ASIA FUSION CUISINE

SPEISEKARTE

STARTER

every story begins with a spark – our begins with flavor.
from crispy bites to refreshsing rolls,
Appetizer reflects Asian heritage a modern creative touch

jede Geschichte beginnt mit einem Funken – unsere mit Geschmack
von knusprigen Häppchen bis zu erfrischenden Rollen vereint
jede Vorspeise die vertraute Essenz der asiatischen Küche
mit moderne und raffinierter Kreativität



SUMMER ROLL

Gefüllt mit frischem Kräutersalat, Gurken,
Reisnudeln, Koriander und gerösteten Erdnüssen.
Serviert mit einer feinen Limetten–Fischsauce
oder einem Soja–Schalotten–Dip.

wahlweise mit :

HÄHNCHEN [d,f,4] | 7,9

TEMPURA GARNELEN [a,b,c,f] | 8,5

TOFU [a,f] | 7,5

MIX TAPAS [a,b,fe,k,4]

- HÄHNCHEN GYOZA
- GARNELEN FRÜHLINGSROLLEN
- GARNELEN DUMPLINGS
- HÄHNCHEN SOMMERROLLEN
- EDAMAME

19

WARM

GYOZA

japanische Teigtaschen,
knusprig gebraten, serviert
mit Salat in Sesamdressing–
Erdnüssen.

wahlweise mit :

HÄHNCHEN [a,f,e,k] | 8,5

VEGAN [a,f,e,k] | 8



CRISPY BITES [a,b,c,f,e,k]

Tempura Garnelen mit Wasacado Dip und Salat
Dazu Unagi Sauce und Salat in Sesamdressing
und Erdnüsse.

8,5

DUMPLING [a,b,f,k,4]

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen Füllung
serviert mit Sesamdressing.

8

SPRING ROLL [a,b,k,4]

knusprige Rollen – Garnelen Füllung mit Gemüse,
serviert mit Salat in Sesamdressing und Erdnüsse.

8

EDAMAME [f]

gedämpfte junge japanische Sojabohnen
mit Meersalz.

6,9

HÜHNERSPIEßE [a,f,k,4,8]

Hausgemachte HähnchenspieBe mit einer
aromatischen Marinade aus Kurkuma und
Kaffirlimettenblättern, frisch gegrillt,
serviert mit Salat in Sesamdressing.

8

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

SOUP



COCO BLISS

feine Kokossuppe mit Pilzen, Zitronengras und Kaffirlimette, abgerundet mit einer mild säuerlich-cremigen Note.

HÄHNCHEN [d,g] | 7,5

GARNELEN [b,d,g] | 8,5

TOFU [d,g] | 6,5



MISO SHIRU

traditionelle japanische Suppe, Umami-Geschmack, Wakame-Algen und frischem Frühlingszwiebeln.

BIO TOFU [a,f] | 6,9

LACHS [a,d,f] | 7,9



COLD

MANGOSALAT [d,f,e,4]

frischer Gartensalat mit Mango und knackigem Gemüse
mit Limette-Fischsauce - Erdnüsse.

wahlweise mit:

HÄHNCHEN | 9,5

GARNELEN | 9,9

TOFU | 8,5

WAKAME SALAT [a,f,n]

Japanischer Algensalat mit Sesam
und leichtem Soja-Dressing.

7,5

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

TATAR [a,c,d,f]

handgeschnittener Fisch mit Avocado,
leichter Soja-Miso-Vinaigrette und einem
Hauch Wasabi – Sriracha.

SALMON | 12,9

TUNA | 13,9

COLD



SUSHI

刺身





DAILY CUTS

[a,d,f,k]

刺身 – 日本料理の本質

Sashimi – The essence of Japanese cuisine



SASHIMI 刺身 | 6 PCS |

mit Wakame, Tomaten-Salsa, Guacamole.

SALMON | 19,9

TUNA | 23

BUTTERFISH [d,k] | 18

kurz angebraten, Chili-Kräuter Mantel

FLAMBIERT SOUL-MATCH | 3 PCS |

mit Wakame, Tomaten-Salsa, Guacamole.

SALMON [a,d,f,k] | 9,5

TUNA [a,d,f,k] | 11,5

KINGSCALLOP [a,f,k,n] | 12,5

CHEF'S CHOICE

[a,d,f,k,n]

| 14 PCS

SALMON
TUNA
BUTTERFISH
SCALLOPS
KING PRAWNS
WAKAME

31



刺身は、日本料理の魂ともいえる存在。新鮮な魚を一枚一枚丁寧に切り出し、
自然への敬意を表す。飾り立てる必要はない。純粋さこそが、最高の美である。

Sashimi ist die Seele der japanischen Küche–reine Einfachheit als höchste Form der Ästhetik.
Jede Scheibe frischen Fisches wird mit größtem Respekt vor der Natur geschnitten. nur Klarheit und Präzision.

