

# SUPPEN

**MISO SHIRU** ●● 2.90

Suppe aus Sojabohnenpaste F

**TOM KA GAI** ●● 5.70

Suppe auf thailändische Art mit Kokosmilch, Hühnerbrust, Champignons, Sellerie und Koriander D·F·G·L

**SWEET SOUR SOUP** ● 3.90

Mit Hühnerbrust, Morcheln, Paprika und Eistreifen A·C·D·F·G·N·O

**TOM YAM GOONG** ●● 5.80

Suppe auf thailändische Art mit Garnelen, Champignons, Sellerie und Koriander B·D·F·G·L

TOM KA GAI // 5.70



TOM YAM GOONG // 5.80



# SALATE

**CHICKEN MUSTARD SALAD** 4.90

Sesam Chicken mit buntem Salat. Mit Honig-Senf Dressing A·C·G·M·N·O

**KABECHU SALAD** ●●● 2.90

Krautsalat auf japanische Art N·O

**BUNTER SALAT** ●● 2.90

Eisbergsalat, Radicchio und Gemüsestreifen. Mit Lemon Dressing A·F·N·O

**CHICKEN SALAD** 4.90

Bunter Salat mit leicht frittierten Hühnerbruststreifen. Mit Sesam-Sauce A·C·F·G·M·N·O

**AVOCADO SOJASPROSSEN SALAT** ●● 4.80

Avocado mit Kürbiskernöl, Sojasprossen und buntem Salat. Mit Lemon Dressing A·F·N·O

**SOJASPROSSEN SALAT** F·N ●● 2.90

**BENTO REIS**, Portion ●● 1.50

**SCHWARZREIS**, Portion ●● 1.90

**SUSHI REIS**, Portion ○ ●● 1.90

**GARI** Ingwer, Portion ○ ●● 1.50

**SOJA-SAUCE** ●● 0.40

Extra-Portion zum Mitnehmen A·F

**CHILI-SAUCE** ○ ●●● 0.40

Extra-Portion zum Mitnehmen

CHICKEN MUSTARD SALAD // 4.90





**HONG KONG SHRIMP ROLL // 4.90**

## VORSPEISEN

### HONG KONG CHICKEN ROLL 4.90

4 Reispapierrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln, Zwiebeln, Karotten, Porree und Fisch-Sauce. Mit süß-saurer Chili-Sauce sowie Krautsalat und Karottenstreifen mit Mayonnaise-Lemon Dressing A-C-D-F-G-M-O

### HONG KONG SHRIMP ROLL 4.90

4 mittelgroße Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien, Bambussprossen, Karotten und Fisch-Sauce. Mit süß-saurer Chili-Sauce sowie Krautsalat und Karottenstreifen mit Mayonnaise-Lemon Dressing A-B-C-D-F-G-M-N-O

### GEBRATENE NUDELN 4.80

Mit Gemüse A-C-F-N-O

### GEBRATENER REIS 4.80

Mit Gemüse A-F-N

### GEBRATENER REISMIX 5.90

Schwarz-, Wild-, Gelb- und Weißreis, Linsen, Kidney- und gelbe Bohnen mit Paprika und Karotten gebraten A-F-N

### SHRIMP DIM SUM 4.50

4 Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Wasserkastanien, Bärlauch, Bambussprossen und Karotten. Mit süß-saurer Chili-Sauce sowie Krautsalat und Karottenstreifen mit Mayonnaise-Lemon Dressing A-B-C-F-G-M-N-O

### CHICKEN DIM SUM 4.50

4 Spinatteigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Wasserkastanien, Karotten und Bärlauch. Mit süß-saurer Chili-Sauce sowie Krautsalat und Karottenstreifen mit Mayonnaise-Lemon Dressing A-C-F-G-M-N-O

### GROSSE FRÜHLINGSROLLE 3.90

Mit Gemüse gefüllt A-B-C-F-G-L-O

### HARUMAKI 3.90

6 kleine, japanische Frühlingsrollen, mit Gemüse gefüllt A-F-N-O

### KYOSA 4.30

6 Teigtäschchen, mit passiertem Gemüse gefüllt A-F-N-O



**GEBRATENE NUDELN // 4.80**



**CHICKEN DIM SUM // 4.50**

# SUSHI

<b>SUSHI SET mini</b> 4 Stück + 4 Maki A-D-M-O	7.90	<b>SUSHI SET mittel</b> 8 Stück + 4 Maki A-B-C-D-M-O	12.90
<b>SUSHI SET klein</b> 6 Stück + 4 Maki A-C-D-M-O	9.80	<b>SUSHI SET groß</b> 10 Stück + 4 Maki A-B-C-D-M-O	14.90
<b>YASAI (GEMÜSE) SUSHI</b> ●● 9.90 6 Stück + 4 Maki. Mit Brokkoli, Avocado, Fisolen und Karotten A-M-O		<b>SAKE SET groß</b> 14.90 (nur Lachs) 10 Stück + 4 Maki D-M-O	
<b>SAKE SET klein</b> 12.80 (nur Lachs) 8 Stück + 4 Maki D-M-O		<b>SAKE MAGURO SET klein</b> 14.50 8 Stück + 4 Maki D-M-O	
		<b>SAKE MAGURO SET groß</b> 16.50 10 Stück + 4 Maki D-M-O	

YASAI SUSHI // 9.90



SUSHI SET groß // 14.90

## SUSHI – EINZELN

<b>AVOCADO</b> M-O ●● / <b>TAMAGO</b> (Eistich) C-G-M-O ● / <b>SURIMI</b> (Krebsersatz) A-B-C-D-M-O		
<b>MAGURO</b> (Thunfisch) D-M-O / <b>SAKE</b> (Lachs) D-M-O / <b>EBI</b> (Garnele) D-M-O	Stück	2.20
<b>IKURA</b> (roter Kaviar) D-M-O	Stück	3.40

OHH! SUSHI! // 31.00





SUSHI MAKI // 37.00

## SUSHI-SPEZIALITÄTEN

<b>SASHIMI klein</b>	15.00
roher Fisch in Scheiben, 12 Scheiben A-B-D-M	
<b>SASHIMI groß</b>	20.00
roher Fisch in Scheiben, 16 Scheiben A-B-D-M	
<b>SUSHI SASHIMI klein</b>	17.50
gemischter Teller A-B-C-D-M-O	
<b>SUSHI SASHIMI groß</b>	27.00
gemischter Teller A-B-C-D-M-O	

<b>OHH! SUSHI!</b>	31.00
Sushi-Sashimi-Maki Teller mit Miso-Suppe A-B-C-D-G-M-O	
<b>SUSHI MAKI</b>	37.00
gemischter Teller für 2 Pers. mit Miso-Suppe A-B-C-D-G-M-O	
<b>NAGASHI SET</b>	93.00
(Sushi-Maki) für 6 Personen A-B-C-D-M-O	

SUSHI SASHIMI klein // 17.50



SUPER MIX groß // 9.80

## MAKI KLEINE ROLLE

<b>SAKE KAPPA MAKI</b>	6 Stk.	4.90
Mit Lachs und Gurke D-M-O		
<b>KAPPA MAKI klein</b>	12 Stk.	7.20
Mit Gurke M-O		
<b>KAPPA MAKI groß</b>	18 Stk.	8.80
Mit Gurke M-O		
<b>AVOCADO MAKI klein</b>	12 Stk.	8.20
M-O		
<b>AVOCADO MAKI groß</b>	18 Stk.	9.80
M-O		
<b>SAKE MAKI klein</b>	12 Stk.	8.20
Mit Lachs D-M-O		
<b>SAKE MAKI groß</b>	18 Stk.	9.80
Mit Lachs D-M-O		

<b>MAKI MIX klein</b>	12 Stk.	8.20
Lachs-Thunfisch D-M-O		
<b>MAKI MIX groß</b>	18 Stk.	9.80
Lachs-Thunfisch D-M-O		
<b>YASAI MAKI klein</b>	12 Stk.	8.20
Avocado-Gurke M-O		
<b>YASAI MAKI groß</b>	18 Stk.	9.80
Avocado-Gurke M-O		
<b>SUPER MIX klein</b>	12 Stk.	8.20
Lachs-Thunfisch-Gurke-Avocado D-M-O		
<b>SUPER MIX groß</b>	18 Stk.	9.80
Lachs-Thunfisch-Gurke-Avocado D-M-O		

Darstellungen sind symbolhaft



KURO MAGURO ROLL // 9.90

## MAKI MITTELGROSSE ROLLE

**CALIFORNIA SET 4/4** 6.90  
4 Stk California Maki + 4 Stk Sake Maki A-B-C-D-M-O

**TEMPURA MAKI** 10 Stk. 9.90  
Mit frittierten Garnelen und Mandelstreuseln A-B-H-M-O

**CALIFORNIA MAKI** 10 Stk. 9.90  
Rolle mit Reis außen, Seetang innen, mit Garnelen, Surimi, Gurke, Eierteig und Avocado A-B-C-D-M-O

