

Asiatische Tapas- kleine köstlichkeiten

01	Seetangsalat <small>1.4.a.k</small>	5,90€
02	Scharfe Edamame <small>f</small>	5,90€
03	Edamame <small>f</small>	5,90€
04	Kimchi <small>a,d,f</small>	5,90€
05	Garnelen mit Knoblauch in Olivenöl <small>b,f</small>	8,90€
06	Japanische Hähnchen-Gyoza (6 St.) <small>a,f,g,k</small> Teigtaschen mit Kartoffelpüree und Käsesoße gebraten	7,90€
07	Japanische Gemüse-Gyoza (6 St.) <small>a,f,k</small> Teigtaschen mit Kartoffelpüree und Käsesoße gebraten	7,90€
08	Knusprig fritterter Tofu mit Bambuskohl-Aroma. <small>a,f,k</small>	5,90€
09	Frisches Thunfisch-Tatar fein gewürzt. <small>a.b.d.c.k</small>	10,90€
10	Knusprig frittierte Paprika mit Hähnchenfüllung <small>a, f,k</small>	6,90€
11	Knusprig frittierte Kichererbsenbällchen <small>a,f,k</small>	7,90€

Koreanisches frittiertes Hühnchen (Halal) a.c.e.f.j,k

Frittiertes Hühnchen (Hähnchenkeule, -flügel und -brust) mit Soße, bestreut mit Käse und zerkleinerten Erdnüssen, serviert mit Reis.

21 Mit Knoblauch und süß-scharfer Soße. ***14,90€***

22 Mit hausgemachter Chili-Hackfleischsoße. ***14,90€***

23 Mit süß-saurer Erdnussssoße. ***14,90€***

24 Mit Honig-Senfsoße. ***14,90€***

25 Mit Fisch-Tatarsoße. ***14,90€***

26 Mit Kichererbsen-Knoblauchsoße. ***14,90€***

27 Mit japanischer Tonkatsu-Soße. ***14,90€***

(Tonkatsu-Soße wird aus Äpfeln, Tomaten, Zwiebeln, Sojasauce und Essig hergestellt. Sie hat eine leichte Säure, die die süß-salzige Note ausgleicht.)

28 Mit hausgemachter frischer Trüffelsoße. ***16,90€***

<i>Beilagen</i>	<i>Menüpreis</i>	<i>Einzelpreis</i>
<i>32 Pommes</i>	<i>3.90€</i>	<i>4.90€</i>
<i>33 Kartoffelpüree g</i>	<i>3.90€</i>	<i>4.90€</i>
<i>34 Jede zusätzliche Soße</i>	<i>2.00€</i>	
<i>31 Hausgemachte frischer Trüffelsoße.</i>	<i>3.90€</i>	

Bibimbap

Gemischter Reis: Verschiedene Gemüsesorten werden mit Reis und Sesamöl gemischt. Obenauf kommt ein Onsen-Ei (außer bei veganen Gerichten), das vor dem Essen zerkleinert und untergemischt wird.

- 40 Koreanisches Rindfleisch-Kimchi-Bibimbap**  a.c.d.f.k 15.90€
- 41 Japanisches Curry (eigene Herstellung - nicht Scharf) mit knusprigem Schweineschnitzeln Bibimbap**
a.c.f.k 14.90€
- 42. Teriyaki-Hähnchen (Halal) -Bibimbap** a.c.f.g.k 14.90€
- 43. Japanischer Curry-Katsu-Hähncheni -Bibimbap** 1.11.a.c.f.k 14.90€
- 44. Leicht gegartes Thunfisch-Garnelen-Bibimbap** a.b.c.d.f.k 24.90€
Thunfisch, 24 Stunden lang mit Miso, Kombu und Yuzu gereift – sorgfältig veredelt, um den Fettgehalt optimal zu bewahren und eine besonders feste, zarte Textur des Fischfleischs zu erzielen.
- 45. Cremiges Meeresfrüchte-Trüffel-Bibimbap** 1,2,3,11 a.b.d.f.k 22.90€
Mit Lachs,Garnelen,Miesmuscheln,Surimi und Trüffelcreme
- 46. Leicht gegartes Lachs-Avocado-Bibimbap** a.c.d.f.k 19.90€
Mit Japanischer Mayonnaise, Avocado. Und Lachs.Lachs, 24 Stunden lang mit Miso, Kombu und Yuzu gereift – sorgfältig veredelt, um den Fettgehalt optimal zu bewahren und eine besonders feste, zarte Textur des Fischfleischs zu erzielen.
- 47. Mapo Tofu mit Hackfleisch-Bibimbap**  a.c.f.k 14.90€
- 48. Aubergine in Teriyaki -Soße Bibimbap (vegan)** a.c.f.k 14.90€
- 49. Mapo Tofu -Bibimbap (vegan)**  a.f.k 13.90€
- 50.Veganes koreanisches Chili-Bibimbap (vegan)**  a.f.k 13.90€

Nudelgerichte

Die Udon sind die dicksten Nudeln der japanischen Küche mit weicher und elastischer Konsistenz.

