

APPETIZER

1.Miso Soup ^N	4,5€
Shimeji Pilze, Wakame Aalgen, Bio-tofu, Miso paste <i>Shimeji mushroom, wakame seaweed, bio-tofu, miso seasoning</i>	
2.Edamame ^F	4,5€
Japanische grüne Sojabohnen <i>Japanese green Soybeans</i>	
3.Gomaea	4,9€
Blanchierter Senfspinat in Sesam-dressing <i>Blanched mustard greens in Sesame dressing</i>	
4.Satoimo Nori.	5,9€
Tarowurzel in glutenfreiem Nori-tempura-mantel <i>Taro yam in gluten free nori tempura</i>	
5.Poteto Salat. ^{N,I}	4,9€
Kartoffel, Zwiebel, Mais, Vegan creme <i>Poteto, Onions, Corn, Vegan creme</i>	
6.Tempura Poppers.	5,9€
Knusprige Mais mit Nori, Zwiebeln <i>Crispy Corn with Nori, Onion</i>	
7.Avocado Tarta.	6,9€
Avocado mit Olivenöl, und Nori Chips <i>Avocado with olive oil and Nori Chips</i>	
8.GOCHISOU gemischter Teller.	15,9€
<ul style="list-style-type: none">- Kimpira geschmochter Karotten- Satoimo Nori Tarowurzel Nori-Tempura-Mantel- Eringi Sanbaizu- Shiso I.O Sushi- Tofu teriyaki ^N- Spargel Tempura ^I- Auberginen eingelegter mit Miso-soße- Süßkartoffel	
RAMEN	
Alle Ramen Gerichte erhalten Weizen, Soja, Knoblauch, Zwiebel und Sesam <i>All ramen dishes contain wheat, Soy, Garlic, Onion and Sesame</i>	
10.Miso Ramen.	12,9€
Auberginen, Senfspinat, Lauch, Bambussprossen, geriebener Ingwer <i>Eggplant, Spinach, Scallion, Bamboo shoot, Seaweed, Grated ginger</i>	
11.Tanan Ramen.	13,5€
Sojafleisch, Senfspinat, Süßkartoffel, Lauch, Waldnüsse, Chiliöl <i>Soy meat, Spinach, sweet potato, Scallion, Seaweed, Walnuts, chili oil.</i>	
12.Wantan Ramen.	13,5€
Wantan Teigtaschen, Senfspinat, Bambussprossen, Lauch <i>wantan dumplings, Spinach, Bamboo shot, Scallion, Seaweed</i>	
13.Shoyu Ramen.	12,9€
Tomaten, gebratener Chinakohl, Bambussprossen <i>Tomato, Chinese cabbage, Bamboo shot, Seaweed</i>	
14.Vegan Tonkotsu Ramen.	13,5€
Chinakohl, Tomaten, Lauch, Bambussprossen, Senfspinat <i>Chinese cabbage, tomato, bamboo shot, Spinach, Seaweed</i>	

VEGAN SUSHI

MAKI 6st

20.Spargel Maki <i>asparagus</i>	5,2€
21.Eringi Maki <i>king oyster mushroom</i>	5,2€
22.Okra Maki. <i>Okra</i>	5,2€
23.Avocado Maki. <i>Avocado</i>	4,9€
24.Kürbis Maki <i>Pumpkin.</i>	4,9€
25.Rucolla Maki <i>arugula.</i>	4,9€
26.Gurke Maki. <i>Cucumber</i>	4,9€

NIGIRI 3st

27.Inari Nigiri. <i>Sweet tofu skin</i>	5,5€
28.Nasu Nigiri. <i>Eggplant</i>	4,9€
29.Eringi Nigiri. <i>King oyster mushroom</i>	5,5€
30.Avocado Nigiri. <i>Avocado.</i>	4,9€

INSIDE OUT 8st

31.Shiso I.O. <i>mit avocado, gurke with avocado, cucumber</i>	8,9€
32.Schnittlauch I.O <i>mit Bio-Tofu,Avocado with Bio-Tofu, Avocado</i>	8,9€
33.Sesam I.O <i>mit Avocado, Gurke, Rucolla with Avocado, cucumber, arugula</i>	7,9€
34.Crispy Roll I.O <i>mit Bio-Tofu, Spargel,Mandel</i>	9,9€
35.Crispy Roll I.O <i>mit Avocado,Gurke,Spargel.</i>	9,9€

SPECIAL ROLL 5st

36.Geisha Roll <i>mit Nori-Chips mit Avocado,Gurke with Nori-Chips with Avocado, cucumber</i>	7,9€
37.Kimono Roll <i>mit Bio-Tofu Skin auf Okra, Rettich, Gurken with Bio-Tofu Skin on Okra Radish, cucumber</i>	7,9€
38.Midori Roll <i>mit Spinat Skin auf Tempura Avocado und Lauchzwiebel with spinach Skin on Tempura Avocado und scallion</i>	7,9€
39.Ryujin Roll <i>mit Avocado Skin auf Kürbis, Rettich, Keiserchoten with Avocado Skin on Pumpkin, Radish, snow peas</i>	7,9€
40.OMURAI-SU-BOWL ^{FN} <i>Mit Sushi reis, Avocado, Bio-Tofu, Trockene Nori with Sushi rice, Avocado, Bio-Tofu, dry Nori</i>	12,9€

DESSERT

41. Matcha Tiramisu	4,9€
42.Yuzu Pannacotta	4,9€

ALLERGENE/ALLERGENE

E. Sellerie / Celery F. Sesam/Sesame G. Sulphite / Sulfites H. Erdnüsse / Peanuts
I. Weizen /Wheat J. Lupinen / Lupins N. Sojabohnen /Soybeans

