



いただきます

*guten appetit*

**CU  
BO**



**JAPANESE  
HOME COOKING  
AND SUSHI BAR**

## VORSPEISEN

## SUPPEN

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>1. Miso Shiru Suppe</b>   | <b>3,90</b> |
| Japanische Sojabohnenpaste, Seiden-Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln                     |             |
| .....  |             |
| <b>2. Miso Sake Suppe</b>  | <b>4,90</b> |
| Japanische Sojabohnenpaste, Lachs, Algen und Frühlingszwiebeln                           |             |
| .....  |             |
| <b>3. Miso Mutsu (Butterfisch) Suppe</b>   | <b>4,50</b> |
| Japanische Sojabohnenpaste, Butterfisch, Algen, eingelegter Ingwer und Frühlingszwiebeln |             |

## FINGERFOOD

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>5. Yakitori</b>  | <b>4,90</b> |
| 3 gegrillte Hühchenspieße nach Art des Hauses   |             |
| .....   |             |
| <b>6. Gyoza (5 Stk.)</b>  | <b>4,50</b> |
| Hausgemachte, gebratene japanische Teigtasche mit Gemüsefüllung, Schnittlauch und Hühnerfleisch |             |
| .....   |             |
| <b>7. Chicken Karaage</b>   | <b>4,50</b> |
| Kusprige fritiertes Hähnchenkeule-fleisch nach traditionellem Rezept mit pikanter Sauce.        |             |
| .....   |             |
| <b>8. Sushi Riceroll (2 Stk.)</b>   | <b>4,50</b> |
| gefüllt mit Salat, Shirolblatt, Omelette, hausgemachter Miso-Mango-sauce. Wahlweise mit:        |             |
| <b>A. geschmortem Tofu</b>  | <b>3,90</b> |
| <b>B. frischem Lachs</b>  | <b>5,50</b> |
| <b>C. gegrilltem Entenbrustfilet</b>  | <b>4,90</b> |
| .....   |             |
| <b>9. Gemüse Tempura</b>  | <b>4,50</b> |
| .....   |             |
| <b>10. Vegi Gyoza (5 Stk.)</b>  | <b>4,50</b> |
| Teigtasche mit Gemüsefüllung  |             |



## SALATE

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>11. Edamame</b>  | <b>3,90</b> |
| Knackige japanische Bohnen in Salzwasser blanchiert         |             |
| <b>12. Goma Wakame Salat</b>                                | <b>4,90</b> |
| japanische Seealgen und hausgemachtes Sesam-Möhren-Dressing |             |
| <b>13. Kimuchi</b>  | <b>3,90</b> |
| Japanischer eingelegter Chinakohl. Pikant                   |             |



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

- |                            |  |              |
|----------------------------|--|--------------|
| <b>20. Sake Don</b>        | mit Lachs  | <b>11,90</b> |
| <b>21. Tekka Don</b>       | mit Thunfisch  | <b>12,50</b> |
| <b>22. Sake-Maguro Don</b> | mit Lachs und Thunfisch  | <b>12,50</b> |
| <b>23. Chirashi Don</b>    | 5 verschiedene Fischarten :<br>Lachs, Thunfisch, Tai,<br>Butterfisch, Garnelen, j. Omelett | <b>12,90</b> |
| <b>24. Unagi Don</b>       | mit gegrilltem Aal und Unagi Soße  | <b>13,50</b> |
| <b>25. Sashimi Don</b>     | Lachs, Thunfisch, Tai,<br>Butterfisch, Fischrogen,<br>Garnelen Tempura, j. Omelett         | <b>15,50</b> |



# UDON

## 30. Udon Suppe

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

<b>A. Chicken Katsu</b>	Paniertes Hühnerbrustfilet	<b>12,50</b>
<b>B. Ebi Tempura</b>	Panierte Garnelen	<b>12,90</b>
<b>C. Kamo</b>	gegrilltes Entenbrustfilet	<b>13,50</b>
<b>D. Seafood</b>	Meeresfrüchte	<b>12,50</b>
<b>E. Chicken-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>
<b>F. Enten-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>

## 31. Udon Curry Suppe

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

<b>A. Chicken Katsu</b>	Paniertes Hühnerbrustfilet	<b>12,50</b>
<b>B. Chicken Teriyaki</b>	gegrillte Hühnerbrustfilet	<b>11,90</b>
<b>C. Kamo</b>	gegrilltes Entenbrustfilet	<b>13,50</b>
<b>D. Chicken-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>
<b>E. Enten-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>

