomate, Knoblauch und Ingwer

Nori

Essbares Seetangblatt

Ponzu

Sojasauce verfeinert mit Yuzusaft

Rayu

japanisches Chiliöl verfeinert mit Sesamöl, Lauch & Ingwer

Shimeji

Buchenpilze

Shio

Basis der Brühe bestehend aus Salz, Ingwer, Knoblauch & Kombu

Shoyu

Basis der Brühe bestehend aus Sojasauce, Mirin & Kombu

Tonkotsu

1 Tag angesetzte traditionelle Schweinebrühe

Tougarashi

japanische Chili- Gewürzmischung aus rotem Pfeffer,
Mandarinenschale, Sesam, jap. Bergpfeffer, Ingwer, Seetang

Unagi

Dickflüssige, süßliche, schwarze Sauce aus Sojasauce,
Kombu & Karamellsirup

Yuzu

Japanische Zitrusfrucht