VEGAN

TAPAS



1. MISO SOUP A,F — 4,90 €

Miso-Suppe mit Tofu, Wakame und Shimeji Pilze

Miso soup with tofu, wakame, and shimeji mushrooms



2. EDEMAME F — 4,90 €

Japanische Baby-Sojabohnen

Japanese baby soybeans



3. KOROKKE A,F — 5,90 €

Japanische Kartoffel-Kroketten gefüllt mit Kartoffeln und Zwiebeln, serviert mit okonomi-Sauce.

Japanese potato croquettes filled with potatoes and onions, served with okonomi sauce..



4. KIMCHI K — 5,50 €

Koreanischer fermentierter Chinakohl mit Chili

Korean fermented napa cabbage with chili.

VEGAN

TAPAS



5. GOMAE A,K,F — 5,20 €

Blanchierter Spinat in Sesam-Dressing

Blanched spinach in sesame dressing



6. TOFU SUKIYAKI A,F — 6,50 €

Geschmorter Tofu, Kräuterseitlinge, Chinakoll, Pak Choi, Shimeji-Pilze, Zwiebeln, Glasnudeln.

Braised tofu, king oyster mushrooms, napa cabbage, bok choy, shimeji mushrooms, onions, glass noodles.



7. YASAI GOYZA A,F — 5,90 €

Japanische Teigtaschen mit Tofu-Gemüse-Füllung, dazu hausgemachte Soja-Soße

Japanese dumplings with a tofu and vegetable filling, served with homemade soy sauce



8. AGEDASHI MOCHI A — 6,20 €

Frittierte Mochi in Dashi-Soße

Deep-fried mochi in dashi sauce

VEGAN

TAPAS



9. TENSHI AVOCADO A,K 6,50 €

Avocado Tempura mit Edamame-Hummus und Teriyaki-Soße

Avocado tempura with edamame hummus and teriyaki sauce



10. TORI KARAGE A,F 6,90 €

Frittierte Sojahähnchen-Stücke, knusprig und innen saftig. Serviert mit Zitrone und veganer Mayonnaise

Deep-fried soy-based chicken pieces, crispy on the outside and juicy on the inside. Served with lemon and vegan mayonnaise.



11. ERINGI YAKITORI A,F 6,20 €

Gegrillte Kräuterseitlingen in Teriyaki-Soße

Grilled king trumpet mushroom in teriyaki sauce



12. OMAKASE GEMISCHTER TELLER A,F,K 15,50 €

Süßkartoffel, Tofu Teriyaki, Gyoza, Sushi, Senfspinat, Kimchi, Avocado tempura

Sweet potato, tofu teriyaki, gyoza, sushi, mustard spinach, kimchi, avocado tempura

VEGAN

RAMEN



20. TANTAN RAMEN A,F,G,K 13.90 €

Ramen-Nudeln in einer reichhaltigen Brühe aus Sojamilch und Sesampaste, verfeinert mit einer Gemüsebrühe aus frischem Gemüse, Pilzen und Algen. Serviert mit Sojahack, Pak Choi, Lauch, Chiliöl und Zitronenscheiben.

Ramen noodles in a rich broth made with soy milk and sesame paste, combined with a vegetable stock slowly simmered with fresh vegetables, mushrooms, and seaweed. Served with soy mince, pak choi, leek, chili oil, and lemon slices.



21. TONKOTSU RAMEN A,F,G 14.50 €

Ramen-Nudeln in einer cremigen Brühe aus Sojamilch, Gemüsefond aus Gemüse, Pilzen und Algen sowie hausgemachter Knoblauch-Pfeffer-Soße. Serviert mit veganem Schweinebauch, Tofu, Frühlingszwiebeln, eingelegtem rotem Ingwer und Mais.

Ramen noodles in a creamy broth made with soy milk, vegetable stock simmered with vegetables, mushrooms, and seaweed, and our homemade garlic and black pepper sauce. Served with vegan pork belly, tofu, spring onions, pickled red ginger, and corn.



22. MISO RAMEN A,F 13.90 €

Ramen-Nudeln in einer kräftigen Brühe aus Miso und unserem hausgemachten Gemüsefond aus Gemüse, Pilzen und Algen. Serviert mit Tofu, Kimchi, Frühlingszwiebeln, eingelegtem rotem Ingwer und Mais.