**BULGOGI MAKI** 10 Stk. 9.90  
Mit mariniertem Rindfleisch und Lollo Verde Salat. Inkl. Miso-Suppe! A-G-M-N-O

**AVOCADO SURIMI MAKI** 10 Stk. 9.90  
Mit Avocadoscheiben, Gurken, Seetang, Surimi und Erdnussstreuseln. Mit Sesam-Sauce A-B-C-D-E-M-N-O

**CRISPY MAKI** 10 Stk. 9.90  
Mit Lachs, Gurken, Jungzwiebeln und Tempurabröseln. Mit Sesam-Sauce A-C-D-M-N-O

**SAKE SHIOYAKI** 10 Stk. 9.90  
Mit gebratenem Lachs und Jungzwiebeln A-D-M-O

**CALIFORNIA SAKE** 10 Stk. 10.90  
California-Rolle mit Lachsscheibe, Sesam und Seetangstreuseln A-B-C-D-M-O

**PHILADELPHIA MAKI** 10 Stk. 10.90  
Mit gebratenem Lachs, Avocado und Philadelphia-Streichkäse. Mit Sesam-Sauce A-D-G-M-N-O

**SAKURA MAKI** 10 Stk. 11.50  
California-Rolle mit Garnelen, Avocado, Lachs und Thunfisch belegt A-B-D-M-O

**NEU! KIM CHI TUNA ROLL** ●● 9.90  
10 Stück mittelgroße Maki mit Kim Chi, mariniertem Thunfisch, Gurken, Eistreifen und Eisbergsalat. Mit Chili-Sauce A-C-D-F-G-M-N-O

**NEU! KURO MAGURO ROLL** 9.90  
10 Stück mittelgroße Maki, mit Schwarzreis, mariniertem Thunfisch, Gurken, Surimi, Eistreifen und Eisbergsalat. Mit Sesam-Sauce A-B-C-D-G-M-N-O

**NEU! BIBIMBAP ROLL** ●●● 9.90  
10 Stück mittelgroße Maki mit Gurken, Karotten, Eistreifen, Sojasprossen und Eisbergsalat. Mit Chili-Sauce A-C-M-N-O



PHILADELPHIA MAKI // 10.90



SAKURA MAKI // 11.50

## HUHN

### DOUBAN CHICKEN ●● 9.90

Hühnerfleisch mit Erdnüssen, Morcheln, Bambussprossen und Gemüse in Doubanjiang Sauce gebraten. Mit Reis A-E-F-N-O

### CHOP SUEY CHICKEN 9.50

Hühnerbrust mit Bambus, Morcheln, Champignons, Gemüse und Tonkatsu-Sauce. Mit Reis A-F-O

### SWEET SOUR CHICKEN 9.50

Frittiertes Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln, Ananas, Gemüse und süß-saurer Sauce. Mit Reis A-N-O

### SZECHUAN CHICKEN ●● 9.50

Hühnerbrust mit Bambus, Chinakohl, Champignons, Gemüse und Sambal-Sauce. Mit Reis A-F-O

### CHILI NUDELN ●● 9.50

Asia-Nudeln mit Hühnerbrust, Gemüse und Chili-Sauce A-C-F-O

### GEBRATENER REIS MIT HÜHNERBRUST 9.50

und Gemüse A-D-F-G-O

### YAKI SOBA 9.50

Asia-Nudeln mit Hühnerbrust, Gemüse und Tonkatsu-Sauce A-C-F-O

### RED CURRY CHICKEN // 10.20



### TORI ITAME ●● 9.50

Hühnerbrust mit Champignons und Gemüse in Yakiniku-Sauce gebraten. Mit Reis A-F-N-O

### RED CURRY CHICKEN ●● 10.20

Hühnerfleischwürfel in roter Currypaste gebraten, mit Kaffirbättern, Ananas, Champignons und Gemüse. Mit Reis D

### CASHEW CHICKEN 10.20

Hühnerbrust mit Cashew-Nüssen, Champignons, Gemüse und Tonkatsu-Sauce gebraten. Mit Reis A-E-F-O

