



## Herzlich Willkommen im Sora Mirai

Mit eleganter japanischer Holzarchitektur und traditionellen Dekorationselementen aus Japan und Vietnam wollen wir für Sie eine Atmosphäre schaffen, die Ihren Aufenthalt bei uns zu einem kulinarischen Erlebnis werden lässt.

Um Ihnen einen asiatischen Gaumengenuss zu vermitteln, zaubern unsere erfahrenen Köche sorgfältig und mit Liebe zum Beruf traditionelle Gerichte und Menüs mit zeitgemäßen Geschmacksnoten. Gern gehen wir auf Ihre Wünsche und Anregungen ein.

Unser umfangreiches und vielseitiges Angebot aus der japanischen und der vietnamesischen Küche soll jeden Gast ansprechen.

Alle unsere Speisen werden frisch hergestellt mit qualitativ hochwertigen Produkten möglichst aus der Region und mit ausgewählten asiatischen Kräutern und Gewürzen. Geschmacksverstärker verwenden wir nicht.

Unser freundliches Serviceteam berät Sie gern bezüglich unseres reichhaltigen Getränkeangebots.

Genießen Sie unsere Kulinarik in entspannter Atmosphäre und lassen Sie sich vorübergehend in eine asiatische Genusswelt entführen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !

Zahlung mit EC-Karte ab 25,00 € und mit Kreditkarte (Visa, Mastercard) ab 30,00 €



# SUPPEN

(1,2,3)





### 100. MISO

traditionele japanische suppe mit miso-paste,  
seiden tofu, seetang, lauchzwiebel

traditional japanese soup, silktofu, seaweed,  
spring onion

4,90€



### 101. TOM KHA

garnelen, kokosmilch, gemüse, pilze,  
limette, koriander, lauchzwiebel

prawns, cocosmilk, vegetable, mushrooms,  
coriander, spring onion

5,90€

### 102. MINI PHỞ

kleine Phở suppe mit rinderfilet, koriander,  
lauchzwiebel

smaller Pho soup, coriander, spring onion

6,90€



### 103. TOM KHA KAISEN

meeresfrüchte, cherry tomaten, kaiserschoten,  
koriander, lauchzwiebel

seafood, cherry tomato, kingpeas, coriander, spring onion

5,90€

# SALAT

(1,2,3)





**105. AVOCADO SALAT**

avocado, gemischter salat, honig senf aioli  
avocado, mixed salad, honey senf aioli

**6,90€**



**106. MANGO SALAT**

mango, gemischter salat, mango vignaigrette  
mango, mixed salad, mango vignaigrette

**6,90€**

**107. EBI FURAI SALAT**

wildkräutersalat mit panierten garnelen,  
süß-sauer-dressing  
wild herbs salad, fried shrimps,  
sweet-sour-dressing

**11,90€**



**108. HORENSO NO GOMA-AE**

blanchierten blattspinat, miso-sesam-dressing  
blanched spinach, miso-sesame-dressing

**4,90€**

# FANCY VORSPEISEN

(1,2,3,5)





### 200. SALMON TATAKI

9,90€

lachs carpaccio leicht scharf, sesam, kimchi, wakame, homemade ingwer-soja-soße

salmons carpaccio, sesame, served with kimchi, wakame, homemade ginger-soy-sauce



### 201. TUNA TATAKI

11,90€

thunfisch im sesamantel leicht scharf gebraten, kimchi, homemade ingwer-soja-soße

tuna with sesame, lightly marinated, served with kimchi, wakame, homemade ginger-soy-sauce

### 202. BEEF TATAKI

11,90€

rinder carpaccio mit ruccola, knoblauch, homemade miso-ponzu-soße

beef carpaccio, rucola, garlic, served with miso-ponzu-sauce



### 203. SCALLOPS ON GRILL

12,90€

jakobsmuscheln, gemischter salat, homemade zitronengras-kräuterbutter

scallops with mixed salad  
lemongrass-herb-butter



**204. PULPO TRUFFEL**

**11,90€**

gegrillte oktopusarme, kimchi, wakame,  
trüffel soße

grilled octopus, served with kimchi,  
wakame, truffle sauce



**205. BUTTER CRAB**

**10,90€**

frittierte butterkrabbe, yakinikun soße,  
sesam

fried softshell crab, served with kimchi,  
wakame yakinikun sauce, sesame

**206. KIMCHI TEMPURA**

**6,90€**

frittierte kimchi  
fried kimchi



# VORSPEISE

(1,2,3,4,5)







