



RUKU

ASIA FUSION

LUNCH

Di - Fr

11:00 - 14:30

DONBURI SET

丼ぶりセット

Jedes Set beinhaltet eine Miso Suppe, eingelegte Gurken, Kimchi und ein alkoholfreies Getränk (0,2l)

Each set includes one miso soup, pickled cucumbers, kimchi and one non-alcoholic drink (0,2l)



30 BY GOD'S SAKE

Gegrilltes Lachsfilet von Label Rouge mit Teriyakisaucе und Reis

Grilled "Label Rouge" salmon with Teriyaki sauce and rice

20



EXTRA:

REIS / RICE

2

LUNCH

Di - Fr

11:00 - 14:30



31 KATSU TORI

Japanisches Hähnchenschnitzel von der Keule mit Weißkohl, Zitrone, Tonkotsu Sauce und Reis

Japanese Panko-breaded chicken cutlet from the leg, cabbage, lime, tonkotsu sauce and rice

16

32 Karaage

Frittiertes Hähnchen Karaage mit hausgemachter Chilli Mayo, Togarashi, serviert mit Reis und Weißkohl

Fried Chicken Karaage with homemade chili mayo, togarashi, served with rice and white cabbage.

18



33 KATSU CURRY

Mango Curry mit Gemüse, serviert mit Reis

Mango curry with vegetables, served with rice



A. Tofu	15,0
B. Hühnerfleisch <i>Chicken</i>	15,0
C. Rind <i>Beef</i>	18,5
D. Garnelen <i>Shrimps</i>	19,5
E. Lachs <i>Salmon</i>	21,0

LUNCH

Di - Fr

11:00 - 14:30

RAMEN SET

ラーメンセット

Jedes Set beinhaltet eingelegte Gurken, Kimchi und ein alkoholfreies Getränk (0,2l)

Each set includes pickled cucumbers, kimchi and one non-alcoholic drink (0,2l)



35. TONKOTSU

RUKU STYLE

Cremig-defitige Schweinebrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Morcheln, Lauch, Nori

Creamy hearty pork broth, Shio Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, morels, leek, Nori

17,0



empfohlen
recommended

36. CLASSIC SHOYU

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Naruto, Spinat, Spargel, Shiitake, Lauch

Chicken broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, Naruto, spinach, asparagus, Shiitake mushrooms, leek

16,0



37. VEGAN MISO

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen, Shiitake, Lauch, Tomato

Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, silky tofu, spinach, asparagus, sprouts, Shiitake mushrooms, leek, tomato

15,0

WARME VORSPEISEN

一品料理 WARM STARTERS



1. HOMEMADE STICK GYOZA

5 Stk./pcs.

Gebratene Teigtaschen mit Sauce und

CLASSIC: Hühnerfleischfüllung 7,0

VEGGIE: Mit Gemüsefüllung 6,0

Fried dumplings, selectable with

CLASSIC: chicken filling

VEGGIE: vegetable filling



3. EDAMAME VEGAN

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz &
Soja-Schalotten-Dip

Steamed Edamame with Sea Salt & Soy-Shallot Dip

6,5



2. KARAAGE

Frittiertes Hähnchen
Spicy Mayo

*Deep-fried chicken
spicy mayo*

7,5



4. HARVEST GOLD

Gebackene Black Tiger Garnelen
Mit Mango-Curry Dip & Unagi

Baked Black Tiger Prawns

Served with Mango-Curry Dip & Unagi Sauce

7,0



6. Mango Salat

Mangostreifen, Karotten,
Sojasprossen, Koriander,
Fischsoße

*Mango strips, carrots, bean
sprouts, coriander, fish sauce*

A. Tofu 6,5

B. Hühnerfleisch Chicken 7,0

C. Garnelen Shrimps 7,5



5. Digestion Thai

Nudelsuppe mit Kokosmilch,
serviert mit Frühlingszwiebeln
und Koriander

*Noodle soup with coconut milk, served
with spring onions and coriander*

- **Hähnchen** Chicken 6,5
- **Garnelen** Shrimps 7,5
- **Lachs** Salmon 8,0
- **Tofu** Tofu 6,0