### LEMON CHICKEN 10.20

Hühnerbrustfilet, leicht paniert, auf gebratenem Gemüse, mit Lemon-Sauce. Mit Reis A-C-D-F-G-M-O

### BALI CHICKEN ●● 10.20

Hühnerbrust mit Champignons und buntem Gemüse gebraten. Mit Tandoori-Sauce und Reis A-D-F-G-M-O

### SESAM CHICKEN 10.20

Hühnerbrust frittiert mit Sesamkörnern. Mit Reis, Salat und Teriyaki-Sauce A-C-F-N-O

### CURRY CHICKEN 10.20

Hühnerbrust mit Bambusstreifen, Paprika, Zwiebeln und Champignons in Curry-Sauce. Mit Reis D-G

### SWEET KOCHUCHANG CHICKEN ●● 10.20

Frittiertes Hühnerfleisch in hausgemachter Sweet Chili- und Kochuchang-Sauce gebraten. Mit gebratenem Reis, Erbsen und Karotten A-C-N-O



### KAMO RAMEN // 11.50

## ENTE

### RAMEN BOWL MIT ENTE ●● 11.50

Suppentopf mit knuspriger Ente in Scheiben, Ramen-Nudeln, Champignons und Gemüse A-C-D-F

### BAMBOO DUCK 11.50

Knusprige Ente in Scheiben mit Bambus, Pilzen, Gemüse und Tonkatsu-Sauce gebraten. Mit Reis A-C-F-O

### SWEET SOUR DUCK 11.50

Knusprige Ente in Scheiben, mit Champignons, Gemüse und süß-saurer Sauce im Wok gebraten. Mit Reis A-C-O

### KAMO RAMEN 11.50

Knusprige Ente in Scheiben auf gebratenen Ramen-Nudeln mit Teriyaki-Sauce A-C-F-G-N-O

### KAMO TERIYAKI 11.50

Knusprige Ente in Scheiben, in Teriyaki-Sauce auf gebratenen Sojasprossen. Mit Reis A-C-F-G-N-O



**BULGOGI BIBIMBAP // 10.90**

## RIND

### **DOUBAN TOFU** ●● 10.90

Tofu, Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen mit Champignons, Morcheln und Gemüse in Doubanjiang Sauce gebraten. Mit Reis B-F-N

### **DOUBAN BROCCOLI BEEF** ●● 10.90

Rindfleisch mit Brokkoli, Bambussprossen, Paprika, Chinakohl und Ingwer in Doubanjiang Sauce gebraten F-N

### **BULGOGI BIBIMBAP** ●● 10.90

Reisgericht mit Bulgogi-Rindfleisch, Gemüse, Eistreifen und Shitake Pilzen. Mit Miso-Suppe A-C-F-G-N

### **LEMONGRASS CHILI BEEF** ●● 10.90

Hüftsteakstreifen, mit Zitronengras und Gemüse gebraten. Mit Reis A-F-O-R

### **MANGO BEEF** ●● 10.90

Rindfleisch mit Chilischoten gebraten, mit Mango und buntem Salat. Mit Reis A-D-F-N-O

## FISCH & SEAFOOD

### **CHILI SAKE** ●● 10.50

Lachsfilets, frittiert, mit Paprika, Karotten und Zwiebeln. Mit süßsaurer Chili-Sauce und Reis A-D-O

### **LACHS TERIYAKI** 10.90

Lachsfilets, leicht frittiert, mit Teriyaki-Sauce, Gemüse und Reis A-D-F-G-O

### **SAKE SCHWARZREIS** 10.90

Lachsfilets, frittiert, mit Teriyaki-Sauce, Zucchini und Brokkoli. Mit Schwarzreis und Linsen A-D-F-G-O

### **GARNELEN SAKE** ●● 10.90

Lachs- und Garnelenstücke mit Gemüse gebraten. Mit süßsaurer Chili-Sauce und Reis A-B-D-O

**SAKE SCHWARZREIS // 10.90**



**GARNELEN SAKE // 10.90**

# BENTO-LUNCHBOX

Inklusive Miso- oder süß-saurer Suppe, Salat und Dessert-Happen.