Ramen noodles in a rich miso broth made with our homemade vegetable stock simmered with vegetables, mushrooms, and seaweed. Served with tofu, kimchi, spring onions, pickled red ginger, and corn.

VEGAN
RAMEN



23. GOYZA RAMEN A,F 13.90 €

Ramen mit unserer hausgemachten Gemüsebrühe aus Gemüse, Pilzen und Algen, Sojasauce und scallion oil. Serviert mit Gyoza, Pak Choi, Mais, Frühlingszwiebeln und eingelegtem roten Ingwer.

Ramen mit unserer hausgemachten Gemüsebrühe aus Gemüse, Pilzen und Algen, Sojasauce và dầu hành lá. Serviert mit Gyoza, Pak Choi, Mais, Frühlingszwiebeln und eingelegtem roten Ingwer.



24. SHOYU RAMEN A,F 13.90 €

Ramen mit unserer hausgemachten Gemüsebrühe aus frischem Gemüse, Pilzen und Algen, verfeinert mit Sojasauce und Zwiebelöl. Serviert mit Tofu, eingelegten Bambussprossen, knusprigen Röstzwiebeln, Senfspinat, Mais, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen.

Ramen with our homemade vegetable broth made from fresh vegetables, mushrooms and seaweed, refined with soy sauce and scallion oil. Served with tofu, pickled bamboo shoots, crispy fried onions, mustard spinach, corn, spring onions and bean sprouts.



25. BIBIMBAP A,F,K 13.90 €

Gemischte Reisschale mit Kimchi, Sojahack, Karotten, Sojasprossen, Senfspinat, eingelegtem Rettich, eingelegten Gurken und scharfer Sauce.

Mixed rice bowl with kimchi, soy mince, carrots, soybean sprouts, mustard greens, pickled radish, pickled cucumber, and spicy sauce.

VEGAN



26. JAPANESE CURRY A,F 13.90 €

Japanisches Curry mit pflanzlichem Hähnchenfilet in knuspriger Panko-Panade und Gemüse. Serviert mit Reis.

Japanese curry with plant-based chicken fillet in a crispy panko coating, served with vegetables and rice.



27. UNAGI DON A,F 13.90 €

Gegrillte Aubergine in Unagi-Sauce auf Reis, dazu Avocado, knuspriges Tempura-Gemüse, Frühlingszwiebeln, eingelegter roter Ingwer und Sesam.

Grilled eggplant in unagi sauce served over rice, with avocado, crispy tempura vegetables, spring onions, pickled red ginger, and sesame seeds.



28. TOFU SUKIYAKI SET A,F 14.50 €

Gegrillte Aubergine in Unagi-Sauce auf Reis, dazu Avocado, knuspriges Tempura-Gemüse, Frühlingszwiebeln, eingelegter roter Ingwer und Sesam.

Grilled eggplant in unagi sauce served over rice, with avocado, crispy tempura vegetables, spring onions, pickled red ginger, and sesame seeds.

VEGAN

SUSHI

39. FUKUOKA A,J

6.50 €

- Spargel
- Avocado
- Rote Bete
- Süßkartoffelsauce
- Mayonnaise
- Unagi-Sauce

- Asparagus
- Avocado
- Beetroot
- Sweet potato sauce
- Mayonnaise
- Unagi sauce



40. HOKKAIDO A,F,J

6,50 €

- Königsausternpilz
- Avocado
- Tofu
- Mango
- Teriyaki-Sauce

- King oyster mushroom
- Avocado
- Tofu
- Mango
- Teriyaki sauce



41. NAGASAKI A,J

6,50 €

- Avocado
- Rettich
- Rote Bete
- Mayonnaise
- Teriyaki-Sauce

- Avocado
- Radish
- Beetroot
- Mayonnaise
- Teriyaki Sauce



42. KUMAMOTO A,J

6,50 €

- Süßkartoffel
- Kürbis
- Avocado
- Mayonnaise
- Kaiso-Algen
- Teriyaki-Sauce

- Sweet potato
- Pumpkin
- Avocado
- Mayonnaise
- Seaweed salad
- Teriyaki sauce



VEGAN

SUSHI

43. TOKYO A,F,J — 6,50 €

- Gurke
- Rettich
- Avocado
- Seitan
- Tenkasu
- Unagi Sauce

- Cucumber
- White radish
- Avocado
- Seitan
- Crispy tempura bits
- Unagi sauce



44. KYOTO A,J — 6,50 €

- Spargel
- Paprika
- Gurke
- Avocado Tartar
- Nori-Chips
- Teriyaki Sauce

- Asparagus
- Bell pepper
- Cucumber
- Avocado tartare
- Nori chips
- Teriyaki Sauce