Ruku Original

7 Spring Rolls



Knusprige Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch
Wildkräutersalat, Sesamdressing, sweetchilly
und Unagi Soße

*Crispy Spring Rolls with Chicken
Wild Herb Salad, Sesame Dressing, Sweet Chili, and Unagi
Sauce*

7,0

empfohlen
recommended

8. Ruku Tapas Selection

Verschiedene warme Vorspeisen
aus dem Starter Menü

*Various Warm Appetizers from the
Starter Menu*



18,5

9. Sommerrollen

vietnamesische Salat
Roll mit frischer Salat
und Reismudeln, serviert
mit Fischsoße

*Vietnamese salad roll with
fresh salad and rice noodles,
served with fish sauce*

- A. Tofu** 6,0
- B. Hühnerfleisch** 6,5
- C. Garnelen Shrimps** 7,0



10. Steamz

Gedämpfte Reis
Dumplings mit
Garnelenpaste,
Wildkräutersalat &
Sesamdressing

*Steamed Rice Dumplings
with Shrimp Paste, Wild
Herb Salad and Sesame
Dressing*

7,0
7,0

**Gedämpfte
Gebäckene**



11. Ika Geso

Japanische frittierte
Tintenfischtentakel
mit Sesam-
Mayonnaise

*Japanese Fried Squid
Tentacles with Sesame
Mayonnaise*

7,0



12. Yakitori

Gegrillte Hühnchenspieße, Teriyaki-Sauce

Grilled chicken skewers, teriyaki sauce

6,5

14 . Pho Suppe (Klein)

Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln,
Lauchzwiebeln und Koriander

Vietnamese soup with rice noodles, spring onions and coriander

- A. Tofu** 6,5
- B. Hühnerfleisch** 7,0
- C. Rindfleisch** 8,0

13 . Süßkartoffelpommes

Sweet Potato Fries

6



KALTE VORSPEISEN

一冷菜 COLD STARTERS



empfohlen
recommended

20. Salmon Carpaccio

Feines Lachs-Carpaccio mit Soja-Vinaigrette, Schnittlauch & schwarzem Pfeffer

Salmon Carpaccio with Soy-vinaigrette, scallions & black pepper

11

empfohlen
recommended

21. Tuna Carpaccio

Feines Thunfisch-Carpaccio mit Soja-Vinaigrette, Schnittlauch & schwarzem Pfeffer

Tuna Carpaccio with Soy-vinaigrette, scallions & black pepper

12,5



22. Salmon Taquitos 3 Stk./pcs.

Weizen Taco mit Lachs Sashimi

Wheat Tacos with salmon sashimi

9,0



23. TUNA TARTAR

Thunfischtartar,
Avocadocreme, Crackers

*Tuna tartar, avocado creme,
crackers*

12,0



24. SALMON TARTAR

Lachstatar,
Avocadocreme, Crackers

*Salmon tartar, avocado creme,
crackers*

10,5



25. Wakame

Seetangsalat mit Sesamdressing,
Shiso, Salsa Roja

*Seaweed salad with sesame sauce,
Shiso, salsa roja*

5,5

SALATE

サラダ
SALADS



26. Raidan Bowl (RUKUGANG CLASSIC)

Wildkräutersalat, gemischter roher Fisch vom Lachs, Thunfisch & Wolfsbarsch, Avocado, Tomate, Wafu-Dressing (groß)

Wildherb salad, mixed raw fish from salmon, tuna and sea bass, avocado, tomato, Wafu dressing (large)

22,0



27. Ruku Salat

Frischer Salat, Avocado, Tobiko mit Fruchtsoße

Fresh salad, avocado, tobiko with fruit sauce)

A. Surimi	15,0
B. Lachs <i>salmon</i>	17,0
C. Krabbe <i>crabs</i>	19,0

HAUPTGERICHTE - ご飯もの - MAIN DISHES



40. Bozon

Vietnamesische Reisbandnudeln in würziger Soja-Schalotten-Sauce, serviert mit gegrilltem Rindfleisch, Wildkräutersalat, Salsa Roja und Unagisauce

Vietnamese rice noodles in a spicy soy-shallot sauce, served with grilled beef, wild herb salad, salsa roja, and unagi sauce.

