

STARTER

MISO SUPPE

Soja-Dashi Brühe | Wakame | Seidentofu | Frühlingslauch | 4,6,12 | 4.20

EDAMAME

junge Sojabohnen gedämpft | Meersalz | 6 | 4.60



SPICY GARLIC EDAMAME

gebraten | scharfe Knoblauch-Teriyaki-Sauce | 6,11,15,22 | 4.90

YAKITORI

Hähnchenspieße vom Grill
Teriyakisauce | 6,11,15,22 | 5.90



TOM KHA SUPPE

Hühnerbrühe | Shrimps | Hähnchen
Kokosmilch | Galgantwurzel | Zitronengras | Chili | Limette | 2,6,15,16,22 | 6.20

WANTAN SUPPE

Hühnerbrühe | Teigtaschen mit Shrimps | Zwiebel & Gemüse | Sesamöl | 7,11 | 6.20

SALAT & KALTE VORSPEISEN

KIMCHI SALAT

eingeleger Chinakohl | Knoblauch | Chili | 4,5,19 | 4.90

HIYASHI WAKAME

knackiger Meeresalgensalat | Kikurage Pilze | Chili | süßliche Sesamsauce | 6,11,15,23 | 6.00



SALAT & KALTE VORSPEISEN

CRISPY RICE LACHSTATAR

2 Stück creamy Tobiko | Seeaal-Sauce | Avocado | 3,4,11,14,15,19 | 6.20

CRISPY RICE THUNFISCHTATAR

2 Stück Chili-Cocktail-Sauce | Philadelphia | Sesamöl | Röstzwiebeln | 3,4,11,14,15,19 | 6.80

CRISPY RICE MIX

3 Stück Lachs | Thunfischtatar | Avocado | Philadelphia | 3,4,11,14,15,19 | 9.80

LACHS CARPACCIO

Sesam-Soja-Limetten Vinaigrette | Rucola | Schnittlauch | grüner Pfeffer | 4,6,11,16,19 | 10.30



CRISPY FOOD

MINI FRÜHLINGSROLLE

Gemüse | Glasnudeln | süß-sauer-Chili-Sauce | 1,6,19,22 | 5.90

WANTAN CHICKEN TEIGTASCHEN

mit Shrimps & Chicken | ThaiBasilikum | Sweet-Chili-Sauce | 1,6,19,22 | 6.90

TORI KARAAGE

frittierte Hähnchenstücke | Cocktailsauce | 1,3,6,7,22 | 7.90

SHRIMPS TEMPURA

Black-Tiger Shrimps | creamy Tobiko-Schnittlauch-Cocktail-Sauce | 2,3,11,19 | 7.90

GEMÜSE TEMPURA

Premium Saisongemüse | Tentsuyu-Sauce aus Dashi-Brühe, Mirin und geriebenem Daikon-Rettich | 3,11,19 | 9.90

CRISPY FOOD

GEMÜSE TEMPURA

Premium Saisongemüse | Tentsuyu-Sauce aus Dashi-Brühe, Mirin und geriebenem Daikon-Rettich | 3,11,19 | 9.90

TEMPURA MIX

Shrimps | Gemüse | zweierlei Dips | 2,3,11,19 | 14.90

TAKO KARAAGE

zart marinierter Oktopus | knuspriger Tempura-Mantel | 3,4,11,14,15,19 | 12.90



CRISPY SUSHI TEMPURA

CRUNCHY SALMON TEMPURA MAKI

Lachs | Avocado | Philadelphia | 3,4,11,14,15,19 | 9.90



CRUNCHY SPICY TUNA TEMPURA MAKI

Thunfisch | Avocado | Cocktail-Chili-Sauce | 3,4,11,14,15,19 | 10.90

CRUNCHY CREAMY SALMON SKIN TEMPURA MAKI

frittierter Lachsbauch | Avocado | Philadelphia | 3,4,11,14,15,19 | 9.90

CRUNCHY GAMBAS MANGO TEMPURA MAKI

Shrimps Tempura | Gurke | Avocado | Mango-Chili-Sauce | 2,3,11,19 | 10.90

NUDELN & REIS

UDON MÉNRUI

gebratene dicke Weizennudeln | Premium Saisongemüse | köstliche Stir-Fry-Sauce
Sesamöl | 1,3,4,6,11,22
+ vegetarisch | 10.20
+ Hähnchen | 12.60
+ Entrecôte | 14.90



PAD THAI

gebratene Reisnudeln | Premium Saisongemüse | Garnelenflocken
Chili-Tamarinden-Sauce | Erdnüsse | frische Kräuter | 1,3,4,6,11,22
+ vegetarisch | 12.20
+ Hähnchen | 13.20
+ knusprige Ente | 16.90



YAKIMESHI

gebratener Reis | Bonito-Flocken | Edamame | Eier | buntes Saisongemüse | Röstzwiebel
Sojasauce | 1,3,4,5,6,11,22
+ vegetarisch | 10.80
+ Hähnchenfilet | 12.60
+ knusprige Chicken Karaage | 14.80
+ Beef Teriyaki (Rind) | 14.90
+ Kamo (Ente) | 16.90
+ Tempura Shrimps | 16.90

