SUSHI & MORE

BENTO-BOX INKL. EIN TEE NACH WAHL

BENTO BOX 1[A,D,F,K]

16 €

2 x EBI TEMPURA
2 x SASHIMI
3 x NIGIRI

4 x PANIERTES HÜHNERFLEISCH
1 x MISO SUPPE
EDAMAME & SUSHIREIS

BENTO BOX 2[A,D]

16 €

2 x YAKITORI
4 x GYOZA MIT GEMÜSE
4 x PANIERTES HÜHNERFLEISCH

4 x PANIERTES SUSHI
OBST
SUSHIREIS & MISO SUPPE

BENTO BOX 3[D,F]

16 €

6 x INSIDE-OUT
6 x MAKI
4 x NIGIRI

3 x SASHIMI
SUSHIREIS & MISO SUPPE

EC-KARTENZAHLUNG AB 15,00 €
NO CREDIT CARDS.

Hinweis Allergene: [A]Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, [B]Krebstiere und Krebserzeugnisse, [C]Eier und -erzeugnisse, [D]Fisch und -erzeugnisse, [E]Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, [F]Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [G]Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), [H]Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia-, und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, [I]Sellerie und -erzeugnisse, [J]Senf und -erzeugnisse, [K]Sesam und -erzeugnisse, [L]Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO2, [M]Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, [N]Weichtiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse

Zusatzstoffe: [1]koffeinhaltig, [2]mit Farbstoff(en), [3]chininhaltig, [4]mit Taurin, [5]geschwefelt (enthält Sulfite), [6]mit Schwärzungsmittel, [7]mit Phosphat, [8]mit Süßungsmittel, [9]mit Antioxidationsmittel, [10]mit Konservierungsstoff(en), [11]enthält eine Phenylalaninquelle, [12]mit Geschmacksverstärker(n), [13]gewachst, [14]erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung.

MITTAGSTISCH

DI.–FR.
12–15 UHR

-4 Teller Ihrer Wahl vom Sushilaufband

-Miso Suppe &

-Grüner- oder Jasmin Tee | 12,- €

LUNCH

DI.–SO.
12–17 UHR | 1 STD

Erwachsene | pro Person:	
Bis 10 Teller	15,90 €
Bis 15 Teller	17,90 €
Bis 20 Teller	19,90 €

Kinder | pro Kind:	
Bis 5 Jahre, 5 Teller	8,- €
Bis 10 Jahre, 10 Teller	12,- €

WEITERER TELLER + 2,- €

AUF WUNSCH **EXTRA** MEHR
WASABI | INGWER | UNAGI SOSSE | MAYONNAISE | CHILI SOSSE JE 1,- €

WOCHENEND DINNER

FR.–SO.
AB 17 UHR | 2 STD

Erwachsene | pro Person	
Bis 15 Teller	23,90 €
Bis 20 Teller	25,90 €
Bis 25 Teller	27,90 €

Kinder | pro Kind:	
Bis 5 Jahre, 5 Teller	10,- €
Bis 10 Jahre, 10 Teller	14,- €

ABEND DINNER

DI.–DO.
AB 17 UHR | 2 STD

Erwachsene | pro Person	
Bis 15 Teller	21,90 €
Bis 20 Teller	23,90 €
Bis 25 Teller	25,90 €

Kinder | pro Kind:	
Bis 5 Jahre, 5 Teller	10,- €
Bis 10 Jahre, 10 Teller	14,- €

WEITERER TELLER + 2,- €

AUF WUNSCH **EXTRA** MEHR
WASABI | INGWER | UNAGI SOSSE | MAYONNAISE | CHILI SOSSE JE 1,- €

VERSCHWENDUNG WIRD NICHT GESCHÄTZT.
Der Umwelt zuliebe nehmen Sie bitte soviel,
wie Sie verzehren mögen und können.
Wir behalten uns das Recht vor, die vom Buffet zuviel genommenen und nicht gegessenen Sushis, Salate, Vor- und Nachspeisen mit 1,00 € pro Stück bzw. Portion zu berechnen.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass beim Buffet mindestens ein Getränk pro Person bestellt werden muss (Preis nicht inklusive).

