

## HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

oder mit Sushireis, Reisnudeln

- (11) **Dan Dan** <sup>AEFN scharf\*</sup> 10,5  
 (11a) **Vegan Dan Dan** <sup>AEFN scharf\*</sup> 9,5  
 Szechuan Bolognese, Gemüse, Sesam Sauce, hausgemachtes Chiliöl, Jungzwiebel, Erdnüsse
- (13) **Gado Gado** <sup>EF vegan scharf\*</sup> 12  
 Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse
- (13a) Gado Gado **mit Karaage Huhn** 16
- (12) **Tendon** <sup>AF vegan</sup> 12  
 Tempura von Saison Gemüse und Pilze, Nuoc Cham
- (15) **Gebratener Lachs** <sup>DFN</sup> 14,5  
 Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel
- (16) **Knusprige Ente** <sup>AF</sup> 13  
 Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel
- (16a) **Mango Ente** <sup>AF</sup> 18,6  
 Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander
- (5a) Mango Karaage Huhn 17,6
- (17a) **Kimchi Bokum** <sup>FN vegan scharf\*\*</sup> 12  
 (17b) mit Spiegelei 13  
 Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente
- (5) **Karaage Huhn** <sup>CFMN</sup> 12  
 Hühnerfleisch in Süßkartoffelpanier, Miso Coleslaw, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, jap. Mayo

## BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** <sup>F vegan scharf\*</sup> 6,2 gr | 4 kl  
 Wasabi 1 | Ingwer 1,6 | Saucen & Dressing 2  
 Reis, Nudeln 3,5 | Quinoa, Karfiolreis 4,5

## POKE BOWLS

serviert mit Sushireis

- (1) **Lachs Poke** <sup>BDFN</sup> 14,5  
 In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel
- (2b) **Kimchi Poke** <sup>CFMNFN scharf\*</sup> 15,9  
 In Kimchi mariniertes roher Lachs, Thunfisch, Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander
- (2a) **Tofu Kimchi Poke** <sup>CFMNFN vegan scharf\*</sup> 11  
 mit Tofu statt Fisch
- (3) **Beets Poke** <sup>FMNFN vegan</sup> 10,5 | (3a) mit Lachs 15,9  
 In Soja mariniertes Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Daikon, Kresse
- (4) **Lachs Aburi** <sup>BDFN</sup> 14,5  
 Flambierter Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar
- (4b) **Tsukudani Aburi** <sup>BDFN</sup> 18,2  
 Leicht flambierter Lachs und Hiramasa, in Sake Reiswein eingelegte Shimeji Pilze, Edamame
- (6) **Ahi Poke** <sup>BCDFGN scharf\*</sup> 17  
 In Soja mariniertes Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel
- (7) **Holiday Poke** <sup>BDFN</sup> 15,9  
 In Zitrus mariniertes roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, eingelegter Zwiebel, Radieschen, Koriander, Tobiko Kaviar
- (9) **Japchae** <sup>EFNFN vegan</sup> 12  
 (9a) Japchae mit 5Stk Garnelen 18  
 In Soja mariniertes Süßkartoffel-Nudeln, Gemüse, Shimeji Pilze, Edamame, Spinat, Jungzwiebel, Kichererbsen, Erdnüsse

## MENÜ wählen &amp; sparen

Menü1 Hauptspeise + Vorspeise od Dessert **minus 1** EUROMenü2 Hauptsp. + Vorsp. + Des. + Getränk **minus 1,5**

## CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushireis

- (s6) **Chirashi** <sup>BDF</sup> 26,9  
 je 2x Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Garnelen, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse
- (s7) **Oyako Chirashi** <sup>DFN</sup> 18  
 6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s9) **Unagi Chirashi** <sup>ADFN</sup> 23,1  
 je 3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s8) **Vegan Chirashi** <sup>FN</sup> 15  
 Avocado, Goma Wakame, Tofu, Süßkartoffeln, Yam, Kürbis, Edamame, Lotuswurzel, Spargel, Okra, Shiitake-, Shimeji, Enoki Pilz, Lotuswurzel, Bambussprossen, Topinambur Chips, Kresse  
 Gemüsesorten variieren nach Saison

## SAISONAL SPECIALS

serviert mit Sushireis

- (14) **Urap** <sup>F vegan scharf\*\*</sup> 12  
 Gemüse, Tempeh, Kokosnuss, Minze, Galangal, Knoblauch, Chili, Kurkuma, Kefir Blatt mit hgm Sambal Belachan <sup>vegan scharf\*\*\*</sup> +1
- (14a) Urap mit knusprigen Anchovis <sup>B scharf\*\*</sup> 16
- (10) **Yam Poke** <sup>FN vegan</sup> 12  
 Yam, Ube, Süßkartoffeln, Avocado, Gurken, Spinat, Grüner Shiso, Ume Pflaumen
- (5b) **Karaage Melanzani** <sup>FHMNFN vegan</sup> 11  
 Melanzani in Süßkartoffelpanier, Spinat Salat, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, Miso-Sesam-Mayo