

Speisen / Food Menu

Starter

- 001 Edamame / えだ豆 *f vegetarisch € 4.20
Gekochte grüne Sojabohnen, leicht gesalzen
Boiled green soybeans with salt
- 002 Renkon Chips / 蓮根チップス (わさび塩) vegetarisch € 4.80
Knusprige Lotuswurzel Chips mit Wasabi-Salz
Crispy lotus root chips with wasabi salt
- 003 Shio Cabbage / 塩キャベツ *4,d,f,k Vegetarisch € 5.20
Kohlsalat mit Dashigewürz und Sesamöl Dressing
Cabbage salad with Japanese flavours and sesame oil dressing
- 004 Shoyu-Zuke Cream Cheese / クリームチーズ醤油漬け *4,a,f,g vegetarisch € 4.50
Mit leicht Soja-Mirinsoße eingelegte Frischkäse auf Kräcker
Cream cheese marinated with soy & mirin sauce on crackers
- 005 Kimpira / 竹輪とゴボウのキンピラ *4,5,a,c,d,f € 5.80
Süßpikant gebratenes Wurzelgemüse, Karotten und Fischkekse
Sweet-spicy fried root vegetables, carrots and fish cakes
- 006 Ohitashi / ほうれん草と油揚げのおひたし 柚子胡椒風味 *4,f vegetarisch € 5.20
Salat aus gekochtem Spinat und frittiertem Tofu, leicht pikant
Boiled spinach and fried tofu salad, spicy
- 007 Potato Salad / ポテトサラダ *2,3,5,c,d,f,j € 5.20
Kartoffelsalat mit Anchovies, Ei und Gemüse nach japanischer Art
Japanese style potato salad with anchovies, egg and vegetables
- 008 Avocado-Kimchi / アボカドキムチ *4,d Semi-vegetarisch € 6.90
Scharf eingelegter Chinakohl und Avocado
Spicy pickled Chinese cabbage and avocado
- 009 Tsukemono Moriawase / 漬け物盛り合わせ *1,4,f vegetarisch € 7.20
Verschiedene eingelegte Gemüse
Assorted pickled vegetables
- 010 Aburi Salmon Sashimi / 炙りサーモン *a,d, € 10.70
Abgeflämmt Lachs Sashimi mit Miso Soße
Flamed salmon sashimi with miso sauce
- 011 Tako Carpaccio / タコカルパッチョ *a,f,n € 9.50
Carpaccio von Oktopus und Avocado
Octopus and avocado carpaccio
- 012 Otsumami Moriawase / おつまみ盛り合わせ € 9.20
3 verschiedene Starter Platte (Vegetarische Variation möglich)
3 assorted starter plate (Vegetarian variation possible)
- 013 Cheese Moriawase / チーズ盛り合わせ vegetarisch € 11.80
Käseplatten des Tages, zur Paarung mit Sake
cheese plate of the day, for pairing with sake

Häppchen / Tapas

- 014 Nibuta / 煮豚 *a,f,j € 7.20
Geköchelter Schweineschulter mit Dijon-Senf Soße
Cooked Pork shoulder with Dijon-musterd sauce
- 015 Dashimaki Tamago / だし巻き卵 *4,c,f vegetarisch € 7.20
Gerolltes Omelett nach jap. Art, leicht salzig gewürzt
Japanese style rolled omelette
- 016 Nori-Shio Fried Potato / のりしおフライドポテト *2,4,f vegetarisch € 6.50
Pommes Frites Nori-Algen Flavor
French fries nori seaweed flavor
- 017 Agedashi / 茄子と豆腐の揚げ出し *1,4,a,f, vegetarisch € 9.20
Frittierte Aubergine und Tofu mit Tempura-Soße
Deep-fried eggplant and tofu with tempura sauce
- 018 Kurumafu / 車麩のから揚げ *a,c,f, vegetarisch € 8.20
Frittiertes japanisches Veggi-meat auf Karaage Art
Deep fried Japanese veggie meat in karaage style
- 019 Tori Kara / 鶏のから揚げ *a,c,f,k € 8.90
Frittiertes Kikok-Hähnchenfleisch
Japanese style fried chicken (Kikok chicken)
- 020 Teriyaki Chicken / 照り焼きチキン *a,f € 9.80
Gegrilltes Kikok-Hähnchen mit süßlicher Teriyakisoße
Grilled teriyaki Kikok-chicken
- 021 Cheese Chicken Grill / チーズチキングリル *f,g € 13.80
Käse überbackene Kikok-Hähnchen und Aubergine mit Misoße
Cheese gratin kikok-chicken and eggplant with misosauce
- 022 Gyunikutofu / 牛肉豆腐 *4,a,d € 10.20
Sukiyaki-Style Rindfleischscheibe mit Tofu, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
Sukiyaki style beef slice with tofu, onions and spring onions
- 023 Gyutan / 牛タンの厚切りサイコロステーキ *k € 10.80
Gegrillte Kalbszunge mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Porre und Sesamölsoße
Grilled veal tongue with leek and sesame oil sauce
- 024 Tako Kara / タコのから揚げ *4,a,f,d € 9.20
Frittierter Oktopus
Fried octopus
- 025 Ebi Mayo Pon / エビマヨポン *a,b,f € 10.50
Frittierte Garnelen mit leicht süßlich Mayo und Ponzu
Fried shrimps with mayonnaise and ponzu sauce
- 026 Shake Shiokouji Yaki / 鮭の塩麹漬け焼き *d € 11.20
Gegrillter Lachs eingelegt in "Shiokoji" (leicht salziges Gewürz)
Grilled salmon, marinated in Japanese seasoning "Shiokoji"