SUSHITELLER NACH FARBE

GRÜN	3,00
BLAU	3,50
GELB	4,00
ROT	4,50
GRAU	5,00

SHABU-SHABU UND SUSHI 1 STUNDE

DI.–SO. VON 12.00 BIS 17.00 UHR 20,90

SHABU-SHABU UND SUSHI 2 STUNDEN

DI.–DO. AB 17.00 UHR 25,90
FR.–SO. AB 17.00 UHR 27,90

DIE BRÜHE ALS GRUNDLAGE FÜR SHABU-SHABU

500 **SCHARF & SAUER, ZITRONENBLÄTTER, ZITRONENGRAS, GALANGA** . . . 4,00

501 **SHABU-SHABU ORIGINAL MIT ALGEN** 4,00

502 **ART DES HAUSES** 4,00
milde, klare, aromatische Hühnerbrühe

SHABU-SHABU 1 PERSON

EINE GROSSE PLATTE MIT GEMÜSE, NUDELN, FLEISCH, TINTENFISCH, GARNELEN UND FISCH . . . 15,50

SHABU-SHABU 2 PERS.

EINE GROSSE PLATTE MIT GEMÜSE, NUDELN, FLEISCH, TINTENFISCH, GARNELEN UND FISCH . . . 27,00

VORSPEISEN 2 STK./SPIESS

01 **GOI CUON CHAY**[F] vegetarische Sommerrollen 4,50
Reisnudeln, Gemüse, Tofu und diverse Kräuter
in Reispapier eingerollt

02 **GOI CUON** Sommerrollen 4,90
Garnelen, Reisnudeln und diverse Kräuter
in Reispapier eingerollt

03 **NEM RAN**[C] Frühlingsrollen 5,20
Glasnudeln, Hackfleisch, Gemüse in
Reispapier eingerollt und frittiert

04 **SATE-SPIESSE**[E,K] 4,90
Hühnerfleisch in Kokosmilch, Zitronengras,
Satepulver und Erdnusssoße

05 **YAKITORI**[K] 4,90
Hähnchenspieße nach japanischer Art

06 **EBI TEMPURA**[A] 4,90
in Pankomehl frittierte Garnelen mit Spezialsoße[10]

07 **BO CUON LA LOT**[A] 5,50
Gegrilltes, gerolltes Rindfleisch mit Betelblättern
nach vietnamesischer Art

08 **GARNELENSPIESSE**[E] 5,90
Garnelen mit Zitronenblättern gegrillt und Erdnuss-Soße

SALATE

10 **KIMCHI-SALAT**[K] 4,50
hausgemachter eingelegter Chinakohl, scharf

11 **EDAMAME**[F] 4,90
gekochte, junge, grüne Sojabohnen mit Salz

12 **SEETANGSALAT**[E,K] 4,50
gemischter Seetang mit Sesamsoße[10]
und Sesam

13 **AVOCADOSALAT**[K] 5,50
gemischter Seetang mit frischer Avocado
und Sojadressing[10]

15 **TINTENFISCHSALAT**[K] 5,50

16 **LACHS-AVOCADO-SALAT**[K] 6,50

SUPPEN

20 **MISO SUPPE**[F,K] 4,50
Sojabohnenpaste, Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln

21 **MISAKE SUPPE**[D,F,K] 4,90
Sojabohnenpaste, Lachs, Seetang
und Frühlingszwiebeln

22 **CANH CHUA**[I] sauer und scharf 4,90
Garnelen, Kokosmilch, Zitronengras und Koriander

23 **MIHOTATEGAI**[F,N] 5,50
Sojabohnenpaste, Jakobsmuscheln, Seetang
und geröstete Zwiebeln

Pho = Eine traditionelle und nationale Reisnudelsuppe in Vietnam

PHO REISNUDELSUPPEN

30 **PHO GA**[I] kleine Schale. 5,50
Reisbandnudeln, Hühnerfleisch, Koriander,
Frühlingszwiebeln in Gewürzbrühe, Zimt,
Anisstern und Kardamom

31 **PHO BO**[I] kleine Schale. 5,90
Reisbandnudeln, Rinderfiletstreifen,
Koriander, Frühlingszwiebeln in Gewürzbrühe,
Zimt, Anisstern und Kardamom

