CUBO

JAPANESE
HOME COOKING
AND SUSHI BAR

VORSPEISEN

SUPPEN

1. Miso Shiru Suppe **2,90**
Japanische Sojabohnenpaste, Seiden-Tofu,
Algen und Frühlingszwiebeln

2. Miso Sake Suppe **3,90**
Japanische Sojabohnenpaste, Lachs,
Algen und Frühlingszwiebeln

3. Miso Mutsu (Butterfisch) Suppe **3,50**
Japanische Sojabohnenpaste, Butterfisch, Algen,
eingelegter Ingwer und Frühlingszwiebeln

4. Sake Chazuke Suppe **4,50**
Reissuppe mit Lachs, Algen, Sesam,
Frühlingszwiebeln und japanischen Gewürzen

FINGERFOOD

5. Yakitori **3,90**
3 gegrillte Hünchenspieße nach Art des Hauses

6. Gyoza (5 Stk.) **3,90**
Hausgemachte, gebratene japanische Teigtasche mit
Gemüsefüllung, Schnittlauch und Hühnerfleisch

7. Chicken Karaage **3,90**
Kusprige fritiertes Hähnchenkeule-fleisch nach
traditionellem Rezept mit pikanter Sauce.

8. Sushi Riceroll (2 Stk.)
gefüllt mit Salat, Shiroblatt, Omelette, hausgemachter Miso-Mango-sauce.
Wahlweise mit:

A. geschmortem Tofu **3,50**

B. frischem Lachs **3,90**

C. gegrilltem Entenbrustfilet **3,90**

9. Gemüse Tempura **3,90**

10. Vegi Gyoza (5 Stk.) Teigtasche mit Gemüsefüllung **3,90**

SALATE

11. Edamame **3,50**
Knachkige japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert

12. Goma Wakame Salat **4,50**
japanische Seealgen und hausgemachtes Sesam-Möhren-Dressing

13. Kimuchi **3,50**
Japanischer eingelegter Chinakohl. Pikant

14. Cubo Salat
frische gemischte Salate der Saison, Goma(Sesam-Dressing) Wahlweise mit:
A. Hänchenspieß **5,90**
B. gegrilltem Entenbrustfilet **6,90**

SUSHI DON

SCHALEN GERICHTE

Dieses Gericht wird in einer mittelgroßen Schale serviert.
Auf laufwarmen Reis werden mehrere frische
rohe Fischscheiben aufgelegt.

20. Sake Don	mit Lachs	**9,90**
21. Tekka Don	mit Thunfisch	**10,50**
22. Sake-Maguro Don	mit Lachs und Thunfisch	**10,50**
23. Chirashi Don	5 verschiedene Fischsorten : Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch, Garnelen, j. Omelett	**10,90**
24. Unagi Don	mit gegrilltem Aal und Unagi Soße	**11,50**
25. Seafood Don	Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch, Fischrogen, Garnelen Tempura, j. Omelett	**13,50**

UDON

30. Udon Suppe
Udonsuppe mit Dashi Algen, Fischfond und Wakame, Pakchoi, Lotuswurzeln, Shitake

A. Chicken Katsu	Paniertes Hühnerbrustfilet	**10,50**
B. Ebi Tempura	Panierte Garnelen	**11,50**
C. Kamo	gegrilltes Entenbrustfilet	**10,90**
D. Seafood	Meeresfrüchte	**10,50**
E. Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,90**
F. Enten-Seitan	Weizenprotein	**9,90**

31. Udon Curry
Japanisches Curry ist würzig-süß und leicht pikant. Traditionell werden sie mit Zuckererbsen, Möhren, Aubergine und Babymais

A. Chicken Katsu	Paniertes Hühnerbrustfilet	**10,50**
B. Chicken Teriyaki	gegrillte Hühnerbrustfilet	**10,50**
C. Kamo	gegrilltes Entenbrustfilet	**10,90**
D. Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,90**
E. Enten-Seitan	Weizenprotein	**9,90**

32. Udon yaki
Gebratene Udon mit Wok-Gemüse und:

A. Chicken Katsu	Paniertes Hühnerbrustfilet	**9,90**
B. Chicken Teriyaki	gegrillte Hühnerbrustfilet	**9,50**
C. Kamo	gegrilltes Entenbrustfilet	**10,90**
D. Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,90**
E. Enten-Seitan	Weizenprotein	**9,90**

