



TONKOTSU RAMEN SOUP | 12,9 €

reichhaltige cremige Brühe mit mariniertes Schweinebauch, Mais, Lava Ei, sojabohn, Naruto, Frühlingszwiebel

SHOYU RAMEN | 12,9 €

Soja Brühe mit mariniertes Schweinebauch, Lava Ei, Pakchoy, Bambus, Frühlingszwiebel, Naruto

CHICKEN YAMA | 11,9 €

Gegrilltem Hähnchenbrut mit frischem gemüse, in sojasauce wild kräutersalat mit Jasmin Reis

SALMON CURRY | 14,9 €

Gegrilltem Lachs in Curry-Kokosmilch, Hokkaidokürbis, süßkartoffeln, wildkräutersalat dazu Jasmin Reis

TOFU ROYAL | 11,9 €

Gebraten Tofu mit verschiedenem frischem Saisongemüse in spezialsojasauce, dazu Jasmin Reis



BUSINESS TISCH

Mo.-Sa.:
11:00 bis 15:30

Alle serviert mit 2 Stk. Gyoza
oder Miso-Suppe



VORSPEISE / STARTER

Essen, das gut zum Trinken passt / *food that goes well with drinking*

1. TIGER MENTAI ^(m,b) 8,9
gegrillte Garnelen, Mentaissance / *grilled prawns, mentai sauce*
2. WASABI TIGER ^(m,b,d) 7,9
gebratene Garnelen, Wasabi-Mayo-Creme / *fried prawns, wasabi-mayo cream*
3. NASU CARMEL ^(f) 5,9
gebackene Auberginen, Misoauce, Sesam, Bonitoflocken / *baked eggplant, miso sauce, sesame, bonito flakes*
4. HONEY MOON ^(b,n,m) 9,5
gegrillte Jakobsmuscheln, Honig-Sojasauce, Spargel, Tobiko / *grilled scallops, honey soy sauce, asparagus, tobiko*
5. CEVICHE ^(i,b,m,e,f)
Ceviche-Sauce, Sellerie, Knoblauch, Tomaten, rote Zwiebeln, Ingwer, Gurke, Pfeffer, Olivenöl / *ceviche sauce, celery, garlic, tomato, red onion, ginger, cucumber, pepper, olive oil*
 - a. Thunfisch / *tuna* 11,0
 - b. Bernsteinmakrele / *hamachi* 12,0
 - c. Lachs / *salmon* 9,5
 - d. Jakobsmuscheln / *jacob scallops* 12,5
6. TARWASA ^(i,c,b,m)
eine halbe frische Avocado, Zwiebeln, Kaviar, Truffe-Cocktailsauce, Wasabisauce / *half a fresh Avocado, Orion, Kaviar, Truffe Cocktail Sauce, Wasabi sauce*
 - a. Thunfisch / *tuna* 10,5
 - b. Bernsteinmakrele / *hamachi* 11,5
 - c. Lachs / *Salmon* 9,5
 - d. Jakobsmuscheln / *jacob scallops* 11,5
7. CRUNCHY BITES ^(b,v,d) (2 Stk.)
Knusprige Lachshaut, Frischkäse, Ikura, japanische Chili, Zwiebeln, Tobiko, Obst / *crispy salmon skin, cream cheese, ikura, japanese chili, onions, tobiko, fruit*
 - a. Thunfisch / *tuna* 6,0
 - b. Bernsteinmakrele / *hamachi* 6,5
 - c. Lachs / *salmon* 6,0
 - d. Jakobsmuscheln / *jacob scallops* 6,5
8. TAKOYAKI ^(i,b,g) (4 Stk.) 7,5
frittierte Oktopus-Teigbällchen mit Takoyaki-Sauce / *fried octopus dough balls with takoyaki sauce*





9. BAO BUN BURGER ^(c,f)

A. WEICHSCHALENKRABBE

7,5

gedämpfte Reismehlbrötchen, Weichschalenkrabbe, Zwiebel, Chili, Koriander, Trüffelmayonnaise & Sesam /
steamed rice flour buns, soft-shell crab, onion, chili, coriander, truffle mayo & sesame

