



## KON'NICHIIWA

Herzlich Willkommen im Restaurant NIKU – Udon Floor  
*Welcome to the NIKU Restaurant Udon Floor*

---

Als Besonderheit im Erdgeschoss des Niku haben wir täglich frische hausgemachte Sanuki Udon.

Diese stammen ursprünglich aus der schönen Präfektur Kagawa auf der japanischen Shikoku-Insel. Sie sind bekannt für ihre dicke, glatte und weiche Textur und überzeugen mit ihrer Bissfestigkeit.

Wir verwenden eine hausgemachte Mischung aus japanischen Premium Weizen und verarbeiten sie nach traditionellen Methoden und Rezepten zu Udon zu.

Die Udon-Nudeln kommen in verschiedensten Arten zu euch. Ob vegan, kalt, warm, scharf oder als Suppe, Pasta oder Salat - ihr könnt nach Lust und Laune auswählen.

Jede Schüssel bietet ein simples und sättigendes kulinarisches Erlebnis. Zusätzlich bieten wir im Erdgeschoss auch warme und kalte kleine Gerichte im Stil des japanischen Izakaya an.

### **DIE GERICHTE WERDEN UNKOMPLIZIERT OHNE GANGFOLGE SERVIERT.**

---

*As a specialty on the ground floor of Niku, we serve fresh, homemade Sanuki Udon every day.*

*This noodle originally comes from the beautiful Kagawa Prefecture on the Japanese island of Shikoku. It is known for its thick, smooth, and soft texture, as well as its firmness and firmness.*

*We use a homemade blend of premium Japanese wheat and process it into udon using traditional methods and recipes.*

*Udon noodles come in a variety of forms. Whether vegan, cold, hot, spicy, or as a soup, pasta, or salad—you can choose according to your taste.*

*Each bowl offers a simple and satisfying culinary experience. We also offer hot and cold small dishes in the style of a Japanese izakaya on the ground floor.*

### **THE DISHES ARE SERVED SIMPLY AND WITHOUT A SEQUENCE OF COURSES.**



**OZAKI WAGYU**

das „originale“ Wagyu Beef

---

Ozaki Wagyu Beef ist ein besonders exklusives Rindfleisch aus der Präfektur Miyazaki auf der Insel Kyushu in Japan. Es stammt ausschließlich von Rindern, die dem Züchter Muneharu Ozaki gehören – daher der Name. Dieses Wagyu wird oft als eine der edelsten Formen von Rindfleisch weltweit betrachtet.

Ozaki Beef zeichnet sich durch eine außergewöhnlich feine Fettmarmorierung (marbling) aus, vergleichbar mit A5 Wagyu, aber oft mit noch sanfterer Textur. Das Fett schmilzt bei niedriger Temperatur und sorgt für ein besonders zartes, fast buttriges Mundgefühl. Der Geschmack ist reichhaltig, aber nicht überladen, mit einer ausgewogenen Süße und Umami-Note.

Viele Gourmets schätzen, dass Ozaki im Vergleich zu anderen Wagyu-Sorten weniger fettig im Nachgeschmack ist und länger aromatisch am Gaumen bleibt. Hr. Ozaki ist der einzige Privatmann in Japan, dessen Rinder seinen Namen tragen. Er züchtet seit über 30 Jahren Wagyus, 16 Jahre lang hat er es als Miyazaki Beef verkauft, seit 14 Jahren – aufgrund einer speziellen Fütterung – als Ozaki Beef.

Ozakis Tajima Rinder leben ca. 10 Monate in Freilandhaltung, wo sie nur Gras und Quellwasser aufnehmen. Im Anschluss werden sie im Offenstall gehalten und mit einem speziellen Futter aus Reisstroh, Soja, Birtreber-Silage, Mais, Gerste und Weizenkleie gefüttert. Herr Ozaki verfüttert zudem einen Algen-Mix mit Seegrass, da dies die Durchblutung fördert. Holzkohle kommt auch hinzu ins Futter, um überschüssige Bakterien zu absorbieren, die die Getreidefütterung mit sich bringe. Die Rinder werden erst mit 32-40 Monaten geschlachtet und damit einige Monate später als Kobe Beef.