NIGIRI

握り寿司

Handgeformter Reis mit fein abgestimmtem Belag
minimalistisch und authentisch japanisch.

| 2 PCS |



握り寿司は日本文化の美しさを象徴するもの。酢飯を職人の手で丁寧に握り、一貫ごとに心を込めて仕上げる。
新鮮な素材だけでなく、そ の優しさと繊細さが味を決める

Nigiri ist ein Symbol japanischer Esskultur. Mit Reisessig verfeinerte Reis wird mit der geschickten Hand des Kochs geformt. Die Qualität eines guten Nigiri liegt nicht nur in der Frische der Zutaten, sondern auch in der Sanftheit und Präzision jeder Berührung.

SAKE [d]
Scottland Lachs.

6

SAKE ABURI [d]
flambierte Lachs.

7

MAGURO [d]
Thunfisch.

7

HOTETA [n]
Jacobmuschel.

8

EBI [b]
gekocht Garnelen.

7

ANAGO [a,d,f,4]
gegrillte Meer-Aal.

7,5

ABOKADO
Avocado.

5,5

NEGITORO [a,c,d,f,k]
spicy Thunfisch Tatar.

8,5

INARI [a,f,k]
süb marinierte Tofutasche.

6

KANI KAMA [a,b,c,d,f]
Surimi (japanisches Krebsfleischimitat).

6

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

MAKI

巻き寿司

| 8 PCS |



巻き寿司は、伝統と調和の象徴。海苔が酢飯と具材を包み込み、一体感を 表す。一本一本に職人の丁寧さと、日本らしい静かな美しさが込められて いる

Maki embodies harmony and tradition. Crispy nori wraps tender rice and filling–a timeless symbol of balance and unity. Each roll seamlessly unites culinary craftsmanship with the subtle elegance of Japanese culture.

SAKE [d]
Scottland Lachs.

6

TEKKA [d]
Thunfisch.

7

ANAGO [a,d,f,4]
gegrillte Meer-Aal.

7,5

EBI [b]
gekochte Riesengarnelen.

7

SALMON SUKIN [a,c,d]
Knusprige Lachshaut.

6,5

EBI TEMPURA [a,b,c]
Garnelen Tempura.

7,5

ASUPARA [a,c]
Spargel Tempura.

6

ABOKADO
Avocado.

5,5

KAPPA
Gurke.

5,5

TAKUAN [a,f,k,1]
eingelegter Rettich.

6

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

URA MAKI

裏巻き

| 8 PCS |

裏巻き寿司は、伝統の上に生まれた現代的な創造。酢飯を外 側に巻くことで、新しい美しさと味の世界を広げる。
日本の 革新の精神を映し出す一品である

Uramaki ist eine moderne Interpretation der japanischen Sushi-Kultur. Der außenliegende Reis
steht für Kreativität, Leichtigkeit und moderne Ästhetik.
Dieses Sushi verbindet Innovation mit den Wurzeln traditioneller Handwerkskunst.



** Die kreative Handschrift unseres Küchenteams
spiegelt sich in der individuellen Präsentation unserer
Speisen wider.
Daher kann Sushi gelegentlich mit Blattgold,
frischen Kräutern oder feinen Garnituren veredelt werden.

Sollten Sie eine schlichte Präsentation bevorzugen
oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Serviceteam.

ARASUKA [d]

Lachs – Avocado – Tobiko.

12,5

MAGURO [d]

Thunfisch – Avocado – Tobiko.

13,5

HOTETA [n]

Jacobmuschel – Avocado – Tobiko.

13,5

EBI TEMPURA [a,b,c]

Garnelen Tempura – Gurke – Sesam.

12,5

ANAGO [a,d,f,4]

gegrillte Meer-Aal – Gurke – Sesam.

13,5

CALIFORNIA [a,b,c,d,f]

Avocado – Surimi – Tobiko.

11,5

SALMON SUKIN [a,c,d]

knusprige Lachshaut – Gurke.

11,5

CHIKIN AGE [a]

gebacken Hähnchen – Mango – Gurke.

11,5

BEJI [a]

Avocado Tempura – Mango – Gurke – Sesam.

11,5

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

SPECIAL ROLL

| 8 PCS |

スペシャルロール

スペシャルロールは、現代寿司の創造的な表現。裏巻きをベース に、特別な具材を外側に重ねることで、
味と見た目に新しい世界を生み出す。伝統と革新が調和する一皿

Special Roll steht für kreative Sushi-Kunst. Auf Grundlage des klassischen Uramaki
entstehen besondere Kreationen mit feinen Toppings und moderner Ästhetik.
Tradition und Innovation in harmonischer Balance.

