

# Speisen / Food Menu

## Starter

---

- |     |  |                      |
|-----|--|----------------------|
| 001 | Edamame / えだ豆  | € 4.60               |
|     | Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen<br>Boiled green soybeans with salt  | *f vegetarisch       |
| 002 | Renkon Chips / 蓮根チップス (わさび塩)   | € 4.90               |
|     | Knusprige Lotuswurzel Chips mit Wasabi-Salz<br>Crispy lotus root chips with wasabi salt  | vegetarisch          |
| 003 | Shio Cabbage / 塩キャベツ   | € 5.50               |
|     | Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing<br>Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing                       | *4,d,f,k Vegetarisch |
| 004 | Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬   | € 4.80               |
|     | Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker<br>Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers             | *4,a,f,g vegetarisch |
| 005 | Kimpira / 竹輪とゴボウのキンピラ  | € 5.80               |
|     | Süßpikant gebratenes Wurzelgemüse, Karotten und Fischkekse<br>Sweet-spicy fried root vegetables, carrots and fish cakes              | *4,5,a,c,d,f         |
| 006 | Ohitashi / ほうれん草と油揚げのおひたし 柚子胡椒風味   | € 5.40               |
|     | Salat aus gekochtem Spinat und frittiertem Tofu, leicht pikant<br>Boiled spinach and fried tofu salad, spicy                         | *4,f vegetarisch     |
| 007 | Potato Salad / ポテトサラダ  | € 5.20               |
|     | Kartoffelsalat mit Fischkekse, Ei und Gemüse nach japanischer Art<br>Japanese style potato salad with fish cakes, egg and vegetables | *2,3,5,c,d,f,j       |
| 008 | Avocado-Kimchi / アボカドキムチ   | € 6.90               |
|     | Scharf eingelegter Chinakohl und Avocado<br>Spicy pickled Chinese cabbage and avocado  | *4,d Semi-veggi      |
| 009 | Tsukemono Moriawase / 漬物盛り合わせ  | € 8.50               |
|     | Verschiedene eingelegte Gemüse<br>Assorted pickled vegetables  | *1,4,f vegetarisch   |
| 010 | Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン  | € 11.90              |
|     | Abgeflämmte Lachs Sashimi mit Miso Soße<br>Flamed salmon sashimi with miso sauce   | *a,d,                |
| 011 | Tako Carpaccio / タコカルパッチョ  | € 10.40              |
|     | Carpaccio von Oktopus und Avocado<br>Octopus and avocado carpaccio   | *a,f,n               |
| 012 | Otsumami Moriawase / おつまみ盛り合わせ   | € 9.90               |
|     | 3 verschiedene Starter Platte (Vegetarische Variation möglich)<br>3 assorted starter plate (Vegetarian variation possible)           |                      |
| 013 | Cheese for SAKE / 日本酒に合うチーズ  | € 7.20               |
|     | Comté Extra AOP   18 - 24 Monate gereift<br>Comté Extra AOP   Aged 18 - 24 months  | vegetarisch          |

## Häppchen / Tapas

---

014	Nibuta / 煮豚マスタードソース	€ 7.20
	Geköchelter Schweineschulter mit Dijon-Senf Soße Cooked Pork shoulder with Dijon-musterd sauce	*f,j
015	Negi Chashu / ネギチャーシューポン酢	€ 7.20
	Geköchelter Schweineschulter-streifen und Lauch-Fäden mit Ponzu-soße Pork shoulder strips and leek threads with ponzu sauce	*f,k
016	Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト	€ 6.70
	Pommes Frites Nori-Algen Flavor French fries nori seaweed flavor	*2,4,f vegetarisch
017	Agedashi / 茄子と豆腐の揚げ出し	€ 9.90
	Frittierte Aubergine und Tofu mit Tempura-Soße Deep-fried eggplant und tofu with tempura sauce	*4,a,f, vegetarisch
018	Brokkoli Curry-Karaage / カレーブロッコリーの唐揚げ	€ 7.80
	Frittierte Brokkoli. Curry geschmack Deep-fried broccoli. Curry flavor	*a,f vegetarisch
019	Tori Kara / 鶏のから揚げ	€ 9.40
	Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch Japanese style fried chicken (Kikok chicken)	*c,f,k
020	Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン	€ 9.80
	Gegrilltes Kikok-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisoße Grilled teriyaki Kikok-chicken	*f
021	Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル	€ 14.20
	Käse überbackene Kikok-Hähnchen und Aubergine mit Misosauce Cheese gratin kikok-chicken and eggplant with misosauce	*f,g
022	Gyunikutofu / 牛肉豆腐	€ 11.20
	Sukiyaki-Style Rindfleischscheibe mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln Sukiyaki style beef slice with tofu, onions and spring onions	*a,d
023	Gyu Tataki / 牛たたき	€ 15.70
	Roastbeef nach Japanische Art mit Süßzwiebel und Meerrettich Japanese style roast beef with sweet onion and horseradish	*f
024	Tako Kara / タコのから揚げ	€ 10.20
	Frittierter Oktopus Fried octopus	*f,d,k
025	Ebi Mayo Pon / エビマヨポン	€ 10.50
	Frittierte Garnelen mit leicht süßlich Mayo und Ponzu Fried shrimps with mayonnaise and ponzu sauce	*a,b,c,f
026	Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き	€ 11.70
	Gegrillter Lachs eingelegt in "Shiokoji" (leicht salziges Gewürz) Grilled salmon, marinated in Japanese seasoning "Shiokoji"	*d

