

Vorspeisen

1. **Miso Soup** €5,50
   Miso mit Tofu, Frühlingslauch und Wakame / miso, tofu, spring onion, wakame seaweed F

2. **Mai Day** €6,90
   Hausgemachte japanische Kornkroketten, Yuzu Kosho Dip/ homemade japanese corn korokke, yuzu kosho dipping sauce. A, F, M

3. **Goma Dofu** €6,50
   Haugemacht Soja frei Sesam Tofu, Miso- Sauce/ Homemade soyfree sesame tofu, miso sauce M

4. **Yaki Tofu** (leicht) €6,50
   Karamellisierter Tofu mit hausgemachter Teriyaki Soße/Fried Tofu with teriyaki glaze F,M

5. **Edamame** €5,00

   Classic mit Meersalz / classic with seasalt

6. **Wakame Salat** €5,00
   Exotischer Seetangsalat/ exotic wakame seaweed salat N

7. **La Lot** €6,50
   Tofu, Seitan, Austernpilze umwickelt mit Betelblättern, Soja Dressing/ tofu, seitan, oyster mushroom wrapped in betel leaves, soy dressing. E, F

8. **Tofu Tempura** €6,50
   Knusprig frittierte Tofu, Chili Mayo/ crispy fried tofu, chili Mayo E, F, M

9. **Kim Chi** €5,00

   Fermentierter Kimchi aus Chinakohl/ fermented Kimchi made from cabbage

10. **Dumpling** €6,50
    Gedämpft Teigtasche gefüllt mit Gemüse, geröstete Pankobrösel/ steamed dumpling filled with vegetables, toasted panko crumbs A, F, N

11. **Summer Of Love** €6,50
    Sommerrollen mit Reisnudeln, Tofu, Avocado, Mango, Kräutern, Salat, Hoisinsoße/ summerrolls with reisnoodle, tofu, herbs, salat, hoisin sauce F,E

12. **Spring Dreams** €6,50

    Hausgemachte Mungobohnen Frühlingsrollen, Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Karotten, Zwiebel, Süßsauer Dip/ homemade mung beans springrolls, tofu, morels, glass noodles, carrots, onions, sweet & sour dipping sauce A, F

Hauptgericht

20. **Kho To** (leicht) €12,50

Pilze, Seitan, Tofu in Miso Soja Soße, dazu gedämpftes Gemüse, Reis/ mushrooms, seitan, tofu, miso soy sauce with steamed vegetables, Reis N,F

21. **Red Light** €12,50

Rotes Curry mit Saisongemüse, Tofu, Seitan, Reis/ red curry, vegetables, tofu, seitan, rice F

22. **Udon Yaki** 12,50€

Udon gebraten mit Saisongemüse, Tofu, Sesam/ fried udon, vegetables, tofu, sesam E,F,N

23. **Bite My Rice** (leicht) €12,50

Würzige Soja Hack, Kim Chi, eingelegte Rotkohl, Sojasprossen, Karotte, Zucchini, Shiitake Pilze, Radischen, Reis, geräucherter Paprika Soße/ spicy minced soy, kim chi, pickled red cabbage, bean spouts, carrots, zucchini, shiitake, radischen, smoked pepper F

24. **Pimp your Bowl** €12,50

Udon Teriyaki, Spinat, Edamame, Avocado, Karotte, eingelegte Rotkohl, Sojasprossen, Walnuss, Tofu Tempura, yuzu kosho / teriyaki glaze Udon, spinat, edamame, avocado, carrots, pickled red cabbage, beansprouts, walnut, tempura tofu, ontop yuzu kosho, E,F,N

25. **Pholosophie** €12,50

Reisbandnudeln in Gemüsebouilon, Tofu, Pak Choi, Pilze, Soyasprossen/ reisbandnoodle, vegetable bouilon, tofu, pak choi, mushrooms, beansprout, F

26. **Miso Ramen** €12,50

Gemüsebouilon mit Miso, Mais, Enoki Pilz, Zuckererbsen, Tofu Tempura, Ramen Nudeln / Vegetable bouilon with Miso, corn, enoki mushroms, snowpeas, tofu, ramen noodles F

27. **Tan Tan Men** (leicht) €12,50

pikante Gemüsebouilon auf Sesam Basic, Mais, Sojasprossen, Pak Choi, würzige Soja Granulat, Ramen Nudeln/ spicy vegetable bouilon based on sesame paste, corn, beansprout, pak choi, soy bean granules, ramen noodeln N

28. **Curry Ramen** €12,50

Creamige Curry Gemüsebouilon mit Tofu, Shiitake Pilze, Broccoli, Zuckererbsen, Ramen Nudeln/ creamy curry vegetable bouilon with steamed tofu, shiitake mushrooms, broccoli, snow peas, ramen noodeln F



Maki (6 Stk.)