B. FRITTIERTER FISCH

6,5

gedämpfte Reismehlbrötchen, frittierte Fisch, Hoisin-Sauce, Mayonnaise, Gurke, Koriander, Zwiebel & Chili / *fried fish, steamed rice flour buns, hoisin sauce, mayonnaise, cucumber, coriander, onion & chili*



10. FIRE SHRIMP ^(m,b,d,v)

9,0

Tigergarnelen-Tempura, würzige Buttersauce, Tobiko, Shichimi, Käsepulver /
tiger prawn tempura, spicy butter sauce, tobiko, shichimi, cheese powder

11. LONELY ISLAND ^(i,b,m,e,f,c)

8,5

Avocado, Thunfisch-Tataki, Sesam, Olivenöl, Tobiko, Kaviar, Wasabi-Pulver, Reisperle / *avocado, tuna tataki, sesam, olive oil, tobiko, caviar, wasabi powder, rice pearl*

12. TATAKI ^(a,f,k)

9,5

Thunfisch, Ponzu, rote Zwiebel, Daikon, gebratener Knoblauch, Seetang, Frühlingszwiebel / *tuna, ponzu, red onion, daikon, fried garlic, seaweed, spring onion*

13. AUSTERN ON THE ROCKS ^(n, m)

8,0

2 frische Austern, Ponzu Soße, Wachteleier /
2 fresh oysters, ponzu sauce, quail eggs

14. TROPICAL WAVE ^(i,d,a,b,c)

11,5

Gemischter frischer Fisch, Miso-Mix Kokosmilch, Avocado, Rettich, Shiso-Blatt, Tobiko, Reisperle / *mixed fresh fish, miso and coconut milk mix, avocado, radish, shiso leaf, tobiko, rice pearl*

15. SEBICHE ^(i,b,m,e,f)

Ceviche-Brühe, Zitronengras, rote Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Olivenöl, Apfelmus, Mezcal / *sebiche broth, lemongrass, red onion, garlic, coriander, olive oil, apple sauce, mezcal*

a. Thunfisch / *tuna*

11,0

b. Bernsteinmakrele / *hamachi*

12,0

c. Lachs / *salmon*

10,0

d. Jakobsmuscheln / *jacob scallops*

12,5



SASHIMI OMAKASE

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison /
spices and ingredients change depending on the season

- | | | | |
|-----|--|---------------------------|------|
| 16. | MAGURO (8 Stk.)
Bluefin Tuna | ^(a,a1,d,f,l) | 13,9 |
| 17. | HAMACHI (8 Stk.)
Amberjack | ^(a,a1,d,f,l) | 15,9 |
| 18. | SAKE (8 Stk.)
Salmon | ^(a,a1,d,f,l) | 11,9 |
| 19. | SASHIMI MIX (12 Stk.)
3 Salmon, 3 Shrimp, 3 Tuna, 3 Amberjack | ^(a,a1,b,d,f,l) | 21,5 |



SALAT / SALAD

- ◆

20. EDAMAME ^(m,v)

gedämpfte Sojabohnen mit Salz verfeinert /
steamed Soybeans Refined with Salt

5,5
- ◆

21. SUPINATTO ^(f)

blanchierter Spinat, Trüffel Oil, Sesamsauce /
blanched Spinach, Truffle Oil, Sesame sauce

7,5
- ◆

22. HORENSO ^(l,f,g,n)

roher Spinat, Trüffelöl, trockenes Miso, gebratene Zwiebeln /
raw Spinach, Truffle Oil, Dry Miso, fried Onion

8,5
- ◆

MIT GARNELEN ^(c)

+ 4,0
- ◆

23. WAKAME SALAD ^(f,m)

saisonaler Salat, Avocado, Sesamsauce, Wakame /
seasonal Salad, Avocado, Sesame sauce, Wakame

