

# LUNCH

MO - FR | 12 - 15 UHR



L1 .

13,9€

## FURY CURRY

japanischer Curry aus Hokkaido-Kürbis | Karotten- | Süßkartoffelbrei. Wählbar mit knusprige Tempura Hähnchen- oder Sojaschnitzel



L7 .

13,9€

## BEEF IN REEF

Udon- Reismudelsuppe, Rinderspitzen in lieblicher Teriyaki Marinade | Soja-Ei | Spinat | Lauch | Pakchoy | Nori | Miso-Brühe

L11 .

13,9€

## DON SAKE

BBQ Lachsfilet in Sesammarinade auf gebratenen Ramennudeln mit fermentierter Ingwer-Teriyaki Reduktion | Pilze | Pakchoy, Karotten | Edamame | Kressesalat & Lauch.



L2 .

13,9€

## YING YANG BOWL

100g rohes Thunfisch- & Lachsfilet | Ingwer Teriyaki | Guacamole | Edamame | Oshinko Rettich | Kaviar Crème | junger Salat | Chips | Sushireis



L3 .

13,9€

## BUDDHA BOWL

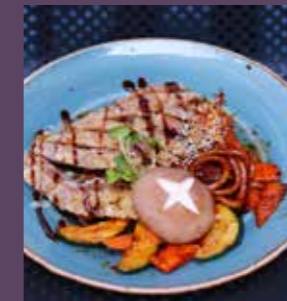
knuspriges Tempura-Sojafilet | Sesam Teriyaki | Guacamole | Edamame | Oshinko Rettich | Trüffelcrème | junger Salat | Chips | Sushireis

L8 .

14,9€

## DUCK RANCH

Tempura Entenfilet / oder Tofufilet | Udonnudeln in fermentierter Soja Sesam-Marinade | Zucchini | Shiitake | Karotten | Sesam | Wasabi Crème | Seetang



L9 .

17,9€

## NINJA PLATE

Miso-Suppe | 3 Sake Maki | 3 Tekka Maki | 3 Oshinko Maki | 3 Toronto Crunchy | 4 Alaska I.O., Wakame, Süßkartoffelchips & Guacamole

44 .

7,9€

## ARIGATO AFOGATO

heißer Espresso + 1 Coupe Kokos Eiscrème



L4 .

20,9€

## SON GOKU LUNCH

Miso-Suppe | 2 Sake Nigiri | 2 Maguro Nigiri | 6 Avocado Maki | 8 Inside-Out Maguro, Süßkartoffelchips & Guacamole

L5 .

17,9€

## ZEN LUNCH

Miso-Suppe | 2 Vegan Nigiri: Avocado | 6 Avo Maki | 8 Inside-Out Green Pagoda | Salat mit Sesamdressing | Guacamole | Süßkartoffelchips



L10 .

11,9€

## BUDDHA OASIS

Udon Nudelsuppe, Teriyaki Sojakäse | Zucchini | Shiitake | Karotten | Seidentofu | Sesam | Miso-Brühe | Seetang



39 .

7,9€

## MOCHI EIS<sup>3</sup>

Eiscrémepelchen umhüllt mit Mochi-Klebreismantel.

# DESSERT

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS 0,33L

COCA COLA <sup>1,3,9,</sup>	3,8 €
COCA COLA LIGHT <sup>1,3,9,12,</sup>	
FANTA <sup>1,3,</sup> SPRITE	

## WASSER

LEVICO - STILL/SPRUDEL 0,2L	3,5 €
LEVICO - STILL/SPRUDEL 0,75L	7,5 €

## SOFTDRINKS 0,2L

FRISCH GEPRESSTER	5,9 €
ORANGENSAFT mit Limetten	
VAIHINGER SÄFTE	3,9 €
Apfelsaft, Maracuja, Mango, Cranberry	
ALLE SÄFTE AUCH 0,3 L	4,5 €
ALS SCHORLE	

## HOMEMADE 0,3L

MANGO - KOKOS - LASSI	7,5 €
ICE TEA WITH HONEY	7,5 €
GINGERLY	7,5 €
LYCHEE - LIMONADE	7,5 €
MIKÔTO - LIMONADE	7,5 €

## HOT TASSE

Organic ESPRESSO <sup>9</sup>	2,9 €
DOUBLE ESPRESSO <sup>9</sup>	3,5 €
CAPPUCCINO <sup>9</sup>	3,9 €
LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>	4,5 €
MILCHKAFFEE <sup>9</sup>	4,5 €
KAFFEE CREMA <sup>9</sup>	3,3 €
MATCHA LATTE	5,5 €
frische INGWER-LIMETTEN-TEE	4,5 €
PFEFFERMINZ-HONIG-TEE	4,5 €
SENCHA GRÜNTEE	3,9 €
JASMINTEE	3,9 €
ROSENTEE	3,9 €

## SAKE 0,11 0,301

HAKUTSURU JUNMAI 5,5€  
warmer oder gekühlter Reiswein mit fruchtiger Aromen und einer milden Säure.

