

STARTERS

Tori Gyoza ^{A,F,N}

5 Stk.

Jap. Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Jap. dumplings with chicken

5.9 €



Ika-Pura ^{A,F,N,R}

Frittierte Calamari mit Gochujang Sauce
Fried calamari with gochujang sauce

6.9 €



Veggie Gyoza ^{A,F,N}

5 Stk.

Jap. Teigtaschen mit Gemüse
Jap. dumplings with vegetables

5.9 €



Korokke ^{A,F}

2 Stk.

Kürbispuffer mit Okonomi Sauce
Pumpkin croquettes with okonomi sauce

5.5 €



Ginger Karaage ^{A,F}

7.2 €

Frittierte Hühnerkeule mit Spicy Mayo
Crispy Chicken with spicy mayo

Takoyaki ^{A,F,R}

4 Stk.

Jap. Teigkugel mit Oktopus
Jap. dough ball with octopus

7.8 €



Ebi Tempura ^{A,B,R}

3 Stk.

Frittierte Garnelen mit Spicy Mayo
Fried shrimp with spicy mayo

6.9 €



Agedashi Tofu ^{A,F,D}

5.5 €

Frittierte Tofu mit Dashi-Sojasauce | Bonitoflocken
Fried tofu with dashi soy sauce | Bonitoflakes

SALATE



Edamame ^F

Jap. Sojabohnen mit Meersalz
Jap. soybeans with Sea-salt
**optional scharf*

5.5 €



Wakame ^N

Jap. Algensalat
Jap. seaweed salad

5.2 €



Kimchi ^{D,F}

Eingelegter Chinakohl
Pickled chinese cabbage

4.8 €



Tsukemono ^N

Jap. eingelegte Gurke
Jap. pickled cucumber

4.8 €



RAMEN



Unsere Brühen werden stets immer frisch zubereitet - aus Rind und Huhn oder Vegan

Our broths are always freshly made - with beef and chicken or vegan option



alle Ramen Variationen gibt es auch in HALAL bitte dem Service Mitarbeiter sagen
All ramen variations are also available in halal. Please inform our staff.



ALLERGENE

(S) Scharf / Hot

(V) Vegetarisch / Vegetarian Vegan

A Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten

B Krebstiere / Crustaceans

C Eier / Egg

D Fische / Fish

E Erdnüsse / Peanuts

F Soja / Soy

G Milch / Milk

H Schalenfrüchte / Nuts

L Sellerie / Celery

M Senf / Mustard

N Sesam / Sesame

O Schwefeldioxid und Sulfite / Sulfur dioxide and sulfites

P Lupinen / Lupins

R Weichtiere / Molluscs

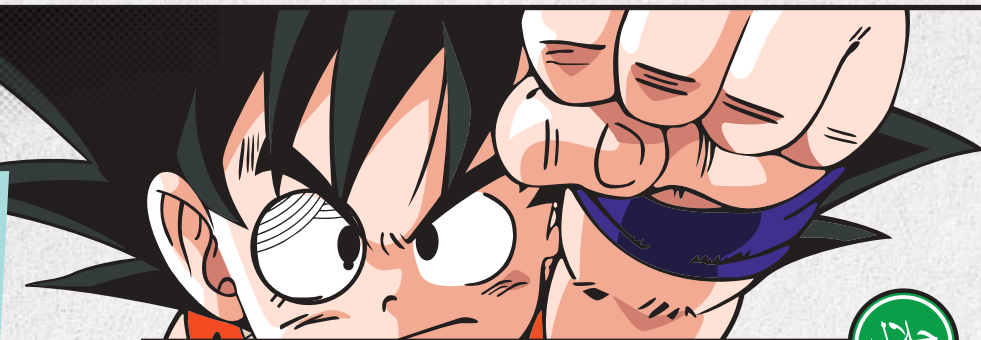
Gerne erhalten Sie weitere Informationen über Allergene von unserem Servicepersonal.

You can get further information about allergens from our staff.

alle Speisen inkl. mwst, kein alkohol an Jugendliche, Trinkgeld nicht inklusive

All meals including VAT, no alcohol for young people, tips not included

RAMEN



The Ramen and Donburi are available in halal.



