

## getränke (Auswahl)

### WASSER

SELTERS CLASSIC.....	0,25 l	2,90 €
SELTERS CLASSIC.....	0,75 l	7,00 €
SELTERS NATURELL.....	0,25 l	2,90 €
SELTERS NATURELL.....	0,75 l	7,00 €
SELTERS LIGHT.....	0,75 l	7,00 €

### SOFT DRINKS

FEVER TREE TONIC <sup>4</sup> .....	0,2 l	4,50 €
FEVER TREE GINGER BEER <sup>5</sup> .....	0,2 l	4,50 €
FEVER TREE BITTER LEMON <sup>4,5</sup> .....	0,2 l	4,50 €
COCA COLA (LIGHT) <sup>1,3</sup> , FANTA <sup>1,5</sup> , SPRITE.....	0,2 l	3,20 €

### HOME MADE

MARACUJA-LYCHEE FLIP.....	0,3 l	5,50 €
Maracuja/Lycheepüree/Limette/Soda		
GREEN APPLE.....	0,3 l	5,50 €
frisch gepresste Granny Smith Äpfel mit Minze und Rohrzucker		
FRESH ORANGE.....	0,3 l	5,50 €
frisch gepresste süße Orangen		
FRESH LEMON.....	0,3 l	5,00 €
frische Limette, Soda, Rohrzucker und Minze		
MANGO CALPICO mit Limetten und Minze.....	0,4 l	5,50 €
MARACUJA CALPICO mit Limetten und Minze.....	0,4 l	5,50 €
MANGO LASSI pur oder mit Minze.....	0,4 l	5,90 €
GINGER SODA mit Ingwer, Limetten und Orange.....	0,4 l	5,50 €
EXOTIC ICED TEA mit grünem Tee, Ananas und Mango.....	0,4 l	5,50 €

### SÄFTE/NEKTARE

APFELSAFT NATURTRÜB.....	0,3 l	4,00 €
CRANBERRY-NEKTAR.....	0,3 l	4,50 €
MARACUJA-NEKTAR.....	0,3 l	4,50 €
ANANASSAFT.....	0,3 l	4,50 €
MANGO-NEKTAR.....	0,3 l	4,50 €
ORANGENSAFT.....	0,3 l	4,00 €
SAFTSCHORLE.....	0,3 l	4,00 €
SAFTSCHORLE.....	0,4 l	4,90 €

### BIERE

KIRIN BIER [JAPAN].....	0,33 l	4,90 €
SINGHA BIER [THAILAND].....	0,33 l	4,50 €
WARSTEINER [VOM FASS].....	0,3 l	3,90 €
WARSTEINER [VOM FASS].....	0,5 l	4,90 €
WARSTEINER ALKOHOLFREI.....	0,33 l	3,90 €
KÖNIG LUDWIG WEIZEN/HELL [VOM FASS].....	0,5 l	4,50 €
KÖNIG LUDWIG WEIZEN/DUNKEL.....	0,5 l	4,00 €
KÖNIG LUDWIG WEIZEN/KRISTALL.....	0,5 l	4,50 €
KÖNIG LUDWIG WEIZEN/ALKOHOLFREI.....	0,5 l	4,50 €
KÖNIG LUDWIG DUNKELBIER.....	0,33 l	3,90 €

### TEE

JAPAN SENCHA GRÜNER TEE.....	3,50 €
JAPAN GENMAICHA.....	3,50 €
Sencha Grüntee mit geröstetem Naturreis	

JAPANS GRÜNE KOSTBARKEIT.....	3,50 €
Sencha, Genmaicha, Kukicha, Gyokuro, ein Hauch von Erdbeere	
JAPAN BIO MATCHA.....	4,20 €
PREMIUM JASMIN-GRÜNTEE.....	3,50 €
FRISCHER INGWERTEE.....	4,50 €
FRISCHER MINZTEE.....	4,50 €

### KAFFEE

ESPRESSO <sup>3</sup> .....	2,50 €
ESPRESSO DOPPIO <sup>3</sup> .....	3,50 €
ESPRESSO MACHIATTO <sup>3,G</sup> .....	3,20 €
KAFFEE CREMA <sup>3</sup> .....	3,20 €
CAPPUCCINO <sup>3,G</sup> .....	3,90 €
KAFFEE LATTE <sup>3,G</sup> .....	3,90 €
LATTE MACCHIATO <sup>3,G</sup> .....	4,50 €

