

Lunch Time

Dienstag - Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr außer an Feiertagen.

Alle Gerichte werden mit einer Tagessuppe serviert.

100. Bento Kick 12.5

Bento Box mit Ura Maki, Salat und Reis
wahlweise mit Ente, Lachs oder Tofu. 

102. Hanami 12.5

2 Hosu Maki + 1 Ura Maki
Vegetarisch auch möglich! 

104. Hanyu Bomb 12.5

3 Ura Maki nach Wahl (je Ura Maki 4 Röllchen)
Auswahl zwischen Nr. 80 - 89

106. Cutie Mix 12.5

4 Nigiri + 1 Ura Maki

101. Kimchi Fried Rice 12

Gebratener Reis mit Kimchi, Rindfleisch und
Spiegelei, garniert mit Nori-Streifen, Sesam und
Lauchzwiebeln. (auch ohne Kimchi möglich)

103. Avo Cuddle 12

Avocado Erbsen Curry, scharf mit Gemüse
der Saison und Hühnerbrust oder Tofu. 
Reis als Beilage.

105. Beef Tofu You 12

Warmer Reismudelbowl mit Salatmix, Gurke und
Rinderfleisch oder Tofu serviert mit Hanyu Limetten 
Soße, Röstzwiebeln und Nüsse enthalten.
Soße beinhaltet Möhren, Knoblauch und Fisch
Soße.

107. Come on Curry 12

Rotes Thai Curry, leicht scharf mit Gemüse
der Saison und Hühnerbrust oder Tofu. 
Reis als Beilage.

APRIL 2025 ! Coming soon...

Seid gespannt auf unsere kommende Saison Karte.

Euch erwarten viele neue Gerichte!

*Hanyu Asian Kitchen
& Café*

STARTERS

1. Gyoza 6.5

gebratene Teigtaschen mit Hühnchen und Gemüsefüllung & Soja Essig Soße
(Vegetarisch auch möglich) 

2. Avocado Fries 5.5

Avocado im Panko Style mit Spicy Mayo

3. Dim Sum Mix 6.5

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen Füllung mit Chilli Soja Soße

4. Mochi Duo 6.9

Gebratener Süsskartoffel & Rettich Reiskuchen mit Soja Essig Soße

5. Karaage 6.5

Gebackene Hühnchenstücke von der Oberkeule mit Zitrone und Spicy Mayo

6. Springrolls 6.9

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse und Hühnchen Füllung
(Vegetarisch auch möglich) 

7. Edamame 5.5

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

8. Money Bags 7

Frittierte Teigsäckchen, Garnelen Füllung mit Spicy Mayo

10. Kimchi 5.5

Scharf eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art.

11. Sweet Love 5.5

Süßkartoffelpommes wahlweise mit Spicy Mayo oder Ketchup.

12. Summerrolls 6

Vietnamesische Sommerrolle in Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Blattsalat, Eierfäde, Gurke, Avocado, Koriander mit Hoisin Erdnuss Soße.
(wahlweise Rind | Garnelen | Tofu) 

13. Sprossen Salat 5

Eingelegte Sprossensalat

14. Sora Umi Couple 9

Zarte Lachs und Tuna Carpaccio in Ingwer Soße
(auf Wunsch nur mit Lachs oder Tuna möglich)

15. Veggie Tempura 8

Mix Gemüse in Tempura mit Soja Essig Soße

SOUPS

20. Miso Suppe 5

Sojabohnensuppe mit Seetang & Tofu

21. Canh Chua Suppe 5.5

Süss Sauer Suppe mit Gemüse und Hühnerbrust, leicht scharf

22. Wan Tan Suppe 5.5

Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen und Gemüse in einer würzigen Brühe

SALADS

30. Avocado Salad 8

FrISChe Avocado auf grünem Salat Mix mit Dressing nach Hanyu Art

31. Thai Beef Salad 10.5

Mit Rinderfilet auf grünem Salat Mix mit Dressing nach Hanyu Art

32. Sashimi Salad 12

Mit frischem rohen mariniertem Lachs und Thunfisch auf grünem Salat Mix mit Dressing nach Hanyu Art

MAIN DISHES

40. JapChae

16.5

Warme Süßkartoffel Glasnudeln mit Knoblauch, Möhren, Paprika, Shitake, Champignons, Eierfädle, Pakchoi & Sesam.
Wahlweise mit Rindfleisch | Garnelen | Tofu 

41. Udon Care

16.5

Gebratene japanische Weizennudeln mit Möhren, Zwiebeln, Paprika, Brokkoli, Champignons, Pakchoi, Porre, Sprossen & Sesam.
Wahlweise mit knusprigem Hähnchen | Hühnerbrust | Tofu 

42. Red Curry Style

16.5

Rotes Curry nach Hanyu Art, leicht scharf mit Gemüse der Saison und Jasminreis.
Wahlweise mit knusprigem Hähnchen | Ente | Garnelen

43. Black Option

16.5

Dunkle Soja Austern Soße im Wok geschwenkt mit Gemüse der Saison und Jasminreis als Beilage.
Wahlweise mit Hühnerbrust | Garnelen | Rindfleisch

44. Sake Terijaki

17.5

Lachsfilet mit Gemüse der Saison in Terijaki Soße und Jasminreis.

45. Peanut Star

16.5

Erdnuss Soße mit Gemüse der Saison, dazu Jasminreis.
Wahlweise mit knusprigem Hähnchen | Ente | Tofu 

46. Rice to meet you

16

Warmer Reisnudelbowl mit Salatmix und Frühlingsrollen (Hühnchen Füllung) serviert mit Hanyu Limetten Dressing.
- Röstzwiebeln und Erdnüsse enthalten.
(Vegetarisch möglich) 

47. Kimchi Fried Rice

16

Gebratener Reis mit Kimchi, Möhren, Zwiebeln, Rindfleisch und Spiegelei, garniert mit Nori-Streifen und Lauchzwiebeln, Sesam.
(auch ohne Kimchi möglich)

48. Avocado Curry

16.5

Avocado Erbsen Curry nach Hanyu Art, leicht scharf mit Gemüse der Saison und Jasminreis.
Wahlweise mit knusprigem Hähnchen | Ente | Hühnerbrust

49. Udon Glow

17

Japanische Weizennudeln in Rotes Thai Curry, leicht scharf mit Gemüse der Saison und Sesam.
Wahlweise mit Hühnerbrust | Rindfleisch | Tofu

Wir kochen unsere Gerichte frisch und gehen
gerne auf Ihre Wünsche ein.
Vegetarisch oder Vegan möglich, einfach unser Personal
ansprechen.

POKE BOWL

Lauwarmer Sushireis mit verschiedenen
Toppings wie Gurke, Sprossensalat, Mais,
Tomaten mit Terijaki Soße und Spicy Mayo

50. Angry Salmon

15.5

Mit frischem rohem mariniertem Lachs,
Avocado, Lauchzwiebeln und Sesam.

51. Buddha Tofu

15.5

Mit Tofu in Pankomantel, Avocado,
Lauchzwiebeln und Sesam.

52. Karaage Onion

15.5

Mit gebackenen Hühnchenstücken von der
Oberkeule und Röstzwiebeln.

Sushi Menu

NIGIRI | 2 STK.

60. Sake	5.5
Lachs	
61. Maguro	6.5
Thunfisch	
62. Ebi	5.5
Garnele	
63. Kani	4.5
Surimi	
64. Avocado 	4.5
Avocado	
65. Zucchini 	4.5
Zucchini	
66. Nasu 	4.5
Aubergine	
67. Tamago 	4.5
Omelette (Ei)	
68. Inari 	4.5
Gebackene Tofutasche	
69. Sumo	7.5
Flambierter Lachs, Avocado mit pikanter und Aal Soße	

HOSOMAKI | 6 STK.

70. Kappa 	4.5
Gurke und Sesam	
71. Avocado 	4.5
Avocado	
72. Sake	5
Lachs	
73. Tekka	5.9
Thunfisch	
74. Kani	4.9
Krebsfleisch (Imitat)	
75. Mango 	4.5
Mango	
76. Shinko 	4.5
eingelegter Rettich und Sesam	

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

URAMAKI | 8 STK.

80. Philadelphia	8.5	85. Avocuddle  	8.5
Gekochte Garnelen, Rucola, Frischkäse		Avocado in Tempura, Frischkäse, Schnittlauch, Chilisoße	
81. Tempura	8.5	86. Suramai	8.5
Frittierte Garnele, Gurke, Frischkäse, Sesam		Frittiertes Krebsfleisch, Avocado, Pikante Soße	
82. Alasuka	8.5	87. Sakura	8.5
Lachs, Gurke, Sesam (mit Avocado möglich)		Lachs, Mango, Shiso	
83. Aiko	8.5	88. Tamagori 	8.5
Räucherlachs, Koriander, Apfel, Frischkäse, Aal Soße		Omelette, Gurke, Sesam	
84. Magu Avo 	8.5	89. Sake Kawa	8.5
Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Sesam, Chili Soße		Gebratene Lachshaut, Gurke und Sesam	
		801. Yasu	8.5
		Lachs, Rettich, Schnittlauch und Shiso on Top	

SPECIAL ROLLS | 10 STK.

90. ADORE ME 	12.5	95. FUJI 	14.5
Aubergine in Tempura, Schnittlauch, Shiso, Avocado on Top, Spicy Mayo und Chili Soße		Scharfer Thunfischtatar, Avocado, Frischkäse, Thunfisch on Top, Spicy Mayo, Aal Soße, Shiso	
91. YOKO	12.5	96. AHIRU 	12.5
Gebackenes Hühnchen, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo, Terijaki Soße und Mango Streifen		Gebackene Ente, Gurke, Frischkäse, Sesam, Schnittlauch, Chilli Soße und Terijaki Soße	
92. SEN HOA 	14.5	97. YOKO FLEX 	12.5
scharfer Lachstatar, Koriander, Frischkäse, Gurke on Top mit Aal Soße		Gebackenes Hühnchen mit Gurke, Sesamcurry und Mango Streifen on Top, Chili Curry Soße	
93. HARU 	12.5	98. KONSHI 	14.5
Gebackener Tofu, Avocado, Mango on top pikante Mayo und Terijaki Soße		Gegrilltes Lachsbauch, Avocado, Mango und mit frischem Lachs on Top, Shinko Streifen, Chili Soße	
94. SHRIMP IT	16		
Garnelen in Tempura, Gurke, Frischkäse, Lachs und Avocado on Top, Spicy Mayo und Aal Soße			

Sushi Menu

SPECIAL CRUNCHY | 10 STK.

500. Salmon on Fire

9

würziger Lachstatar im knusprigen
Tempurateig mit Chilisoße und Schnittlauch

501. Tuna on Fire

9

würziger Thunfischstatar im knusprigen
Tempurateig mit Chilisoße und Schnittlauch

SASHIMI | 8 STK.

200. Sake

15

Lachs

201. Maguro

16.5

Thunfisch

202. Maguro to Sake

16.5

Thunfisch und Lachs

CRUNCHY ROLL | 6 STK.

300. Naomi

8.5

Futomaki gebacken mit Krebsfleisch,
Avocado und Frischkäse, BBQ Soße

303. Flying Ebi

8.5

Futomaki gebacken mit Garnelen, Gurke,
Frischkäse, Terijaki Sosse

301. Natsumi

8.5

Futomaki gebacken mit Avocado, Mango und
Frischkäse, Terijaki Sosse

304. Spicy Tuna

8.5

Futomaki gebacken mit Tuna, Gurke, Avocado
Frischkäse, Chilli Soße

302. Chick and Crunch

8.5

Futomaki gebacken mit Knuspriges Hähnchen
Mango und Frischkäse, Spicy Mayo

SUSHI MIX

400. Hanyu Catch

15.5

4 Nigiri 1 Hosomaki 1 Uramaki

401. Hanyus Greenland

14.5

4 Nigiri 1 Hosomaki 1 Uramaki
Vegetarisch oder Vegan

402. Chotomori

20

4 Nigiri 1 Uramaki Mix mit Lachs und
Thunfisch Sashimi

403. Funamori for two

40

6 Nigiri 1 Special Roll 1 Uramaki 1 Crunchyroll
mit Lachs Thunfisch Sashimi



Menu

STARTERS



- | | | | |
|---|-----|--|------|
| 4a. Mochi Duo
Gebratener Süßkartoffel & Rettich
Reiskuchen mit Soja Essig Soße. | 6.9 | 20. Miso Suppe
Sojabohnensuppe mit Seetang & Tofu. | 5 |
| 5. Karaage
Gebackene Hühnchenstücke von der
Oberkeule mit Zitrone und Spicy Mayo. | 5.5 | 21. Canh Chua Suppe
Süß Sauer Suppe mit Gemüse und
Hühnerbrust, leicht scharf. | 5.5 |
| 7. Edamame
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz. | | 30. Avocado Salat
Frische Avocado auf grünem Salat Mix mit
Dressing nach Hanyu Art. | 8 |
| 10. Kimchi
Scharf eingelegte Chinakohl nach
koreanischer Art. | 5.5 | 31. Thai Beef Salad
Rinderfilet angebraten mit Zitronengras auf
grünem Salat Mix mit Dressing nach Hanyu Art. | 10.5 |
| 12a. Summerrolls
Vietnamesische Sommerrolle gefüllt mit
Reisnudeln, Blattsalat, Eierfäde, Gurke,
Avocado, Koriander mit Erdnuss Soße.
(Wahlweise mit Rind Garnelen Tofu) | 6 | 32. Sashimi Salad
Mit frischem rohen mariniertem Lachs und
Thunfisch auf grünem Salat Mix mit Dressing
nach Hanyu Art. | 12 |
| 13a. Sprossensalat
Eingelegte Sprossensalat. | 5 | | |



MAIN DISHES

- | | | | |
|---|------|---|------|
| 40a. JapChae
Warme Süßkartoffel Glasnudeln mit Knoblauch, Möhren,
Paprika, Shitake, Champignons, Eierfäde, Pakchoi & Sesam.
(Wahlweise mit Rindfleisch Garnelen Tofu) | 16.5 | 46a. Want to beef You
Warmer Reisnudelbowl mit Salatmix und Rindfleisch
mit Hanyu Limetten Fisch Soße, Röstzwiebeln und
Erdnüsse. | 16.5 |
| 42a. Red Curry Style
Rotes Curry nach Hanyu Art, leicht scharf mit Gemüse der
Saison und Jasminreis.
(Wahlweise mit knusprigem Hähnchen Garnelen Tofu) | 16.5 | 47a. Kimchi Fried Rice
Gebratener Reis mit Kimchi, Möhren, Zwiebeln,
Rindfleisch und Spiegelei, garniert mit Nori-Streifen
und Lauchzwiebeln, Sesam.
(auch ohne Kimchi möglich) | 16.5 |
| 43a. Black Option
Dunkle Soja Soße im Wok geschwenkt mit Gemüse
der Saison und Jasminreis.
(Wahlweise mit Hühnerbrust Garnelen Rindfleisch) | 16.5 | 48a. Avocado Curry
Avocado Erbsen Curry nach Hanyu Art, leicht scharf mit
Gemüse der Saison und Jasminreis.
(Wahlweise mit knusprigem Hähnchen Garnelen Tofu) | 16.5 |
| 44a. Sake Terijaki
Lachsfilet mit Gemüse der Saison in Terijaki Soße und
Jasminreis | 17.5 | 49a. Tropical Twist
Süße Herzhafte Mango Curry nach Hanyu Art, in asiatischen
Gewürzen verfeinert mit Gemüse der Saison und Jasminreis.
(Wahlweise mit knusprigem Hähnchen Garnelen Tofu) | 16.5 |
| 45a. Peanut Star
Erdnuss Soße mit Gemüse der Saison, dazu Jasminreis.
Wahlweise mit knusprigem Hähnchen Hühnerbrust Tofu | 16.5 | | |



Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein !

Menu

GLUTENFREIE GERICHTE



POKEBOWL

Lauwarmer Jasmin Duftreis mit verschiedenen Toppings wie Gurke, Sprossensalat, Mais, Tomate, Spicy Mayo und Terijaki Soße.

50a. Angry Salmon Tuna

16.5

Mit frischem rohem mariniertem Lachs und Thunfisch, Avocado, Lauchzwiebeln und Sesam.



51a. Soft Tofu

15.5

Mit gebratenen Tofu, Avocado, Lauchzwiebeln und Sesam.

52a. Karaage Onion

15.5

Mit gebackenen Hühnchenstücke von der Oberkeule und Röstzwiebeln.

SUSHI GLUTENFREI

Für Sie rollen wir unsere Sushi Kreationen mit Jasmin Duftreis. Glutenfreie Soßen : Spicy Mayo, Chili Soße.

Unsere Crunchyrolls - frittierte Sushirollen können wir ebenfalls für Sie zubereiten, beinhaltet Reisflocken und Ei.

Für weiteres Anliegen sprechen Sie gern unsere Bedienung an. Wir helfen Sie gerne weiter !



DESSERT

Mochi Donuts

Fusion aus japanischen Mochi & Donut

Wahlweise mit :

Matcha | Strawberry | Dark oder White Choco



Panna Kitty

Kokos Panna Cotta in Katzenform mit Erdbeer Soße oder Mango Soße. (Gelatine und Sahne enthalten.)



Punch Kitty

Matcha Kokos Panna Cotta in Katzenform mit Erdbeer Soße oder Mango Soße. (Gelatine und Sahne enthalten.)

Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein !

Kartenzahlung ab 20€ möglich!

Menu

VEGANE GERICHTE



STARTERS

**2b. Avocado Fries**

5.5

Avocado im Panko Style
mit Ketchup Sesam Soße.

4. Mochi Duo

6.9

Gebratener Süßkartoffel & Rettich
Reiskuchen mit Soja Essig Soße.

6b. Springrolls

6.9

Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen
mit Gemüse Füllung, Erdnuss Soße.

7. Edamame

5.5

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz.

11b. Sweet Love

5.5

Süßkartoffelpommes mit Ketchup Sesam Soße.

12b. Summerrolls

6

Vietnamesische Sommerrolle in Reispapier gefüllt
mit Reisnudeln, Blattsalat, Gurke, Avocado, Koriander
und Tofu mit Hoisin Erdnuss Soße.

13. Sprossensalat

5

Eingelegte Sprossensalat.

15. Veggie Tempura

8

Mix Gemüse in Tempura mit Soja Essig Soße.

20. Miso Suppe

5

Sojabohnensuppe mit Seetang & Tofu

21. Canh Chua Suppe

5.5

Süß Sauer Suppe mit Gemüse und Tofu,
leicht scharf.

30. Avocado Salad

8

Frische Avocado auf grünem Salat Mix mit
Dressing nach Hanyu Art.

MAIN DISHES

40b. JapChae Vegan

16.5

Warme Süßkartoffel Glasnudeln mit Tofu,
Knoblauch, Möhren, Paprika, Shitake, Champignons,
PakChoi & Sesam.

41b. Udon Care Vegan

16.5

Gebratene japanische Weizennudeln mit Tofu,
Möhren, Zwiebeln, Paprika, Brokkoli, Champignons,
PakChoi, Porree, Sprossen & Sesam.

43b. Black Option Vegan

16.5

Dunkle Soja Soße im Wok geschwenkt mit Tofu,
Gemüse der Saison und Jasminreis.

44b. Buddha Tofu Terijaki

16.5

Tofu in Pankomantel mit Gemüse der Saison in
Terijaki Soße und Jasminreis.

45b. Peanut Star Vegan

16.5

Erdnuss Soße mit Tofu, Gemüse der Saison, dazu
Jasminreis.

48b. Tropical Twist Vegan

16.5

Süße Herzhafte Mango Curry nach Hanyu Art, mit Tofu
in asiatischen Gewürzen verfeinert mit Gemüse der
Saison und Jasminreis.

51b. Buddha Tofu Vegan Bowl

15.5

Lauwarmer Sushireis mit Tofu in Pankomantel und
verschiedenen Toppings wie Gurke, Sprossensalat, Mais,
Tomaten, Avocado, Lauchzwiebeln, Sesam mit Terijaki
Soße und Ketchup Sesam Soße.



Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein !

Kartenzahlung ab 20€ möglich!

Sushi Menu

VEGANE SUSHI



NIGIRI | 2 STK.

64. Avocado	4.5
Avocado	
65. Zucchini	4.5
Zucchini	
66. Nasu	4.5
Aubergine	
68. Inari	4.5
Gebackene Tofutasche	

HOSOMAKI | 6 STK.

70. Kappa	4.5
Gurke und Sesam	
71. Avocado	4.5
Avocado	
75. Mango	4.5
Mango	
76. Shinko	4.5
eingelegter Rettich und Sesam	

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

URAMAKI | 8 STK.

80b. Hinata	8.6
Avocado, Rucola, Frischkäse Vegan	
81b. Imori	8.6
Süßkartoffeln in Tempura, Gurke, Frischkäse Vegan und Shiso im Top	
85b. Avocuddle	8.6
Avocado in Tempura, Frischkäse Vegan, Schnittlauch und Chilisoße on Top	
87b. Ai Shiteru	8.6
gebackener Tofu, Mango, Sesam und Terijaki Soße	
88b. Horenso	8.6
Mit blanchierten Spinat, Sesam und Sesamsoße.	



SPECIAL ROLLS | 10 STK.

90b. ADORE ME	13
Aubergine in Tempura, Schnittlauch, Shiso, Avocado on Top, Spicy Mayo Vegan und Chili Soße	
92b. YOSHIMI	14.5
Süßkartoffeln in Tempura mit Gurke, Frischkäse Vegan und Aubergine on Top, Terijaki Soße.	
93b. HARU	13
Gebackener Tofu, Avocado, Mango on Top, Spicy Mayo Vegan und Terijaki Soße.	
94b. GOMAAE	14.5
Spinat, Avocado, Gurke, Frischkäse Vegan, Spinat on Top, Spicy Mayo Vegan und Röstzwiebeln.	

CRUNCHYROLL | 6 STK.

301b. Natsumi	8.6	305b. Nagami	8.6
Futomaki gebacken mit Avocado, Mango und Frischkäse Vegan, Terijaki Soße.		Futomaki gebacken mit Gurke, Rucola, Rettich, Frischkäse Vegan, Spicy Mayo Vegan und Chili Soße.	

SUSHI MIX

401b. Hanyus Greenland Vegan	14.5
4 Nigiri 1 Hosomaki 1 Uramaki	

Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein !

Kartenzahlung ab 20€ möglich!