

Speisen / Food Menu

Starter

- | | |
|--|--------------------|
| 001 Edamame / えだ豆 | € 5.00 |
| Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen | *f vegetarisch |
| Boiled green soybeans with salt | |
| 002 Renkon Chips / 蓮根チップス (わさび塩) | € 5.00 |
| Knusprige Lotuswurzel Chips mit Wasabi-Salz | vegetarisch |
| Crispy lotus root chips with wasabi salt | |
| 003 Shio Cabbage / 塩キャベツ | € 5.50 |
| Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing | *f,k Vegetarisch |
| Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing | |
| 004 Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬け | € 5.00 |
| Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker | *a,f,g vegetarisch |
| Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers | |
| 005 Hamachi Miso Mascarpone / ハマチ味噌マスカルポーネ | € 6.00 |
| Miso Mascarpone Dip mit Shiso-Perille und Gelbschwanz Makrele. Kracker | *a,d,f,g,k |
| Miso mascarpone dip with shiso perilla and yellowtail fish. Crackers | |
| 006 Ohitashi / ほうれん草と油揚げのおひたし 柚子胡椒風味 | € 5.50 |
| Frittierte Tofu Rolle mit gekochtem Spinat, Yuzu Chili paste | *f vegetarisch |
| Deep fried tofu roll with cooked spinach, yuzu chili paste | |
| 008 Mentai Butter Toast / 明太バターマヨトースト | € 5.50 |
| Mit Käse überbacken Brot. Kabeljau-kavier Butter mayoSoße gefühlt | *a, c, f, |
| Bread topped with cheese. Pickled cod-cavier butter mayosauce felt | |
| 009 Tsukemono Moriawase / 漬け物盛り合わせ | € 8.50 |
| Verschiedene eingelegte Gemüse | *1,4,f vegetarisch |
| Assorted pickled vegetables | |
| 010 Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン | € 15.00 |
| Abgeflämmte Lachs Sashimi mit Miso Soße | *a,d, |
| Flamed salmon sashimi with miso sauce | |
| 011 Tako Carpaccio / タコカルパッチョ | € 14.00 |
| Carpaccio von Oktopus mit Wasabi-Yuzu-Ponzu | *a,f,n |
| Octopus carpaccio with Wasabi-Yuzu-Ponzu | |
| 012 Hamachi Sashimi / ハマチ刺身昆布塩だれ | € 17.00 |
| Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit Kombu-Algen Dashi Gewürz-Soße | *d,k |
| Sashimi of yellowtail fish with kombu seaweed dashi sauce | |
| 037 Goma Hamachi / ハマチ刺身ごま醤油和え | € 13.50 |
| Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit gelösete Sesam, Lauch und Soja Soße | *d,f,k |
| Sashimi of yellowtail mackerel with dissolved sesame, leek and soy sauce | |

Häppchen / Tapas

- 016 Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト € 7.00
Pommes Frites Nori-Algen Flavor, Trüffel mayo *2,4,f vegetarisch
French fries nori seaweed flavor, Truffle mayo
- 017 Agedashi / 茄子と豆腐の揚げ出し € 10.00
Frittierte Aubergine und Tofu mit Tempura-Soße *4,a,f, vegetarisch
Deep-fried eggplant und tofu with tempura sauce
- 018 Brokkoli Curry-Karaage / ブロッコリーのカレー唐揚げ € 9.00
Frittierte Brokkoli. Curry geschmack *a,f vegetarisch
Deep-fried broccoli. Curry flavor
- 015 Avocado Fritto / アボカドのフリット € 8.50
Frittierte marinierte Avocado. Trüffel mayo *f,k vegetarisch
Deep-fried marinated avocado. Truffle mayo
- 019 Tori Kara / 鶏のから揚げ € 12.00
Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch *c,f,k
Japanese style fried chicken (Kikok chicken)
- 020 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン € 12.00
Gegrilltes Kikok-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisoße *c,f,k
Grilled teriyaki Kikok-chicken
- 021 Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル € 14.50
Käse überbackene Kikok-Hähnchen und Aubergine mit Misoße *f,g
Cheese gratin kikok-chicken and eggplant with misosauce
- 022 Gyusuki-ni / 牛すき煮 € 16.00
Sukiyaki-soße Rindfleischscheibe mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln *a,d
Sukiyaki sauce beef with tofu, onions and spring onions
- 023 Gyu Tataki / 牛たたき € 18.50
Roastbeef nach Japanische Art mit Süßzwiebel und Wasabi-Ponzu Soße *f
Japanese style roast beef with sweet onion and Wasabiponzu sauce
- 024 Tako Kara / タコのから揚げ € 12.50
Frittierter Oktopus *f,d,k
Fried octopus
- 025 Ebi MayoPON / エビマヨポン € 12.00
Frittierte Garnelen mit Truffel-Mayo Ponzu Soße *a,b,c,f
Fried shrimps with truffel-mayo ponzu sauce
- 026 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き € 15.00
Gegrillter Lachs eingelegt in "Shiokoji" (leicht salziges Gewürz) *d
Grilled salmon, marinated in Japanese seasoning "Shiokoji"