### LONGDRINKS

LILLET BERRY.....	6,90 €
Lillet Blanc/Tonic Water/verschiedene Beeren	
HUGO.....	6,50 €
Prosecco/Soda/Holunderblütensirup/Limette/Minzblätter	
APEROL SPRITZ.....	6,50 €
Prosecco/Aperol/Soda/Orange	
GIN-TONIC.....	7,90 €
mit Beekeeper 24 oder Bombay Sapphire, Fever Tree Tonic und Limone	
HENDRICK'S GIN-TONIC.....	9,00 €
mit Fever Tree Tonic und Gurkenscheiben	

### WEISSWEINE – OFFEN

GRAUBURGUNDER TROCKEN „AUS EINEM GUSS“	
KESSELRING, PFALZ.....	0,2 l 7,00 €
Aromen von Banane, Limone und etwas Mandel. Im Mund ist er voll, intensiv und mit einer ganz feinen Säure, die den Wein herrlich belebt.	
RIESLING TROCKEN „AUS EINEM GUSS“	
KESSELRING, PFALZ.....	0,2 l 6,50 €
Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen Säureader.	
SAUVIGNON BLANC „OLD COACH ROAD“	
SEIFRIED ESTATE, NEUSEELAND.....	0,2 l 7,50 €
Schon der Duft ist eine Offenbarung: Stachelbeere, Holunderblüte und Maracuja geben sich ein Stelldichein. Im Mund die gleiche unbändige Vitalität	

### ROTWEINE – OFFEN

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT „AUS EINEM GUSS“	
KESSELRING, PFALZ, DEUTSCHLAND.....	0,2 l 7,00 €
Klassische Bordeaux-Cuvée made in Pfalz: ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe.	
PRIMITIVO „PRIMASOLE“, APULIEN, ITALIEN.....	0,2 l 7,50 €
Dunkle Kirschen und Pflaumenduft, anschmiegsam am Gaumen, dunkelfruchtiges Temperament mit Schokoladenassoziationen.	
RIOJA CRIANZA „LAR DE SOTOMAYOR“, RIOJA, SPANIEN... ..	0,2 l 7,00 €
Reiner Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhafte zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.	

### ROSÉ-WEINE

ROSÉ „EDENBUSCH“, HAUCK, RHEINHESSEN.....	0,2 l 6,50 €
Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!	
UBY NO. 6, CÔTE DE GASCOGNE, FRANKREICH.....	0,2 l 6,50 €
Rebsorten: Cabernet-Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Mit seinen Aromen von Himbeere und Erdbeere	

## mittags-spezial

GÜLTIG MONTAG BIS FREITAG (AUSSER AN FEIERTAGEN)  
VON 12<sup>00</sup> BIS 15<sup>00</sup> UHR

HÄHNCHEN-KOKOS-SUPPE <sup>G</sup> .....	5,50 €
(mit Duftreis zzgl. 2,00 €) mit Mango/Chili-Kräutern	
FISCHSUPPE.....	6,50 €
(mit Duftreis zzgl. 2,00 €) mit ausgesuchten Fischarten/Ananas/Datterini-Tomaten/Champignons/ Chili-Kräutern	
GEMÜSE-ERDNUSS <sup>G,K</sup> .....	10,00 €
mit Hühnerbrustfilet/ Erdnuss-Sesam Sauce/ Duftreis	
mit Entenbrustfilet/ Erdnuss-Sesam Sauce/ Duftreis.....	12,00 €
mit Tofu/ Erdnuss-Sesam Sauce/ Duftreis.....	9,00 €
REISNUDELN MIT CHILI-LIMETTEN-SAUCE <sup>D,E</sup> .....	12,00 €
mit Rib Eye/Kräutersalat/Erdnüssen	
mit Hähnchenbrustfilet/Kräutersalat/Erdnüssen.....	10,00 €
mit Tofu/Kräutersalat/Erdnüssen.....	8,50 €
SCHARFES GEMÜSE-CURRY <sup>D,G</sup> .....	10,00 €
mit Hähnchenbrustfilet/Duftreis	
mit Entenbrustfilet/Duftreis.....	12,00 €
mit Kabeljau/Duftreis.....	11,00 €
mit Tofu/ Duftreis.....	9,00 €
SAISONALES TERIYAKI-GEMÜSE <sup>F,K</sup> .....	10,00 €
mit Hähnchenbrustfilet/Teriyaki-Sauce/Duftreis	
mit Entenbrustfilet/Teriyaki-Sauce/Duftreis.....	12,00 €
mit Tofu/Duftreis.....	9,00 €
EXOTISCHE MANGO-SAUCE <sup>D,G</sup> .....	10,00 €
mit Hähnchenbrustfilet/Kräutersalat/Duftreis	
mit Entenbrustfilet/Kräutersalat/Duftreis.....	12,00 €
UDON-GEMÜSE-NUDELN <sup>A,F,K</sup> .....	10,00 €
mit sautiertem Teriyaki-Hähnchen/Pak Choi-Gemüse	
mit Entenbrustfilet/Teriyaki Pak Choi-Gemüse.....	12,00 €
ARGENTINIAN RUMPSTEAK, 180 g, auf Robata gegrillt	
mit Tempura-Süßkartoffeln/Kräutersalat.....	15,00 €
mit saisonalem Gemüse/Teriyaki Sauce/Duftreis.....	15,00 €

