

T'kyo

ZUM START



SUPPEN

108. Tom Yum - leicht scharf 6,90

Meeresfrüchte, Champignons, Ananas, Tomaten, Koriander, Lauch (2, 5, b, n)

109. Miso Shiru - vegan 5,90

Seidentofu, Seetang, Schnittlauch (1, 2, f, n)

110. Cocos Steam 5,90

Hühnerbrustfilet, Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Koriander, Lauch (2, 5, a, b, n)



SALAT

111. Avocado Salat - vegan 7,90

Avocado, Paprika, Blattsalat, Pinienkernen, Erdnusspaste (1, 2, e, h)

112. Mango Salat - vegan 7,90

Mangostreifen, Karotten, Gurke, Paprika, Koriander, Erdnüssen (1, 2, e)

113. Kimchi-Kohl Salat - 6,00 vegan | so sehr scharf

Scharf eingelegter Chinakohl (1, 2)

114. Horenso - vegan 9,00

Blattspinat mit Seidentofu, Avocado, Tomaten, Sesamsauce (1, 2, f, k)

115. Wakame Salat - vegan 6,50

Seetang Salat, Sesam (1, 2, k, n)

116. Sashimi Salat 12,00

Roher Fisch auf Salat mix, Avocado, Cocktail Tomaten, Daikon, Miso, Karotten Ingwer-Dressing (2, 5, d, f, n)

VORSPEISEN

117. Springrolle - veggie 5,50

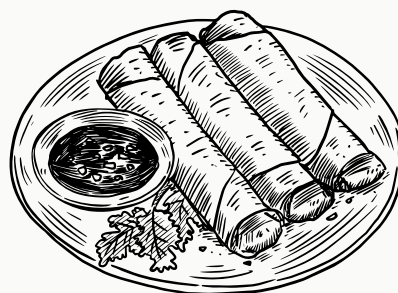
Frittierte vegetarische Frühlingsrollen, Soja-Chilisauce (1, 2, f, a)

118. Springrolle 6,50

Frittierte Frühlingsrollen Fischsauce (2, 5, d, b, n)

119. Sommerolle 6,90

Garnelen, Hühnchen, Salat und Koriander in Reisblätter gerollt, Hoisin-sauce (2, 5, b, d, f)



120. Edamame - vegan 5,50

Gedämpfte Sojabohnen, mit Meersalz, Knoblauchbutter (1, 2, f)

T'kyo

ZUM START

121. Gemüse Tempura - 5,90 veggie

Smooth espresso combined with vanilla syrup and steamed milk (1, 2, f, g)

122. Mais Tempura - 5,50 veggie

Frittierter Mais in Tempurateig, Dashi (1, 2, a, f)

123. Gyoza - veggie 5,50

Gedämpfte Veggi-Teigtaschen, Ponzusauce (1, 2, a, f)

124. Gyoza 5,50

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen, Teriyaki Sauce (2, 5, a, d, f)



125. Karaage 6,00

Frittiertes Hähnchen mit Nanbansauce, Spicy Mayo (2, 5, a, d, g)

126. Dimsum 6,50

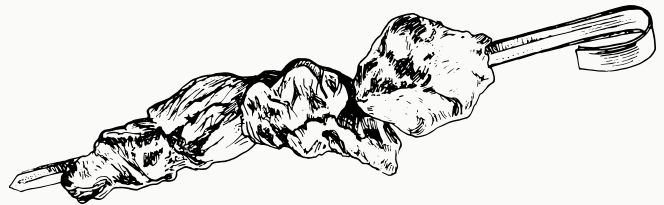
Teigtaschen mit Garnelen und Hühnchen, Ponzusauce (2, 5, b, d, f)

127. Agedashi Tofu - 6,00 veggie

Seidentofu. Seetang, Schnittlauch (1, 2, f, n)

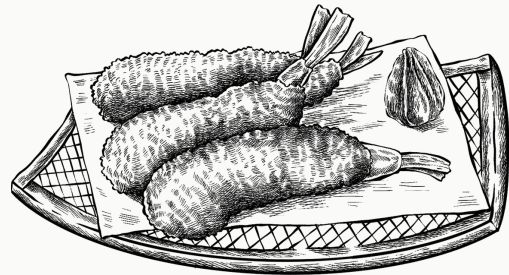
128. Sate Gai 5,90

Hühnerbrustspieße mit Erdnussauce (2, 5, e, f)



