

SUPPEN

Miso Suppe ^{DF} 3

Tofu, Jungzwiebel, Algen

Spicy Miso Suppe ^{ADF scharf} 6,6

Lachs, Kimchi, Shiitake Pilz, Algen, Jungzwiebel, Koriander

DIM SUM

Spicy Wonton ^{ACEFN} 4,9 / 4 Stück

Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch. Sesamsauce, hgm Chiliöl, Jungzwiebel, Koriander

Gyoza ^{AEFN} 6 / 6 Stück

Teigtaschen gebraten oder gedämpft, mit Fleisch, VEGAN oder vegetarisch. Füllung variiert je nach Saison, fragt bitte nach aktuelle Sorten

TAPAS

Süßkartoffeln ^{AF vegan} 4,5

Pflaumensauce, Bohnen Mayo

Edamame ^{vegan} 4,6

Spicy Edamame ^{AFN vegan} 5,5

Karfiol Karaage ^{AF vegan} 5,5

Teriyaki Sauce

Topinambur Karaage ^{AFN vegan} 6

Vegan Aioli

Huhn Karaage ^{ACF} 8

Tonkotsu Sauce, jap. Mayo

Tofu Karaage ^{AF vegan} 6

Nuoc Cham, Jungzwiebel, Koriander

Calmari Karaage ^{ACFN} 9

Zitrus Mayo, Shichimi Pfeffer

Gemüse Kakiage ^{AF vegan} 6

Gemüsefritten, Kraut, Mais, Erbsen, Jungzwiebel, Nuoc Cham

Gemüse Tempura ^{AF vegan} 13

Süßkartoffeln, Ube, Topinambur, Yam, Grüner Spargeln, Kürbis, Lotuswurzeln, Enoki, Eringi Pilze, Ginkonuss, Nuoc Cham
Saison abhängiger Auswahl

Fr, Sa 16-19 Uhr

Wir bitten um Vorbestellung
bis 15 Uhr

ALL TIME

FAVOURITES

serviert mit Reis

San Bei ^{AF vegan scharf} 16

Kräuterseitlinge (oder Huhn), Ingwer, Knoblauch, Chili, Thai Basilikum

Dry Pot ^{AF vegan scharf} 16

asiatische Pilze und Wurzelgemüse, Chili, Knoblauch, Ingwer, Jungzwiebel, Koriander

Huhn Süß-Sauer ^{AF} 16

Sambal, Paprika, Zwiebel, Knoblauch

General Tso Huhn ^{AF scharf} 16

Chili, Knoblauch, Thai Basilikum

Lachs Teriyaki ^{AF} 19

200g Lachs Filet, gebraten, mit Teriyaki Sauce glasiert, Gemüse, Sesam, Jungzwiebel

MIT

REIS und NUDELN

durch Asien reisen

Yaki Udon ^{AFN veget} 13

Gebratene Udon Nudeln, Gemüse, Shiitake Pilze, Shimeji Pilze, Ei

Yaki Udon **mit** knuspriger Ente 18

Choi Fan ^{AFHN vegan} 13

Gebratener Reis, Pak Choi, Mais, Erbsen, Shiitake Pilze, Jungzwiebel, Pinienkerne

Choi Fan **mit** knuspriger Ente 18

Sake Cha Han ^{ADFN} 19

Gebratener Reisb Lachs, Kresse, Thai Basilikum, Lachs Kaviar

Khao Pad Sapparod ^{ACDFN scharf} 19

Reis, Garnelen, Ananas, Fischsauce Jungzwiebel, Thai Basilikum, Cashew

Pad Thai ^{ABCDE} 19

Gebratene Reisnudeln, Garnelen, Fischsauce, Ei, Koriander

Veget Pad Thai ^{AE} 13

Gebratene Reisnudeln, Tofu, Ei, Koriander

GROSSE SALATE

serviert mit saisonalem Salat, Gemüse, Kräuter, Avocado, Quinoa

Goma Karma ^{AFN vegan} 15

Süßkartoffel, Karfiol, Enoki, Edamame, Goma Dressing, Topinambur Chips

Mango Garnelen ^{ABFG} 18

6x Garnelen, Karfiol, Tomaten, Rucola, Mango, Mango Sauce, geröstete Kokosflocken

Miso Sakura ^{ABDFMN} 18

6x leicht flambierter Lachs Sashimi, Tomaten, Edamame, Miso-Senf-Dressing

Enten Caesar ^{ACDFGHMN} 18

Knusprige Ente, Tomaten, Rucola, Wasabi-Caesar-Dressing, Cashew, Parmesan

Mango Ente ^{AFGH} 18

Zuckerschoten, Tomaten, Karfiol, Mango, eingelegter Zwiebel, Radischen, Mango Sauce, Koriander

BEILAGEN

Kimchi ^{F vegan scharf} 1,5

Wasabi | Ingwer 1,5

Saucen, Dressing 1,5

Reis | Reisnudeln 2,5

Udon Nudeln ^A 3

Linsen Reis 4,5

Mischung aus Berg-, Beluga,

Le Puy Linsen, schwarzem Reis,

Rollgerste

DESSERT

Aktuelle Desserts der Woche findest
Du auf unserer Webseite