Shiro-Tori ^{A,C,F}

Ramen

Hühnerbrust | Ei |
Bambus | Nori |
Jungzwiebel
Chicken breast | Egg |
Bamboo | Nori |
Spring onion

14.5 €



Spicy Miso ^{A,C,F,G,N}

Karaage Ramen

Fritt. Hühnchen | Ei | Bambus |
Mais | Nori | Jungzwiebel
Crispy chicken | Egg | Bamboo |
Corn | Nori | Spring onion

15.8 €



Yasai ^{A,C,F,L}

Ramen

Tofu | Ei | Bambus |
Kräuterseitling |
Morcheln | Mais |
Nori | Jungzwiebel
Tofu | Egg | Bamboo |
King oyster mushrooms |
Morels | Corn |
Nori | Spring onion
**Vegan auch möglich*

14.8 €



Special ^{A,C,F,N}

Gyuniku Ramen

Flambiertes Rind | Ei |
Bambus | Mais | Nori |
Jungzwiebel
Flambé beef | Egg | Bamboo
| Corn | Nori | Spring onion
**oder nicht scharf*

15.8 €



Mazemen ^{A,C,F,M,N}

(Dry Noodles)

Rindsfaschiertes | Ei |
Sojasprossen | Knoblauch |
Nori | Jungzwiebel
Minced beef | Egg |
Bean sprouts | Garlic |
Nori | Spring onion

13.8 €



Spicy Miso ^{A,C,F,G,L,N}

Yasai Ramen

Kürbispuffer | Ei | Bambus |
Kräuterseitling | Mais |
Sojasprossen | Nori |
Jungzwiebel | Morcheln
Pumpkin croquettes | Egg |
Bamboo | King oyster mushrooms |
Corn | Bean sprouts | Nori |
Spring onion | Morels

14.8 €

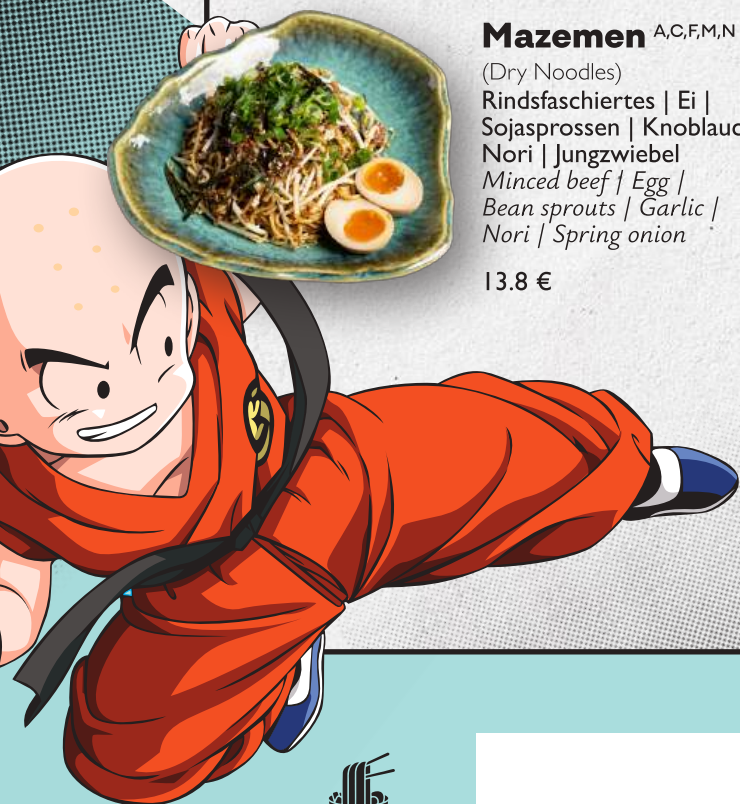


TanTan ^{A,C,F}

Ramen

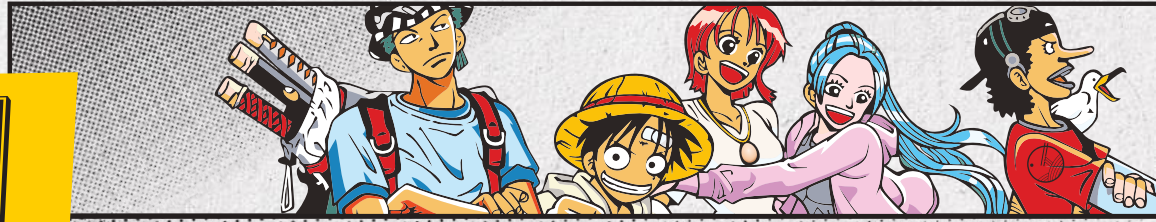
Rindsfaschiertes | Morcheln |
Sojasprossen | Ei | Bambus |
Nori | Jungzwiebel
Minced beef | Morels |
Bean sprouts | Egg | Bamboo |
Nori | Spring onion
**oder scharf*