32 **PHO GA**[I] große Schale. 10,00
Reisbandnudeln, Hühnerfleisch, Koriander,
Frühlingszwiebeln in Gewürzbrühe, Zimt,
Anisstern und Kardamom

33 **PHO BO**[I] große Schale. 11,00
Reisbandnudeln, Rinderfiletstreifen, Koriander,
Frühlingszwiebeln in Gewürzbrühe, Zimt,
Anisstern und Kardamom

34 **MIEN GA** große Schale 11,00
Glasnudelsuppe, Koriander und Hühnerfleisch

Udon = Eine beliebte Nudelsuppe in Japan aus dicken Weizennudeln

UDON NUDELSUPPEN

40 **KIMCHI UDON**[K] 10,00
Scharfer Chinakohl, Sojasprossen, Seetang,
Sesamöl und Frühlingszwiebeln

41 **ODOROKI UDON**[D] 12,00
Überraschung und Mischung

42 **SHIITAKE UDON** 12,00
Shiitake Pilze, Hähnchenfilets, Shanghai Pakchoi
und Koriander

43 **SHIO SAKE UDON**[D,K] 12,00
gegrillter Lachs, Seetang, Saisongemüse
und Frühlingszwiebeln

44 **TEMPURA UDON**[A] 12,00
Ebi Tempura, Dashi-Brühe, Seetang
und Frühlingszwiebeln

NIGIRI 2 STÜCK

50	**INARI**[F] Tofutasche	4,00
51	**TAMAGO**[C] japanisches Omelett	4,00
52	**SAKE**[D] Lachs	4,50
53	**DORADE**[D]	4,20
54	**IZUMIDAI**[D] Tilapia-Filet	4,20
55	**SABA**[D] Makrele	4,20
56	**KANI**[A] Krebsfleischimitat	4,00
57	**IKA**[D] Tintenfisch	4,20
58	**TAKO**[D] Oktopus	4,20
59	**AMAEBI**[D] Süßwassergarnele	4,20
60	**EBI**[D] Garnele	4,50
61	**ABURI SAKE & AVO**[D,K,F] flamb. Lachs und Avocado, scharf	5,20
62	**UNAGI**[K,F] gegrillter Süßwasser-Aal	5,20
63	**MAGURO**[D] Thunfisch	5,20
64	**WHITE TUNA**[D] Butterfisch	4,90
65	**ABURI EBI**[D,K,F] flamb. Garnelen, scharf	4,90
66	**HOTATEGAI** Jakobsmuschel	5,50

GUNKAN 2 STÜCK

70	**SEETANG GUNKAN**[K] mit Reis und Seetang	3,50
71	**LACHSTATAR**[D,K] mit Sesam, scharf	4,90
72	**KANITATAR**[A] Krebsfleischimitat	4,50
73	**SHIO SAKE**[D,K] flambierter Lachs	4,50
74	**IKATATARKI**[D] gehackter Tintenfisch, scharf	4,50
75	**THUNFISCHTATAR**[D,K] scharf	5,20
76	**TOBIKKO**[D] Fliegenfischrogen	5,20
77	**IKURA**[D] Lachsrogen	5,90
78	**HOTATEGAI**[B] Jakobsmuschel	5,90

EXTRA ZUTATEN / SOSSEN JE 1,50 €

Ingwer/ Wasabi / Mayonnaise/ Chilisosse / Unagi / Sojasoße /Erdnusssoße

HOSO MAKI

AUF WUNSCH ALS
FRITTIERTE SUSHI + 1,- €

		3 Stk.	6 Stk.
90	**KANI MAKI**[A] Krebsfleischimitat und Gurke	2,20	3,50
91	**SAKE MAKI**[D] Lachs	2,50	4,20
92	**NEGI SAKE MAKI**[D] Lachs & Frühlingszwiebeln	2,60	4,30
93	**EBI MAKI**[D] Garnelen	2,50	4,30
94	**TEKKA MAKI**[D] Thunfisch	2,70	4,50
95	**AVO SAKE MAKI**[D] Lachs und Avocado	2,70	4,50
96	**NEGI TEKKA**[D] Thunfisch & Frühlingszwiebeln	2,80	4,60
97	**AVO EBI MAKI**[D] Garnelen und Avocado	2,70	4,50
98	**CALIFORNIA MAKI**[A,C] Krebsfleischimitat, Masago, japanische Mayo und Avocado	2,70	4,50
99	**UNAGI MAKI**[K,F] gegrillter Süßwasser-Aal	2,90	4,90
100	**WHITE TUNA MAKI**[D,K] Butterfisch	2,70	4,50
101	**IKURA MAKI** Lachsrogen	2,90	4,90