129. Ebi Tempura 5,90

Panierte Garnelen mit grünem Reisflocken, Süß-Sauer Sauce (2, 5, b, f)



130. Maguro Tataki 12,50

Kurz angebratenes Thunfisch-Sashimi, Lauch, Miso-Teriyaki, frischer Salat (2, 5, d, f)

T'kyo

MAIN COURSE

MIT REIS

Wähle deine Soße

- Rostes Curry (a, g)
- Mango-Kokos Stew (g)
- Pikante (4) - scharf
- OMAI (Hausgemachte Spezialität)

131. R-VeG - veggie 12,90

*frischer Tofu, saisonalem Gemüse
(1, 2, f)*

132. R-DuK 17,50

*Barbarie Entenbrustfilet, saisonalem
Gemüse (2, d)*

133. R-DuK Crispy 15,50

*krosse Entenbrustfilet, saisonalem
Gemüse, (2, d, n)*

134. R-ChiK 13,90

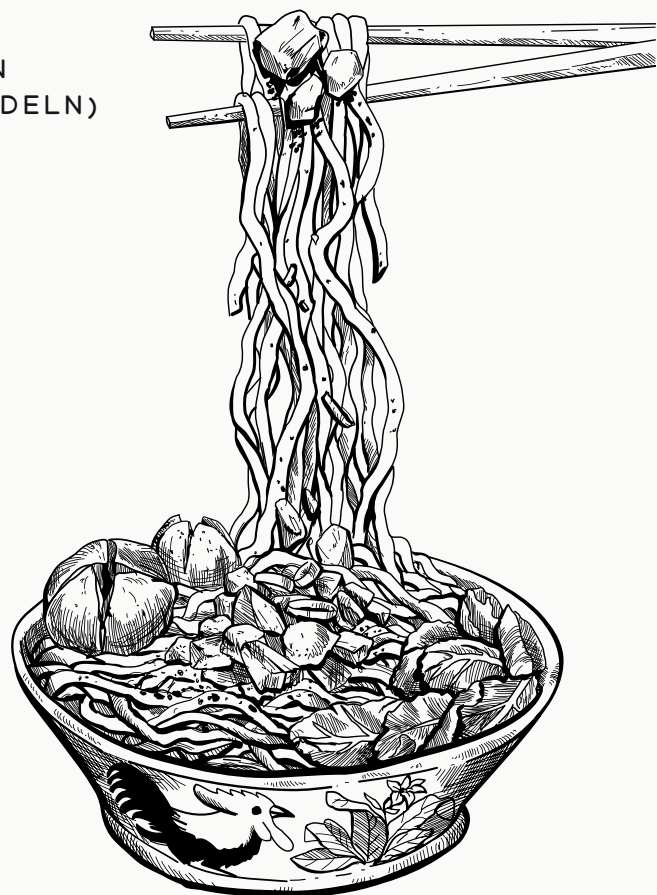
*Hühnerbrustfilet, saisonalem Gemüse
(2, a)*

135. R-ChiK Crispy 14,90

*Krosse Hühnerbrustfilet, saisonalem
Gemüse (2, a)*



UDON (NUDELN)



136. U-VeG - veggie 12,50

Frischer Tofu, saisonalem Gemüse (1, 2, f)

137. U-BiF 14,90

*Rindfleisch, saisonalem Gemüse,
dazu Kimchi-Kohl (2, d, n)*

138. U-DuK 17,50

*Krosse Entenbrustfilet, saisonalem
Gemüse, Kimchi (2, d, n)*

139. U-ChiK 13,90

*Hühnerbrustfilet, saisonalem
Gemüse, (2, a, n)*

140. U-ChiK Crispy 14,90

*Crispy Hühnerbrustfilet, saisonalem
Gemüse (2, a)*

T'kyo

MAIN COURSE

T'KYO KLASSIKER

141. Ebiko 18,90

Garnelen, frisches Kokosaft,
saisonales Gemüse, Reis (2, b, f)

142. Red&An 18,90

Rindfleisch, frische Ananas,
saisonales Gemüse, Reis (2, d, e)