## 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) € 5.90  
Reissuppe mit Lachs \*10,d,f,k  
Rice soup with salmon
- 029 Takana Ochazuke / 加賀棒茶漬け (高菜) € 5.90  
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 / mit Miso Suppe / with miso sou € 6.20  
Gebratene Reisbällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück Vegetarisch  
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces
- 031 Gyu-Don / 牛丼 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 11.80  
Reisschale mit süß gekochter Rindfleischscheibe und Zwiebeln (Half) € 7.20  
Rice bowl topped with cooked beef and onions with pickled ginger \*a,f
- 033 Maze Ramen / 酒粕味噌のませそば € 11.40  
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Nori- \*a,b,c,f,k  
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with pork, spring onions and nori seaweed
- 034 Maze Ramen Veggie / 酒粕味噌のませそば(ベジ) € 12.60  
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Soja Hack, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen \*a,b,c,f,k  
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with Soy-meat, spring onions and nori seaweed

## Nachtisch / Dessert

---

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

Zusatzstoffe : 1. Farbstoff, 2.Konservierungsstoff, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker,  
5.Phosphat, 6. Eisensalze (geschwärtzt), 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

---

051 Selters Wasser Sprudel / スパークリングウォーター	0.25l € 2.50
	0.75l € 6.50
052 Selters Wasser Naturell / ミネラルウォーター	0.25l € 2.50
	0.75l € 6.50
053 Pepsi Cola / ペプシコーラ	0.33l € 3.00
	*1,10
054 7 Up / セブンアップ	0.3l € 3.00
055 Bionade Holunder / ビオナーデ ホルンダー	0.33l € 3.00
056 Thomas Henry Ginger Ale / ジンジャーエール	0.2l € 3.00
	*1
058 Apfelsaft oder Apfelschorle / アップルジュース	0.3l € 3.00
060 Oolong Tee / ウーロン茶	0.3l € 3.50
	*10
061 Calpico Water or Calpico Soda / カルピスウォーター, ソーダ jap. süßlich Softdrink auf Milchbasis	0.3l € 3.50
	*a,g
062 Ramune / ラムネ japanische Limonade	0.2l € 4.00
	*10

### Warme Getränke / Hot Drinks

---

094 Gerösteter grüner Tee "KAGA Bow-cha" / 加賀棒茶	€ 4.00
	*10
064 Kaffee / コーヒー	€ 2.50
	*10
065 Espresso / エスプレッソ	€ 2.50
	*10
091 Honey Ginger Tea / はちみつしょうが茶	€ 3.50
092 Honey Yuzu Tea / はちみつゆず茶	€ 3.50

## Bier / Beer

---

066 Jever vom Fass / 生ビール	0.3l € 3.00
	0.5l € 4.50
	*a
067 Sapporo / サッポロ	0.33l € 3.50
Japanisches Bier, Flasche	*a
068 Schöfferhofer Weizen / ヴァイツェン	0.5l € 4.50
	*a
070 Jever fun Zitrone Alkoholfrei / アルコールフリー ラドラー	0.33l € 3.50
	*a
071 Radler / ラドラー	0.3l € 3.00
	0.5l € 4.50
	*a

## Wein / Wine

---

073 Wunderkind (白)	0.2l € 6.00
Weiß, Rheinhessen (Cuvée; Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Silvaner)	0.75l € 19.00
	*l
074 Schneider (白)	0.2l € 6.80
Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.75l € 21.00
	*l
075 Schneider URSPRUNG (赤)	0.2l € 7.50
Rot, Pfalz (Cuvée)	0.75l € 23.00
	*l
076 LA TRIBU (赤)	0.2l € 6.50
Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah )	0.75l € 20.00
	*l
077 Rings (ロゼ)	0.2l € 6.00
Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75l € 19.00
	*l
078 Aimery Grande Cuvée 1531 (スパークリングワイン)	
Cremant Rosè Brut, Limoux - Frankreich (Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot)	0.75l € 38.00
	*l

## Sake Cocktails & Long Drinks

---

079 Samurai Rock / サムライロック	€ 8.00
Sake mit frischem Limettensaft	
080 SAKE Longdrinks / 日本酒ロングドリンク 各種	€ 8.00
SAKE Sour (mit 7UP), SAKE Tonic, SAKE Buck (mit Ginger Ale)	
083 Umeshu Soda / 梅酒ソーダ	€ 6.50
Pflaumen-Likör mit Soda	
084 Yuzuko Soda / 柚子酒ソーダ	€ 7.50
jap. Zitrus-Likör "Yuzuko" mit Soda	
095 Kaga Black Tea Liqueur / 加賀の紅茶のお酒	€ 7.50
jap. Schwarztee Likör auf Eis oder mit Milch	
085 Chu-High / チューハイ (レモン、ライム、ウーロン茶、カルピス)	€ 7.50
Shochu mit Zitrone, Limette, Oolong Tee oder Calpico	
086 Highball / ハイボール	€ 8.50
Whisky Soda	
087 Gin Tonic or Gin Buck / ジントニック、ジンバック	€ 7.50
mit Bombay Sapphire	
093 Hot Yuzushu / ホットゆず酒	€ 7.50
warmer Yuzu-likör (Zitrus-Likör) mit Honigtea oder mit Honigingwer	
094 Hot Ginger Yuzushu / ホットジンジャーゆず酒	€ 7.50
warmer Yuzu-likör mit Honig und Ingwer	

## Spirituosen / Spirits

---

088 Ichiro's Malt / イチローズモルト *a	0.04l € 10.00
Japanischer Whisky	
089 Shochu Kannoko / 焼酎 神の河 (麦) *a	0.08l € 6.00
jap. Spirituose aus Weizen	
	0.7l € 50.00
090 Shochu Kurokirishima / 焼酎 黒霧島 (芋) *a	0.08l € 6.00
jap. Spirituose aus Süßkartoffeln	
	0.7l € 50.00