

ZENSAI ・ 前菜 ・ STARTER

EDAMAME えだまめ 4,20

Blanchierte Sojabohnen, mit Natursalz

HIJIKI ひじき 7,20

Braunalgensalat mit geröstetem Sesamöl, Radieschen und Sesam

FUTOMAKI 太巻き 8,50

4 Stück dicke Maki, gefüllt mit veganen, bunten Zutaten Kresse und Teriyaki Sauce Soja, Weizen

TEMPURA 天ぷら VEGAN 13,80

ausgebackene Gemüse - filigrane Mischung mit Gemüsen, Blumen, Wildkräuter der Saison - mit leichter Tempura Dashi als Dip Weizen

RAMEN ラーメン NUDELSUPPE

Mit Nudeln der Firma Tress aus Münsingen

VEGANE RAMENSUPPE DES TAGES 14,50

Algen-Gemüsebrühe, mit Miso und Sesam verfeinert und viel Gemüse

MISO RAMEN 18,50

Hühnerbrühe, mit gewürzter Misopaste Spinat, Schweinebauch, Mais, Frühlingszwiebeln

TANTAN MEN 18,50

Hühnerbrühe, mit Sesam-Sojamilch verfeinert Pak Choi, Rinderhackfleisch mit Miso-Ingwer, Chiliöl

WEITERE メーン・コース HAUPTGERICHTE

SAKE DON さけ丼 22,50

Reisschale mit Lachs Sashimi

TERIYAKI LACHS ごまのなます 25,20

Teriyaki glasiertes Lachsfilet mit komprimierter Gurke, Limetten Gel und Pak Choi, Reis

MISO CHICKEN 味噌の鳥 22,50

In Miso mariniertes Hühnerfleisch, mit blanchiertem Spargel, Spinat und Frühlingszwiebeln, Reis

EXTRA REIS : 4,00

Unser gesamtes Menü wird ohne jegliche Zusatzstoffe frisch zubereitet. Es gibt keine Fertigprodukte, somit auch keine Geschmacksverstärker, Azofarbstoffe, Ascorbinsäuren oder ähnliche unschöne Dinge. Soweit möglich sind die Zutaten naturbelassen. Wir bereiten alles frisch zu. Das braucht selbstverständlich ein wenig Zeit. Aus diesem Grund werden wir uns nicht für eventuelle Wartezeiten entschuldigen, sondern vertrauen darauf, dass dies für Sie angesichts der Qualität der Waren akzeptable ist. Genießen Sie die Zeit miteinander und bei uns.