

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

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 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 ^{vegan} 4,6

Spicy Edamame ^{AFN vegan} 5,5

KARAAGE & TEMPURA

Verfügbarkeit der Gemüse Sorten
sind Saison abhängig

Süßkartoffeln Pflaumensauce ^{AFMN vegan} 6

Ube Vegan Mayo ^{M vegan} 6,5

Taro Vegan Mayo ^{M vegan} 6,5

Yam Pflaumen Yuzu Sauce ^{AF} 6,5

Topinambur Miso-Sesam-S. ^{FMN vegan} 6,5

Maroni Kürbis Pflaumen Mayo ^{M vegan} 6,5

Tofu Nuoc Cham, Jungzwiebel ^{AF vegan} 6

Wilder Karfiol Teriyaki Sauce ^{AF vegan} 6,5

Perlina Melanzani Spicy Misos. ^{AF vegan} 6,5

Avocado Teriyaki Sauce, Togarashi ^{AF vegan} 6

Huhn Tonkatsu Sauce, Vegan Mayo ^{AF} 8

Calamari ^{ACFN} 9

Zitrus Mayo, Shichimi Pfeffer

Gemüse Tempura ^{AF vegan} 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 ^{AF vegan scharf} 16

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

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

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

MIT

REIS und NUDELN

durch Asien reisen

Yaki Udon ^{AFN veget (vegan mögl.)} 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 Reis, Lachs, Kresse,
Thai Basilikum, Lachs Kaviar

Pad Thai ^{ABCDE} 19

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

Veget. oder Vegan Pad Thai 13

Khao Pad Gäng ^{AFH vegan, scharf} 16

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

Sateh Udon ^{AFHN vegan} 16

Gebratener Udon, Kräuterseitlinge,
Shiitake Pilze, Röstpilzen-Sauce

Nasi Goreng ^{ABFH} 19

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

Vegan Nasi Goreng 13

BEILAGEN

Kimchi ^{F vegan scharf} 5,5

Wasabi | Ingwer | Saucen 1,5

Reis | Reismudeln 2,5

Udon Nudeln ^A 3