

# Lunch

## Lunch Time

Montag - Freitag von 12:00 - 15:00 Uhr außer an Feiertagen.

Alle Gerichte werden mit einer Tagessuppe serviert.



- |   |      |  |      |
|---|------|--|------|
| <b>100. Bento Kick</b>  | 12.5 | <b>105. Hanyu Bomb</b>   | 12.5 |
| Bento Box mit Ura Maki, Salat und Reis .<br>serviert mit Teryaki Soße.<br>wahlweise mit Lachs   Ente   Tofu 🌿   |      | 3 Ura Maki nach Wahl ( je Ura Maki 4 Röllchen )<br>Auswahl zwischen der Kategorie Ura Maki Nr. 80-87b  |      |
| <b>101. Kimchi Happens</b> 🔥  | 12   | <b>106.Holy Crunch</b>   | 12.5 |
| Gebratener Reis mit Kimchi, Möhren, Zwiebeln, Spiegelei,<br>garniert mit Nori-Streifen, Sesam und Lauchzwiebeln.<br>(auch ohne Kimchi möglich)<br>wahlweise mit Rindfleisch oder Tofu 🌿                           |      | 1 Avocado Maki frittiert<br>1 Naomi Roll   |      |
| <b>102.Choice Society</b>   | 12   | <b>107.Maki Me Crazy</b>   | 12.5 |
| Gemüse der Saison und Reis.<br>Auswahl unserer Soßen:<br>Erdnuss   Mango Curry   Rotes Thai Curry   Avo Curry 🔥<br>wahlweise mit Hühnerbrust oder Tofu 🌿  |      | 3er Set Maki<br>Avocado Maki Gurken Maki  Lachs Maki   |      |
| <b>103. Rice me up</b>  | 12   | <b>108.Onirigi Set</b>   | 12.5 |
| Warmer Reisnudelbowl mit Salatmix, Sojasprossen, Gurke,<br>Koriander, Datteltomaten, serviert mit Hanyu Limetten<br>Knoblauch Soße, Röstzwiebeln und Nüsse enthalten.<br>Auswahl zwischen Rindfleisch oder Tofu 🌿 |      | 2 Japanische Reisbällchen nach Auswahl, die aus<br>gekochten Reis geformt wird mit verschiedenen<br>Toppings.<br><br>A: mit rohem scharf mariniertem Lachs & Sesam<br>B: mit Tuna Mayo Schnittlauch<br>C: mit Avocado Guacamole<br>D: mit Chicken Teriyaki |      |
| <b>104. Noodlelicious</b>   | 12   | <b>109.Build your Poke</b>   | 14.5 |
| Gebatene Soba Weizen Nudeln mit Eier, Gemüse<br>der Saison, Röstzwiebeln und Lauchzwiebeln.<br>wahlweise mit Hühnerbrust oder Tofu 🌿  |      | Pokebowl: lauwärmer Sushireis, Eisbergsalat, Gurke,<br>Datteltomaten, Sprossensalat, Mango & Paprika.<br><br>Auswahl A: mit rohem scharf mariniertem Lachs 🔥<br>B: mit Hühnerbrust<br>C: mit Tofu 🌿<br><br>serviert mit Sesam Soße & Teriyaki Soße.        |      |



so good...

2026

# H' BRUNCH CLUB



**NUR AM SAMSTAG & SONNTAG  
VON 9.00 BIS 15.00 UHR ERHÄLTICH**

**HOMEMADE ICE TEA** 6.5  
VIETNAMESESISCHER EISTEE

**Tra Dao Cam Sa**  
PFIRSICH ORANGEN ZITRONENGRAS  
MIT JASMINTEE

**Chanh Da**  
VIETNAMESESISCHER LIMETTEN JASMINTEE

**Tra Chanh Vai**  
LYCHEE LIMETTE MIT GRÜNTEE

## CLASSICS



**Katsu Sando**  
**Noodle Soup**



COMING SOON JUNI 2026

COMING SOON JUNI 2026

COMING SOON JUNI 2026

**Egg Sando**  12.5

JAPANISCHES SANDWICH AUS FLUFFIGEM SHOKUPAN, GEFÜLLT MIT CREMIGEM EIER Salat FEIN ABGESCHMECKT, MIT SENF UND PETERSILIE.

