



K A Z U Y A

— か ず や —

ASIAN FUSION RESTAURANT

Asian Fusion Restaurant

-

日本料理

-

Sushi Bar

-

すし

BUSINESS LUNCH

Di – Fr: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr
(An Feiertagen nicht gültig)

Alle Mittagsgerichte werden mit einer Miso Suppe serviert

M1	Yakisoba Bento ^(a,c,f,j,k) (wahlweise mit Hühnerfleisch oder vegetarisch ✓) Gebratene Nudeln, Salat, 1x Maki (6 Stück) & Minirollen mit Gemüsefüllung	11,90 €
M2	Chahan Bento ^(a,c,j,k) (wahlweise mit Hühnerfleisch oder vegetarisch ✓) Gebratener Reis, Salat, 1x Maki (6 Stück) & Minirollen mit Gemüsefüllung	11,90 €
M3	Sake Bento ^(a,d,f,j,k) Lachs mit Teriyaki Soße dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	14,50 €
M4	Tori Bento ^(a,d,f,j,k) Gebackenes Hähnchen mit Teriyaki Soße dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	12,90 €
M5	Kamo Bento ^(a,f,j,k) Gebackene Ente mit Soja Soße dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	13,90 €
M6	Bulgogi Bento ^(a,f,j,k) Mariniertes Rindfleisch (Roastbeef) nach koreanischer Art dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	13,90 €



M7	Tori Curry Bento  (g,j,k) Gebratenes Hähnchen mit Gemüse in Thai Curry Soße dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	13,90 €
M8	Ebi Bento (a,b,f,j,k) Gebratene Black Tiger Garnelen mit Gemüse dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	14,90 €
M9	Yasai Bento  (a,f,j,k) Saisonal gebratenes Gemüse dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	11,90 €
M10	Tempura Bento  (a,f,j,k) Saisonales Gemüse in Tempurateig gebacken mit Ponzu Soße dazu Reis, Salat & 1x Maki (6 Stück)	12,90 €
M11	Sashimi Bento (d,f,j,k) Sashimi von Lachs und Thunfisch, 2x Nigiri, 1x Ura Maki (8 Stück) & Salat	15,90 €
M12	Sushi Bento (d,f,j,k) 3x Nigiri, 1x Ura Maki (8 Stück) & 1x Maki (6 Stück)	14,90 €

Die Zusammenstellung der Menü M11 und M12 erfolgt durch unsere Sushi-Meister



Nr. 2: Tom Kha Gai



SUPPEN

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Miso Suppe ^(d,f)
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang | 4,50 € |
| 2 | Tom Kha Gai  ^(g)
Kokosmilchsuppe mit Thai-Ländische Kräuter und Hühnerfleisch | 5,90 € |
| 3 | Wan Tan Suppe ^(a,b,f)
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch | 5,90 € |
| 4 | Udon Suppe mit Hühnerfleisch ^(a,f)
Weizennudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse | 13,90 € |
| 5 | Ramen Suppe mit Hühnerfleisch ^(a,f)
Eiernudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse | 13,90 € |

SALATE

- | | | |
|----|---|---------|
| 10 | Sojasprossen Salat  ^(f,k) | 4,90 € |
| 11 | Wakame  ^(f,k)
Seetangsalat mit Sesam verfeinert | 5,50 € |
| 12 | Avocado Salat  ^(f,j,k)
Avocado auf saisonalen Salat mit unserem Hausdressing | 9,90 € |
| 13 | Papaya Salat   ^(e,f)
Grüne Papaya in Streifen mit Chili, Erdnüsse und Limetten | 11,90 € |



- | | | |
|----|--|---------|
| 14 | Glasnudel Salat  (e,f)
Glasnudeln auf saisonalen Salat mit Chili, Erdnüsse,
Limetten und Koriander | 10,90 € |
| 15 | Lachs Sashimi Salat (d,f,k)
Sashimi vom Lachs auf saisonalen Salat dazu
unser Hausdressing | 13,90 € |
| 16 | Thunfisch Sashimi Salat (d,f,k)
Sashimi vom Thunfisch auf saisonalen Salat dazu
unser Hausdressing | 14,90 € |
| 17 | Chuka Ika Sansai (a,d,f,k,n)
Tintenfischsalat nach japanischer Art mit Sesam, Ingwer
Morcheln und Bambus (leicht scharf) | 8,90 € |