16,0

41. Karaage

Frittiertes Hähnchen Karaage mit hausgemachter Chilli Mayo, Togarashi, serviert mit Reis und Weißkohl

Fried Chicken Karaage with homemade chili mayo, togarashi, served with rice and white cabbage.

16,0



42. BY GOD'S SAKE

Gegrilltes Lachsfilet von Label Rouge mit saisonalem Gemüse, Teriyakisauce und Reis

Grilled "Label Rouge" salmon with seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice

18,5

43. KATSU CURRY

Curry mit Hähnchen und Gemüse, serviert mit Reis

curry with chicken and vegetables, served with rice

A. Tofu	14,0
B. Hähnchen	15,0
C. Rindfleisch	16,0
D. Garnelen	17,0
F. Ente	17,0
G. Lachs	17,0



44. Bun Bo Nam Bo

Reisnudeln, Rindfleisch mit frischem Salat und Fischsoße
Rice noodles, beef with fresh salad and fish sauce

16,0



EXTRA: REIS / RICE - 2,5

45. Bun Nem

Reisnudeln, Frühlingsrollen mit frischem Salat und Fischsoße
Rice noodles, spring rolls with fresh salad and fish sauce

17,0



46. Udon Xao

Japanische Udon Nudeln gebraten mit frischer Gemüse und Sojasoße
Japanese udon noodles stir-fried with fresh vegetables and soy sauce

A. Tofu	14,0
B. Hähnchen	15,0
C. Rindfleisch	18,0

47. Pho Suppe

Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln und Koriander
Vietnamese soup with rice noodles, spring onions and coriander

A. Tofu	
B. Hähnchen	14,0
C. Rindfleisch	15,0
	16,0



48. Com Rang

Gebratener Reis mit Gemüse und Rotzwiebeln
Fried rice with vegetables and red onions

A. Hähnchen Chicken	15,0
B. Knusprige Ente Crispy Duck	17,0
C. Lachs Salmon	18,0

49. Special Black Sauce

Reisgerichte mit gebratenem Gemüse und spezieller Austern-Soße. Wahlweise mit:
Rice dishes with stir-fried vegetables and special oyster sauce. Optionally with:

A. Tofu	15,0
B. Hähnchen Chicken	16,0
C. Rindfleisch Beef	17,0
D. Knusprige Ente Crispy Duck	18,0
E. Garnelen Shrimps	18,5
F. Lachs Salmon	20,0



RAMEN

HÜHNERBRÜHE

鷄白湯 - CHICKEN BROTH



empfohlen - recommended

50. CLASSIC SHOYU

Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Morcheln, Spinat, Lauch, Nori

Chicken broth, Shoyu Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, morels, spinach, leek, Nori

16,0

51 SPICY TAN TAN

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, scharfes Schweinehackfleisch, Schweine-Chashu, Ei, Lauch

Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, spicy minced pork, pork Chashu, egg, leek

16,0



52 AWASE MISO

Hühnerbrühe, Miso Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Spargel, Shiitake, Mais

Chicken broth, Miso Tare, wheat noodles, egg, asparagus, Shiitake mushrooms, corn

16,0

SCHWEINEBRÜHE - 豚骨 - PORK BROTH

empfohlen - recommended

53 TONKOTSU

RUKU STYLE
Cremig-defitige Schweinebrühe, Shio Tare, Weizennudeln, Schweine-Chashu, Ei, Morcheln, Lauch, Nori

Creamy hearty pork broth, Shio Tare, wheat noodles, pork Chashu, egg, morels, leek, Nori

16,0



CURRYBRÜHE

カレーラーメン CURRY BROTH



54. Roku All-In Curry Ramen

Deftige Curry Brühe, Weizennudeln,
Chashu, Tempura, Garnele, Onsen Ei,
Zuckerschoten, Tomate

Hearty curry broth, wheat noodles, chashu, tempura, shrimp, onsen egg, sugar snap peas, and tomato.

