



楽 RAKU
RAMEN BAR

SPEISEKARTE
MENU

BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG 11 - 15 UHR

MAIN DISH + SOFTDRINK ^{0,2L}

INKL. SOFTDRINK: WASSER, COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE

M1 TANTANMEN RAMEN ^{A,C,E,F,N}

12,90

Hühnerbrühe mit TanTan-Geschmack, Nori, Sojasprossen, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Pak Choi, Erdnusspaste und einem halben Ei. Wahlweise

- scharf oder extra scharf

- Schweine oder Hühner Soboro

Chicken-based TanTan broth with nori, bean sprouts, chili oil, spring onions, pak choi, peanut paste and half a boiled egg. Optional

- spicy or extra spicy

- pork or chicken soboro

M2 VEGAN TANTANMEN ^{A,C,E,F,N}

12,90

Gemüsebrühe mit TanTan-Geschmack, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Pak Choi, Mais, Sojasprossen, Nori und frittiertem Tofu. Wahlweise

- scharf oder extra scharf

Vegetable-based TanTan broth with chili oil, spring onions, pak choi, sweetcorn, bean sprouts, nori and fried tofu. Optional

- spicy or extra spicy

M3 SHIO RAMEN ^{A,C}

12,90

Hühnerbrühe mit Shio-Geschmack, Pak Choi, Lauchzwiebeln, Menma, einem halben Ei, Hühnchen und Nori

Chicken-based shio broth with pak choi, spring onions, menma, half a boiled egg, chicken, and nori

M4 VEGAN MISO RAMEN ^A

12,90

Gemüsebrühe mit Misogeschmack, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Nori, Menma, Lauchzwiebeln und Gemüse-Tempura

Vegetable-based miso broth with pak choi, bean sprouts, sweetcorn, nori, menma, spring onions and vegetable tempura

M5 CHICKEN DON ^{A,C,F,G}

12,90

Knuspriges Teriyaki Chicken mit Wildblütenrucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten und warmem Reis oder Nudeln

Crispy teriyaki chicken with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber and tomatoes and warm rice or noodles

M6 GYOZA DON ^{A,C,F}

12,90

Chicken- oder Vegane Gyoza mit Wildblüten-Rucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, warmem Nudeln oder Reis und Cocktail- und Teriyaki Soße

Chicken or vegan gyoza with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, tomatoes, warm noodles or rice and cocktail- and teriyaki sauce

M7 TOFU DON ^{A,C,F}

12,90

Tofu mit Wildblütenrucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, warmem Nudeln oder Reis und Cocktail- und Teriyaki Soße

Tofu with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, tomatoes, warm noodles or rice and cocktail- and teriyaki sauce

M8 YAKITORI CHICKEN DON ^{A,C,F}

12,90

Yakitori Chicken mit Wildblüten-Rucola-Salat, eingelegtem Gemüse, Gurke, Tomaten, warmem Nudeln oder Reis und Teriyakisauce

Yakitori chicken with wildflower arugula salad, pickled vegetables, cucumber, tomatoes, warm noodles or rice and teriyaki sauce

SALAT / SALAD

I 0 WAKAME SALAT^N 5,90

Japanischer Algensalat

Japanese seaweed salad

I 1 LACHS SALAT^{D,N} 12,90

Bunter Salat mit gegrilltem Lachsfilet

Mixed salad with grilled salmon fillet

I 2 GARNELEN SALAT^B 12,90

Bunter Salat mit gegrillten Garnelen

Mixed salad with grilled prawns

I 3 RINDFLEISCH SALAT^N 11,90

Bunter Salat mit Rindfleisch

Mixed salad with beef

I 4 CHICKEN TERIYAKI SALAT^{N,A} 10,90

Bunter Salat mit knusprigem Hähnchen

Mixed salad with crispy chicken

I 5 VEGAN SALAT^{N,A} 10,50

Bunter Salat mit Tofu

Mixed salad with tofu

Wahlweise mit folgendem Dressing:

Optional with the following dressing:

- **SESAM DRESSING^{G,C,F}**

Soja, weissem Essig, Eigelb

Soya, white vinegar, egg yolk

- **SOJA ESSIG DRESSING^N**

Soja, Zucker, Essig, Öl

Soya, sugar, vinegar, oil





VORSPEISEN / STARTERS

20 GYOZA CHICKEN ^{A,N}

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit
Hühnerfleisch, Gemüse

Homemade dumplings filled with chicken, vegetables

5 STK./PCS. 5,50

10 STK./PCS. 10,00

21 VEGAN GYOZA ^{A,N}

Hausgemachte Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Homemade dumplings with vegetable filling