Reisgerichte, Suppen & Nudeln / Rice, Soup & Noodles

- 027 Reis / ご飯 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 3.50
Eine Schale gekochter Reis
Bowl of cooked rice
- 028 Shake Ochazuke / 加賀棒茶漬け (鮭) € 6.00
Reissuppe mit Lachs *10,d,f,k
Rice soup with salmon
- 029 Takana Ochazuke / 加賀棒茶漬け (高菜) € 6.00
Reissuppe mit Senfblätter *10,f,k Vegetarisch
Rice soup with mustard leaves
- 030 Nurizuke Yaki Onigiri / 酒粕味噌の焼きおにぎり (味噌汁付き) € 6.50
Gebratene Reisbällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück / mit Miso Suppe Vegetarisch
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces / with miso soup
- 038 Maze Men Beef / 酒粕味噌のまぜそば(牛) € 17.50
In SAKE-Miso marinierte Nudeln mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,c,f,k
In SAKE-miso marinated noodles with mashroom, spring onions and nori seaweed
- 034 Maze Men Veggie / 酒粕味噌のまぜそば(きのこ) € 16.00
In SAKE-Miso marinierte Nudeln mit Pilze, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,c,f,k
In SAKE-miso marinated noodles with mashroom, spring onions and nori seaweed

Nachtsch / Dessert

- 035 Yuzushu Eis / ゆず酒アイス € 4.50
Joghurt Eis mit jap. Zitrus Likör "Yuzushu" *g
Joghurt ice cream with Japanese citrus liqueur,"Yuzushu"
- 036 Maccha Eis / 抹茶アイス € 4.00
Grüntee-Eis *10.g
Green tea ice cream

Zusatzstoffe : 1. Farbstoff, 2.Konservierungsstoff, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker,

5.Phosphat, 6. Eisensalze (geschwärzt), 7.Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst),

8.Enthält Phenylalanin , 9.Süßungsmittel, 10. Coffeinhaltig, 11. Chininhaltig, 12. Genetisch verändert

Allergiekennzeichnung: a. Glutenhaltiges Getreide / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fische / e. Erdnüsse / f. Sojabohnen /
g. Milch / h. Schalenfrüchte / i. Sellerie /j. Senf / k. Sesamsamen/ l. Schwefeldioxidate und Sulphite / n. Weichtiere

Getränke / Drink Menu

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

Selters Wasser Sprudel / スパークリングウォーター	0.25l	€ 2.50
	0.75l	€ 7.50
Selters Wasser Naturell / ミネラルウォーター	0.25l	€ 2.50
	0.75l	€ 7.50
Pepsi Cola / ペプシコーラ	0.33l	€ 3.50
		*1,10
7 Up / セブンアップ	0.33l	€ 3.50
Bionade Holunder / ビオナーデ ホルンダー	0.33l	€ 3.50
Thomas Henry Ginger Ale / ジンジャーエール	0.2l	€ 3.50
		*1
Apfelsaft oder Apfelschorle / アップルジュース	0.3l	€ 3.50
Oolong Tee / ウーロン茶	0.3l	€ 4.00
		*10
Ramune / ラムネ	0.2l	€ 4.00
japanische Limonade		*10
Junmai Koji Amazake / 甘酒 (福光屋) Hot or Cold	0.15l	€ 4.50
japanisches fermentiertes Reisdink		
Japanese fermented rice drink		