YAKITORI SPIEßE (2 Spieße)

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Asupara - Grüner Spargel  (f) | 5,50 € |
| 22 | Kinoko - Champignons  (f) | 5,50 € |
| 23 | Tori - Hähnchen (f) | 5,90 € |
| 24 | Ebi - Black Tiger Garnelen (b,f) | 8,90 € |
| 25 | Gyu-Filet - Rindfleisch (Roastbeef) (f) | 7,90 € |



Nr. 31: Gyoza



VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Edamame  (f)
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz | 5,50 € |
| 31 | Gyoza (a,f)
Teigtaschen (5 Stück) mit Hühnerfleischfüllung und Ponzu Soße | 6,50 € |
| 32 | Karaage (a,f)
Zart frittiertes Hähnchenfleisch
nach japanischer Art | 6,50 € |
| 33 | Minifrühlingsrollen  (a,f,k)
Minirollen (5 Stück), mit Gemüsefüllung und Sweet Chili Dip | 4,20 € |
| 34 | Vietnamesische Frühlingsrollen (a,d,f,k)
Frühlingsrollen (2 Stück), gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse | 5,50 € |
| 35 | Ha Gao (Dim Sum) (a,b,f,k)
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung | 7,90 € |
| 36 | Shao Mai (Dim Sum) (a,f,k)
Gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch | 7,50 € |
| 37 | Crispy Pocket (a,b)
Garnelen in knusprigen Kartoffelmantel und Sweet Chili Dip | 7,90 € |



- | | | |
|----|---|---------|
| 38 | Thunfisch Pops ^(a,d,f,k)
Thunfisch im Teigmantel gebacken und Sweet Chili Dip | 8,50 € |
| 39 | Sake Tatar  ^(a,d,f,k)
Lachswürfel, Avocadowürfel mit Chili, Lauchzwiebeln,
geriebener Ingwer, Sesam dazu Soja Soße | 12,90 € |
| 40 | Maguro Tatar  ^(a,d,f,k)
Thunfischwürfel, Avocadowürfel mit Chili, Lauchzwiebeln,
geriebener Ingwer, Sesam dazu Soja Soße | 13,90 € |
| 41 | Agedashi Tofu  ^(a,f,k)
Frittierter Tofu serviert mit Sojasauce,
Frühlingszwiebeln und Sesam | 6,90 € |
| 42 | Ebi Tempura ^(a,b)
Garnelen in Panko Mehl (3 Stück) und Sweet Chili Dip | 7,90 € |





HAUPTGERICHTE

Yakisoba

Gebratene Eiernudeln (dünne Nudeln) mit Gemüse und wahlweiße mit:

61	Hühnerfleisch ^(a,c,f)	14,90 €
62	Knusprig gebackene Hähnchenbrust & Soja Soße ^(a,c,f)	16,90 €
63	Rindfleisch (Roastbeef) ^(a,c,f)	17,90 €
64	Knusprig gebackene Ente & Soja Soße ^(a,c,f)	18,90 €
65	Black Tiger Garnelen ^(a,b,c,f)	20,90 €
66	Vegetarisch  ^(a,c,f)	14,90 €

Yakiudon

Gebratene Weizennudeln (dicke Nudeln) mit Gemüse und wahlweiße mit:

67	Hühnerfleisch ^(a,c,f)	14,90 €
68	Knusprig gebackene Hähnchenbrust & Soja Soße ^(a,c,f)	16,90 €
69	Rindfleisch (Roastbeef) ^(a,c,f)	17,90 €
70	Knusprig gebackene Ente & Soja Soße ^(a,c,f)	18,90 €
71	Black Tiger Garnelen ^(a,b,c,f)	20,90 €
72	Vegetarisch  ^(a,c,f)	14,90 €

Chahan

Gebratener Reis mit Gemüse und wahlweiße mit:

73	Hühnerfleisch ^(a,c,f)	14,90 €
74	Knusprig gebackene Hähnchenbrust & Soja Soße ^(a,c,f)	16,90 €
75	Rindfleisch (Roastbeef) ^(a,c,f)	17,90 €
76	Knusprig gebackene Ente & Soja Soße ^(a,c,f)	18,90 €
77	Black Tiger Garnelen ^(a,b,c,f)	20,90 €
78	Vegetarisch  ^(a,c,f)	14,90 €



Chop Suey

Saisonales Gemüse gebraten in Sojasoße, dazu Reis und wahlweise mit:

79	Hühnerfleisch ^(a,f)	15,90 €
80	Knusprig gebackene Hähnchenbrust & Soja Soße ^(a,f)	17,90 €
81	Rindfleisch (Roastbeef) ^(a,f)	18,90 €
82	Knusprig gebackene Ente & Soja Soße ^(a,f)	19,90 €
83	Black Tiger Garnelen ^(a,b,f)	22,90 €
84	Tofu  ^(a,f)	15,90 €

Kaeng Phet

Rotes Thai Curry mit Gemüse, dazu Reis und wahlweise mit:

85	Hühnerfleisch ^(g)	16,90 €
86	Knusprig gebackene Hähnchenbrust ^(a,g)	18,90 €
87	Rindfleisch (Roastbeef) ^(g)	19,90 €
88	Knusprig gebackene Ente ^(a,g)	20,90 €
89	Black Tiger Garnelen ^(b,g)	23,90 €
90	Tofu  ^(g)	16,90 €

Teriyaki

Saisonal gebratenes Gemüse mit Teriyaki Soße, Sesam dazu Reis und wahlweise mit:

91	Hühnerfleisch ^(a,f)	16,90 €
92	Knusprig gebackene Hähnchenbrust ^(a,f)	18,90 €
93	Knusprig gebackene Ente ^(a,f)	20,90 €
94	Lachs ^(a,d,f)	17,90 €



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

95	Bulgogi ^(a,f,k)	18,90€
Koreanisch mariniertes Rindfleisch (Roastbeef) mit Gemüse und Sesam dazu Reis		
96	Yaki Hotate ^(a,f,n)	26,90€
Gegrillte Jakobsmuscheln mit saisonalem Gemüse in Knoblauch Soja Soße dazu Reis		
97	Duftende Ente ^(a,g)	20,90€
Knusprig gebackene Ente mit Champignons in Sahne Soße dazu Reis (leicht scharf)		
98	Betrunkenes Huhn ^(a,f)	15,90€
Gebratenes Hühnerfleisch mit Lauch, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch dazu Reis		
99	Gonbao Ente ^(a,e,f)	20,90€
Knusprig gebackene Ente mit saisonalem Gemüse in scharfen Knoblauch- Sojasoße und Cashewnüsse dazu Reis		

BEILAGEN

(Nur in Verbindung mit Hauptgerichten)

B1	Wasabi ^(l)	2,50 €
B2	Ingwer	2,50 €
B3	Jasmin Duftreis	2,90 €
B4	Sushi Reis	3,90 €
B5	Teriyaki Soße ^(a,f)	2,50 €
B6	Unagi Soße ^(a,f)	2,50 €
B7	Soja Soße (gekocht) ^(a,f)	2,50 €
B8	Erdnuss Soße ^(a,e,f)	2,90 €
B9	Sweet Chili Soße	2,50 €





DESSERT

200	Matcha ^(c,e,g) Grüntee Eis mit Sahne und frischem Obst nach Saison	7,50 €
201	Goma ^(c,e,g) Sesam Eis mit Sahne und frischem Obst nach Saison	7,50 €
202	Banana Dream ^(a,c,g) gebackene Banane mit Sahne und Vanille Eis	7,50 €
203	Dorayaki ^(a,c,g) japanischer Pfannkuchen mit süßer Füllung aus roten Bohnen, dazu Vanille Eis	7,50 €
204	Mochi Eis Mix ^(g) Eiscreme ummantelt von japanischen Reiskuchen, dazu frisches Obst nach Saison	9,50 €