HOSO MAKI (VEGETARISCH)

		3 Stk.	6 Stk.
110	**KAPPA MAKI**[K] Gurke und Sesam	2,00	3,20
111	**TAMAGO MAKI**[C] Omelett	2,00	3,20
112	**INARI**[A,F] Tofutasche	2,00	3,20
113	**KIMCHI MAKI**[K] scharfer Chinakohl	2,00	3,20
114	**TAKUAN MAKI** Rettich	2,00	3,20
115	**KAMYO MAKI** Kürbis	2,00	3,20
116	**AVO MAKI** Avocado	2,20	3,50

TEMAKI 1 STÜCK

130	**BUDDHA**[C,K] Omelett, Gurke, Avocado, Gemüse und Sesam	4,00
131	**ALASKA TEMAKI**[D,K] Lachs, Gemüse, Gurke, Sesam und Masago	4,90
132	**SURIMI ITO**[A] Krebsfleischimitat, Gemüse, Gurke, Masago und Mayo	4,50
133	**UNAGI TEMAKI**[K,F] gegrillter Aal, Avocado, Gemüse und Soße[10]	5,50
134	**EBI TEMAKI**[D,K] Garnelen, Gemüse, Gurke, Sesam und Masago	4,90

INSIDE OUT

		4 Stk.	8 Stk.
140	**BUDDHA INSIDE OUT**[A,C,F] Gurke, Avocado, Ei, Kürbis, umwickelt mit Tofutasche und süßer Soße[10]	5,50	9,50
141	**SHAOLIN INSIDE OUT**[A,C,F] Gurke, Tofu, Kürbis, Ei, umwickelt mit Avocado und süßer Soße[10]	6,00	10,50
142	**SHIO SAKE INSIDE OUT**[D,K] gegrillter Lachs, Gurken, Sesam & Cheese Cream	6,50	11,50
143	**TAMAGO INSIDE OUT**[C,D,K] Lachs, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln und Sesamöl, umwickelt mit Ei-Mantel und Spezialsoße[10]	7,00	12,50
144	**SPICE TUNA INSIDE OUT**[D,K] gehackter Thunfisch, scharfe Soße[10] umhüllt mit Sesam	7,50	13,50
145	**CALIFORNIA INSIDE OUT**[A,C] Krebsfleischimitat, Avocado, japanische Mayo und Masago	6,50	12,00
146	**YAKITORI INSIDE OUT**[K,F,C] mariniertes Hühnerfleisch nach jap. Art, Gurke, Cheese Cream mit Sesam umhüllt	7,00	12,50
147	**ALASKA INSIDE OUT**[D,C] Lachs, Avocado, Tamago, Cheese Cream und Tobikko	7,00	12,50

		4 Stk.	8 Stk.
148	**TEMPURA INSIDE OUT**[A,D,K,F] panierte Rolle mit Lachs, Aal, Avocado, Gurke und Spezialsoße[10]	7,50	13,50
149	**EBI TEMPURA INSIDE OUT**[A,K] panierte Garnele, Sesam und Masago	7,50	13,50
150	**THE ROYAL INSIDE OUT**[B] echtes Krebsfleisch, Avocado und Tobikko	8,50	15,50
151	**TIGER ROLL INSIDE OUT**[A,K,F] Avocado, Gurke, frittierte Garnelen, umwickelt mit Aal und Spezialsoße[10]	8,50	16,50
152	**EBITEN INSIDE OUT**[A,K,F] panierte Rolle mit frittierten Garnelen, Avocado und Spezialsoße[10]	8,00	15,50
153	**RAINBOW INSIDE OUT**[A,D,C] Gurke, Avocado, Krebsfleischimitat, Cheese Cream mit Thunfisch, Lachs, Butterfisch aufgelegt	8,00	15,50
154	**DANCE OF SAKE INSIDE OUT**[D] Lachshaut, Garnele, Avocado, Gurke, Ikura, mit Lachs umhüllt	8,00	15,50
155	**THE KING KREBS INSIDE OUT**[B,C] Weichschalenkrebs paniert, japanische Mayo, umwickelt mit Avocado	8,50	16,50