Warme Getränke / Hot Drinks

Gerösteter grüner Tee "KAGA Bow-cha" / 加賀棒茶	€ 4.00
	*10
Kaffee / コーヒー	€ 3.00
	*10
Espresso / エスプレッソ	€ 3.00
	*10
Honey Ginger Tea / はちみつしょうが茶	€ 4.50
Honey Yuzu Tea / はちみつゆず茶	€ 4.50

Bier / Beer

Jever vom Fass / 生ビール	0.3l	€ 4.00
	0.5l	€ 5.80
		*a
Sapporo / サッポロビール Japanisches Bier, Flasche	0.33l	€ 4.50
		*a
Alkoholfrei KIRIN Free / アルコールフリー キリン フリー Japanisches Alkoholfrei Bier, Flasche	0.33l	€ 4.50
		*a
Radler / ラドラー	0.3l	€ 4.00
	0.5l	€ 5.80
		*a
Schöffelhofer Weizen / ヴァイツェン	0.5l	€ 5.80
		*a

Wein / Wine

Schneider (白) Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.2l	€ 9.20
	0.75l	€ 32.00
		*
Bischel (白) Weiß, Rheinhessen (Riesling)	0.2l	€ 8.00
	0.75l	€ 27.00
		*
Schneider URSPRUNG (赤) Rot, Pfalz (Cuvée)	0.2l	€ 8.50
	0.75l	€ 27.00
		*
LA TRIBU (赤) Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah)	0.2l	€ 7.50
	0.75l	€ 25.00
		*
Rings (ロゼ) Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.2l	€ 7.50
	0.75l	€ 25.00
		*
Aimery Grande Cuvée 1531 (スパークリングワイン) Cremant Rosè Brut, Limoux - Frankreich (Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir)	0.75l	€ 40.00

Spirituosen / Spirits

Shochu Mugi / 焼酎 (麦)	0.08l	€ 7.00
jap. Spirituose aus Weizen	0.7l	€ 60.00
		*a
Shochu Nomiyoshi White / 加賀丸芋焼酎 のみよし 白	0.08l	€ 8.50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	0.72l	€ 70.00
Shochu Nomiyoshi Black / 加賀丸芋焼酎 のみよし 黒	0.08l	€ 8.50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	0.72l	€ 70.00
Shochu Rice Kaga no Tsuyu / 米焼酎 菊姫 加賀の露	0.08l	€ 7.00
jap. Spirituose aus Reis	0.72l	€ 60.00
Shochu Tennyu no Namida / 能登はとむぎ焼酎 天女の涙	0.08l	€ 7.50
jap. Spirituose aus Jobstränen	0.72l	€ 65.00

Sake Cocktails & Long Drinks

Samurai Rock / サムライロック	€ 8.50
Sake mit frischem Limettensaft	
SAKE Longdrinks / 日本酒ロングドリンク 各種	€ 8.50
SAKE Sour (mit 7UP), SAKE Tonic, SAKE Buck (mit Ginger Ale)	
Umeshu Soda / 梅酒ソーダ	€ 7.00
Pflaumen-Likör mit Soda	
Umeshu Royal / 梅酒ロワイアル	€ 8.00
Pflaumen-Likör mit Prosecco	
Umeshu & Junmai Half & Half / 梅酒&純米 ハーフ	€ 8.00
Pflaumen-Likör mit Sake on the rocks	
Yuzuko Soda / 柚子酒ソーダ	€ 8.00
jap. Zitrus-Likör "Yuzuko" mit Soda	
Kaga Black Tea Liqueur / 加賀の紅茶のお酒	€ 8.00
jap. Schwarztee Likör auf Eis oder mit Milch	
Chu-High / チューハイ (レモン、ライム、ウーロン茶)	€ 8.50
Shochu mit Zitrone, Limette oder Oolong Tee	
Highball / ハイボール	€ 8.50
Whisky Soda	*a
Gin Tonic or Gin Buck / ジントニック、ジンバック	€ 8.50
mit Bombay Sapphire	*11
Hot Yuzushu / ホットゆず酒	€ 8.00
warmer Yuzu-likör (Zitrus-Likör) mit Honigtea oder mit Honig Ingwer	
Hot Ginger Yuzushu / ホットジンジャーゆず酒	€ 8.00
warmer Yuzu-likör mit Honig und Ingwer	