143. Bun Bo - leicht scharf 15,90

Reisnudeln, Rindfleisch, Salat, Erdnuss,
Fischsauce - hausgemacht (2, e, d)

144. Bun Nem - leicht scharf 15,90

Reisnudeln, frittierte Frühlingsrollen, Salat,
Fischsauce - hausgemacht (2, d)



GRILLED STUFF

145. Smoky DuK 19,50

Gegrilltes Barberie-Entebrustfilet
mit Teriyakisauc (2, d, g)

146. Smoky ChiK 15,90

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit
Erdnussauce (2, e, f, g)

147. Smoky BiF 23,50

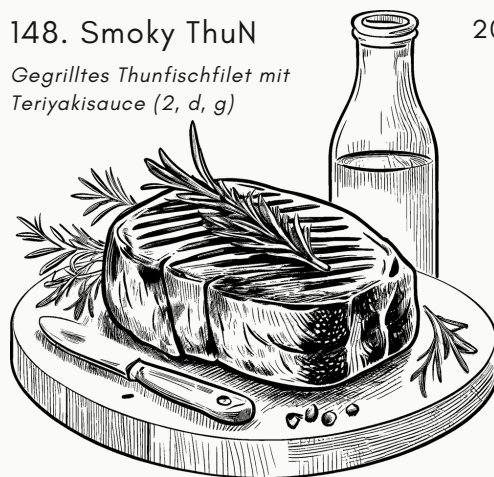
Gegrilltes Rib-Eye Steak mit
Yakinikusauce (2, d, g)

147. Smoky SaL 18,50

Gegrilltes Lachsfilet mit Cafe de
Paris Sauce (2, d, g, n)

148. Smoky ThuN 20,50

Gegrilltes Thunfischfilet mit
Teriyakisauc (2, d, g)



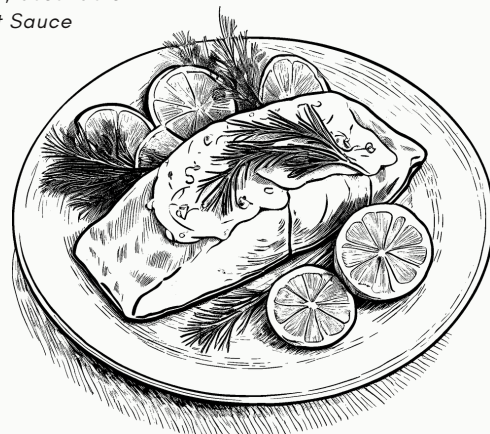
SMIX FOR 2 - IT'S A SET

150. Viking Feast 39,00

Smoky Duk, Smoky ChiK, Smoky BiF, frische
Salad, Mais Tempura, besonders
Hausgemacht Sauce (2, d, e, f, g)

151. Ocean Eye 42,00

Smoky SaL, Smoky ThuN,
Garnelen, frische Salad,
Mais Tempura, besonders
Hausgemacht Sauce
(2, d, g, n)



T'kyo

MAIN COURSE

DONBURI

mit vielfältige vitaminreiche Salate, Avocado, Edamame, Karotten, Rucola, eingelegtem Gemüse, Mango, Gurke, Mais, Bohnen, Tomaten, Gartenkresse und Rundkornreis. (a, f, h, l)

Topping wahlweise mit:

152. Frischem Lachs 14,50

mit Chili Teriyaki Sauce (2, f, l)

153. Frittierter Lachs mit Dill & Lauch 14,50

mit Teriyaki Marinade (2, f, l)

154. Gegrillte Hähnchenbrust 14,50

mit Teriyaki Sauce (2, f, l)



155. Sashimi Mix 15,50

mit Mixo Teriyaki Sauce (2, f, l, d)

156. Frittierte Bio-Tofu - vegan 12,50

mit Ponzu Sesam Marinade (d, f, l)