DRAGON FIRE [a,b,c,d,g,f,j]

Ebi Tempura – Mango – Avocado – Philadelphia –
bedeckt mit flambiertem Lachs.

16.5



** Die kreative Handschrift unseres Küchenteams
spiegelt sich in der individuellen Präsentation unserer
Speisen wider.
Daher kann Sushi gelegentlich mit Blattgold,
frischen Kräutern oder feinen Garnituren veredelt werden.

Sollten Sie eine schlichte Präsentation bevorzugen
oder Unverträglichkeiten haben,
informieren Sie bitte unser Serviceteam.

RIO [a,b,c,d,g,f,j]

gegrillte Lachshaut – Mango – Gurke – Philadelphia – ummantelt mit Riesengarnelen.

16,5

BLACK SPIDER [a,b,c,d,g,f,j]

Garnelen Tempura – Avocado – Gurke – Philadelphia – bedeckt mit Salzwasseraal.

17,5

DELUXE SPICY TUNA [a,c,d,f,j]

Spicy Tuna Tatar – Mango – Rucola – Spargel Tempura – Philadelphia – Thunfischfloken.

17,5

VEGGIE FUSION [a,f,g,j]

Spargel Tempura – Rucola – Mango – Rettich – ummantelt mit Avocado.

16,5

SHIROMI [a,b,c,d,g,f,k,j]

Ebi Tempura – Butterfisch – Avocado – Mango – Philadelphia – Guacamole.

16,5

FREE STYLE [a,b,c,d,g,f,j]

Empfehlung des Chefs.

17,5

FUTO MAKI [d,k] | 5 PCS |

Big Roll: Lachs – Thunfisch – Butterfisch – Mango – Avocado – Gurke – Tobiko.

15,5

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

TEMPURA BIG ROLL

天ぷらロール

[b,c,d,l,f,m,8]

| 8 PCS |

天ぷらは、軽やかさと繊細さの芸術。新鮮な素材を薄い衣で包み、黄金色に揚げる。
サクッとした食感の中に、素材の旨味と職人の技が光る

Tempura ist die Kunst der Leichtigkeit. Frische Zutaten werden in einem dünnen Teigmantel goldgelb frittiert. Knusprig und zart zugleich, ein Gleichgewicht zwischen Natürlichkeit und meisterhafter Handwerkskunst.



** Die kreative Handschrift unseres Küchenteams spiegelt sich in der individuellen Präsentation unserer Speisen wider.
Daher kann Sushi gelegentlich mit Blattgold, frischen Kräutern oder feinen Garnituren veredelt werden.

Sollten Sie eine schlichte Präsentation bevorzugen oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Serviceteam.

SALMON TEMPURA [a.c.d.f.g.j]

Lachs – Avocado – Philadelphia.

16,5

TUNA TEMPURA [a.c.d.f.g.j]

Thunfisch – Avocado – Philadelphia.

17,5

GARNELEN TEMPURA [b.c.f.g.j]

Riesengarnelen – Avocado – Philadelphia.

17,5

TUTAM TEMPURA [a.c.d.f.g.j]

Lachs – Thunfisch – Butterfish – Spargel – Philadelphia.

18,5

CHICKEN TEMPURA [a.c.f.g.j]

gebacken Chicken – Mango – Gurke – Philadelphia.

16,5

VEGGIE TEMPURA [a.c.f.g.j]

Spargel – Avocado – Gurke – Mango – Philadelphia.

15,5

vegetarisch vegan scharf sehr scharf

SUSHI SETTO 寿司セット

Eine sorgfältig vom Küchenchef zusammengestellte Auswahl–
perfekt abgestimmt für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