### 210. EDAMAME

5,90€

japanische sojabohnen, meersalz  
japanese soy beans, sea salt



### 211. TORI KARAAGE

5,90€

frittiertes hähnchen mit  
teriyaki-soße

deep-fried chicken with teriyaki  
sauce



### 212. VEGGIE GYOZA

5,90€

4 frittierte vegetarische teigtaschen  
4 fried vegetarian dumplings with  
teriyaki sauce



### 213. TORI GYOZA

5,90€

4 frittierte hähnchen-gemüse  
teigtaschen mit teriyaki-soße

4 fried chicken dumplings with  
teriyaki sauce



### 214. SATE CHICKEN

5,90€

hähnchenspieße mit erdnuss-soße

chicken skewers with peanut-sauce



### 215. NEM

5,90€

2 frittierte vietnamesische  
frühlingsrollen, fleisch, garnelen, salat,  
kräuter, fishsaucen-vinaigrette

2 fried vietnamese springrolls filled with  
meat, shrimps and vegetables, served with  
homemade-vinaigrette

### 216. NEM RẾ CHIÊN

5,90€

4 kleine frittierte südvinamesischen  
frühlingsrollen, garnelen, gemüse

4 mini fried south vietnamese springrolls, filled  
with shrimps and vegetables, served with  
homemade-vinaigrette



### 217. JUMBO PRAWNS

8,90€

2 frittierte riesengarnelen, grüne  
reisflockenpannade, honig mayonnaise

2 fried jumbo prawns in greenflakes breading  
with honey-mayonnaise



### 218. EBINIKU

8,90€

gebratene garnelen mit homemade  
sake-butter-knoblauch soße, kimchi, wakame

shrimps with sake-butter-garlic sauce, kimchi,  
wakame



### 219. DUMPLINGS

5,90€

4 gedämpfte teigtaschen mit garnelen,  
hoisin soße

4 steamed dumplings with shrimps, hoisin-sauce



### 220. YAKITORI

5,90€

3 gegrillte hähnchenspieße, sesam, teriyaki  
soße

3 grilled chicken skew, sesame, teriyaki sauce





# DONBURI

(2,3,5)

mit Soße nach Art des Hauses - with homemade sauce



## 300. SAKE DON

16,90€

sushi reis, grillgemüse, avocado, lachs carpaccio, gim jaban, sesam

sushi rice, grilled vegetable, avocado, sake sashimi, gim jaban, sesame

## 301. KAISEN DON

18,90€

sushi reis, grillgemüse, avocado, gim jaban, sashimi variante

sushi rice, grilled vegetable, avocado, various sashimi, gim jaban, sesame





### 302. UNADON

20,90€

sushi reis, grillgemüse, gegrillter aal  
sushi rice, grilled vegetable and eel in  
teriyaki, gim jaban

### 303. GYUDON

20,90€

sushi reis, gegrillte pilze, avocado,  
gegrilltes rinderfilet, sesam  
sushi rice, grilled vegetable, grilled  
beef, sesame



### 304. VEGGIE DON

15,90€

sushi reis, grillgemüse, avocado, frittiertes  
tofu, gim jaban, sesam  
sushi rice, grilled vegetable, avocado, fried  
tofu, gim jaban, sesame



# PHỞ / REISBANDNUDELSUPPE

(1)

## 400. PHỞ BÒ

15,90€

vietnamesische nudelsuppe, hausgemachte fünfgewürz-brühe mit argentinischem rindfleisch, koriander, lauchzwiebel

traditional vietnamese soup with argentina beef, coriander, spring onion

## 401. PHỞ BÒ TÁI

16,90€

vietnamesische nudelsuppe, hausgemachte fünfgewürz-brühe mit argentinischem filetscheiben medium blanchiert, koriander, lauchzwiebel

traditional vietnamese soup with eye round steak, coriander, spring onion

## 402. PHỞ GÀ

14,90€

vietnamesische nudelsuppe, hausgemachte fünfgewürz-brühe mit gegrilltem hähnchen koriander, lauchzwiebel

traditional vietnamese soup with grilled chicken, coriander, spring onion



# SHOYU RAMEN / JAPANISCHE NUDELSUPPE

(1,2,5)

## 403. GYU RAMEN

16,90€

japanische nudeln, rinderbällchen, dashi brühe, seetang, ei, zwiebel, shiitake pilze, pak choi, bonito flocken, rinderfilet  
japanese noodles, beef balls, dashi, seaweed, egg, shiitake mushroom, pak choi, bonito flakes, grilled beef filet

## 404. TORI RAMEN

15,90€

japanische nudeln, rinderbällchen, dashi brühe, seetang, ei, zwiebel, shiitake pilze, pak choi, bonito flocken, gegrilltes hähnchenfilet  
japanese noodles, beef balls, dashi, seaweed, egg, shiitake mushroom, pak choi, bonito flakes, grilled chicken