Nach Wahl mit weißem oder schwarzem Reis

## SWEET SOUR CHICKEN BENTO 10.80

Frittiertes Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln, Ananas, Gemüse und süß-saurer Sauce. Mit Reis A-C-F-M-N-O

## YASAI BENTO ●● 10.30

Mit Morcheln, Zucchini, Zwiebeln, Jungzwiebeln, Paprika und Karotten in Hoisin-Sauce gebraten A-F-N-O

## SAKE BENTO 10.80

Mit leicht frittierten Lachsfilets A-D-F-M-N-O

## BULGOGI BENTO 11.30

Mit gebratenem, mariniertem Rindfleisch auf koreanische Art A-D-F-M-N-O

## SUSHI BENTO 12.80

Mit 4 Stück Sushi und leicht frittiertem Lachs A-D-F-M-N-O

## MAKI BENTO 12.80

Mit gemischten Maki und leicht frittiertem Lachs A-C-D-F-M-N-O

## SUSHI MAKI BENTO 14.30

Mit 4 Stück Sushi, 6 mittelgroßen Maki und 4 kleinen Maki. Ohne Reis A-B-C-D-F-M-N-O

## AKAKIKO BENTO 14.90

Mit Sashimi, Maki und Bulgogi-Rindfleisch auf koreanische Art A-B-C-D-F-M-N-O

### SWEET SOUR CHICKEN BENTO // 10.80



### AKAKIKO BENTO // 14.90

# UDON/RAMEN

Suppentopf mit dicken/dünnen Nudeln

## GEMÜSE RAMEN ●● 8.20

Mit Gemüse und Eistreifen A-C-D-F-G-N

## GEMÜSE UDON 9.20

Mit Gemüse und Eistreifen A-C-D-F-G-N

## SEAFOOD RAMEN ●● 9.50

Mit Meeresfrüchten, Gemüse und Eistreifen A-B-C-D-F-G-N-R

## MISO CHICKEN BOWL ●● 9.90

Miso-Suppentopf mit gebratenem Hühnerfleisch, Ramen-Nudeln und Gemüse A-D-F-G-N-O

## SEAFOOD UDON 9.90

Mit Meeresfrüchten, Gemüse und Eistreifen A-B-C-D-F-G-N-R

## RAMEN BOWL MIT ENTE ●● 11.50

Suppentopf mit knuspriger Ente in Scheiben, Ramen-Nudeln, Champignons und Gemüse A-C-D-F

### RAMEN BOWL MIT ENTE // 11.50





# VEGGIE

## VEGETARISCH

### HARUMAKI ● 3.90

6 kleine, japanische Frühlingsrollen,  
mit Gemüse gefüllt A-F-N-O

### GEBRATENE NUDELN ● 4.80

Mit Gemüse A-C-F-N-O

### GEBRATENER REIS ● 4.80

Mit Gemüse A-F-N

### GEBRATENER REISMIX ● 5.90

Schwarz-, Wild-, Gelb- und  
Weißreis, Linsen, Kidney- und  
Gelbe Bohnen mit Paprika und  
Karotten gebraten A-F-N

### FRÜCHTE IM TEIG ● 4.80

Früchte im Teigmantel, mit Honig  
und gehobelten Mandeln A-H

### NUDELN MIT MANDU ● 9.50

Gebratene Nudeln mit Paprika,  
Karotten und Zwiebeln, sowie  
5 Stück Mandu gefüllt mit Tofu  
und Gemüse A-C-F-N-O

### GEMÜSE BIBIMBAP ●●● 9.90

Reisgericht mit Kochuchang  
(gewürzte Chilipaste), Gemüse,  
Eistreifen und Shitake-Pilzen.  
Mit Miso-Suppe A-C-F-N

### NEU! BIBIMBAP ROLL ●●● 9.90

10 Stück mittelgroße Maki  
mit Gurken, Karotten,  
Eistreifen, Sojasprossen  
und Eisbergsalat. Mit  
Chili-Sauce A-C-F-M-N-O

### GEMÜSE BIBIMBAP // 9.90



### AVOCADO MAKI groß // 9.80

## VEGAN

### MISO SHIRU ●● 2.90

Suppe aus Sojabohnenpaste F

### KABECHU SALAD ●●● 2.90

Krautsalat auf japanische  
Art N-O

### BUNTER SALAT ●● 2.90

Eisbergsalat, Radicchio und  
Gemüwestreifen. Mit Lemon  
Dressing A-F-N-O

### SOJASPROSSEN SALAT F-N ●● 2.90

### KYOSA ●● 4.30

6 Teigtäschchen, mit passiertem  
Gemüse gefüllt A-F-N-O

### AVOCADO SOJASPROSSEN SALAT ●● 4.80

Avocado mit Kürbisöl,  
Sojasprossen und buntem Salat.  
Mit Lemon Dressing A-F-N-O

