

MITTAGSMENÜ

MO-FR 11:30-14:30

Alle Gerichte werden mit einer Miso Suppe, Pekingsuppe oder Frühlingsrollen serviert.

NR. 301-306 sind mit Jasmin Reis serviert.

- 301 Tori Katsu Don / 9.50€**
knusprige Hähnchenbrust, Gemüse der Saison, dazu fruchtige Süß-Sauer-Sauce oder herzhaftes Knoblauch-Sojasauce
- 302 Crispy Duck Don / 11€**
knusprige Entenbrust, Gemüse der Saison, dazu fruchtige Süß-Sauer-Sauce oder herzhaftes Knoblauch-Sojasauce
- 303 Tori Gong Bao Don / 9.50€**
Hähnchenbrustfilet, Gemüse der Saison, Erdnüsse, in leicht scharfer Knoblauch-Chilisauce
- 304 Ebi Itame Don / 11.50€**
gewokte Shrimps, Brokkoli, Zucchini, Paprika
- 305 Onion Beef Don / 11€**
zarte Rindfleischstreifen, Zwiebel, in süßer Sojasauce
- 306 Tori Curry / 9€**
Hähnchenbrustfilet, Bambus, Zitronengras, Kirschtomaten, in süßlich-pikantem Kokosmilchcurry
- 307 Yakisoba Lunch/ 8.50€**
gebratene Eiernudeln mit gemischtem Gemüse & Ei
- Extras zu Yakisoba**
mit Hähnchenbrustfilet +3.50€
mit knuspriger Ente +6€
mit Garnelen +6€
- 310 Sake Lunch / 10€**
3 Lachs Nigiri, 4 Alaska I.O, 6 Lachs Hosomaki
- 311 Sushi Lunch / 9.50€**
3 Nigiri, 4 California I.O, 6 Hosomaki
- 312 Sushi Lunch Groß / 12.50€**
3 Nigiri, 8 California I.O, 6 Hosomaki

- 313 Veggie Lunch / 9€**
8 Philadelphia I.O, 6 Avocado Hosomaki
- 314 Maki Lunch / 11€**
8 California I.O, 8 Alaska I.O
- 315 California Lunch / 10€**
2 Sake Nigiri, 8 California I.O
- 316 Crunchy Lunch / 10.50€**
8 Crunchy California, 6 Hosomaki

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREI	0.25L / 0.5L	BIER	0.5l
Cola ^{2,6,10}	3.20€ / 4.20€	Pils 0.3l	3.80€
Cola Light ^{2,4,5,6,10}	3.20€ / 4.20€	Helles	4.50€
Cola Mix ^{2,6,10,11}	3.20€ / 4.20€	Weißbier Hell	4.50€
Orangenlimo ^{2,3,6,11}	3.20€ / 4.20€	Weißbier Leicht	4.50€
Zitronenlimo ⁶	3.20€ / 4.20€	Weißbier Dunkel	4.50€
Mineralwasser	3€ / 3.8€	Cola Weizen	4.50€
San Pellegrino 1L	7.50€	Russ ^{4,5,6}	4.50€
Eistee Pfirsich ^{2,3}	3.20€ / 4.20€	Weizen Alkoholfrei	4.50€
SAFTSCHORLEN		Radler ^{3,4,5,6}	4.50€
Lychee ^{6,11}	3.50€ / 4.50€	Weißbier Alkoholfrei	4.50€
Mango ^{3,6,11}	3.50€ / 4.50€	Asahi (Japan) 0.33l	4.80€
Maracuja ¹¹	3.50€ / 4.50€	Kirin (Japan) 0.33l	4.80€
Apfel	3.50€ / 4.50€	TEE	Gl
Johannisbeere ⁶	3.50€ / 4.50€	Grüner Tee ¹⁰	3.60€
Traube	3.50€ / 4.50€	Jasmin Grüntee ¹⁰	3.60€
Orange	3.50€ / 4.50€	Ingwer Tee	3.80€
Saft PUR	3.80€ / 4.90€	Genmaicha (Reistee)	3.80€

Alle Biere sind glutenhaltig.

Alle Weine und Schaumweine beinhalten Sulfite.

ROTWEIN	GI	FI
Merlot (Italien) trocken – pflaumenfruchtig - rund	5.90€ /	17.90€

WEISSWEIN

Rivaner (Deutschland) halbtrocken – fruchtig – leicht	5.90€ /	17.90€
---	---------	--------

Pinot Grigio (Italien) trocken - frisch – leicht spritzig	5.90€ /	17.90€
---	---------	--------

Weinschorle	4.90€	
--------------------	-------	--

Prosecco Flasche 0.2L		6.50€
------------------------------	--	-------

AUS ASIEN

Sake traditioneller japanischer Reiswein, kann warm oder kalt serviert werden 0.1L, 15% Alk		4.50€
---	--	-------

Umeshu japanischer Pflaumenwein, kann warm oder kalt serviert werden 0.1L, 10% Alk		4.50€
--	--	-------

Ginseng Schnaps koreanischer Schnaps aus altbekannter asiatischer Heilpflanze 2cl, 25% Alk	3.50€	
--	-------	--

ZUR INFORMATION

Alle Preise sind in Euro € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer dargestellt.
Entsprechend §9 Jugendschutzgesetz (JuSchG)

- Keine Abgabe von Alkohol an Jugendliche unter 16 Jahren.
- Keine Abgabe von Spirituosen, Likören und Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.
- Im Zweifelsfall werden wir vor dem Verkauf den Ausweis zur Altersprüfung vorlegen lassen.

KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN & ZUSATZSTOFFEN

Sehr geehrte Gäste,

da Ihre Gesundheit uns am Herzen liegt, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass einige unserer Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Lebensmittel Sie empfindlich oder allergisch sind, wissen Sie am besten. Daher haben wir einen Informationsordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erstellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Unsere Allergenenliste befindet sich auf den letzten Seiten der Speisekarte.

Hinweis: Trotz größter Sorgfalt können unsere Speisen neben den angegebenen Allergenen auch Spuren von anderen Stoffen und Erzeugnissen enthalten, die Allergische Reaktionen hervorrufen können. Eine Kreuzkontamination der Allergene aus unbeabsichtigten technischen Gründen ist bei der Verarbeitung der Lebensmittel kaum vermeidbar.

Alle Angaben ohne Gewähr!

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Süßungsmittel, enthält Phenylalaninequelle
- 6 mit Säuerungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 9 chininhaltig
- 10 koffeinhaltig
- 11 mit Stabilisatoren
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Allergen-Kennzeichnung

- | | |
|---|--|
| A | glutenhaltiges Getreide |
| B | Krebstiere- und -erzeugnisse |
| C | Eier und -erzeugnisse |
| D | Fisch und -erzeugnisse |
| E | Erdnüsse und -erzeugnisse |
| F | Soja und -erzeugnisse |
| G | Milch und -erzeugnisse |
| H | Schalenfrüchte und -erzeugnisse |
| L | Sellerie und -erzeugnisse |
| M | Senf und -erzeugnisse |
| N | Sesam und -erzeugnisse |
| O | Schwefeldioxid und -erzeugnisse |
| P | Lupinen und daraus hergestellte Produkte |
| R | Weichtiere und -erzeugnisse |
| S | Glutamat |

NR.	Speisen- /Getränkename	Allergene & Zusatzstoffe
	Vorspeisen	
100	Miso Suppe	F
101	Rote Curry Suppe	B, G
102	Wan Tan Suppe	A, N, S
103	Pekingsuppe	A, C, O, S
104	Tempura Garnelen	A, B,
105	Harumaki	A, F, N
106	Yakitori	A, F, N
107	Tempura Chicken	A
108	Knusprige Gyoza	A, F, N
109	Krabbenchips	A, B, O
110	Krautsalat	O
111	Wakamesalat	F, N
112	Gurkensalat	E, F, N, O
113	Edamame	-
114	Gari	2, 4, 5, 6
	Special Rolls	
70.	Aburi Sake Roll	A, D, F, N, S
71.	Burnt Alaska Roll	A, D, F, G, N
72.	Dragon Roll	A, C, D, F, L, N
73.	Samurai Roll	A, B, C, D, F, N, O, S
74.	Caterpillar Roll	A, B, C, D, F, L, N
75.	KIKO Fried Chicken Roll	A, C, F, N, L, S
76.	Rainbow Roll	A, B, C, D, N, R
77.	Buddha Roll	A, F, N
78.	Ricepaper Roll	A, B, C, D, F

NR.	Speisen- /Getränkename	Allergene & Zusatzstoffe
	Chef's Mix	
6.	Happy Mix	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
7.	OHH! Sushi!	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
8.	Happy Boat	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
9.	Sake Set	D
10.	Maguro Set	D
11.	Veggie Set	A, F, G, N
12.	Maki Mix	A, B, C, D, F, G, N
13.	Sushi Set Klein	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
14.	Sushi Set Mittel	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
15.	Sushi Set Groß	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
	Nigiri	
20.	Sake Lachs	D
21.	Maguro Thunfisch	D
22.	Unagi Aal	A, D, F
23.	Saba Makrele	A, D, F
24.	Ebi Garnele	B, R
25.	Tako Oktopus	R
26.	Ika Tintenfisch	R
27.	Tamago Ei	C
28.	Inari Tofu	A, F
29.	Avocado	-
30.	Shiitake	F
31.	Aburi Sake Nigiri	A, D, F
32.	Aburi Unagi Nigiri	A, D, F
33.	Aburi Saba Nigiri	A, D, F