NUDEL
HOME MADE

RAMEN

33. Ramen Suppe
Ramensuppe mit Hühnerfond nach traditioneller Art, Shoyu-Sojabrühe oder Miso-Brühe, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Wakame, Babymais, Sojasprossen. Dazu:

A. Chicken Katsu	Paniertes Hühnerbrustfilet	**10,50**
B. Chicken Teriyaki	gegrillte Hühnerbrustfilet	**9,50**
C. Kamo	gegrilltes Entenbrustfilet	**10,90**
D. Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,90**
E. Enten-Seitan	Weizenprotein	**9,90**

34. Ramen Yaki
Ramen gebraten nach traditioneller Art und Wok-Gemüsen. Dazu:

A. Chicken Katsu	Paniertes Hühnerbrustfilet	**10,50**
B. Chicken Teriyaki	gegrillte Hühnerbrustfilet	**9,50**
C. Kamo	gegrilltes Entenbrustfilet	**10,90**
D. Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,90**
E. Enten-Seitan	Weizenprotein	**9,90**

BENTO

BENTO

40. Vital Bento **11,90**

Leicht und ausgewogen

. Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
. Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat
. 3 Gyoza Teigtasche mit Hühnerfleisch Füllung
. 3 Yakitori Hänchenspieße mit Reis
. 6 Stk. California Maki
. Zucchini Yaki Gebratene Zucchini
. Reis

41. Protein Bento **11,90**

Tanken Sie Denkkraft

. Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
. Kimuchi
. 6 Stk. Lachs Maki
. Tamago - japanisches Omelette
. Chicken Katsu - Paniertes Hühnerbrustfilet
. Paprika & Zucchini gegrillt
. Reis

42. Saison Bento **13,50**

. Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
. Salat der Saison mit Sesamdressing
. 4 Stk. Avocado-Gurke Inside Out
. Lachs Katsu - Paniertes Lachsfilet mit Miso Sauce
. Gestreifte Hühnerbrust - braten mit ver. gemüse
. Reis

43. Deli Bento **13,50**

. Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
. Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat
. 4 Chicken karaage - Kusprige fritiertes Hähnchenkeule-fleisch
. 3 Yakitori - Hänchenspieße mit Reis
. 4 Stk. Lachs Avocado Inside Out
. 1 Stk. Butterfisch Nigiri
. Reis

44. Lucky Bento **14,50**

. Miso Suppe - mit Sojapaste, Seealgen
. Salat - der Saison mit Sesamdressing
. 3 Gyoza - Teigtasche mit Hühnerfleisch Füllung
. Gegrillte Entenbrustfilet mit Miso Sauce
. 6 Stk.Thunfisch Maki
. 2 Stk. Lachs Nigiri

45 A . Vegi Bento 1 **11,90**

. Miso Suppe - mit Sojapaste, Seealgen
. Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat.
. 3 Vegi Gyoza - Teigtasche mit Gemüse-Füllung
. Gebratenes Veganchicken mit Gemüsen und Teriyaki Sauce
. Zucchini Yaki Gebratene Zucchini
. 6 Stk. Avocado maki
. Reis

45 B. Vegi Bento 2 **12,90**

. Miso Suppe - mit Sojapaste, Seealgen
. Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat.
. 3 Vegi Gyoza - Teigtasche mit Gemüse-Füllung
. kross gebackenes Vegan-Entefleisch mit Teriyaki Sauce
. 4 Stk. Avocado Gurke I.O
. 2 Stk. Tofutasche Nigiri
. Reis

45 C. Vegi Bento 3 **12,90**

. Miso Suppe - mit Sojapaste, Seealgen
. Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat.
. 4 Vegi Gyoza - Teigtasche mit Gemüse-Füllung
. Japanische Curry mit Tofu und Gemüsen
. 6 Stk. Kürbis Maki
. 2 Stk. Avocado Nigiri
. Reis