SWEET LOVE SET [d] 26,5

8 PCS Arasuka I.O
[Lachs – Avocado – Tobiko]
3 PCS Lachs Sashimi
2 PCS Sake Nigiri

OCEAN DRIVER SET [a,c,d,f,g,j] 28,5

4 PCS Butterfisch Sashimi
[flambiert]
2 PCS Tuna Nigiri
8 PCS Salmon Tempura Roll

RAINBOW OF LOVE [a,c,d,f,j] 27,5

8 PCS Spicy Tuna I.O
[Spicy Tuna Tatar – Avocado]
8 PCS Kappa Maki
3 PCS Tuna Sashimi

FUNKY CHICKEN [a,c,d,f] 24,5

6 PCS Chicken Maki
8 PCS Chicken I.O
8 PCS Chicken Tempura

CALICALI SET [a,b,c,d,1,4] 24,5

8 PCS California I.O
[Surimi – Avocado – Tobiko]
8 PCS Kappa Maki
3 PCS Tuna Sashimi

NIGIRI LOVER [b,d] 24,5

2 PCS Sake Nigiri
2 PCS Tuna Nigiri
2 PCS Ebi Nigiri
2 PCS Avocado Nigiri

*** wir schätzen die Kreativität unseres Küchenteams und möchten Ihnen stets ein sorgfältiges Erlebnis bieten: daher kann Sushi gelegentlich mit Goldblättern, Lauchzwiebeln usw. dekoriert werden.
Wenn Sie eine puristische Präsentation bevorzugen oder gegen bestimmte Zutaten allergisch sind, informieren Sie bitte unser Service-Team.



EASY VEGGIE [a.c.f.g.j.k] 26,5

4 PCS Avocado Maki
4 PCS Kappa Maki
2 PCS Inari Nigiri
8 PCS Veggie Tempura
Wakame

SATORI SET [a.c.f.g.j.k] 26

8 PCS Kappa Maki
2 PCS Avocado Nigiri
8 PCS Veggie Fusion
Wakame

DUO SET [a.c.d.f.g.j] 53

2 PCS Sake – Tuna Nigiri
4 PCS Sashimi Mix
8 PCS Avocado Maki
8 PCS Free Style Roll
8 PCS Salmon Tempura Roll
Wakame

INVASION SET [a.c.d.f.g.j] 79

3 PCS Sake – Tuna – Ebi Nigiri
6 PCS Sashimi Mix
8 PCS Ebi Tempura Maki
8 PCS Avocado Maki
8 PCS Arasuka Uramaki
8 PCS Free Style Roll
8 PCS Tuna Tempura
Wakame

MYSTERY FAMILY SET [a.c.d.f.g.j] 99

4 PCS Sake – Tuna – Ebi – Avocado Nigiri
8 PCS Sashimi Mix
8 PCS Sake Maki
8 PCS Avocado Maki
8 PCS Beji Uramaki
8 PCS Spicy Tuna Uramaki
8 PCS Free Style Roll
8 PCS TUTAM Tempura Roll
Wakame

RAMEN ラーメン

Soulful ramen, refined through time and patience, with silky noodles immersed in a profoundly rich umami broth.

"All ramen are served with pak choi, soy-marinated egg, bean sprouts, and spring onions."

Ramen voller Seele, veredelt durch Zeit und Geduld, mit seidigen Nudeln in einer tiefen, reichhaltigen Umami-Brühe.

"Alle Ramen werden mit Pak Choi, Soja-Ei, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln serviert."



MISO RAMEN [a,c,d,f,k,2,4,5]

Kräftige Miso-Brühe mit Chashu – Schweinefleisch, serviert mit Mais.

16

SHOYU RAMEN [a,c,d,f,k,2,4,5]

Würzige Sojasaucen-Brühe mit gekochtes Garnelen und Chashu – Schweinefleisch, serviert mit Nori Blatt

17,5

TONKOTSU RAMEN [a,c,d,f,k,2,4,5]

Cremige Schweineknochenbrühe mit Chashu – Schweinefleisch.

16

Erschaffen Sie Ihre individuelle Ramen-Kreation

STEP 1

CHOOSE YOUR BROTH | 11



MISO

Fermentierte Miso-Brühe mit Vollmundigkeit und vielschichtiger Umami-Tiefe.



SHOYU

Elegante Brühe auf Sojasaucenbasis, fein ausbalanciert mit nuancierter, würziger Aromatik.



TONKOTSU

Seidig-zarte Schweineknochenbrühe, cremig mit vollmundigem.

+

STEP 2

ADD YOUR TOPPINGS



Chashu – Schweinefleisch + 2,5



paniertes Hähnchenschenkel + 3,5



Entenbrustfilet + 6



gekochtes Garnelen (4 Stk) + 3,5



Rindfleisch + 5



Garnelen Tempura (4 Stk) + 5



frittierter Tofu + 2,5

+

STEP 2

EXTRA



Soja Ei + 2



Pak Choi + 1



Mails + 0,5



Nori Blatt + 0,5



Butter + 0,5

ラーメン



FLYING RAMEN [a,d,e,f,g,k,2,4]

gelbe Nudeln, serviert über Gemüse in creamiger Curry-Kokos-Sauce
Dazu Wildkräutersalat und Sesamdressing, Erdnüssen.

wahlweise mit:

