

L
U
N
C
H

DONBURI SET 丼ぶりセット

REISSCHALE | RICE BOWL |

Mo - So 12.00 - 17.00 Uhr

Jedes Set wird mit Mixed Pickles und Misosuppe serviert
Every set will served with mixed pickles and Miso soup

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | TORI DON
Gegrilltes Hähnchen, Teriyakisauce
Grilled chicken, Teriyaki sauce | 12 € |
| 12 | SAKE DON
Gegrillter Lachs, Teriyakisauce
Grilled salmon, Teriyaki sauce | 12 € |
| 13 | TEN DON
Frittiertes in Tempurateig,
- Classic Garnele und Gemüse
- Veggie Gemüse
Deep-fried in Tempura dough,
- Classic prawn and vegetables
- Veggie vegetables | 12 € |
| 14 | KATSU DON
Hähnchenschnitzel, Weißkohl,
Limette, Tonkatsusauce und Senf
Panko-breaded chicken cutlet, cabbage,
lime, Tonkatsu sauce and mustard | 12 € |
| 15 | KARE DON
Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel,
Karotten und Kartoffeln
Japanese curry with chicken cutlet, carrots and potatoes | 12 € |

L
U
N
C
H

UDON BOWL うどん

Mo - So 12.00 - 17.00 Uhr

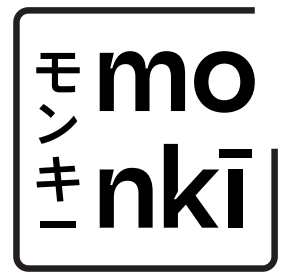
- | | | |
|----|--|------|
| 16 | TEMPURA UDON
Udonnudeln, Shoyu-Brühe,
Frittiertes in Tempurateig,
- Classic Garnele und Gemüse
- Veggie Gemüse
Udon noodles, Shoyu broth, deep-fried in Tempura dough,
- Classic prawn & vegetables or Veggie vegetables | 13 € |
| 17 | UME OROSHI
Udonnudeln, Shoyu-Brühe, Umeboshi
(eingelegte Pflaumen), Naruto,
Shiso, Rettich, Pilze und Spinat
Udon noodles, Shoyu broth, Umeboshi, Naruto,
Shiso leaf, radish, mushrooms, spinach | 12 € |

LUNCH RAMEN 昼食らーめん

NUDELSUPPE | NOODLE SOUP

Mo - So 12.00 - 17.00 Uhr

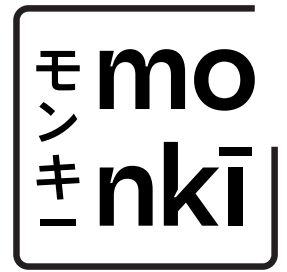
- | | | |
|----|---|------|
| 70 | LUNCH SHOYU
Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Schweine-Chasu,
Ei, Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Chicken broth, Shoyu Tare, pork Chasu, egg
Naruto, leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 71 | LUNCH MISO
Hühnerbrühe, Miso Tare, Schweine-Chasu,
Ei, Mais, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu, egg,
corn, leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 72 | LUNCH KARA MISO SPICY
Hühnerbrühe, Miso Tare, Schweine-Chasu,
scharfes Hackfleisch, Lauch, Zuckerschoten
Ei, Sprossen
Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu,
egg, leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 73 | LUNCH SHIO
Hühnerbrühe, Shio Tare, Hühner-Chasu,
Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Ei, Sprossen
Chicken broth, Shio Tare, chicken Chasu,
Naruto, leek, snow peas, egg, sprouts | 12 € |
| 74 | LUNCH VEGAN SHOYU
Vegane Shoyu-Brühe, Seidentofu,
Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Vegan Shoyu broth, silky tofu, tomatoe,
leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 75 | LUNCH VEGAN MISO
Vegane Miso-Brühe, Seidentofu,
Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Vegan Miso broth, silky tofu, tomatoe,
leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 76 | LUNCH VEGAN KARA MISO SPICY
Vegane Miso-Brühe, scharfes Sojafleisch,
Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Vegan Miso broth, spicy soy meat,
leek, snow peas, sprouts | 12 € |



WARME VORSPEISEN 一品料理

WARM STARTERS

1	HOMEMADE STICK GYOZA Gebratene Teigtaschen mit - Classic Schweinefleisch - Ebi Garnelen & Schweinefleisch Fried dumplings, selectable with - Classic pork - Ebi prawns & pork	5 Stk. pcs.	8	KATSU SANDO Japanisches Hühnerschnitzel, Weißkohl im Toastbrot und Tonkatsusauce, Spicy Mayo Japanese chicken cutlet on toast bread, cabbag, Tonkatsu sauce, spicy mayo	10 €
2	KARAAGE Frittiertes Hähnchen mit - Nanbansauce - Spicy Mayo Deep-fried chicken with: - Nanban sauce - spicy mayo	6 €	9	CRISPY EBI Romanasalat, frittierte Garnelen, Spicy Mayo Romana salad, deep-fried prawns, spicy mayo	10 €
3	DAIKON MOCHI VEGAN Gebratener Reiskuchen mit Rettich Fried rice cake with radish	6 €	10	NASU VEGAN Gegrillte Aubergine, Misosauce, Frühlingszwiebeln, Sesam Grilled eggplant, Miso sauce, spring onions, sesame	6 €
4	AGEDASHI TOFU VEGGIE Frittierter Seidentofu, Dashi, geriebener Rettich Deep-fried silky tofu, Dashi broth, grated radish	6 €	KALTE VORSPEISEN 冷菜 COLD STARTERS		
5	EDAMAME VEGAN Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz Steamed soy beans with sea salt	6 €	21	CEVICHE SPICY Wolfsbarsch-Ceviche, rote Zwiebeln, Limette, Korriander, Aji de Amarillo Sauce Sea bass Ceviche, red onions, lime, cilantro, Aji de Amarillo sauce	13 €
6	TEMPURA PLATTER Frittiertes in Tempurateig, - Mix Garnele und Gemüse - Veggie Gemüse - Ebi Garnelen 3 Stk. Deep-fried in Tempura dough, - Mix prawn and vegetables - Veggie vegetables - Ebi Prawns 3 pcs.	12 €	22	PICO PICO Feines Lachs-Carpaccio mit Pico De Gallo Salmon Carpaccio, Pico De Gallo	10 €
7	POPPUKŌN VEGAN Frittierter Mais in Tempurateig, Dashi Deep-fried corn in Tempura dough, Dashi	6 €	23	SPICY TUNA TARTAR SPICY Thunfischtartar, Avocadocreme Tuna tartar, avocado creme	15 €
			24	NORI TACO 3 STK. SPICY Seetang-Tacos mit Avocadocreme und gemischten rohen Fisch Nori Tacos with avocado creme and mixed raw fish	12 €



SALATE サラダ SALADS

- | | | |
|----|---|------|
| 30 | HORENSO VEGAN
Blattspinat mit Seidentofu,
Avocado & Sesamsauce
Leaf spinach with silky tofu,
avocado & sesame sauce | 8 € |
| 31 | SASHIMI SALAD
Wildkräutersalat, gemischter roher
Fisch vom Lachs, Thunfisch & Wolfsbarsch,
Avocado, Wafu-Dressing
Wildherb salad, mixed raw fish from salmon, tuna
and sea bass, avocado, Wafu dressing | 15 € |
| 33 | KYURI VEGAN SPICY
Gurken Tataki, Sesam
Crushed cucumber Tataki | 5 € |
| 34 | KIMCHI VEGGIE SPICY
Chinakohl, Kimchibase
Chinese cabbage, Kimchibase | 5 € |

TSUKE-UDON つけうどん Udonnudeln zum Dippen Dipping udon noodles

- | | | |
|----|--|------|
| 61 | TSUKE-UDON TEMPURA
Kalte Udonnudeln mit Dashisauce
zum Dippen und Frittiertes im Tempurateig
Cold udon noodles with dashi sauce for dipping
and deep-fried in tempura dough | 16 € |
| 62 | TSUKE-UDON VEGGIE
Kalte Udonnudeln mit Dashisauce zum
Dippen und Frittiertes im Tempurateig
Cold udon noodles with dashi sauce for dipping
and deep-fried in tempura dough | 16 € |

HAUPTGERICHTE ご飯もの MAIN DISHES

- | | | |
|----|--|--------------|
| 41 | TORI
Gegrilltes Hähnchen von der Keule,
mit saisonallem Gemüse,
Teriyakisauce und Reis
Grilled chicken from the leg with seasonal
vegetables, Teriyaki sauce and rice | 16 € |
| 42 | SAKE
Gegrilltes Lachsfilet von Label Rouge,
mit saisonallem Gemüse,
Teriyakisauce und Reis
Grilled salmon filet from Label Rouge with
seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice | 18 € |
| 43 | KATSU TORI
Japanisches Hähnchenschnitzel
von der Keule mit Weißkohl, Zitrone,
Tonkatsusauce, Senf und Reis
Japanese Panko-breaded chicken cutlet from the leg,
cabbage, lime, Tonkatsu sauce, mustard and rice | 16 € |
| 44 | KATSU CURRY
Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel,
Karotten, Kartoffel und Reis
Japanese curry with chicken cutlet,
carrots, potatoes and rice | 16 € |
| 45 | MAZE UDON
Udonnudeln in cremiger Soja-Pilze-Sauce,
Shiitake, Kräuterseitlinge, Spinat, Nori
- Classic vegetarisch
- Ebi Garnelen
Udon noodles in creamy soy mushroom sauce,
Shiitake, king trumpet mushrooms, spinach, Nori
- Classic veggie
- Ebi prawns | 16 €
22 € |

