

LUNCH

MO - FR (AUSSER FEIERTAGE) | 12 - 15 UHR

V1 . 	6,90€	V2 .	9,90€	V3 . 	7,90€
MISO SOUP		EBI TEMPURA		GYOZA	
Japanische Suppe mit fermentierter Sojabrühe, Seetang, Lauch		3x knusprige Großgarnelen in Tempuramantel Wasabi-Aioli Salat		5 jap. Maultaschen mit Kräuter, Teriyaki Sauce	
• Seidentofu				• Hühnerfleisch	
• Lachsfilet				• Tofu & Gemüse	



L1 . 	12,90€
FURY CURRY	
Japanischer Curry aus Hokkaido-Kürbis Karotten- Süßkartoffelbrei. Wählbar mit	
• Tempura Hähnchenschnitzel	
• Sojaschnitzel	

L2 .  	12,90€
ANGRY BIRD	
Red-Curryeintopf Kokosmilch Hokkaido Brokkoli Zucchini Karotten Edamame Udon.	
• Hähnchengeschnetzeltes	
• Tempura Garnelen + 6,0€	
• Tofu	



L3 .	12,90€
YING YANG BOWL	
100g rohes Thunfisch- & Lachsfilet Ingwer Teriyaki Guacamole Edamame Oshinko Rettich Kaviar Crème junger Salat Chips Kresse Sushireis	



L5 .  	15,90€
DUCK DON	
Jap. Tempura Entenfilet (oder Soja) Soja Ei Teppanyaki Gemüse Unagi & Fermentierte Chili Aioli Lauch Reis	



L6 .	19,90€
JAPANESE STEAK	
ca. 250g Roastbeef auf Teppanyaki Grill BBQ Gemüse Sesam Teriyaki Wasabi Aioli Reis	
Garstufe: well done - medium - rare	



L7 . 	13,90€
SUKIYAKI	
Teppanyaki sautierte Rinderspitzen (oder Soja-spitzen) mit Mirin-Soja Marinade Gemüse Ei Mayonnaise Lauch Ramennudeln	



L8 . 	11,90€
DONBURI	
Teppanyaki-Grill Hähnchensteak mit Teriyaki Marinade Ingwer blanchiertes Gemüse Lauch Reis Jap. Mayonnaise Seetang	
• Hähnchensteak	
• Sojasteak	



L9 .  	13,90€
RAMEN OASIS	
klassische Ramen Suppe, Soja-Ei Lauch Röstzwiebel Pakchoy Mais Narutomaki Nori-Seetang fermentierte Misobrühe	
• Original Tonkotsu: BBQ Schweinebauch	
• BBQ Hühnerspitzen	
• Tofu in Sojamarinade	

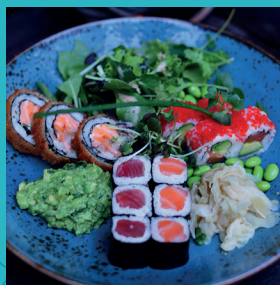
L10 .	13,90€
DON SAKE	
BBQ Lachsfilet in Sesammarinade mit fermentierter Ingwer-Teriyaki Reduktion, Pilze, Pakchoy, Karotten, Edamame, Kressesalat & Lauch.	
• Ramennudeln	
• Reis	



L11 .  	15,90€
ZEN LUNCH	
Miso-Suppe, 2 Vegan Nigiri: Avocado 6 Avo Maki 8 Inside-Out Green Pagoda Salat mit Sesamdressing Guacamole Süßkartoffelchips	



L12 .	19,90€
GEISHA LUNCH	
Miso-Suppe 2 Sake Nigiri 2 Maguro Nigiri 6 Avocado Maki 5 Crunchy Eskimo Lachs, Süßkartoffelchips & Guacamole	



L13 .	16,90€
NINJA	
Miso-Suppe 3 Sake Maki 3 Tekka Maki 3 Oshinko Maki 3 Eskimo Crunchy 4 Alaska I.O., Wakame, Süßkartoffelchips & Guacamole	

L14 .	FÜR 2P 56,90€
SAMURAI LUNCH	
2 Miso-Suppe 4 Nigiri Mix 18 Maki 8 Inside-Out Alaska 2 Tempura Garnele 5 Eskimo Crunchy 3 Lachs/ 3 Tuna Sashimi	
Guacamole Süßkartoffelchips	



DESSERT

110 . 	5,90€
MOCHI	
Klebreisbällchen mit Azuki	
Bohnen- & Grünteefüllung	

111 .	6,90€
CHEESY MATCHA	
Frischer Cheesecake /	
Käsekuchen mit Matcha-Grünte	
Crème	

DRINKS

SOFTDRINKS 0,33L

COCA COLA 1.3.9,	3,8 €
COCA COLA LIGHT 1.3.9.12,	
FANTA 1.3, SPRITE	
THOMAS HENRY TONIC 0,2L	3,9€

KAFFEE Tasse

ESPRESSO ⁹	2,9€
DOUBLE ESPRESSO ⁹	4,0€
CAPPUCCINO ⁹	3,9€
Sojamilch +0,5€	
LATTE MACCHIATO ⁹	4,5€
Sojamilch +0,5€	
KAFFEE CREMA ⁹	3,3€