## 32. Udon yaki

Gebratene Udon mit Wok-Gemüse und:

<b>A. Chicken Katsu</b>	Paniertes Hühnerbrustfilet	<b>12,50</b>
<b>B. Chicken Teriyaki</b>	gegrillte Hühnerbrustfilet	<b>11,90</b>
<b>C. Kamo</b>	gegrilltes Entenbrustfilet	<b>13,50</b>
<b>D. Chicken-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>
<b>E. Enten-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>



# RAMEN

## 33. Shoyu Ramen Suppe

Ramensuppe mit Hühnerfond nach traditioneller Art, **Shoyu-Sojabrühe**, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Wakame, Babymais, Sojasprossen. Dazu:

<b>A. Chicken Katsu</b>	Paniertes Hühnerbrustfilet	<b>12,50</b>
<b>B. Chicken Teriyaki</b>	gegrillte Hühnerbrustfilet	<b>11,90</b>
<b>C. Kamo</b>	gegrilltes Entenbrustfilet	<b>13,50</b>
<b>D. Chicken-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>
<b>E. Enten-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>

## 34. Miso Ramen Suppe

Ramensuppe mit Hühnerfond nach traditioneller Art und **Miso Brühe**. Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Wakame, Babymais, Sojasprossen Dazu:

<b>A. Chicken Katsu</b>	Paniertes Hühnerbrustfilet	<b>12,50</b>
<b>B. Chicken Teriyaki</b>	gegrillte Hühnerbrustfilet	<b>11,90</b>
<b>C. Kamo</b>	gegrilltes Entenbrustfilet	<b>13,50</b>
<b>D. Chicken-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>
<b>E. Enten-Seitan</b>	Weizenprotein	<b>11,90</b>



**40. Vital Bento 14,50**

- . Leicht und ausgewogen
- . Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
- . Wakame Salat - Japanischer Seealgen Salat
- . 3 Gyoza Teigtasche mit Hühnerfleisch Füllung
- . 3 Yakitori Hähnchenspieße mit Reis
- . 6 Stk. Lachs Avocado Maki
- . Zucchini Yaki Gebratene Zucchini
- . Reis

**41. Protein Bento 14,50**

- . Tanken Sie Denkkraft
- . Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
- . Kimuchi
- . Alaska I.O (mit Lachs und Frischkäse, Avocado)
- . Tamago - japanisches Omelette
- . Chicken Katsu - Paniertes Hühnerbrustfilet
- . Paprika & Zucchini gegrillt
- . Reis

**42. Saison Bento 15,90**

- . Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
- . Wakame Seetang Salat
- . 4 Stk. Avocado-Gurke Inside Out
- . Lachs Katsu - Paniertes Lachsfilet mit Miso Sauce
- . Gestreifte Hühnerbrust - braten mit ver. gemüse
- . 1Stk. Tamago. Reis

**43. Sake Bento 16,90**

- . Miso Suppe mit Sojapaste, Seealgen
- . 1 Stk. Riceroll mit Lachs
- . 4 Stk. Lachs Sashimi
- . 4 Stk. Lachs Avocado I.O
- . 1 Stk. Lachs Nigiri
- . Lachskasu
- . Reis

**44. Lucky Bento 17,90**

- . Miso Suppe - mit Sojapaste, Seealgen
- . Salat - der Saison mit Sesamdressing
- . 3 Gyoza - Teigtasche mit Hühnerfleisch Füllung
- . Gegrillte Entenbrustfilet mit Miso Sauce
- . 6 Stk.Lachs Maki
- . 1 Thunfisch Nigiri, 1 Garnele Nigiri

**45 A . Vegi Bento 1 14,50**

- . 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 14,90**

- . 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 14,90**

- . 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 19,90

- . Miso-Mutsu Suppe Sojapaste, Seealgen, Butterfisch
- . 2 Thunfisch Nigiri
- . Tempura Lachsfilet
- . Sashimi 3 Sorten Fisch
- . Kimuchi
- . Wakame Seetang Salat

### 47. Elemental 18,90

- . Miso-Mutsu Suppe Sojapaste, Seealgen, Butterfisch
- . 2 Yakitori - Hähnchenspieße
- . 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 (nur im Haus)

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

<b>A. Hühnerfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>B. Rindfleisch</b>	<b>15,90</b>
<b>C. Chicken Seitan</b>	<b>14,90</b>
<b>D. Enten Seitan</b>	<b>14,90</b>
<b>E. Tofu</b>	<b>13,90</b>