GEGRILLTEM HÜHNERSPIEßE | 17,5

KROSSEM HÄHNCHENSCHENKEL | 18,5

GARNELEN TEMPURA | 18,9

BARBARIE-ENTENBRUSTFILET | 19,9



RAMEN

WARMDISHES

Flavors reborn in modern rhythm
Stir-fried dishes inspired by the essence of Asian cuisine – where flavor, heat, and finesse blend in every movement of the flame. Crafted with distinctive spices and a gentle modern rhythm, each dish harmonizes tradition and creativity, using only the freshest, carefully selected ingredients

---

Aromen neu interpretiert im modernen Rhythmus. Pfannengerichte, die den Geist der asiatischen Küche atmen – wo Geschmack, Hitze und Raffinesse in jeder Bewegung der Flamme verschmelzen. Zubereitet mit typischen Gewürzen und in einem modernen, leichten Stil, vereint jedes Gericht Tradition und Kreativität mit frischen, sorgfältig ausgewählten Zutaten.



TUTAM CARI [a,d,e,f,g,k,2,4]

Ein mild-würziges Curry mit cremiger Kokosmilch-Zitronengras und Saisongemüse, serviert mit Reis – hausgemachte Fischsauce, gemischtem Salat – Salsa Roja – Erdnüssen.

wahlweise mit:

GEGRILLTEM HÜHNERBRUST | 16,9

KROSSEM HÄHNCHENSCHENKEL | 18,5

GEGRILLTE RIESENGARNELEN | 18,9

BARBARIE-ENTENBRUSTFILET | 19,9

HARVEST GOLD [a,d,e,f,g,k,2,4]

Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Mango-Sauce und Saisongemüse, serviert mit gemischtem Salat – Salsa Roja – Erdnüssen.

wahlweise mit:

GEGRILLTEM HÜHNERBRUST | 16,9
KROSSEM HÄHNCHENSCHENKEL | 18,5
GEGRILLTE RIESENGARNELEN | 18,9
BARBARIE-ENTENBRUSTFILET | 19,9

PHO HA NOI [d,i,4]

Die Seele der vietnamesischen Küche – eine kräftig, über viele Stunden gekochte Rinderknochenbrühe, verfeinert mit traditionellen Kräutern und Gewürze. Reisbandnudeln in Suppen serviert mit frischen Kräutern und Limetten.

wahlweise mit:

BIO-TOFU | 16,5
HÜHNERBRUST | 17,5
ROASTBEEF | 18,5

AE UDON [a,e,i,f,4]

Gebratene Udon-Nudeln mit Pak Choi und Frühlingszwiebeln in einer umamireichen Udon-Sauce, verfeinert mit einer feinen Chili-Paste.

wahlweise mit:

GEGRILLTEM HÜHNERBRUST | 16,9
KROSSEM HÄHNCHENSCHENKEL | 18,5
GEGRILLTE RIESENGARNELEN | 18,9
BARBARIE-ENTENBRUSTFILET | 19,9

WARMDISHES

BUDDHA'S GIFT [a,e,f,g,k,2,4] 16,5

geschmorter Bio-Tofu mit Saisongemüse in Curry-Kokos-Sauce
serviert mit Reis, gemischtem Salat, Erdnüsse.

SAMAMICO TOFU [a,e,i,f,4] 16,5

Gebratenes Bio-Tofu mit saisonalem Gemüse in einer
Balsamico-Sauce, serviert mit Reisnudeln, gemischtem Salat
und Erdnüssen.

MAGURO SUTEEKI [a,d,e,f,k] 26

kurz angebratener Thunfisch Steak mit delikater Trocknenmarinade
serviert mit duftendem Reis, gemischtem Salat mit Sesam-Dressing.

DUCKY DUCK [a,d,i,e,f,4] 23,9

sanft rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, mit Pakchoi in Hoisin-Sauce.
serviert mit Reis

SHAKING BEEF [a,d,i,e,f,4] 24,5

Im Wok angebratene Rinderfiletwürfel mit grünem Spargel, Babymais,
Stangenbohnen und jungen Karotten in Hoisin-Sauce,
serviert mit Jasminreis.



UMAMI GLAZE [a,d,i,f,4]

Grüner Spargel, Babymais, Stangenbohnen und junge Karotten, kurz im Wok angebraten und mit Austernsauce verfeinert. Ein ausgewogenes Gericht mit intensiven Umami-Aromen und feiner Tiefe. Serviert mit Jasminreis.