19



55. Veggie Curry Ramen

Deftige Curry Brühe, Weizennudeln,
Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen,
Shiitake, Lauch, Tomate

Hearty curry broth, wheat noodles, silken tofu, spinach, asparagus, sprouts, shiitake, leek, and tomato.

16

GEMÜSEBRÜHE

ビーガン VEGETABLE BROTH



56 VEGAN MISO

Gemüsebrühe, Miso Tare, Weizennudeln,
Seidentofu, Spinat, Spargel, Sprossen,
Shiitake, Lauch, Tomate

Vegetable broth, Miso Tare, wheat noodles, silky tofu, spinach, asparagus, sprouts, Shiitake mushrooms, leek, tomato

16

TOPPINGS

トッピング



100 EXTRA NUDELN
Extra noodles

3



**101 SCHARFES
HACKFLEISCH**
Spicy minced

3



102 SCHWEINE-CHASHU
Pork-Chashu

3



103 RAMEN EI
Egg

2



104 NARUTO
Fisch Surimi
Cured fish surimi

2



105 SEIDENTOFU
Silk Tofu

3



106 SOJASPROSSSEN
Soybean sprouts

1



**107 FRÜHLINGS-
ZWIEBELN**
Spring Onions

1



108 SPINAT
Spinach

2



109 SHIITAKE
Mushrooms

2



110 SPARGEL
Asparagus

2



111 MORCHELN
Morels

2

Sushi

寿司

Sushi - Maki (8 Stk.)

Unsere Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte gerollte Stücke, welche in Nori eingepackt sind und eine kleine Füllung enthalten.

Our maki sushi are rolled with a bamboo mat, wrapped in nori, and filled with ingredients.

M1 Sake Schottischer Lachs <i>Scottish salmon</i>	6	M6 Salmon Skin Frittierter Lachs mit Haut <i>Fried salmon with skin</i>	6
M2 Tekka Yellowfin Tuna <i>Yellowfin tuna</i>	6,5	M7 Avocado Sonnengereifte Avocado <i>Sun-ripened avocado</i>	5,5
M3 Ebi Gekochte und eingelegte Black Tiger Garnelen <i>Cooked and pickled Black Tiger shrimp</i>	6	M8 Kappa veg Gurke <i>Cucumber</i>	5
M4 Anago Gegrillter Aal mit süßer Unagi-Marinade <i>Grilled eel with sweet unagi marinade</i>	6	M9 Paprika Paprika mit Frischkäse <i>Bell pepper with cream cheese</i>	6
M5 Fry Ebi Gebackene Tempura Garnele <i>Battered tempura shrimp</i>	6	M10 Toro (Auf Anfrage) Tuna belly, Schnittlauch <i>Tuna belly, chives</i>	9

Sushi - Big Crunchy Rolls (10 Stk.)

Crunchy Rolls sind sehr große Sushi-Rollen mit einer knusprigen Panade außen.

Crunchy rolls are extra-large sushi rolls with a crispy coating on the outside.

C50. Salmon Crunch Crunchy Roll mit Lachs, Avocado und serviert mit hausgemachten Saucen. <i>Crunchy roll with salmon, avocado, served with homemade sauces.</i>	15
C51. Fry Ebi Crunch Crunchy Roll mit Tempura Garnele, Gurke, und serviert mit hausgemachten Saucen. <i>Crunchy roll with tempura shrimp, cucumber, served with homemade sauces.</i>	16
C52. Tuna Crunch Crunchy Roll mit Thunfisch, Avocado, und serviert mit hausgemachten Saucen. <i>Crunchy roll with tuna, avocado, served with homemade sauces.</i>	16
C53. Ruku Crunch Crunchy Roll mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado und serviert mit hausgemachten Saucen. <i>Crunchy roll with salmon, tuna, butterfish, avocado, served with homemade sauces.</i>	16
C54. Veggie Crunch veg Crunchy Roll mit Avocado, Gurke und serviert mit hausgemachten Saucen. (Wahlweise auch vegan.) <i>Crunchy roll with avocado, cucumber, served with homemade sauces (optional vegan).</i>	13,5
C55. Chicken Crunch Crunchy Roll mit Chicken, Avocado und serviert mit Sweet Chilli und Teriyaki Sauce. <i>Crunchy roll with chicken, avocado, served with sweet chili and teriyaki sauce.</i>	14,5

Sushi - Ruku Originals (8 Stk.)