**Shakshuka Hanyu Style**  12.9

TOMATEN PAPRIKA SUGO MIT ZWIEBELN, MAIS, 2 PORCHIERTE EIER, PETERSILIE, FETA KÄSE UND GETOASTEM SHOKUPANBROT.

+ SUCUK +3€

**French Toast**  11.9

FRENCH TOAST NACH HANYU ART. SERVIERT MIT KARAMELLIESIERTE BANANE, FRÜCHTEN, SAHNE, PUDERZUCKER UND AHORNSIRUP.

+ 1 KUGEL EIS NACH WAHL +2€

**Banh Bao**  
VIETNAMESESISCHE HEFETEIGBRÖTCHEN



**MR. BAO** 6.5

GEFÜLLT MIT SCHWEINEHACK, GLASNUDELN, MÖHREN, MORCHELN, SHITAKE, ZWIEBELN UND LAUCHZWIEBELN. SESAM ON TOP

**MRS. BAO**  6.2

GEFÜLLT MIT GLASNUDELN, MÖHREN, KOHLRABI, MORCHELN, SHITAKE, ZWIEBELN, SOJASPROSSEN UND LAUCHZWIEBELN. SESAM ON TOP

## SMOOTHIE BOWL

**Acai Bowl**  15.5



CREMIGE ACAI BASIS MIT BANANE, BEERENMIX, MANDELMUS UND MANDELMILCH, GETOPPT MIT BANANE, BLAUBEEREN, ERDBEEREN, CHIASAMEN, MÜSLI - NÜSSEN.

**Green Bowl**  14.9

CREMIGE BOWL AUS BANANE, AVOCADO, MANGO, MATCHA UND MANDELMILCH, GETOPPT MIT BANANE, BEEREN, KOKOSFLOCKEN, MÜSLI-BEEREN UND CHIASAMEN.

**Blue Bowl**  13.9

CREMIGE BOWL AUS BANANE, ANANAS, MANGO, VERFEINERT MIT SPIRULINA UND KOKOSMILCH, GETOPPT MIT BANANE, BEEREN, KIWI, KAKAONIBS, MÜSLI-BEEREN UND KOKOSFLOCKEN.

# H' BRUNCH CLUB

**NUR AM SAMSTAG & SONNTAG  
VON 9.00 BIS 15.00 UHR ERHÄLTICH**

## Shokupan



SHOKUPAN IST EIN WEICHES JAPANISCHES WEISSBROT  
1 DICKE SCHEIBE SHOKUPAN BRIOCHE MIT VERSCHIEDENEN TOPPINGS

### Tokyo Bulgogi

14.5

BELEGT MIT EINER SCHEIBE  
GESCHMOLZENEM KÄSE, CREMIGEM RÜHREI,  
RINDFLEISCH, WILDSALAT, GURKE,  
KRESSE SOWIE SPICY KEWPIE- UND  
SPEZIALSOSSE

### Pretty Garden

12.5

BELEGT MIT GUACAMOLE, CREMIGEM  
RÜHREI, TOFU, AVOCADO- &  
GURKENSCHNITZELN, WILDSALAT,  
RÖSTZWIEBELN UND SESAMSOSSE

### Angry Fish

14.5

BELEGT MIT GUACAMOLE, AVOCADO-&  
GURKENSCHNITZELN, FRISCHEM ROHEM  
LACHS THUNFISCH, LEICHT SCHARF  
MARINIERT, WILDSALAT, KORIANDER,  
SESAM, SOWIE SPICY KEWPIE- UND  
SPEZIALSOSSE

### Classico Benedict

13.9

BELEGT MIT GUACAMOLE, AVOCADO SCHEIBEN,  
DATTEL TOMATEN, POCHIERTEM EI, WILDSALAT,  
RÄUCHERLACHS, FETA KÄSE, MISO-HOLLANDAISE  
UND SCHNITTLAUCH.