Dinner Menü

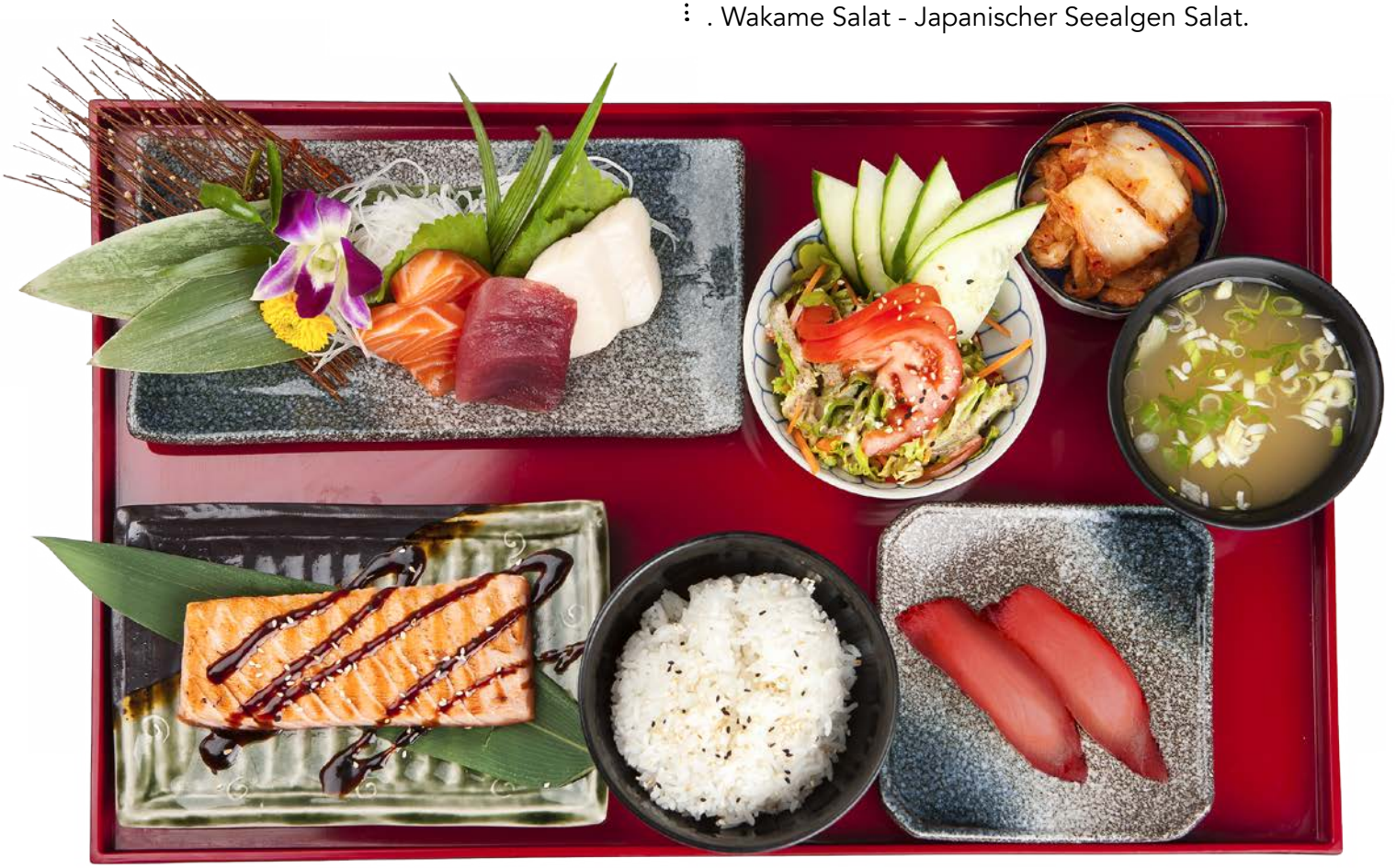
Serviert mit Reis und eingelegte Gemüsen

46. Pure and Fresh 16,90

. Miso-Mutsu Suppe Sojapaste, Seealgen, Butterfisch
. 2 Thunfisch Nigiri
. Lachs Tepanyaki - gegrillte Lachsfilet
. Sashimi 3 Sorten Fisch
. Kimuchi
. Saison Salat

47. Elemental 15,90

. Miso-Mutsu Suppe Sojapaste, Seealgen, Butterfisch
. 2 Yakitori - Hänchenspieße
. Kamo - gegrilltes Entenbrustfilet
. 3 Gyoza - gebratene japanische Teigtasche mit Gemüse, Schnittlauch und Hühnerfleisch Füllung
. Kimuchi
. Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat.



