

Speisen / Food Menu

Starter

- 001 Edamame / えだ豆 *f vegetarisch € 4.20
Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen
Boiled green soybeans with salt
- 002 Hiyayakko / 冷や奴 *a,d,f vegetarisch € 4.20
Kalter Tofu (mit oder ohne Bonitoflocken)
Cold tofu (with or without bonito flakes)
- 003 Shio Cabbage / 塩キャベツ *4,d,f,k Semi-Vegetarisch € 5.20
Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing
Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing
- 004 Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬け *4,a,f,g vegetarisch € 4.50
Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kracker
Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers
- 005 Kimpira / 竹輪とゴボウのキンピラ *4,5,a,c,d,f € 5.80
Süßpikant gebratenes Wurzelgemüse, Karotten und Fischkekse
Sweet-spicy fried root vegetables, carrots and fish cakes
- 006 Ohitashi / ほうれん草と油揚げのおひたし 柚子胡椒風味 *4,f vegetarisch € 5.20
Salat aus gekochtem Spinat und frittiertem Tofu, leicht pikant
Boiled spinach and fried tofu salad, spicy
- 007 Potato Salad / ポテトサラダ *2,3,5,c,d,f,j € 5.20
Kartoffelsalat mit Schinken, Ei und Gemüse nach japanischer Art
Japanese style potato salad with ham, egg and vegetables
- 008 Avocado-Kimchi / アボカドキムチ *4,d Semi-vegetarisch € 6.90
Scharf eingelegter Chinakohl und Avocado
Spicy pickled Chinese cabbage and avocado
- 009 Tsukemono Moriawase / 漬け物盛り合わせ *1,4,f vegetarisch € 7.20
Verschiedene eingelegte Gemüse
Assorted pickled vegetables
- 010 Salmon Sashimi mariné à la japonaise / サーモンの和風マリネ *a,d,k € 9.50
Marinierter Lachs Sashimi mit Scheiben geschnittener Zwiebel und Kresse. Yuzu-Wasabi Soße
Marinated salmon sashimi with sliced onion and cress. Yuzu-wasabi sauce
- 011 Otsumami Moriawase / おつまみ盛り合わせ € 9.20
3 verschiedene Starter Platte
3 assorted starter plate
- 012 Otsumami Moriawase Veggie / おつまみ盛り合わせ(ベジ) vegetarisch € 9.20
3 verschiedene Starter Platte vegetarische Variation
3 assorted starter plate vegetarian variation
- 013 Cheese Moriawase / チーズ盛り合わせ vegetarisch € 11.80
Käseplatten des Tages, zur Paarung mit Sake
cheese plate of the day, for pairing with sake

Häppchen / Tapas

- 014 Nibuta / 煮豚 *a,f € 6.80
Schweineschulter, mit Sojasoße und Sake geköchelt
Pork shoulder cooked with soy sauce and sake
- 015 Dashimaki Tamago / だし巻き卵 *4,c,d,f Semi-vegetarisch **vegetarische Variation möglich € 6.50
Gerolltes Omelett nach jap. Art, leicht salzig gewürzt
Japanese style rolled omelette
- 016 Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト *2,4,f vegetarisch € 6.50
Pommes Frites Nori-Algen Flavor
French fries nori seaweed flavor
- 017 Agedashi / 茄子と豆腐とオクラの揚げ出し *1,4,a,f, vegetarisch € 9.20
Frittierte Aubergine, Tofu und Okra mit Tempura-Soße
Deep-fried eggplant, tofu and okra with tempura sauce
- 018 Tori Kara / 鶏のから揚げ *a,c,f,k € 8.90
Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch
Japanese style fried chicken (Kikok chicken)
- 019 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン *a,f € 9.80
Gegrilltes Kikok-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisoße
Grilled teriyaki Kikok-chicken
- 020 Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル *f,g € 13.80
Käse überbackene Kikok-Hähnchen und Aubergine
Cheese gratin kikok-chicken and eggplant
- 021 Gyu-Suki Nikutofu / 牛すき肉豆腐 *4,a,d € 9.20
Sukiyaki-Style Rindfleischscheibe mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingzwiebeln
Sukiyaki style beef slice with tofu, onions and spring onions
- 022 Gyutan / 牛タンの厚切りサイコロステーキ *k € 10.80
Gegrillte Kalbszunge mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Porre und Sesamölsoße
Grilled veal tongue with leek and sesame oil sauce
- 023 Tako Kara / タコのから揚げ *4,a,f,d € 8.90
Frittierter Oktopus
Fried octopus
- 024 Ebi MayoPON / エビマヨPON *a,b,f € 10.50
Frittierte Garnelen mit leicht süßlich Mayo und Ponzu
Fried shrimps with mayonnaise and ponzu sauce
- 025 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き *d € 11.20
Gegrillter Lachs eingelegt in "Shiokoji" (leicht salziges Gewürz)
Grilled salmon, marinated in Japanese seasoning "Shiokoji"