TEE & KAFFEE



250	Grüner Tee ⁽⁶⁾	3,50 €	260	Espresso ⁽⁶⁾	2,80 €
251	Jasmin Tee	3,50 €	261	Espresso doppio ⁽⁶⁾	4,20 €
252	Ingwer Tee (mit Honig)	3,90 €	262	Cappuccino ^(5,6)	3,90 €
253	Schwarz Tee ⁽⁶⁾	3,20 €	263	Caffé Crema ⁽⁶⁾	3,20 €
254	Kamillen Tee	3,20 €	264	Latte Macchiato ^(5,6)	4,50 €
255	Pfefferminz Tee	3,20 €	265	Espresso Martini ⁽⁶⁾	6,90 €



SODAS & LIMONADEN

		0,2l	0,4l
300	Tafelwasser (spritzig/still)	2,70 €	3,70 €
302	Coca Cola ^(1,6,9)	3,20 €	4,20 €
304	Cola Zero ^(1,6,8,9)	3,20 €	4,20 €
306	Fanta ^(1,3)	3,20 €	4,20 €
308	Sprite	3,20 €	4,20 €
310	Spezi ^(1,2)	3,20 €	4,20 €
312	Eistee (Zitrone/Pfirsich) ^(3,6)	3,20 €	4,20 €
314	Bitter Lemon ^(3,7)	3,50 €	4,50 €
316	Ginger Ale ⁽¹⁾	3,50 €	4,50 €
318	Thomas Henry Tonic Water ^(3,7,9)	0,2l Fl.	3,50 €
319	Gerolsteiner (spritzig/still)	0,75l Fl.	5,90 €



SÄFTE & WELLNESSDRINKS

		0,2l	0,4l
320	Saftschorlen ⁽³⁾	3,50 €	4,50 €
330	Apfelsaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €
332	Orangensaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €
334	Maracujasaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €
336	Lycheesaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €
338	Mangosaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €
340	Guavensaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €
342	Johannisbeersaft ⁽³⁾	3,80 €	4,80 €



HOMEMADE DRINKS

350	Kazuya Dream ^(1,3)	7,50 €
	Frische Maracuja, Guavensaft, Limetten, Maracujasirup und Minze	
351	Berry Lover	6,90 €
	Frische Limetten, Beeren, Soda und Minze	
352	Ginger Cooler ⁽¹⁾	7,50 €
	Frische Limetten, Ingwer, Ginger Ale und Minze	
353	Fresh Summer ^(5,8)	6,90 €
	Frische Limetten, Calpico, Soda und Minze	
354	Yellow Island ^(3,5,8)	7,50 €
	Mango, Mangosaft, Calpico, Soda und Minze	
355	Pink Flowers ^(5,8)	7,50 €
	Frische Limetten, Himbeere, Calpico, Soda und Minze	

APERITIFS

360	Sake Reiswein	5cl	3,90 €
361	Pflaumenwein	5cl	3,50 €
362	Henkel Piccolo ⁽⁴⁾	0,2l Fl.	7,90 €
363	Aperol Spritz ^(1,2,4)	0,2l	6,90 €
364	Hugo ⁽⁴⁾	0,2l	6,90 €
365	Lillet Wild Berry ^(1,4)	0,2l	6,90 €



DEUTSCHE BIERE

370	Benediktiner Hell vom Fass ⁽¹⁰⁾	0,3l	3,90 €
371	Benediktiner Hell vom Fass ⁽¹⁰⁾	0,5l	4,90 €
372	Benediktiner Weizen vom Fass ⁽¹¹⁾	0,5l	4,90 €
373	Benediktiner Weizen Alkoholfrei ⁽¹¹⁾	0,5l	4,90 €
374	Bitburger Edel-Pils vom Fass ⁽¹⁰⁾	0,3l	3,90 €
375	Bitburger 0,0 Alkoholfrei ⁽¹⁰⁾	0,33l	4,20 €
376	Cola Weizen ^(1,3,6,9,11)	0,5l	4,90 €
377	Radler ^(8,10)	0,5l	4,90 €



