

VORSPEISEN

Appetizers

前
菜

Edamame _F frische Sojabohnen steamed soy beans	4.5
Wakame Salat _{F,N,I} Seetangsalat seaweed salad	4.5
Kimchi scharf eingelegter Chinakohl pickled cabbage	4.5
Kkakdugi _A scharf eingelegter Rettich pickled radish	4.5
Miso Suppe _{A,D,F} mit Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln Miso soup with tofu and seaweed	3.5
Chawanmushi _{A,C,B} Japanischer Eierstich steamed egg custard	4.9

Agemono

揚
げ
物

Karaage _A Frittiertes Hühnchen Fried chicken	8.0
Crispy Pork _A Knuspriges Schweinefleisch	8.0
Ebi Tempura _{A,B} panierte Garnelen Prawn Tempura	7.5
Gemüse Tempura _A paniertes Gemüse Vegetable Tempura	7.0

Ramen

KYO RAMEN 12.5



Shoyu Brühe mit Nudeln,
zartem Chashu vom Schwein,
Ei und Pak Choi_{A,C,N,F}
*Shoyu broth with noodles, tender
chashu pork, egg and pak choi*

BEEF RAMEN 14.5



Rinderbrühe mit Nudeln,
zartem Chashu vom Rind,
Ei und Pak Choi_{A,C,N,F}
*Beef broth with noodles, tender
chashu beef, egg and pak choi*

MISO RAMEN 12.5



Misobrühe mit Nudeln,
zartem Chashu vom Schwein,
Ei und Pak Choi_{A,C,N,F}
*Miso broth with noodles, tender
pork Chashu, egg and pak choi*

VEGGIE RAMEN 12.5



Aromatische Brühe mit
Nudeln, Tofu mit
eingelegtem Senfgemüse,
Ei und Pak Choi_{A,C,N,F}
*Flavorful broth with noodles,
tofu with pickled vegetables, egg
and pak choi*

Salate



Salat mit Yakitori 8.5
Spießen_{A,N,F}
*Salad with chicken thigh
skewers*



Salat mit Lachs 9.9
Spießen_{A,D,N,F}
*Salad with salmon
skewers*



Salat mit Rinderfilet 9.9
Spießen_{A,N,F}
*Salad with beef tenderloin
skewers*

Katsu



Tonkatsu_{A,N,F} 13.9
Paniertes Schweineschnitzel
mit Salat, Sauce und Reis
*Breaded pork schnitzel
with salad, sauce and rice*



Chiki-Teri_{A,N,F} 13.9
Panierte Hähnchenkeule
mit Salat, Sauce und Reis
*Breaded chicken leg
with salad, sauce and rice*

串 焼 き

Grillspieße Vegetarisch Veggie skewers 2 Spieße / 2 Skewers



10. Zucchini_{A,N,F} 2.5



11. Wasserkastanien
*Water chestnuts*_{A,N,F} 3.5



12. Kirschtomaten_{A,N,F} 3.0
Cherry tomatoes



13. Shiitake Pilze_{A,N,F} 3.9
Shiitake mushrooms



14. Okra_{A,N,F} 3.5



15. Tofu_{A,N,F} 3.0



16. Kräuterseitlinge
*King oyster mushrooms*_{A,N,F} 4.5

ab 2 Portionen mit 3 Dips

**Grillspieße
Skewers**

2 Spieße / 2 Skewers



20. Yakitori_{A,N,F}
Hühnerkeule
Chicken thigh

4.5



21. Tebasaki_{A,N,F}
Hühnerflügel
Chicken wing

4.5



22. Hühnerfleisch-
bällchen_{A,N,F}
Chicken meatballs

4.5



23. Chicken Hawaii_{A,N,F}
Chicken with Pineapple

4.9



30. Schweinefleisch
*Pork*_{A,N,F}

4.5



31. Schweinefleisch
mit Lauchzwiebeln_{A,N,F}
Pork with spring onions

5.5



32. Schweinefleisch
mit Kirschtomaten_{A,N,F}
Pork with cherry tomatos

5.5

ab 2 Portionen mit 3 Dips

串 焼 き

Grillspieße Skewers

2 Spieße / 2 Skewers



40. Rinderfilet_{A,N,F} 6.5
Beef tenderloin



41. Rindfleisch mit
Käsefüllung_{A,N,F} 5.5
Beef with cheese filling



42. Rindfleisch mit
Nadelpilzen_{A,N,F} 6.5
Beef with enoki



50. Lammfleisch_{A,N,F} 5.9
Lamb



55. Entenbrust_{A,N,F} 5.9
Duck breast

ab 2 Portionen mit 3 Dips

Grillspieße Skewers

2 Spieße / 2 Skewers



60. Rotbarsch_{A,D,N,F}
Redfish

4.9



61. Lachs_{A,D,N,F}
Salmon

5.5



62. Tintenfisch_{A,R,N,E,F}
Squid

5.9



63. Großgarnelen
*King prawn*_{A,B,N,E,F}

5.5



64. Unagi_{A,D,N,F}
Aal
Eel

6.9



Portion Reis
White rice

1.5

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, I= Farbstoff, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