Die Ramen (Nudeln) werden in einer Schüssel mit Brühe serviert.

59 Gebratene Udon-Nudeln mit cremiger Meeresfrüchte-Trüffelsoße	<i>1,2,3,11 a,b,d,f,k,n</i>	22,90€
<i>Mit Lachs, Garnelen, Miesmuscheln, Surimi und verschiedene Gemüsesorten</i>		
60 Gebratene Udon-Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse	<i>1,4,8,a,f,g,k</i>	14,90€
61 Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse der Saison	<i>1,4,8,a,f,k</i>	13,90€

Nudelsuppe

62 Ramen in Schweinefleischfond mit Hähnchen-Gyoza (gebratene Teigtaschen)	<i>4,a,c,g,f,g,k</i>	14,90€
63 Ramen in Schweinefleischfond mit knusprigem Schweineschnitzel und Gemüse	<i>4,a,g,f,k</i>	14,90 €
64 Ramen in Schweinefleischfond mit Rindfleisch und Gemüse	<i>4,a,c,g,f,g,k</i>	14,90 €
65 Ramen in Shoyu-Suppe mit Tofu und Gemüse der Saison	<i>f,k</i>	13,90 €

Empfehlungen des Küchenchefs-Sushi

<i>80 Lachs-Tatar auf Lachs-Maki (8 St.)</i> <small>a.d.k</small>	5.50€
<i>81 Japanische Mayonnaise auf Surimi-Maki (8 St.)</i> <small>a.b.k</small>	5.20€
<i>82 Avocado-Creme auf Avocado-Maki (8 St.)</i> <small>a.k</small>	4.90€
<i>83 Eingelegte japanische Senfgurke auf Gurken-Maki (8 St.)</i> <small>a.j.k</small>	4.50€
<i>84 Nigiri Lachs (2St.)</i> <small>a.d.k</small>	4.20€
<i>85 (4 St.) California Roll mit Surimi, Avocado und Gurke ,dazu 2 St.Tempura-Garnelen</i> <small>a.b.c.j.k</small>	11.90€
<i>86 (4 St.) California Roll mit Surimi, Avocado und Gurke, verfeinert mit würziger Lachscreme und leicht gegrilltem Lachs-Sashimi.</i> <small>a.b.d.k</small>	11.90€
<i>87 (4 St.) California Roll mit Surimi, Avocado und Gurke ,serviert mit 4 Stück frittiertem Hähnchen, jeweils mit verschiedenen Soßen.</i> <small>a.b.c.j.k</small>	9.90€
<i>88 (4 St.) Nigiri-Sushi mit Auberginen (vegan)</i> <small>a.f.k</small>	8.90€
<i>89 (4 St.) Frittierte Tempura-California-Rollen</i> <small>a.b.c.k</small> <small>-mit Surimi, Avocado, Gurke und japanischer Mayonnaise</small>	8.90€
<i>90 (4 St.) Frittierte Tempura-California-Rollen mit Surimi, Avocado und Gurke, verfeinert mit würziger Lachscreme</i> <small>a.b.c.d.g.k</small>	9.90€
<i>91 (4 St.) Frittete Tempura-California-Rollen mit Surimi, Avocado und Gurke, garniert mit Garnelen</i> <small>a.c.b.k</small>	9.90€

Dessert (je 5,50 €)

51 Matcha Tiramisu	<i>1.8.9.11.g</i>
52 Sesambällchen (3 Stück)	<i>1.4.11.a.k</i>
53 Kokosbällchen (3 Stück)	<i>1.4.11.a</i>
54 Gebackene Milch (2 Stück)	<i>11.g</i>
55 Matcha Eis (2 Kugeln)	<i>11.g</i>
56 YuZu Eis (2 Kugeln)	<i>11.g</i>
57 Schwarzes Sesam Eis (2 Kugeln)	<i>11.g</i>