



## LUNCH TIME

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

**Jedes Menü inkl. vier vegetarische  
Frühlingsrollen oder grüner Eistee (kalt, 0,2l)**

<b>ALLE M-MENÜ´S werden mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika und Champignons in Roter-Curry-Kokosmilchsauce und Jasmin Reis serviert</b>	
<b>M 1 – 9,90 €</b>	<b>BEEF CURRY</b> <sup>g,n,1,6</sup> mit Rindfleisch
<b>M 2 – 9,60 €</b>	<b>CHICKEN CURRY</b> <sup>g,n,1,6</sup> mit Hühnerfleisch
<b>M 3 – 9,50 €</b>	<b>BIO-TOFU CURRY</b> <sup>f,g,n,1,6</sup> mit Tofu
<b>M 4 – 10,60 €</b>	<b>PRAWNS CURRY</b> <sup>b,g,n,1,6</sup> mit Garnelen
<b>S 1 – 9,60 €</b>	<b>SHAKE IN CALIFORNIA</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 – 9,20 €</b>	<b>JUST VEGGIE</b> °,n 6 Gurke Maki, 4 Avocado Inside Out, 2 Inari Nigiri
<b>S 3 – 9,90 €</b>	<b>BAKED SALMON</b> <sup>a,c,d,o,n,6</sup> 8 Baked Salmon Roll, 2 Lachs Nigiri dazu Unagi Sauce
<b>S 4 – 10,60 €</b>	<b>BAKED TUNA</b> <sup>a,c,d,o,n,6</sup> 8 Baked Tuna Roll, 2 Tuna Nigiri dazu Unagi Sauce

**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 grüner Eistee (kalt, 0,2l)**

<b>A 1 – 9,50</b>	<b>CHICKEN SALAD</b> <sup>n,6</sup> Frischer Salat mit Mais, Edamame und gegrilltem Hühnerfleisch dazu hausgemachte Sesam-Limetten-Dressing <i>Fresh salad, corn, edamame, grilled chicken with homemade sesame-lime dressing</i>
<b>A 2 – 9,90 €</b>	<b>NIHOMBASHI SOUP</b> <sup>a,b,f,n</sup> 4 Stück Wantan, Garnelen, Glasnudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Lauchzwiebeln in hausgemachter Rinderbrühe <i>4 pcs wonton, prawns, glas noodles, pak choi, soja beans in homemade beef broth</i>
<b>A 3 – 9,50 €</b>	<b>TOFU BOWL (vegan)</b> <sup>n,o,6</sup> Eingelegtes Gemüse (Weiß- und Chinakohl, Karotten), Edamame-Bohnen, Gurken und Mais auf gekochtem Jasmin Reis <i>Pickles, edamame beans, cucumber, corn, yasmine rice</i>
<b>Z 1 – 9,60 €</b>	<b>FUTO MAKI REMIX 8 Stk.</b> <sup>9,o</sup> 1x FUTO MAKI Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, 2 Nigiri Lachs <i>1x FUTO MAKI Salmon, tuna, cucumber, avocado, cream cheese, Salmon nigiri 2 pcs</i>
<b>Z 2 – 9,20 €</b>	<b>JUST VEGGIE</b> <sup>n,o</sup> 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>Z 3 – 9,60 €</b>	<b>BAKED CALIFORNIA</b> <sup>a,c,d,o,n,6</sup> 6 Lachs Maki/ 8 Baked California dazu Unagi Sauce <i>Salmon Maki 6 pcs, Baked California 8 pcs with unagi sauce</i>
<b>Z 4 – 10,60€</b>	<b>FLAMED TUNA</b> <sup>a,n,o,6</sup> 2 Tuna Nigiri, 8 Inside Out Innen: Avocado, Außen: umhüllt mit flambiertem Thunfisch dazu Unagi Sauce und Sesam <i>Tuna nigiri 2 pcs, Flamed Tuna Avocado Inside Out 8 pcs with unagi sauce and sesame</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 grüner Eistee (kalt, 0,2l)**

<b>B 1 – 9,90 €</b>	<b>BUN TRON</b> <sup>f,n,o,6</sup> Reisfadennudeln wahlweise mit frittiertem Bio-Tofu, Hühner- oder Rindfleisch dazu frischer Salat, Spinat, Sesam und hausgemachtes Dressing (leicht scharf)
<b>B 2 – 9,90 €</b>	<b>PHO TRON</b> <sup>f,n,o,6</sup> Reisbandnudeln wahlweise mit frittiertem Bio-Tofu, Hühner- oder Rindfleisch dazu frischer Salat, Spinat, Sesam und hausgemachtes Dressing (leicht scharf)
<b>B 3 – 11,90 €</b>	<b>GRILLED SALMON</b> ° Gegrillter Lachsfilet mit hausgemachter Soße dazu frischer Salat mit hausgemachter Sesam-Limetten Dressing auf Yasminreis
<b>F 1 – 9,60 €</b>	<b>SUSHI MIX</b> ° 6 Tuna Maki, 4 Inside Out Lachs, 2 Nigiri Ebi
<b>F 2 – 9,20 €</b>	<b>JUST VEGAN</b> <sup>n,o</sup> 6 Gurke Maki, 8 Vegan Inside Out
<b>F 3 – 10,60 €</b>	<b>BAKED CHEESE SALMON</b> <sup>a,c,d,o,n,6</sup> 6 Lachs Maki, 8 Baked Cheese Lachs, Avocado, Gurke, Käse, Frischkäse, Sesam dazu Unagi Sauce
<b>F 4 – 10,60 €</b>	<b>FLAMED SAKE</b> <sup>n,o</sup> 8 Inside Out – Innen: Avocado/ Außen: umhüllt mit flambierten Lachs, Sesam dazu Unagi Sauce, 2 Lachs Nigiri

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