### 49. Bibimbap (nur im Haus)

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

<b>A. Hühnerfleisch</b>	<b>13,90</b>
<b>B. Rindfleisch</b>	<b>14,90</b>
<b>C. Chicken Seitan</b>	<b>13,90</b>
<b>D. Enten Seitan</b>	<b>13,90</b>
<b>E. Tofu</b>	<b>12,90</b>



## CEYRO

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

**50. Chicken Teriyaki**      gegrilltem Hühnerbrustfilet      **11,50**

---

**51. Sake Teriyaki**      Tempura Lachs      **13,90**

---

### 52. Vegetarisch

**A.Chicken-Seitan**      Weizenprotein      **11,50**

---

**B.Enten-Seitan**      Weizenprotein      **11,50**

---

**C.Tofu**      **10,90**



## CURRY

**53.** Japanisches Curry ist würzig-süß und leicht pikant.

Traditionell werden sie mit Möhren, Kartoffeln, Aubergine und Babymais, Zuckerkorn

**A. Chicken Katsu**      Paniertes Hühnerbrustfilet      **12,50**

---

**B. Tofu**      **11,50**

---

**C. Kamo**      gegrilltes Entenbrustfilet      **13,50**

---

**D. Chicken-Seitan**      Weizenprotein      **12,50**





# SUSHI MENÜ



A1

8,90 €

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



A2

12,50 €

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



A3

13,50 €

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



A4

10,90 €

6 Stk. Lachs Maki  
6 Stk. Thunfisch Maki  
6 Stk. Butterfisch Maki



A5

10,50 €

6 Stk. Lachs Maki  
6 Stk. Avocado Maki  
6 Stk. Ebi Avo Maki



A6

12,90 €

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

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



A8

14,90 €

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



A9

13,90 €

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



A10

12,90 €

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



A11

12,90 €

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



## SUSHI Menü

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

12,90 €

A 12



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

14,90 €

A 13



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

13,90 €

A 14



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

14,90 €

A 15



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

13,90 €

A 16



A 17

14,50 €

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

A 18

16,90 €

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



5 Stk. Nigiri Lachs  
 4 Stk. Alaska I.O ( Lachs, Avocado, Frischkäse)  
 6 Stk. Lachs Avo Maki

16,90 €

A 19



## ABENDMenü für 2 Per.

**CUBO 1:** ohne Suppe 30,90€  
 mit 2 Miso Suppen 33,90€

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





# SPECIAL ROLL

## S1. Maguro Nuta

Spicy-Tuna, Gurke, umhüllt mit Thunfisch Bonito Flocken, Ja. Pikant-Mayonaise Soße

S1  
7,50€



## S7 Black Tiger New Generation Roll

Tuna Tempura, Gurke, Surimi, Frischkäse, umhüllt mit große Garnelen, Avocado, Tobiko, Mayonaise

S7  
7,00€



## S6 Tai New Generation Roll

Lachs Tempura, Avocado, Frischkäse, Fischrogen, umhüllt mit Tai, Tobiko

S6  
7,50€



## S3 Dragon

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

S3  
7,50€



## S2 Sake Special

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

S2  
7,50€



## S9 Rainbow New Generation Roll

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

S9  
7,00€



## S8 Tropical New Generation Roll

Lachs Tempura, Garnele, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit frischem Mango und mit Mango Soße

S8  
7,00€



## S5 Mutsu New Generation Roll

Avocado Tempura, Gurke, Surimi, Frischkäse, Fischrogen, Umhüllt mit flambiertem white Tuna und mit Miso Soße

S5  
6,50€



## S4 Futo New Generation Roll

Lachs, Thunfisch, garnele, Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, Eiomelette, Fischrogen und Frischkäse

S4  
7,50€



## S11 Vegi Roll

Avocado, Gurke, Rettich, Kurbis, Frischkäse, Umhüllung mit Tofutasche

S11  
6,00€



## S10 Craps Green Roll

Frittierte weiche Krabben, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Ja. Mayonaise

