



Softdrinks

BioZisch Gurke	0.33l	2.50€
BioZisch Rosenblüte	0.33l	2.50€
BioZisch Holunderblüte	0.33l	2.50€
BioZisch Rhabarber	0.33l	2.50€
BioZisch Ginger Life	0.33l	2.50€
BioZisch Matcha	0.33l	2.50€
BioZisch Natur Orange	0.33l	2.50€
BioZisch Bitter Lemon	0.33l	2.50€
BioZisch Guarana Cola	0.33l	2.50€
BioZisch Himbeer-Cassis	0.33l	2.50€
BioZisch Apfelschorle	0.33l	2.50€
BioZisch Blutorange	0.33l	2.50€

Wasser

Hornberger Lebensquell med.	0.33l	2.00€
Hornberger Lebensquell nat.	0.33l	2.00€

Japanische Grüne TEE'S

Genmaicha	0.20l CUP	1.50€
Genmaicha Goji Beeren	0.20l CUP	2.50€
Fukamushi Sencha	0.20l CUP	2.50€
Hoji-cha	0.20l CUP	2.50€
Ingwer Tee	0.20l CUP	2.50€

Japanische BIERE

Asahi	0.33l	3.50€
Kirin	0.33l	3.50€
Sapporo	0.33l	4.00€
Erdinger Bier alkoholfrei	0.33l	2.50€

SAKE Japanischer Reiswein

Karaffe (Wein warm)	0.125l	3.00€
---------------------	--------	-------

Japanischer Pflaumenwein

Umeshu	0.100l	3.00€
--------	--------	-------

Wein

Sauvignon Blanc	0.150l	4.00€
Chardonnay	0.150l	4.00€
Rose	0.150l	4.00€
Riesling	0.150l	4.00€
Grauburgunder	0.150l	4.00€
Weissburgunder	0.150l	4.00€



v  
o  
r  
s  
p  
e  
i  
s  
e  
n

- 4 Goma Wakame** Algensalat, Sesam **3,50€**
- 5 Horenso** jap. Spinatsalat, süße Essigsauce, gelber Rettich, Sesam, süße Sauce **3,50€**
- 6 Buddha Kimchi** Scharf eingelegter Chinakohl, Sesam, Frühlingszwiebeln **4,50€**
- 7 Hiyayakko** Tofu Soft mit karamellisierten Shiitakepilzen, Frühlingszwiebeln, süße Sauce, Sesam **5,50€**
- 8 Edamame** blanchierte junge Sojabohnen mit Meersalz **3,50€**
- 9 Yakitofu Spieße** gebackene Seitan-Spieße mit süßer Sauce, Frühlingszwiebeln, Sesam **5,00€**
- 10 Okra MAME** blanchierte Okra-Schoten mit Zwiebelsauce **4,00€**



s  
u  
p  
p  
e  
n

- 12 Yaki Shiro Miso** **4,00€**  
Sojabohnen-/Zwiebelsuppe mit Kimchi, Gemüse, süß gebackenem Seitan, Seegras, Tofu, Frühlingszwiebeln
- 13 Miso Suppe Classic** **3,00€**  
Sojabohnensuppe mit Tofu, Seegras, Frühlingszwiebeln
- 14 Hot Kimchi Miso Suppe** **5,50€**  
Scharfe Sojabohnensuppe mit Kimchi, Tofu, Shiitakepilzen, Seegras, Frühlingszwiebeln



p  
o  
k  
e  
  
b  
o  
w  
l

- 15 Natto Don** Sushi-Reis, fermentierte Sojabohnen, Tofu, Frühlingszwiebeln - gesünder geht es nicht, aber schon ziemlich speziell! **6,00€**
- 16 Kimchi Don** Sushi-Reis, scharf eingelegter Chinakohl, süße Zwiebelsauce, süße Sauce, Frühlingszwiebeln, Sesam **7,50€**
- 17 Yaki Don** Sushi-Reis, süß gebackener Seitan, gebackenes Gemüse, Kimchi, Zwiebelsauce, süße Sauce, Frühlingszwiebeln, Sesam **12,00€**
- 18 Oki Hanami Green Don** Sushi-Reis, knackiger Romana-Salat, Gurke, Rettich, Inari, Shiitake, süße Sauce, Spicy Sauce, Wasabi-Sesam, Frühlingszwiebeln **10,50€**

