

## HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

oder mit Sushireis, Reisnudeln

- (11) **Dan Dan** <sup>AEFN scharf\*</sup> 11,5  
 (11a) **Vegan Dan Dan** <sup>AEFN scharf\*</sup> 10  
 Szechuan Bolognese, Gemüse, Sesam Sauce, hausgemachtes Chiliöl, Jungzwiebel, Erdnüsse
- (13) **Gado Gado** <sup>EF vegan scharf\*</sup> 12,6  
 Gemüse, Tofu, Erdnuss Satay Sauce, Koriander, Erdnüsse
- (13a) Gado Gado **mit Karaage Huhn** 16,8
- (15) **Gebratener Lachs** <sup>DFN</sup> 15,2  
 Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel
- (16) **Knusprige Ente** <sup>AF</sup> 15,2  
 Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel
- (16a) **Mango Ente** <sup>AF</sup> 19,9  
 Mango, Gemüse, eingelegter Zwiebel, Mangosauce, Koriander
- (5a) Mango Karaage Huhn 18,5
- (17a) **Kimchi Bokum** <sup>FN vegan scharf\*\*</sup> 13,2  
 (17b) mit Spiegelei 14,7  
 Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente
- (5) **Karaage Huhn** <sup>CFMN</sup> 13,2  
 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, Saucen & Dressing 2  
 Reis, Nudeln 3,9 | Quinoa, Karfiolreis 4,9

## POKE BOWLS

serviert mit Sushireis

- (1) **Lachs Poke** <sup>BDFN</sup> 15,2  
 In Soja mariniertes Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel
- (2b) **Kimchi Poke** <sup>CFMNFN scharf\*\*</sup> 17,7  
 In Kimchi mariniertes roher Lachs, Thunfisch, Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander
- (2a) **Tofu Kimchi Poke** <sup>CFMN vegan scharf\*\*</sup> 12,6  
 mit Tofu statt Fisch
- (3) **Beets Poke** <sup>FMN vegan</sup> 11,5 | (3a) mit Lachs 16,7  
 In Soja mariniertes Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Daikon, Kresse
- (4) **Lachs Aburi** <sup>BDFN</sup> 15,2  
 Flambiertes Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar
- (4b) **Tsukudani Aburi** <sup>BDFN</sup> 19,1  
 Leicht flambiertes Lachs und Hiramasa, in Sake Reiswein eingelegte Shimeji Pilze, Edamame
- (6) **Ahi Poke** <sup>BCDFGN scharf\*</sup> 21  
 In Soja mariniertes Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel
- (7) **Holyday Poke** <sup>BDFN</sup> 17,7  
 In Zitrus mariniertes roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, eingelegter Zwiebel, Radieschen, Koriander, Tobiko Kaviar
- (14) **Urap** <sup>F vegan scharf\*</sup> 12,6  
 Gemüse, Tempeh, Kokosnuss, Minze, Galangal, Knoblauch, Chili, Kurkuma, Kefir Blatt

## MENÜ wählen &amp; sparen

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

## CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushireis

- (s6) **Chirashi** <sup>BDF</sup> 29,5  
 je 2x Lachs, Thunfisch, Hiramasa, Garnelen, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse
- (s7) **Oyako Chirashi** <sup>DFN</sup> 18,9  
 6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s9) **Unagi Chirashi** <sup>ADFN</sup> 25,4  
 je 3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse
- (s8) **Vegan Chirashi** <sup>FN</sup> 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

- (s10) **Tataki Chirashi** <sup>BDFMNFN</sup> 28  
 je 3x Lachs und Hiramasa Sashimi, leicht flambiert, Spargeln, Avocado, Gemüse, Shiitake, Honig-Senf Dressing, Kartoffelchips, Kresse
- (9) **Tudi Poke** <sup>AFN vegan scharf\*</sup> 13,2  
 Kartoffeln, Karfiol, Avocado, Spargeln, Edamame, Shiitake, Gemüse, Zwiebeln, Röstpilzsauce, Kartoffelchips, Koriander, Sesam
- (12) **Tofu Ca Chua** <sup>F vegan</sup> 11,5  
 Tofu in vietnamesischer Tomatensauce, Gemüse, Jungzwiebeln, Koriander
- (12a) Tofu Ca Chua mit Garnelen <sup>BDF</sup> 18,7