### YASAI (GEMÜSE) SUSHI ●● 9.90

6 Stück + 4 Maki. Mit Brokkoli,  
Avocado, Fisolen und Karotten A-M-O

### KAPPA MAKI klein ●● 12 stk. 7.20

Mit Gurke M-O

### KAPPA MAKI groß ●● 18 Stk. 8.80

Mit Gurke M-O

### AVOCADO MAKI klein ●● 12 Stk. 8.20

M-O

### AVOCADO MAKI groß ●● 18 Stk. 9.80

M-O

### YASAI ITAME ●●●● 9.50

Gemüse und Mabo-Tofu in  
Yakiniku-Sauce gebraten. Mit Reis A-F-N-O

### SPICY VEG ●●●● 9.50

Shitake-Pilze, Morcheln und  
Gemüse in Chili-Soja-Sauce  
gebraten A-F-O

### YASAI BENTO ●● 10.30

Mit Morcheln, Zucchini, Zwiebeln,  
Jungzwiebeln, Paprika und Karotten  
in Hoisin-Sauce gebraten A-F-N-O

### SAIGON SHITAKE NOODLES ●● 9.90

Reisnudeln mit Tofu, Jung-  
zwiebeln, Shitake-Pilzen, Zucchini  
und Karotten in Hoisin- und  
Teriyaki-Sauce gebraten.  
Mit buntem Salat A-E-F-N-O

### MOCHI ●● 5.50

Reiskuchen in Scheiben mit Früchten

# DESSERT

## MON DIEU CHOCOBAR FÜR AKAKIKO

ERDBEERTÖRTCHEN / im Glas <small>A-C-G</small>	●	3.90
PASSION-FRUIT-TÖRTCHEN / im Glas <small>A-C-G</small>	●	3.90
KASTANIENTÖRTCHEN / im Glas <small>A-C-G</small>	●	3.90

**MANGO-KOKOS PUDDING** 3.90

pudding aus Mango und Kokos mit Früchten

**MOCHI** ●● 5.50

Reiskuchen in Scheiben mit Früchten

**FRÜCHTE IM TEIG** ● 4.80

Früchte im Teigmantel, mit Honig und gehobelten Mandeln A-H

FRÜCHTE IM TEIG // 5.50



MOCHI // 5.50

# UNSERE SAUCEN

vom Chefkoch Somphol kreiert. / ERKLÄRUNG

**SESAM-SAUCE** A-C-F-G-M-N-O ●  
 dunkel, leicht sauer, auf Sojasauce-Basis mit Sesampaste, Essig und Mayonnaise

**TERIYAKI-SAUCE** A-F-O ●●  
 dunkel-glasierend, auf Sojasauce-Basis mit Zucker, Zwiebel, Apfel und Rettich

**YAKINIKU-SAUCE** A-F-N-O ●●●  
 rötlich, süßlich-scharf, auf Sojasauce-Basis mit Reiswein, Chilipaste und Sesam

**TANDOORI-SAUCE** A-D-F-G-N-O ●  
 rotbraun, scharf, auf Teriyaki-Sauce-Basis mit roter Currypaste

**TONKATSU-SAUCE** A-F-O ●●  
 braun, leicht süßlich, auf Sojasauce-Basis mit Reiswein, Zucker und Äpfeln

**AUSTERN-SAUCE** A-D-F  
 braun, leicht nach Fisch schmeckend, auf Sojasauce-Basis mit Zucker, Salz und Austerextrakt

**DOUBANJIANG-SAUCE** A-F-G-N-O ●●●  
 dunkel, leicht scharf Sojasauce mit Teriyaki-Sauce und Sambal Oelek

**KOCHUCHANG-SAUCE** A-F-N ●●●●  
 rötlich, süßlich-scharf, auf Sweet Chili-Sauce-Basis mit Kochujang (koreanische Chilipaste), Tomatenketchup, Pfeffer, Knoblauch, Reissirup und Sesamöl

**HOISIN-SAUCE** E-F-O ●●  
 braun, auf Sojasauce-Basis mit Erdnüssen, Zitronensaft, Zucker

# NEU! SEAFOOD MAL ANDERS?

KALMARE SPINAT-SALAT // 4.90



JAKOBSMUSCHELN MIT KAFFIRBL. // 6.90



## KALMARE SPINAT-SALAT

4.90

Kalmare, Babyspinat, gemischter Blattsalat, Kirschtomaten, Zitrone, frischer Ingwer. Mit Lemon-Sojasauce Dressing D-F-O

