

VORSPEISEN / APPETIZERS

Miso Suppe^F 6.00 €
Tofu, Lauchzwiebeln und Sojabohnenpaste
tofu, spring onions and soybean paste



Edamame^{F,N} 5.90 €
gekochte Sojabohnen
boiled soybeans



Onigiri^{C,D,G} (2 Stück) 5.90 €
Reisbällchen mit Thunfisch und Mayonnaise
rice balls with tuna and mayonnaise



Wakame Salat^{F,N} 5.90 €
Seetangsalat
seaweed salad



Pak Choi Salat^N 5.90 €
Pak Choi Salat mit Sesamdressing
pak choi salad with sesame sauce



Tofu Salat^{F,N} 5.90 €
Tofu in Sesamsoße mit Gemüse
tofu in sesame sauce and vegetables



Kimchi^{A,F,L} 5.90 €
kimchi



Otsumami Chasu^{A,N} 5.90 €
gebratener Schweinebauch mit Ingwer-Teriyakisofe
fried pork belly with ginger-teriyaki sauce



Ebi Yaki^{A,D,G,N} 6.50 €
geräucherter Bonito mit Teriyakisofe und Mayonnaise
smoked bonito with teriyaki sauce & mayo



Tori No Karaage^{A,G} 6.50 €
frittiertes Hühnchen
fried chicken



Ebi Fry^{A,B,C,G} (2 Stück) 6.50 €
gebackene Garnelen
fried shrimp



Gyoza^{A,N} (5 Stück) 6.50 €
gebratene Maultaschen mit Schweinefleisch und Gemüse
fried dumplings with pork and vegetables



Vegane Gyoza^{A,N} (5 Stück) 6.50 €
gebratene Maultaschen mit Gemüse
fried dumplings with vegetables



Ebi Gyoza^{A,B,N} (4 Stück) 6.50 €
gebratene Maultaschen mit Garnelen und Wasabi
fried dumplings with shrimp & wasabi



Moriawase^{A,F,G,N} 7.50 €
mit Karaage, Kimchi und Edamame
fried chicken, kimchi and soybeans



RAMEN



Tantan^{A,C,F,N} 14.50 €
(leicht scharf / spicy)
Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pak Choi, Mais, 1/2 Ei dazu Schweine- oder Hühnerhackfleisch
chicken broth, miso and sesame-based with beansprouts, pak choi, corn, 1/2 egg and pork mince or chicken mince



Yuzu Shoyu^{A,C,D,F} 14.50 €
Hühner- und Meeresfrüchtebrühe, Sojasoße-Basis mit Gemüse, Yuzu, 1/2 Ei dazu Schweine-Chashu oder Hühnchen
soy sauce-based chicken and seafood broth with vegetables, yuzu, 1/2 egg and pork chashu or chicken



Miso Ramen^{A,C,F,N} 14.50 €
Hühnerbrühe, Miso-Basis mit Bambus, Mais und Sojasprossen, 1/2 Ei dazu Schweine-Chashu oder Hühnchen
miso-based chicken broth with bamboo, corn, beansprouts, 1/2 egg and pork chashu or chicken



Kimchi Ramen^{A,C,F,N} 14.50 €
Hühnerbrühe, Miso-Basis mit Kimchi, Pak Choi und Chilifäden, 1/2 Ei, dazu Schweine-Chashu oder Hühnchen
miso-based, chickenbroth with kimchi, pak choi, chili threads, 1/2 egg and pork chashu or chicken



Tantan Chasu^{A,C,F,N} 15.00 €
(leicht scharf / spicy)
Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pak Choi, Mais, 1/2 Ei, dazu Hackfleisch & Schweine-Chashu oder Hühnchen
miso and sesame-based chicken broth with beansprouts, pak choi, corn, 1/2 egg, ground pork & pork chashu or chicken



Tokuton Kotsu^{A,C,D} 15.50 €
Meeresfrüchtebrühe, Salz-Basis mit Mu-Err Pilzen, Frühlingszwiebeln, Nori Blättern, dazu Schweine-Chashu & Schweine-Kakuni oder Hühnchen
salt-based pork and seafood broth with Mu-Err mushrooms, spring onions, nori leaves, 1/2 egg and pork chashu & pork kakuni or chicken

VEGAN RAMEN



Vegan Tantan^{A,F,N} 14.50 €
Gemüsebrühe, Miso und Sesam-Basis mit vegane Nudeln, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Soja-Fleisch und frittiertem Tofu
miso and sesame-based vegetable broth with vegan noodles, pak choi, beansprouts, corn, soy meat & fried tofu



Kakiage^{A,F,N} 14.50 €
Gemüsebrühe, Salz-Teriyaki-Basis mit vegane Nudeln, Möhren, Pak Choi, Porree, Yuzu und frittiertem Gemüse mit Teriyakisofe
salt-teriyaki-based vegetable broth with vegan noodles, carrots, pak choi, leek, yuzu & fried vegetables with teriyaki sauce