6,5
- ◆

24. POMCHESE ^(d,2,i)

frittierte Süßkartoffeln, Käsepulver / fried Sweet Potatoes, Cheese powder

4,5



SUPPE / SOUP

- ◆

25. MISO TOFU ^(i,m)

Tofu, Wakame, Schnittlauch / *tofu, wakame, chives*

5,5
- ◆

26. MISO LACHS ^(i,m,b)

Tofu, Wakame, Schnittlauch, Lachs /
tofu, wakame, chives, salmon

6,5

HAUPTGERICHT / MAIN COURSE

27. MISO RAMEN SOUP ^(i,c,a,m,f) 12,9
schweinebauch, Mais, Ei, Ramen-Nudeln / *pork belly, corn, egg, ramen pasta*
28. TONKOTSU RAMEN SOUP ^(i,c,a,m,f) 12,9
schweinebauch, Mais, Ei, Ramen-Nudeln / *pork belly, corn, egg, ramen pasta*
29. SHOYU RAMEN SOUP ^(i,c,a,m,f) 12,9
schweinebauch, Ei, Ramen-Nudeln, Pak-choi /
pork belly, egg, ramen pasta, bok-choi
30. SHOYU RAMEN SOUP ^(i,c,a,m,f) 13,9
schweinebauch, Ei, Udon-Nudeln, Pak-choi / *pork belly, egg, udon pasta, bok choi*



31. **YAKI UDON** ^(i,b,h,g)
 Japanische Udon-Nudeln, Shitake-Pilz-Sauce, Gemüse, Erdnüsse, Röstzwiebeln /
japanese udon noodles, shitake mushroom sauce, vegetables, peanuts,
fried onions
- | | |
|---|------|
| a. Tofu / <i>tofu</i> | 13,9 |
| b. Garnele / <i>shrimp</i> | 16,9 |
| c. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,9 |
| d. Barbarie-Ente / <i>barbarie-duck</i> | 16,9 |
| e. Rindsteak / <i>beefsteak</i> | 16,9 |
| f. Lachssteak / <i>salmonsteak</i> | 16,9 |
32. **YAMA ROYAL** ^(i,a,b,h,m,n)
 hochwertiges Gemüse, gebraten mit Austernsauce, serviert mit Reis,
 Erdnüssen und Wild kräutersalat / *high-quality vegetables,*
fried with oyster sauce, served with rice, peanuts and wild herb salad
- | | |
|---|------|
| a. Tofu / <i>tofu</i> | 13,9 |
| b. Garnele / <i>shrimp</i> | 16,9 |
| c. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,9 |
| d. Barbarie-Ente / <i>barbarie-duck</i> | 16,9 |
| e. Rindsteak / <i>beefsteak</i> | 16,9 |
| f. Lachssteak / <i>salmonsteak</i> | 16,9 |
33. **YAMA CARI** ^(k,h,d)
 gegrillter Hokkaidokürbis, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer
 Curry-Kokosmilchsauce / *grilled hokkaido pumpkin, wild herb salad,*
rice, served with a curry coconut milk sauce
- | | |
|---|------|
| a. Tofu / <i>tofu</i> | 13,9 |
| b. Garnele / <i>shrimp</i> | 16,9 |
| c. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,9 |
| d. Barbarie-Ente / <i>barbarie-duck</i> | 16,9 |
| e. Rindsteak / <i>beefsteak</i> | 16,9 |
| f. Lachssteak / <i>salmonsteak</i> | 16,9 |



YAMA POKE BOWL

Wildblumen-Rucola-Salat auf warmem Reis mit Unagi-Sauce,
Wasabi und Guacamole, Salsa Roja /
*wildflower and rocket salad on warm rice with unagi sauce,
wasabi and guacamole, salsa roja*

- | | | |
|-----|---|------|
| 34. | CHICKEN DON ^(c,m)
Gegrillte Hähnchenspieße / <i>grilled chicken skewers</i> | 13,9 |
| 35. | GRILLED SAKE DON ^(c,m)
Gegrillter Lachs / <i>grilled salmon</i> | 14,9 |
| 36. | SALMON TARTA DON ^(c,m,l)
Roher Lachs / <i>raw salmon</i> | 14,9 |
| 37. | EBI TEMPURA BOWLE ^(c,m)
Garnelen-Tempura / <i>shrimp tempura</i> | 14,9 |
| 38. | SEAFOOD DON ^(e,c,m)
Chef's Choice | 16,9 |

