

STARTERS

Tori Gyoza ^{A,F,N}

5 Stk.

Jap. Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Jap. dumplings with chicken

5.9 €



Veggie Gyoza ^{A,F,N}

5 Stk.

Jap. Teigtaschen mit Gemüse
Jap. dumplings with vegetables

5.9 €



Ginger Karaage ^{A,F,C}

7.2 €

Frittierte Hühnerkeule mit Spicy Mayo
Crispy Chicken with spicy mayo

Takoyaki ^{A,F,R,C}

4 Stk.

Jap. Teigkugel mit Oktopus
Jap. dough ball with octopus

7.8 €



Ebi Tempura ^{A,B,R,C}

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
optional scharf * *



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

6.9 €

Frittierte Calamari mit Gochujang Sauce
Fried calamari with gochujang sauce



Korokke ^{A,F}

2 Stk.

Kürbispuffer mit Okonomi Sauce
Pumpkin croquettes with okonomi sauce

5.5 €

SALATE



Edamame ^F

5.5 €

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



Wakame ^N

5.2 €

Jap. Algensalat
Jap. seaweed salad



Kimchi ^{D,F}

4.8 €

Eingelegter Chinakohl
Pickled chinese cabbage



Tsukemono ^N

4.8 €

Jap. eingelegte Gurke
Jap. pickled cucumber



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

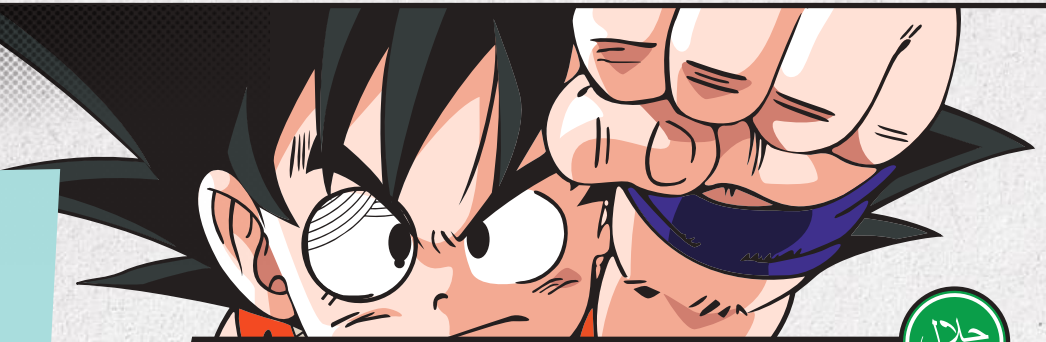
- (S)** Scharf / Spicy
- (V)** Vegetarisch / Vegetarian Vegan
- A** Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten
- B** Krebstiere / Crustaceans
- C** Eier / Egg
- D** Fische / Fish
- E** Erdnüsse / Peanuts
- F** Soja / Soy

- 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,FL}

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 €

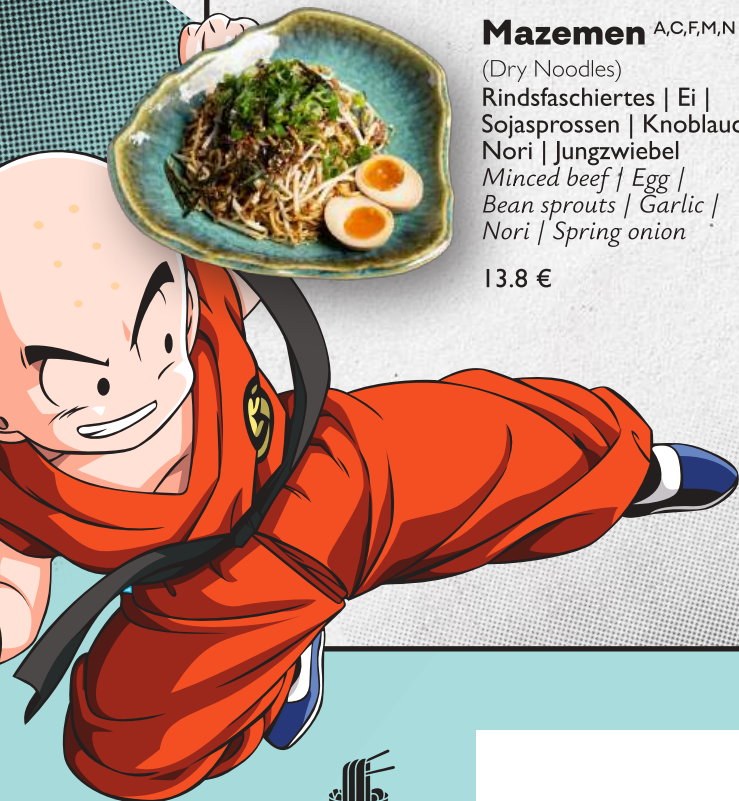


TanTan ^{A,C,F}

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 €

Sakana ^{A,C,D,N} Don

Gebackenes Pangasiusfilet |
Edamame | Cherry Tomato |
Jungzwiebel | würzige Mayo
Baked pangasius fillet |
Edamame | Cherry tomato |
Spring onion | Spicy mayo