JAPANISCHE BIERE

378	Kirin ⁽¹⁰⁾	Flasche 0,33l	4,20 €
379	Asahi ⁽¹⁰⁾	Flasche 0,33l	4,20 €

LONGDRINKS

		0,2l	
	Campari ⁽¹⁾		
380	mit Soda		6,00 €
381	mit Orange ⁽³⁾		6,50 €
382	Jacky Cola ^(1,3,6,9)		8,90 €
383	Vodka Lemon (Bitter Lemon) ^(3,7)		8,90 €



SPIRITUOSEN

384	Grey Goose Vodka	2cl	4,50 €
385	Jack Daniels ⁽¹⁾	2cl	4,50 €
387	Enso Whisky ⁽¹⁾	2cl	5,90 €
388	Hibiki Whisky ⁽¹⁾	2cl	8,90 €

GIN'S

390	Hendrick's ⁽¹⁾	4cl	7,90 €
391	Monkey 47 ⁽¹⁾	4cl	7,90 €
392	Ginstr - Stuttgart ⁽¹⁾	4cl	7,90 €
393	Jinzu ⁽¹⁾	4cl	8,90 €
394	Roku ⁽¹⁾	4cl	7,90 €
395	Ki No Bi Kyoto ⁽¹⁾	4cl	9,90 €
	+ Thomas Henry Tonic Water ^(3,7,9)	0,2l	3,50 €





OFFENE WEINE

		0,2l
400	Weinschorlen (Rot, Weiß, Weißherbst) ⁽⁴⁾	5,50 €
	WEISS	
401	Graf von Bentzel Sturm Feder - Weißburgunder Trocken ⁽⁴⁾ Finessenreicher Wein mit angenehmer Fruchtsäure und trinkanimierender Frische. Gelbe und weiße Fruchtnoten in der Nase, blumig frische Geschmack erinnert an Stachelbeere und Pfirsich	6,80 €
402	Amalienhof - Grauburgunder Trocken ⁽⁴⁾ Weicher und ausbalancierter Körper, harmonisch frische Aromen von Birne, Stachelbeere und Apfel fein würzig und nussig, ausbalanciert und charmant	7,80 €
403	Kistenmacher & Hengerer - Cuvée Josephine Trocken ⁽⁴⁾ Florale und deutlich grün-pflanzliche, etwas ätherische Nase mit verhaltenen, hellen gelbfruchtigen Noten, lebendige, feine Säure	8,00 €
404	G.A. Heinrich - Scheurebe ⁽⁴⁾ Intensives Aroma von Holunder, Grapefruit und Flieder mit attraktivem Süße-Säure-Spiel. Als Aperio und passend zu Speisen mit leichter Schärfe.	7,50 €
405	Heilbronner Stiftsberg Riesling Trocken ⁽⁴⁾ Rassig mit lebendigem Charakter, kernig, zarte Frucht nach Pfirsich mit kräftigem Schmelz im Abgang.	6,50 €



OFFENE WEINE

0,2l

ROSÉ

- | | | |
|-----|---|--------|
| 410 | Heinrich - Rosé Trocken ⁽⁴⁾
Herzhaft knackig frischer Rosé mit animierendem Säure-Spiel.
Aromen von Himbeere, rote Johannisbeere und Mandarine. | 6,80 € |
| 411 | Amalienhof - Muskat Trollinger ⁽⁴⁾
saftiger, vollmundig-fruchtiger Roséwein, sowohl in der Nase,
als auch im Mund an Holunder und Erdbeer-Melone erinnert | 6,80 € |

ROT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 420 | Wolf Link - Lemberger mit Trollinger ⁽⁴⁾
feine Aromen von Johannisbeere, Sauerkirsche und Brombeere,
elegant und saftig | 6,80 € |
| 421 | Wachstetter - Lemberger Trocken ⁽⁴⁾
Kräftiger Lemberger mit würzigen Kirschenaromen.
Ausgewogener, samtiger Geschmack. | 7,80 € |
| 422 | Graf von Bentzel Sturm Feder - Merlot Trocken ⁽⁴⁾
tiefrubinrot, Duft nach roten und schwarzen Beeren mit etwas
Zeder und Tabak, stoffiger Wein mit schönem weichem Tanninspiel | 8,00 € |
| 423 | Kistenmacher & Hengerer - Blauer Spätburgunder ⁽⁴⁾
Anregender Duft von Himbeeren und Kirschen. Eleganter
Geschmack von großer Frische. | 8,50 € |