NIGIRI FREE STYLE

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison /

spices and ingredients change depending on the season

Alles serviert mit 2 Stück / *everything served with 2 pieces*

- | | | | |
|-----|------------------------------------|----------------------|------|
| 39. | NIGIRI SPECIAL ^(d,f,a1) | (6 Stk.) | 18,0 |
| | Chef's choice | | |
| 40. | MAGURO ^(d) | Bluefin tuna | 6,5 |
| 41. | HOTATE ⁽ⁿ⁾ | Scallops | 6,5 |
| 42. | KANPACHI ^(d) | Amberjack | 6,5 |
| 43. | EBI ^(c) | Tiger shrimp | 5,5 |
| 44. | SAKE ^(d) | Salmon | 6,5 |
| 45. | UNAGI ^(d,f,a1) | freshwater eel | 7,5 |
| 46. | NIGIRI SPARGEL ^(k) | green mini asparagus | 5,0 |
| 47. | NIGIRI AVOCADO ^(a,a1,f) | mit Avocado | 5,0 |





SUSHI MAKI

Alle Maki werden in einer Reisrolle mit Seetang umwickelt /
all maki are wrapped in a rice roll with seaweed
Es werden jeweils 6 Stück serviert / *each serving includes 6 pieces*

48.	Avocado Maki	^(g,k) Avocado	5,5
49.	Kappa Maki	^(g,k) Cucumber	5,5
50.	Spargel Maki	^(g,k) green mini asparagus	5,9
51.	Shinko Maki	^(a,a1,f) pickled radish	5,5
52.	Sake Maki	^(d) Salmon	6,9
53.	Tekka Maki	^(d) Tuna	7,5
54.	California Maki	^(d) Avocado, surimi	5,9
55.	Ebi Maki	^(b) cooked shrimp, cucumber	6,5
56.	Unagi Maki	^(1,a,d,f) grilled freshwater eel	7,5
57.	Hamachi	^(d) Amberjack	7,5

INSIDE-OUT

58. GREEN PISTAZIE ROLL ^(d,e,a,al) 4 Stk. | 6,0 8 Stk. | 11,5
Thunfisch, Philadelphia, Avocado, bedeckt mit gehacktem Cashew / *tuna, philadelphia, avocado, covered with chopped cashew*
59. PHOENIX ROLL ^(d,a,al,b) 4 Stk. | 6,0 8 Stk. | 11,5
gebratener Lachsbauch, Rote Bete, eingelegter Rettich, bedeckt mit roten Garnelen, Flugfischrogen, japanischer Mayonnaise-Käse / *fried salmon belly, beetroot, pickled radish, covered with red shrimp, flying fish roe, japanese mayonnaise cheese*
60. SEEFOOD FRUIT ^(a,al,f,g,l,b) 4 Stk. | 6,0 8 Stk. | 11,5
Lachs, Avocado, Rote Bete umhüllt mit roten Garnelen, Obst / *salmon, avocado, beetroot covered with red shrimp, fruit*
61. MANDELBLÄTTCHEN ROLL ^(d,e,a,al) 4 Stk. | 6,0 8 Stk. | 11,5
Rindersteak, eingelegter Rettich, Philadelphia, japanische Mayonnaise und Mandelblättchen / *beef steak, pickled radish, philadelphia, japanese mayonnaise and flaked almonds*
62. DRAGON ROLL ^(o,al,f,k,g) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Garnelen im Tempura-Mantel, Mango, Avocado, japanischer Mayonnaise-Käse, umhüllt mit paniertem Lachsfilet, Ikura / *shrimp in a tempura coating, mango, avocado, japanese mayonnaise cheese, covered with breaded salmon fillet, ikura*
63. RED KING ROLL ^(o,al,f,k,g) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Garnelen im Tempuramantel, eingelegter Rettich, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Thunfisch, Obst / *shrimp in a tempura coating, pickled radish, avocado, cream cheese, covered with tuna, fruit*
64. TIGER ROLL ^(d,g,al,f,k) 4 Stk. | 6,5 8 Stk. | 12,0
Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse und spezieller Fischmantel / *avocado in a tempura coating, mango, cream cheese and specially fish coating*
65. BLACK DRAGON ROLL ^(d,al,f,k,g,j) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Gebratener Lachsbauch, eingelegter Rettich, Avocado, Frischkäse umwickelt mit gegrilltem Aal, Wasabi-Sesam / *fried salmon belly, pickled radish, avocado, cream cheese wrapped in grilled eel, wasabi sesam*