## 405. TOFU RAMEN

12,90€

japanische nudeln, dashi brühe, seetang, ei, zwiebel, shiitake pilze, pak choi, bonito flocken, tofu  
japanese noodles, dashi, seaweed, egg, shiitake mushroom, pak choi, bonito flakes, tofu







# WOK

(1,2,4,5)

serviert mit reis, koriander, lauchzwiebel  
served with rice, coriander, spring onion





#### 410. PINEAPPLE CHICKEN

15,90€

gebratenes hähnchenfilet, cashew kerne, ananas, peperoni, ingwer, saison gemüse

roasted chicken, pineapple, peperoni, cashew, vegetables, coriander, onions, ginger-peanut-sauce



#### 411. SHAKING BEEF

18,90€

gebr. rinderfilet-würfel, tomaten, peperoni, saison gemüse

beef cubes, vegetable, peperoni coriander, onions, tomatoes

#### 412. TAMARIND PRAWNS

20,90€

gebr. riesengarnelen, saison gemüse, tamarindensauce

fried prawns, vegetable, tamarind sauce







**413. GREEN GREEN**

**13,90€**

gebratene gemüse-pfanne, tofu  
fried vegetable with tofu

**414. BÒ XÀO XÀ ỚT**

**16,90€**

im wok scharf angebratenes rindfleisch, peperoni,  
saison gemüse, zitronengras

fried beef, vegetable, peperoni, lemongrass



**419. TORI KATSU**

**17,90€**

panierte hähnchenkeule (ohne  
knochen) mit gebratenen gemüse  
fried chickenthigh with vegetable

# PAN FRIED UDON

(1,3,4,5)

## 415. TORI UDON

14,90€

gebratene japanische weizennudeln, saison gemüse,  
gebratenes hähnchenfilet  
jap. wheat noodles fried in wok, vegetable, chicken

## 416. DUCK UDON

18,90€

gebratene japanische weizennudeln, saison gemüse,  
gegrilltes entenbrust  
jap. wheat noodles fried in wok, vegetable, duck

## 417. TOFU UDON

14,90€

gebratene japanische weizennudeln, saison  
gemüse, tofu  
jap. wheat noodles fried in wok, vegetable, tofu





# KOKOS MANGO

(1,2,3,4,5)

serviert mit Reis, Koriander - served with rice, coriander

## 420. MANGO HÄHNCHEN

14,90€

homemade kokos-mango-soße, saison gemüse, hähnchen  
homemade coco-mango-sauce, vegetable, chicken

## 421. MANGO ENTE

19,90€

homemade kokos-mango-soße, saison gemüse, ente  
homemade coco-mango-sauce, vegetable, duck

## 422. MANGO GARNELEN

20,90€

homemade kokos-mango-soße, saison gemüse, riesen garnelen  
homemade coco-mango-sauce, vegetable, big prawns

## 423. MANGO KAISEN

15,90€

homemade kokos-mango-soße, saison gemüse, meeresfrüchte  
homemade coco-mango-sauce, vegetable, seafood

## 424. MANGO TOFU

14,90€

homemade kokos-mango-soße, saison gemüse, tofu  
homemade coco-mango-sauce, vegetable, tofu



# KOKOS CURRY

(1,2,3,4,5)

serviert mit Reis, Koriander - served with rice, coriander

## 430. CURRY HÄHNCHEN

14,90€

homemade kokos-curry-soße, saison gemüse, hähnchen  
homemade coco-curry-sauce, vegetable, chicken

## 431. CURRY ENTE

19,90€

homemade kokos-curry-soße, saison gemüs, ente  
homemade coco-curry-sauce, vegetable, duck

## 432. CURRY GARNELEN

20,90€

homemade kokos-curry-soße, saison gemüse, garnelen  
homemade coco-curry-sauce, vegetable, prawns

## 433. CURRY KAISEN

15,90€

homemade kokos-curry-soße, saison gemüse, meeresfrüchte  
homemade coco-curry-sauce, vegetable, seafood

## 434. CURRY TOFU

14,90€

homemade kokos-curry-soße, saison gemüse, tofu  
homemade coco-curry-sauce, vegetable, tofu





# GRILL

(1,2,3,4,5)

serviert mit kräuterseitling, paprika, zucchini, aubergine, kimchi, reis  
served with king oyster mushrooms, bell pepper, zucchini, aubergine, kimchi, rice



#### 440. SAKE TERIYAKI

18,90€

lachs filet, teriyaki-miso-butter-soße  
salmon filet, teriyaki-miso-butter-sauce



#### 441. BEEF TENDERLOIN

27,90€

250g rinderfilet, teriyaki-miso-butter-soße  
250g beef filet, teriyaki-miso-butter-sauce