Reisgerichte, Suppen & Nudeln / Rice, Soup & Noodles

- 027 Reis / ご飯 (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 3.50
Eine Schale gekochter Reis
Bowl of cooked rice
- 028 Shake Ochazuke / 加賀棒茶漬け (鮭) *10,d,f,k € 5.80
Reissuppe mit Lachs
Rice soup with salmon
- 029 Takana Ochazuke / 加賀棒茶漬け (高菜) *10,f,k Vegetarisch € 5.80
Reissuppe mit Senfblätter
Rice soup with mustard leaves
- 030 Nurizuke Yaki Onigiri / 酒粕味噌の焼きおにぎり (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 6.20
Gebratene Reisbällchen mit SAKE-Miso Paste, 2 Stück
Grilled rice balls with SAKE-miso paste, 2 pieces
- 031 Gyu-Don / 牛丼 *4,a,f (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) € 11.30
Reisschale mit süß gekochter Rindfleischscheibe und Zwiebeln (Half) € 6.90
Rice bowl topped with cooked beef and onions with pickled ginger
- 032 Shake Doria / 鮭とキノコのドリリア (味噌汁付き / mit Miso Suppe / with miso soup) *a,c,d,f,k € 11.20
Käse überbackene Reis mit Lachs, Pilzen und Béchamelseße
Cheese gratin rice with salmon, mushrooms and Béchamelsauce
- 033 Maze Ramen / 酒粕味噌のまぜそば *4,a,b,c,f,k, € 10.60
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Schweinefleisch, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with pork, spring onions and nori seaweed
- 034 Maze Ramen Veggie / 酒粕味噌のまぜそば (ベジ) *4,a,b,c,f,k, € 12.00
In SAKE-Miso marinierte Ramen mit Soja Hack, Frühlingszwiebeln und Nori-Algen
In SAKE-miso marinated Ramen noodles with Soy-meat, spring onions and nori seaweed

Nachtisch / Dessert

- 035 Yuzuko Eis / ゆず子アイス *g € 4.50
Joghurt Eis mit jap. Zitrus Likör "Yuzuko"
Joghurt ice cream with Japanese citrus liqueur, "Yuzuko"
- 036 Maccha Eis / 抹茶アイス *10,g € 4.00
Grüntee-Eis
Green tea ice cream
- 037 Dorayaki / だらやき *1,4,a,c,f,g € 3.00
jap. Pancake mit süßer Paste aus roten Bohnen
Japanese pancake with red bean paste
- 038 Umeshu Sorbet / 加賀梅酒グラニテ € 6.00
Umeshu Likör Sorbet
Umeshu liqueur sherbet

Zusatzstoffe : 1. Farbstoff, 2.Konservierungsstoff, 3.Antioxidationsmittel, 4.Geschmacksverstärker,

5.Phosphat, 6. Eisensalze (geschwärtzt), 7.Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst),

8.Enthält Phenylalanin , 9.Süßungsmittel, 10. Coffeinhaltig, 11. Chininhaltig, 12. Genetisch verändert

Allergiekennzeichnung: a. Glutenhaltiges Getreide / b. Krebstiere / c. Eier / d. Fische / e. Erdnüsse / f. Sojabohnen /

g. Milch / h. Schalenfrüchte / i. Sellerie /j. Senf / k. Sesamsamen/ l. Schwefeldioxidate und Sulphite / n. Weichtiere