50 Maki Sweet Gurke 6,00€

Süße Kartoffeln, Gurke
Sweet potato, cucumber

51 Maki Apfel Tun' 6,00€

Apfel, Tuna Soja
Apple, Tuna Soy

52 Maki Spargel 6,00€

Tempura Spargel
Tempura asparagus

53 Maki Lax Avocado 6,00€

Lachs Vegan, Avocado
Salmon Vegan, avocado

54 Maki Rote Bete 6,00€

Rote Bete, Mango
Beetroot, mango

55 Maki Lax Gurke 6,00€

Lachs Vegan, Gurke
Salmon Vegan, cucumber

Nigiri

56 Nigiri Avocado 2,90€

Avocado, schwarzer Kaviar, geräucherter Paprika Soße
Avocado, black caviar, smoked pepper sauce

57 Nigiri Lax 2,90€

Lachs Vegan , Sprossen, schwarzer Kaviar, geräucherter Paprika Soße
Salmon Vegan, sprouts, black caviar, smoked pepper sauce

58 Nigiri Tun' 2,90€

Tuna Soja, Sprossen, schwarzer Kaviar, geräucherter Paptika Soße
Salmon Soy, Sprouts, black caviar, smoked pepper sauce

59 Nigiri Spargel 2,90€

Spargel, schwarzer Kaviar, Yuzu Kosho Soße
Asparagus, black caviar, Yuzu Kosho sauce

Spezialrolle

60 Spicy To

Schwarzer Reis, Jackfruchtkrabbe, Karrot, Avocado, Chilli Mayo
Black Rice, Jackfruit crab, Carrot, Avocado, Chilli Mayo

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

61 Rainbow

Weißer Reis, Karrot, Gurke, eingelegter Rotkohl, Mango, Top: Tuna Soja, Lachs Vegan, Avocado, geräucherter Paprika Soße
White Rice, Carrot, Cucumber, pickled red cabbage, Mango, Top: Tuna Soy, Salmon Vegan, smoked pepper Sauce

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

62 Sweet Night

Schwarzer Reis, Avocado, Süße Kartoffeln, Sprossen, geräucherter Paprika Soße
Black Rice, Avocado, sweet potato, sprouts, smoked pepper sauce

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

63 Rising Sun

Schwarzer Reis, Avocado. Mango, Gurke, Veggie Coleslaw, Mango Chilli Soße
Black Rice, Avocado, Mango, Cucumber, Veggie cole slaw, Mango Chili Sauce

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

64 Purpel Sunset

Weißer Reis, Rote Bete, Gurke, Tofu, Rote Bete Soße, Mayo
White Rice, Beetroot, Cucumber, Tofu, Beetroot Sauce, Mayo

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

65 Black Magic (M)

Schwarzer Reis, Lachs Vegan, Avocado, Asia Salat, Algenrogen, Yuzu Kosho Soße
Black Rice, Salmon Vegan, avocado, Asian Salat, seaweed roe, Yuzu Kosho Sauce

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

66 Wandering Samurai

Schwarzer Reis, Jackfruchtkrabbe, Gurke, Avocado, schwarzer Trüffelkaviar, Himbeer Soße, Mayo
Black Rice, Jackfruit crab, Cucumber, avocado, raspberry sauce, mayo

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

67 Dynasty Warrior (M)

Jackfruchtkrabbe, Mango, Karrot, Avocado auf, schwarzer Kaviar, Yuzu Kosho Soße
Jackfruit crab, cucumber, avocado, black caviar, Yuzu Kosho Sauce

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

68 Mushroom Power

Kräuterseitling, Tofu, Sprossen, Teriyaki, Trüffel Mayo
King oyster mushrooms, tofu, sprouts, teriyaki, truffle Mayo

4 Stk./ Pcs: 6,00€
8 Stk./Pcs: 10,50€

70 Avo Tempura (A)

Lachs Vegan, Avocado, Mango, Teriyaki Soße, geräucherter Paprika Soße
Salmon Vegan, avocado, cucumber, teriyaki sauce, smoked pepper sauce

5 Stk./ Pcs: 7,50€
10 Stk./Pcs: 13,90€

71 Black Tempura (A)

Tuna Soja, Kräuterseitling, Gurke, Teriyaki Soße, geräucherter Paprika Soße
Tuna Soy, king oyster mushrooms, cucumber, teriyaki Sauce, smoked pepper Sauce

5 Stk./ Pcs: 7,50€
10 Stk./Pcs: 13,90€

*** *Wir benutzen kein Fisch.*



Salat

80 Avo Salat (N, H) 8,50€

Mix Salat, Avocado, Radish, Waldnuss, Sesam, Curry Dressing

Dessert

86 Klebreis Banana (E, N) 6,50€

Banana umwickelt in Klebreis, Kokoscreme, Erdnuss, Selsam
Banana wrapped in sticky rice, Coconut cream, peanuts, sesame

Allergie Info.

A) Gluten/gluten
B) Krebstiere/crustaceans *
C) Eier / eggs *
D) Fische/fish *
E) Erdnüsse/peanuts
F) Sojabohnen/soybeans
G) Milch/milk *
H) Schalenfrüchte/peel fruits
L) Sellerie/celery
M) Senf/Mustard *
N) Sesam/sesame
O) Schwefeloxid und Sulfite/sulfur dioxide and sulphites *
P) Lupinen/lupins *
R) Weichtiere/mollusks *