APÉRO 0,21

APEROL SPRITZ 2.0	8,0€
Prosecco Aperol Yuzu Orange Minze	
Spritzig, leichte herbe Note mit der Frische von japanischen Zitrusfrüchten & Minze.	
MIKOTO BLUEGO	8,0€
Prosecco Blue Curacao Hollunder Litschi Minze Limetten Beeren.	
Florales Bouquet, frische „blue“ Orangennote, fruchtig & prickelnd. Perfekte Begleitung als Aperitiv.	
LILLET WILD BERRY	8,0€
Lillet Thomas Henry Wildberry Prosecco Beeren.	
Prickelndes Bouquet voller Beeren, verfeinert	

ROSÉ 0,21 0,751

MIKÔTO EVEROSE	8,0€	27,€
Muskat-Trollinger aus Weingut Rienth Fellbach.		
Ausgeglichene Frucht & Würzigkeit. Perfekte Harmonie mit der Zen-Kulinarik.		

ROSACE AOP VENTOU	8,0€	27,€
Marrenon Aromatisch, fruchtig & herrlich erfrischend nach süßen Beeren. Offenherzig und knackig mit einem ganz feinen Finale.		

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

MIRAVAL (SUMMER TIP)	45,€
Côtes de Provence by Angelina Jolie, Brad Pitt & Perrin mit Kultstatus! Fruchtig & frisch. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Melone & exklusiver Hauch von Hollywood.	

WASSER 0,21 0,751

MORELLI		
MEDIUM	3,5€	7,0€
STILL	3,5€	7,0€

TEE 0,331

MATCHA PUR	5,4€
MATCHA LATTE	5,5€
Sojamilch +0,5€	
SENCHA GRÜNTÉE	3,5€
JASMINTEE	3,5€
YUZU LIMETTE MINZE	3,9€

SCHAUMWEIN 0,11 0,751

SCAVI & RAY	6,6€	38,€
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.		

WEISS 0,21 0,751

MIKOTO COLLECTION	8,0€	27,€
Blanc de noir - frische jugendliche Aromen, spritzig, schöne Frucht, prädestiniert & aus-erlesen für unserer japanischen Kulinarik.		

CHARDONNAY	8,0€	27,€
Südfrankreich Domaine Montrose - Komplex, elegant, feine Holzaromen & reicher, langer harmonischer- fast schon buttriger Abgang.		

RIENTHS CUVÉE	7,5€	25,€
Fellbach - Riesling vs Sauvignon Blanc fein-fruchtig, Duft nach Stachelbeere, Cassis.		

PASO A PASO VERDEJO	7,0€	24,€
D.O.P. La Mancha - Aromen von Birne, Nektarine, Honig und auch florale Noten		

TURBIANA DI LUGANA	-	39,€
Bulgarini - Im Glas fruchtig und frisch mit einer ausgeprägten Mandelnote im Abgang. Einfach spritzig, süffig und super lecker.		

Weitere Weine befinden sich in der Wein-vitrine. Bitte unser Personal anfragen.

HOMEMADES 0,331

SAKURA PEARL	7,4€
Limonade mit Litschi, Hollunder, Minze, Lime, Soda	
CREAMY GREEN	6,9€
Matcha - Milcheistee mit Honig (mit Sojamilch wählbar +0,5€)	
LEMONIZE ME	6,9€
Eistee mit Yuzu, Lime, Minze, Mineralwasser	

SÄFTE 0,331

BURKHARDT SÄFTE & NEKTARE	3,8€
Apfelsaft, Orangensaft, Maracuja, Mango, Cranberry, Litschi-Nektar	
SCHORLE 0,3L	3,8€

BIER 0,31 0,51

ASAHI 0,33L	3,9€	-
japanisches Flaschenbier		
KIRIN 0,33L	3,9€	-
japanisches Flaschenbier		
FÜRSTENBERG 0,33L	3,6€	-
Pils / Alkoholfrei		

ROT 0,21 0,751

TANK 32 PRIMITIVO IGT	7,0€	24,€
Apulien - Geschmacklich erinnert er an Datteln und Feigen (fehlen nur noch die Palmen) und schmeckt leicht süß nach Nougat. Weicher & leichter Rotwein perfekt für würzige Speisen.		

MALBEC MENDOZA	7,5€	25,€
Argentinien Finca Agostina - Intensive Aromen nach Cassis und Brombeeren, harmonische Tannine.		

PRIMUS	7,0€	24,€
Rienth Fellbach - Acolon vollmundiger, kräftiger & doch fruchtiger, an Cassis & Brombeeren erinnert. Weiche Tannine & milder Abgang.		

CHÂTEAUNEUF DU PAPE		
CAVE DE CAIRANNE	-	59,€
Mega Klassiker, den man mindestens einmal im Leben getrunken haben muss!		
Duftnoten von Johannisbeere, Kirsche, Leder & etwas Moschus präsentiert uns dieses Exemplar hier eine unglaubliche Komplexität, Würze & Eleganz.		