ALLE SUSHI-MENÜS WERDEN MIT EINER MISOSUPPE SERVIERT.

JUST SALMON.....	14,00 €
8 Lachs Inside-Out/3 Lachs Nigiri	
LUCKY MAKI.....	13,00 €
24 verschiedene Maki Sushi mit Lachs/Thunfisch/Gurke-Sesam	
MUST HAVE NO. 1 <sup>A,F,G</sup> .....	16,00 €
6 crunchy big rolls mit spicy tuna/Surimi/Avocado/gelbem Rettich/grünem Spargel und 3 verschiedene Nigiri	
MUST HAVE NO. 2 <sup>F,G</sup> .....	15,00 €
6 big rolls mit spicy tuna/Surimi/Avocado/gelbem Rettich/grünem Spargel und 3 verschiedene Nigiri	
FRIED SALMON <sup>A,F,G</sup> .....	12,00 €
10 Tempura Inside-Out rolls mit Lachs/Avocado/Spezialsauce	
VEGGIE SET.....	12,00 €
Edamame Bohnen blanchiert, Meersalz, 8 Stück Inside-Out mit gegrilltem Tofu, Gurke und hausgemachter Wasabi-Guacamole	

## soups

MISO SOUP <sup>F</sup> .....	4,50 €
Misosuppe mit Seidentofu/Wakame/Shitake Pilzen/Frühlingszwiebeln	
CHICKEN COCONUT SOUP <sup>G</sup> .....	5,50 €
Kokosmilchsuppe mit Hühnerbrustfilet/Champignons/Koriander	
SCAMPI CURRY SOUP <sup>G</sup> .....	7,00 €
Currysuppe mit Kokosmilch/Black Tiger Garnelen/Bio Hokkaido Kürbis/ Shisoblättern	
SEAFOOD SOUP.....	7,50 €
Suppe mit ausgesuchten Fischarten/Jakobsmuschel/Sternfrucht/ Ananas/Datterino-Tomaten/Zitronengras	

## small dishes

CHICKEN ROLL <sup>G</sup> .....	5,00 €
Gegrillte Hähnchenbrust/Pflücksalat/Mango/in Reispapier gewickelt/ Erdnuss-Tamarind	
BEEF ROLL <sup>F</sup> .....	7,00 €
Rib-Eye/blanchierter grüner Spargel/Pflücksalat/in Reispapier gewickelt/ Sesam-Teriyaki	
DUCK ROLL <sup>F</sup> .....	6,00 €
Gegrillte Entenbrust/Pflücksalat/Mango/in Reispapier gewickelt/ Erdnuss-Dip	
YAKITORI CHICKEN <sup>F</sup> .....	8,00 €
Hähnchen-Spieße mariniert und gegrillt mit Sesam-Teriyaki/Seetangsalat	
SCAMPI TEMPURA <sup>A,G</sup> .....	10,00 €
Black Tiger Garnelen Tempura/Tempura Süßkartoffel/japanische Mayo	
SATÉ BEEF <sup>G,K</sup> .....	10,00 €
Saftig gegrilltes Rib-Eye am Spieß/Erdnuss-Tamarind/Seetangsalat	
WASABI SCALLOPS <sup>G,F</sup> .....	13,00 €
Scharf angebratene Jakobsmuscheln in Teriyaki/Mango-Apfel Chutney/ Wasabi-Sauce/Shiso-Kresse/Sesam	
STARTERS FOR 2 <sup>A,D,G</sup> .....	19,00 €
Fingerfood Variation für zwei Personen	