S10  
7,50€





S12  
6,50€

Ebi Tempura Nigiri

Tuna Tartar Nigiri

S13  
7,90€



Flambierte Tuna Nigiri

S14  
5,90€



Tai Nigiri

S15  
5,90€



Flambierte Mutsu Nigiri

S16  
5,10€



Ikura Nigiri

S17  
7,90€



Salmon Tartar Nigiri

S18  
7,50€



## SASHIMI ( 9 dicke Scheibe mit Reis )



15,90€

170. Lachs Sashimi

171. Thunfisch Sashimi

16,90€



173. Lachs Thunfisch Sashimi

16,90€



174. Lachs Thunfisch Butterfisch Sashimi

16,90€



177. Mix Sashimi  
Lachs, Thunfisch, Tai,  
Butterfisch, Oktopus

28,90€



# Classic Sushi

## NIGIRI 1 Stück

101.	Avocado Nigiri	2,50€
102.	Tofutasche Nigiri	2,50€
103.	Eiomelette Nigiri	2,50€
104.	Mango Nigiri	2,50€
105.	Lachs Nigiri	2,90€
106.	Thunfisch Nigiri	3,10€
107.	Groß Garnele Nigiri	2,90€
108.	Butterfisch Nigiri	2,70€
109.	Aal Nigiri	3,30€



## MAKI 6 Stück

120.	Lachs Maki	4,10€
121.	Lachs Avocado Maki	4,30€
122.	Thunfisch Maki	4,30€
123.	Thunfisch Avocado Maki	4,50€
124.	Groß Garnele Maki	4,30€
125.	Groß Garnele Avocado Maki	4,50€
126.	Süßwasser Aal Maki	4,60€
127.	Süßwasser Aal Avocado Maki	4,80€
128.	Butterfisch Maki	3,90€
129.	Spicy Tuna Maki	4,50€
130.	Spicy Salmon Maki	4,50€
132.	California Maki	4,10€

## MAKI VEGETARISCH 6 Stück

111.	Avocado Maki	3,50€
112.	Gurke Maki	3,50€
113.	Tofutasche Maki	3,50€
114.	Eiomelette Maki	3,50€
115.	Eingelegte Kürbis Maki	3,50€
116.	Eingelegte Rettich Maki	3,50€
117.	Mango Maki	3,50€
118.	Gegrillte Paprika Maki	3,50€



## INSIDE OUT 4 Stück, Mit Sesam & Fischrogen

Vegetarisch nur mit Sesam

140.	Avocado Gurke Inside Out	3,90€
141.	Horensen Inside Out (mit Tofutasche, Spinat und Frischkäse)	4,10€
142.	Avocado Eiomelette Inside Out	4,10€
143.	California Inside Out	4,10€
144.	Lachs Avocado Inside Out	4,50€
145.	Aal Gurke Inside Out	4,70€
146.	Aal Avocado Inside Out	4,90€
147.	Thunfisch Gurke Inside Out	4,90€
149.	Garnele Avocado Inside Out	4,50€
150.	Butterfisch Gurke Inside Out	4,50€
151.	Spicy Tuna Inside Out	4,70€
152.	Spicy Salmon Inside Out	4,70€
153.	Alaska Inside Out (Lachs, Avocado, Frischkäse)	4,50€



## TEKMAKI

160.	Lachs Avocado Fischrogen	4,50€
161.	Thunfisch Gurke Fischrogen	4,50€
162.	Garnele Avocado Fischrogen	4,30€
163.	Unagi Gurke Fischrogen	4,90€
164.	California : Avocado Gurke Surimi Fischrogen	4,10€

## 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.

## Beilagen Extras

Normal reis :	2,00 €
Sushi reis :	3,00 €
Udon Nudeln :	3,90 €
Sushi Ingwer :	1,00 €
Soße :	1,00 €
Wasabi :	1,00 €





- 60. Matcha-Grüntee Eis** **6,50**  
3 Kugel Matcha-Grüntee Eis
- 61. Mochi** 2 Stk. Reiskuchen aus Klebreis **5,50**
- 62. Mochi Eis** 2 Stk. Reiskuchen aus Klebreis **5,50**

Fragen Sie uns nach unserem Tagesangebot!

### Café 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** **3,50**  
mit Kondensmilch
- Eiskaffee** **3,90**  
mit Kondensmilch und Eiswürfeln



### TEE ( Tasse)

- Ingwer Zitronengras Tee** **3,50**  
zubereitet mit frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten und Wald Honig
- Ingwer Minze Tee** **3,50**  
zubereitet mit frischem Ingwer, Minzen und Wald Honig
- Orange Tee** **3,50**  
zubereitet mit frischem Ingwer, Zitronengras, frische Orange und Wald Honig
- Jasmin Tee** **3,50**  
sanfter grüner Tee verfeinert mit asiatischen Jasmin-Blüten
- Sencha Tee** **3,50**  
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** **3,50**  
ist ein grüner Bancha-Tee, dem gegrillte Reiskörner  
  
und Puffreis beigefügt werden
- Matcha Tee** **3,50**  
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 <sup>1,2,6</sup> , Cola Zero <sup>1,2,3,6</sup>	0,2l Fl.	3,00	0,4l Fl.	4,50
Cola <sup>1,2,6</sup>				
Wasser still oder mit Kohlensäure	0,2l	2,50		
	0,75l Fl.	5,50		
Apoco Jap. Softdrink ( kalt und warm)	0,3l	3,50		

