

Menüs

120 Bento MAKI

(Mix aus Hosu und Ura Maki)

22 Stück 1 Person	23,00€
44 Stück 2 Personen	46,00€

122 Bento Special

(Mix aus Very Special Rolls und Futo Maki)

21 Stück 1 Person	33,00€
42 Stück 2 Personen	66,00€

Vorspeisen

10 Goma Wakame

(Algensalat, Sesam)

5,00€

11 Hanami Spring Salat

(Spinatsalat, Algensalat, Gurke, Japanischer Rettich, süßer Tofu, Shiitakepilze, Zwiebeldressing, Sesamdressing und *Erdnussauce*)

7,50€

12 Hiyayakko

(Soft Tofu, Shiitakepilzen, Frühlingszwiebeln, Sesam und süßer Sauce)

7,00€

13 Horenso

(Blanchierter Spinat, süße Essigsauce, Japanischer Rettich, süßer Sauce und Sesam)

5,00€

14 Classic Miso Suppe (*Warme*)

(Japanische Sojabohnen Paste, Soft Tofu, Seegras, Frühlingszwiebeln)

4,50€

15 Hot Kimchi Miso Suppe (*Warme*)

(Scharfe Sojabohnensuppe mit Kimchi, Tofu, Seegras, Shiitakepilzen, Frühlingszwiebeln)

7,50€

17 Edamame (*Warme*)

(blanchierte junge Sojabohnen mit Salz)

5,50€

18 Buddha Kimchi

(Scharfer eingelegter Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Sesam)

7,00€

Speciale Rolle (1 Portion / 8 St.)

S1 Sweet Geisha in Love

12,50€

(gebackene Süßkartoffel, veganer Frischkäse, Gurke;
Tessiner Feigensenf, vegane Kaviar, karamellisierte Sirup)



S2 Greek-Japanese Wedding

17,00€

(gebackenes Gemüse, Avocado, Gurke, Sesam;
mit gebackener Aubergine ummantelt, Zwiebelsauce, Süße Sauce, Kresse)



S3 Red Hills of Fire

17,00€

(Räuchertofu, Avocado, Buddha Kimchi, Röstzwiebeln;
mit gebackener Spitzpaprika / Roter Beete ummantelt, Chilisauce,
Kresse / Frühlingszwiebeln, Sesam)



Speciale Rolle (1 Portion / 8 St.)

S4 Amazing Creamy Green

17,50€

(Shiitakepilzen, Spargel, Japanischer Rettich, ummantelt mit Avocado, Sweet Chili Sauce, Röstkartoffeln)



S5 No more Bacon for me

17,00€

(süß mariniertes gebackener Seitan, Avocado, mit veganem warmen BBQ-Bacon ummantelt, Röstzwiebeln, süße Sauce, Japanischer Yuzu Sirup)



S7 Crispy Mushroom Aioli

17,50€

(drei verschiedene gebackene Pilze, zB. Austernpilze, Pfifferling, Kräuterseitlinge; Avocado, Röstzwiebeln, Sesam, Shichimi, vegane Kaviar, vegane Aioli, gekochte Lotuswurzel)



S8 Russian Game Maki

17,00€

(Avocado, Gurke, japanischer Rettich, süßer Tofu, ummantelt mit gebackener Roter Beete, Chilifäden/ Kresse, Sweet Chili Sauce)

Ura Maki (1 Portion / 8 St.)

20 The Vegan Sesame	9,50€
(gebackene Süßkartoffel, Avocado, Gurke, Sesam)	
22 Creamy sweet Orange	9,50€
(gebackene Süßkartoffel, Gurke, veganer Frischkäse, Sesam)	
24 Spicy sweet Orange	10,00€
(gebackene Süßkartoffel, Avocado, Gurke, Sesam, Topping: Spicy Sauce)	
27 Geisha sweet Orange	10,00€
(Gurke, gebackene Süßkartoffel, veganer Frischkäse, Sesam, Topping: Tessiner Feigensauce)	
31 British Columbia	10,00€
(Gurke, japanischer Rettich, süßer Tofu, Avocado, Sesam)	
32 Lucky No Fish	10,50€
(Räuchertofu, Avocado, Röstzwiebeln, Chili Sauce, süße Sauce, Sesam)	
33 Lucky No Meat	11,00€
(süß mariniertes gebackener Seitan, Avocado, vegane Mayonnaise, süße Sauce, Sesam)	

Hoso Maki (1 Portion / 6 St.)

40 Classic sweet Orange	5,50€
(gebackene Süßkartoffel)	
41 Classic Spicy Sweet Red	5,50€
(gebackene Rote Beete, Spicy Sauce)	
42 Classic Avocado	5,50€
(Avocado, süße Sauce, Sesam)	
43 Classic Shiitake	5,50€
(süße Shiitakepilze, Sesam)	
45 Triple Sauce Takuan	6,00€
(Japanischer Rettich, Avocado, Spring Sauce)	
46 Classic Kappa	4,50€
(Gurke, Sesam)	
48 Classic Kakuni Yaki	6,50€
(süß mariniertes gebackener Seitan, Frühlingszwiebeln)	

Futo Maki (1 Portion / 5 St.)

50 Big Creamy Deep Red	8,50€
(Avocado, gebackene Süßkartoffel, gebackene Rote Beete, veganer Frischkäse, Sweet Chili Sauce)	
52 Big No Meat	8,50€
(süß mariniertes gebackener Seitan, Shiitakepilze, Avocado, süße Sauce, vegane Mayonnaise, Frühlingszwiebeln)	
53 Big Korean BBQ	8,50€
(Avocado, Räuchertofu, Spring Sauce, Scharf eingelegter Chinakohl)	

Desserts

60 Sweety Banana

4 St / 5,00€

(Banane, Avocado, veganer Frischkäse, Sesam, karamellisierte Sirup)



62 Inari

2 St / 5,00€

(Japanischer süßer Tofu Taschen, Sushi Reis)