FUR KINDER

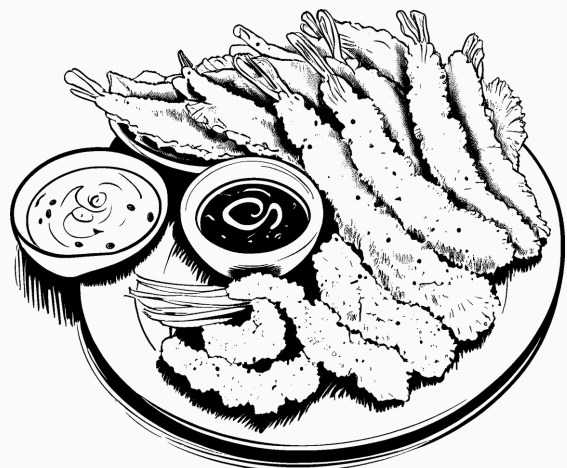
157. Chicken Nuggets 9,90

Japanische Chicken Nuggets mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffelpommes (2, 3, a, g)



158. Ebi 10,90

Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce und Reis (2, 3, d, g)



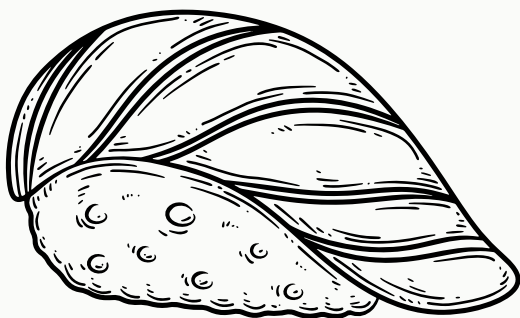
T'kyo

SUSHI COURSE

NIGIRI – 2 STK

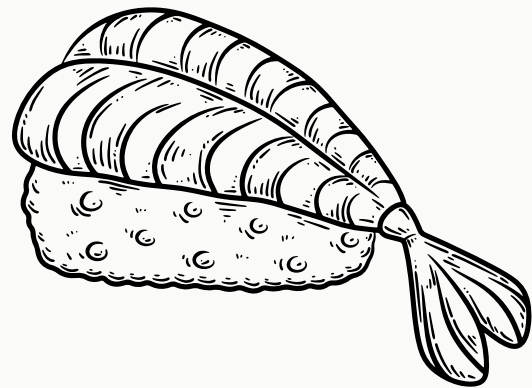
...Nigiri erzählt eine Geschichte von Schlichtheit und Anmut – eine zarte Scheibe Fisch, vom Meer geküsst, die sanft auf einem handgeformten Kissen aus gewürztem Reis ruht. Jedes Stück erzählt von Harmonie, wo die Süße des Reises die sanfte Umarmung des Ozeans trifft. Mit jedem Bissen schmeckt man die Hingabe der Tradition, die Kunst der Generationen und die vergängliche Schönheit der Perfektion. Nigiri ist nicht nur Essen; es ist Poesie für den Gaumen, ein Moment reiner Stille, geschaffen, um langsam genossen zu werden, Bissen für Bissen...

159. Sake 4,50
Lachs (d)



160. Maguro 4,90
Thunfisch (d)

161. Ebi 5,50
Garnele (d)



162. Unagi 6,50
Aal (d)

163. Hotategai 6,50
Jakobsmuschel (d)

164. Una-tegai 7,50
Aal, Jakobsmuschel, Schnittlauch (d)

165. Avo – vegan 3,90
Avocado

166. Gunkan Lachs 7,50
Gurke, Lachstatar, Schnittlauch (d)

167. Gunkan Thun 7,50
Gurke, Thunfischstatar, Schnittlauch (d)

T'kyo

SUSHI COURSE

MAKI – 8 STK

168. Samaki	5,20
<i>Lachs (d)</i>	
169. Thunaki	5,70
<i>Thunfisch, Lauch (d)</i>	
170. Avocaki – vegan	4,50
<i>Avocado</i>	
171. Gukaki – vegan	4,00
<i>Gurke</i>	
172. Sparki – vegan	4,50
<i>Spargel</i>	
173. Monki – vegan	4,20
<i>Mango</i>	



...Maki ist ein zarter Tanz der Aromen, bei dem gewürzter Reis auf frischen Fisch oder knackiges Gemüse trifft, eingehüllt in eine sanfte Umarmung aus Nori. Jede Rolle ist ein kleines Meisterwerk, in perfekte Stücke geschnitten, und bietet eine harmonische Mischung aus Geschmack und Textur. Von der Einfachheit der Gurke bis hin zur Fülle vielschichtiger Zutaten – Maki ist eine zeitlose Symphonie der kulinarischen Kunst, geschaffen zum Genießen und Teilen...