Kinoko^{A,F} 14.50 €
Gemüsebrühe, Salz-Basis mit vegane Nudeln, gebratenem Tofu, Pak Choi, verschiedenen Pilzen, Shiitakepilzen und Trüffel-Öl
salt-based vegetable broth with vegan noodles, fried tofu, pak choi, various mushrooms, shiitake mushrooms, & truffle oil



Vegan Miso^{A,F,N} 14.50 €
Gemüsebrühe, Miso-Basis mit vegane Nudeln, Bambus, Pak Choi, Mais, Sojasprossen und veganem Schweinebauch
miso-based vegetable broth with vegan noodles, bamboo, pak choi, corn, bean sprouts & vegan porkbelly

CURRY



Hako Curry^{A,F,G} 14.00 €
japanisches Curry mit Tofu, Pilze, Reis und frischem Salat
japanese curry with tofu, mushrooms, rice and fresh salad



Chicken Katsu Curry^{A,F,G} 15.00 €
japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel, Pilze, Reis und frischem Salat
japanese curry, chicken cutlet, mushrooms, rice and fresh salad



REIS BOWLS / RICE BOWLS



Kanuki Don ^{A,C,F} 14.50 €
 Reis mit Radieschen, Pak Choi, einem Ei, rotem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Schweine-Kakumi und Teriyakisoße
 rice with radish, pak choi, spring onions, red ginger, 1 egg, pork-kakumi and teriyaki sauce



Chasu Don ^{A,C,N} 14.50 €
 Reis mit Babymaiskolben, Pak Choi, einem Ei, rotem Ingwer, Sesam, Schweine-Chashu und Teriyakisoße
 rice with baby corn cobs, pak choi, 1 egg, sesame, redginger, pork-chashu and teriyaki sauce



Sake Abogado Don ^{A,D,F,G} 15.50 €
 Reis mit grünem Spargel, Avocado, Norifäden, saisonalem Salat, gegrilltem Lachs und Teriyaki-Mayonnaise-Soße
 rice with green asparagus, avocado, nori threads, seasonal salad, grilled salmon and teriyaki mayo sauce

VEGAN REIS BOWLS / VEGAN RICE BOWLS



Vegan Soboro Don ^{A,F,N} 14.50 €
 Reis mit Paprika, Spargel, Sojasprossen, Sojafleisch, frittiertem Tofu, Chilifäden und Soja-Sesamsoße
 rice with pepper, green asparagus, beansprouts, soy meat, fried tofu, chili threads with soy sesame sauce



Kakiage Don ^{A,F,N} 14.50 €
 Reis mit Pak Choi, Rotkohl, frittiertes Gemüse (Kakiage) und Teriyaki-Sesamsoße
 rice, pak choi, red cabbage, fried vegetables (Kakiage) with teriyaki sesame sauce

DESSERTS



Dorayaki ^{A,G} 6.00 €
 japanischer Pfannkuchen mit Sahne
 Japanese Pancake with whipped cream

Matcha Eis ^G 6.00 €
 Eiscreme mit Matchageschmack
 ice cream with matcha

TOPPINGS



0.50€
Roter Ingwer
 red ginger



0.50€
Sojasprossen
 bean sprouts



0.50€
Porree
 leek



0.50€
Frühlingszwiebeln
 spring onions



0.50€
Pak Choi
 pak choi



0.50€
Nori
 nori



0.50€
Mais
 corn



0.50€
Butter ^G
 butter



0.50€
Halbes Ei ^C
 half an egg



1.00€
Mu-Err
 mu-err



1.50€
Bambus
 bamboo



1.50€
Shiitake
 shiitake



1.50€
Kräuterseitlinge
 herb mushroom



1.50€
Tofu ^F
 fried tofu



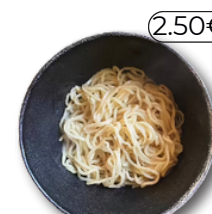
2.50€
Chasu
 chashu



2.50€
Veganes Schweinefleisch ^A
 vegan pork meat



2.00€
Extra Reis
 extra rice



2.50€
Extra Nudeln ^G
 extra noodles



7.00€
Nudeln + Brühe ^G
 noodles + broth



5.00€
Nur Brühe
 broth

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. | Kennzeichnung von Zusatzstoffen
 A) Weizen B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milchprodukte
 H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupine R)
 Weichtiere

Alle Gerichte werden mit Zwiebeln und Knoblauch zubereitet.

1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Nitritpökelsalz
 5) Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) gewachst 9) Süßungsmittel
 10) Phenylalanin 11) mit Phosphat 12) koffeinhaltig 13) alkoholfaltig 14) chininhaltig

All prices in euro, inkl. MwSt. | labeling of additives
 A) wheat B) shellfish C) eggs D) fish E) peanuts F) soy G) milk H)
 nuts L) celery M) mustard N) sesame O) sulphite P) lupines R)
 mollusk

All dishes are prepared with onions and garlic.

1) preservative 2) artificial coloring 3) antioxidant 4) nitrite pickling salt
 5) artificial flavoring 6) sulphurised 7) blackened 8) waxed 9) sweeteners
 10) phenylalanine 11) with phosphate 12) caffeine 13) alcohol 14) quinine