## salads

GRILLED DUCK & PEANUTS <sup>F,G</sup> .....	9,50 €
Gegrillte Entenbrust/Kräutersalat/Erdnüsse/Miso Dressing	
EXOTIC MANGO.....	16,00 €
Exotische Mango/Rucola/Datterino-Tomaten/Erdnüsse mit gegrilltem Thunfisch <sup>F,G</sup>	
mit Hühnerbrustfilet <sup>D</sup> .....	12,00 €
CORN CHICKEN NOODLES <sup>D</sup> .....	13,00 €
Filet vom Maishähnchen mit Glasnudeln-Kräutersalat/Mirin-Soja-Sauce/ Karotten/rote Zwiebeln/Spinat/Shitake/Sesam	
SALMON SALAD <sup>D</sup> .....	13,00 €
Medium gegrillter Lachs/Kräutersalat/Kresse/Maracuja Dressing/Erdnüsse	
GOMA WAKAME.....	5,00 €
Seetangsalat mit Sesam	

## special sushi

CHIRASHI BOWL <sup>F, K</sup> .....	21,00 €
Lachs/Thunfisch/Hamachi/Fliegenfischkaviar/zweierlei Sauce/Kresse/auf Sushi-Reis	
HOT BEEF TATAKI BOWL <sup>F, K</sup> .....	20,00 €
Medium gegrilltes Rinderfilet auf Sushi-Reis/zweierlei Sauce/Daikongresse/Goma Wakame	
TUNA CHIRASHI BOWL <sup>F, K</sup> .....	21,00 €
Medium gegrilltes Tuna Sashimi/Wasabi Sauce/Daikongresse/Goma Wakame/auf Sushi-Reis	
HOT TUNA TATAKI <sup>F, K</sup> .....	16,00 €
5 medium gegrilltes Tuna Sashimi/zweierlei Sauce/Daikongresse/Goma Wakame	
SAKE MAKI .....	10,00 €
8 Inside-Out mit Lachs, Avocado, Sesam	
TUNA MAKI .....	11,00 €
8 Inside-Out mit Thunfisch, Avocado, Sesam	
EBI TEMPURA <sup>A, C, F</sup> .....	16,00 €
8 Inside-Out mit Tempura Garnelen, Philadelphia, Gurke, Tobiko-Surimi, zweierlei Sauce, ummantelt mit Shiso-Kresse	
YAKITORI MAKI <sup>F, G</sup> .....	13,00 €
Inside-Out mit Yakitori-Hähnchen, blanchem grünem Spargel, Avocado, gelbem Rettich, ummantelt mit Kresse und Sesam, dazu hausgemachtes Chutney	
SWEET & SOUR DUCK MAKI <sup>F, G</sup> .....	14,00 €
Inside-Out mit gegrillter Entenbrust, blanchem grünem Spargel, Avocado, gelbem Rettich, ummantelt mit Kresse und Sesam, dazu hausgemachtes Chutney	
MANGO-TANGO-ROLL <sup>F</sup> .....	10,00 €
Inside-Out mit Rucola, Mango, Wasabi-Guacamole, Sesam-Teriyaki-Sauce	
CLASSIC VEGGIE ROLL <sup>F</sup> .....	9,00 €
8 Inside-Out mit gegrilltem Tofu, Gurke, gelbem Rettich, Wasabi-Guacamole	
CRUNCHY TEMPURA ROLL <sup>A, G, F</sup> .....	
Kross gebackene Sushi-Rolle mit Gurke, Avocado, grünem Spargel, gelbem Rettich	
mit Hot Tuna Sashimi .....	19,00 €
mit Hot Salmon Sashimi .....	17,00 €
mit Hot Beef Sashimi .....	18,00 €
NIGIRI PLATE <sup>F</sup> .....	24,00 €
8 Nigiri-Mix aus Lachs/Tuna/Hamachi/Garnele	
SINGLE SUSHI .....	24,00 €
8 Maki Inside-Out mit Lachs-Avocado/8 Tuna Maki/3 Nigiri	
DOUBLE SUSHI & SASHIMI .....	59,00 €
8 Maki Inside-Out mit Lachs-Avocado/8 Tuna Maki Roll/6 Nigiri Mix/6 Sashimi Mix/8 Mango-Tango Rolls/Edamame + Meersalz	