Unser Sushi wird mit Wasabi und Ingwer serviert. Ruku Originals sind unsere besondere Eigenkreationen, die meist mit Fisch oder anderen Zutaten bedeckt sind und mit feinen Saucen abgerundet werden.

Our sushi is served with wasabi and ginger. Ruku Originals are our unique creations, usually topped with fish or other ingredients and finished with delicate sauces.

H40. Land Of Wano - **BESTSELLER** -

| 15

Inside-Out-Rolle mit Tempura Garnele, Mango, Avocado, Frischkäse bedeckt mit flambiertem Lachs, dazu hausgemachte Saucen.

Inside-out roll with tempura shrimp, mango, avocado, and cream cheese, topped with seared salmon and served with homemade sauces.

H41. Dragon's Eel

| 17

Inside-Out-Rolle mit Tempura Garnele, Anago, Gurke, bedeckt mit Avocado, Unagi Soße, Sesam, Tobiko

Inside-out roll with tempura shrimp, anago (saltwater eel), cucumber, topped with avocado, unagi sauce, sesame, and tobiko.

H42. Rock'n'Roll

| 15

Inside-Out-Rolle mit Tempura Garnele Gurke, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs und Thunfisch, dazu hausgemachte Saucen.

Inside-out roll with tempura shrimp, cucumber, and cream cheese, topped with seared salmon and tuna, served with homemade sauces.

H43. TNT Spicy Tuna Roll

| 17

Inside-Out-Rolle mit scharfen Thunfisch Tartar, Gurke,, Schnittlauch & Tobiko Mayonnaise

Inside-out roll with spicy tuna tartare, cucumber, chives, and tobiko mayonnaise.

H44. Futo Futo (5 Stk.)

| 12

Große Maki Rolle mit Lachs, Tuna, Butterfisch, Avocado, Gurke, Mango und Schnittlauch.

Large maki roll with salmon, tuna, butterfish, avocado, cucumber, mango, and chives.

H45. They see me rollin!

| 17

Inside-Out-Rolle mit Tempura Garnele, Avocado, getoppt mit Lachs Tartar und Frühlingszwiebeln dazu Soja-Wasabi Dressing.

Inside-out roll with tempura shrimp, avocado, topped with salmon tartare, spring onions, and a soy-wasabi dressing.

H46. Spider Roll „Inspired by Duc Ngo“ - **EMPFOHLEN / RECOMMENDED** -

| 18,5

Frittierte Taschenkrebs Inside-Out Roll, Sesam, Tobiko, Sesam-Mayonnaise, Avocado & Schnittlauch

Inside-out roll with fried soft-shell crab, sesame, tobiko, sesame mayonnaise, avocado, and chives).

H47. Fat Boy - **EMPFOHLEN / RECOMMENDED** -

| 15

Inside-Out-Rolle mit Salmon Skin, Gurke, Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch und einer hausgemachten Tobiko-Chilli-Mayo.

Inside-out roll with salmon skin, cucumber, mango, and cream cheese, topped with seared tuna and homemade tobiko-chili mayo.

H48. Chef Surprise

| 16

Was der Chef dir zubereitet ist leider ungewiss. Sei dennoch mutig!

What the chef prepares for you is unknown, so be brave!

H49. Beef Roll

| 16,5

Inside-Out-Rolle gefüllt mit Fry Ebi, Gurke, Minze, Mango, Schnittlauch und Frischkäse. Topping mit Flambiertem Roastbeef, geröstetem Knoblauch und Hausgemachte Saucen.

Inside-out roll filled with fried shrimp, cucumber, mint, mango, chives, and cream cheese, topped with seared roast beef, roasted garlic, and homemade sauces.