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 €

Niwatori Don ^{A,F,N}

Gebratene Hühnerkeule | Edamame |
Cherry Tomato | Jungzwiebel |
Teriyaki
Chicken | Edamame |
Cherry tomato | Spring onion |
Teriyaki

13.8 €

Yasai Veggie ^{A,C,F,N} Don

Kürbispuffer | Edamame |
Cherry Tomato | Morcheln |
Spinat | Sojasprossen |
Ei | Okonomi Sauce
Pumpkin croquettes | Edamame |
Cherry tomato | Morels |
Spinach | Bean sprouts |
Egg | Bean sprouts

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 (Chicken breast)

3.0 €

Karaage

Gebackene Hühnerkeule (Baked chicken)

4.0 €

Tan Tan Beef

Faschiertes Rind (Minced beef)

3.5 €

Kon

Zuckermais (Sweetcorn)

1.0 €

Tofu

1.5 €

Edamame

1.5 €

Eringi

Kräuterseitlinge (King oyster mushrooms)

2.0 €

Menma

Fermentierter Bambus (Fermented bamboo)

1.5 €

Nori

Getrockneter Seetang (Dried seaweed)

1.0 €

Ni-Tamago

Mariniertes Ei (Marinated egg)

2.5 €

Gohan

Reis (rice)

2.0 €

Kae-Dama

Extra Portion Nudeln (Extra portion of noodles)

2.5 €

Ninniku

Knoblauch (Garlic)

1.0 €





HOMEMADE DRINKS

***non-alcoholic**

Homemade Ictea

0,5l 6.0 €

Schwarztee | Zitrone | Honig
Black tea | Lemon | Honey

Homemade Strawberry Soda

0,5l 6.0 €

Erdbeer Sirup | Soda | Beeren
Strawberry syrup | Soda | Berries

Homemade Passion Fruit

0,5l 6.0 €

Maracujasaft | Soda | frische Maracuja
Passion fruit juice | Soda | fresh passion fruit

Homemade Lychee Dream

0,5l 6.0 €

Lychee- & Cranberrysaft | Soda | Lychee
Lychee & cranberry juice | Soda | Lychee

Homemade Ginger Soda

0,5l 6.0 €

Ingwer Sirup | Zitrusfrüchte | Honig | Ingwer
Ginger syrup | Citrus fruits | Honey | Ginger

Homemade Yuzu Lemonade

0,5l 6.0 €

Yuzu Sirup | Soda | Zitrusfrüchte
Yuzu syrup | soda | Citrus fruits

*Calpis Soda

0,5l 6.5 €

solange der Vorrat reicht



SOFTDRINKS

Fritzkola Original | Zero

0,33l 4.2 €

Römerquelle Prickelnd | Still- Sparkling | Quiet

0,33l 3.2 €

Apfelsaft Naturtrüb Pur gespritzt Naturally cloudy pure sprayed

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

Lycheesaft Sprayed

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

Soda

0,25l	2.1	0,5l	3.5 €
-------	-----	------	-------

Soda mit Zitrone | Himbeer | Holunder With lemon | Raspberry | Elder

0,25l	2.6	0,5l	4.3 €
-------	-----	------	-------

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	5.5 €
mit Hafermilch	

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}** 4.9 €
2 Stk.
Jap. Pfannkuchen
Jap. pancake