STONE BOWL

48. Udon Bowl

Gegrilltes Fleisch nach Hausart mariniert, serviert auf Udonnudeln, dazu eingelegte Gemüse, Spielgelei, Sesam und serviert mit separater pikanten Soße. Wahlweise mit:

A. Hühnerfleisch	**11,50**
B. Rindfleisch	**12,50**

49. Bibimbap

Traditionelle Reisgericht serviert in Schüssel mit gebratenem Fleisch, Zuchini, Spinat, Spiegelei, Karotten, Sesam und pikante Soße. Wahlweise mit:

A. Hühnerfleisch	**10,50**
B. Rindfleisch	**11,50**
C. Tofu	**9,50**
D. Chicken Seitan	**10,50**

CEYRO

Ceyro - im Bambuskorb gedämpfe Gerichte mit
Zuckererbsen, Okra Schoten, Shitake Pilze, Wakame Seealgen, Tamago (Japanischem Omelette), Lotuswurzeln, Babymais, Zuckererbsen; Teriyaki Sauce und :

50. Chicken Terriyaki	gegrilltem Hühnerbrustfilet	**9,50**
51. Sake Terriyaki	gegrilltem Lachs	**11,50**
52. Vegetarisch		
A.Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,50**
B.Enten-Seitan	Weizenprotein	**9,50**
C.Tofu		**9,50**

CURRY

53. Japanisches Curry ist würzig-süß und leicht pikant.
Traditionell werden sie mit Möhren, Kartoffeln,
Aubergine und Babymais, Zuckererbsen

A. Chicken Katsu	Paniertes Hühnerbrustfilet	**9,90**
B. Tofu		**9,50**
C. Kamo	gegrilltes Entenbrustfilet	**10,50**
D. Chicken-Seitan	Weizenprotein	**9,50**

SUSHI

SUSHI SET

Set 1 — 7,50 €

6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Gurke Maki
6 Stk. gegrillte Paprika Maki

Set 2 — 9,90 €

6 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Avo Kappa I.O
6 Stk. eingelegter Kürbis Maki

Set 3 — 9,90 €

2 Stk. Inari Nigiri
6 Stk. gegrillte Paprika Maki
8 Stk. Horenso I.O (Spinat, Tofutasche, Frischkäse, Sesam)

Set 4 — 9,50 €

6 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Thunfisch Maki
6 Stk. California Maki

Set 5 — 8,50 €

6 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Avocado Maki
6 Stk. California Maki

Set 6 — 10,90 €

3 Stk. Lachs Nigiri
6 Stk. Lachs Maki
4 Stk. Lachs Avocado I.O

Set 7 — 11,90 €

5 Stk. Big-Roll Tempura(Lachs, Avocado)
6 Stk. Gurke Maki
4 Stk. Lachs Avocado I.O
4 Stk. California I.O

Set 8 — 11,90 €

6 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Thunfisch Maki
5 Stk. Nigiri Thunfisch, Butterfisch, Lachs, Unagi, Garnele

Set 9 — 11,90 €

3 Stk. Lachs Nigiri
6 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Lachs Avocado I.O
4 Stk. Spicy - Tuna I.O

Set 10 — 10,90 €

2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Garnele Nigiri
8 Stk. Lachs Maki Tempura
8 Stk. Spicy - Tuna Maki Tempura

Set 11 — 10,90 €

8 Stk. Lachs Maki Tempura
8 Stk. Butterfisch Maki Tempura
8 Stk. Spicy-Tuna Maki Tempura

SUSHI

SUSHI SET

Set 12 — 10,90 €

8 Stk. California Maki Tempura
8 Stk. Lachs Maki Tempura
5 Stk. Big-Roll Lachs Avocado Maki Tempura

Set 13 — 12,90 €

5 Stk. Tempura Big-Roll Lachs Avocado
4 Stk. Spicy Tuna I.O
6 Stk. Butterfisch Maki
3 Stk. Nigiri Lachs, Garnele, Hamachi

Set 14 — 11,50 €

5 Stk. Tempura Big-Roll Lachs Avocado
6 Stk. Avocado Maki
2 Stk. Nigiri Lachs, Garnele
6 Stk. Lachs Maki

Set 15 — 12,50 €

4 Stk. Lachs Avocado I.O
8 Stk. Thunfisch Maki Tempura
3 Stk. Nigiri Lachs, Garnele, Butterfisch
6 Stk. Avocado Maki

Set 16 — 12,50 €

8 Stk. Lachs Maki Tempura
8 Stk. Spicy Tuna Maki Tempura
4 Stk. California I.O
2 Stk. Nigiri Lachs, Thunfisch

Set 17 — **12,50 €**

2 Stk. Lachs Nigiri
2 Stk. Thunfisch Nigiri
6 Stk. Garnele Avocado MakiMaki
4 Stk. Alaska I.O mit Frischkäse

Set 18 — **14,90 €**

4 Stk. Nigiri Lachs, Hamachi, Garnele, Unagi
5 Stk. Big-Roll Lachs Avocado Tempura
Mix 3 Sorten Sashimi

Set 19 — **13,90 €**

5 Stk. Nigiri Lachs
4 Stk. Lachs Avo I.O
6 Stk. Lachs Avo Maki

ABENDMENÜ FÜR 2 PER.