15.8 €



DONBURI

*mit Reis
with rice



Gyudon ^{A,F,N}
Mariniertes Rind mit Zwiebel |
Jungzwiebel
*Marinated beef with onion |
Spring onion*
14.8 €



Niwatori Don ^{A,F,N}
Gebratene Hühnerkeule | Edamame |
Cherry Tomato | Jungzwiebel |
Teriyaki
*Chicken | Edamame |
Cherry tomato | Spring onion |
Teriyaki*
13.8 €



 **Sakana Don** ^{A,C,D,N}
Gebackenes Pangasiusfilet |
Edamame | Cherry Tomato |
Jungzwiebel | würzige Mayo
*Baked pangasius fillet |
Edamame | Cherry tomato |
Spring onion | Spicy mayo*
13.8 €



 **Yasai Veggie Don** ^{A,C,F,N}
Kürbispuffer | Edamame |
Cherry Tomato | Morcheln |
Spinat | Sojasprossen |
Ei | Okonomi Sauce
*Pumpkin croquettes | Edamame |
Cherry tomato | Morels |
Spinach | Bean sprouts |
Egg | Bean sprouts*
13.8 €



 **Inari Don** ^{A,C,F,N}
Tofu | Kräuterseitling |
Sojasprossen | Cherry Tomato |
Ei | Sesamsauce | Edamame |
Spinat | Morcheln | veg. Gyoza
*Tofu | King oyster mushrooms |
Bean sprouts | Cherry tomato |
Egg | Sesame sauce | Edamame |
Spinach | Morels | Veggie Gyoza*
13.8 €



Karaage Don ^{A,F,N}
Gebackene Hühnerkeule |
Jungzwiebel | Okonomi-Sauce |
Mayo | Edamame | Cherry Tomato
*Crispy chicken |
Spring onion | Okonomi sauce |
Mayo | Edamame | Cherry tomato*
14.8 €

TOPPINGS

| | |
|--|-------|
| Aburi Beef Cha-Shu | 3.5 € |
| Tori Hühnerbrust (<i>Chicken breast</i>) | 3.0 € |
| Karaage Gebackene Hühnerkeule (<i>Baked chicken</i>) | 4.0 € |
| Tan Tan Beef Faschiertes Rind (<i>Minced beef</i>) | 3.5 € |
| Kon Zuckermais (<i>Sweetcorn</i>) | 1.0 € |
| Tofu | 1.5 € |
| Edamame | 1.5 € |



| | |
|---|-------|
| Eringi Kräuterseitlinge (<i>King oyster mushrooms</i>) | 2.0 € |
| Menma Fermentierter Bambus (<i>Fermented bamboo</i>) | 1.5 € |
| Nori Getrockneter Seetang (<i>Dried seaweed</i>) | 1.0 € |
| Ni-Tamago Mariniertes Ei (<i>Marinated egg</i>) | 2.0 € |
| Gohan Reis (<i>rice</i>) | 2.0 € |
| Kae-Dama Extra Portion Nudeln (<i>Extra portion of noodles</i>) | 2.0 € |
| Ninniku Knoblauch (<i>Garlic</i>) | 1.0 € |





HOMEMADE DRINKS



Homemade Ictea 0,5l 6.0 €
 Schwarztee | Zitrone | Honig
Black tea | Lemon | Honey

Homemade Strawberry Soda 0,5l 6.0 €
 Erdbeer Sirup | Soda
Strawberry syrup | Soda

Homemade Passion Fruit 0,5l 6.0 €
 Maracujasaft | Soda
Passion fruit juice | Soda

Homemade Lychee Dream 0,5l 6.0 €
 Lychee- & Cranberrysaft | Soda
Lychee & cranberry juice | Soda

Homemade Ginger Soda 0,5l 6.0 €
 Ingwer Sirup | Zitrusfrüchte | Honig
Ginger syrup | Citrus fruits | Honey

Homemade Yuzu Lemonade 0,5l 6.0 €
 Yuzu Sirup | Soda
Yuzu syrup | soda

***Calpis Soda** 0,5l 6.5 €
 solange der Vorrat reicht

SOFTDRINKS

Fritzcola Original | Zero 0,33l 4.2 €

Römerquelle Prickelnd | Still- 0,33l 3.2 €
Sparkling | Quiet

Apfelsaft Naturtrüb Pur gespritzt pur 0,25l 3.0 0,5l 4.9 €
Naturally cloudy pure sprayed gespritzt 0,25l 2.6 0,5l 4.6 €