RAMEN らーめん

Japanische Suppe mit Weizennudeln
Japanese soup with wheat noodles



50 TONKOTSU SHOYU 15 €

Yokohama Style

Cremige Schweinebrühe, Morcheln,
Schweine-Chasu, Ei, Nori, Lauch, Spinat
Creamy pork broth, pork Chasu, egg,
Nori, leek, morels, spinach

51 TONKOTSU 15 €

Monki Style

Cremig-deftige Schweinebrühe, Morcheln,
Schweine-Chasu, Ei, Nori, Lauch
Creamy pork broth, pork Chasu, egg, Nori, leek, morels



52 SPICY TAN TAN SPICY * 15 €

Hühnerbrühe, Schweine-Chasu
Schweinehackfleisch scharf, Ei, Lauch
Chicken broth, spicy minced pork, pork Chasu, egg, leek

53 CLASSIC SHOYU EMPFOHLEN | RECOMMEND 15 €

Hühnerbrühe, Schweine-Chasu, Sprossen,
Spargel, Shiitake, Spinat, Lauch, Naruto, Ei
Chicken broth, pork Chasu, sprouts, asparagus,
Shiitake mushrooms, spinach, leek, Naruto, egg
(auch mit Hühner-Chasu erhältlich)

54 YUZU SHIO 15 €

Hühnerbrühe, Hühner-Chasu,
Yuzupaste, Spargel, Ei, Shiitake,
Spinat, Lauch, Sprossen, Tomate
Chicken broth, chicken Chasu, Yuzu paste,
asparagus, egg, Shiitake mushrooms, spinach
leek, sprouts, tomatoe

55 AWASE MISO 15 €

Hühnerbrühe, Miso, Schweine-Chasu,
Sprossen, Mais, Spargel, Shiitake, Ei
Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu, sprouts,
corn, Shiitake mushrooms, egg
(auch mit Hühner-Chasu erhältlich)



56

57 VEGAN SHOYU 14 €

Vegane Shoyu-Brühe aus Sojasauce,
Seidentofu, Sprossen, Spargel, Shiitake
Spinat, Yama Gabo, Tomate, Lauch
Vegan Shio broth from Himalayan salt, silky tofu,
sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms,
spinach, Yama Gabo, tomatoe, leek

58 VEGAN MISO 14 €

Vegane Miso-Brühe aus Sojabohnen,
Seidentofu, Sprossen, Spargel, Shiitake,
Spinat, Yama Gabo, Tomate, Lauch
Vegan Miso broth from soy beans, silky tofu,
sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms
spinach, Yama Gabo, tomatoe, leek

59 VEGAN SPICY * 15 €

Vegane Miso-Brühe, scharfes Sojafleisch,
Sprossen, Spinat, Spargel, Lauch
Vegan Miso broth, spicy soy meat,
sprouts, spinach, leek, tomatoe

TOPPINGS トッピング

601 EXTRA NUDELN Extra noodles 3 €

602 SCHARFES HACKFLEISCH Spicy minced meat 3 €

603 RAMEN BIO EI Egg 2 €

604 CHASU 2 SCHEIBEN Slices 3 €

605 NARUTO Fisch Surimi | Minced fish meat 2 €

606 YAMA GOBO Klettenwurzel | Burdock root 2 €

607 FRÜHLINGSZWIEBELN Spring onions 1 €

608 SPINAT Spinach 2 €

609 LAUCH Leek 1 €

610 SHIITAKE Mushrooms 2 €

611 SPARGEL Asparagus 2 €

612 MORCHELN Morels 2 €

613 MAIS Corn 1 €

* enthält Erdnüsse & Sesam / contains peanuts & sesame

Bei Allergenen bitten wenden Sie sich an unser Personal
oder fragen Sie nach unserer Allergenenkarte.

Food allergies and intolerances:
Please ask a member of staff if you require information
on the ingredients in the food we serve.