INSIDE-OUT

66. SPICY TUNA ROLL ^(d,g,a1,f,k) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Thunfisch, Avocado, würziges Sesamöl, japanische Mayonnaise, Flugfischrogen, gebackene Fadennudeln / *tuna, avocado, spicy sesame oil, japanese mayonnaise, flying fish roe, baked vermicelli*
67. CALIFORNIA ROLL ^(d,g,a1,f,k,j) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Weichschalenkrabbe, Gurke, japanischer Mayonnaise-Käse, Flugfischrogen, bedeckt mit Lachs, Teriyaki, Reisperle / *soft shell crab, cucumber, japanese mayonnaise cheese, flying fish roe, covered with salmon, teriyaki, rice pearl*
68. SPICY HAMACHI ROLL ^(d,g,a1,f,k) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Amberjack, Avocado, würziges Sesamöl, Mayonnaise-Trüffel, bedeckt mit Hamachi, Flugfischrogen / *amberjack, avocado, shichimi, mayonnaise truffles, covered with hamachi, flying fish roe*
69. SEEOFOD CULTURE ^(d,a1,f,k,g,j) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
Spargel, Avocado, Mango, Sahnetrüffel, umhüllt mit Lachs, Bonitoflocken / *asparagus, avocado, mango, cream truffle, covered with salmon, bonito flakes*
70. BBQ ROLL ^(a, c, k) 4 Stk. | 6,5 8 Stk. | 12,0
Hähnchenspieße, Gurke, gebackene Fadennudeln, süße Soße / *chicken skewers, cucumber, baked vermicelli, sweet sauce*
71. PRAWN TIGER ^(a,b,k) 4 Stk. | 7,0 8 Stk. | 13,5
gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko, Mayonnaise-Trüffel, Reisperle / *boiled shrimp, avocado, cucumber, tobiko, mayonnaise truffle, rice pearl*



VEGETARIAN ROLL

72. FRUIT PARADISE ROLL ^(g,k,l,11) 4 Stk. | 5,5 8 Stk. | 10,5
Avocado, Gurke, Sesam, Frischkäse, Obst /
avocado, cucumber, sesame, cream cheese, fruit
73. AVOCADO TRUFFLE ROLL ^(a1,f,g,k) 4 Stk. | 5,5 8 Stk. | 10,5
Avocado, Spargel, umhüllt von Avocado und Mayonnaise-Trüffelsauce /
avocado, spargel, coated in avocado and mayonnaise truffle sauce
74. VEGAN ROLL ^(d,f,i) 4 Stk. | 5,5 8 Stk. | 10,5
Avocado-Tempura, Philadelphia, ummantelt mit Gurke /
avocado tempura, philadelphia, coated in cucumber
75. GARDEN ROLL ^(G,K,L,11) 4 Stk. | 5,5 8 Stk. | 10,5
Spargel, eingelegter Rettich, Philadelphia, Mango, umhüllt von Roter Bete,
Obst / *asparagus, pickled radish, philadelphia, mango, coated in beetroot, fruit*