NAMA KISOSANSEN (kalt) - 15,9€  
fruchtig-floralen Bouquet, Honigmelone und Kastanie.

TANREI JUNMAI (kalt) 10€ (180ML)  
Kirschblüte mit Yuzu-Zitrus Nuancen & reifem Pfirsich. Aromatisch & nussig.

## SCHAUMWEIN 0,11 0,751

BOTTEGA GOLD 7,0€ 45,€  
DOC Prosecco Brut, aus der Region Apulien.

RUINART BLANC DE BLANCS - 120,€  
vereint beste Chardonnays zu einem einzigartigen Gesamtkunstwerk.

RUINART ROSÉ - 125,€  
Bouquet ist subtil, fein und sehr fruchtig, Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren bis hin zu Süßkirschen.

## BIER 0,3L

Genießen Sie unser Meckatzer Bier.

PILS VOM FASS	3,9 €
RADLER VOM FASS	3,9 €
WEISS-GOLD	3,5 €
Flaschenbier	
HEFEWEIZEN HELL	5,0 €
Flaschenbier	
URWEIZEN	5,0 €
Flaschenbier	
PILS ALKOHOLFREI	3,9 €
Flaschenbier	
ASAHI 0,33 L	4,5 €
japanisches Lagerbier aus Reis	
KIRIN 0,33 L	4,5 €
japanisches Lagerbier aus Reis	

## ROSÉ 0,21 0,751

MIKÔTO EVEROSE 8,0€ 26,€  
Muskat-Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach. Ausgeglichene Frucht und Würzigkeit. Perfekte Harmonie mit der Zen-Kulinarik.

FLEURS DE PRAIRIE 8,5€ 29,€  
Côtes de Provence. Säuerliche Fruchtigkeit; schwarzen Johannisbeeren & Zitrone ein echtes Feuerwerk an Geschmack und Frische.

RICOSSA 7,5€ 25,5€  
DOC Piemonte - Lachsfarben. saftigen Beerenfrüchten & werden von blumigen Noten begleitet.

MIRAVAL - 48,€  
Côtes de Provence by Angelina Jolie, Brad Pitt & Perrin mit Kultstatus! Fruchtig & frisch. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Melone & exklusiver Hauch von Hollywood.

## WEISS 0,21 0,751

MIKÔTO BLANC SELECTION 8,0€ 26,€  
Blanc de Noir - Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach - frische jugendliche Aromen, spritziges Aroma, schöne Frucht.

CHARDONNAY AURORE 8,0€ 26,€  
Akazienblüten, Birne und Quitte. Im Mund reife Stachelbeeren, kandierte Früchte und ein rassiges, mineralisches Finale.

CHARTA 10,0€ 30,€  
Riesling Wegeler - kühlfruchtig, feine grüne Apfel. Aprikose & reife Kalamansi.

GRETCHEN 8,0€ 26,€  
Weingut Bruker, Grossbottwar / Würtemberg -Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Birne, Pfirsich, Mango, Brennessel, Melisse, Mandeln & florale Akzente

GEHEIMRAT „J“ - 46,€  
Wegeler Riesling Spätlese - ausgeprägte Fruchtaromatik untermalt von gelben reifen Äpfeln, Birnen, Ananas, Mango und feiner Würze.

I FRATI LUGANA DOC - 45,€  
Lombardei Cà Dei Frati - gelbe Früchte, feine Würze, Mandarinen, Aprikosen, Pfirsich, Wiesenblumen

## ROT 0,21 0,751

RIENTH'S »PRIMUS« 8,0 € 26,€  
Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach - Intensive Aromennach Cassisund Brombeeren, harmonische Tannine

CORBIÈRES CUVÉE 10,€ 30,€  
Reife Fruchtaromen von Pflaumen und Waldbeeren und auf der anderen Seite die charakteristischen Garrigue Noten.

LEMBERGER „BRÜSSELE“ 7,5€ 25,5 €  
Weingut Graf Adelmann, Steinheim

CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 58,€  
Michel Tardieu - Rhone | Grenache 100%

1. Farbstoff  
2. Konservierungsstoffe  
3. Antioxidationsmittel  
9. koffeinhaltig  
10. chininhaltig  
11. Süßungsmittel  
12. enthält eine Phenylalaminquelle