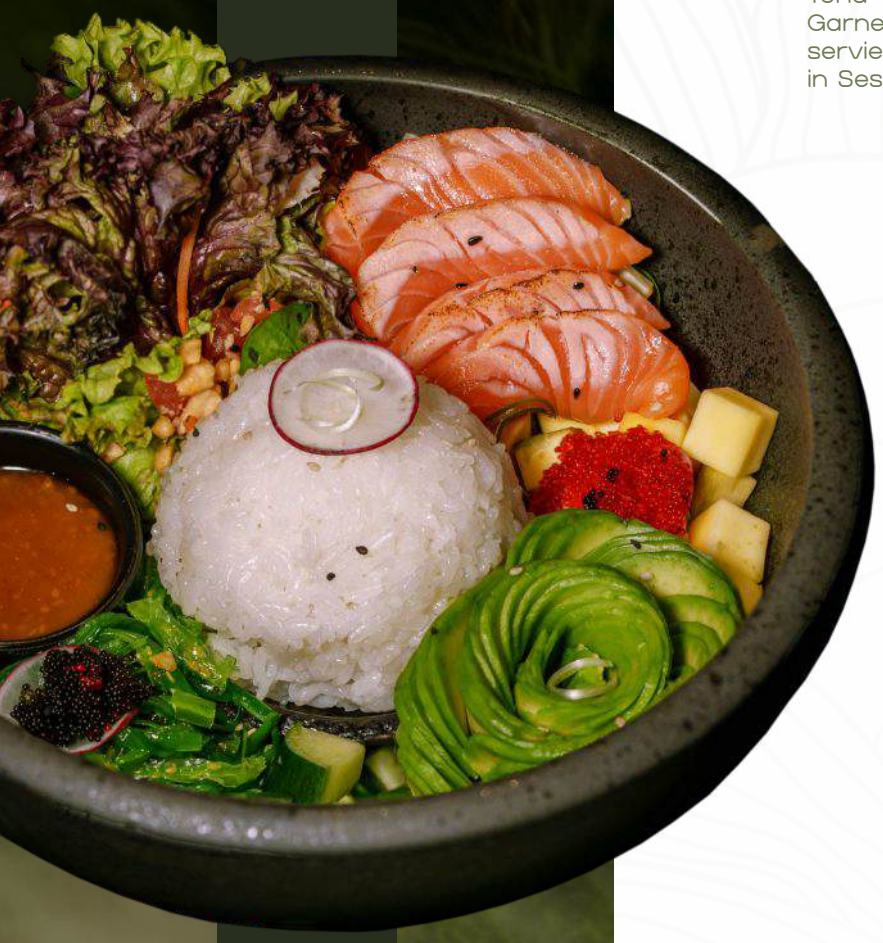
GEGRILLTEM LACHSSTEAK | 26,5

RINDERFILETWÜRFEL | 24,5

GEGRILLTEN RIESENGARNELEN | 25,5

BARBARIE-ENTENBRUSTFILET | 23,5

BOWL



ZEN GARDEN BOWL [a.f.k.4] 16,9

Saisongemüse – Bio Tofu –
Edamame – Salat – Reisnudeln,
serviert mit Samalico Sauce.

RAINBOW BOWL [a.f.k.4,8] 16,9

Rettich – Bio Tofu – Mango – Gurke –
Edamame – Wakame – Reis,
serviert mit Teriyaki Sauce.

DEEP BLUE OCEAN [a,b,c,d,f,k,4] 25,5

Tuna – Lachs – King Scallop – Butterfisch–
Garnelen Tempura – Riesengarnelen
serviert mit Sushi – Reis, Wildkräutersalat
in Sesam Dressing, Wasacado Dip – Unagi Sauce.

SALMON BOWL [a.d.f.k.4] 18,8

Scottland Bio – Lachs – Tobiko –
Avocado – Gurke – Wakame –
Mango – Reis, serviert mit
Sesam Dressing.

KID'S CHOICE

HÜHNERSPIESSE [a.f.k.4] — 10
Mit Süßkartoffel-Pommes und Teriyaki Sauce.

SHRIMP TEMPURA [a.c.f.k.4] — 10
Mit Reis, Guacamole und Teriyaki Sauce.

CHIKIN SCHNITZEL [a.c] — 12
Schnitzel von Hähnchenfilet, nach
japanisches Art mit Tempura-Mantel,
serviert mit Süßkartoffeln Pommes.

EXTRA

REIS [k] — 3
mit Sesam.

REISBANDNUDELN [k] — 3
mit Sesam.

SAUCE [a.c.f.4.8] — 0.5
Sesam Sauce
Unagi Sauce
Sushi Mayonnaise.

GEMISCHTER SALAT [a.k] — 6
Sesam Sauce.

SÜSSKARTOFFEL POMMES [a.8] — 5

DESSERT

MOCHI MOCHI [a.f.g.1.8] 8

3 Mochi Eis Mix, serviert mit frische Früchte.

MATCHA LOVER [a.f.g.1.8] 8

japanische Matcha Eis – Matcha Mochi Eis – Kitkat.