Wir im Restaurant Niku haben das Exklusiv Recht und die Ehre in ganz Franken dieses Fleisch zu servieren.



**OZAKI WAGYU**  
the „original“ Wagyu beef

---

*Wagyu Beef Ozaki is a particularly exclusive beef from Miyazaki Prefecture on the island of Kyushu in Japan. It comes exclusively from cattle owned by the breeder Muneharu Ozaki – hence the name. This Wagyu is often considered one of the finest forms of beef in the world.*

*Ozaki Beef is characterized by exceptionally fine fat marbling, comparable to A5 Wagyu, but often with an even smoother texture. The fat melts at low temperatures, creating a particularly tender, almost buttery mouthfeel. The flavor is rich but not overpowering, with a balanced sweetness and umami notes.*

*Many gourmets appreciate that, compared to other Wagyu varieties, Ozaki has a less fatty aftertaste and remains aromatic on the palate for longer. Mr. Ozaki is the only private citizen in Japan whose cattle bear his name. He has been breeding Wagyu beef for over 30 years. For 16 years, he sold it as Miyazaki Beef and for 14 years – due to a special diet – as Ozaki Beef.*

*Ozaki's Tajima cattle live outdoors for about 10 months, where they consume only grass and spring water. Afterward, they are kept in open barns and fed a special diet consisting of rice straw, soy, brewer's grain silage, corn, barley and wheat bran. Mr. Ozaki also feeds them a seaweed mix with seaweed, as this promotes blood circulation.*

*In addition, his animals are mixed with charcoal in their feed, to absorb excess bacteria that come with grain feeding. He also slaughters his animals at 32-40 months, a few months later than Kobe Beef.*

*We at Restaurant Niku have the exclusive right and the honor to serve this meat throughout Franconia.*



## FRANKENHÖHE WAGYU

Ein Genuss der Extraklasse – regional, exklusiv, nachhaltig  
*A premium treat – regional, exclusive, sustainable*

---

Das Wagyu-Rindfleisch stammt direkt von der Frankenhöhe bei Oberdachstetten im Landkreis Ansbach – aus dem Betrieb Wagyu Frankenhöhe. Dort werden mit viel Liebe zur Tierhaltung und höchsten Qualitätsansprüchen reinrassige Wagyu-Rinder gezüchtet. Ihr Fleisch überzeugt durch eine außergewöhnliche Marmorierung, zarte Struktur und einen unvergleichlich butterigen Geschmack.

Die Tiere wachsen in artgerechter Haltung auf und werden mit größtem Respekt und viel Zeit aufgezogen. Auch das Schlachten, Zerlegen und die Lieferung erfolgen regional – transparent, verantwortungsvoll und mit kurzen Wegen. Das Ergebnis ist ein exklusives Fleisch, das Feinschmecker begeistert und ein echtes Stück regionaler Handwerkskunst verkörpert.

Erleben Sie ein besonderes Geschmackserlebnis – authentisch, hochwertig und mit Herz produziert.

*The Wagyu beef comes directly from the Frankenhöhe near Oberdachstetten in the Ansbach district – from the Wagyu Frankenhöhe farm. Purebred Wagyu cattle are bred there with great love for animal husbandry and the highest quality standards. Their meat impresses with its exceptional marbling, tender texture and incomparably buttery flavor.*

*The animals are raised in species-appropriate conditions and are raised with the utmost respect and time. Slaughtering, butchering, and delivery are also carried out regionally – transparently, responsibly, and with short distances. The result is exclusive meat that delights gourmets and embodies a true piece of regional craftsmanship.*

*Enjoy a special taste experience – authentic, high-quality and produced with love –*

**01 OZAKI TATAKI**

Leicht gegrilltes Ozaki Wagyu Beef, Ponzu,  
Daikon, Trüffelmayo, Zitronenzeste

*Lightly grilled Ozaki Wagyu beef, Ponzu,  
Daikon, truffle mayo, citrus zest*

18 €

**02 WAGYU TACO 1 / 2 STK. / PC.**

Nori Taco mit Wagyu Hackfleisch, Salsa, Avocado  
Reis, Shiso, Cheddar und Spicy Yuzu Mayo

*Nori Taco with minced Wagyu beef, salsa, Avocado,  
rice, Shiso, Cheddar cheese and spicy Yuzu mayo*

6 € / 10 €

**03 GYU SANDO**

Katsu Sandwich mit Rindfleisch im Pankoteig,  
Cheddar, Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsusauce

*Katsu sandwich with beef in Panko dough, Cheddar cheese,  
spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce*

12 €

**04 KARAAGE**

Hähnchen in Karaagemehl frittiert mit Spicy Yuzu Mayo

*Deep-fried chicken in Karaage dough with spicy Yuzu Mayo*

7 €



**TAPAS**  
**FISH & SEAFOOD**

KALT / COLD

---

**10 SASHIMI SALAD** ROH / RAW

Wildkräutersalat mit Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz,  
Tomaten, Avocado und Wafu Dressing

*Wildherb salad with salmon, tuna, yellowtail, tomatoes,  
avocado and Wafu dressing*

16 €

**11 TUNA TARTAR** ROH / RAW / SPICY

Spicy Thunfisch Tartar, Avocado, Schnittlauch, Noriblätter

*Spicy tuna Tartar, avocado, chives, Nori seaweed leaves*

15 €

**12 HAMACHI CEVICHE** ROH / RAW / SPICY

Nikkei Style Hamachi Ceviche mit rote Zwiebeln,  
Cocktailtomaten, Avocado, Grapefruit und Koriander

*Nikkei style Hamachi Ceviche with red onions,  
cherry tomatoes, avocado, grapefruit and cilantro*

15 €

**13 TUNA CARPACCIO** ROH / RAW

Thunfisch Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi

*Tuna Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi*

14 €

**14 SAKE CARPACCIO** ROH / RAW

Lachs Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi

*Salmon Carpaccio, Ponzu, Kizame Wasabi*

12 €



**TAPAS**  
**FISH & SEAFOOD**

WARM

---

**15 MISO COD**

Gegrillter Kohlenfisch mariniert in Miso und Daikon

*Grilled marinated black cod in Miso and Daikon*

15 €

**16 MORIAWASE TEMPURA**

Frittierte Garnele und Gemüse in Tempurateig

*Deep-fried prawns and vegetables in Tempura dough*

12 €

**17 EBI TEMPURA 3 / 5 STK. / PC.**

Frittierte Garnele in Tempurateig

*Deep-fried prawns in Tempura dough*

10 € / 16 €

**18 IKA KARAAGE**

Frittiertere Calamaris in Karaage Teig und Spicy Yuzu Mayo

*Deep-fried squid in Karaage dough and spicy Yuzu mayo*

9 €

**21 SARADA** VEGAN

Wildkräutersalat mit Acovado, rote Beete, Tomaten und Wafu Dressing

*Wildherb salad with avocado, beet root, tomatoes and Wafu dressing*

9 €

**22 GRAPEFRUIT CEVICHE** VEGAN / SPICY

Grapefruit Ceviche mit rote Zwiebeln,  
Cocktailtomaten, Avocado und Koriander

*Grapefruit Ceviche with red onions, cherry tomatoes,  
avocado, grapefruit and cilantro*

7 €

**23 KIMCHI** VEGGIE / SPICY

Scharf eingelegter Chinakohl

*Spicy pickled chinese cabbage*

5 €

---

WARM

**24 TEMPURA GOSHU** VEGAN

Frittiertes Gemüse in Tempurateig

*Deep-fried vegetables in Tempura dough*

10 €

**25 AGEDASHI MOCHI** VEGAN

Mochi-Tofu-Tasche in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln

*Mochi tofu bag with Dashi broth and spring onions*

7 €

**26 AGEDASHI NASU** VEGAN

Sautierte Aubergine in Dashi Brühe und Frühlingszwiebeln

*Sautéed eggplant with Dashi broth and spring onions*

6 €

**27 ASUPARA TEMPURA** VEGGIE

Frittierter grüner Spargel in Tempurateig, Spicy Yuzu Mayo

*Deep-fried asparagus in Tempura dough, spicy Yuzu Mayo*

6 €

**28 POPPUKŌN** VEGAN

Frittierter Mais in Tempurateig

*Deep-fried corn in Tempura dough*

6 €

Suppe mit hausgemachten Udon Weizennudeln,  
in Dashi Brühe, Shoyu Tare und aromatisches Öl  
*Soup with homemade Udon wheat noodles,  
in Dashi broth, Shoyu Tare and aromatic oil*