H50. Popsmoke Roll

| 15

Inside-Out Roll mit Lachs, mango, avocado, frischkäse. Topping mit Rucola

Inside-out roll with salmon, mango, avocado, and cream cheese, topped with arugula.

H51. Green Livin' Roll

| 15

Inside Out Rolle gefüllt mit Gurke, Avo & viel Frischkäse. Außen mit rohem Lachs.

Inside-out roll filled with cucumber, avocado, and lots of cream cheese, wrapped in raw salmon.

Sushi - Nigiri (je 2 Stk.)

Bei unseren Nigiris wird der Reis fingerbreit zu einer runden Form gedrückt und dann z.B. mit Fisch belegt.
For our nigiri, the rice is shaped into a round form about the width of a finger and then topped with fish, for example.

N11. Aburi Salmon Schottischer Lachs flambiert <i>Flamed Scottish salmon</i>	6,5	N16. Ebi Garnelen <i>Shrimp</i>	6
N12. Aburi Maguro Yellowfin Tuna flambiert <i>Flamed yellowfin tuna</i>	7,5	N17. Sakana Gatsuo Butterfisch flambiert <i>Flamed butterfish</i>	7
N13. Sake Schottischer Lachs <i>Scottish salmon</i>	6	N18. Anago Gegrillter Aal mit süßer Unagi-Marinade <i>Grilled eel with sweet unagi marinade</i>	7,5
N14. Maguro Yellowfin Tuna <i>Yellowfin tuna</i>	7	N19. Avocado Sonnengereifte Avocado <i>Sun-ripened avocado</i>	6
N15. Toro (Auf Anfrage) Tuna belly <i>Tuna belly</i>	10		

Sushi - Inside-Out Rolls (8 Stk.)

Inside-Out-Rollen sind größere Sushi-Stücke. Das Nori-Blatt wird mit einer Füllung eingerollt, wogegen sich Reis auf der Außenseite befindet.

Inside-out rolls are larger sushi pieces. The nori sheet is rolled with a filling, while the rice is on the outside.

U20. Alaska Roll Lachs, Avocado und Tobiko <i>Salmon, avocado, and tobiko</i>	11	U25. Salmon Skin Gegrillter Lachs mit Haut, Gurke, Sesam und hausgemachten Saucen. <i>Grilled salmon with skin, cucumber, sesame, and homemade sauces</i>	12
U21. Chicago Roll Thunfisch, Avocado und Tobiko <i>Tuna, avocado, and tobiko</i>	12	U26. Vegan Gurke, Avocado und Sesam <i>Cucumber, avocado, and sesame</i>	10
U22. California Roll Surimi, Avocado und Tobiko <i>Surimi, avocado, and tobiko</i>	10	U27. Scandinavian Roll Lachs, Avocado, ummantelt mit Dill <i>Salmon, avocado, wrapped in dill</i>	14
U23. Anago Gegrillter Aal, Gurke, Sesam und hausgemachten Saucen. <i>Grilled eel, cucumber, sesame, and homemade sauces</i>	12	U28. Amazonico Roll Rucola, Avocado, Frischkäse. Ummantelt mit Röstzwiebeln <i>Arugula, avocado, cream cheese, wrapped in crispy fried onions</i>	14
U24. Ebi Crunch Tempura Garnele, Avocado, Sesam und hausgemachten Saucen. <i>Tempura shrimp, avocado, sesame, and homemade sauces</i>	12		

Sushi - Ruku Combos



Bei den Ruku Combo's erleichtern wir euch die Auswahl mit ein paar selbst erstellten Kreationen. Besonders empfehlen können wir unsere schicken großen Combo's: Notorious, Invader und Rapture.

Our Ruku Combos make choosing easier with a selection of our own creations. We particularly recommend our signature large combos: Notorious, Invader, and Rapture.

THE INVADER (2-3 Personen) - BESTSELLER - | 63

C52 Tuna Crunch (10 Stk.)
H48 Chef Surprise Roll (8 Stk.)
U20 Alaska Roll (8 Stk.)
M6 Salmon Skin Maki (8 Stk.)
M8 Gurken Maki (8 Stk.)
Nigiri (4 Stk.)
Sashimi (4 Stk.)