COCONUT BOWL [f.g.1.8] 7

Coconut Eis – Coconut Chip – Schokolade Sauce.

SESAMBÄLLCHEN [a.k.g] 7

mit Schokolade Sauce und frische Früchte.

DRINK



SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI Sparkling / Non-Sparkling.	0,25l	3,5	0,75l	7,5
COCA COLA / COLA ZERO	0,33l	4,5		
FANTA	0,33l	4,5		
SPRITE	0,33l	4,5		
MEZZO MIX	0,33l	4,5		
THOMAS HENRY Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Water.	0,2l	3,2	0,4l	5,5
SAFT Mango / Apfel / Maracuja / Lychee/ Johannisbeere / Ananas / Guave.	0,3l	4		
SAFTSCHORLE	0,3l	3,5		

BEER

KIRIN BEER Japanisches Bier.	0,33l	5		
OBERBRÄU HELLES	0,3l	4,5	0,5l	5,5
RADLER	0,3l	4,5	0,5l	5,5
WARSTEINER PILS ALKOHOLFREI	0,33l	4,5		
KÖNIG LUDWIG WEIZEN	0,5l	5,5		
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	5,5		

HOMEMADE LIMONADE



LITCHI LIME 8
Limetten – Lycheesaft – Soda.

GINGER COOLER 8
Limetten – Ingwer – Minze – Gingerbeer.

REFRESHER 8
Wild Beeren – Limetten – Soda.

GURKENSCHÖN 8
Gurke – Limetten – Holunder – Minze – Soda.

YELLOW PASSION 8
Limetten – Maracuja – Maracujasaft – Soda.

RED DRAGON 8
Limetten – Heidelbeeren – Johannisbeersaft – Soda.

BERRY CLOUD 8
Erdbeeren – Yogurt Drink – Soda.

HAKUTO SODA 8
White Peach – Yogurt Drink – Soda.

BLUE OCEAN SODA 7
Blue Curacao – Limetten – Aloe Vera – Soda.

SUNSHINE SODA 7
Honey Melon – Ananassaft – Soda.

YUZU ICED TEA 6
Black Tea – Yuzu Tea – Honey.

APERITIF

SCAVY & RAY PROSECCO	0,20L	10
	0,75L	29
MÖET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0,10L	10
	0,75L	70
MÖET & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ	0,75L	80
MARTINI ON ICE Bianco / Rosso.		5





SPRITZ

TUTAM YUZU SPRITZ 11
Ramazzotti Rosato – Prossecco – Yuzu.

MIDORI SPRITZ 10
Midori Liqueur (japanische Melon) – Prossecco.

LILLET WILD BERRY 10
Lillet Blanc – Wild Berry – Prosecco.

LILLET SOL 12
Lillet Blanc – Maracuja – Prosecco.

HUGO 10
Prosecco – Elderflower – Mint – Lime.

APEROL SPRITZ 9
Aperol – Prosecco – Orange.

PASSION APEROL SPRITZ 12
Aperol – Prosecco – Maracuja.

FLIRTY BLOOM 10
Lillet Blanc – Prosecco – Litchi – Rose.

LITCHIS BELLINI 9
Prosecco – Lycheepüree.

CAMPARI ORANGE 7
Campari – Orange.

WINE

WHITE

SAUVIGNON BLANC
Kitzer Dreisatz | Rheinhessen | Deutschland
trocken – aromatisch – zitrusfruchtig – grastig.

0,2L 7,5 0,75L 26

HILLVIEW RIESLING
Stefan Winter | Rheinhessen | Deutschland
trocken – frisch – elegante Finisch – feine Mineralität mit Noten von grünem Apfel, Zitrus. und feinen Kräutern

0,2L 8 0,75L 29

GRAUBURGUNDER
Markus Pfaffmann | Pfalz | Deutschland
trocken – saftig – klar – mit Noten von Williams Birne, Apfel.

0,2L 7 0,75L 26

CHARDONNAY FRIULI GRAVE DOC
Bidoli Vini | Friuli Grave | Italien
trocken – vollmundig – delikat – fruchtige Aromen mit Noten von reifer Birne und zarte Tropenfrucht.

0,75L 31

CHABLIS CELLIER DU VALVAN
Louis Jadot | Burgund | Frankreich
trocken – elegant – frische und fruchtige Aroma von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

0,75L 70

RED

PRIMITIVO
Prodigio del Sole | Puglia IGP | Süd-Italien
halbtrocken – kräftig – weich und rund – mit Noten von reifer Kirsche, dunklen Pfaumen und dezente Würze.