#### 442. RIB-EYE STEAK

25,90€

250g rib-eye steak, teriyaki-miso-butter-soße  
250g rib-eye steak, teriyaki-miso-butter-sauce



#### 443. BBQ LAMP CHOPS

23,90€

neuseeländisches lammkarree,  
teriyaki-miso-butter-soße  
rock of lamb from neuzealand,  
teriyaki-miso-butter-sauce



#### 444. SURF AND TURF

meeresfrüchte, rib-eye steak, lammkarree,  
teriyaki-miso-butter-soße  
seafood, rib-eye steak, lamb,  
teriyaki-miso-butter-sauce

31,90€



#### 445. TORIKIRI

hähnchenfilet, teriyaki-erdnuss-soße  
chicken filet, teriyaki-peanut-sauce

15,90€

#### 446. DUCK

barbarie ente, teriyaki-tamarinden-soße  
barbarie duck, teriyaki-tamarinden-sauce

21,90€



#### 447. FRESH TAKO

tintenfisch, miso-butter-soße  
oktopus, miso-butter-sauce

17,90€

# GRILL SET FOR TWO

(1,2,3,4,5)

## 450. KAISEN SET

67,90€

garnelen, jakobsmuschel, lachs, thunfisch, tintenfisch, oktopus, grünschalmuschel, kräuterseitling, paprika, spargel, aubergine, zucchini, kimchi, soße nach art des hauses

prawns, scallop, salmon, tuna, tako, octopus, greenshell mussels, king oyster mushroom, bell pepper, asparagus, aubergine, zucchini, kimchi, homemade sauce



## 451. NIKU SET

65,90€

rinder filet, hähnchen, lammkarree, babarie ente, kräuterseitling, paprika, spargel, aubergine, zucchini, kimchi, soße nach art des hauses

beef filet, chicken, lamb, duck, king oyster mushroom, bell pepper, asparagus, aubergine, zucchini, kimchi, homemade sauce





# SUSHI



# SASHIMI



(1,5)

## 80. SAKE

21,00€

10 scheiben lachs sashimi  
10 pieces salmon sashimi

## 81. MAGURO

24,00€

10 scheiben thunfisch sashimi  
10 pieces tuna sashimi

## 82. SAKE & MAGURO

21,00€

5 scheiben lachs, 5 scheiben thunfisch  
5 pieces salmon, 5 pieces tuna





# NIGIRI - 2 STK

(2,5)

1. SAKE

5,00€

lachs  
salmon



2. MAGURO

6,00€

thunfisch  
tuna



3. EBI

6,00€

garnelen  
shrimps



4. UNAGI

6,00€

gegrillter aal  
grilled eel



5. HOTATE

7,00€

jakobsmuschel  
scallop



# VEGGIE NIGIRI - 2 STK

(5)

6. AVOCADO

4,00€

avocado  
avocado



7. ASUPARA

4,00€

spargel  
asparagus



8. KAMPYO

4,00€

kürbis  
pumpkin



9. INARI

5,00€

süße Tofu  
sweet tofu



10. TAMAGO

5,00€

japanische omelette  
japanese omelet



# FLAMBIERTE NIGIRI (ABURI) - 2 STK

(5)

## 12. SAKE ABURI 9,00€

flambierter lachs mit babyspargel,  
trüffelöl  
flambeed salmon with asparagus  
and truffleoil



## 13. TUNA ABURI 10,00€

flambierter thunfisch mit  
babyspargel, trüffelöl  
flambeed tuna with asparagus  
and truffleoil



# TATAR ROSES - 2 STK

(2,5)

## 15. SAKE ROSES 7,00€

lachstatar mit flambiertem lachs  
umwickelt  
salmon tatar wrapped with flambeed  
salmon



## 16. TUNA ROSES 8,00€

thunfischstatar mit flambiertem  
thunfisch umwickelt  
tuna tatar wrapped with flambeed  
tuna



## 17. PRAWNS ROSES 8,00€

garnelentatar mit gurken umwickelt  
shrimp tatar wrapped with cucumber





# HOSOMAKI

(2,5)

**20. SAKE**

**4,00€**

lachs  
salmon



**21. SPICY SAKE** **4,00€**

scharfes lach tatar  
spicy salmon tatar



**22. SAKE AVO** **5,00€**

lachs, avocado  
salmon, avocado



**23. TEKKA**

**5,00€**

thunfisch  
tuna



**24. SPICY TEKKA** **5,00€**

scharfes thunfisch tatar  
spicy tuna tatar



**25. EBI**

**5,00€**

garnelen  
shrimp



**26. SPICY EBI** **5,00€**

scharfes garnelen tatar  
spicy prawns tatar



**27. EBI AVO** **5,00€**

garnelen avocado  
prawns, avocado



# VEGGIE HOSOMAKI

(5)