45. OSAKA A,F,J — 6,50 €

- Avocado
- Paprika
- Gurke
- Avocado-Mantel
- Miso Sauce

- Avocado
- Bell pepper
- Cucumber
- Avocado coating
- Miso sauce



46. MAKI SUSHI A,J — 5,0€

Wahlweise mit Avocado, Gurke oder gemischt.

Choice of avocado maki, cucumber maki, or mixed maki.

VEGAN

SUSHI SET

50. MIDORI LOVE

A,J — für 2 Personen / for 2 people — **37 €**

- 2 Miso-Suppen
- 6 Stk. Avocado Maki
- 6 Stk. Crispy Rolls
- 8 Stk. Osaka
- 8 Stk. Fukuoka

- 2 Miso soups
- 6 pcs. Avocado Maki
- 6 pcs. Crispy Rolls
- 8 pcs. Osaka
- 8 pcs. Fukuoka

51. TOKYO DREAM

A,J — für 3 Personen / for 3 people — **48 €**

- 3 Miso-Suppen
- 6 Stk. Avocado Maki
- 6 Stk. Kürbis Maki
- 6 Stk. Halloween Crispy Rolls
- 6 Stk. Red Dream Crispy Rolls
- 8 Stk. Tokyo
- 8 Stk. Kyoto

- 3 Miso Soups
- 6 pcs. Avocado Maki
- 6 pcs. Pumpkin Maki
- 6 pcs. Halloween Crispy Rolls
- 6 pcs. Red Dream Crispy Rolls
- 8 pcs. Tokyo
- 8 pcs. Kyoto

52.FRIEND SHIP

A,K,F,J — für 4 Personen / for 4 people — **82 €**

- 4 Miso-Suppen
- Edamame
- Gomaee
- Yasai Gyoza
- Tenshi Avocado
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 2 Stk. Eringi Nigiri
- 6 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Süßkartoffel Maki
- 8 Stk. Halloween Crispy Roll
- 8 Stk. Hokkaido
- Dessert: Veganes Mochi-Eis

- 4 Miso Soups
- Edamame
- Gomaee
- Yasai Gyoza
- Tenshi Avocado
- 2 pcs. Avocado Nigiri
- 2 pcs. Eringi Nigiri
- 6 pcs. Avocado Maki
- 8 pcs. Sweet Potato Maki
- 8 pcs. Halloween Crispy Roll
- 8 pcs. Hokkaido
- Dessert: Vegan Mochi Ice Cream

VEGAN

DESSERT

71.MOCHI-EIS

6,90 €

Zart-weicher Mochi mit cremigem Eis in den exotischen Geschmacksrichtungen Mango und Kokos. Eine köstliche Kombination aus fruchtiger Süße und tropischem Kokosaroma – der perfekte süße Abschluss für Ihr Essen.

Soft and chewy mochi filled with creamy ice cream in two exotic flavors: mango and coconut. A delightful combination of fruity sweetness and tropical coconut aroma – the perfect sweet ending to your meal.



ALLERGENE

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergengruppen
The 14 mandatory allergen groups

A	**Glutenhaltiges Getreide** Cereals containing gluten	H	**Schalenfrüchte** Tree nuts
B	**Krebstiere** Crustaceans	I	**Sellerie** Celery
C	**Eier** Eggs	J	**Senf** Mustard
D	**Fisch** Fish	K	**Sesamsamen** Sesame seeds
E	**Erdnüsse** Peanuts	L	**Schwefeldioxid und Sulphite** Sulphur dioxide and sulphites
F	**Soja** Soybeans	M	**Lupinen** Lupin
G	**Milch und Milchprodukte** Milk and milk products	N	**Weichtiere** Molluscs