BACONSCHNITZELN MÖGLICH STATT  
RÄUCHERLACHS

## Udon Creative

UDON SIND DICKE, WEICHE JAPANISCHE WEIZENUDELN



### Udon Carbonara Style

13.9

JAPANISCHE UDON NUDELN IN CREMIGER CARBONARA SOSSE  
MIT ZWIEBELN & SPECK. SOSSE BESTEHT AUS EI & PARMESAN.  
SERVIERT MIT RAMEN EI, NORI STREIFEN, SESAM & LAUCHZWIEBELN

GARNELEN ANSTATT SPECK +2 EURO

### Udon Kimchi Style

13.9

JAPANISCHE UDON NUDELN IN SCHARFER SOSSE  
MIT KIMCHI, ZWIEBELN & SPECK.  
SERVIERT MIT RAMEN EI, NORI STREIFEN, SESAM & LAUCHZWIEBELN

GARNELEN ODER RINDFLEISCH ANSTATT SPECK + 2 EURO

TOFU + 1.50 EURO 



# Starters



- 1. Gyoza**  vegetarisch möglich 6.5  
5 gebratene Teigtaschen mit Hühnchen und Gemüsefüllung & Soja Essig Soße
- 2. Avocado Fries**   5.5  
5 Avocadoscheiben im Panko Style mit Spicy Mayo Vegan oder Sesam Soße
- 3. Dim Sum Mix** 6.5  
4 gedämpfte Teigtaschen, Garnelen Füllung mit Chilli Soja Soße
- 4. Sate Spieße**  8.5  
2 Hühnerfleisch Spieße in Curry Gewürz mit Erdnuss Soße
- 5. Karaage**  7.5  
5 gebackene Hühnchenstücke von der Oberkeule mit Zitrone und Spicy Mayo
- 6. Springrolls** 7.0  
2 Frühlingsrollen mit Hühnchen Gemüse Füllungen & Hanyu Limetten Dressing  
vegetarisch möglich oder  
vegan möglich mit Erdnuss Soße 
- 7. Edamame**  vegan 5.5  
gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
- 8. Money Bags**  7.0  
5 frittierte Teigsäckchen mit Garnelen Füllungen, garniert mit Spicy Mayo
- 9. Bao Bun**  7.5  
gedämpfte Hefebrötchen mit geb. Hühnchen, KimChi, Möhren, Gurken, Sesam & Spicy Mayo
- 9b. Bao Veggie**   7.5  
gedämpfte Hefebrötchen mit gebackene Avocados, Gurke, Möhren, Röstzwiebeln & Sesam Soße
- 10. Kimchi**   5.9  
scharf eingelegter Chinakohl mit Möhren, Lauchzwiebeln nach koreanischer Art
- 11. Sweet Love**   5.5  
Süßkartoffelpommes mit Spicy Mayo Vegan oder Sesam Soße
- 12. Summerrolls**  6.5  
2 Sommerrollen in Reispapier, mit Blattsalat, Reismudeln, Eierfäde, Gurke, Avocado, Koriander mit Hoisin Erdnuss Soße (wahlweise Rind-Garnelen-Tofu)
- 14. Sora Umi Couple** 9.0  
zarte Lachs und Tuna Carpaccio in Ingwer Soße

- 15. Veggie Tempura**  8.0  
Mix Gemüse in Tempura mit Soja Essig Soße
- 16. Crispy Pocket** 7.0  
5 Garnelen in Kartoffelmantel frittiert mit süß saurer Soße
- 17. Mini Springrolls**  6.5  
7 Mini Frühlingsrollen vegetarisch mit süß saurer Soße
- 18. Hiromi** 14.9  
frischer roher Lachs im Pankomantel auf Limetten- Guacamole
- 19. Tuna Tataki** 14.9  
frischer roher Thunfisch, leicht gegrillt ummantelt mit schwarzem Sesam dazu Ingwer Sojasoße
- 199. Takoyaki**  7.9  
5 kleine hausgemachte Oktopusbällchen mit Mayo, Spezialsoße & Noristreifen

# Soups/Salads



- 20. Miso Suppe**  5.5  
Sojabohnensuppe mit Seetang & Tofu
- 21. Canh Chua Suppe**  5.5  
süß sauer Suppe mit Gemüse und Hühnerbrust, leicht scharf  
vegan mit Tofu möglich
- 22. Wan Tan Suppe** 5.9  
Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen und Gemüse in einer würzigen Brühe
- 30. Avocado Salad**  9.0  
Frische Avocado auf grünem Salat Mix mit Dressing nach Hanyu Art
- 31. Thai Beef Salad** 11.0  
Rinderfilet mit Zitronengras angebraten auf grünem Salat Mix, Dressing nach Hanyu Art
- 32. Sashimi Salad** 12.5  
mit frischem rohen mariniertem Lachs und Thunfisch auf grünem Salat mit Dressing nach Hanyu Art
- 33. Sprossensalat**  5.5  
eingelegte Sprossensalat mit Lauchzwiebeln und Sesam
- 34. Wakame**  6.5  
Seetangsalat



# Main Dishes



## 40. JapChae 16.5

warme Süßkartoffel Glasnudeln mit Knoblauch, Möhren, Paprika, Shitake Pilze, Champignons, Eierfädle, PakChoi & Sesam.