## JAKOBSMUSCHELN MIT KAFFIRBLÄTTERN

6.90

4 Stk. Jakobsmuscheln leicht gebraten, Babyspinat, Blattsalat, frischer Ingwer mit Lemon Dressing. Mit Reis A-F-N-R

## BLACK BEAN MUSCHELN

11.90

Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Lachs, Heilbutt, Sellerie, Jungzwiebeln, Zwiebeln, roter Paprika, frischer Ingwer, Schwarze Bohnen-Sauce. Mit Reis A-D-F-R



BLACK BEAN MUSCHELN // 11.90

### ALLERGENE

**A** glutenhaltiges Getreide  
**B** Krebstiere  
**C** Ei  
**D** Fisch  
**E** Erdnuss

**F** Soja  
**G** Milch oder Laktose  
**H** Schalenfrüchte  
**L** Sellerie  
**M** Senf

**N** Sesam  
**O** Sulfite  
**P** Lupinen  
**R** Weichtiere



SEAFOOD IN PFLAUMEN-SAUCE // 11.90

### SEAFOOD IN PFLAUMEN-SAUCE

11.90

Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, Baby-Oktopus, Garnelen, Schwertfisch, Heilbutt, Kalmare, Morcheln, Pak Choi, frischer Ingwer, Pflaumen-Sauce.  
Mit Reis A-B-D-E-G-R

### FISCH MIT BABY-MAISKOLBEN

● 9.90

Lachs, Heilbutt, Kalmare, rote Paprika, Jungzwiebeln, Itame Sauce  
frischer Ingwer, mit Reis A-D-F-G-N-O-R

### SEAFOOD MIT KAFFIRBLÄTTERN

9.90

Garnelen, Schwertfisch, Lachs, Heilbutt, Kaffirblätter, frischer Ingwer in  
Austern-Sauce gebraten mit buntem Salat, Zitrone A-B-D-R



FISCH MIT BABY-MAISKOLBEN // 9.90



SEAFOOD MIT KAFFIRBLÄTTERN // 9.90

### FISCH-CURRY REISNUDELN

● 9.90

Schwertfisch, Fisch-Curry-Sauce, frischer Ingwer, roter Paprika,  
Zucchini, Jungzwiebel, Zuckerschoten A-D-F

### BABY-OKTOPUS MIT PAK CHOI

● 9.90

Baby-Oktopus, Heilbutt, Garnelen, Pak Choi, roter Paprika, Zwiebeln,  
Knoblauch mit Weißwein und Knoblauch-Fischsauce. Mit Reis B-D-G-O-R



FISCH-CURRY REISNUDELN // 9.90



BABY-OKTOPUS MIT PAK CHOI // 9.90

# SPRITZER

<b>WEISSWEIN GESPRITZT</b> Krottendorfer, westl. Weinviertel ○	1/4	2.70
<b>ROTWEIN GESPRITZT</b> Krottendorfer, westl. Weinviertel ○	1/4	2.70
<b>APEROL GESPRITZT</b> ○	1/4	3.90

# WEIN

## WEISS

<b>GRÜNER VELTLINER</b> Krottendorfer, westl. Weinviertel ○	1/8	2.10	1/4	3.40
<b>SMALL HILL WHITE</b> Leo Hillinger, Burgenland Eine leichte und frische Sommercuvée aus 70% Welschriesling, 20% Sauvignon Blanc und 10% Muskateller. Helles Strohgelb mit grünen Reflexen ○			Flasche 0.178l	4.10
<b>GELBER MUSKATELLER</b> Leo Hillinger, Burgenland aromatisch & leicht ○			Flasche 0.75l	19.90
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Leo Hillinger, Burgenland grasig & fruchtig ○			Flasche 0.75l	21.90

## ROT

<b>BLAUER PORTUGIESER</b> Krottendorfer, Westl. Weinviertel ○	1/8	2.10	1/4	3.40
<b>SMALL HILL RED</b> Leo Hillinger, Burgenland Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvée aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – an Schokolade ○			Flasche 0.178l	4.10
<b>ZWEIGELT</b> Leo Hillinger, Burgenland samtig & fruchtig ○			Flasche 0.75l	19.90
<b>BLAUFRÄNKISCH</b> Leo Hillinger, Burgenland würzig & elegant ○			Flasche 0.75l	21.90



Freundschaft verbindet!