Von 16:00 bis 23:00

CUBO 1: **ohne Suppe 25,90€**
mit 2 Miso Suppen 28,90€

6 Stk. Nigiri von Lachs, Butterfisch, Garnele
6 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Gurke Maki
6 Stk. California Maki
4 Stk. Lachs Avocado I.O
4 Stk. Thunfisch Gurke I.O
4 Stk. California I.O
4 Stk. Alaska I.O mit Frischkäse

CUBO 2: **ohne Suppe** **29,90€**
mit 2 Miso Mutsu Suppen **32,90€**

6 Stk. Nigiri von Lachs, Thunfisch, Garnele
6 Stk. gegrillte Paprika Maki
6 Stk. California Maki
4 Stk. Lachs Avocado I.O
4 Stk. Spicy-Tuna Gurke I.O
10 Stk. Big-Roll Lachs Avocado Tempura

CUBO 3: **ohne Suppe** **33,90€**
mit 2 Miso Sake Suppen **36,90€**

6 Stk. Nigiri von Lachs, Thunfisch, Hamachi
6 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Avocado Frischkäse Maki
8 Stk. Spezial Rainbow Roll
10 Stk. Big-Roll Lachs Avocado Tempura

CUBO 4: **ohne Suppe** **40,90€**
mit 2 Miso Sake-Chazuke Suppen **43,90€**

8 Stk. Nigiri von Hamachi, Tempura Garnele,
Unagi, Oktopus
10Stk. Lachs I.O Tempura
4 Stk. Lachs Special Roll
4 Stk. Tuna Special Roll
6 Stk. Futo New Generation Roll
6 Stk. Garnele Avocado Maki
4 Stk. Lachs Sashimi

CUBO 5:

ohne Suppe	**56,90€**
mit 3 Miso Mutzu Suppen	**61,90€**

ABENDMENÜ FÜR 3 PER.

3 Stk. Thunfisch Nigiri
3 Stk. Lachs Nigiri
3 Stk. Butterfisch Nigiri
8 Stk. California Maki Tempura
6 Stk. Futo Special Roll
10Stk. Tempura Big-Roll Lachs Avocado
8 Stk. Lachs Special
4 Stk. Tofu Tasche Special
9 Stk. Sashimi

SPECIAL ROLL

S1. Maguro Nuta
Spicy-Tuna, Gurke, umhüllt mit Thunfisch und mit Ja. Pikant-Mayonaise Soße

S1 6,90€

S2 6,90€

S2 Sake Special
Avocado Tempura, Frischkäse, Garnele, umhüllt mit Lachskaviar und Lachs mit Miso Soße

S3 Dragon
Garnele Tempura, Avocado, Zwiebel, Fischrogen, Frischkäse, umhüllt mit Unagi und Unagi Soße

S3 6,50€

S4 6,90€

S4 Futo New Generation Roll
Lachs, Thunfisch, garnele, Avocado, Gurke, Rettich, Kübis, Eiomelette, eingelegte Karotte, Fischrogen und Frischkäse

S5 Mutsu New Generation Roll
Avocado Tempura, Gurke, Surimi, Frischkäse, Fischrogen, Umhüllt mit flambiertem white Tuna und mit Miso Soße

S5 5,50€

S6 Hamachi New Generation Roll
Lachs Tempura, Avocado, Frischkäse, Fischrogen, umhüllt mit Gelbschwanzfisch (Hamachi)

S6 6,90€

S7 Black Tiger New Generation Roll
Avocado Tempura, Gurke, Surimi, Frischkäse, Fischrogen, umhüllt mit große Garnelen

S7 5,90€

S8 Tropical New Generation Roll
Lachs Tempura, Garnele, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit frischem Mango und mit Mango-Ananas Soße

S8 5,90€

S9 Rainbow New Generation Roll
Avocado, Gurke, Surimi, Eiomelette, Frischkäse, Tempura, Tobikofisch, Sesam, umhüllt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch und Dynamite Soße (Leicht Scharf)

S9 5,90€

S10 Craps Green Roll
Frittierte weiche Krabben, Avocado, Frischkäse, Tobico, Ja. Mayonaise