FLASCHEN WEINE

ROT

		0,7l
430	Amalienhof - "Tausend und eine Nacht" Cabernet Sauvignon ⁽⁴⁾ Vollmundig, kräftig. Noten von Paprika, Cassis und Kirsche treffen auf Schokolade und Karamell. 1001 Nacht in Holzfässern gereift.	39,90 €
431	Kistenmacher & Hengerer - Blauer Spätburgunder ⁽⁴⁾ Anregender Duft von Himbeeren und Kirschen. Eleganter Geschmack von großer Frische.	27,90 €
432	Sturm Feder - Merlot Trocken ⁽⁴⁾ tiefrubinrot, Duft nach roten und schwarzen Beeren mit etwas Zeder und Tabak, stoffiger Wein mit schönem weichen Tanninspiel	26,90 €



FLASCHEN WEINE

WEISS

		0,7l
440	Wachstetter - Chardonnay Trocken ⁽⁴⁾ Dezentes Bouquet, Aromen von Melone und Birne, abgerundet mit Anklängen von Zitrus, gelbem Steinobst und Kreide	38,90 €
441	Kistenmacher & Hengerer - Cuvée Josephine ⁽⁴⁾ Florale und deutlich grün-pflanzliche, etwas ätherische Nase mit verhaltenen, hellen gelbfruchtigen Noten, lebendige, feine Säure	26,90 €
442	Eifel Apotheke - Riesling Kabinett ⁽⁴⁾ moderater Alkoholgehalt und eine animierende Säure, perfekte Süße-Säure-Balance, Aromen von Aprikose und Apfel, fein kräutrig	27,90 €



CHAMPAGNER & SEKT

0,75l

450

Prosecco - Valdo Marca Oro - Valdobbiadene ⁽⁴⁾

30,90 €

Schlank und freundlich, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Rest Süße und feiner, anhaltender Perlage

451

Moet & Chandon Brut Impérial - Champagner ⁽⁴⁾

109,00 €

Glänzender Goldgelber Champagner, kraftvoll und angenehm in der Nase, wo er zunächst fruchtige Nuancen (saftige und weiche Birnen, Nüsse, rote Johannisbeeren) entfaltet, die dann nach und nach in eine Zitronenmarmelade und ein Hauch von Cashew übergehen.



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. geschwefelt
5. mit Milcheiweißen

Deklarationspflichtige Allergene:

6. koffeinhaltig
 7. chininhaltig
 8. mit Süßungsmittel
 9. mit Säuerungsmittel
 10. mit Gerste
 11. mit Weizen
-
- a. Glutenthaltiges Getreide
 - b. Krebstiere und darausgewonnene Erzeugnisse
 - c. Eier und darausgewonnene Erzeugnisse
 - d. Fische und darausgewonnene Erzeugnisse
 - e. Erdnüsse und darausgewonnene Erzeugnisse
 - f. Soja und darausgewonnene Erzeugnisse
 - g. Milch und darausgewonnene Erzeugnisse
 - h. Schalenfrüchte
 - i. Sellerie und darausgewonnene Erzeugnisse
 - j. Senf und darausgewonnene Erzeugnisse
 - k. Sesamsamen und darausgewonnene Erzeugnisse
 - l. Schwefeldioxid und Sulphite
 - m. Lupinen und darausgewonnene Erzeugnisse
 - n. Weichtiere und darausgewonnene Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Überprüfung aller unser verwendeten Produkte kann es zu Allergen Reaktionen kommen.

Gerne steht Ihnen unser Servicepersonal für weitere Fragen zur Verfügung.

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.







K A Z U Y A

— か ず や —

ASIAN FUSION RESTAURANT

• KAZUYA • Lise-Meitner-Str.11 • 74074 Heilbronn • Telefon: 07131-6423146 •

• Öffnungszeiten: Di. - So.: 11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 22:00 •

• Montags Ruhetag •

