

HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

oder mit Sushireis, Reisnudeln

- (11) **Dan Dan** ^{AEFN scharf*} 11,5
 (11a) **Vegan Dan Dan** ^{AEFN scharf*} 10
 Szechuan Bolognese, Gemüse, Sesam Sauce, hausgemachtes Chiliöl, Jungzwiebel, Erdnüsse
- (13) **Gado Gado** ^{EF vegan scharf*} 12,6
 Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse
- (13a) Gado Gado **mit Karaage Huhn** 16,8
- (12) **Tendon** ^{AF vegan} 13,2
 Tempura von Saisongemüse und Pilze, Nuoc Cham
- (15) **Gebratener Lachs** ^{DFN} 15,2
 Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel
- (16) **Knusprige Ente** ^{AF} 15,2
 Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel
- (16a) **Mango Ente** ^{AF} 19,9
 Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander
- (5a) Mango Karaage Huhn 18,5
- (17a) **Kimchi Bokum** ^{FN vegan scharf**} 13,2
 (17b) mit Spiegelei 14,7
 Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente
- (5) **Karaage Huhn** ^{CFMN} 13,2
 Hühnerfleisch in Süßkartoffelpanier, Miso Coleslaw, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, jap. Mayo

BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** ^{F vegan scharf*} 6,2 gr | 4 kl
 Wasabi 1 | Ingwer, Saucen & Dressing 2
 Reis, Nudeln 3,9 | Quinoa, Karfiolreis 4,9

POKE BOWLS

serviert mit Sushireis

- (1) **Lachs Poke** ^{BDFN} 15,2
 In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel
- (2b) **Kimchi Poke** ^{CFMNF scharf*} 17,7
 In Kimchi mariniertes roher Lachs, Thunfisch, Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander
- (2a) **Tofu Kimchi Poke** ^{CFMN vegan scharf*} 12,6
 mit Tofu statt Fisch
- (3) **Beets Poke** ^{FMN vegan} 11,5 | (3a) mit Lachs 16,7
 In Soja mariniertes Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Daikon, Kresse
- (4) **Lachs Aburi** ^{BDFN} 15,2
 Flambierter Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar
- (4b) **Tsukudani Aburi** ^{BDFN} 19,1
 Leicht flambierter Lachs und Hiramasa, in Sake Reiswein eingelegte Shimeji Pilze, Edamame
- (6) **Ahi Poke** ^{BCDFGN scharf*} 21
 In Soja mariniertes Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel
- (7) **Holyday Poke** ^{BDFN} 17,7
 In Zitrus mariniertes roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, eingelegter Zwiebel, Radieschen, Koriander, Tobiko Kaviar
- (9) **Japchae** ^{EFN vegan} 12,6
 (9a) Japchae mit 5Stk Garnelen 19,8
 In Soja mariniertes Süßkartoffel-Nudeln, Gemüse, Shimeji Pilze, Edamame, Spinat, Jungzwiebel, Kichererbsen, Erdnüsse

MENÜ wählen & sparen

Menü1 Hauptspeise + Vorspeise **minus 1** EUROMenü2 Hauptsp. + Vorspeise + Getränk **minus 1,5**

CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushireis

- (s6) **Chirashi** ^{BDF} 29,5
 je 2x Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Garnelen, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse
- (s7) **Oyako Chirashi** ^{DFN} 18,9
 6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s9) **Unagi Chirashi** ^{ADFN} 25,4
 je 3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s8) **Vegan Chirashi** ^{FN} 17,6
 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** ^{F vegan scharf**} 12,6
 Gemüse, Tempeh, Kokosnuss, Minze, Galangal, Knoblauch, Chili, Kurkuma, Kefir Blatt mit hgm Sambal Belachan ^{vegan scharf***} +1
- (10) **Linsen Poke** ^{BDFHMN} 19,1
 Lachs, Hiramasa, Linsen, Avocado, Edamame, Lotuswurzel, Miso-Senf-Honig-Knoblauch, Shiitake, Gemüse, Jungzwiebeln
- (5b) **Karaage Kürbis** ^{AFHMN vegan scharf*} 13,2
 Maroni-Kürbis in Süßkartoffelpanier, Linsen-Salat, Spicy Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, Miso-Sesam-Mayo