s  
a  
u  
s  
e  
n

- 80 Spicy Sauce** Basis: vegane Mayonnaise **1,50€**
- 81 Süße Sauce** Basis: karamellisierte Sojasauce **1,50€**
- 82 Aioli Sauce:** vegane Mayonnaise, gebackener Knoblauch **2,00€**
- 83 Zwiebeldip** Nataneöl, Essig, Sojasauce, Zwiebeln **1,50€**
- 84 Wasabi-NICE** Basis: vegane Mayonnaise, Wasabi **1,50€**

h  
o  
s  
o  
  
m  
a  
k  
i

- 6 Stücke**
- 50 Classic Sweet Orange** gebackene Süßkartoffel, schwarzer Sesam **3,50€**
- 51 Classic Spicy Deep Red** gebackene Rote Beete, Spicy Sauce **4,00€**
- 52 Classic Avocado** Avocado, süße Sauce, Sesam **3,50€**
- 53 Classic Kappa** Gurke, Sesam **3,00€**
- 54 Classic Takuan** japanischer gelber Rettich, Avocado, Wasabi Nice Sauce **3,50€**
- 55 Classic Wakame** Algensalat, Sesam **3,50€**
- 56 Classic Shiitake** süß gekochte Shiitakepilze, Sesam **3,50€**
- 57 Classic Kimchi** scharf eingelegter Chinakohl, Sesam **3,50€**
- 58 Negi Kakuni Tataki** veganer Thunfisch, Frühlingszwiebeln, Spicy Sauce **5,00€**



u  
r  
a  
m  
a  
k  
i

- 6 Stücke**
- 60 The Vegan Sesame** **8,00€**  
Avocado, gebackenes Gemüse, Gurke, Rettich, Wasabi-Sesam
- 61 Creamy Sweet Orange** **7,00€**  
gebackene Süßkartoffel, veganer Frischkäse, Gurke, schwarzer Sesam
- 62 Geisha Sweet Orange** **8,00€**  
gebackene Süßkartoffel, veganer Frischkäse, Gurke, schwarzer Sesam, Feigensenf
- 63 Spicy Sweet Orange** **8,00€**  
gebackene Süßkartoffel, veganer Frischkäse, Gurke, schwarzer Sesam, Spicy Sauce
- 64 British Columbia** **7,00€**  
veganer Frischkäse, Gurke, Rettich, Inari, Sesam
- 65 Lucky No Fish** **8,50€**  
Avocado, veganer Thunfisch, Spicy Sauce, Kimchi-Sesam, Frühlingszwiebel
- 66 Lucky No Meat** **8,50€**  
Avocado, gebackener Seitan, vegane Mayo, süße Sauce, Kimchi-Sesam, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln

f  
u  
t  
o  
  
m  
a  
k  
i

- 5 Stücke**
- 70 Big Creamy Deep Red** **6,00€**  
Avocado, gebackene Süßkartoffel, gebackene Rote Beete, veganer Frischkäse, Spicy Sauce
- 71 Big No Meat** **6,50€**  
Avocado, vegane Mayo, süß gebackener Seitan, gebackenes Gemüse, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kimchisesam
- 72 Big Spicy Vegan** **6,50€**  
Avocado, Gurke, jap. gelber Rettich, Shiitakepilze, Inari, Spicy Sauce, süße Sauce, Sesam
- 73 Big Vegan Sesame Crunch** **6,50€**  
Avocado, gebackenes Gemüse, Gurke, Rettich, Romana-Salat, Wasabi-Sesam, Zwiebelsauce
- 74 Big Korean BBQ** **6,50€**  
Avocado, veganer Thunfisch, Kimchi, süße Sauce, Sesam, Frühlingszwiebel, Röstzwiebeln
- 75 Big Vegan Green** **6,50€**  
Avocado, Algensalat, Gurke, Okraschoten, Wasabi-NICE, süße Zwiebelsauce, Basilikum, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Salat, Wasabi Sesam