5 STK./PCS. 5,50

10 STK./PCS. 10,00

22 KARAAGE (5 STK./PCS.) ^{A,N}

Japanisch-frittiertes Hähnchen

Japanese fried chicken

6,50

23 KIMCHI

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl

Home-made spicy pickled chinese cabbage

5,90

24 EDAMAME ^E

Gekochte Sojabohnen mit Togarashi

Cooked soya beans with togarashi

5,90

25 CUCUMBER STICKS ^E

Mit Miso Sauce

With miso sauce

4,90

26 CHASHU

Marinierter Schweinebauch, dazu Kimchi

Braised, marinated pork belly, with kimchi

6,50

27 YAKITORI GEGRILL. HÄHNCHENSPIESSE ^N 6,50

(3 STK./PCS.) *Grilled chicken skewers*

28 EBI TEMPURA (3 STK./PCS.) ^{B,N}

Garnelen im Tempurateig

Prawns in tempura batter

7,50

29 WANTAN (3 STK. / PCS.)

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit
Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse in Chiliöl

*Homemade dumplings filled with pork, shrimp and
vegetables in chilli oil*

6,50

VORSPEISEN PLATTEN

P1 IZAKAYA PLATE ^{A,N} 19,90

- Beilagensalat *Side salad*
- Hähnchen Gyoza (4 Stk.) *Chicken gyoza (4 pcs.)*
- Karaage (japanisch. frittiertes Hähnchenfleisch) (4 Stk.) *Japanese-style fried chicken (4 pcs.)*
- Yakitori-Spieße (2 Stk.) *Yakitori skewers (2 pcs.)*

P2 ZEN PLATE ^{A,N} 19,90

- Wakame Salat *wakame salad*
- Vegane Gyoza (4 Stk.) *Vegan gyoza (4 pcs.)*
- Edamame
- Kimchi
- Gurkenstangen mit Miso Sauce
Cucumber sticks with miso sauce

P3 UMAMI PLATE ^{A,B,N} 21,90

- Beilagensalat *Side salad*
- Ebi Tempura (2 Stk.) *(2 pcs.)*
- Wantans (2 Stk.) *Wontons (2 pcs.)*
- Chashu mit Kimchi (4 Stk.) *Chashu with kimchi (4 pcs.)*

P4 RAKU SIGNATURE PLATE ^{A,B,N} 29,90

- Beilagensalat *Side salad*
- Edamame
- Ebi Tempura (2 Stk.) *(2 pcs.)*
- Frittierte Wantans (2 Stk.) *Fried wontons (2 pcs.)*
- Hähnchen Gyoza (2 Stk.) *Chicken gyoza (2 pcs.)*
- Vegane Gyoza (2 Stk.) *Vegan gyoza (2 pcs.)*
- Karaage (japanisch. frittiertes Hähnchenfleisch) (2 Stk.) *Japanese-style fried chicken (2 pcs.)*
- Yakitori-Spieße (2 Stk.) *Yakitori skewers (2 pcs.)*
- Chashu mit Kimchi (2 Stk.) *Chashu with kimchi (2 pcs.)*





HIRATA BUN

gedämpfte Hefebrötchen mit Gurke, Koriander,
eingelegtem Rettich, Karotten, Sesam und...

*Steamed yeast rolls with cucumber, coriander, pickled
radish, carrots, sesame seeds and... .*

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 30 | TOFU ^{A,F,N}  | 4,90 |
| | Frittierter Tofu
<i>Deep-fried tofu</i> | |
| 31 | CHASHU ^{A,F,N} | 4,90 |
| | Gegrilltes Schweinefleisch
<i>Grilled pork</i> | |
| 32 | KARAAGE ^{A,F,N,C} | 5,50 |
| | Frittiertes Hähnchen
<i>Crispy fried chicken</i> | |
| 33 | TERIYAKI CHICKEN ^{A,C,F,G} | 5,50 |
| | Knuspriges Hähnchenfleisch
<i>Crispy chicken</i> | |
| 34 | YAKITORI CHICKEN ^{A,N} | 5,90 |
| | Gegrillte Hähnchenspieße
<i>Grilled chicken skewers</i> | |
| 35 | BEEF ^{A,N} | 5,90 |
| | Gegrilltes Hüftsteak
<i>Grilled rump steak</i> | |
| 36 | BARBARIE DUCK ^{A,N} | 6,50 |
| | Entenbrust
<i>Duck breast</i> | |
| 37 | EBI TEMPURA ^{A,B,N} | 6,50 |
| | Frittierte Garnelen
<i>Fried prawns</i> | |
| 38 | QUEEN DER MAR ^{A,B,N} | 6,50 |
| | Gegrillte Garnelen
<i>Grilled prawns</i> | |