174. Ebiteki	6,50
<i>Frittierte Garnele (d)</i>	
175. Lacaki – leicht scharf	5,20
<i>Lachs (d)</i>	
176. Thucaki – leicht scharf	5,70
<i>Thunfisch (d)</i>	
177. Ebicaki – leicht scharf	5,50
<i>Garnele (d)</i>	
178. Savocaki	5,50
<i>Lachs, Avocado (d)</i>	

Tkyyo

SUSHI COURSE

PHILA VIDA - 8 STK

179. Spavo - veggie 7,90

Spargel, Avocado, Philadelphia, Sesamsamen (g, k)

180. Guroshi - veggie 7,90

Gurke, Avocado, Rettich, Philadelphia, Sesamsamen (g, k)

181. Mangto - veggie 9,20

Mango, Avocado, Philadelphia, Tofu (g)

182. Suriphia 7,90

Surimi, Avocado, Philadelphia, Tobiko (b, g)

183. Philachs 8,90

Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko (d, g)

184. Philacà - leicht scharf 8,90

Scharfer Lachs, Gurke, Philadelphia, Tobiko (d, g)

185. Philaburi 9,20

Frittierte Lachs, Gurke, Philadelphia, Sesamsamen (d, g, k)

186. Philathun 9,90

Thunfisch, Avocado, Philadelphia, (d, g)

187. Philathuca - scharf 9,90

Scharfer Thunfisch, Gurke, Philadelphia, Tobiko (d, g)

188. Philatemp 9,90

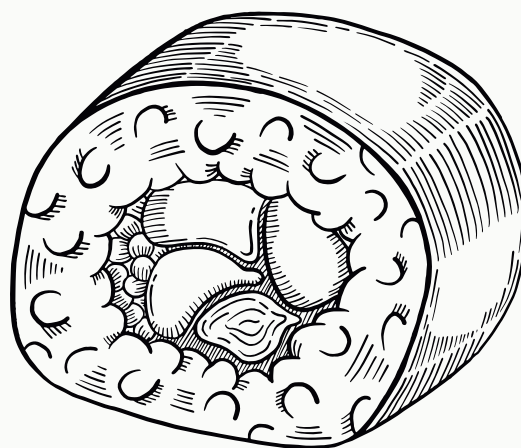
Ebi Tempura, Avocado, Philadelphia, Tobiko (g, k)

189. Jakitori 9,90

Teriyaki-Hühnchen, Gurke, Philadelphia, Sesamsamen (g, k)

190. Philaski 8,50

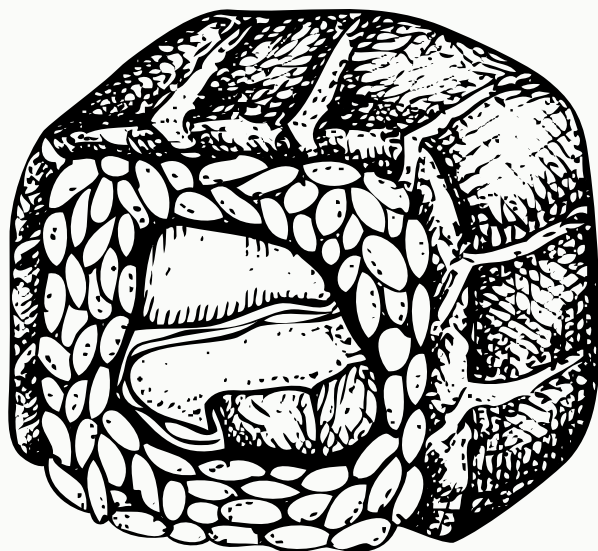
Knusprige Lachshaut, Gurke, Rucola, Sesamsamen (k)



...Der Philadelphia Roll ist eine Reise der Aromen, bei der Kreativität und Tradition in einer zarten Umarmung zusammenkommen. Ein Rollenspiel der Kontraste, mit cremigem Frischkäse und frischen Zutaten, die zwischen herzhaft und leicht tanzen. Die Reichhaltigkeit der cremigen Texturen trifft auf den erfrischenden Biss von Gemüse, alles umhüllt von zartem Reis und Nori. Jeder Bissen erzählt eine Geschichte von Balance und Überraschung, in der jedes Element das nächste in perfekter Harmonie ergänzt - ein Genuss, der das Beste beider Welten vereint...

