Softdrinks

Coca Cola [2,5,8,9] Coca Cola Light / Zero [2,5,8,10] Sprite [8] Mezzo Mix [1,2,5,8,9] Fanta [1,2,8]	0,3 l	2,90€
	0,5 l	3,90€
Bitter Lemon [1,8,11], Tonic Water [1,8,11] oder Ginger Ale	0,2 l	2,90€
Appolinaris Selection und Appolinaris Vio still	0,25 l	2,60€
Appolinaris Selection und Appolinaris Vio still (Flasche)	0,75 l	6,10€

Saft

Granini Saft	0,2 l	2,90€
Apfel, Orange, Maracuja, Cranberry, Mango oder Rhabarber*	0,4 l	4,50€
alle Säfte als Saftschorle	0,4 l	3,90€

homemade Lemonade & Ice Tea

Lemongrass Ice Tea grüner Tee mit Maracujasaft und belebendem Lemongrass-Aroma	0,5 l	4,50€
Peppermint Ice Tea grüner Tee, Limettenscheiben, belebende Minze und Minzsirup	0,5 l	4,50€
Ginger Ice Tea grüner Tee mit Apfelsaft und aromatischem Ingwer	0,5 l	4,50€
Cranberry Ice Tea grüner Tee, Cranberrys, Cranberrysaft und frische Limettenscheiben	0,5 l	4,50€
Mango Strawberry Ice Tea grüner Tee mit Mangosaft und Erdbeerpüree	0,5 l	4,50€
Mango Rhabarber Ice Tea grüner Tee mit Mangopüree und Rhabarber*	0,5 l	4,50€
Yuzu-Zitronen Limonade	0,45 l	4,50€
Yuzu-Lemongrass Limonade mit frischer Minze und Zitronenscheiben	0,45 l	4,50€
Lemon-Rhabarber* Limonade mit frischer Limette	0,45 l	4,50€

Bier

Alsterwasser	0,5 l	3,90€

Flaschenbier

Beck's Flasche	0,33 l	3,10€
	0,5 l	4,50€
Franziskaner Weissbier	0,5 l	4,50€
Tiger Beer (Singapur Bier)	0,33 l	3,60€
Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,10€
Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	4,50€
Kirin Ichiban	0,33 l	3,60€
Asahi	0,33 l	3,60€

Tee

China Wuyuan Jasmin	Tasse	2,90€
Japan Sencha	Tasse	2,90€
Minze (Frische Minze)	Tasse	2,90€
Ingwer (Frischer Ingwer)	Tasse	2,90€
China Wuyuan Jasmin	Kännchen	4,50€
Japan Genmai mit geröstetem Reis	Kännchen	4,50€
Japan Sencha Extra Fine	Kännchen	4,50€



*Rhabarbernektar

Spirituosen

Choya (Pflaumenwein, 10%)	5 cl	2,40€
Sake (Reiswein, warm oder kalt, 16,3%)	0,1l	3,90€
Osborne Veterano (Brandy, Spanien, 36%)	4 cl	3,80€
Jägermeister (Sweet-Kräuter, 35%)	2 cl	2,40€
Averna (Kräuterlikör, 29%)	4 cl	4,40€
Grappa (18 Lune, 41%)	2 cl	2,40€
Bailey's (Creme Likör, 17%)	4 cl	4,40€
Sierra Tequila (Silber, kräftig oder Gold, mild - 38%)	2 cl	2,40€
Russian Standard (Wodka, 40%)	4 cl	4,30€
Bombay-Sapphire Gin (40%)	4 cl	5,80€
Hendricks Gin (44%)	4 cl	9,20€
Jim Beam (Kentucky Bourbon, 40%)	4 cl	4,80€
Jack Daniel's (Tennessee, 43%)	4 cl	5,90€

Alle Spirituosen auch als Longdrink (Aufpreis 1,50€)

Longdrinks

Cuba Libre [2,5,8,9]	6,90€
Wodka-Lemon [1,8,11]	5,80€
Gin-Tonic [1,8,11]	5,80€
Campari Orange [2]	5,80€
Aperol Sprizz [2,4,11,L]	5,80€
Hugo Prosecco [L]	5,80€
Tokyo Sunset- Midori mit Tonic [1,2,8,11]	5,80€

