





LUNCH (12.00 bis 17.00, außer an Sonn- und Feiertagen)





SUSHI & SALATE

Finely Cut Sashimi Chef Variation 5 Sorten (je 2 Stück)	34.90
Sushi Special 5 Sorten Nigiri (je 1 Stück) und 4 Stück California Roll	29.90
Chirashi Bowl Sashimi Variation, Sushi-Reis	27.90
Gemüse Maki Variation 	19.90
Gurke, Avocado, Kürbis	
Asian Quinoa Salat mit Rindfleisch	21.90
Quinoa, Mango, Avocado, Karotten, Edamame, Radischen, Ingwer-Dressing	
Sashimi-Salat, Balsamico-Miso-Dressing	23.90
Hamachi-Suzuki-Ceviche, Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Chili, Shiso 	22.90
Lunch Set Menue Miso Suppe, Seetangsalat, gebratener Lachs mit Teriyaki Sauce, Avocado Roll, Suzuki Sashimi, Sushi Reis	35.90
Leicht gegrillter Toro, Reis, Soja, Sesamöl, Rettich, Lauchzwiebeln	38.00

BOWLS




Lauwarme Reismudelschale mit Kräutern, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Salat und	
Tofu 	18.90
Knuspriges Huhn	21.90
Rind	23.90
Garnelen	24.90
Süßkartoffelnudel Bowl, Gemüse, Kimchee-Sesam-Sauce	
Tofu 	20.90
Garnelen	25.90

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wok-Gemüse, Ingwer, Soja-Sauce 	18.90
Hühnerfleisch mit Gemüse in Roter Curry Sauce 	20.90
Karamellisiertes Huhn mit Zuckerschoten, Zwiebeln, Chili, Knoblauch 	20.90
Gebratener Reis, Thunfischwürfel, Zuckerschotten, Frühlingszwiebeln	25.90
Maishuhn Karaage Don, saisonales Gemüse, Teriyaki Sauce, Mayonnaise	21.90
Gebratene Udon-Nudeln, Sojasprossen, Pak Choi, Ingwer und	
Tofu 	18.90
Rind	23.90

DESSERT

Mango, Tapiokaperlen, Kokosmilch und Mangopüree 	8.90
---	------

 = vegetarisch  = vegan  = leicht scharf

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie nach unserer Allergenkarte oder unser Servicepersonal!