**wahlweise mit Rindfleisch | Garnelen | Tofu** 🌿

## 41. Udon Care 16.5

gebratene japanische Weizennudeln mit Möhren, Zwiebeln, Paprika, Brokkoli, Champignons, Pakchoi, Porree, Sprossen & Sesam.

**wahlweise mit knusprigem Hähnchen aus der Oberkeule**  
Ente | Hühnerbrust | Tofu 🌿

## 42. Red Curry Style 🔥 16.9

Rotes Curry nach Hanyu Art, leicht scharf mit Gemüse der Saison und Jasminreis als Beilage.

**wahlweise mit knusprigem Hähnchen aus der Oberkeule**  
| Ente | Garnelen | Tofu 🌿

## 43. Black Option 16.9

Dunkle Soja Austern Soße im Wok geschwenkt mit Gemüse der Saison und Jasminreis als Beilage.

**wahlweise mit Hühnerbrust | Garnelen | Rindfleisch | Tofu** 🌿

## 44. Sake Teriyaki Style 17.5

Lachsfilet mit Gemüse der Saison in Teriyaki Soße und Jasminreis als Beilage.

## 422. Cozy Mango Style 16.9

süße herzhaft Mango Curry mit asiatischen Gewürzen verfeinert und Gemüse der Saison.

**wahlweise mit knusprigem Hähnchen aus der Oberkeule**  
| Ente | Hühnerbrust | Tofu 🌿

## 499. KimChi Jjigae 🔥 NEW 16.0

Würzig scharfer koreanischer Eintopf aus gereiftem Kimchi mit Schweinebauch, Tofu, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Porree und Lauchzwiebeln.

Serviert mit Jasminreis und kleiner Beilagensalat. **vegetarisch möglich** 🌿



## Kinder Menu



## 600. Sweet Chicks 12.5

Süßkartoffelpommes + 4 Karaage (Hühnerbällchen) mit Sesam Ketchup oder Mayo.

## 601. Baby Tempura 12.5

3 Garnelen im Pankomantel mit Reis als Beilage mit Teriyaki Soße.

## 602. Little Soba 12.5

gebratene Soba Weizen Nudeln mit Eier, Gemüse, Hühnerbrust & Sesam.

## 603. Rice Junior NEW 12.5

gebratener Jasminreis mit Eier, Gemüse, Hühnerbrust & Röstzwiebeln.

## 45. Peanut Star 16.9

Erdnuss Soße mit Gemüse der Saison dazu Jasminreis als Beilage.  
**wahlweise mit knusprigem Hähnchen aus der Oberkeule | Ente | Tofu** 🌿

## 46. Rice to meet you 16.5

warmer Reismudeln bowl mit Salatmix und Frühlingsrollen (Hühnchenfüllung) serviert mit Hanyu Limetten Dressing, Röstzwiebeln und Erdnüsse. **vegetarisch möglich** 🌿

## 47. KimChi Fried Rice 🔥 16.5

gebratener Reis mit KimChi, Möhren, Zwiebeln, Rindfleisch und Spiegelei, garniert mit Nori Streifen und Lauchzwiebeln, Sesam, leicht scharf. **(ohne KimChi möglich oder vegetarisch mit Tofu)** 🌿

## 48. Avocado Curry Style 🔥 16.9

Avocado Erbsen Curry nach Hanyu Art, leicht scharf mit Gemüse der Saison und Jasminreis als Beilage.

**wahlweise mit knusprigem Hähnchen aus der Oberkeule**  
| Ente | Hühnerbrust | Tofu 🌿

## 49. Udon Glow 🔥 17.5

Japanische Weizennudeln in Rotes Thai Curry, leicht scharf mit Gemüse der Saison und Sesam. (Avocado Curry möglich)

**wahlweise mit Hühnerbrust | Rindfleisch | Garnelen | Tofu** 🌿

## Pokebowl



Lauwarmer Sushireis, Eisbergsalat, Gurke & Datteltomaten mit verschiedenen Toppings.

## 50. Angry Salmon Tuna 🔥 16.5

mit frischem rohen mariniertem Lachs und Thunfisch, Avocado, Mais, Sprossensalat, Sesam, Lauchzwiebeln, Spicy Mayo & Teriyaki Soße.

## 51. Buddha Tofu 🌿 16.0

mit Tofu in Pankomantel, Avocado, Mango, Lauchzwiebeln, Seetangsalat, Spicy Mayo Vegan & Teriyaki Soße.

## 52. Karaage Onion 🔥 16.5

mit 4 gebackenen Hühnchenbällchen, Sprossensalat, Mais, Zitrone, Röstzwiebeln, Spicy Mayo & Teriyaki Soße

## 53. Beef Buddy 🔥 16.5

mit angebratenen Rindfleisch in Garlic Lemongras, KimChi, Edamame, Paprika, Erdnüsse, Sesam - & Teriyaki Soße.

## 54. Salmon Slay 🔥 16.5

mit frischem rohen mariniertem Lachs, Edamame, Mango, Sesam, Seetangsalat, Ingwer Soße & Nori Streifen.

## 55. Tiny Tuna 🔥 16.5

mit frischem rohen mariniertem Thunfisch, Avocado, Rucola, Sprossensalat, Paprika, Mais, Ingwer Soße & Nori Streifen

# Hoso Maki

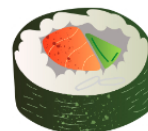


6 Stk. geschnitten

70. Kappa 🌿	Gurke und Sesam	4.5
71. Avocado 🌿	Avocado	4.5
72. Sake	Lachs	5.5
73. Tekka	Thunfisch	5.9
74. Kani	Krebsfleisch (Imitat)	4.9
75. Mango 🌿	Mango	4.5
76. Shinko 🌿	eingelegter Rettich mit Sesam	4.5
77. Ebi	frittierte Garnelen in Tempura	6.0
78. Asupara 🌿	grüner Spargel	4.9
79. Angry Mix 🔥	Lachs- & Thunfisch in Chilisoße mariniert und Schnittlauch	6.5
701. Tuna Mayo	gebackener Thunfisch mit Mayo Schnittlauch mariniert	5.5

**Hoso Maki auf Anfrage frittiert möglich!**  
**+ 1,00Euro Aufschlag.**

# Futo Maki



6Stk. geschnitten

F1. No Chicks	knuspriges Hähnchen, Mango, Gurken, Sesam & Frischkäse	8.0
F2. So Korean 🔥	Rindfleisch, Kim Chi, Paprika, Koriander, Blattsalat & Chillisoße	8.0
F3. O my Omlett 🌿	Ei Omlette, Gurke, Avocado, Sesam & Frischkäse Vegan	7.5
F4. Tuna Creamy	gekochter Thunfisch mit Mayo, Schnittlauch, Blattsalat & Gurke	7.5
F5. Sweet'n Sassy 🌿	Avocado, Shinko, Gurke, Mango, Blattsalat & Frischkäse Vegan	7.5
F6. Slice Slice Salmon	mit frischem rohen Lachs, Avocado, Gurke & Frischkäse	8.0

NEW

# Inari Taschen



Tofu Tasche gefüllt Sushi Reis

**T1. Cherry Avo** 🌿 5.2

mit Tomaten, Avocado Guacamole, Furikake, Sesam & Kresse

**T2. Spicy Salmon** 🔥 5.4

mit frischem rohen mariniertem Lachs, Tobikko, Shiso Gewürz

**T3. Cool Beef** 🔥 5.3

mit Rindfleisch, KimChi, Sesam & Lauchzwiebeln

**T4. Kewpie Tiny** 5.5

mit gebackenen Thunfisch & Mayo

**T5. Mr. Krabs** 5.2

mit Surimi & Mayo

**3er Box Set** 15.0

3x Inari nach Wahl

**4er Box Set** 19.0

4x Inari nach Wahl

## Nigiri

2 Stk.



**60. Sake** 5.5

Lachs

**61. Maguro** 6.5

Thunfisch

**62. Ebi** 5.5

Garnele

**63. Kani** 4.5

Surimi- Krebsfleischimitat

**64. Avocado** 🌿 4.5

Avocado

**64b. Asupara** 🌿 5.5

Spargel

**65. Zucchini** 🌿 4.5

Zucchini

**66. Nasu** 🌿 5.5

Aubergine

**67. Tamago** 🌿 4.5

Omelette (Ei)

**68. Inari** 🌿 4.3

gebackene Tofutasche

**69. Sumo** 🔥 7.5

Flambierter Thunfisch, Avocado mit pikanter und Aal Soße

**699. Nezuko** 🔥 7.5

Flambierter Lachs, Spargel mit pikanter Soße, & Tobbiko

## Sashimi

8 Scheiben



**200. Sake** 16.5

Lachs

**201. Maguro** 17.5

Thunfisch

**202. Maguro to Sake** 17.5

Thunfisch und Lachs

# Ura Maki

8 Stk. geschnitten



<b>80. Philadelphia</b> gekochte Garnelen, Rucola & Frischkäse	8.5	<b>80b. Hinata Vegan</b> 🌿 Avocado, Rucola, Frischkäse Vegan	8.6
<b>81. Tempura</b> frittierte Garnele, Gurke, Frischkäse & Sesam	8.5	<b>81b. Imori Vegan</b> 🌿 Süßkartoffeltempura, Gurke, Frischkäse Vegan & Shiso on Top	8.6
<b>82. Alasuka</b> Lachs, Gurke & Sesam (statt Gurke mit Avocado möglich)	8.5	<b>82b. Sayuri Vegan</b> 🌿 grüner Spargel, Frischkäse Vegan, Rucola, Sesam	8.6
<b>83. Aiko</b> Räucherlachs, Koriander, Apfel, Frischkäse & Aal Soße	8.5	<b>83b. Ahiru Vegan</b> 🌿 🔥 Soja Weizen Ente, Frischkäse vegan, Gurke & Chili Soße	8.6
<b>84. Magu Avo</b> 🔥 Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Sesam & Chillisoße	8.5	<b>84b. Kaori Vegan</b> 🌿 Aubergine in Tempura, Schnittlauch, Shiso & Misoße	8.6
<b>85. Yasu</b> Lachs, Rettich, Schnittlauch & Shiso Gewürz	8.5	<b>85b. Avocuddle Vegan</b> 🌿 Avocadotempura, Frischkäse Vegan, Schnittlauch, Chillisoße & Sesam Mix	8.6
<b>86. Suramai</b> 🔥 frittiertes Krebsfleisch, Avocado, Chillisoße & Sesam Mix	8.5	<b>86b. Yoko Vegan</b> 🌿 Soja Weizen Huhn, Frischkäse vegan, Mango & Misoße	8.6
<b>87. Sakura</b> Lachs, Mango & Shiso Gewürz	8.5	<b>87b. Ai Shiteru Vegan</b> 🌿 gebackener Tofu, Mango, Sesam & Teriyaki Soße	8.6
<b>88. Tamagori</b> 🌿 Omelette, Gurke & Sesam	8.5		
<b>89. Sake Kawa</b> gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse & Sesam	8.5		
<b>800. California</b> gekochte Garnelen, Avocado, Gurke & Tobikko	8.5		



# Special Crunchyroll

10Stk. geschnitten

## Sushi Mix

der Sushimeister erstellt selbst die Rollen



<b>400. Hanyu Catch</b> 4 Nigiri 1 Hoson Maki 1 Ura Maki	16	<b>500. Salmon on Fire</b> 🔥 würziger Lachstatar im knusprigen Tempurateig mit Chillisoße, Schnittlauch und Klebreisflocken	11.5
<b>401. Hanyus Greenland</b> 🌿 4 Nigiri 1 Hoson Make 1 Ura Maki vegetarisch oder vegan	15	<b>501. Tuna on Fire</b> 🔥 würziger Thunfischatar im knusprigen Tempurateig mit Chillisoße, Schnittlauch und Klebreisflocken	11.5
<b>402. Chotomori</b> 4 Nigiri 1 Ura Maki Mix mit Sashimi	21	<b>502. Green on Fire</b> 🌿 🔥 Avocado Guacamole in Chiliflocken, Paprika, rote Zwiebeln im knusprigen Tempurateig mit Chillisoße, Schnittlauch und Klebreisflocken (vegan)	10.5
<b>403. Funamori for 2</b> 6 Nigiri 1 Special Roll 1 Ura Maki 1 Crunchyroll + Lachs Thunfisch Sashimi	43		

# Special Rolls

10 Stk. geschnitten



90b. Adore Me 🌿	Aubergine in Tempura, Schnittlauch, Avocado on Top, Miso-Soße & Shiso Gewürz	13.5
91. Yoko 🔥	gebackenes Hähnchen aus der Oberkeule, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki Soße & Mango Streifen	13.5
92. Sen Hoa 🔥	scharfer Lachstatar, Koriander, Frischkäse, Gurke on Top mit Aal Soße & Sesam	14.5
93b. Haru 🔥🌿	gebackener Tofu, Avocado, Mango on Top, Spicy Mayo Vegan & Miso-Soße	13.5
94. Shrimp It 🔥	Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse, Lachs und Avocado on Top, Sesam, Spicy Mayo & Aal Soße, Tobikko	16.5
95. Fuji 🔥	scharfer Thunfischstatar, Avocado, Frischkäse, Thunfisch on Top, Spicy Mayo, Aal Soße, Shiso Gewürz, Sesam & Tobikko	14.5
96. Ahiru 🔥	gebackener Ente, Gurke, Frischkäse, Sesam, Schnittlauch, Chilli - & Aal Soße	13.5
97. Yoko Flex 🔥	gebackenes Hähnchen aus der Oberkeule, Gurke, Sesamcurry, Mangostreifen on Top, Chilli Curry Soße	13.5
97. Ebi Flex 🔥	Garnelen in Tempura, Gurke, Sesamcurry, Mangostreifen on Top, Chilli Curry Soße	14.5
98. Konshi	gegrilltes Lachsbauch, Avocado, Mango, Lachs on Top, Shinko Streifen & Aal Soße	14.5
92b. Yoshimi 🌿🔥	Süßkartoffeln in Tempura, Frischkäse Vegan, Aubergine on Top, Teriyaki Soße, Chillisoße & Spicy Mayo Vegan	14.5
99. Ochi	Thunfisch, Avocado, Räucherlachs & Spargelscheiben on Top, Aal Soße & Sesam	15.5
901. Furendori 🔥	gekochte Garnelen, Spargel, Avocado, frischem Lachs on Top, Tobikko, Aal Soße & Spicy Mayo	15.5
902. Gyuniku 🔥	Roastbeef, Spargeltempura, Aubergine & Zucchini on Top mit Wasabi Mayo Vegan, Aal Soße & Röstzwiebeln	16.5
903b. Tanjiro 🌿🔥	Spargeltempura, Gurke, Frischkäse Vegan, Avocado & Mangostreifen on Top, Wasabi Mayo Vegan & Teriyaki Soße	14.5
911. Sate Chicken	Mariniertes gebackenes Hähnchenbrust, Avocado & Erdnusssoße on Top	13.5

# Crunchy Futomaki

6 Stk. geschnitten



300. Naomi	Futomaki gebacken mit Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse, Aal Soße & Klebreisflocken on Top	8.5
301b. Natsumi 🌿	Futomaki gebacken mit Avocado, Mango, Frischkäse Vegan, Teriyaki Soße & Klebreisflocken on Top	8.7
302. Chick & Crunch 🔥	Futomaki gebacken mit knuspriges Hähnchen, Mango, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki Soße & Klebreisflocken on Top	8.9
303. Flying Ebi 🔥	Futomaki gebacken mit Garnelen, Gurke, Frischkäse, Teriyaki Soße & Klebreisflocken	8.9
304. Spicy Tuna 🔥	Futomaki gebacken mit Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, Chillisoße, Schnittlauch, Klebreisflocken on Top & Tobikko	8.9
305b. Nagami 🌿🔥	Futomaki gebacken mit Gurke, Rucola, eingelegter Rettich, Frischkäse Vegan, Wasabi Mayo Vegan & Chillisoße	8.7
306. Nogami	Futomaki gebacken mit Lachs, Mango, Gurke, Frischkäse, Aal Soße, Klebreisflocken on Top & Tobikko	8.9