## 28. AVO 4,00€

avocado, sesam  
avocado, sesame



## 29. KAPPA 3,00€

gurke, sesam  
cucumber, sesame



## 30. RUCOLA 3,00€

rucola, frischkäse  
rucola, cream cheese



## 31. ASUPARA 4,00€

spargel, sesam  
asparagus, sesame



## 32. KAMPYO 3,00€

eingelegerter kürbis  
pickled pumpkin



## 33. TAMAGO 4,00€

japanische omelette  
japanese omelet





# URAMAKI - INSIDE OUT ROLLS

(2,3,5)



## 40. CALIFORNIA. IO

7,00€

surimi, avocado, gurke, frischkäse, tobikko  
surimi, avocado, cucumber, cream cheese, tobikko



## 41. SAKE. IO

8,00€

lachs, avocado, gurke, frischkäse, tobikko  
salmon, avocado, cucumber, cream cheese,  
tobikko



## 42. TUNA. IO

8,00€

thunfisch, avocado, gurke, frischkäse, tobikko  
tuna, avocado, cucumber, cream cheese, tobikko



## 43. EBI. IO

8,00€

garnelen, avocado, gurke, frischkäse, tobikko  
prawns, avocado, cucumber, cream cheese,  
tobikko



## 44. YAKITORI. IO

8,00€

teriyaki hähnchen, gurke, frischkäse, sesam  
chicken teriyaki, cucumber, cream cheese,  
sesame

### 45. YASAI. IO

8,00€

eingelegter rettich, avocado, paprika, frischkäse, sesam, gurke  
pickled radish, avocado, bell pepper, cream cheese, sesame, cucumber



### 46. MONKS. IO

9,00€

spargel, avocado, jp. omelette, kürbis, frischkäse, sesam  
asparagus, avocado, jp. omelet, pumpkin, cream cheese, sesame



### 47. TOFU. IO

8,00€

tofu, avocado, gurke, frischkäse, sesam  
tofu, avocado, cucumber, cream cheese, sesame



## FUTOMAKI

(2,3,5)

### 35. VEGGIE FUTOMAKI

7,00€

avocado, rucola, spargel, paprika, frischkäse  
avocado, rucola, asparagus, bell pepper, cream cheese



### 36. SAKE FUTOMAKI

8,00€

lachs, avocado, gurke, paprika, kurbis, frischkäse  
salmon, avocado, cucumber, bell pepper, pumpkin, cream cheese



### 37. EBI FUTOMAKI

8,00€

panierten garnelen, eingelegter rettich, kürbis, gurke, schmelzkäse  
fried prawns, pickled radish, pumpkin, cucumber, cheese





# SPECIAL ROLLS

(2,3,5)

serviert mit hausgemachter Soße on top - served with homemade sauce



## 50. DRAGON ROLL

16,00€

garnelen tempura, avocado, gurke, frischkäse, mit aal umwickelt  
fried prawns, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with eel



## 51. TIGER ROLL

13,00€

garnelen tempura, mango, gurke, frischkäse, mit lachs umwickelt  
fried prawns, mango, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon



## 52. SALMON X-TREME

12,00€

lachs, avocado, gurke, frischkäse, mit lachs umwickelt  
salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon



## 53. SAKE ON FIRE

13,00€

lachs tatar, gurke, mit flambiertem lachs umwickelt  
salmon tatar, cucumber, wrapped with flambéed salmon



## 54. TUNA X-TREME

13,00€

thunfisch, avocado, gurke, frischkäse, mit thunfisch umwickelt  
tuna, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with tuna



## 55. TUNA ON FIRE

13,00€

thunfisch tatar, gurke, mit flambiertem thunfisch umwickelt  
tuna tatar, cucumber, wrapped with flambéed tuna

### 56. RAINBOWL ROLL

15,00€

garnelen tatar, mango, frischkäse, mit lachs, thunfisch, avocado umwickelt  
prawns tatar, mango, cream cheese, wrapped with salmon, tuna and avocado



### 57. HUSTLE CHICKEN

12,00€

gegrilltes hähnchen, gurke, mango, frischkäse mit avocado umwickelt  
grilled chicken, cucumber, mango, cream cheese, wrapped with avocado



### 58. SALMON SKIN ROLL

13,00€

frittierte lachshaut, avocado, mit lachs umwickelt  
crunchy salmon skin, avocado, wrapped with salmon



### 59. UNAGI GYU

17,00€

gegrillte aal, avocado, frischkäse, mit schmelzkäse und rinderfilet umwickelt  
grilled eel, avocado, cream cheese, wrapped with cheese and beef filet