MENÜS MENU

serviert mit Reis und Dips
served with rice and dips

M1. Veggie-Menü 8.9

5-Spieße

Zucchini, Kirschtomate, Wasserkastanie,
Shiitake Pilz und Okra

Zucchini, Cherry tomato, Waterchestnut,
Shiitake mushroom and Okra

M2. Chicken-Menü 9.9

4-Spieße

Yakitori, Tebasaki, Hühnerfleischbällchen
und Chicken Hawaii

Chicken thigh, Chicken wings, Chicken meatball
and Chicken with pineapple

M3. Seafood-Menü 11.9

4-Spieße

Rotbarschfilet, Lachs, Tintenfisch
und Großgarnelen

Redfish filet, Salmon, Squid and King prawn

M4. Mixed Meat-Menü 13.5

5-Spieße

Yakitori, Schweinefleisch, Rindfleisch
mit Käse, Lammfleisch und Entenbrust

Yakitori, Pork, Beef with cheese, Lamb and Duck breast

MENÜS MENU

Serviert mit Reis und Dips
Served with rice and dips

M5. Spezial-Menü 15.8

6-Spieße

Wasserkastanien, Hühnerfleischbällchen,
Schweinefleisch mit Lauchzwiebeln, Rindfleisch mit
Nadelpilze, Lachs und Großgarnele

Water chestnut, Chicken meatballs, Pork with spring onion,
Beef with enoki, Salmon and King prawn

M6. KYO-Menü 20.9

8-Spieße

Yakitori, Schweinefleisch, Lammfleisch, Entenbrust,
Rotbarschfilet, Lachs, Tintenfisch und Großgarnelen

Yakitori, Pork, Lamb, Duck breast, Redfish, Salmon,
Squid and King prawn

Dessert

Matcha-Eis _G	2.5
Matcha ice cream	
Sesam-Eis _{G,N}	2.5
Sesame ice cream	
Rote Bohnen-Eis _G	2.5
Red bean ice cream	
Mochi-Eis (Kokos, Vanille oder Mango) _G	2.9
Himbeer - Weiße Schokolade Törtchen _{A,G}	3.2
Raspberry and white chocolate tartlet	
Schokoladenmousse Törtchen _G	3.2
Chocolate mouse tartlet	

ド
リ
ン

Getränke Drinks

ク Erfrischungsgetränke Preis

Wasser (Still / Sprudel)	0.2L	2.8
	0.75L	6.0

Leitungswasser / Tap water	0.2L	1.0
----------------------------	------	-----

Coca Cola / Zero	0.2L	2.8
------------------	------	-----

Schwip Schwap Orange	0.2L	2.8
----------------------	------	-----

Fassbrause	0.33L	3.8
------------	-------	-----

Yuzuka	0.33L	3.6
--------	-------	-----

Thomas Henry	0.2L	3.0
---------------------	------	-----

Ginger Ale	Ginger Beer
------------	-------------

Tonic Water

Saft / Saftschorle	0.2L	2.8
---------------------------	------	-----

Apfel	Mango	0.4L	4.8
-------	-------	------	-----

Litchi	Rhabarber
--------	-----------

Homemade Refresher	0.3L	4.5
---------------------------	------	-----

Erdbeere	Blaubeere
----------	-----------

Pfirsich	Wassermelone
----------	--------------

Litchi	Honigmelone
--------	-------------

Mango-Maracuja

Tee	3.2
------------	-----

Jasmin	Grün
--------	------

Ingwer

Bier 0.33L

Asahi	4.5
Kirin	4.5
Sapporo	4.5
Berliner Pilsner	4.0
Berliner Radler	4.0
Kirin Alkoholfrei	4.5

Preis

ビール

Longdrinks 0.3L

Chuhai
<i>Shochu Liqueur + Soda Water + Zitrone</i>
Ginger Highball
<i>Toki Suntory Whiskey + Gingerale</i>
Gin Tonic
<i>Roku Gin + Tonic Water</i>
Tokyo Mule
<i>Hako Vodka + Ginger Beer</i>
Vodka Soda
<i>Hako Vodka + Soda Water</i>
Aperol Spritz
Wild Berry Lillet