76. SALMON TEMPURA^(d, g, k) 11,5
Lachs, Avocado, Gurke Philadelphia /
salmon, avocado, cucumber, philadelphia
77. VEGGIE TEMPURA^(g, k, l, 11) 9,5
Avocado, Gurke, Mango, Spagel, Philadelphia /
avocado, cucumber, mango, spagel, philadelphia
78. MAGURO TEMPURA^(d, g, k) 11,5
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia /
tuna, avocado, cucumber, philadelphia
79. EBI TEMPURA^(d, g, k) 11,5
Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia /
shrimp, avocado, cucumber, philadelphia
80. HAMACHI TEMPURA^(d, g, k) 11,5
Amberjack, Avocado, Gurke, Philadelphia /
amberjack, avocado, cucumber, philadelphia
81. MINI SPICY TUNA (8 Stk.)^(d,k) 8,5
Minirollchen mit Thunfischtatar, Frühlingszwiebeln,
Flugfischrogen, Philadelphia / *mini rolls with tuna tartare, spring onions,*
flying fish roe, philadelphia
82. MINI SPICY SALMON (8 Stk.)^(d,k) 8,5
Minirollchen mit Lachstatar, Frühlingszwiebeln, Flugfischrogen, Philadelphia /
mini rolls with salmon tartare, spring onion, flying fish roe, philadelphia
83. MINI SPICY EBI (8 Stk.)^(d,k) 8,5
Minirollchen mit Rotgarnelen-Tartar, Flugfischrogen, Frühlingszwiebeln,
Philadelphia / *mini rolls with red shrimp tartare, flying fish roe,*
spring onion, philadelphia



TEMPURA ROLL

Es werden jeweils 6 Stück serviert / *each serving includes 6 pieces*

Alle Gerichte werden im Tempuramantel frittiert
und mit süßer Sauce und Sesam garniert /
*all dishes are fried in a tempura coating and topped
with sweet sauce and sesame*

SUSHI COMBO

Gewürze und Zutaten variieren je nach Saison /
spices and ingredients change depending on the season

MENÜ 1. SURPRISE PLATES FOR ONE (13 Stk.) 20,0

4 Stk. Inside-Out | 1 Stk. Nigiri | 4 Stk. Sashimi | 4 Stk. Mini Tempura

MENÜ 2. SURPRISE FOR TWO (24 Stk.) 42,0

8 Stk. Inside-Out | 2 Stk. Nigiri | 6 Stk. Sashimi | 8 Stk. Mini Tempura

MENÜ 3. VEGAN SET (30 Stk.)^(g,k,l,11) 40,5

6 Stk. Maki asparagus | 6 Stk. Maki cucumber | 2 Stk. Nigiri Avocado
8 Stk. Inside Out VEGAN | 8 Stk. Fruit Garden Roll

MENÜ 4. SALMON SET (16 Stk.)^(a,a1,f,g) 24,0

6 Stk. Maki Salmon | 4 Stk. Salmon Inside-Out
2 Stk. Nigiri Salmon | 4 Stk. Sashimi Salmon



MENÜ 5. TUNA LOVE SET (20 Stk.)^(d,g,k,a1,f,c,a) 32,0

4 Stk. Tuna Nigiri | 8 Stk. Tuna mini spicy tempura
6 Stk. Tuna Maki | 2 Stk. Tuna Sashimi

MENÜ 6. OCEAN DRIVER SET(40 Stk.)^(d,g,a1) 70,0

12 Stk. Inside-Out | 12 Stk. Maki Salmon + Cali | 4 Stk. Nigiri mix |
4 Stk. Sashimi mix | 8 Stk. Mini Tempura

MENÜ 7. PARTY TIME SET (65 Stk.)^(d,a1,f,k,g) 110,0

8 Stk. Sashimi | 6 Stk. Big tempura | 4 Stk. mini Tempura
24 Stk. Special Maki | 16 Stk. Inside-Out | 7 Stk. Nigiri



DESSERT

JASMINE CREAM DELIGHT^(6,d) 5,5
Sahne, Jasmin-Eiscreme, Schokolade, Saisonfrüchte, Butterkekse /
cream, jasmine ice cream, chocolate, seasonal fruits, butter cookies

