

Fr, Sa 16-19 Uhr  
Wir bitten um Vorbestellung  
bis 15 Uhr

## SUPPEN

**Miso Suppe** <sup>DF</sup> 3

Tofu, Jungzwiebel, Algen

**Spicy Miso Suppe** <sup>ADF scharf</sup> 6,6

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

## DIM SUM

**Spicy Wonton** <sup>ACEFN</sup> 4,9 / 4 Stück

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

**Gyoza** 6 Stück & **Bau Bun** 2 Stück

Teigtaschen gebraten oder gedämpft,  
mit Fleisch, vegan oder vegetarisch.  
Füllung variiert je nach Saison,  
AKTUELLE SORTEN FINDEST DU  
AUF UNSERER WEBSEITE

## TAPAS

**Edamame** <sup>vegan</sup> 4,6

**Spicy Edamame** <sup>AFN vegan</sup> 5,5

## KARAAGE & TEMPURA

Verfügbarkeit der Gemüse Sorten  
sind Saison abhängig

**Süßkartoffeln** Pflaumensauce <sup>AFMN vegan</sup> 6

**Ube** Vegan Mayo <sup>M vegan</sup> 6,5

**Taro** Vegan Mayo <sup>M vegan</sup> 6,5

**Yam** Pflaumen Yuzu Sauce <sup>AF</sup> 6,5

**Topinambur** Miso-Sesam-S. <sup>FMN vegan</sup> 6,5

**Maroni Kürbis** Pflaumen Mayo <sup>M vegan</sup> 6,5

**Tofu** Nuoc Cham, Jungzwiebel <sup>AF vegan</sup> 6

**Wilder Karfiol** Teriyaki Sauce <sup>AF vegan</sup> 6,5

**Perlina Melanzani** Spicy Misos. <sup>AF vegan</sup> 6,5

**Avocado** Teriyaki Sauce, Togarashi <sup>AF vegan</sup> 6

**Huhn** Tonkatsu Sauce, Vegan Mayo <sup>AF</sup> 8

**Calmari** <sup>ACFN</sup> 9

Zitrus Mayo, Shichimi Pfeffer

**Gemüse Tempura** <sup>AF vegan</sup> 13

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

ALL TIME

## FAVOURITES

serviert mit Reis

**San Bei** <sup>AF vegan scharf</sup> 16

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

**Huhn Süß-Sauer** <sup>AF</sup> 16

Sambal, Paprika, Zwiebel, Knoblauch

**General Tso Huhn** <sup>AF scharf</sup> 16

Chili, Knoblauch, Thai Basilikum

**Lachs Teriyaki** <sup>AF</sup> 19

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

## GROSSE SALATE

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

**Goma Karma** <sup>AFN vegan</sup> 15

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

**Mango Garnelen** <sup>ABFG</sup> 18

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

**Miso Sakura** <sup>ABDFMN</sup> 18

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

**Enten Caesar** <sup>ACDFGHMN</sup> 18

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

**Mango Ente** <sup>AFGH</sup> 18

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

MIT

## REIS und NUDELN

durch Asien reisen

**Yaki Udon** <sup>AFN veget (vegan mögl.)</sup> 13

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

Yaki Udon **mit** knuspriger Ente 18

**Choi Fan** <sup>AFHN vegan</sup> 13

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

Choi Fan **mit** knuspriger Ente 18

**Sake Cha Han** <sup>ADFN</sup> 19

Gebratener Reis, Lachs, Kresse,  
Thai Basilikum, Lachs Kaviar

**Pad Thai** <sup>ABCDE</sup> 19

Gebratene Reismudeln, Garnelen,  
Gemüse, Fischsauce, Ei, Koriander

Veget. oder Vegan Pad Thai 13

**Khao Pad Gäng** <sup>AFH vegan, scharf</sup> 16

Reis, Avocado, Gemüse, Kokosmilch,  
Thai Basilikum, Cashew

**Sateh Udon** <sup>AFHN vegan</sup> 16

Gebratener Udon, Kräuterseitlinge,  
Shiitake Pilze, Röstpilzen-Sauce

**Nasi Goreng** <sup>ABFH</sup> 19

Reis, Garnelen, Hühnerfleisch, Paprika,  
Tomaten, Cashew, Indo Curry, Koriander

Vegan Nasi Goreng 13

## BEILAGEN

**Kimchi** <sup>F vegan scharf</sup> 5,5

Wasabi | Ingwer | Saucen 1,5

Reis | Reismudeln 2,5

Udon Nudeln <sup>A</sup> 3