

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	*4,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	*4,a,f,g vegetarisch
005	Hamachi Miso Dipp / ハマチ味噌クリームチーズ	€ 6.30
	Miso Frischkäse Dipp mit Shiro-Perille und Gelbschwanz Makrele. Kracker Miso cream cheese dipp with shiro 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
	Salat aus gekochtem Spinat und frittiertem Tofu, leicht pikant Boiled spinach and fried tofu salad, spicy	*4,f vegetarisch
007	Potato Salad / ポテトサラダ	€ 5.20
	Kartoffelsalat mit Lachs, Ei und Gemüse nach japanischer Art Japanese style potato salad with salmon, egg and vegetables	*2,3,5,c,d,f,j
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	€ 12.40
	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	€ 11.20
	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	€ 15.50
	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 Cooked Pork shoulder with Dijon-mustard sauce	*fj
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 / ブロッコリーのカレー唐揚げ	€ 8.20
	Frittierte Brokkoli. Curry geschmack Deep-fried broccoli. Curry flavor	*a,f vegetarisch
019	Tori Kara / 鶏のから揚げ	€ 10.30
	Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch Japanese style fried chicken (Kikok chicken)	*c,f,k
020	Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン	€ 10.30
	Gegrilltes Kikok-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisoße Grilled teriyaki Kikok-chicken	*c,f,k
021	Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル	€ 14.20
	Käse überbackene Kikok-Hähnchen und Aubergine mit Miso-Soße Cheese gratin kikok-chicken and eggplant with miso sauce	*f,g
022	Gyunikutofu / 牛肉豆腐	€ 11.20
	Sukiyaki-Soße Rindfleisch mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln Sukiyaki sauce beef 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	€ 10.70
	Frittierter Oktopus Fried octopus	*f,d,k
025	Ebi Mayo Pon / エビマヨポン	€ 11.30
	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) € 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) € 13.30
Reisschale mit süß gekochter Rindfleischscheibe und Zwiebeln (Half) € 7.70
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 € 12.50
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) € 13.40
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
Japanisches Bier, 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
Japanisches Alkoholfrei Bier, 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	