SASHIMI

MIT REIS + 2,- € | MIT MISO SUPPE 2,- €

160 **ALASKA SASHIMI**[D] Lachsfilet 12,50

161 **RED STAR SASHIMI**[D] Thunfischfilet 14,50

162 **BUDDHA**[A,C,F] 1 Tamago, 1 Inari, 1 Wakame, ... 9,00
8 Hoso Maki, 2 veg. Inside-Out

163 **ALL 4 YOU SASHIMI**[D] Ika, Tako, Ebi, Amaebi, ... 15,50
Lachs, Hokkigai

164 **STARTER**[D,F,K] 2 Sake Nigiri, 8 Hoso Maki, ... 10,50
2 California Ura Maki, Miso Suppe

165 **THE ROYAL SASHIMI**[D] Lachs, Thunfisch, ... 16,50
Hotategai, Ikura, White Tuna

SUSHI-KOMPOSITIONEN

166 **KYOTO**[C,D,K] 2 Sake, 2 Thunfisch, 2 Ebi, ... 28,00
2 Tilapia, 24 Hoso Maki

167 **ISHIN**[D,K] 24 Ura Maki 28,00

168 **BIG MAKI**[D,K] 60 Hoso Maki 35,00

169 **BIG NIGIRI**[D,K,F] 30 Nigiri 50,00

170 **SAKURA**[D,K,F] 3 Izumidai, 3 Sake, 3 Unagi, ... 40,00
3 Thunfisch, 3 Seetang Gunkan, 18 Hoso Maki,
6 Inside Out

171 **TEMPURA**[A,D,K,F] 24 frittierte Big Rollen 35,00

172 **DELUXE**[D,K] 4 Sake, 4 Maguro, 4 Ebi, 4 Dorade, ... 65,00
4 Tako, 4 Ikura, 12 Inside Out, 18 Hoso Maki

UNSERE EMPFEHLUNG

173 ZENDO-SPECIAL[A,D,K,F] 100,- €

8 TEMPURA INSIDE OUT | 30 HOSO MAKI | 20 MIX NIGIRI | 16 MIX INSIDE OUT | 4 GUNKAN

REIS UND REIS-/GLASNUDELN

180 **MIEN XAO CHAY**[F] vegetarisch 10,50
gebratene Glasnudeln, Gemüse und Tofu

181 **PHO XAO CHAY**[E,F] vegetarisch 10,50
gebratene Reisnudeln, Erdnüsse, Gemüse und Tofu

182 **BUN CHA**[F,K] Reisnudeln als Beilage 13,50
mit mariniertem und gegrilltem Schweinefleisch
mit Salat, Sojasprossen, Gurke, gerösteten
Zwiebeln, Sesam, Koriander, Basilikum,
dazu hausgemachte Fischsoße[10]

183 **BUN NEM**[F] 13,50
Reisnudeln als Beilage mit knusprig frittierten
Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch, mit Salat,
Sojasprossen, Gurke, Koriander, Basilikum,
dazu hausgemachte Fischsoße[10]

184 **BUN BO NAM BO**[E,F] 13,50
Reisnudeln als Beilage mit zarten marinierten
Rindfleischstreifen, dazu Salat, Sojasprossen,
Gurke, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und div.
Kräuter, dazu hausgemachte Soße[10]

185 **GAO XAO SA OT** 12,00
Reisnudeln als Beilage mit gebratenem
Hähnchenfleisch in Kokosmilchsoße, Zwiebeln,
Zitronengras und Chili (sehr scharf)

186 **GA XAO CARI** Reis als Beilage. 12,00
Hähnchenfleisch in Curry und Kokosmilch

187 **GA XAO CARI DO** Reis als Beilage 12,00
Gebratene Hähnchenbrust in Kokosmilch mit
rotem Curry und div. asiatischen Kräutern, scharf