	Crunchy Rolls	
81.	Crunchy Alaska	A, C, D, F, G, N
82.	Crunchy Samurai	A, B, C, D, F, N, O, S
83.	Crunchy California	A, B, C, D, F, O, L, S
84.	Crunchy Buddha	A, C, F, N, L, S
85.	Mini Crunchy	A, C, D, F, N
	Inside-Out Rolls	
90.	Alaska I.O	D, G, N
91.	Ebi Philadelphia I.O	B, G, N, R
92.	Philadelphia I.O	G, N
93.	California I.O	A, B, C, D, F, N
94.	Tuna California I.O	D, N
95.	Spicy Tuna I.O	D, N, S

	Hosomaki	
40.	Sake Maki	D
41.	Spicy Sake Maki	D, S
42.	Tekka Maki	D
43.	Spicy Tekka Maki	D, S
44.	Ebi Maki	B, R
45.	Kappa Maki	-
46.	Avocado Maki	-
47.	Oshinko Maki	F, O
48.	Inari Maki	A, F
49.	Shiitake Maki	F
50.	Tamago Maki	C
.		

NR.	Speisen- /Getränkename	Allergene & Zusatzstoffe
	Sashimi	
60.	Sake Sashimi	D
61.	Maguro Sashimi	D
62.	Sashimi Set Mini	D
63.	Sashimi Set Premium	D
	Hauptgerichte	
120.	Tori Katsu	A, C, F, N, O, S
121.	Crispy Duck	A, C, F, N, O, S
122.	Tori Red Curry	A, G, N
123.	Tori Gong Bao	A, E, N, S
124.	Gong Bao Duck	A, E, N, O, S
125.	Sweet Onion Beef	A, F, N, O, S
126.	Black Pepper Beef	A, F, N, O, S

NR.	Speisen- /Getränkename	Allergene & Zusatzstoffe
311.	Sushi Lunch	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
312.	Sushi Lunch Groß	A, B, C, D, E, F, G, L, N, O, R
313.	Veggie Lunch	A, F, G, N
314.	Maki Lunch	A, B, C, D, G, F, N
315.	California Lunch	A, B, C, D, F, N
316.	Crunchy Lunch	A, B, C, D, F, O, L, S
	Softdrinks	
201.	Cola	2, 6, 10
203.	Cola Light	2, 4, 5, 6, 10
205.	Cola Mix	2, 6, 10, 11
207.	Orangenlimo	2, 3, 6, 11
209.	Zitronenlimo	6
211.	Mineralwasser	-

127 .	Ebi Itame	A, B, N, O, S
128 .	Acht Schätze	A, B, F, N, O, S
129 .	Jasminreis	N
	Nudelgerichte	
130 .	Yasai Ramen	A, F, C, S
131 .	Ebi Ramen	A, B, C, F, N, S
132 .	Tori Ramen	A, C, F, N, S
133 .	Yakisoba	A, C, F, S
134 .	Yaki-Udon	A, C, F, S
	mit Hühnerbrust	A
	mit knuspriger Ente	A, O, S
	mit Garnelen	B, R
	Udon Nudel	A, C
135 .	Nasi Goreng	A, C, F, S
	Dessert	
150 .	Sesambällchen	A, N
151 .	Fried Mantou	A, G
152 .	Kokosbällchen	A, C, E, N, P
153 .	Cream Buns	A, C, G
154 .	Ice Cream Mochi	G,
155 .	Gebackene Banane	A, C, N
156 .	Mango Creme	6, G
	Mittagsmenü	

213 .	San Pellegrino	-
215 .	Ginger Ale	2, 6
217 .	Eistee Pfirsich	6
	Saftschorle	
223 .	Lychee	6, 11
225 .	Mango	3, 6, 11
227 .	Maracuja	11
229 .	Apfel	-
231 .	Johannisbeere	6
233 .	Traube	-
235 .	Orange	-
237 .	Rhabarber	-
	Tee	
246 .	Grüner Tee	10
247 .	Jasmin Grüntee	10
248 .	Ingwer Tee	-
249 .	Genmaicha	-
	Bier	
250 .	Pils	A
251 .	Helles	A
252 .	Weißbier Hell	A
253 .	Weißbier Leicht	A
254 .	Weißbier Dunkel	A

301 .	Tori Katsu Don	A, C, F, N, O, S
302 .	Crispy Duck Don	A, C, F, N, O, S
303 .	Tori Gong Bao Don	A, E, N, S
304 .	Ebi Itame Don	A, B, N, O, S
305 .	Onion Beef Don	A, F, N, O, S
306 .	Tori Curry	A, G, N
307 .	Yakisoba Lunch	A, C, F, S
310 .	Sake Lunch	A, B, C, D, F, N

255 .	Cola Weizen	2, 6, 10, A
256 .	Russ	6, A
257 .	Weizen Alkoholfrei	A
258 .	Radler	6, A
259 .	Weißbier Alkoholfrei	A
260 .	Asahi	A
261 .	Kirin	A