S10 6,90€

S11 Vegi Roll
Avocado, Tamago, Frischkäse, Umhüllung mit Tofutasche

S11 5,50€

S12
4,90€

Ebi Tempura Nigiri

Tuna Tartar Nigiri

S13
5,50€

S14
5,20€

Flambierte Tuna Nigiri

Hamachi Nigiri

S15
5,20€

S16
4,60€

Flambierte Mutsu Nigiri

Ikura Nigiri

S17
5,90€

Salmon Tartar Nigiri

S18
5,20€

SASHIMI

11,90€

170. Lachs Sashimi

12,90€

171. Thunfisch Sashimi

172. Hamachi Sashimi

12,90€

173. Lachs Thunfisch Sashimi

12,90€

174. Lachs Thunfisch Butterfisch Sashimi

13,90€

11,90€ **175. Butterfisch Thunfisch Sashimi**

9,50€ **176. Saba Sashimi**

24,90€ **177. Mix Sashimi**
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch, Saba

Classic Sushi

NIGIRI 1 Stück

101.	Avocado Nigiri	1,70€
102.	Tofutasche Nigiri	1,70€
103.	Eiomelette Nigiri	1,70€
104.	Mango Nigiri	1,70€
105.	Lachs Nigiri	2,20€
106.	Thunfisch Nigiri	2,40€
107.	Groß Garnele Nigiri	2,20€
108.	Butterfisch Nigiri	2,00€
109.	Aal Nigiri	2,60€
110.	Saba Nigiri	2,00€

MAKI VEGETARISCH 6 Stück

111.	Avocado Maki	2,80€
112.	Gurke Maki	2,80€
113.	Tofutasche Maki	2,80€
114.	Eiomelette Maki	2,80€
115.	Eingelegte Kübis Maki	2,80€
116.	Eingelegte Rettich Maki	2,80€
117.	Mango Maki	2,80€
118.	Gegrillte Paprika Maki	2,80€

MAKI 6 Stück

120.	Lachs Maki	3,40€
121.	Lachs Avocado Maki	3,60€
122.	Thunfisch Maki	3,60€
123.	Thunfisch Avocado Maki	3,80€
124.	Groß Garnele Maki	3,60€
125.	Groß Garnele Avocado Maki	3,80€
126.	Süßwasser Aal Maki	3,90€
127.	Süßwasser Aal Avocado Maki	4,10€
128.	Butterfisch Maki	3,20€
129.	Spicy Tuna Maki	3,80€
130.	Spicy Salmon Maki	3,80€
131.	Räucherlachs Maki	3,80€
132.	California Maki	3,40€
133.	Saba Maki	3,20€

INSIDE OUT 4 Stück, Mit Sesam & Fischrogen

Vegetarisch nur mit Sesam

140.	Avocado GurkeInside Out	3,20€
141.	Horenso Inside Out (mit Tofutasche, Spinat und Frischkäse)	3,40€
142.	Avocado Eiomelette Inside Out	3,40€
143.	California Inside Out	3,40€
144.	Lachs Avocado Inside Out	3,80€
145.	Aal Gurke Inside Out	4,00€
146.	Aal Avocado Inside Out	4,20€
147.	Thunfisch Gurke Inside Out	4,00€
148.	Räucherlachs Inside Out	3,80€
149.	Garnele Avocado Inside Out	3,80€
150.	Butterfisch Gurke Inside Out	3,80€
151.	Spicy Tuna Inside Out	4,00€
152.	Spicy Salmon Inside Out	4,00€
153.	Alaska Inside Out (Lachs, Avocado, Frischkäse)	3,80€
154.	Saba Gurke Inside Out	3,40€

TEMPURA

Alle Maki auch als Tempura erhältlich
zzgl. 1,00€ pro Portion 8 Stk.

Inside Out auch als Tempura erhältlich
zzgl. 1,50€ pro Portion 5 Stk.

TEKMAKI

160.	Lachs Avocado Fischrogen	3,80€
161.	Thunfisch Gurke Fischrogen	3,80€
162.	Garnele Avocado Fischrogen	3,60€
163.	Unagi Gurke Fischrogen	4,20€
164.	California : Avocado Gurke Surimi Fischrogen	3,40€
165.	Saba Gurke Fischrogen	3,40€

NACHTISCH

60. Matcha-Grüntee Eis **5,50**
3 Kugel Matcha-Grüntee Eis mit Aloe Vera

FragenSie uns nach unserem Tagesangebot!

