

# LUNCH

Di - Sa | 11 - 15.30 (Küche bis 15)

## HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

gerne auch mit Reis oder Reisnudeln

### (11) Dan Dan

#### (11a) Vegan Dan Dan <sup>AEFN 9</sup>

Szechuan Bolognese, Gemüse, hausgemachtes Chiliöl, Sesam Sauce, Jungzwiebel, Koriander, Erdnüsse

#### (17a) Kimchi Bokum <sup>AFN vegan scharf 10,5</sup>

#### (17b) mit Spiegelei 11,5

Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente

#### (14) Vegan Kari <sup>EH 9</sup>

Gemüse, Kokosmilch, hausgemachte Nyonya Curry, Koriander, Thai Basilikum, Erdnüsse

#### (13) Gado Gado <sup>AEF vegan 10</sup>

Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse

#### (13a) Gado Gado mit Karaage Huhn <sup>AEF 11</sup>

#### (16) Knusprige Ente <sup>AF 10,5</sup>

Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel, Koriander

#### (16a) Mango Ente <sup>AF 16</sup>

Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander

#### (5) Karaage Huhn <sup>ACFMN 10</sup>

Hühnerfleisch in Süßkartoffelpanier, Miso Coleslaw, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, jap. Mayo

#### (15) Gebratener Lachs <sup>ADFN 11</sup>

Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel

## MENÜ wählen & sparen

**Menü1** Hauptspeise + Vorspeise oder Dessert  
minus 1 EURO

**Menü2** Hauptspeise + Vorspeise oder Dessert  
+ Getränk minus 1,5

## BEILAGEN

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

Wasabi | Ingwer | Saucen & Dressing 1,5

Reis | Reisnudeln 2,5 | Udon Nudeln <sup>A 3</sup>

## POKE & CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushireis

### (1) Lachs Poke <sup>ABDFN 12</sup>

In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel

### (2b) Kimchi Poke <sup>ACDFMN scharf 14</sup>

#### (2a) Tofu Kimchi Poke <sup>ACFMN vegan scharf 9,5</sup>

In Kimchi mariniertes roher Lachs und Thunfisch (2b) bzw. Tofu (2a), Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander

### (3) Beets Poke <sup>AFMN vegan 10</sup>

#### (3a) Beets Poke mit Lachs <sup>ADFMN 14</sup>

In Soja mariniertes Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Daikon, Kresse

### (4) Lachs Aburi <sup>ABDFN 12</sup>

Flambiertes Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar

#### (4a) Miso Aburi <sup>ABDFN 16</sup>

In Miso mariniertes Lachs und Hiramasa, leicht flambiert, Daikon, Kresse, Lachskaviar

### (6) Ahi Poke <sup>ABCDGFGN 16</sup>

In Soja mariniertes Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel

### (7) Holyday Poke <sup>ABDFN 14</sup>

In Zitrus mariniertes roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, Radieschen, eingelegter Zwiebel, Koriander, Tobiko Kaviar

### (9) Japchae <sup>AEFN vegan 10,5</sup>

#### (9a) Japchae mit Garnelen <sup>ABEFN 16,5</sup>

In Soja mariniertes Shimeji Pilze, Süßkartoffel-Nudeln, Tofu, Edamame, Spinat, Gemüse, Jungzwiebel, Erdnüsse

### (s6) Chirashi <sup>ABDF 25</sup>

je 2x Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Garnelen Sashimi, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse

### (s7) Oyako Chirashi <sup>ADFN 15</sup>

6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

### (s8) Vegan Chirashi <sup>AFN 15</sup>

Avocado, Goma Wakame, Edamame, Süßkartoffeln, Enoki-, Shiitake Pilz, Zuckerschoten, Topinambur Chips, Kresse

### (s9) Unagi Chirashi <sup>ADFN 20</sup>

3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse