

VORSPEISEN & SNACKS

5	Satay Chicken mit Erdnuss-Dip	7,50
6	Tori Karaage knuspriges Hühnchen mit Sesam	8,25
7	Crispy & Tender Tofu ^{v,lc} Außen knusprig, innen soft frittierte Tofuwürfel mit Yakitori Sauce und Ponzu, getoppt mit Sesam und Daikonkresse	5,95
	Edamame grüne Sojabohnen ^{v,lc}	
8	Scharf mit hausgem. Crispy-Chili-Öl	5,75
9	Natur	5,75
10	Teriyaki Chicken Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	6,75
13	Kimchi ^{v,lc} fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	5,75
14	Miso Suppe ^{v,lc}	5,50
15	Harumaki Frühlingsrollen mit Fleisch	6,95
15.1	Harumaki mit Gemüse-Glasnudel-Füllung ^v	6,95
21	Smashed Cucumber Salad ^{v,lc} in Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu & Sesam	6,95

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 31 | Morgensonne | 15,- |
| | Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/
Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/
Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/
Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln | |
| 32 | Glücksgefühle | 15,- |
| | Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/
rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/
(halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-
Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln | |
| 33 | Frühlingserwachen ^v | 14,25 |
| | Ramen mit veganer Brühe/ Tare-Würzsauce
(mit Sesam)/ Crispy & Tender Tofu/Zuckerschoten/
Sojasprossen/ Sojabohnenkernen/ Enoki-
Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln | |

	Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.
GEBRATENES	
40 Jippi Jappa^v	11,95
Gebratene Weizennudeln mit	
Yakisoba Sauce/ buntem Gemüse-Mix/	
Champignons/ Sojasprossen/	
Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	
* gegrillte Hühnerbrust extra	5,50
* Katsu Chicken extra	6,-
* zarte Entenbrust extra	7,75
41 Jippi Jasai^{w,l,c}	11,95
Gegrillter, bunter Gemüse-Mix mit Yakisoba	
Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/	
Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
* Bio-Tempeh^v extra	4,50
* Katsu Chicken extra	6,-
* Beyond Meat Niku Nashi^{v,1} extra	7,50
mit Sesam	

Folgen Sie uns!



SALATE		Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.
16	Izakaya Salat [▽] (Neu)	11,90
	Frisch gemashte Gurke/ Blattsalat-Mix/ Sojabohnenkern/ feine Karottenstifte/ Sesam/ Koriander/Frühlingszwiebeln/ Daikon-Kresse/ Sesam/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing	
	* Bio-Tempeh [▽] extra	4,50
17	Harusame no Sarada [▽]	12,-
	Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Karottenstiften/ Sesam/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing	
	* gegrillte Hühnerbrust extra	5,50

GYÔZA Japanische Teigtaschen		
1	Hühnchen	7,-
3	Tofu ^v	6,95
EMPFEHLUNG: 		
4	Crispy Skin Gyôza mit Gemüse ^v	7,50
19	BBQ-Rindfleisch	7,-
19.1	Dimsum-Hühnchen	7,-



CREAMY RAMEN

36	Tantanmen ^v	16,75
Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ veganem Hack/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ hausgemachter Hot Sauce/ Babyspinat/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl / Erdnüssen		
36.1	mit rührgebratenem Hackfleisch und halbem Lava-Ei	15,75
37	Creamy Curry Ramen mit Gyôza	14,90
Cremig pikantes Ramen mit wahlweise Gemüse-Tofu-Gyôza oder Hühnchen-Gyôza/ halbem Lava-Ei/ Mais/ Frühlingszwiebeln/ Hot Sauce/ Tare/ Crispy-Chili-Öl		

CURRIES		Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.
62	Reddo Karê Don ^v	12,25
	Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Sesam/ Frühlingszwiebeln	
	* gegrillte Hühnerbrust extra	5,50
	* Katsu Chicken extra	6,-
	* zarte Entenbrust extra	7,75
43	Reddo Karê ^v	12,25
	Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Sesam/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln	
	* Crispy & Tender Tofu ^{v,lc} extra	4,50
	* Katsu Chicken extra	6,-
	* gebratener Lachs extra	7,50
44	Pinatsu Karê Don ^v	12,25
	Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Sesam/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen	
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,50
	* Katsu Chicken extra	6,-
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra	7,50
	mit Sesam	



MOSCH-BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkernen/
Cocktailtomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing

90	Mosch-Bowl Lachs	17,-
	Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Sesam/ Avocado/ Mango	
91	Mosch-Bowl vegan ^v	13,50
	Avocado/ Mango/ Daikonkresse Und z.B.: Lieblings-Topping	
92	Crispy Chicken Bowl	16,75
	Knuspriges Hühnchen/ Ei/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	
93	Crispy Tofu Bowl ^v	15,50
	Außen knusprig, innen soft frittierte Tofu/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Daikonkresse	



* gegrillte Hühnerbrust	5,50
* Katsu Chicken Panko-Hähnchenschnitzel	6,-
* Crispy & Tender Tofu ^v	4,50
außen knusprig, innen soft	
* zarte Entenbrust aus deutscher Produktion	7,75
* Bio-Tempeh ^v	4,50
* mariniertes Rindfleisch	6,50
* SuperProtein ^v veganes Soja-“Hähnchen“	6,-
* Teriyaki Chicken	6,-
saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce	
* gebratener Lachs	7,50
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1}	7,50
veganes Erbsenprotein-Patty mit Sesam	
* Crispy Pork Belly Bites	4,50



50	Warmer Schokoladenkuchen	7,25
	mit flüssigem Kern, Matcha-Eis und Matcha-Pulver	
51	Bananen-Frühlingsrollen ^v	6,50
52	Matcha-Eis	6,25
55	Kirschkäseküsse	7,25
	Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschkirschen	
56	Matcha Affogato ^{3,9,12}	4,75
	Kugel Matcha-Eis mit Espresso-Shot	

Hausbier ^{Ba} (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
Paulaner Münchner Hell ^{Ba} (0,5l)	5,-
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei ^{Ba} (0,5l)	5,-
Fürstenberger Premium Pilsner ^{Ba} (0,33l)	3,90
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
Paulaner Weißbier alkoholfrei ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-

Yuzu Spritz ¹⁰ mit Gin und Prosecco	7,-
NEU: zino's Aperitivo Spritz ¹	4,90
Der Klassische – fruchtig & herb /	
zino's Rosati Spritz ¹	
Der Tropische – süß & fruchtig	

Hauswein – Der Weiße ^{v,10}	5,75
Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Riesling ¹⁰ , VDP, biodynamisch, trocken, Weingut Kaufmann, Rheingau	7,25
Sauvignon Blanc ¹⁰ , QbA, trocken, Oliver Zeter, Pfalz	7,25

Hauswein – Der Rosane v.10 Cuvée QbA,
bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen

Hauswein - Der Rote v.10 Cuvée, QBA,	5,75
bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Primitivo Puglia v. 10	7,25
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	

Rapp's Meisterschoppen ¹⁰

Kinryo Seto
No Ao Nihon Shu
Suizokukan Junmai Ginjo (180ml)
 Japanischer Premium-Reiswein in
 Design-Dose.
 Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.



SAFT & SAFTGETRÄNKE (0,3l)/(0,5l) **3,75/4,75**
Rapp's Apfel naturtrüb/ Rhubarber/
Schwarze Johannisbeere/
Lebensfreude Pur/ Saftschorlen

Yuzu-Limo süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	4,-/5,-
Yuzu-Ingwer-Minze-Limo	4,-/5,-
Eistee	3,50/4,50
Ungesüßt: Grüntee-Eistee oder	3,50/4,50
Yuzu Vitamin Cooler	3,90/4,90

Pepsi Cola^{1,3,6} / **Pepsi Zero Zucker**^{1,3,6} (0,3l) /
SchwipSchwap Orange^{1,4} (0,3l) / **7Up**² (0,3l)

Grüner Tee ³ (0,2l)	2,25
Limetten-Ingwer Tee (0,2l)	2,75
Sonne Asiens Grüntee ³ (0,3l)	3,25
Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee (0,3l)	3,25
Bio China Jasmine Souchong ³ (0,3l)	3,25
Espresso ³ / Espresso doppio ³	2,25/3,25
Cappuccino ^{3,9}	3,-
Matcha Latte ^{3,9}	3,50

❖ Wir bieten auch **pflanzliche Milch-Alternativen**.
Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte danach.

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten. Getränke: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmittel, 8a mit Gluten (Gerste), 8b mit Gluten (Weizen), 9 mit Milch, 10 mit Schwefel / Sulfiten, 11 mit Chinin, 12 mit Ei / Speisen: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, **❖ Allergene auf separater Karte einsehbar.**