RAMEN

40 TONKOTSU RAMEN ^{A,F,N} 15,90

Cremige Schweinebrühe mit Chashu, einem halben Ei, Sojasprossen, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Nori

Creamy pork broth with chashu, half a boiled egg, bean sprouts, pak choi, spring onions and nori

41 TANTANMEN RAMEN ^{A,C,F,N,E} 15,90

Hühnerbrühe mit TanTan-Geschmack, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Nori, Sojasprossen, Pak Choi, Knoblauch, Erdnusspaste und einem halben Ei.

- scharf oder extra scharf

Chicken-based TanTan broth with, chili oil, spring onions, nori, bean sprouts, pak choi, garlic, peanut and half a boiled egg.

- spicy or extra spicy

Wahlweise optional

- Schwein Soboro *seasoned minced pork topping*

- Huhn Soboro *seasoned minced chicken topping*

42 VEGAN TANTANMEN RAMEN ^{A,F,E,N} 14,90

Gemüsebrühe mit TanTan-Geschmack, Chiliöl, Lauchzwiebeln, Pak Choi, Mais, Sojasprossen, Nori, Menma, und frittiertem Tofu.

Wahlweise scharf oder extra scharf

Vegetable-based TanTan broth with chili oil, spring onions, pak choi, sweetcorn, bean sprouts, nori, menma and fried tofu. Optional spicy or extra spicy

43 SHOYU RAMEN ^{A,B,C,F,N}

Hühnerbrühe mit Shoyu-Geschmack, Pak Choi, Lauchzwiebel, Sojasprossen, Mais, Menma, einem halben Ei und Nori

Chicken-based shoyu broth with pak choi, spring onions, bean sprouts, corn, menma, karaage, half a boiled egg and nori

Wahlweise optional

- Karaage Hühnerfleisch *fried chicken* 16,90

- Chashu - Schweinefleisch *pork* 16,90

- Hähnchen *chicken* 16,90

- Barbarie Ente *duck* 17,90





RAMEN

44 SHIO RAMEN ^{A,C,G} 15,90

Hühnerbrühe mit Shio-Geschmack, Pak Choi, Lauchzwiebel, Menma, einem halben Ei, Hühnchen und Nori

Chicken-based shio broth with pak choi, spring onions, menma, half a boiled egg, chicken and nori

45 VEGAN SHIO RAMEN ^{A,N} 14,90

Gemüsebrühe mit Shio-Geschmack, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Menma, Lauchzwiebeln und veganen Gyoza

Vegetable-based shio broth with pak choi, bean sprouts, sweetcorn, menma, spring onions and vegan gyoza

46 MISO RAMEN ^{A,F,N}

Hühnerbrühe mit Misogeschmack, Pak Choi, Lauchzwiebel, Menma, Mais, Knoblauch, einem halben Ei und Nori

Chicken-based miso broth with pak choi, spring onions, menma, sweetcorn, garlic, half a boiled egg and nori

Wahlweise *optional*

- Karaage Hühnerfleisch *fried chicken* 15,90

- Chasu - Schweinefleisch *pork* 15,90

- Hähnchen *chicken* 15,90

- Barbarie Ente *duck* 17,90

47 VEGAN MISO RAMEN ^{A,F} 14,90

Gemüsebrühe mit Misogeschmack, Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Menma, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Gemüse-Tempura

Vegetable-based miso broth with pak choi, bean sprouts, sweetcorn, menma, spring onions, garlic and vegetable tempura

48 BEEF RAMEN ^{A,N} 17,90

Hühnerbrühe mit Shio-Geschmack, Rindfleisch, Pak Choi, Noriblätter, Ei, Menma, Lauchzwiebeln

Chicken broth with shio flavor, beef, pak choi, nori sheets, egg, menma, spring onions

TOPPINGS

LAUCHZWIEBEL 1,00

Spring onions

NORI 1,00

Seetangblätter

Seaweed

MAIS 1,00

Corn

SHITAKE PILZE 2,00

Shiitake mushrooms

MENMA 2,00

Bambussprossen

Bamboo sprouts

PAK CHOI 2,00

SOJASPROSSEN ^E 2,00

Bean sprouts

KIMCHI 2,00

AJITAMA 3,00

Ei *Egg*

TOFU ^E 2,00

ENTE 4,90

Duck

YAKITORI HÄHNCHEN (2 STK.) ^{A,N} 4,90

Chicken skewers (2 pcs.)

TERIYAKI HÄHNCHEN ^{A,N} 4,90

Crispy chicken

RINDFLEISCH 4,90

Beef

GARNELEN ^B 5,90

Shrimp

LACHS ^D 5,90

Salmon





RAMEN KOKOS CURRY

- 50 RAMEN TOFU CURRY** ^{A,F,G,N} **14,90**
mit Tofu, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Nori und Lauchzwiebel
with tofu, carrots, bell peppers, cauliflower, nori, broccoli and spring onions
- 51 RAMEN HÄHNCHEN CURRY** ^{A,C,G} **14,90**
mit Hähnchen, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with chicken, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions
- 52 RAMEN WANTAN CURRY** ^{A,G,N} **15,90**
mit Wantan, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with wontons, half egg, carrots, bell peppers, broccoli and spring onions
- 53 RAMEN CHASHU CURRY** ^{A,C,G,N} **15,90**
mit Chashu, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with chashu pork, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions
- 54 RAMEN BEEF CURRY** ^{A,C,G,N} **16,90**
mit Rindfleisch, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with beef, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions
- 55 RAMEN BARBARIE ENTE CURRY** ^{A,C,G} **17,90**
mit Entenfleisch, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with duck, half egg, carrots, bell peppers, broccoli, cauliflower and spring onions
- 56 RAMEN GARNELEN CURRY** ^{A,B,C,G,N} **17,90**
mit Garnelen, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with prawns, half egg, carrots, bell peppers, broccoli, cauliflower and spring onions
- 57 RAMEN LACHS CURRY** ^{A,C,D,G,N} **17,90**
mit Lachsfilet, halbes Ei, Karotten, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli und Lauchzwiebel
with salmon filet, half egg, carrots, bell peppers, cauliflower, broccoli and spring onions

BOWLS

Alle Bowls werden mit Wildblüten-Rucola-Salat,
eingelegtem Gemüse, Gurke und Tomaten serviert.
Wahlweise mit Reis oder Nudeln.

*All bowls are served with wildflower arugula salad,
pickled vegetables, cucumber, and tomatoes.
You can choose between rice or noodles.*

- | | | |
|--|----------------|--------------|
| 60 KARAAGE BOWL | A,N | 14,90 |
| Knusprig frittiertes Hähnchen, Teriyaki, Cocktail Sauce | | |
| <i>Crispy teriyaki chicken, teriyaki, cocktail sauce</i> | | |
| 61 TERIYAKI CHICKEN BOWL | A,N | 14,90 |
| Knuspriges Hähnchen Teriyaki, Teriyaki Sauce | | |
| <i>Crispy teriyaki chicken, teriyaki sauce</i> | | |
| 62 CHICKEN GYOZA BOWL | A,N,G | 14,90 |
| Chicken Gyoza, Cocktail und Teriyaki Sauce | | |
| <i>Chicken gyoza, teriyaki and cocktail sauce</i> | | |
| 63 VEGAN GYOZA BOWL | A,N,G | 14,90 |
| Vegane Gyoza, Teriyaki, Cocktail Sauce | | |
| <i>Vegan gyoza, teriyaki, cocktail sauce</i> | | |
| 64 PORK BOWL | A,N | 14,90 |
| Chashu (Schweinefleisch), Teriyaki Sauce | | |
| <i>Chashu (pork), teriyaki sauce</i> | | |
| 65 DUCK BOWL | A,N | 16,90 |
| Barbarie Entenbrust, Teriyaki Sauce | | |
| <i>Barbarie duck breast, teriyaki sauce</i> | | |
| 66 BEEF BOWL | A,N | 16,90 |
| Hüftsteak gegrillt, Teriyaki Sauce | | |
| <i>Grilled rump steak, teriyaki sauce</i> | | |
| 67 EBI BOWL | A,B,N,G | 16,90 |
| Ebi Tempura, Cocktail, Teriyaki Sauce | | |
| <i>Ebi tempura, teriyaki, cocktail sauce</i> | | |
| 68 PRAWN BOWL | A,N,G,S | 16,90 |
| Gegrillte Garnelen, Cocktail und Teriyaki Sauce | | |
| <i>Grilled prawns, teriyaki and cocktail sauce</i> | | |
| 69 LACHS BOWL | A,D,F | 17,90 |
| Gegrillter Lachs, Teriyaki Sauce | | |
| <i>Grilled salmon, teriyaki sauce</i> | | |





DESSERT

70	MOCHI ICE CREAM ^G	4,90
71	MATCHA ICE CREAM ^G	4,90
72	APPLE GYOZA	5,90
73	CHEESECAKE MATCHA ^G	5,90
74	CHEESECAKE YUZU ^G	5,90

Allergene Übersicht

Allergen Overview

- A Glutenhaltiges Getreide *Cereals containing gluten*
- B Krebstiere *Crustaceans*
- C Eier *Eggs*
- D Fisch *Fish*
- E Erdnüsse *Peanuts*
- F Sojabohnen *Soybeans*
- G Milch (inkl. Laktose) *Milk (incl. lactose)*
- H Schalenfrüchte *Nuts*
- L Sellerie *Celery*
- M Senf *Mustard*
- N Sesam *Sesame*
- O Sulphite
- P Lupinen *Lupin*
- R Weichtiere *Molluscs*

Abbildung ähnlich. Alle Preise in Euro (€) inkl. MwSt.

Image similar. All prices in Euro (€) incl. VAT.

GETRÄNKE / DRINKS

SOFTDRINKS 0,2L **3,50**

Cola ^{1,2}, Cola Zero ^{1,2}, Sprite, Fanta ^{2,12},
Bitter Lemon ^{3,12}, Ginger Ale ², Tonic ³

RAMUNE (Melon / Lychee) 0,2L **3,90**

Japan. Erfrischungsgetränk

japan. softdrink

MINERALWASSER 0,25L 0,75L

sprudelnd oder still **3,50** **6,90**

mineral water sparkling or still

SAFT / NEKTAR 0,2L 0,4L

JUICES / NECTAR **3,50** **5,90**

Alle Säfte/Nektare auch als kräftige Schorle

All juices/nectar are also available as a strong spritzer

Säfte: Bio-Apfel, Orange

Nektare: Ananas, Mango, Lychee,
Maracuja, Rhabarber

Juices: Organic Apple, Orange

Nectars: Pineapple, Mango, Lychee,
Passion fruit, Rhubarb



HOMEMADE DRINKS

ALKOHOLFREI / ALCOHOL FREE

RAIMU MIZU SODA

0,4L 6,90

Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

Limes, cane sugar, mint, soda

RINGO MIZU SODA ^E

0,4L 6,90

Frische Äpfel, Apfelsaft, Mandelsirup, Minze, Soda

Fresh apples, apple juice, almond syrup, mint, soda

PASSION TIME

0,4L 6,90

Passionsfrucht, Passionsfruchtsaft, Soda

Passion fruit, passion fruit juice, soda

AVO DREAM ^G

0,4L 6,90

Avocado, Kokosmilch, Milch, Kondensmilch, Joghurt

Avocado shakes, coconut milk, milk, condensed milk, yogurt

MANGO SHAKE ^G

0,4L 6,90

Mango, Joghurt, Milch, Kokosmilch, Kondensmilch

Mango, yogurt, milk, coconut milk, condensed milk

RAIMU LEMONGRASS

0,4L 6,90

Limetten, Zitronengras, Rohrzucker, Grüntee, Orange

Lime, lemongrass, cane sugar, green tea, orange

ELDERFLOWER RAIMU

0,4L 6,90

Limetten, Holundersirup, Grüntee

Limes, elderberry syrup, green tea

COCO PRINCESS ^G

0,4L 6,90

Kokosmilch, Annanassaft, Kokosraspeln, Joghurt, Granatapfelsirup, Kokossyrup

Coconut milk, pineapple juice, grated coconut, yogurt, pomegranate syrup, coconut syrup

SPARKLING GINGER TWIST

0,4L 6,90

Crushed Ice, Ginger Ale, Frischer Ingwer, Minze, Limetten, Mangosirup

Crushed ice, ginger ale, fresh ginger, mint, lime, mango syrup

LYCHEE BREEZE

0,4L 6,90

Lycheesaft, Holunderblütensirup, Limetten, Soda

Lychee juice, elderflower syrup, lime, soda

MANGO STICKY RICE

0,4L 6,90

Mangosaft, Kokosmilch, Limette

Mango juice, coconut milk, lime



HOMEMADE DRINKS

MIT ALKOHOL / WITH ALCOHOL

APEROL SPRITZ ⁶ 0,2L 7,50

mit Prosecco

with prosecco

HUGO ⁶ 0,2L 7,50

Limettensaft, Holundersyrup, Prosecco

Lime juice, elderberry syrup, prosecco

PINA COLADA ^F 0,4L 8,90

Rum, Ananassaft, Kokoscreme

Rum, pineapple juice, coconut cream

MAI TAI 0,5L 8,90

Rum, Orangenlikör, Zuckersirup,
Mandelsirup, Ananassaft, Limette

Rum, orange liqueur, sugar syrup, almond syrup, pineapple juice, lime

MOJITO 0,5L 8,90

Rum, Soda, Limette, Rohrzucker, Minze

Rum, soda, lime, cane sugar, mint

SWIMMINGPOOL ^F 0,5L 8,90

Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokoscreme

Vodka, blue curacao, pineapple juice, cream of coconut

CHUHAI 0,5L 8,90

Shochu, Tonicwasser, Limette, Eis

Shochu, tonicwater, lime, ice

YUZU JAPANESE-GIN FUSION 0,5L 8,90

Shochu, Yuzulikör, Tonicwasser

Shochu, yuzu liqueur, tonic water

SAKE BLOSSOM 0,5L 7,90 €

Sake, Holunderblütensirup, Limette, Ginger Ale,
Granatapfelsirup, getrocknete Erdbeeren

*Sake, elderflower syrup, lime, ginger ale,
pomegranate syrup, dried strawberries*

DARK SAKURA 0,5L 8,90 €

Dark Rum, Mangosaft, Limette, Sake, Granatapfelsirup

Dark rum, mango juice, lime, sake, pomegranate syrup

UME SAKE FUSION 0,5L 8,90 €

Umeshu, gefilterter Sake, Holunderblütensirup, Lycheesaft

Umeshu, filtered sake, Elderflower syrup, lychee juice





TEE / TEA

JASMIN- ODER GRÜNER TEE	3,90
<i>Jasmine- or green tea</i>	
INGWERTEE MIT LIMETTEN & MINZE	4,90
<i>Ginger tea with lime & mint</i>	
MINZTEE MIT LIMETTEN	4,90
<i>Mint tea with lime</i>	
FRISCHER ZITRONENGRASS-JASMIN-TEE	4,90
<i>Lemongrass-jasmin-tea</i>	
RAKU SPEZIAL TEE	4,90
Ingwer, Orange, Limette, Zitronengras, Minze	
<i>Ginger, orange, lime, lemongrass, mint</i>	
FRÜCHTE TEE	4,90
Frische Orange, Apfel und Minze	
<i>Fresh orange, apple and mint</i>	
REICHA TEE	4,90
Cold brew Grüntee, Eiswürfel, Limette	
<i>Cold brew green tea, ice, lime</i>	

BIER / BEER ^A

0,3L 0,5L

KÖNIG PILSENER

(FASS) *(Barrel)* **3,50 5,00**

BENEDIKTINER **3,50 5,00**

HEFE (FASS)

Wheat beer yeast (barrel)

KÖNIG PILSENER FL. 0,33L **3,50**

alkoholfrei *alcoholfree*

BENEDIKTINER HEFE FL. 0,5L **4,50**

alkoholfrei *alcoholfree yeast light*

KIRIN (japan.) FL. 0,33L **4,50**

ASAHI (japan.) FL. 0,33 L **4,50**

SAKE

SHOCHIKUBAI FUSHIMIZUJITATE

KYOTO JUNMAI (gefiltert) **7,90**

Im klassischen Tokkuri (japanische Sake-Karaffe)

In the classic tokkuri (Japanese sake carafe)

SHO CHIKU BAI (ungefiltert) **7,90**

NIGORI

Im klassischen Tokkuri (japanische Sake-Karaffe)

In the classic tokkuri (Japanese sake carafe)

KYOTO JUNMAI (gefiltert) **5,90**

Gekühlt, auf Eis, serviert im klassischen Tumbler-Glas

Chilled, on ice, served in a classic tumbler glass

SHO CHIKU BAI (ungefiltert) **5,90**

NIGORI

Gekühlt, auf Eis, serviert im klassischen Tumbler-Glas

Chilled, on ice, served in a classic tumbler glass





PROSSECCO °

PROSSECCO

6,90

WEISSWEINE °

0,2L

0,75L

SAUVIGNON BLANC

6,90

22,90

CHARDONNAY

6,90

22,90

RIESLING

6,90

22,90

ROTWEIN °

MERLOT

6,90

22,90