

Menü

# 小菜 Kaltes

Edamame



mit Gewürzsalz und Sesam<sup>F</sup>  
oder  
scharf mit Knoblauch<sup>E</sup>

下酒毛豆 (v) 8€

Minigurken Salat



mit Miso und Sesamöl

A.E.F

9€ (v) 拌黄瓜

Zucchini Salat  
mit getrockneten Shrimps  
und Chiliöl <sup>B.E.F</sup>

虾皮小瓜

9 €



Gebratene Bambusstäbe  
in dicker Sojasoße <sup>F</sup>

8 €

油焖笋



(V)

# Lachs Sashimi

mit Yuzu und Soja  
(Label Rouge)



三文鱼刺身

14 €

# Thunfisch Sashimi ♥

dazu frischer Wasabi und  
milde Sojasoße  
(Blauflossen, Akami)

金枪鱼刺身

18 €

# FrISChe Austern Grillardeau

No° 3<sup>Q</sup>

吉娜朵生蚝

6,5 € / Stk.



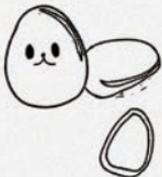
# Burrata<sup>G</sup>

布拉塔奶酪球 

mit Kimchi<sup>G</sup> 佐泡菜

oder  **12€**

mit hausgemachter  
Chili-Pinien Pesto<sup>R</sup>

佐辣油松子 

Pan Fried 煎炸

Gebratene Pimientos

mit Sichuan-Pfeffer &

Salz Gewürz (v) 10€

椒盐西班牙椒



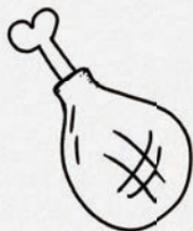
A.C.G

Kaarage ♥

mit japanischer

Majo und Zitrone

炸鸡



12€

Crispy Tempura

Sardinen<sup>A</sup>



炸沙丁鱼 12 €

Riesengarnelen  
frittiert

A.B.C.G

dazu Chili Majo



炸虾球

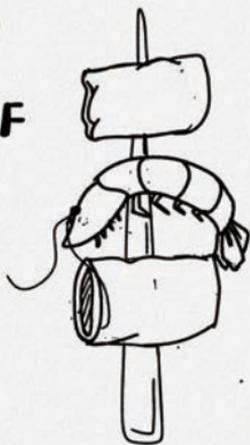
14 €

# Garnelen Spieße mit Paprika ♥

Chili und Sesam<sup>E.F</sup>

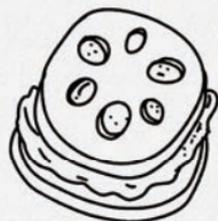
(3 Stk.)

大虾小串 15 €



# Lotuswurzel gefüllt mit Garnelen in leichter Sojasoße<sup>B.E</sup>

藕酿虾蓉



15 €

# Gebratene

handmade Gyoza   
gefüllt mit Garnelen,  
Lotuswurzeln  
und Lauchzwiebeln<sup>A.B.F</sup>

虾肉煎饺 (4 Stk.) 12€

# Omelett

mit Nori-Algen  
& Tintenfisch<sup>A.C.Q</sup>

14€ 紫菜海鲜饼

# Homestyle Pfannkuchen <sup>A.E.F</sup>

scharf /

/ nicht scharf

mit Shiitake

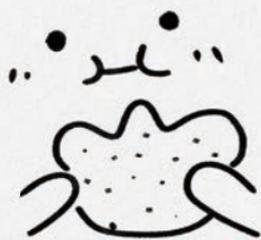
香菇素饼

(V) 12 €

oder

♥  
mit Wagyu

和牛薄饼



14 €

**Riesengarnelen  
gebraten (4 Stk.)**

**mit Trüffelöl und  
Klebreisküchlein<sup>B</sup>**

**松露年糕虾球 18€**

oder

**mit Asiakräuter  
und Pinienkern<sup>B.G</sup>**

**芥菜松子虾球 16€**

# Onigiri Riceball

mit Shiitake und  
Parmesan<sup>E.F.G</sup>

香菇饭球

12€

oder



mit Wagyu und  
Parmesan<sup>E.F.G</sup>

和牛饭球

14€

# Steamed Seafood 蒸

Gedämpfte Tintenfisch  
mit leicht fermentierter  
gelber Paprika-Miso  
auf Glasnudelnbett <sup>E.Q</sup>

黄椒粉丝蒸鱿鱼筒 15 €



Calamari gefüllt  
mit Nori gedämpft  
mit Knoblauchöl & Chili

蒸紫菜鱿鱼筒 16 €

# Black Cod ♥

银鳕鱼 21,9€

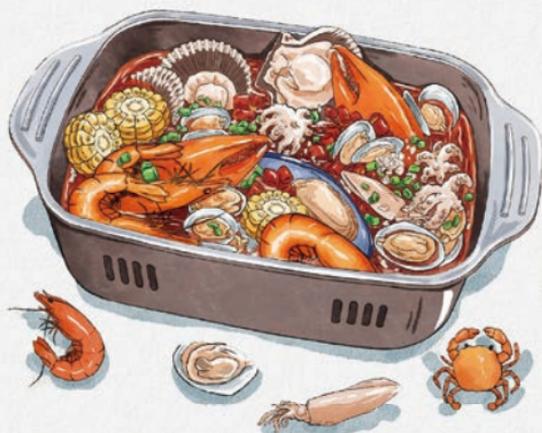
in Sake & süße Miso  
mariniert und auf  
Teppanyaki gegrillt<sup>M</sup>

oder



gedämpft mit leicht  
fermentierter  
gelber Paprika-Miso  
auf Glasnudelnbett<sup>A.E</sup>

# Boiled Seafood <sup>B.Q</sup>



39,9 €

## Zutaten:

Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Calamari, Tintenfisch, Sepia, Krabben, Scallops, Maiskolben

## Extras:

Ramen <sup>A</sup> 4€/Portion

Reis 2€/Portion

Austernpilze 4€/Portion

Langustenschwanz 50€/Stk.

Riesengarnelen 11€/3 Stk.

Tintenfisch 7€/3 Stk.

Calamari 7€/ca.150g

Sepia 7€/ca.150g

Maiskolben 4€/Portion

Glasnudeln 3€/Portion

Broccoli 3€/Portion

Klebreisküchlein 4€/Portion

Lachs Filet 12€/ca.150g

Scallops 12€/3 Stk.

Miesmuscheln 5€/3 Stk.

Venusmuscheln 8€/ca.150g

Krabben 6€/4 Stk.

# Soße:



Knoblauchsoße 蒜香



Shachasoße<sup>D.F</sup> 沙茶

Tom Yam Soße<sup>G</sup>

冬阴功酸辣

scharfe Soße aus  
Chinese Soul Kitchen<sup>A</sup>

香辣



# Zusatzstoffe

A glutenhaltiges Getreide Weizen

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und Eiererzeugnisse

D Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

E Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

F Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

G Milch und Milcherzeugnisse

H Glutamat

I Farbstoff

J Sellerie und Sellerieerzeugnisse

K Phosphat

L Antioxidationsmittel

M Schwefeldioxid

N koffeinhaltig

O Chininhaltig

P Süßungsmittel (Aspartan)

Q Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Macadamianuss und Macadamianuss  
Erzeugnisse (Pinienkern)

M Alkohol