### 60. HANG LOOSE ROLL

17,00€

butterkrabbe, rinderfilet, spargel, frischkäse, mit avocado umwickelt  
softshell crab, grilled beef filet, asparagus, cream cheese, wrapped with avocado



### 61. AMATERASU ROLL

10,00€

spargel, mango, avocado, frischkäse, mit jp. omelette umwickelt  
asparagus, mango, avocado, cream cheese, wrapped with jp. omelet



### 62. SHANGHAI ROLL

9,00€

babarie ente, mango, paprika, frischkäse, sesam  
duck, mango, bell pepper, cream cheese, sesame





# TEMPURA ROLLS

(1,2,3,5)

## 70. CRUNCHY MIX

12,00€

panierte garnelen, lachs, kaviar, avocado, gurke, frischkäse  
fried prawns, salmon, caviar, avocado, cucumber, cream cheese

## 71. CRISPY TUNA

12,00€

thunfisch, eingelegter rettich, avocado, gurke, schmelzkäse, kürbis  
tuna, pickled radish, avocado, cucumber, cheese, pumpkin

## 72. CRISPY EBI

12,00€

panierte garnelen, eingelegter rettich, kürbis, paprika, gurke, avocado, schmelzkäse  
fried prawns, pickled radish, pumpkin, bell pepper, cucumber, avocado, cheese

## 73. YASAI TEMPURA

10,00€

tofu, eingelegter rettich, avocado, gurke, paprika, rucola, frischkäse, kürbis  
tofu, pickled radish, avocado, cucumber, bell pepper, rucola, cream cheese, pumpkin

## 74. YAKI TORI

11,00€

hähnchen teriyaki, eingelegter rettich, gurke, avocado, schmelzkäse, kürbis  
chicken teriyaki, pickled radish, cucumber, avocado, cheese, pumpkin



# CRUNCHY SPECIAL ROLL

(1,2,3,5)

## 75. KARI SAKE CRUNCHY

12,00€

lachs, avocado, paprika, schmelzkäse, reisflocken panade  
salmon, avocado, bell pepper, cheese, green rice flakes

## 76. KARI EBI CRUNCHY

12,00€

garnelen, rucola, avocado, schmelzkäse, reisflocken panade  
prawns, rucola, avocado, cheese, green rice flakes

## 77. KARI GYU CRUNCHY

14,00€

rinderfilet, rucola, avocado, paprika, spargel, schmelzkäse,  
reisflocken panade  
beef filet, rucola, avocado, bell pepper, asparagus, cheese, green rice flakes





# SUSHI SETS

(1,2,3,5)

## 90. VEGGIE SET I

18,00€

Nigiri: avocado, tamago  
Maki: kampo maki, avocado maki  
io : yasai io, wakame



## 91. VEGGIE SET II

18,00€

io: amateratsu io  
tempura: yasai tempura, wakame

## 92. ALL ABOUT SALMON 22,00€

nigiri : sake  
maki: sake maki  
tempura: crunchy mix  
sashimi : 3 sake sashimi, wakame



## 93. ALL ABOUT TUNA

24,00€

nigiri : tuna  
maki: tuna maki  
tempura: crunchy mix  
sashimi : 3 tuna sashimi, wakame

## 94. A DAY IN TOKYO

35,00€

nigiri: inari  
aburi : sake aburi  
maki: avocado maki, kappa maki  
tempura : crunchy mix  
sashimi : lachs sashimi, wakame





### 95. PARTY PLATE FOR TWO

tatar : sake tatar, tuna tatar  
 nigiri: 4 verschiedene nigiri  
 maki: kappa maki, avocado maki  
 x-treme: salmon skin, tunna on fire  
 tempura: crunchy mix  
 sashimi: moriawase, wakame

55,00€



### 96. CHEF'S CHOICE PLATE 3-4 PERSONEN

tatar: sake, ebi  
 maki: avo, kappa, tekka, sake  
 i.o: yasai, yakitori  
 x-treme: salmon skin, tuna on fire  
 tempura: crunchy mix, kari sake  
 sashimi: moriawase, wakame

90,00€



# BEILAGEN



(1)



230. JASMIN REIS 2,00€



231. UDON NUDELN 5,00€



232. KIM CHI 6,00€



233. WAKAME 6,00€

# DESSERT



(3)