GETRÄNKE

Cafe¬ a¬ la Vietnam

Die in den unterschiedlichen Klimaregionen wachsenden Kaffeebohnen wie Robusta, Arabica, Chari, Liberica, Catimor ... werden zu einer einzigartigen Mischung verarbeitet.
Die Bohnen werden dann stark geröstet. Das Verfahren kennt man als „French Roast“: die Bohnen werden dabei aber nicht verbrannt und die Aromen zerstört, sondern das Rösten ist ein langsamer und schonender Prozess. Außerdem wird etwas flüssige, geklärte Butter oder
Speiseöl beim Rösten dazugeben.
Der anschließend grob gemahlene Kaffee hat ein starkes, kräftiges Aroma nach Karamell und Gewürzen.
Die Zubereitung erfolgt nach der alten französischen Methode des Metallfilters. Der gemahlene Kaffee wird in das Metallsieb gefüllt,
festgedrückt und mit heißem Wasser aufgegossen. Langsam tropft er nun durch den Filter in ein Glas, in dem sich ein kräftiger dem Espresso ähnlicher Kaffee sammelt.
Traditionelle Zubereitungsarten:

Café filtre **2,90**
mit Kondensmilch
Eiskaffee **3,50**
mit Kondensmilch und Eiswürfeln

TEE (Tasse)

Ingwer Zitronengras Tee **2,90**
zubereitet mit frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten und Wald Honig

Ingwer Minze Tee **2,90**
zubereitet mit frischem Ingwer, Minzen und Wald Honig

Orange Tee **2,90**
zubereitet mit frischem Ingwer, Zitronengras, frische Orange und Wald Honig

Jasmin Tee **2,90**
sanfter grüner Tee verfeinert mit asiatischen Jasmin-Blütten

Sencha Tee **2,90**
Sencha gilt als der beliebteste Tee Japans. Der milde und grasige Geschmack der Sorte bietet den perfekten Ausgangspunkt für die Erkundung der Vielfalt des japanischen Grüntees.

Genmaicha Tee **2,90**
ist ein grüner Bancha-Tee, dem gegrillte Reiskörner

und Puffreis beigefügt werden

Matcha Tee **2,90**
Matcha ist ein zu feinstem Pulver vermahlener Grüntee,

der in der japanischen Teezeremonie verwendet wird

Alle Preise in Euro, Inkl. MwSt und Service
1 mit Farbstoff, 2 mit Coffein, 3 mit Aroma,
4 Antioxidationsmittel,5 mit Konservierungsmittel,
6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

SOFTDRINKS

Cola[1,2,6], Cola light[1,2,3,6,]	0,2l Fl.	2,40
Cola[1,2,6]		
Wasser still oder mit Kohlensäure	0,2l	2,00
	0,75l Fl.	5,00
Apoco Jap. Softdrink (kalt und warm)	0,3l	3,00

SÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft, Apfelschorle, Grapfruitsaft		
Lychee, Mango	0,2l	2,50
Apfelschorle, Apfelsaft	0,4l	4,00

HOME MADE- EXOTIIC DRINKS

Frisch Limonade 0,4l 3,90
Limetten, brauner Zucker, Minzen und Mineral Wasser

Cubo Eistee 0,4l 3,90
Limetten, brauner Zucker, Minze und rote Tee.

Cookie Cream 0,4l 4,50
Oreo Keks, Milch, Kondensmilch, Eiswürfeln, Sahne & Kakao

Matcha Cream 0,4l 4,50
Matcha Tee, Milch, Kondensmilch, Eiswürfeln, Sahne & Matcha

Mango Shake 0,4l 4,50
Mango Püree, Milch, Kondensmilch und Natur Joghurt

Avocado Shake 0,4l 4,50
Avocado, Milch, Kondensmilch und Natur Joghurt

Erdbeeren Shake 0,4l 4,50
Erdbeeren, Milch, Kondensmilch und Natur Joghurt

Wassermelone Shake 0,4l 4,50
Wassermelone, Wasser, Minze, brauner Zucker mit Eiswürfeln

APERITIF

Erdbeeren Mojito (Alkohl. frei) 4,00
frische Erdbeeren, Limetten,
brauner Zucker, Minze und Mineralwasser

Hugo 5,00
Sekt, Minze, Limetten und Holunder Sirup

Mojito 5,00
frische Limetten, nrauner Zucker, Minze,
Mineralwasser und
Sake (Japanische Reiswein)