Rotwein

„Lifili" Primitivo Salento IGP A6MANI Apulien würzig elegante Komplexität, reife Brombeere	0,2 l 0,75 l	4,90€ 17,00€
„Rupenera" Merlot DOC Mandrarossa Sizilien fruchtig, ausdrucksstarker Geschmack, saftige Zwetschge	0,2 l 0,75 l	5,20€ 18,20€
„Wildcard" Shiraz & Cabernet Peter Lehmann South Australia	0,2 l 0,75 l	5,40€ 18,90€

Weißwein

„Bundschuh" Sauvignon blanc Gutswein trocken Weingut Emil Bauer Pfalz knackig, unkomplizierter Lieblingswein, reife Stachelbeere	0,2 l 0,75 l	5,40€ 18,90€
Scheurebe QbA Weingut Groh Rheinhessen rassig, erfrischendes Bouquet, weisse Johannisbeere	0,2 l 0,75 l	5,90€ 20,50€
Riesling QbA trocken Weingut Allendorf Rheingau lebendig, idealer Essenbegleiter, junge Aprikose	0,2 l 0,75 l	5,90€ 20,50€
Pinot Grigio IGT Villa Albinoni Venetien fruchtig, italienische Lebensfreude,reife Zitrusfrüchte	0,2 l 0,75 l	4,90€ 17,00€

Rosé

„Wilhelm" Rosé Gutswein trocken Spätburgunder & Schwarzriesling - Weingut Emil Bauer Pfalz elegant, Urlaubswein, saftige Erdbeere	0,2 l 0,75 l	5,20€ 18,20€



Vorspeisen

01	Wakame Salat - Algensalat mit Sesam [K,2,3]	4,50€
02	Gomaae - Spinat mit Sesamdressing [K,J,F,3]	4,50€
03	Ebi Fry - frittierte Garnelen [A]	5,90€
04	Gyoza - Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch & Gemüse [A,F]	4,90€
05	Tori Kara - knuspriges Hühnerfleisch mit sweet Chili Sauce [A,F]	4,90€
06	Gebackene Gemüsetempura mit Dip [A]	4,90€
07	Gyoza - Gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch & Gemüse [A,F]	4,90€
08	Vegetarische Gyoza - gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung [A,F]	4,50€
09	Edamame - junge grüne Sojabohnen, gegart und gesalzen	4,50€

Spezialitäten

11	Gegrilltes Lachsfilet Teriyaki - mit Wokgemüse und Reis, im Tontopf serviert [F,N]	14,90€
12	Dakgang Jeong - Knuspriges Hühnerfleisch mit Erdnüssen und Sesam, geschwenkt in einer scharfen Knoblauchsauce und Duftreis [J,K,E]	10,50€
13	Tonkatsu - Japanische knusprige Schweineschnitzel in Pankomehl paniert. Dazu Weißkohl mit Sesamdressing und Duftreis [A,K]	9,50€
14	Knusprige Ente - mit gebratenem Gemüse und Duftreis [A,F,N]	14,90€

Yaki Soba

21	Hausgemachte, gebratene Eiernudeln mit Gemüse [A,C,F]	7,90€
22	• mit gegrilltem Chicken Teriyaki [A,C,F]	9,50€
23	• mit gebratener Hühnerbrust [A,C,F]	9,50€
24	• mit gegrilltem BBQ Pork [A,C,F,2]	9,50€
25	• mit knuspriger Ente Teriyaki [A,C,F]	14,90€

Yaki Udon

31	Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse [A,F]	7,90€
32	• mit gegrilltem Chicken Teriyaki [A,F]	9,50€
33	• mit gebratener Hühnerbrust [A,F]	9,50€
34	• mit gegrilltem BBQ Pork [A,F,2]	9,50€
35	• mit knuspriger Ente Teriyaki [A,F]	14,90€
36	Gebratene Udon Nudeln mit Garnelen, Gemüse und süßer Knoblauch-Chili Sauce [A,F]	12,90€