ZESTY LYCHEE FUSION^(6,d) 5,5
Spezielle Lycheesauce, Lycheefrüchte, Zitroneneis /
special lychee sauce, lychee fruits, lemon ice cream

COFFEE CRÈME TREAT^(6,10,d) 5,5
Sahne, Kaffee Cream, Schokolade, Butterkekse, Früchtesauce /
cream, coffee cream, chocolate, butter cookies, fruit sauce

JAPANESE MOCHI^(4,6,d) 5,5
Mit Eiscreme gefüllte Reisküchlein, Sahne, Schokosauce, Saisonfrüchte /
rice cakes filled with ice cream, cream, chocolate sauce, seasonal fruits

COCKTAILS

MOJITO ^(1,2,6,12)	7,9
Rum, Limettensaft, Minze, Simple-Sirup, Soda / <i>rum, lime juice, mint, simple syrup, soda</i>	
LAVENDER DREAM ^(1,2,6,12)	8,9
Lavendelsirup, Blossom Gin, Limettensaft, Anchan Tee, Soda / <i>lavender syrup, blossom gin, lime juice, butterfly pea tea, soda</i>	
CITRUS ELIXIR ^(1,2,6,12)	9,5
Yuzu Gin, Italicus, Süßwermut / <i>Yuzu Gin, Italicus, Sweet Vermouth</i>	
PEACHY BREEZE ^(1,2,6,12)	7,9
Vodka, Birnensaft, Limettensaft, Holunderblüten-Sirup, Soda / <i>vodka, pear juice, lime juice, elderflower syrup, soda</i>	
ESPRESSO FUSION ^(1,2,6,10)	9,5
Vodka, Kaffee-Likör, Espresso, Simple-Sirup / <i>vodka, coffee liqueur, espresso, simple syrup</i>	
CITRUS LOVE ^(1,2,6,10)	8,9
Yuzu Gin, Yuzu-Sirup, Limettensaft, Soda / <i>yuzu gin, yuzu syrup, lime juice, soda</i>	

SPRIZZ

APEROL TONIC ^(1,2,11,12)	7,5
Aperol, prosecco, Ginger Ale / <i>aperol, prosecco, ginger ale</i>	
HAMANI FIZZ ^(1,2,11,12)	7,5
Erdbeere Sirup, Blossom Gin, Tonic / <i>strawberry syrup, blossom gin, tonic</i>	
SPRINGTIME SPRITZ ^(1,2,6,12)	7,5
Holunderblüte-sirup, Minze, Prosecco, Soda / <i>elderflower syrup, mint, prosecco, soda</i>	
LILLET BERRY ^(2,6,12)	7,5
Berry Jam, Lillet Blanc, Wildberry Tonic / <i>berry jam, lillet blanc, wildberry toni</i>	
SUMMER VIBE ^(1,2,6,12)	7,5
Maracuja Sirup, Minze, Ginger Ale, Lillet Blanc / <i>passion fruit syrup, mint, ginger ale, lillet blanc</i>	

BEER

JANPANISCHES BIER	0,3L / 3,8
PILS	
- KROMBACHER	0,3L / 3,8
- RADLER	0,3L / 3,8
BIER ALKOHOLFREI	0,3L / 3,8
KIRSCHWEIZEN	0,5L / 4,9

WINE

SAKE JUNMAI DAIGINJO	0,15L / 15,9 0,25L / 25,9
trocken, fruchtig, elegant, mild im Geschmack, gekühlt / warm serviert.	
RIESLING ^(12,g)	0,2L / 5,9
RIESLING ^(12,g) (Liebling)	0,2L / 5,9
PINOT GRIGIO ^(12,g)	0,2L / 5,9
MERLOT ^(12,g)	0,2L / 5,9
PRIMITIVO ^(12,g)	0,2L / 5,9
ROSE PINOT NOIR ^(12,g)	0,2L / 5,9
WEINSCHORLE ^(12,g)	0,2L / 4,9