BIER

Asahi Bier	Fl. 0,33l	3,50
Kirin Bier	Fl. 0,33l	3,50
Warsteiner Pils	Fl. 0,33l	3,20
Franziskaner Hefe	Fl. 0,50l	4,30
Franziskaner Kristall	Fl. 0,50l	4,30
Franziskaner Alk. freis	Fl. 0,50l	4,30
SAKE Jap. Reiswein	0,10l	3,20

Offene Weiss Weine

Grauer Burgunder	**trocken**	0,20l	4,70
P.J.Valckenberg	Rheinhessen		
Eleganter,feinfruchtiger Wein			
Chardonnay delle Venezie	**Trocken**, stoffig , viel Frucht	0,20l	4,70
Claudia Augusta	Ventien		
Riesling	**Trocken**	0,20l	4,70
Weingut Heindrich Spindler	Pfalz		

Offene Rot Weine

Merlot	Trocken,Vollmundiger Rotwein	0,20l	4,70
Faucon de Montagne	Languedoc		
Montepulciano d Abruzzo	Trocken und kraftvoll	0,20l	4,70
Claudia Augusta	Abruzzen		

Offene Weine Rose

Rose Cuvee	Trocken,Frisch und fruchtig	0,20l	4,90
Weingut Pfannebecker	Rheinhessen		

Flaschenweine

Weisswein

Riesling Sommerpalais — **feinfruchtig** — **0,75l 22,50**
Reichsgraf von Kesselstatt — Mosel
Belebender Duft nach Cassis und Orange in gut eingebundener Säure

---

Brezza — **Bianco** — **0,75l 24,00**
Cantina Lungarotti — Umbrien
Frisch und Schlank;Aromen von Apfel,Ananas und Zitrone.

Chardonnay — **Trocken und zart sftig** — **0,75l 22,00**
Cave Domerval — Languedoc
Strohgelbe Farbe mit goldgelben Refexen

Rotweine und Rose

Chateau Tour Saint Paul — **0,75l 25,00**
Bordeaux Superiore — Bordeaux
Dichter, intensiver Duft nach roten früchten, feine Note von Gewürzen.

Nero d´Avola-Syrah Terre Siciliane I.G.T. — **0,75l 24,00**
Terreliade — Sizilien
Vollmundig mit geschmeidigen Tanninen und Aromen von jungen, roten Früchten

---

Côte du Rhône AC — **0,75l 28,50**
Etienne Guigal — Rhône
Feinkörnige Tannine und elegante Frucht mit Aromen von Brombeeren und reifen Pflaumen

---

Cuvee Rose — **0,75l 24,00**
Weingut Max Pfannebecker Rheinhessen
Ein Rosé mit zarter Lachsfarbe, der angenehm nach Erdbeeren, Kräutern und Zitronentarte duftet. Schmeckt zitronig frisch und zugleich harmonisch und weich. Erdbeerige Fruchtigkeit trifft auf schöne Saftigkeit. Ein eleganter Roséwein mit sanfter Frucht und Leichtigkeit.

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN	1
MIT FARBSTOFF	2
MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN	3
MIT NITRTIPÖKELSALZ UND NITRAT	4
MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	5
GESCHWEFELT	6
GESCHWÄRZT	7
GEWACHST	8
MIT SÜSSUNGSMITTELN	9
ENTHÄLT EINE PHENYLALALINQUELLE	10
MIT PHOSPHAT	11
KOFFEINHALTIG	12
ALKOHOLHALTIG	13

ALLERGENE

GLUTENHALTIGE GETREIDE UND GETREIDEERZEUGNISSE
KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE
EIER UND EIERERZEUGNISSE
FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
ERDNÜSSE UND ERDNUSSERZEUGNISSE
SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHTERZEUGNISSE
(Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne)
SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
SENF UND SENFERZEUGNISSE
SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE
in einer Konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/l als S2O
LACTOSE
WEICHTIERE
LUPINE

SUPPEN

Speise Nr.		
01; 02; 03		
04	1,5,9	

FINGERFOOD

Speise Nr.		
05 in Soße	1,5,9	
07		
05 in Soße	1,5,9	
12	1,2,5,9	
14 in Soße	1,5,9	

ZUTATEN

12	1,5,9	

UDON/ RAMEN

Speise Nr.		
20; 21; 22	5,9	
in Soße	1,5,9	

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend.
Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig.
Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen

Alle Preise in Euro, Inkl. MwSt und Service
Irrtürmer und Druckfehler vorbehalten