0,2L 7 0,75L 24

MERLOT FRIULI GRAVE DOC
Bidoli Vini | Friuli Grave | Italien
trocken – weich – beerenfruchtig harmonisch und rund.

0,2L 8 0,75L 29

ROSÉ

STEITZ ROSÉ BIO
Portugieser – Spätburgunder – St. Laurent – Weingut Steitz | Rheinhessen | Deutschland
trocken – süffig – kühler Mineralität knackig frisch mit intensiv roten Beeren dezente Wassermelon Note.

0,2L 8 0,75L 29



the COCKTAL COLLECTION

Inspired by Asian Flavors

Inspiriert von den Aromen Asiens vereinen unsere Cocktails feine Duftnoten, dezente Würze und erfrischende Balance. Eine moderne Interpretation klassischer Cocktails.

Inspired by the flavors of Asia, our cocktails bring together delicate aromas, subtle spice and refreshing balance. A modern take on familiar classics.

START SOFT - FRESH & LIGHT

CLASSIC GIN TONIC 10
Hendrick's Gin – Tonic Water – Rosmarin

MOSCOW MULE 9
Three Sixty Vodka – Ginger Beer – Lemon

MATCHA MOJITO 12
Havana 3 Anõs – Nep Moi – Matcha – Mint – Soda

SMELL THE FLOWERS - FLORAL & FRUITY

FRIST SIN 11
Bombay Sapphire – Litchi Liqueur – Rose

PORNSTAR MARTINI 13
Absolut Vodka – Passoa – Passion Fruit – Champagner Shot

SCARLET GIN 11
Roku Gin – Strawberry & Rasberry – Tonic Water

KUMQUAT MARGARITA 12
Patron Silver – Calamansi – Cointreau – Orange

JAPANESE SLIPPER 12
Haku Vodka – Midori – Cointreau

SIP THE COMFORT - SWEET & CREAMY

GOLDEN HOUR 9
Bour Bon Whisky – Mango – Lemon

YUZU WHISKY SOUR 11
Ballantine's Finest – Yuzu – Egg White

ESPRESSOMARTINI 12
Kahlúa – Espresso – Absolut Vodka

MATCHA HARMONY 12
Suntory Whisky – Matcha – Milk – Honey



END WITH FIRE - DEEP & BOLD

NEGRONI 11

Bombay Sapphirre – Campari – Martini Rosso

OLD FASHIONED 11

Woodford Reserve – Angostura Bittes – Simple Sirup

MY BROTHER'S FLAVORITE

APEROL SOUR 9

Aperol – Orangen – Lemon – Egg White

PANDAN SMASH 11

Nep Moi – Pandan – Coconut Milk

PINK LADY 11

Hendrick's Gin – Apple Juice – Grenadine

SPIRITOUSEN

	4cl
SUNTORY TOKI WHISKY	8
HIBIKI WHISKY	12
NIKKA FROM THE BARREL	12
WOODFORD RESERVE	9
HAKU VODKA	6
THREE SIXTY VODKA	4
NEP MOI	3
ZOLADKOWA VODKA	4
HAVANA CLUB 3YO	4
HAVANA CLUB 7YO	4
UMESU SHOYA PLUM LIKÖR	4
HAKUTSURU YUZU LIKÖR	4

SAKE 酒

	200ml
CHOYA SAKE warm oder kalt	8





COFFEE

KAFFEE CREMA	3,5
ESPRESSO	2,5
DOPPEL ESPRESSI	4
ESPRESSO MACCHIATO	3
CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	4,5

TEA

GINGER TEA mit Orangen	4,5
LEMONGRASS TEA mit Zitronen	4,5
MINT TEA mit Zitrone	4,5
YUZU TEA japanische Zitrusfrucht mit Honig	4
SENCHA japanischer Green Tea	5
HOJICHA gerösteter japanischer Grüntee	5
GENMAICHA japanischer Grüntee mit geröstetem Reis	5
CLASSIC TEA Kamile/ Herbs/ English Breakfast / Darjeeling	4

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.– Do: 11:30 – 15:00 & 17:30 – 22:20
Fr: 11:30 – 15:00 & 17:30 – 23:00
Sa: 12:00 – 23:00
So: 12:00 – 22:00

a : Gluten b : Krebstiere c : Ei d : Fisch e : Erdnüsse f : Soja
g : Milch h : Schalenfrüchte i : Sellerie j : Senf k : Sesam m : Lupine n : Weichtiere

1 : Farbstoff 2 : Konservierungsstoff 3 : Antioxydationsmittel
4 : Geschmacksverstärker 5 : Phosphat 6 : Süßungsmittel 7 : Säuerungsmittel
8 : Stabilisator/Verdickungsmittel

tutamfrei3-restaurant.de