



## LUNCH TIME

**Mo. - Fr.**  
12 - 16 Uhr

**Jedes Menü inkl. vier vegetarische  
Frühlingsrollen oder einem grünen Tee**

<b>ALLE M-MENÜ'S werden mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons in Roter-Curry-Kokosmilchsauce <sup>9</sup> und Jasmin Reis serviert</b>	
<b>M 1 – 9,90 €</b>	<b>BEEF CURRY</b> mit Rindfleisch
<b>M 2 – 9,50 €</b>	<b>CHICKEN CURRY</b> mit Hühnerfleisch
<b>M 3 – 9,00 €</b>	<b>BIO-TOFU CURRY</b> mit Tofu
<b>M 4 – 10,50 €</b>	<b>PRAWNS CURRY</b> mit Garnelen
<b>S 1 – 9,50 €</b>	<b>SHAKE IN CARLIFORNIA °</b> 6 Lachs Maki, 4 California Inside Out, 2 Lachs Nigiri Salmon Maki 6 pcs, California Inside Out 4 pcs, Salmon Nigiri 2 pcs
<b>S 2 – 9,00 €</b>	<b>JUST VEGGIE °</b> 6 Gurke Maki, 4 Avocado Inside Out, 2 Inari Nigiri
<b>S 3 – 9,80€</b>	<b>BAKED SALMON</b> 8 Baked Salmon Roll, 2 Lachs Nigiri
<b>S 4 – 10,50€</b>	<b>BAKED TUNA <sup>a,c,d,</sup></b> 8 Baked Tuna Roll, 2 Tuna Nigiri

**Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind detailliert separat aufgeführt.  
Sprechen Sie uns einfach an.**



## LUNCH TIME

**Mo. - Fr.**  
12 - 16 Uhr

**Jedes Menü inkl. vier vegetarische  
Frühlingsrollen oder einem grünen Tee**

<b>A 1 – 9,50 €</b>	<b>UDON TRON</b> Gekochte UDON Nudeln mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons serviert in einer Hausgemachten Soße. Wählbar mit: Tofu oder Chicken
<b>A 2 – 10,90 €</b>	<b>GRILL SALMON</b> Gegrillter Lachsfilet mit frischem Mixsalat, Jasmin Reis verziert mit Unagi Soße <i>Grilled Salmonfilet, fresh salad, yasmin rice, unagi sauce</i>
<b>A 3 – 9,50 €</b>	<b>TOFU BOWL</b> Eingelegtes Gemüse (Weiß- und Chinakohl, Karotten), Edamame-Bohnen, Gurken und Mais auf gekochtem Jasmin Reis <i>Pickles, edamame beans, cucumber, corn, yasmin rice</i>
<b>S 1 – 9,50 €</b>	<b>FUTO MAKI REMIX 8 Stk.</b> Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, 2 Nigiri Lachs <i>Salmon, tuna, cucumber, avocado, cream cheese, Salmon nigiri 2 pcs</i>
<b>S 2 – 9,0 €</b>	<b>JUST VEGGIE °</b> 6 Gurke Maki, 4 Avocado Inside Out, 2 Inari Nigiri <i>Cucumber Maki 6 pcs, Avocado Inside Out 4 pcs, Inari Nigiri 2 pcs</i>
<b>S 3 – 9,80€</b>	<b>BAKED CALIFORNIA</b> 6 Lachs Maki/ 8 Baked Carlifornia <i>Salmon Maki 6 pcs, Baked California 8 pcs</i>
<b>S 4 – 10,50€</b>	<b>FLAMED TUNA</b> 2 Tuna Nigiri, 8 Inside Out Innen: Avocado, Außen: umhüllt mit flambiertem Thunfisch <i>Tuna nigiri 2 pcs, Flamed Tuna Avocado Inside Out 8 pcs</i>

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind detailliert separat aufgeführt.  
Sprechen Sie uns einfach an.



## LUNCH TIME

**Mo. - Fr.**  
12 - 16 Uhr

**Jedes Menü inkl. vier vegetarische  
Frühlingsrollen oder einem grünen Tee**

<b>B 1 – 9,90 €</b>	<b>SPICY BEEF</b> Leicht scharf angebratenes Rindfleisch mit frischem Salat serviert mit Jasmin Reis
<b>B 2 – 10,50 €</b>	<b>HOT SALMON</b> Gegrillter Lachsfilet mit frischem Mix Salat serviert mit Jasmin Reis dazu hausgemachte Tamarindesoße
<b>B 3 – 9,50 €</b>	<b>TOFU BOWL</b> Eingelegtes Gemüse (Weiß- und Chinakohl, Karotten) Edamame-Bohnen, Gurken und Mais auf gekochtem Jasmin Reis
<b>S 1 – 9,50 €</b>	<b>SUSHI MIX</b> 6 Tuna Maki, 4 Inside Out Lachs, 2 Nigiri Ebi
<b>S 2 – 9,00 €</b>	<b>JUST VEGAN °</b> 6 Gurke Maki, 8 Vegan Inside Out
<b>S 3 – 10,50€</b>	<b>BAKED CHEESE SALMON</b> 6 Lachs Maki, 8 Baked Cheese Lachs, Avocado, Gurke, Käse, Frischkäse
<b>S 4 – 10,50€</b>	<b>FLAMED SAKE</b> 8 Inside Out – Innen: Avocado/ Außen: umhüllt mit flambierten Lachs, 2 Lachs Nigiri

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind detailliert separat aufgeführt.  
Sprechen Sie uns einfach an.