THE NOTORIOUS (2 Personen) | 44

C50 Salmon Crunch (10 Stk.)
H42 Rock'n'Roll (8 Stk.)
Nigiri (4 Stk.)
Sashimi (4 Stk.)
Seetangsalat

TWO AND A HALF TREE | 25

C54 Veggie Crunch (10 Stk.)
Avocado Nigiri (2 Stk.)
M7 Avocado Maki (8 Stk.)
M8 Gurken Maki (8 Stk.)

YODA | 16

U26 Vegan Inside-Out (8Stk.)
M7 Avocado Maki (8 Stk.)
M8 Gurken Maki (8 Stk.)

THE RAPTURE (4-6 Personen) | 140

Crunchy Rolls (20 Stk.)
Sashimi (8 Stk.)
H40 Land of Wano (8 Stk.)
Nigiri (8 Stk.)
H44 Futo Futo (8 Stk.)
M1 Lachs Maki (16 Stk.)
H48 Chef Surprise (8 Stk.)
M8 Gurken Maki (16Stk.)
U20 Alaska Roll (8 Stk.)
U26 Vegan (8 Stk.)

MIXED MAKI | 15

M1 Lachs Maki (8 Stk.)
M2 Tuna Maki (8 Stk.)
M7 Avocado Maki (8 Stk.)

SALMON COMBO | 20

M1 Lachs Maki (8 Stk.)
Lachs Nigiri (4 Stk.)
Lachs Sashimi (4 Stk.)

CALILOVE | 18

M1 Lachs Maki (8 Stk.)
M7 Avocado Maki (8 Stk.)
U22 California Roll (8 Stk.)

New Style Sashimi

Sashimi sind fein geschnittene rohe Fisch-Filet-Scheiben.

Sashimi consists of finely sliced raw fish fillets.

S30. Salmon Sashimi | 7,8

3 Scheiben schottischer Lachs auf
Seetang
3 slices of Scottish salmon on seaweed

S31. Tuna Sashimi | 8,3

3 Scheiben Yellowfin Tuna auf
Seetang
3 slices of yellowfin tuna on seaweed

S32. Buttermakrele | 7,6

Butterfisch auf Seetang
Butterfish on seaweed

S33. Toro (auf Anfrage) | 10,5

3 Scheiben Tuna Belly auf Seetang
3 slices of tuna belly on seaweed

S34. Moriawase (9Stk.) | 22

Chef's choice

S35. Moriawase (12Stk.) | 30

Chef's choice

Dessert

デザート

- 200. Chocolate Lava** | 7
- 201. Sesambällchen** | 6
- 202. Mochi-Eis (2 Stk.)** | 6,5
Kokos, Matcha, Mango, Vanille
- 203. Matcha-Eis (2 Kugeln)** | 6,5
Mit Erdnüssen

- 204. Dessert-Mix (3 Personen)** | 22
3 verschiedene Nachspeisen auf einer Platte mit wechselnden Variationen.

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen wende dich bitte an unser Personal.
Food allergies and intolerances: Please ask a member of staff if you require information on the ingredients in the food we serve.

DRINKS

HOMEMADE DRINKS

ホームメイドドリンク

Thai Basil Lemonade

Cranberrysaft, Sprudel, Thai Basilikum, Limetten und Zuckersirup

Cranberry juice, sparkling water, Thai basil, lime, and sugar syrup

6,5

Ginger Lime

Ginger Beer (kein Alkohol), Sprudel, Limetten, Minze, Ingwer und Zuckersirup

Ginger beer (non-alcoholic), sparkling water, lime, mint, ginger, and sugar syrup