*** Eis Mochi ^F** 6.0 €

*** Mit saisonalem Obst**
With seasonal fruits



DRINKS



HOMEMADE

Gin Tonic 10 €

Roku Gin | Yuzu Tonic | Ingwer
Roku Gin | Yuzu Tonic | Ginger

Haku Wellness 9.5 €

Haku Vodka | Soda | Zitronensaft
Haku Vodka | Soda | Lemon Juice

Lychee Fizz 9.5 €

Roku Gin | Lychee | Lemonade | Limette
Roku Gin | Lychee | Lemonade | Lime

Ume Fizz 9.5 €

Roku Gin | Ume-Likör | Zitrone | Soda
Roku Gin | Ume liqueur | Lemon | Soda

SUNTORY WHISKEY

Toki Blend 4cl. 6.8 €

mild & fruchtig

Chita Single Grain 4cl. 7.5 €

mild & aromatisch

Hibiki Blend 4cl. 8.5 €

mild & aromatisch

Yuzu Spritz 6.8 €

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

Ginger Spritz 6.8 €

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

Rose Berry Spritz 6.8 €

Erdbeer | Prosecco | Rose
Strawberry | Prosecco | Rose

Aperol 5.8 €

Aperol | Prosecco | Orange
Aperol | Prosecco | Orange

Hugo 5.8 €

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

Weiß Spritz 4.2 €

CRAFT BEER



DRAFT BEER

Stiegl Goldbräu ^A 0,33l 4.5 €

Kirin Ichiban ^{JP} 0,33l 4.5 €

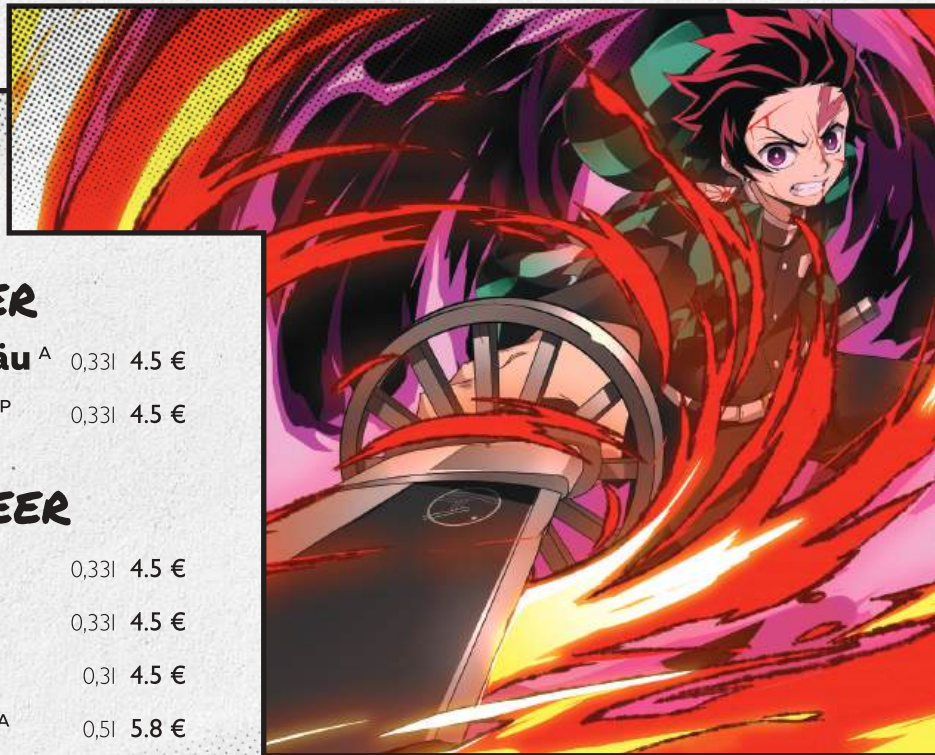
BOTTLE BEER

Sapporo ^{JP} 0,33l 4.5 €

Asahi ^{JP} 0,33l 4.5 €

Radler ^A 0,3l 4.5 €

Freibier 0,0% ^A 0,5l 5.8 €



WEINKARTE

WEISSWEIN / WHITE WINE

GRÜNER VELTLINER

FLOH TRAISENTAL herrlich frisch & leicht würzig

0,125l FLASCHE

3.8 € 30€

WIENER GEMISCHTER SATZ

FUHRGASSL WIEN fruchtbetont & harmonisch

4.9 € 30€

RIESLING

MALAT KREMSTAGL tropenfrüchte sanft & ausgewogen

30€



ROTWEIN / RED WINE

ZWEIGELT

REEH ANDAU sanft & elegant

0,125l FLASCHE

5.2 € 30€

BLAUFRÄNKISCH

KOPFENSTEINER DEUTSCH-SCHÜTZEN kräftig & zart würzig

35€

ROSÉ ZWEIGELT

BRÜNDLMAYER LANGENLOIS sanft fruchtig

4.9 € 30€

SCHAUMWEIN / SPARKLINGWINE

PROSECCO SPUMANTE

SACCHETTO ITALIEN trocken & intensiv fruchtig

0,125l FLASCHE

4.2 € 29€





PREMIUM SAKE

Ozeki Sake Karaffe

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.

SAKE



Yuki Karaffe

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

0,15l 13.8 € / 45€ Fl.

Kubota Karaffe

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.