Ramen

42	Ebi Shoyu Ramen - Nudelsuppe mit Gemüse, Garnelen, Lava Ei und Narutomaki [A,B,C,F,3,4]	12,90€
43	Chashu Miso - Nudelsuppe aus Sojabohnenpaste und Sesam mit Chashu und Gemüse [A,C,F,K,3,4]	9,50€
44	Tokusei Torimiso - Nudelsuppe aus Sojabohnenpaste mit gebratenem Hähnchenfleisch und Gemüse [A,C,F,K,3,4]	9,50€
45	Tantan - Nudelsuppe aus Miso-Sesampaste mit Gemüse, Chashu und gebratenem Schweinehackfleisch (mit Chili-Öl verfeinert) [A,C,F,3,4]	11,50€
46	Chashu Shoyu Gyoza Nudelsuppe mit gebratenen Gyoza Teigtaschen und Gemüse [A,C,F,3,4]	10,90€
47	Chicken Teriyaki Ramen Nudelsuppe mit gegrilltem Chicken Teriyaki und Gemüse [A,C,F,3,4]	9,90€
48	Tokio Ramen - Nudelsuppe mit geschmortem Schweinebauch, Lava Ei, Narutomaki und Gemüse [A,B,C,D,F,3,4]	11,50€
49	BBQ Pork Ramen - Nudelsuppe mit mariniertem Schweinefleisch und Gemüse [A,C,F,2,3,4]	10,90€
50	Yasai Miso - Vegetarische Nudelsuppe mit gebratenem Gemüse, Tofu und Sesam [A,C,F,K,4]	8,90€





Was ist drin ?

Udon-Nudeln : dicke, weiche Weizennudeln
Menma : Bambussprossen, gebraten und gewürzt
Miso : Paste aus Sojabohnen, beliebtes Würzmittel in Japan
Chashu : fein geschnittenes, in Brühe gekochtes Schweinefleisch
Ramen : täglich frisch hausgemacht - Nudeln aus Ei und Weizenmehl
Lava Ei : weich gekochtes, mariniertes Ei
BBQ Pork : marinierter, gewürzter Schweinenacken - langsam im Ofen gegart
Brühe : die Basis unserer Brühen entsteht durch mehrstündiges Auskochen von Schweineknochen (gilt nicht für die vegetarischen Varianten)
Narutomaki : Fischkuchen aus Japan

Udon

51	Chashu Shoyu Udon - Nudelsuppe auf Sojasoßenbasis - mit Udon Nudeln, Chashu und Gemüse [A,F,3,4]	8,90€
52	Chicken Teriyaki Udon - Nudelsuppe mit Udon Nudeln, gegrilltem Chicken Teriyaki und Gemüse [A,F,3,4]	9,90€
53	Tokio Udon - Udon Nudelsuppe mit geschmortem Schweinebauch, Lava Ei, Narutomaki und Gemüse [A,B,C,D,F,3,4]	11,50€
54	BBQ Pork Udon - Nudelsuppe mit Udon Nudeln, mariniertem Schweinefleisch und Gemüse [A,F,3,4]	10,90€
55	Tempura Udon - Vegetarische Nudelsuppe mit Udon Nudeln und gebackenem Gemüse-Tempura [A,F,4]	10,90€

Nudelsuppen-Add Ons

61	Knoblauch	0,60€
62	Mais	0,60€
63	Seetang	1,00€
64	Reis	1,50€
65	gebackener Tofu [F]	1,00€
66	Narutomaki Strudelrolle (Fischkuchen) [A,B,C,D,F]	1,50€
67	Lava-Ei (weich gekocht und mariniert) [C]	1,50€
68	Mehr Gemüse	1,00€
69	Mehr Nudeln	1,50€
70	Mehr Fleisch	2,00€





Fragen Sie gerne nach unserer Mittagstisch- und Dessertkarte

Für Kinderportionen sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an

Kartenzahlung ab 25€

Zusatzstoffe

1) Antioxidationsmittel 2) Farbstoffe 3) Geschmacksverstärker 4) Konservierungsmittel 5) koffeinhaltig 6) geschwärzt 7) Taurin 8) Säuerungsmittel 9) Süßungsmittel 10) Phenylalanin 11) Chinin A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch H) Schalenfrüchte I) Sellerie J) Senf K) Sesam L) Schwefeldioxid / Sulphite M) Lupinen N) Weichtiere

vegetarisch scharf