188 **ZENDO SPEZIAL ENTE** Reis als Beilage. 15,50
Knusprige Ente, Hähnchenfleisch, Garnelen und Gemüse

189 **ENTE XAO CARI DO** Reis als Beilage (scharf) 15,00
Gebratene Ente in Kokosmilch,
mit rotem Curry & frischem Gemüse

190 **BO XAO CARI DO** Reis als Beilage (scharf) 12,00
Gebratenes Rindfleisch in Kokosmilch,
mit rotem Curry & frischem Gemüse

191 **BO XAO SA OT** Reis als Beilage (sehr scharf) 12,00
Gebratenes Rindfleisch in Kokosmilch und
frischem Gemüse, Zitronengras, Chili

192 **BO XAO CARI** Reis als Beilage 12,00
Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in Kokosmilch
mit Gelbencurry Pulver, & frischem Gemüse

193 **GEBRATENE UDON NUDELN** Mit Gemüse 10,50
Mit gebackenem Hähnchen + 2,50
Mit gebackener Ente + 4,50

194 **GEBRATENER REIS** Mit Gemüse. 8,50
Mit gebackenem Hähnchen + 2,50
Mit gebackener Ente + 4,50

195 **GEBRATENE EIER-NUDELN** Mit Gemüse 8,50
Mit gebackenem Hähnchen + 2,50
Mit gebackener Ente + 4,50

DESSERTS

196 **GEBACKENE BANANE MIT GRÜNTEE-EIS**. . . . 5,50

197 **2 SESAMBÄLLCHEN**[A,K]. 4,00

198 **2 KOKOSBÄLLCHEN**[A]. 4,90

199 **1 MOCHI**[A,G] **(REISBÄLLCHEN)** 2,00
Grüner Tee, Kakao oder Kokosgeschmack

SÄFTE UND NEKTARE

		0,2 L	0,4 L
200	APFELSAFT / SCHORLE	3,30	4,80
201	ORANGENSAFT	3,30	4,80
202	MARACUJANEKTAR / SCHORLE	3,30	4,80
203	BANANENNEKTAR	3,30	4,80
204	ERDBEERNEKTAR	3,30	4,80
205	MANGOSAFT / SCHORLE	3,30	4,80
206	LYCHEESAFT / SCHORLE	3,30	4,80
207	GUAVENSAFT / SCHORLE	3,30	4,80
208	JOHANNISBEERNEKTAR	3,30	4,80
209	RHABARBERSCHORLE	3,30	4,80

212 **HAUSGEMACHTE LIMONADE** 4,50
Maracuja, Mango, Guava oder Lychee mit Lychee-Frucht

WASSER

210	HASSIA Sprudel / Still	0,25 L	2,90
211	HASSIA Sprudel / Still	0,75 L	5,50

SOFTDRINKS

		0,2 L	0,4 L
220	COCA-COLA [1,2]	2,90	4,20
221	COCA-COLA LIGHT TASTE [1,2,8,11]	2,90	4,20
221	COCA-COLA ZERO SUGAR [1,2,8]	2,90	4,20
222	FANTA [2]	2,90	4,20
223	SPRITE	2,90	4,20
224	SCHWEPPES TONIC WATER [3]	2,90	4,20
225	SCHWEPPES BITTER LEMON [3,9]	2,90	4,20
226	SCHWEPPES GINGER ALE [2]	2,90	4,20
			0,33 L
227	BIONADE HOLUNDER		3,50
228	BIONADE LITSCHI		3,50
229	BIONADE INGWER-ORANGE		3,50
230	TRADE ISLANDS ICED TEA SUNNY PEACH		3,90
231	TRADE ISLANDS ICED TEA LEMON-LIME		3,90
			0,5 L
234	ARIZONA GREEN TEA		3,90
235	ARIZONA PEACH TEA		3,90
236	ARIZONA LEMON TEA		3,90
237	ARIZONA POMEGRANATE GREEN TEA		3,90
238	ARIZONA BLUEBERRY WHITE TEA		3,90
		0,2 L	0,4 L
240	HAUSGEMACHTER EISTEE	3,20	4,50
241	ALOE VERA [10]	3,50	4,90