6,5

Revive

Wildberries, Russian Wildberry, scheibe Orange, Limetten, Minze und Zuckersirup

Wild berries, Russian Wildberry soda, orange slice, lime, mint, and sugar syrup

6,5

Lychee Lemonade

Sprudelwasser, Lycheesaft, Sprite und Lychees

Sparkling water, lychee juice, Sprite, and lychees

6,5

SAFT/ SAFTSCHORLEN

ジュース

JUICE

Weiss. Traubensaft

White grape juice

Lycheesaft

Lychee juice

Cranberrysaft

Cranberry juice

Apfelsaft

Apple juice

Mangosaft

Mango juice

Maracujasaft

Passion fruit juice

0,25l/0,5l

3,4/4,8

SODAS

ソーダ

Aqua Morelli Sparkling Water

0,25l/0,75l

3,3/6,4

Aqua Morelli Non-Sparkling Water

0,25l/0,75l

3,3/6,4

SOFTS

ソフトドリンク

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi

0,25l/0,4l

3,4/4,8

Thomas Henry Tonic Water

0,2l

3,5

Schweppes White Peach

0,2l

3,5

BIERE

ビール

BEERS

Tiger Beer

Singaporean lager beer

0,33l

4,3

Asahi Bier

Japanese lager beer

0,33l

4,8

König Pilsner Alkoholfreies

0,3l

3,3

Erdinger Hefeweizen

0,5l

5

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei

0,5l

4,8

TEE

ティー

TEA

Ingwertee / Minztee / Grüntee /

Earlgrey Tee

Ginger tea / Mint tea / Green tea /

Earlgrey tea

3,6

KAFFEE

コーヒー

COFFEE

Vietnamesischer Espresso

Vietnamese espresso

4,2

Espresso / Espresso Doppio

2,4/3,8

Kaffee

3,6

Cappuccino

4,2

WEISSWEIN

白

WHITE WINE

Ralf Härtel Secco

0,1l/0,75l

6,2/30

Ralf Härtel Riesling trocken

0,2l/0,75l

5,3/19

Ralf Härtel Rieslingschorle

0,5l

5,5

Oliver Zeter Weissburgunder

0,2l/0,75l

6,5/22

Oliver Zeter Grauburgunder

0,2l/0,75l

5,9/19

Oliver Zeter Sweetheart

0,1l/0,5l

4,2/19

APERITIFS

食前酒

Lillet Wildberry

0,2l
7,5

Aperol Spritz

0,2l
7,5

Hugo

0,2l
7,5

Yuzu Spritz

0,2l
9

HAUSWEIN

ハウスワイン

House wine

Tokyo Blanc by RUKU

Sauvignon Blanc

0,2l/0,75l
6,5/24

LONGDRINKS

ロングドリンク

Gin Tonic

Tonic Water, Gin, Zitronen, Eis

Tonic water, gin, lemons, and ice

0,3l
10

Maracuja Smash

Rum, Passionsfruchtpüree, Maracujasaft, Eis

Rum, passionfruit purée, passionfruit juice, and ice

0,3l
10

Wildberry Smash

Russian Wild Berry, Wodka, Limettensaft,

Zuckersirup, Wildberries, Eis

Russian Wild Berry, vodka, lime juice, sugar syrup, wild berries, and ice

0,3l
10

Moscow Mule

Ginger Beer, Wodka, Limettensaft, Gurkenscheiben,

Eis

Ginger beer vodka lime juice cucumber slices ice

0,3l
10

London Buck

Ginger Beer, Gin, Zitronensaft, Zitronenscheiben,

Eis

Ginger beer gin lemon juice lemon slices ice

0,3l
10

Japan Peach

Schweppes White Peach, Japanischer Wisky, Eis

Schweppes White Peach Japanese whisky ice

0,3l
10

ROTWEIN

赤

RED WINE

Ralf Härtel Accolon

0,2l
6,2

Oliver Zeter Deep Red

0,2l
6,8

Ralf Härtel St. Laurent

0,2l
6,4

ROSÉ

ロゼ

Rosé

0,2l/0,75l
5,7/20

SPIRITS

蒸留酒

Sake

Japanischer Reiswein

Japanese rice wine

Cup 120ml

14

Hibiki Japanese Harmony

Suntory, Japanischer Whisky

Suntory, japanese Whisky

2cl/4cl

7/12

Yamazaki

Suntory, Japanischer Whisky

Suntory, japanese Whisky

2cl/4cl

10/18

Ming River

Chinesischer Gerstenschnaps

Chinese barley spirit

0,1l

8