Getränke / Drink Menu

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

051	Selters Wasser Sprudel / スパークリングウォーター	0.25l	€ 2.50
		0.75l	€ 6.50
052	Selters Wasser Naturell / ミネラルウォーター	0.25l	€ 2.50
		0.75l	€ 6.50
053	Pepsi Cola / ペプシコーラ *1,10	0.33l	€ 3.00
054	7 Up / セブンアップ	0.3l	€ 3.00
055	Bionade Holunder / ビオナーデ ホルンダー	0.33l	€ 3.00
056	Thomas Henry Ginger Ale / ジンジャーエール *1	0.2l	€ 3.00
058	Apfelsaft oder Apfelschorle / アップルジュース	0.3l	€ 3.00
060	Oolong Tee / ウーロン茶 *10	0.3l	€ 3.50
061	Calpico Water or Calpico Soda / カルピスウォーター, ソーダ *a,g jap. süßlich Softdrink auf Milchbasis	0.3l	€ 3.50
062	Ramune / ラムネ *10 japanische Limonade	0.2l	€ 4.00

Warme Getränke / Hot Drinks

063	Grüner Tee / 緑茶 *10		€ 3.00
094	Gerösteter grüner Tee "KAGA Bow-cha" / 加賀棒茶 *10		€ 4.00
064	Kaffee / コーヒー *10		€ 2.50
065	Espresso / エスプレッソ *10		€ 2.50
091	Honey Ginger Tea / はちみつしょうが茶		€ 3.50
092	Honey Yuzu Tea / はちみつゆず茶		€ 3.50

Bier / Beer

066	Jever vom Fass / 生ビール * _a	0.3l	€ 3.00
		0.5l	€ 4.50
067	Sapporo / サッポロ * _a Japanisches Bier, Flasche	0.33l	€ 3.50
068	Schöfferhofer Weizen / ヴァイツェン * _a	0.5l	€ 4.50
070	Jever fun Zitrone Alkoholfrei / アルコールフリー ラドラー * _a	0.33l	€ 3.50
071	Radler / ラドラー * _a	0.3l	€ 3.00
		0.5l	€ 4.50

Wein / Wine

073	Wunderkind (白) * ₁	0.2l	€ 6.00
	Weiß, Rheinhessen (Cuvée; Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Silvaner)	0.75l	€ 19.00
074	Schneider (白) * ₁	0.2l	€ 6.80
	Weiß, Pfalz (Grauburgunder)	0.75l	€ 21.00
075	Schneider URSPRUNG (赤) * ₁	0.2l	€ 7.50
	Rot, Pfalz (Cuvée)	0.75l	€ 23.00
076	LA TRIBU (赤) * ₁	0.2l	€ 6.50
	Rot, Valencia - Spanien (Cuvée; Garnacha, Monastrell, Syrah)	0.75l	€ 20.00
077	Rings (ロゼ) * ₁	0.2l	€ 6.00
	Rose, Pfalz (Cuvée; Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot)	0.75l	€ 19.00
078	Aimery Grande Cuvée 1531 (スパークリングワイン) * ₁		
	Cremant Rosè Brut, Limoux - Frankreich (Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir)	0.75l	€ 38.00

Sake Cocktails & Long Drinks

079	Samurai Rock / サムライロック	€ 8.00
	Sake mit frischem Limettensaft	
080	SAKE Longdrinks / 日本酒ロングドリンク 各種	€ 8.00
	SAKE Sour (mit 7UP), SAKE Tonic, SAKE Buck (mit Ginger Ale)	
083	Umeshu Soda / 梅酒ソーダ	€ 6.50
	Pflaumen-Likör mit Soda	
084	Yuzuko Soda / 柚子酒ソーダ	€ 7.50
	jap. Zitrus-Likör "Yuzuko" mit Soda	
095	Kaga Black Tea Liqueur / 加賀の紅茶のお酒	€ 7.50
	jap. Schwarztee Likör auf Eis oder mit Milch	
085	Chu-High / チューハイ (レモン、ライム、ウーロン茶、カルピス)	€ 7.50
	Shochu mit Zitrone, Limette, Oolong Tee oder Calpico	
086	Highball / ハイボール * _a	€ 8.50
	Whisky Soda	
087	Gin Tonic or Gin Buck / ジントニック、ジンバック	€ 7.50
	mit Bombay Sapphire	
093	Hot Yuzushu / ホットゆず酒	€ 7.50
	warmer Yuzu-likör (Zitrus-Likör) mit Honigtea oder mit Honigingwer	
094	Hot Ginger Yuzushu / ホットジンジャーゆず酒	€ 7.50
	warmer Yuzu-likör mit Honig und Ingwer	

Spirituosen / Spirits

088	Ichiro's Malt / イチローズモルト * _a	0.04l	€ 10.00
	Japanischer Whisky		
089	Shochu Kannoko / 焼酎 神の河 (麦) * _a	0.08l	€ 6.00
	jap. Spirituose aus Weizen	0.7l	€ 50.00
090	Shochu Kurokirishima / 焼酎 黒霧島 (芋) * _a	0.08l	€ 6.00
	jap. Spirituose aus Süßkartoffeln	0.7l	€ 50.00