120. MATCHA EIS 6,00€

121. MOCHI EIS 6,00€

122. KOKOS PANNA COTTA 6,00€

123. CRÉPES 7,00€







# GETRÄNKE

---

---



# APERITIFS

## 500. APEROL SPRITZ

7,50€

aperol, prosecco, orange, soda, minze

## 501. APEROL MARACUJA SPRITZ

7,50€

aperol, maracuja, zitrone, minze

## 502. HUGO

7,50€

prosecco, holunderblütensirup, limette, minze, soda

## 503. LILLET WILDBERRY

7,50€

lillet blanc, russian wildberry, beeren, limette

## 504. LILLET MARACUJA

7,50€

lillet blanc, russian wildberry, maracuja, limette

## 505. LIMONCELLO SPRITZ

7,50€

limoncello, prosecco, soda, zitrone, minze

## 506. YUZU SPRITZ

7,50€

yuzu, sake, tonic water, lavendelsirup





# SCHAUMWEINE

---

---

## 510. SCAVI & RAY PROSECCO

5,00€

spumante

0,1 l

## 510. SCAVI & RAY PROSECCO

30,00€

spumante

0,75 l

## 511. CHANDON GLOBAL

9,00€

garden spritz

0,1 l

## 511. CHANDON GLOBAL

55,00€

garden spritz

0,75 l

## 512. MOËT & CHANDON

60,00€

brut imperial

0,75 l

## 513. MOËT & CHANDON

95,00€

rosé imperial

0,75 l

# OFFENE WEINE

## WEIßWEIN

<b>520. SCHEUREBE</b>	<b>7,00€</b>
bürgerspital - franken 0,2 l	
<b>521. SILVANER</b>	<b>7,00€</b>
bürgerspital - franken 0,2 l	
<b>522. RIESLING</b>	<b>7,50€</b>
emil bauer - pfalz 0,2 l	
<b>523. SAUGVIGNON BLANC</b>	<b>7,50€</b>
emil bauer - pfalz 0,2 l	

## ROSÉ

<b>524. ROSÉ WILHELM</b>	<b>7,50€</b>
emil bauer - pfalz 0,2l	

## ROTWEIN

<b>525. LU'LI APPASSIMENTO</b>	<b>8,50€</b>
masca deltacco - italien 0,2 l	
<b>526. RIOJA</b>	<b>8,00€</b>
montecillo - spanien 0,2 l	



# FLASCHE WEINE

---

---

## WEIßWEIN

### 530. CHARDONNAY

30,00€

schrembs - rheinhessen  
0,75 l

### 531. LUGANA

35,00€

san benedetto - italien  
0,75 l

## ROSÉ

### 532. BULGARINI CHIARETTO

34,00€

bulgarini - italien  
0,75 l

### 533. ROSA DEI FRATI

40,00€

ca dei frati - italien  
0,75 l

## ROTWEIN

### 534. MOUTON CADET BORDEAUX

43,00€

Baron Philippe de Rothschild - frankreich  
0,75 l

### 535. MERLOT

45,00€

elena walch - ialien  
0,75 l

## GIN TONIC

wählbar mit

540. ROKU	11,00€
541. JINZU	11,00€
542. FERDINAND'S	11,00€
543. TANQUERAY TEN	12,00€
544. THE DUKE MUNICH DRY	11,00€
545. HENDRICK'S	11,00€
546. MONKEY 47 DRY	12,00€

## WHISKY

550. CHIVAS REGAL EXTRA 18	
2 cl	6,00€
4 cl	12,00€
551. CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21	
2 cl	12,00€
4 cl	24,00€
552. NIKKA YOICHI	
2 cl	8,00€
4 cl	16,00€
553. SUNTORY HIBIKI HARMONY	
2 cl	6,00€
4 cl	12,00€

## GRAPPA

554. NONINO CHARDONNAY	
2 cl	4,00€
4 cl	8,00€
555. BRIC DEL GAIAN	
2 cl	8,00€
4 cl	16,00€

## WODKA

557. KAUFFMANN VODKA SOFT	
2 cl	6,00€
4 cl	12,00€

## LIQUOR

558. RAMAZZOTTI	4,50€
4 cl	
559. BAILEYS	4,00€
4 cl	

## COGNAC

556. HENNESSY V.S.O.P.	
2 cl	7,00€
4 cl	14,00€



# BIER



<b>678. ASIA BIER</b> 0,3 l	<b>3,50€</b>
<b>680. PILS (BARREL) WARSTEINER</b> 0,3 l 0,5 l	<b>3,50€</b> <b>5,00€</b>
<b>681. HELL (BARREL) KÖNIG LUDWIG</b> 0,3 l 0,5 l	<b>3,50€</b> <b>5,00€</b>
<b>682. WEIZEN HELL</b> 0,5 l	<b>5,00€</b>
<b>683. WEIZEN DUNKEL</b> 0,5 l	<b>5,00€</b>
<b>684. WEIZEN ALKOHOLFREI</b> 0,5 l	<b>5,00€</b>
<b>685. COLAWEIZEN</b> 0,5 l	<b>5,00€</b>
<b>686. RADLER</b> 0,5 l	<b>5,00€</b>
<b>687. ALKOHOLFREI BIER</b> 0,5 l	<b>5,00€</b>

