

Speisen / Food Menu

Starter

- | | | |
|-----|--|--------------------|
| 001 | Edamame / えだ豆 | € 4.60 |
| | Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen
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
Crispy lotus root chips with wasabi salt | vegetarisch |
| 003 | Shio Cabbage / 塩キャベツ | € 5.50 |
| | Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing
Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing | *d,f,k Vegetarisch |
| 004 | Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬け | € 4.80 |
| | Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker
Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers | *a,f,g vegetarisch |
| 005 | Hamachi Miso Mascarpone / ハマチ味噌マスカルポーネ | € 6.30 |
| | Miso Mascarpone Dip mit Shiso-Perille und Gelbschwanz Makrele. Kracker
Miso mascarpone dip with shiso perilla and yellowtail fish. Crackers | *a,d,f,g,k |
| 006 | Ohitashi / ほうれん草と油揚げのおひたし 柚子胡椒風味 | € 5.40 |
| | Frittierte Tofu Rolle mit gekochtem Spinat, Yuzu Chili paste
Deep fried tofu roll with cooked spinach, yuzu chili paste | *f vegetarisch |
| 007 | Hijiki / ひじきの煮物 | € 5.40 |
| | Frittierte Tofu Rolle mit eingekochte Hijiki Algen und Karotten
Deep fried tofu roll with cooked hijiki seaweed and carrots | *f vegetarisch |
| 009 | Tsukemono Moriawase / 漬け物盛り合わせ | € 8.50 |
| | Verschiedene eingelegte Gemüse
Assorted pickled vegetables | *1,4,f vegetarisch |
| 010 | Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン | € 13.60 |
| | Abgeflämmte Lachs Sashimi mit Miso Soße
Flamed salmon sashimi with miso sauce | *a,d, |
| 011 | Tako Carpaccio / タコカルパッチョ | € 12.40 |
| | Carpaccio von Oktopus und Avocado
Octopus and avocado carpaccio | *a,f,n |
| 012 | Hamachi Sashimi / ハマチ刺身昆布塩だれ | € 16.20 |
| | Sashimi von Gelbschwanzmakrele mit Kombu-Algen Dashi Gewürz-Soße
Sashimi of yellowtail fish with kombu seaweed dashi sauce | *d,k |
| 013 | Cheese for SAKE / 日本酒に合うチーズ | € 7.20 |
| | Comté Extra AOP 18 - 24 Monate gereift
Comté Extra AOP Aged 18 - 24 months | *g, vegetarisch |

Häppchen / Tapas

- 014 Nibuta / 煮豚マスタードソース € 7.20
Geköchelter Schweineschulter mit Dijon-Senf Soße *fj
Cooked Pork shoulder with Dijon-mustard sauce
- 016 Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト € 6.70
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 € 9.90
Frittierte Aubergine und Tofu mit Tempura-Soße *4,a,f, vegetarisch
Deep-fried eggplant and tofu with tempura sauce
- 018 Brokkoli Curry-Karaage / ブロッコリーのカレー唐揚げ € 8.20
Frittierte Brokkoli. Curry geschmack *a,f vegetarisch
Deep-fried broccoli. Curry flavor
- 019 Tori Kara / 鶏のから揚げ € 10.80
Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch *c,f,k
Japanese style fried chicken (Kikok chicken)
- 020 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン € 10.80
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 € 14.20
Käse überbackene Kikok-Hähnchen, Brokkoli und Aubergine mit Misoße *f,g
Cheese gratin kikok-chicken, brokkoli and eggplant with miso sauce
- 022 Gyunikutofu / 牛肉豆腐 € 11.20
Sukiyaki-soße Rindfleisch mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln *a,d
Sukiyaki sauce beef with tofu, onions and spring onions
- 023 Gyu Tataki / 牛たたき € 16.30
Roastbeef nach Japanische Art mit Süßzwiebel und Meerrettich *f
Japanese style roast beef with sweet onion and horseradish
- 024 Tako Kara / タコのから揚げ € 11.90
Frittierter Oktopus *f,d,k
Fried octopus
- 025 Ebi Mayo Pon / エビマヨポン € 11.50
Frittierte Garnelen mit leicht süßlich Mayo und Ponzu *a,b,c,f
Fried shrimps with mayonnaise and ponzu sauce
- 026 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き € 12.20
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) € 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) € 6.20
Gebratene Reisbällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück / mit Miso Suppe Vegetarisch
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces / with miso soup
- 031 Gyu-Don / 牛丼 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 14.30
Reisschale mit süß gekochter Rindfleischscheibe und Zwiebeln (Half) € 8.00
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 € 13.20
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *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) € 13.80
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Pilze, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen *a,b,c,f,k
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with mashroom, 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 € 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

051 Selters Wasser Sprudel / スパークリングウォーター	0.25l € 2.50
	0.75l € 6.80
052 Selters Wasser Naturell / ミネラルウォーター	0.25l € 2.50
	0.75l € 6.80
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
062 Ramune / ラムネ	0.2l € 4.00
japanische Limonade	*10
063 Junmai Koji Amazake / 甘酒 (福光屋) Hot or Cold	0.15l € 4.00
japanisches fermentiertes Reisdrink	
Japanese fermented rice drink	

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 € 3.20
	0.5l € 4.80
	*a
067 Sapporo / サッポロ	0.33l € 3.80
Japanese Beer, Flasche	*a
068 Schöfferhofer Weizen / ヴァイツェン	0.5l € 4.80
	*a
070 Alkoholfrei KIRIN Free / アルコールフリー キリン フリー	0.33l € 3.80
Japanese Alcoholfree Beer, Flasche	*a
071 Radler / ラドラー	0.3l € 3.20
	0.5l € 4.80
	*a

Wein / Wine

074 Schneider (白)	0.2l € 7.50
Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.75l € 23.00
	*l
072 Knewitz (白)	0.2l € 6.80
Weiß, Rheinhessen (Riesling)	0.75l € 21.00
	*l
100 Klumpp (白)	0.75l € 40.00
Weiß, Baden (Chardonnay)	*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 (口ゼ)	0.2l € 6.50
Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75l € 20.00
	*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 Noir)	0.75l € 38.00

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	
096 Umeshu Royal / 梅酒ロワイアル	€ 8.00
Pflaumen-Likör mit Prosecco	
097 Umeshu & Junmai Half & Half / 梅酒&純米 ハーフ	€ 8.00
Pflaumen-Likör mit Sake on the rocks	
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)	€ 7.50
Shochu mit Zitrone, Limette oder Oolong Tee	
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	0.04l € 10.00
Japanischer Whisky	
089 Shochu Kannoko / 焼酎 神の河 (麦)	0.08l € 7.00
jap. Spirituose aus Weizen	
098 Shochu Nomiyoshi White / 加賀丸芋焼酎 のみよし 白	0.08l € 8.50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	
099 Shochu Nomiyoshi Black / 加賀丸芋焼酎 のみよし 黒	0.08l € 8.50
jap. Spirituose aus japanische Yamkartoffeln	