Lycheesaft pur 0,25l 3.0 0,5l 4.9 €
Sprayed gespritzt 0,25l 2.6 0,5l 4.6 €

Soda 0,25l 2.1 0,5l 3.5 €

Soda mit Zitrone | Himbeer | Holunder 0,25l 2.6 0,5l 4.3 €
With lemon | Raspberry | Elder

Leitungswasser 0,5l 0.7 €





TEA

| | |
|--|-------|
| Jasmin Tee | 4.6 € |
| Green Tee | 4.6 € |
| Genmai Cha | 4.6 € |
| Ingwer Lemon | 4.6 € |
| Tomochan Tea | 4.6 € |
| Kandiszucker Goji, Jujube Chrysantheme Rosinen Malva Nuss Bocks Dorn Rock sugar Goji Jujube Chrysanthemum Raisins Malva nut Wolfberry | |

COFFEE

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Espresso | 2.5 € |
| Doppelt | 3.6 € |
| Verlängerter | 3.6 € |
| Cappuccino | 3.6 € |
| Cafe Latte | 4.0 € |
| Matcha Latte mit Hafermilch | 4.5 € |

SWEETS



* **Matcha** ^{C,G} 5.9 €
Tiramisu
Hausgemachte Tiramisu mit Matcha
Homemade tiramisu with matcha



* **Matcha** ^G 5.2 €
Milchreis
Milchreis mit Matcha und einer Karamellkruste
Rice pudding with matcha and a caramel crust



* **Mochi** ^F 4.5 €
1 Stk.
Klebreiskuchen mit Azuki Bohnenpaste
Sticky rice cake with azuki bean paste



* **Dorayaki** ^{A,F} 4.5 €
2 Stk.
Jap. Pfannkuchen
Jap. pancake

* **Eis Mochi** ^F 6.0 €

* Mit saisonalem Obst
With seasonal fruits



SPRITZER



HOMEMADE

Roku Gin Tonic 9.5 €

Haku Vodka Wellness 9.5 €

Vodka | Soda | Limette
Vodka | Soda | Lime

Lychee Fizz 9.5 €

Lychee | Gin | Soda
Lychee | Gin | Soda

Whiskey

Toki 43 % 4cl. 6.8 €

The Chita 43 % 4cl. 7.5 €

Roku Gin. 4cl. 5.8 €

Haku Vodka 4cl. 6.0 €

Yuzu Spritz 6.8 €

Yuzu Sake | Prosecco | Limette | Soda
Yuzu Sake | Prosecco | Lime | Soda

Ginger Spritz 6.8 €

Ingwer | Prosecco | Minze | Limette | Soda
Ginger | Prosecco | Mint | Lime | Soda

Rose Berry Spritz 6.8 €

Erdbeer | Prosecco | Rose | Soda
Strawberry | Prosecco | Rose | Soda

Aperol 5.8 €

Aperol | Prosecco | Orange | Soda
Aperol | Prosecco | Orange | Soda

Hugo 5.8 €

Holunder | Prosecco | Minze | Limette | Soda
Elderberry | Prosecco | Mint | Lime | Soda