## sashimi on the rocks

SALMON/ LACHS SASHIMI <small>small, 5 Stück</small> .....	15,00 €
SALMON/ LACHS SASHIMI <small>regular, 8 Stück</small> .....	22,00 €
TUNA SASHIMI <small>small, 5 Stück</small> .....	17,00 €
TUNA SASHIMI <small>regular, 8 Stück</small> .....	24,00 €
HAMACHI/ GELBSCHWANZMAKRELE <small>small, 5 Stück</small> .....	17,00 €
HAMACHI/ GELBSCHWANZMAKRELE <small>regular, 8 Stück</small> .....	24,00 €
SASHIMI MIX <small>large, 15 Stück</small> .....	39,00 €

## aburi nigiri

SAKE ABURI <sup>F, G</sup> 4 Stück .....	16,00 €
Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Lachs-Sashimi/Spezial-Sauce/Fliegenfischkaviar/Sesam/Kresse/Rosa-Ingwer/Goma Wakame	
MAGURO ABURI <sup>F, G</sup> 4 Stück .....	17,00 €
Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Tuna-Sashimi/Spezial-Sauce/Fliegenfischkaviar/Sesam/Kresse/Rosa-Ingwer/Goma Wakame	
HAMACHI ABURI <sup>F, G</sup> 4 Stück .....	17,00 €
Sushi-Reisbällchen mit flambiertem Hamachi-Sashimi/Spezial-Sauce/Fliegenfischkaviar/ Sesam/Kresse/Rosa-Ingwer/Goma Wakame	

## fish & seafood Serviert mit Duftreis

COD CURRY <sup>G</sup> .....	17,00 €
Kabeljaufilet/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, jungen Karotten	
PIKE PERCH CURRY <sup>G</sup> .....	20,00 €
Zanderfilet/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, jungen Karotten	
SALMON TERIYAKI <sup>F, G, K</sup> .....	20,00 €
Gegrillter Lachs mit zweierlei gewokten Bohnen/grünem Spargel/Blumenkohl/jungen Karotten in Ingwer-Pfeffer-Sauce	
SALMON-SCAMPI <sup>F, G, K</sup> .....	23,00 €
Gegrillter Lachs und Scampi mit zweierlei gewokten Bohnen/grünem Spargel/Blumenkohl/jungen Karotten in Ingwer-Pfeffer-Sauce	
TUNA TERIYAKI <sup>F, G, K</sup> .....	23,00 €
Thunfisch medium gegrillt mit zweierlei gewokten Bohnen/grünem Spargel/Blumenkohl/jungen Karotten in Ingwer-Pfeffer-Sauce	

## argentinean beef

Entdecken Sie das Geheimnis des traditionellen japanischen Robata-Grills. Unsere Steaks bekommen dadurch fantastische Röstaromen und sind außerdem besonders saftig. Ein einzigartiges Genusserlebnis, das sich nirgendwo anders findet.

FILETSTEAK 200 G .....	23,00 €
RIB-EYE-STEAK (ENTRECÔTE) 200 G .....	21,00 €
RUMPSTEAK 200 G .....	21,00 €

DAZU KÖNNEN SIE WÄHLEN:  
Wok-Gemüse aus grünem Spargel, Blumenkohl, zweierlei Bohnen, jungen Karotten, abgeschmeckt mit würziger Ingwer-Teriyaki Sauce und grünem Pfeffer  
ODER  
Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, junge Karotten, in cremiger scharfer Curry-Sauce

Steaks und Entenbrustfilets werden auf Robata medium bis medium-plus gegrillt. Bitte informieren Sie uns über Ihren Änderungswunsch.

## for kids

CRISPY CHICKEN CHIPS <sup>A</sup> .....	8,00 €
hausgemachte Chicken-Nuggets mit Sweet Potatoes	
YAKITORI CHICKEN <sup>F</sup> .....	9,00 €
Hähnchen-Spieße mariniert und gegrillt mit Sesam-Teriyaki kombiniert mit Duft-Reis	
UDON NOODLES <sup>A</sup> .....	11,00 €
mit Saison-Gemüse und Grillhähnchen	