### 8 Stücke

v e r y s p e c i a l c a l i f o r n i a m a k i	<b>40 Sweet Geisha in Love</b> <span style="float: right;"><b>9,50€</b></span>
	gebackene Süßkartoffeln, veganer Frischkäse, Gurke, Feigensenf, Erdbeerkaviar, Agavensirup, schwarzer Sesam
	<b>41 Greek Japanese Wedding</b> <span style="float: right;"><b>12,50€</b></span>
	gebackenes Gemüse, Avocado, Gurke, japanischer Rettich, mit gebackener Aubergine ummantelt, süße Sauce, Frühlingszwiebel, Sprossen, Wasabi-Sesam
	<b>42 No More Bacon for Big Daddy</b> <span style="float: right;"><b>15,50€</b></span>
	süß mariniertes Seitan, Avocado, vegane Mayo, süße Sauce, Röstzwiebeln, ummantelt mit hausgemachtem veganem BBQ-Bacon, Kimchi-Sesam, Yuzu-Kaviar, Frühlingszwiebel
<b>43 Korean Hills of Fire</b> <span style="float: right;"><b>13,50€</b></span>	
veganer Thunfisch, Frühlingszwiebel, Avocado, Spicy Sauce, ummantelt mit Kimchi, Sesam	
<b>44 Russian Game „One Bullet One Shot“</b> <span style="float: right;"><b>14,50€</b></span>	
veganer Frischkäse, Gurke, japanischer Rettich, Inari, ummantelt mit gebackener Roter Beete, Röstzwiebeln, Rote Beete Sprossen, Spicy Sauce, Sesam, Chili-Schote. Eine von den 8 Makis enthält eine scharfe Überraschung. Wer "scharf" überrascht wurde, kann schnell den Wein Shot zu sich nehmen, um die Schärfe abzumildern. Nazdrovje!	
<b>491 The Orange Rabbit</b> Karottenlachs, Avocado und vegane Mayo, getoppt mit veganem Kaviar <span style="float: right;"><b>13,50€</b></span>	

### 8 Stücke

v e r y s p e c i a l i f o r n i a m a k i	<b>45 The Amazing Creamy Green</b> <span style="float: right;"><b>14,50€</b></span>
	Avocado, gebackenes Gemüse, Gurke, Rettich, Okra-Schoten, ummantelt mit Avocado und als Topping Wasabi-NICE, Kimchisaucе, Sprossen, Sesam
	<b>46 Sweet Honey</b> <span style="float: right;"><b>12,50€</b></span>
	veganer Frischkäse, saisonale Früchte, gebackene Süßkartoffel, Banane, gebackene Kokosflocken, Pistazien, Agavensirup, süßer Ingwer und Goji-Beeren, in Sojapapier
	<b>47 The Rainbow</b> <span style="float: right;"><b>14,50€</b></span>
	als Topping Avocado, gebackene Süßkartoffel, gebackene Rote Beete, Spitzpaprika und Kimchi, gefüllt mit japanischem Rettich, Avocado, Spring Sauce und Tofu, Sesam
<b>48 Just RED</b> <span style="float: right;"><b>13,50€</b></span>	
süß mariniertes Seitan, Avocado, grüne Bohnen, vegane Mayo, süße Sauce, Frühlingszwiebel, Röstzwiebeln, ummantelt mit gebackener Spitzpaprika, Basilikum, dazu süße Zwiebelsauce	
<b>49 Hono-Lila-Sweet</b> Adzukipaste, Avocado und Mango, ummantelt mit Süßkartoffel und als Topping Goji Beeren und fruchtiger Mango Essig, Kokos <span style="float: right;"><b>14,50€</b></span>	
<b>492 Hot Mushroom Aioli</b> Austernpilze, Avocado, Mayo und vegane Aioli Sauce, Japanische Chips, getoppt mit veganem Kaviar und Chilli Pfeffer <span style="float: right;"><b>13,50€</b></span>	

*In unserer Sushi-Bar wird alles frisch aufgetischt - und ein frisch zubereitetes Gericht braucht Zeit. Bei langen Wartezeiten bitten wir deswegen um Ihr Verständnis!*

*In unserer Sushi-Bar wird alles frisch aufgetischt - und ein frisch zubereitetes Gericht braucht Zeit. Bei langen Wartezeiten bitten wir deswegen um Ihr Verständnis!*



g  
u  
n  
k  
a  
n

- 20 Kimchi Gunkan** scharfer Chinakohl, Frühlingszwiebel, Sesam **2,00€**
- 21 Shiitake Gunkan** süß gekochter Shiitakepilz, Sesam **2,00€**
- 23 Natto Gunkan** fermentierte Sojabohnen, Frühlingszwiebel, Sesam **2,00€**
- 24 Kakuni Tataki** veganer Thunfisch, Frühlingszwiebel, Spicy Sauce, Sesam **2,50€**
- 241 Goma Wakame Gunkan** Seealgensalat, Sesam **2,00€**