Somit freuen wir uns über diese besondere Kooperation mit AKAKIKO & Leo HILLINGER

# BIERE

<b>ASAHI SUPER „DRY“</b> A	Flasche 0.33l	2.80
<b>OTTAKRINGER HELLES*</b> A	Seidel 0.3l	2.70
<b>OTTAKRINGER HELLES*</b> A	Krügel 0.5l	3.50
<b>OTTAKRINGER RADLER</b> A	Flasche 0.33l	2.90
<b>OTTAKRINGER HELLES**</b> A	Flasche 0.33l	2.90

\* in den Lokalen Gerngross, Hietzing, Linz, Landstrasse, Rotenturmstrasse

\*\* in den übrigen Lokalen

# FERNÖSTLICHE GETRÄNKE

<b>SAKE</b> Reiswein A	6cl	3.60
<b>PFLAUMEN-WEIN</b> A	6cl	3.60

# ALKOHOLFREI



ALOE VERA	0.25l	2.90	0.5l	4.20
PEPSI COLA	0.33l	2.90	*0.5l	4.10
PEPSI Light			Flasche 0.33l	2.90
SEVEN UP ORANGE	0.33l	2.90	*0.5l	4.10
ALMDUDLER			Flasche 0.35l	2.90
CALPICO Mit Soda G	0.25l	3.10	0.5l	4.90
CALPICO Mit Wasser G	0.25l	2.90	0.5l	4.60
APFELSAFT	0.25l	2.60	0.5l	4.20
APFELSAFT gespritzt	0.25l	2.30	0.5l	3.80
ORANGENSAFT	0.25l	2.60	0.5l	4.20
ORANGENSAFT gespritzt	0.25l	2.30	0.5l	3.80
HIMBEERSAFT gespritzt	0.25l	2.30	0.5l	3.80
RAUCH Mango			Flasche 0.2l	2.80
RAUCH Erdbeere			Flasche 0.2l	2.80
RAUCH Johannisbeere			Flasche 0.2l	2.80
RAUCH Marille			Flasche 0.2l	2.80
LYCHEE SAFT	0.25l	2.80	0.5l	4.40
ARIZONA GRÜNTEE DIÄT mit Ginseng			0.478l	3.90
ARIZONA GRÜNTEE mit Ginseng und Honig			0.478l	3.90
ARIZONA GRÜNTEE mit Granatapfelsaft			0.478l	3.90
EISTEE ZITRONE	0.25l	2.50	0.5l	3.90
EISTEE PFIRSICH	0.25l	2.50	0.5l	3.90
SODAWASSER#	0.25l	1.70	0.5l	2.90
SODA-ZITRON#	0.25l	1.90	0.5l	3.10
VÖSLAUER Prickelnd			Flasche 0.33l	2.60
VÖSLAUER Still			Flasche 0.33l	2.60
RED BULL			Dose 0.25l	3.10
CARPE DIEM Kombucha			0.25l	3.10
ZITRONENSAFT UND -SCHEIBE#			Portion	0.20
LEITUNGSWASSER#				
Mit Zitronensaft und -Scheibe	0.25l	0.50	0.5l	0.80

\* in den Lokalen Gerngross, Hietzing, Linz, Landstrasse, Rotenturmstrasse

# Jugendgetränk laut behördlicher Vorschrift

## KAFFEE

ESPRESSO klein	2.50
ESPRESSO groß	2.90
MELANGE G	2.90
CAPPUCCINO G	2.90
CAFFÉ LATTE G	3.30

## TEE

### BIO! LEMONGRASS- INGWER TEE

#### PAL-BAO TEE (8 Schätze)

Grüntee, Gojibeeren, Minze, Lakritze, Datteln, Rosinen, Lemon, Pfingstrosen und Pfirsichblüten

#### SENCHA Japanischer Grüntee

#### GENMAI TEE Grüntee mit geröstetem Reis

#### JASMIN TEE Grüntee mit Jasminblüten

#### GINSENG TEE Wurzel-Tee aus Korea

Kanne 0.5l 3.50

Kanne 0.5l 3.50

Kanne 0.5l 2.90

Kanne 0.5l 2.90

Kanne 0.5l 2.90

Becher 2.90



LEMONGRASS-INGWER TEE // 3.50