T'kyo

SUSHI COURSE



...Der Inside-Out Roll ist eine gewagte Wendung der Tradition, bei der der Reis die Hauptrolle spielt und außen umhüllt wird, während das Nori im Inneren verborgen bleibt. Ein verspieltes Zusammenspiel von Aromen und Texturen, bei dem jede Zutat auf ihre eigene Weise glänzt. Der Roll bietet ein weiches, geschmackvolles Reis-Außen, das wunderschön mit den frischen Füllungen im Inneren kontrastiert und ein Fest für Augen und Gaumen ist. Eine Kreation, die das Vertraute in etwas Aufregendes und Neues verwandelt – der Inside-Out Roll lädt ein, Sushi auf eine frische, kreative Weise zu erleben...

I love you from the...

INSIDEOUT – 8 STK

191. Free Spirit 14,50

Nach Empfehlung des Kochs

192. Sake Temp 14,50

IN: Ebi Tempura, Mango, Avocado, Philadelphia

OUT: Sake – flambierter Lachs (a, d, g)

193. Ebi Temp 14,50

IN: Ebi Tempura, Mango, Philadelphia

OUT: Ebi – Garnele (a, g)

194. L'buri 14,50

IN: Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia

OUT: Sake – flambierter Lachs (d, g)

195. Lacàdo – leicht scharf 14,50

IN: Avocado, Gurke, Philadelphia

OUT: Sake – Lachs, Senfkohl, Shiso (d, g)

196. Thucado – leicht scharf 15,50

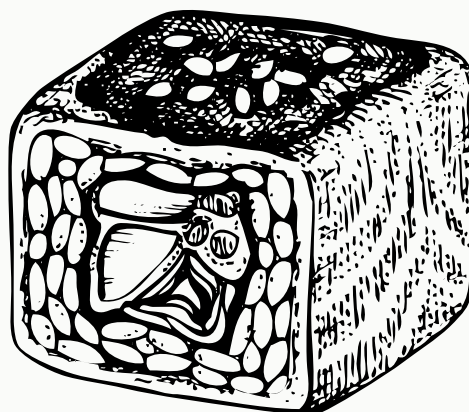
IN: Avocado, Gurke, Philadelphia

OUT: Maguro – Thun, Senfkohl, Shiso (d, g)

197. T'kyo Zen – veggie 12,50

IN: Spargel, Avocado, Mango

OUT: Avocado, Sesamsamen, Exotische Mango Sauce (k)



Tkyyo

SUSHI COURSE

...Der Crunchy Roll ist ein aufregender Ausbruch von Textur und Geschmack, bei dem jeder Bissen einen zufriedenstellenden Knuspermoment bietet. Knusprige Tempura-Flakes verleihen der Außenseite eine goldene, herzhaft knusprige Textur, die perfekt mit den frischen, zarten Füllungen im Inneren harmoniert. Der Kontrast zwischen dem zarten Reis, den herzhaften Füllungen und dem knusprigen Topping schafft eine Symphonie der Aromen, die ebenso Spaß wie köstlich ist. Jeder Bissen ist eine überraschende Freude, bei der der Knusper nicht nur Textur, sondern eine Einladung ist, etwas wirklich Besonderes zu genießen...

CRRRRR...ISPY!!!! - 6STK

198. Crunchy Sake 10,90

frittierte Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia (d, g)

199. Crunchy Maguro 11,90

frittierte Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia (d, g)