## SÄFTE

Orangensaft , Apfelschorle,	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Apfelsaft, Mango	0,2l	3,00	0,4l	4,50
Apfelschorle, Mangoschorle			0,4l	4,50

## HOME MADE- EXOTIIC DRINKS

Frisch Limonade	0,4l	5,40		
Limetten, brauner Zucker, Minzen und Mineral Wasser				
Beeren Eistee	0,4l	5,40		
Limetten, brauner Zucker, Minze und Früchtentee				
Cubo Eistee	0,4l	5,40		
Limetten, brauner Zucker, Minze und rote Tee.				
Cookie Cream	0,4l	5,90		
Oreo Keks, Milch, Kondensmilch, Eiswürfeln, Sahne & Kakao				
Matcha Cream	0,4l	5,90		
Matcha Tee, Milch, Kondensmilch, Eiswürfeln, Sahne & Matcha				
Mango Shake	0,4l	5,90		
Mango Püree, Milch, Kondensmilch und Natur Joghurt				
Avocado Shake	0,4l	5,90		
Avocado, Milch, Kondensmilch und Natur Joghurt				
Erdbeeren Shake	0,4l	5,90		
Erdbeeren, Milch, Kondensmilch und Natur Joghurt				
Wassermelone Shake (Saisonbedingt)	0,4l	5,90		
Wassermelone, Wasser, Minze, brauner Zucker mit Eiswürfeln				

## APERITIF

Erdbeeren Mojito (Alkohol. frei )	5,40
frische Erdbeeren, Limetten, brauner Zucker, Minze und Mineralwasser	
Hugo	6,50
Sekt, Minze, Limetten und Holunder Sirup	
Mojito	6,50
frische Limetten, brauner Zucker, Minze, Mineralwasser und Sake (Japanische Reiswein)	



## BIER

Asahi Bier	Fl. 0,33l	4,50
Kirin Bier	Fl. 0,33l	4,50
Warsteiner Pils	Fl. 0,33l	3,90
Franziskaner Hefe	Fl. 0,50l	4,90
Franziskaner Kristall	Fl. 0,50l	4,90
Franziskaner Alk. freis	Fl. 0,50l	4,90

## Offene Weiss Weine

<b>Riesling</b>	Weingut H. Spindler	Pfalz	0,20l	6,50 €
Bio-Wein & Vegan				
<b>Grauer Burgunder</b>	Villa Hochdörfer	Pfalz	0,20l	6,50 €
Vegan				
<b>Chardonnay</b>	Villa Mura	Veneto	0,20l	6,50 €
Chardonnay				

## Offene Rot Weine

<b>Cabernet Sauvignon</b>	Cave Domerval	Languedoc	0,20l	6,50 €
100% Cabernet Sauvignon				
<b>Primitivo</b>	Torre Vento	Apulien	0,20l	6,50 €
100% Primitivo				

## Offene Weine Rose

<b>Fado Rose</b>	Terra D Alter	Portugal	0,20l	6,50 €
Touriga National, Aragonez				

<b>SAKE Jap. Reiswein</b>	<b>0,10l</b>	<b>4,20</b>
---------------------------	--------------	-------------

## Flaschenweine

### Weisswein

<b>Riesling</b> Riesling 11% Vol.	Reichsgraf von Kesselstatt	Mosel	25,50 €
<b>Grauburgunder</b> Bio-Wein & Vegan	Weingut Pfannebecker	Rheinhessen	24,50 €
<b>Chardonnay</b> Chardonnay	Cave Domerval	Languedoc	23,50 €

### Rotweine und Rose

<b>Rosé trocken</b> Ökologischer Anbau, Vegan Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon	Weingut Pfannebecker	Pfalz	25,00 €
<b>Côtes du Rhône Rouge</b> Syrah, Grenache & Mouvèdre	Domaine Joubert	Rhone	24,50 €
<b>Rumors Roble</b> 98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon	Quinta el Refugio	D.O.Torro	24,00 €

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

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

### ALLERGENE

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

### SUPPEN

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

### FINGERFOOD

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

### ZUTATEN

12	1,5,9		III
----	-------	--	-----

### UDON/ RAMEN

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

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  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten**