



## STARTER

### **LACHSFORELLEN SASHIMI**

ROH MARINIERT MIT YUZU UND HAUSGEMACHTEM GERSTENSOJA

### **GOMEAA SALAT**

GEDÄMPFTEM SPINAT, GERÖSTETER SESAM, GERSTEN MISO, SONSO MAYONAISE

### **GYOZA'S**

GEBRATENE TEIGTASCHEN MIT KALB-SCHWEIN FÜLLE UND HABANERO-HOLUNDER-SOJA DIP

### **KIMCHI**

SCHARF FERMITIERTE CHINAKOHL MIT SONSO, JUNGZWIEBEL UND SESAM.

## RAMEN

### **TONKOTSU**

SCHWEINE NACKEN, SOJA-EI, SHIITAKE PILZE, KOMBU , SESAM, JUNGZWIEBEL, TONKOTSU SUPPE.

### **SHOYU-CHICKEN**

GEGRILLTE HENDEL KEULE, SOJA-EI, SHIITAKE PILZE, KOMBU, SESAM, JUNGZWIEBEL, GERSTEN SOJA, TONKOTSU SUPPE.

### **SPICY-MISO**

KIMCHI, MAIS, SOJA-EI, KOMBU, SESAM, JUNGZWIEBEL, SHIITAKE PILZE, GERSTEN MISO- DASHI SUPPE

## SWEET

### **VANILLE EIS**

GERSTEN MISO, HASELNUSS CRUMBLE

### **SCHOKO-ERDNUSS BROWNIE**

#### KLEINER JAPANISCHER

#### KÜCHEN - DÜDEN

**RAMEN**  
JAPANISCHE NÜDELSUPPE

**MISO**  
JAPANISCHE GEWÜRZPASTE HAUPTSÄCHLICH AUS SOJABOHNEN MIT VERÄNDERLICHEN ANTEILEN AUS REIS, GERSTE, GETREIDE, SALZ

**SONSO**  
EINE MAYONNAISE AUS SONNENBLUMENMISO KOMBU - ESSBARER SEETANG, DIE GRUNDLAGE FÜR DASHI

**DASHI**  
JAPANISCHER BASIS SUD

**TONKOTSU**  
DASHI ZUSÄTZLICH GEKOCHT MIT SCHWEINE & HÜHNERKNOCHEN

**YUZU**  
JAPANISCHE ZITRUSPFLANZE