200. Crunchy Unagi 12,90

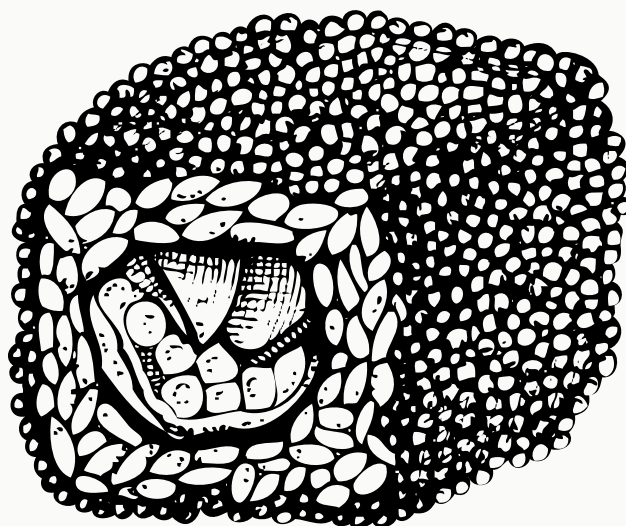
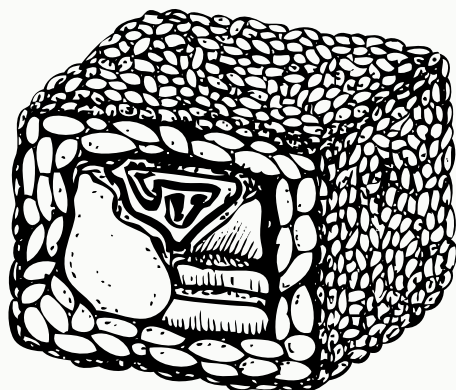
Aal, Avocado, Gurke, Philadelphia (d, g)

201. Crunchy Spavo - veggie 9,50

Avocado, Gurke, Spargel

202. Crunchy La..Ti..Do 15,80

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado, Gurke (d)



CRRRRR...ISPY MAKI !!!! - 8STK

203. Crunchy Samaki 6,50

Frittierte Lachs-Maki (d)

204. Crunchy Tunaki 7,50

Frittierte Thunfisch-Maki (d)

205. Crunchy Avocaki - veggie 6,50

Frittierte Avocado-Maki

T'kyo

SUSHI COURSE

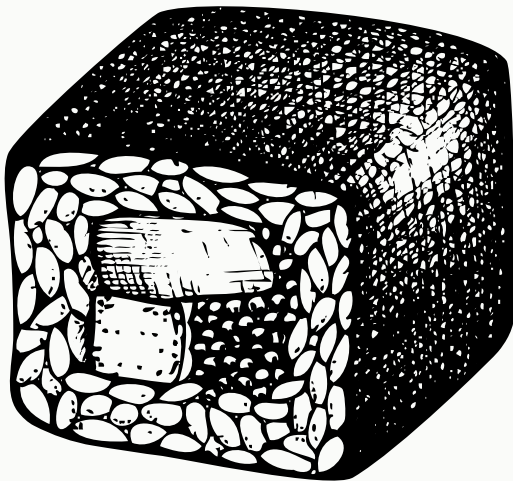
FUTO - 6STK

206. Futo 10,50

IN: Frittiertes Teriyaki-Hähnchen, Blattsalat,
Zwiebel, Koriander, Philadelphia, Sesamsamen
OUT: grüne Reisflocken (k ,g)

207. Futo - veggie 9,50

Tofu, Mango, Avocado, Gurke



...Der Futo Roll ist eine lebendige Feier kräftiger Aromen und Texturen. Gefüllt mit Schichten aus frischem Fisch, knackigem Gemüse und herzhaften Köstlichkeiten, bietet er in jedem Bissen eine großzügige, zufriedenstellende Vielfalt. Jeder Schnitt ist eine harmonische Balance aus cremig, knusprig und herzhaft - die perfekte Wahl für alle, die Abwechslung und Fülle im Sushi suchen...

SASHIMI

...Sashimi ist die reinste Form von Meeresfrüchten, bei der hauchdünne Scheiben frischen Fisches die natürlichen Aromen des Meeres entfalten. Jeder Bissen ist ein zartes, schmelzendes Erlebnis, das den Fisch in seiner besten Form präsentiert...