n  
i  
g  
i  
r  
i

- 25 Deep Red Nigiri** gebackene Spitzpaprika, Sesam **2,00€**
- 26 Creamy Green Nigiri** Avocado, süße Sauce, Sesam **2,00€**
- 27 Nasubi Nigiri** gebackene Aubergine, süße Sauce, Wasabi Sesam **2,00€**
- 28 Berry Red Nigiri** gebackene Rote Beete, Spicy Sauce, Röstzwiebeln, Sesam **2,00€**
- 29 Deep Orange Nigiri** gebackene Süßkartoffel, schwarzer Sesam **2,00€**
- 30 Seasond Tofu Nigiri** Räuchertofu, süße Sauce, Röstzwiebeln, Sesam **2,00€**
- 31 Inari** süße Tofu-Tasche mit Sushi-Reis und Sesam **2,50€**
- 32 Shiitake Nigiri** karamellierter Shiitakepilz, Sesam **2,00€**



d  
e  
s  
s  
e  
r  
t  
s

- 1 Chia YoGood** Sojajoghurt mit Chia Samen, Früchten, Agavensirup, Kokosflocken, Pistazien, Yuzu Kugeln und süßem Ingwer **5,50€**
- 2 Sweety KOKO** Süße Sushirolle **5,50€**  
Veganer Frischkäse, gebackene Süßkartoffeln, Agavensirup, gebackene Kokosflocken, Banane, süßem Ingwer, Pistazien, in Sojapapier
- 3 Lila-Sweet** Süße Sushirolle **5,50€**  
Adzukupaste, Avocado und Mango, gebackene Kokosflocken, Agavensirup, Pistazien, in Sojapapier, Mangoessig



s  
u  
s  
h  
i  
  
g  
r  
e  
e  
n  
  
b  
e  
n  
t  
o  
s

### Bento MAKI

Mix aus Hosu, Ura und Futo Maki

<b>118</b>	18 Stück	1 Person	<b>18,50€</b>
<b>136</b>	36 Stück	2 Personen	<b>37,00€</b>
<b>154</b>	54 Stück	3 Personen	<b>55,50€</b>

### Bento DELUXE

Mix aus Hosu, Ura und Futo Maki.

Inkl. Vorspeise und Dessert nach Wahl

<b>218</b>	18 Stück	1 Person	<b>24,50€</b>
<b>236</b>	36 Stück	2 Personen	<b>49,00€</b>
<b>254</b>	54 Stück	3 Personen	<b>73,50€</b>

### Very Special California Bento

Mix aus Very Special Rolls

<b>318</b>	18 Stück	1 Person	<b>26,50€</b>
<b>336</b>	36 Stück	2 Personen	<b>53,00€</b>
<b>354</b>	54 Stück	3 Personen	<b>79,50€</b>

#### Bekannte Allergene

**Glutenhaltiges Getreide (Weizen):** Sojasauce, Tofu, Seitan, Süße Sauce

**Soja:** Sojasauce, Tofu, Süße Sauce, Miso-Suppe, Algensalat, Sojapapier, Shiitakepilze, Inari, Natto, Seitan

**Senf:** Mayonnaise, Wasabi-Paste, Spicy Sauce, Wasabi Nice

**Sesamsamen:** Algensalat, Spicy Sauce, häufig in/um Makis und in Salaten - kann einfach weggelassen werden. Bitte Bescheid geben!

**Hefe:** Tofu, Seitan

#### Liste mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen

**Süße Sauce:** Farbstoff E150A

**Algensalat:** Farbstoff E133 + E100, Feuchthaltemittel E420, Geschmacksverstärker E621 Säuerungsmittel E330

**Feigensenf:** Farbstoff E102 + E133

**Sojapapier:** Feuchthaltemittel E422, Farbstoff E129

**Wasabi-Paste:** Antioxidationsmittel E300, Farbstoffe E133 + E102

**Horens:** Farbstoff E150A, Säuerungsmittel E260 + E330, Konservierungsstoff E223, Farbstoff E101

**Takuan:** Säuerungsmittel E260 + E330, Konservierungsstoff E223, Farbstoff E101

In unserer Sushi-Bar wird alles frisch aufgetischt - und ein frisch zubereitetes Gericht braucht Zeit. Bei langen Wartezeiten bitten wir deswegen um Ihr Verständnis!