Weiß Spritz 4.2 €

CRAFT BIER



VOM FASS

Stiegl 0,33l 4.5 €

Kirin Ichiban 0,33l 4.5 €

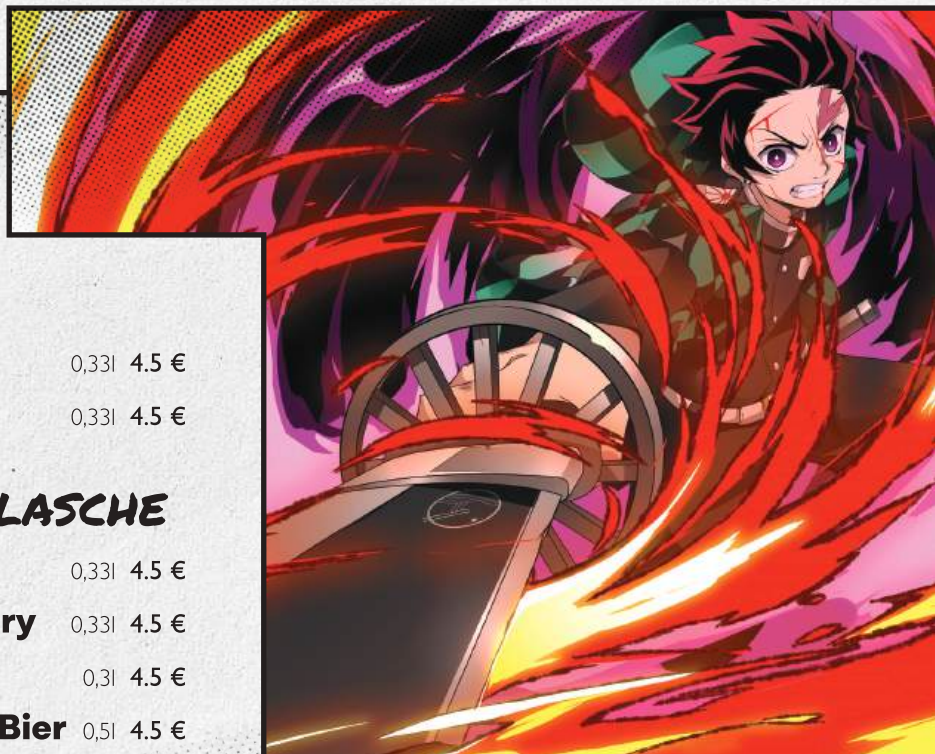
AUS DER FLASCHE

Sapporo 0,33l 4.5 €

Asahi Super Dry 0,33l 4.5 €

Radler 0,3l 4.5 €

Alkoholfreies Bier 0,5l 4.5 €



WEINKARTE

WEISSWEIN / WHITE WINE

| | 0,125l | FLASCHE |
|--|--------|---------|
| GRÜNER VELTLINER FLOH TRAISENTAL herrlich frisch & leicht würzig | 3.8 € | 30€ |
| WIENER GEMISCHTER SATZ FUHRGASSL WIEN fruchtbetont & harmonisch | 4.9 € | 30€ |
| RIESLING MALAT KREMSTAGL tropenfrüchte sanft & ausgewogen | | 30€ |



ROTWEIN / RED WINE

| | 0,125l | FLASCHE |
|--|--------|---------|
| ZWEIGELT REEH ANDAU sanft & elegant | 5.2 € | 30€ |
| BLAUFRÄNKISCH KOPFENSTEINER DEUTSCH-SCHÜTZEN kräftig & zart würzig | | 35€ |
| ROSÉ ZWEIGELT BRÜNDLMAYER LANGENLOIS sanft fruchtig | 4.9 € | 30€ |

SCHAUMWEIN / SPARKLINGWINE

| | 0,125l | FLASCHE |
|---|--------|---------|
| PROSECCO SPUMANTE SACCHETTO ITALIEN trocken & intensiv fruchtig | 4.2 € | 29€ |





SAKE

PREMIUM SAKE

Ozeki Sake

Junmai sake | 375ml | Alk. 14,5%
leicht | ausgewogen | trocken
light | balanced | dry

0,15l 9.8 € 20€ Fl.

Karatamba

Honjozo Sake | 300ml | Alk. 15,4%
trocken | klar | ausgewogen
dry | clear | balanced

20€ Fl.

Rai

Junmai Sake | 720ml | Alk. 15,8%
fruchtig | mild
fruity | mild

35€ Fl.

Namachozo

Honjozo Sake | 720ml | Alk. 15,5%
trocken | leicht | vollmundig
dry | light | full-bodied

30€ Fl.

Yuki

Junmai Ginjo Sake | 720ml | Alk. 16%
klar und seidig
clear and silky

0,15l 13.8 € 45€ Fl.

Kubota

Honjozo Sake | 720ml | 15,5%
leicht | ausgewogen | aromatisch
light | balanced | aromatic

0,15l 13€ 40€ Fl.

Sayuri

Junmai Sake | 300ml | Alk. 12,5%
erfrischend | süß | sanft
refreshing | sweet | gentle

22€ Fl.

Yamato

Junmai Ginjo Sake | 720ml | Alk. 14,5%
trocken | mild | weich
dry | mild | soft

50€ Fl.

Dassai 45

Junmai Daiginjo | 300ml | Alk. 16%
Fruchtig-mild mit feinen Aromen von Muskattraube und Mandarinen
Fruity and mild with fine aromas of muscat grapes and mandarins

32€ Fl.

Dassai 39

Junmai Daiginjo | 720ml | Alk. 16%
Reis-Umami-Geschmack | Feiner | trockener Abgang
Rice-umami taste | fine | dry finish

65€ Fl.