Reisgerichte, Suppen & Nudeln / Rice, Soup & Noodles

- 026 Reis / ご飯 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 3.50
Eine Schale gekochter Reis
Bowl of cooked rice
- 027 Ochazuke / お茶漬け (鮭、高菜からお選びください) *4,d,f,k € 5.80
Reissuppe mit Lachs oder Senfblätter
Rice soup with salmon or mustard leaves
- 028 Nurizuke Yaki Onigiri / 酒粕味噌の焼きおにぎり(味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 6.20
Gebratene Reisbällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces
- 029 Nibuta-Don / 煮豚丼 *a,f,j (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 10.30
Reisschale mit gekochter Schweineschulter
Rice bowl with boiled pork shoulder
- 030 Gyu-Don / 牛丼 *4,a,f (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 11.30
Reisschale mit süß gekochter Rindfleischscheibe und Zwiebeln (Half) € 6.90
Rice bowl topped with cooked beef and onions with pickled ginger
- 031 Shake Takana Chahan / 鮭と高菜のチャーハン (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 10.60
Gebratene Reis mit Ei, Lachs, eingelegte Senfblätter und Lauch *a,c,d,f,j,k
Fried rice with egg, salmon, pickled mustard leaves and leek
- 032 Maze Ramen / 酒粕味噌のませそば *4,a,b,c,f,k, € 10.60
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with pork, spring onions and nori seaweed
- 033 Maze Ramen Veggie / 酒粕味噌のませそば (ベジ) *4,a,b,c,f,k, € 12.00

Nachtisch / Dessert

- 034 Yuzuko Eis / ゆず子アイス *g € 4.50
Vanilla Eis mit jap. Zitrus Likör "Yuzuko"
Vanilla ice cream with Japanese citrus liqueur,"Yuzuko"
- 035 Maccha Eis / 抹茶アイス *10,g € 4.00
Grüntee-Eis
Green tea ice cream
- 036 Dorayaki / だらやき *1,4,a,c,f,g € 3.00
jap. Pancake mit süßer Paste aus roten Bohnen
Japanese pancake with red bean paste
- 037 Umeshu Sorbet / 加賀梅酒グラニテ € 6.00
Umeshu Likör Sorbet
Umeshu liqueur sherbet

Semi-vegetarisch : Kein Fleisch. Fischbrühe wird verwendet / No meat. Fish stock is used.

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	€ 6.50
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 *1,10	0.33l	€ 3.00
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 Schweppes Ginger Ale / ジンジャーエール *1	0.3l	€ 3.00
058 Apfelsaft oder Apfelschorle / アップルジュース	0.3l	€ 3.00
060 Oolong Tee / ウーロン茶 *10	0.3l	€ 3.50
061 Calpico Water or Calpico Soda / カルピスウォーター, ソーダ *a,g jap. süßlich Softdrink auf Milchbasis	0.3l	€ 3.50
062 Ramune / ラムネ *10 japanische Limonade	0.2l	€ 4.00

Warme Getränke / Hot Drinks

063 Grüner Tee / 緑茶 *10		€ 3.00
064 Kaffee / コーヒー *10		€ 2.50
065 Espresso / エスプレッソ *10		€ 2.50
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 * _a	0.3l	€ 3.00
	0.5l	€ 4.50
067 Sapporo / サッポロ * _a Japanisches Bier, Flasche	0.33l	€ 3.50
068 Schöfferhofer Weizen / ヴァイツェン * _a	0.5l	€ 4.50
070 Jever fun Zitrone Alkoholfrei / アルコールフリー ラドラー * _a	0.33l	€ 3.50
071 Radler / ラドラー * _a	0.3l	€ 3.00
	0.5l	€ 4.50

Wein / Wine

072 Villa Hochdörffer (白) * _l Weiß, Pfalz, (Riesling)	0.2l	€ 5.80
	1.00l	€ 23.00
073 Wunderkind (白) * _l Weiß, Rheinhessen (Cuvée; Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Silvaner)	0.2l	€ 6.00
	0.75l	€ 19.00
074 Schneider (白) * _l Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.2l	€ 6.80
	0.75l	€ 21.00
075 Schneider URSPRUNG (赤) * _l Rot, Pfalz (Cuvée)	0.2l	€ 7.50
	0.75l	€ 23.00
076 LA TRIBU (赤) * _l Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah)	0.2l	€ 6.50
	0.75l	€ 20.00
077 Rings (ロゼ) * _l Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.2l	€ 6.00
	0.75l	€ 19.00
078 Aimery Grande Cuvée 1531 (スパークリングワイン) * _l 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	
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 * _a	€ 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	Nikka / ニッカ * _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