# CLASSIC COCKTAIL

---

---

## 670. MAI TAI

weißer und brauner rum, mekong, mandel,  
apricot brandy, ananassaft

8,00€

## 671. PINA COLADA

rum, kokossirup, ananassaft

8,00€

## 672. CAIPIRINHA

brauner zucker, limette, cachaça, soda

8,00€

## 673. MOJITO

havana, zucker, limette, soda, minze

8,00€

# SIGNATURE

---

---



## 675. GEISHA

sake, lychee likör, lycheesaft,  
zitronensaft, grenadine

9,00€

## 676. TOKYO TEA

gin, rum, wodka, tequila, triple sec,  
midori, zitronensaft, melonensirup, sprite

9,00€



## 677. MATCH-CHA

likör 43, matcha, sahn, wodka

9,00€

# HOT



<b>600. KAFFEE</b>	<b>3,00€</b>
<b>601. ESPRESSO</b>	<b>2,00€</b>
<b>602. ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,50€</b>
<b>603. DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>4,00€</b>
<b>604. DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>4,50€</b>
<b>605. CAPPUCHINO</b>	<b>3,00€</b>
<b>606. LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,50€</b>

# HOT TEA



<b>610. GREEN TEA</b>	<b>3,00€</b>
<b>611. JASMIN TEA</b>	<b>4,00€</b>
<b>612. FRESH MINT</b>	<b>4,00€</b>
<b>613. HOT LEMON</b> zitronen, minze, honig, ingwer	<b>4,00€</b>
<b>614. OSAKA WINTER</b> apfel, orange, honig, zimt, grünen tee	<b>4,00€</b>



# SOFTDRINKS

<b>620. COCA-COLA</b> 0,3 l	<b>3,50€</b>
<b>621. COCA-COLA ZERO</b> 0,3 l	<b>3,50€</b>
<b>622. FANTA</b> 0,3 l	<b>3,50€</b>
<b>623. SPRITE</b> 0,3 l	<b>3,50€</b>
<b>624. SPEZI</b> 0,3 l	<b>3,50€</b>
<b>625. THOMAS HENRY GINGER ALE</b> 0,2 l	<b>3,50€</b>
<b>626. THOMAS HENRY BITTER LEMON</b> 0,2 l	<b>3,50€</b>
<b>627. THOMAS HENRY TONIC WATER</b> 0,2 l	<b>3,50€</b>
<b>628. FEVER TREE GINGER BEER</b> 0,2 l	<b>4,50€</b>



# SÄFTE



alle säfte auch als schorle erhältlich 0,4 l

<b>630. APFEL</b>	<b>5,00€</b>
<b>631. MANGO</b>	<b>5,00€</b>
<b>632. MARACUJA</b>	<b>5,00€</b>
<b>633. LYCHEE</b>	<b>5,00€</b>
<b>634. JOHANNISBEER</b>	<b>5,00€</b>
<b>635. ORANGE</b>	<b>5,00€</b>
<b>636. GUAVE</b>	<b>5,00€</b>
<b>637. CRANBERRY</b>	<b>5,00€</b>

# WASSER



<b>650. TAFELWASSER</b>	<b>2,50€</b>
0,2 l	
<b>651. SAN PELLEGRINO</b>	
0,5 l	<b>4,00€</b>
0,75 l	<b>6,00€</b>
<b>652. SAN PELLEGRINO PANNA</b>	
0,5 l	<b>4,00€</b>
0,75 l	<b>6,00€</b>

# HOMEMADE LEMONADES

---

---



## 660. PEACH MELON ICE TEA

7,00€

jasmin-pfirsich teemischung, melonensirup, orange, zitrone, minze, limette

## 661. GREEN GOBLIN

7,00€

apfelsaft, waldmeister, tonic, apfel, minze



## 662. SAKURA BLOSSOM

7,00€

erdbeere, kumquat, mandel, russian wildberry



**663. CHIA COCO**

chiasamen, limetten, lycheesaft, kokos

**7,00€**



**664. TOM & BERRY**

teemischung, beeren, limette, minze, russian wildberry

**7,00€**

**665. TROPICAL ISLANDS**

maracuja, limette, guave, soda

**7,00€**



**666. GINGER COOLER**

ingwer, ginger ale, brauner zucker, orange, zitrone

**7,00€**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !

---

## ZUSATZSTOFFE

1 - gluten

2 - krebstiere, fisch

3 - milch

4 - erdnuss

5 - soja





