

HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

oder mit Reis, Reismudeln oder Karfiolreis

(11) **Dan Dan** | (11a) **Vegan Dan Dan** ^{AEFN} 9,5

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

(13) **Gado Gado** ^{EF vegan} 10,5

Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse

(13a) Gado Gado **mit Karaage Huhn** 12(12) **Tendon** ^{AF} 11

Tempura von Saisongemüse und Pilze, Nuoc Cham

(15) **Gebratener Lachs** ^{DFN} 11,6

Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel

(16) **Knusprige Ente** ^{AF} 11,5

Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel, Koriander

(16a) **Mango Ente** ^{AF} 17,6

Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander

(17a) **Kimchi Bokum** ^{FN vegan scharf} 11

(17b) mit Spiegelei 12

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

(5) **Karaage Huhn** ^{CFMN} 10,5

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

MENÜ wählen & sparen

Menü1 Hauptspeise + Vorspeise/Dessert **minus 1 EURO**Menü2 Hauptsp. + Vorsp./Des. + Getränk **minus 1,5**Menü3 Hauptspeise + Getränk **minus 0,5 EURO**

POKE BOWLS

serviert mit Sushi-, Karfiolreis oder Quinoa

(1) **Lachs Poke** ^{BDFN} 12,6

In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel

(2b) **Kimchi Poke** ^{CFMNFN scharf} 14,7

In Kimchi mariniertes roher Lachs, Thunfisch, Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander

(2a) **Tofu Kimchi Poke** ^{CFMN vegan scharf} 10

mit Tofu statt Fisch

(3) **Beets Poke** ^{FMN vegan} 10,5 | (3a) mit Lachs 14,7

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

(4) **Lachs Aburi** ^{BDFN} 12,6

Flambierter Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar

(4b) **Tsukudani Aburi** ^{BDFN} 17

Leicht flambierter Lachs und Hiramasa, in Sake Reiswein eingelegte Shimeji Pilze, Edamame

(6) **Ahi Poke** ^{BCDFGN} 17

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

(7) **Holyday Poke** ^{BDFN} 14,7

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

(8) **Kabocha Poke** ^{FMN vegan} 13(8a) Kabocha Poke **mit Ente** 17,6

Maroni Kürbis, Gemüse, Linsen Kongjang, Tomaten, Apfel Ssamjang, Yuzu-Miso Dressing

(9) **Japchae** ^{EFN vegan} 11(9a) Japchae **mit Garnelen** 17,3

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

CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushi-, Karfiolreis oder Quinoa

(s6) **Chirashi** ^{BDF} 26

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

(s7) **Oyako Chirashi** ^{DFN} 15,8

6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

(s5) **Tataki Chirashi** ^{BDFHN} 22

je 2x Flambierter Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Salat, hausgemachte Lachs Floss, Nori Crisp, Yuzu-Miso Dressing

(s9) **Unagi Chirashi** ^{ADFN} 21

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

(s8) **Vegan Chirashi** ^{FN} 15

Avocado, Goma Wakame, Süßkartoffeln, Kürbis, Edamame, Lotuswurzel, Okra, Shiitake Pilz, Topinambur Chips, Kresse

(s10) **Kotobuki Chirashi** ^{FMN vegan} 13

Japanische Süßkartoffeln, Kiwi, wilden Karfiol, Okra, Marillen Umeboshi, Cashew Miso, Kresse

BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** ^{F vegan scharf} 5,8

Wasabi | Ingwer | Saucen & Dressing 1,5

Reis | Reismudeln ^{vegan} 3Udon Nudeln ^A | Quinoa ^{vegan} 3,5Karfiolreis ^{vegan low carb} 3,5