8.0

ロングドリンク

Rotwein

Altos de Raiza Rioja
<i>Fruchtig aromatisch, dennoch kraftvoll & strukturiert</i>
Primitivo Salento "Collezione Insieme"
<i>Würzig, mit süßlichem Duft nach Beeren, süßholz, Leder und Gewürznelken</i>
Malbec du Clos
<i>Ein kraftvoller Wein mit intensiven Aromen von dunklen Beeren, feiner Würze und samtigen Tanninen</i>

0.2L

Flasche

5.5 18

5.5 18

28

ワ
イ
ン

Rosewein

0.2L Flasche

Nebula Rosé Verdejo
Heller Rosé mit Duft nach tropischen Früchten

5.5 18

Rose "Jubel & Trubel"
Beerig, herzhaft, süffig, idealer Sommerwein

6.5 20

Weißwein

0.2L Flasche

Nebula Blanco
*Verdejo Trauben - saftig und fruchtig mit gut
balancierter Säure*

5.0 16

50° Riesling Feinherb
*lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten
von Limetten, Birnen und Ananas*

6.0 19

Chardonnay & Weißburgunder
leichter Weißwein mit fruchtiger Frische

7.5 24

Sauvignon Blanc "savvy"
*Ein frischer, lebendiger Sauvignon Blanc mit Noten
von Stachelbeere, Zitrus und feiner Mineralität*

8.0 25

Schloss Vollrads Riesling
Mineralischer Geschmack und saftige Frische

32

Weinschorle

5.0

蒸
留
酒

Spirituosen

Haku Vodka 40%

2cl 3.5

Roku Gin 43%

2cl 3.5

Toki Suntory Whiskey 43%

2cl 4.0

Japanischer Reisschnaps 25%
(Auf Wunsch mit kalten oder warmen Wasser)

4cl 5.0

Shochu "Ikkomo" - Red Sweet Potato

Shochu "Towari" - Buckwheat

Sake 160ml**Preis****Haus Sake****4.5***14% - kräftig im Geschmack mit klarem Abgang***Sho Chiku Bai****5.9***15% - leichter, süßlicher Sake, mild-würzig***Nigori Silky Mild (Auf Wunsch mit Eis)****5.9***15% - Ur-Sake mit fruchtigen Aromen von Banane, Vanille
Erdbeere & cremig-süßem Reispudding***Sho Chiku Bai Sake - "Tokubetsu Junmai"****10***15% - Warm: würzig nach Melone und gesalzene Birne
Kalt: Vanille, Zimt und gerösteter Reis***Kikusui Karakuchi Honjozo****12***15% - Trocken, klar und vollmundig mit reichlich Umami.***Shirakabegura Sake - "Mio" (Sparkling Sake)****12***5% - Natürlich süß, fein perlender Sake mit weichen, milden
Aromen.***Shirakabegura Sake - "Kimoto Junmai"****13***15.5% - komplexer Geschmack mit gut balancierter Säure***Kakushi Ginjo Namazume Genshu****13***16.5% - Seidig, frisch und fruchtig. Leichte Säure und schöne
Bitterkeit. Vollmundig und cremig in Mund.***L'Atelier du Saké****14.9***17.5% - Dieser Daiginjo-Sake mit floralen Noten wurde in
Japan hergestellt – großzügig und duftend, das Ergebnis
einer Verbindung zweier Kulturen.*

日
本
酒

Sake 160ml

Preis

Shirakabegura Sake - "Daiginjo Muroka Genshu" 15
17.5% - Unfiltrierter Sake mit tiefem fruchtigem Aroma

Wings of Fortune Junmai Ginjo 15
16.5% - Noten von Banane und Melone. Spitze Säure

Rihaku Sake - "Caro" Rosé 16
15.5% - Mineralischer Sake mit feiner Säure und blassrosa Farbe durch schwarzen Reis

Kidoizumi Junmai Daigo 17.5
16.5% - Ein tiefer, kräftiger Yamahai-Sake mit intensivem Umami-Fokus

Asamai Shuzo - Junmai Ginjo "Hyosho" Diamond 19
Dust
15.5% Unfiltrierter Sake mit frischem Aroma nach Honig, grünem Apfel

Homare Kirin Sake "Junmai Daiginjo" 20
15.6% - Sake mit Melonenduft – trocken und zugleich fein, mit Reis- und Fruchtnoten

Nabeshima Sake - Daiginjo 40
17% - Ein edler Sake, geschmeidig und dezent blumig, mit Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln – eine limitierte Edition.