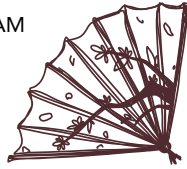




KOMBU STARTERS

„BING BREAD“ 13€
PFANNENBROT | KÜRBIS-HUMMUS | SESAM

„EDAMAME TORUFO“ 10€ / 12€
SOJABOHNEN | TRÜFFELBUTTER |
FLEUR DE SEL



„TUNA TACOS“ 24€
THUNFISCHTARTARE | TOBIKO | SHISO | AVOCADO

„BEEF TATAKI“ 24€
RINDERFILET | TOSAZU-TRÜFFEL SAUCE |
CEVICHE ZWIEBEL | TRÜFFEL-MAJO



„BANG BANG SHRIMP“ 24€
TEMPURA GARNELEN | WASABI & CHILI MAJO |
SALATHERZEN | YUZU DRESSING

„AVOCADO FRIES“ 14€
AVOCADO | PANKO | CHILI MAJO

„KARIFU KARAAGE“ 12€
KARFIOL | CURRY | LEMON AIOLI | SESAM



MAIN

„TORI KARAAGE“ 18€
LANDHENDL KEULEN | CHILI MAJO | ZITRONE

„SAKANA KARE“ 22€
LACHS | TUNA | GARNELE | KOKOSNUSSMILCH | CURRY |
ZITRONENGRAS | REIS

„IKA PIRI“ 25€
CALAMARI | SPICY SAUCE | PIMENTOS DE PADRON |
LIMETTE

„KARE RAISU“ 21€
LANDHENDL | KOKOSNUSSMILCH | CURRY |
ZITRONENGRAS | REIS



LIMITED EDITIONS

„AKI ROLL“ 23€
LACHSSASHIMI | TEMPURA GARNELE
KERNÖL-TERIYAKI | KÜRBISKERNE | TAKUAN

„KABOCHASUUPU“ 11€
GARNELE | HOKKAIDO KÜRBIS | INGWER |
KERNÖL-TERIYAKI | KOKOSNUSS

„OKTOPUS CEVICHE“ 21€
HOKKAIDO KÜRBIS | YUZU | INGWER | AVOCADO
DAIKON KRESSE

„BAO BUN SET“DIY KIT 4 STK.
ENTE 25€ / VEGGIE 22€
SALATHERZEN L JUNGZWIEBEL | ERDNÜSSE L CHILI
MAJO | HOISINSAUCE



**PUMPKIN SPICE
EVERYTHING NICE**

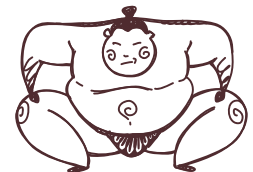
SWEETS

HIMBEER YUZU TARTE 7€

KOMBU MOZART DOME 8€

WEISSES SCHOKOLADE-MANDARINEN DESSERT 8€

SCHOKO BROWNIE 5€



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzl. MwSt.
Für Ihr Wohlbefinden: Gedeck € 2,00