SUPPEN

PHO BO SUPPE

Traditionelle vietnamesische Reissnudelsuppe | Sojasprossen | frische Kräuter
feine Rinderscheiben | Chili | Limette | 4,6,16 | 13.90

KARE UDON NUDELSUPPE

Fischbrühe | Seetang | Shrimps Gyoza | zartes Rindergulasch | Ingwer | Zwiebel | Pilze
leichter Currygeschmack | 1,4,6,11 | 14.90



CHICKEN TERIYAKI RAMEN

Misobrühe | Nitamago-Ei | Hähnchen vom Grill | junge Bohnen | Mais | Karotten | Pilze
Schnittlauch | 4,6,7,11,22 | 14.90

AUS DEM WOK

TERIYAKI | der japanischer Klassiker

knackiges Gemüse | Ingwer | Orange-Soja-Wein-Sauce | fein gehackter Knoblauch |
Sesamöl Kagayaki Duftreis als Beilage | 6,11,22
+ vegetarisch | Premium Saisongemüse | 10.80
+ Yakitori Hähnchen Spieße | 14.80
+ Kamo gegrillte Ente | 16.80
+ Sake gegrillter Lachs | 16.80



AUS DEM WOK

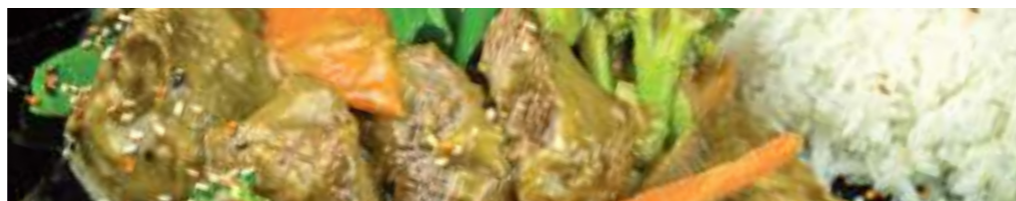
THAI ROT CURRY

leicht scharfe cremige Currysauce | Wokgemüse | Lycheesaft | fein gehacktes Zitronengras
Limettenblätter | Jasminreis als Beilage | 1,4,6,7,11,22
+ vegetarisch | 12.20
+ Hähnchen | 13.20
+ knusprige Ente | 16.90
+ Lachsfilet | 16.90



GOLDEN CURRY

japanisches Rindergulasch-Curry | knackiges Wok-Gemüse | Ingwer | feiner Waldhonig
Zwiebeln | Duftreis | 1,4,6,7,11,22 | 13.80



OKTOPUS SUKIYAKI

mittelscharf | gegarter Oktopus in gebackenem Tempura-Mantel | eingelegt in Weißwein-
Tofu-Chili-Sauce | Zwiebel | Karotten | Pilze | Zuckerschoten | Beilage Crispyreis |
6,11,14,16,22 | 19.20



DESSERT

BANANEN BÄLLCHEN

gebacken | mit Honig und Mandeln | 7 | 5.90

SWEET MAKI MIX

Maki aus Klebreis | Honig | Kokosmilch | Schokosauce | 5,7,19,27 | 5.90

MOCHI

4 Stück | Wahl des Küchenchefs (chef's choice) | 5,7,19,27 | 7.90



GETRÄNKE

ViO Still 0,25l Flasche | 3.00 • 0,75l Flasche | 6.50

Selters Gourmet Medium 0,25l Flasche | 3.00

Staatl. Fachingen Medium 0,75l Flasche | 6.50

SOFTDRINKS

Cola | light | zero | Fanta | Orange 0,3l | 3.00

Paulaner Spezi 0,5l | 3.50

SÄFTE

Maracuja | Apfel | Mango | Lychee 0,25l | 3,20

Saftschorle nach Wahl | 0,4l | 4,20

Aloe Vera King Natural | Original 0,5l | 4.50

AriZona Ice Tea Green Tea 0,5l | 4.20

HEISSGETRÄNKE

TEE

Jasmin Tee | 3.50 | Green Tea | 3.50

Sencha hochwertiger japanischer Biotee | 4.50

KAFFEE

Espresso | 3.0 | Kaffee | 3.50

Cappuccino | 3.50 | Latte macchiato | 5.50

Chai Latte | 5.50 | Matcha Latte | 6.50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Augustiner Hell 0,5l | 4.50

Franziskaner Weissbier 0,5l | 4.50

Franziskaner Weißbier alkoholfrei | 0,5l | 4.50

Becks Pils 0,3l | 4.00

ASAHI SUPER DRY japanisches Bier | 0,3l | 4.20

WEISSWEINE

Bio Cuvee Weingut Christ | Franken | 0,2l | 6.20

Grauburgunder Faß 17 Weingut Thörle | Rheinhessen
0,2l | 7.40 • 0,7l | 24.50

Weinschorle 0,2l | 5.50

ROTWEINE

Pinot Noir Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz | 0,2l | 7,20 • 0,7l | 24,00

Barbera DOC 150+1 Casali del Barone | Piemont | 0,2l | 8,20 • 0,7l | 28,00

SAKE

Ozeki Junmai Sake warm oder kalt | 0.2l | 12.20