208. Sake 9,50

Lachs - 4stk (d)

209. Maguro 10,50

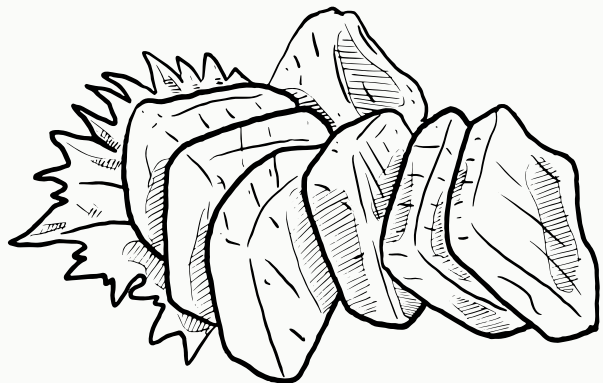
Thunfisch - 4stk (d)

210. Escolar 10,50

Flambierter Butterfisch - 4stk (d)

211. Sashimix 22,50

Lachs - 2stk, Thunfisch - 2stk,
Butterfisch - 2stk, Ebi - 1stk,
Jakobsmuschel - 1stk (d)



T'kyo

SUSHI COURSE

DICKER BAUCH - IT'S A SET!

212. Maki Trio 14,50

- *Samaki - 8stk, Thunaki - 8stk, Avocaki - 8stk (d)*

213. Sake Kyo 16,50

- *Philachs - 8stk, Sake Nigiri - 2stk, Sashimi - 3stk (d)*

214. Magu Kyo 19,50

- *Philathun - 8stk, Maguro Nigiri - 2stk, Thushimi - 3stk, Gurraki - 8stk (d)*

215. Nigiri Trio 22,50

- *Sake - 2stk, Maguro - 2stk, Ebi - 2stk, Freestyle IO - 8 stk (d, b)*

216. Sashimi Party 26,90

- *Sake - 2stk, Maguro - 2stk, Butterfisch - 2stk, Ebi - 2stk, Hotate - 2stk, Reisschale - 1stk (d, b)*

217. Hey Lover 29,90

- *Nigiri: Lachs - 1stk, Thunfisch - 1stk*
- *Maki: Lachs - 4stk, Thunfisch - 4stk*
- *Crunchy Sake - 6stk*
- *Suriphia - 8stk*
- *Sashimi Trio: Lachs - 1stk, Thunfisch - 1stk, Butterfish - 1stk (d, b)*

218. "Eco-Friendly" - vegan 15,50

- *Vegan Nigiri Freestyle - 4stk*
- *Maki: Lachs - 4stk, Thunfisch - 4stk*
- *Spavo - 8stk (d, b)*

219. T'kyo for 2 52,50

- *Freestyle IO - 8stk*
- *Sake Temp - 8stk*
- *Freestyle Maki - 8stk*
- *Freestyle Nigiri - 4stk*
- *Freestyle Sashimi - 4stk*
- *Crunchy Sake - 6stk (d,b)*

220. T'kyo for 4 95,90

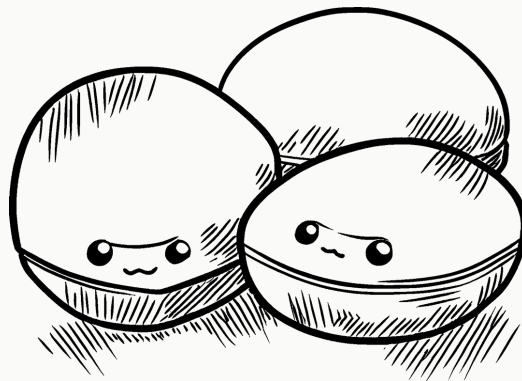
- *Crunchy Sake - 6stk*
- *Crunchy Maguro - 6stk*
- *Freestyle IO - 8stk*
- *Philachs - 8stk*
- *Spavo - 8stk*
- *Maki: Lachs - 4stk, Thun - 4stk, Avo - 4stk, Gur - 4stk*
- *Crunchy Futo (vegan) - 6stk*
- *Freestyle Nigiri - 8stk*
- *Freestyle Sashimi - 8stk (d, b, g, k)*



HAT ES GESCHMECKT?

221. Mochi 6,90

Japanisches Mochi Eis, Früchten (g)



222. BanaLac Homemade 7,90

*Frittiertes Banane, Schoko Sauce,
Honig*

223. Blak Eys 6,90

schwarzer Klebreis, Kokosmilch, Erdnuss (e)

224. Matcha Sesam Eis 5,90

Zwei kugeln (g)