## poultry/geflügel Serviert mit Duftreis

PEPPER DUCK <sup>F</sup> .....	19,00 €
Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit zweierlei gewokten Bohnen/grünem Spargel/Blumenkohl/jungen Karotten in Ingwer-Pfeffer Sauce/karamellisierten Kumquats	
CURRY DUCK <sup>G</sup> .....	18,00 €
Gegrillte Barbarie-Entenbrust/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, jungen Karotten	
SWEETY DUCK <sup>G</sup> .....	18,00 €
Gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Mango/Datterino-Tomaten/Keniabohnen in Mango-Sauce	
FRUITY DUCK .....	18,00 €
Gegrillte Entenbrust mit Ananas/Mango/Datterino-Tomaten in süß-saurer Tamarindensauce/Kräutersalat	
PEPPER CHICKEN <sup>F</sup> .....	15,00 €
Hühnerbrustfilet mit zweierlei gewokten Bohnen/grünem Spargel/Blumenkohl, jungen Karotten in Ingwer-Pfeffer Sauce/karamellisierten Kumquats	
CURRY CHICKEN <sup>G</sup> .....	15,00 €
Hühnerbrustfilet/scharfe Thai Curry-Sauce mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, jungen Karotten	
FRUITY CHICKEN .....	16,00 €
Hühnerbrustfilet mit Ananas/Mango/Datterino-Tomaten in süß-saurer Tamarindensauce/Kräutersalat	

## robata special

SWEETY CORN CHICKEN <sup>G</sup> .....	18,00 €
Filet vom Maishähnchen auf Mango/Datterino-Tomaten/Keniabohnen/Mango-Sauce/Duftreis	
LAMB ROBATA <sup>F</sup> .....	24,00 €
Gegrilltes Lamm-Karee/Miso-Kräutersalat/Mizu-Bratreis mit Buttergemüse/Sesam	
BEEF & LAMB FOR 2 <sup>F</sup> .....	45,00 €
200 g argentinisches Rinderfilet/6 Lammkarrees/Miso-Kräutersalat/Mizu-Bratreis mit Buttergemüse	

## noodles/veggie

UDON-NOODLES <sup>F</sup> .....	
japanische Udon-Nudeln gebraten mit Blumenkohl/jungen Karotten/Pak Choy/Sesam-Teriyaki	
mit Rinderfilet .....	22,00 €
mit Filet vom Maishähnchen .....	19,00 €
mit Babarie-Entenbrustfilet .....	19,00 €
TOFU CURRY <sup>G</sup> .....	13,00 €
Gegrillter Tofu mit scharfer Thai Curry-Sauce, Hokkaidokürbis, Süßkartoffel, jungen Karotten	
VEGGIE WOK <sup>F</sup> .....	13,00 €
Zweierlei Bohnen/Champignons/Zucchini/Blumenkohl/junge Karotten in Ingwer-Pfeffer-Sauce/Duftreis	
VEGGIE UDON <sup>A, F</sup> .....	13,00 €
Japanische Udon-Nudeln gebraten mit jungen Karotten/Zucchini/Champignons/Pak Choy/Sesam-Teriyaki	

## extras

VEGETABLES <sup>F</sup> .....	6,00 €
Gewoktes saisonales Gemüse mit Teriyaki	
JASMIN RICE .....	3,00 €
Gedämpfter Duft-Reis	
NOODLES <sup>F</sup> .....	6,00 €
Gewokte Udon-Nudeln mit Pak Choy/Frühlingslauch/Sesam	
MIZU FRITES <sup>G</sup> .....	4,50 €
Tempura Süßkartoffel	

## dessert

SÜSSER WILDREIS .....	8,00 €
mit Kokosmilch/Bourbon-Vanille Eis/exotische Mango	
KARAMEL-ANANAS .....	7,00 €
Gegrillte Ananas/Bourbon-Vanille Eis/Karamelsauce/Erdnüsse	
FRISCHES OBST .....	6,00 €
Obst der Saison	
PETIT FOURS & SORBET .....	
Mini-Pâtisserie/Mousse au Chocolat/Mango-Passionfrucht mousse/Macaron-Gebäck/Sorbet von Himbeer und Maracuja	
3 Komponenten .....	7,50 €
6 Komponenten .....	15,00 €
UNSERE EISSORTEN .....	2,50 €/KUGEL
Bourbon-Vanilla, Chocolate Chips, Coconut, Mango-Joghurt, Green Tea	
Weitere Eis-Kreationen finden Sie in unserer Eiskarte.	

Bitte beachten Sie folgende Kennzeichnungen von Allergenen und informieren Sie uns bitte über Ihre Unverträglichkeit.

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fische
- E. Erdnüsse
- F. Sojabohnen
- G. Milch
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen

- 1 Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 Antioxidationsmittel