KAFFEE UND TEE

250	**SENCHA** japanischer Grüntee	Tasse	3,00
251	**GENMAICHA** japanischer Grüntee mit geröstetem Reis	Tasse	3,00
252	**JASMINTEE**	Tasse	3,00
253	**INGWERTEE** frischer Ingwer mit od. ohne Honig	Tasse	3,50
254	**ESSPRESSO**	Tasse	2,50
255	**KAFFEE**	Tasse	3,00
256	**CAPPUCCINO**	Tasse	3,50
257	**LATTE MACCHIATO**	Glas	3,90

BIERE

280	**WARSTEINER (ALKOHOLFREI)**	0,33 L FL.	3,50
281	**ASAHI** japanisches Bier	0,33 L FL.	3,90
282	**KIRIN** japanisches Bier	0,33 L FL.	3,90
283	**SAPPORO** japanisches Bier	0,33 L FL.	4,20
284	**KÖNIG LUDWIG WEISSBIER ALKOHOLFREI**	0,5 L FL.	4,20
285	**KÖNIG LUDWIG WEISSBIER HELL**	0,5 L FL.	4,20
286	**KÖNIG LUDWIG WEISSBIER DUNKEL**	0,5 L FL.	4,20
287	**KÖNIG LUDWIG WEISSBIER KRISTALL**	0,5 L FL.	4,20
288	**WARSTEINER PILS VOM FASS** wahlweise auch als Radler oder Diesel [1,2]	0,3 L GL.	3,10
289	**WARSTEINER PILS VOM FASS** wahlweise auch als Radler oder Diesel [1,2]	0,5 L GL.	4,50

APFELWEIN

325	**APFELWEIN** sauer oder süß gespritzt	0,25 L FL.	2,90
326	**APFELWEIN** sauer oder süß gespritzt	0,5 L FL.	4,90

APERITIF

0,2 L

360	**APEROL [2,3] SPRIZZ**	5,50
361	**HUGO**	5,50
362	**LILLET**	5,50

SPIRITUOSEN

2 CL

341	**FERNET BRANCA**	3,90
342	**MALTESERKREUZ**	3,90
343	**RAMAZZOTTI**	3,90
344	**JÄGERMEISTER**	3,90
345	**ASBACH URALT**	3,90
346	**HENNESSY**	3,90
347	**CAMPARI ORANGE [2]**	3,90
348	**MARTINI PROSECCO** 0,75 L	15,00

© 2022 designed by FINESTYLE – finestyle.eu

JAPANISCHER SAKE REISWEIN

KALT ODER WARM SERVIERT

300 **SAKE** [5] . . . . . 5 CL 4,50
15,5 % - Japanischer Reiswein

301 **HAKUSHIKA GINJO NAMA CHOZO** [5] . . . . . 180 ML 10,50
13,3 % - Premium-Reiswein

302 **HAKUSHIKA GINJO NAMA CHOZO** [5] . . . . . 300 ML 16,50
13,3 % - Premium-Reiswein

JAPANISCHER PFLAUMENWEIN

KALT ODER WARM SERVIERT

310 **CHOYA UMESHU** [5] . . . . . 5 CL 3,50
15 % - Japanischer Pflaumenwein

311 **CHOYA UMESHU DENTO** [5] . . . . . 50 ML FL. 5,50
15 % - Pflaumenwein mit ganzen Pflaumen

OFFENE WEISSWEINE

		0,2 L	0,75 L
320	**CHARDONNAY** [5] trocken	4,90	15,00
321	**PINOT GRIGIO** [5] trocken	4,90	15,00
322	**RIESLING** [5] trocken	4,90	15,00
323	**GRAUBURGUNDER** [5] trocken	4,90	15,00
324	**WEISSWEINSCHORLE** [5] trocken	4,50	

OFFENE ROTWEINE

		0,2 L	0,75 L
330	**MERLOT** [5] trocken	4,90	15,00
331	**CABERNET SAUVIGNON** [5] trocken	4,90	15,00
332	**DORNFELDER** [5] trocken	4,90	15,00
333	**ROSÉ** [5] halbtrocken	4,90	15,00

ZENDO

SUSHI • SHABU SHABU • NOODLES

KASINOSTRASSE 2
64293 DARMSTADT

06151 8609836

ZENDO-RESTAURANT.DE