SOFT DRINK

COCA COLA/ FANTA/ SPRITE/ COLA ZERO ^(2,5,6,12)	0,3L / 3,5
PAULANERSPEZI ^(2,5,6,12)	0,3L / 3,5
GINGER ALE/ TONIC WATER ^(1,11,12)	0,2L / 3,2
SÄFTE ^(2,6,12) Apfel Kirsch/ Johannisbeere / Lychee / Mango / Rhabarber / Birne (Säft auch als Schorle möglich)	0,3L / 3,5
WASSER (Naturell/ Sprudel)	0,2L / 2,9 1L / 6,5

COFFEE & TEA

KAFFEE CREMA ⁽¹⁰⁾	2,9
ESPRESSO ⁽¹⁰⁾	2,6
DOPPELTER ESPRESSO ⁽¹⁰⁾	3,9
CAPPUCCINO ^(10, d)	3,5
LATTE MACCHIATO ^(10, d)	3,5
YUZU HONIG TEE ^(1,2,6) Yuzu Honig Jam, Zitrone / <i>yuzu honey jam, lemon</i>	4,0
GENMAI CHA ^(1,2,f) Sesame, Grün tee, Natur reis / <i>Sesame, green tea, brown rice</i>	4,0
RYOKU CHA ^(1,2) Grün Tee in Teekanne / <i>green tea in a teapot</i>	4,0
JASUMIN CHA ^(1,2) Jasmin Tee	4,0

HOMEMADE

LIME REFRESH ^(1,2,6,12)	5,5
Simple-Sirup, Limettensaft, Minze, wasser / <i>simple syrup, lime juice, mint, water</i>	
YUZU CHILL ^(1,2,6,12)	5,9
Yuzu-Sirup, Honig, Soda / <i>yuzu syrup, honey, soda</i>	
WHISPERS OF LAVENDER ^(1,2,6,12)	5,9
Lavendelsirup, Anchan Tee, Limettensaf, Soda / <i>lavender syrup, butterfly pea tea, lime juice, soda</i>	
PEAR HARMONY ^(1,2,6,12)	5,9
Limettensaft, Birnensaft, hausgemachtes Minzsirup soda / <i>Lime juice, pear juice, homemade mint syrup, soda</i>	
SPRING BLOSSOM ^(1,2,6,12)	5,9
Limette, hausgemachte Beerenmarmelade, Minze, Soda / <i>lime, homemade berry jam, mint, soda</i>	
PURPLE SUNSET ^(1,2,6,12)	5,9
Limettensaft, Lycheesaft, Anchan Tee, Soda / <i>Lime juice, lychee juice, butterfly pea tea, soda</i>	
MINTED ROSE ELIXIR ^(1,2,6,12)	5,9
Rosses Sirup, Minze-Sirup-Homemade, Limettensaft, Soda / <i>rose syrup, homemade mint syrup, lime juice, soda</i>	
TROPICAL BREEZE ^(1,2,6,12)	5,9
Frische Ananas, Ananassirup, Minze, Limettensaft, Soda / <i>fresh pineapple, pineapple syrup, mint, lime juice, soda</i>	

a: Eier / eggs - b: Fisch / fish - c: Krebstiere / crustaceans - d: Milch / milk
e: Sellerie / celery - f: Sesam / sesame - g: Schwefeldioxid und Sulfide / sulphites
h: Erdnüsse / peanuts - i: Gluten / gluten - j: Lupine / lupin - k: Schalenfrücht / tree nuts
l: Senf / mustard - m: Soja / soya - n: Weichtiere / molluscs - V: Vegetarian

1) Konservierungsmittel / Preservative - 2) Farbstoff / Dye - 3) Antioxidationsmittel / antioxidants
4) Geschmacksverstärker / Flavor - 5) Phosphat / Phosphate - 6) Süßungsmittel(n) / Sweetener(s)
7) enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine - 8) geschwefelt / sulphurated
9) Gewachst / Waxed - 10) koffeinhaltig / caffeinated - 11) chininhaltig / quinine-containing