---

**31 ON WAGYU \***

Udon Suppe mit Frankenhöhe Beef Stew, Rinderhackfleisch,  
Kakiake Tempura, Pak Choi, Shiitake,  
Hanafu (Seitanblume) und Wakame  
*Udon soup with Frankenhöhe beef stew, minced beef, Kakiage Tempura,  
snow peas, Shiitake mushrooms, Hanafu Saitan flower and Wakame*  
17 €

**32 ON CHICKEN \***

Udon Suppe mit Hähnchen Chashu, Hanafu (Seitanblume),  
Shiitake, Lauch, Pak Choi, Shiso  
*Udon soup with chicken Chashu, Hanafu Saitan flower,  
Shiitake mushrooms, leek, Pak Choi and Shiso*  
16 €

**33 ON TEMPURA**

Udon Suppe mit frittierte(r) Garnele und Gemüse im Tempurateig  
*Udon soup with deep-fried prawn and vegetables in Tempura dough*  
16 €

**34 ON YASAI TEMPURA** VEGAN

Udon Suppe mit frittiertem Gemüse im Tempurateig  
*Udon soup with deep-fried vegetables in Tempura dough*  
14 €

**35 ON MOCHI** VEGAN

Udon Suppe mit Mochi-Tofu-Tasche, Tomate, Hanafu (Seitanblume),  
Pak Choi, Kakiake Tempura und Wakame  
*Udon soup with Mochi tofu bag, tomato, Pak Choi, Hanafu Saitan flower  
Kakiage Tempura and Wakame*  
14 €



## UDON MAZE

Gemischte Weizennudeln  
*Mixed wheat noodles*

---

### **41 MAZE TRUFFLE WAGYU**

Udonnudeln mit cremiger Trüffel-Cream-Sauce,  
Wagyu Beef Stew, Onsenei und Parmesan  
*Udon noodles with creamy truffle cream sauce, Wagyu beef stew,  
onsen egg and parmesan*  
19 €

### **42 MAZE TRUFFLE MUSHROOM <sup>VEGGIE</sup>**

Udonnudeln mit cremiger Trüffel-Cream-Sauce,  
Kräuterseitlinge, Shiitakepilze, Onsenei und Parmesan  
*Udon noodles with creamy truffle cream sauce, king oyster mushrooms,  
shiitake mushrooms, onsen egg, onsen egg and parmesan*  
16 €

### **43 MAZE SPICY WAGYU \* SPICY**

Udonnudeln mit cremiger Gochujang-Miso-Sauce, Wagyu Beef Stew,  
Onsenei, Parmesan, Frühlingszwiebeln und Sesam  
*Udon noodles with creamy gochujang miso sauce, Wagyu beef stew,  
onsen egg, parmesan cheese, spring onions and sesame*  
17 €

### **44 MAZE SPICY CLASSIC \* VEGGIE**

Udonnudeln mit cremiger Gochujang-Miso-Sauce, Kräuterseitlinge,  
Shiitakepilze, Parmesan, Frühlingszwiebeln und Sesam  
*Udon noodles with creamy gochujang miso sauce, king oyster mushrooms,  
shiitake mushrooms, parmesan cheese, spring onions and sesame seeds*  
14 €



## REIS / RICE

### NIKU CHIRASHI BOX

2 Boxen mit diversen Speisen, Suppe und Reis  
*2 boxes with various dishes, soup and rice*

---

#### 60 CHIRASHI OZAKI

Gegrilltes Ozaki Wagyu Beef, japanische Pickles  
Onsen- und gedämpftes Gemüse der Saison  
*Grilled Ozaki Wagyu beef, Japanese Pickles,  
Onsen egg, steamed seasonal vegetables and rice*  
20 €

#### DONBURI STYLE

Reisschale mit diversen Toppings  
*Bowl of rice with different toppings*

---

#### 61 GYU KATSU DON

Rindfleisch Schnitzel frittiert in Pankoteig, Onsen-Ei, Suppe,  
Pickles, Spicy Yuzu Mayo und Tonkatsu-Sauce,  
*Deep-fried beef cutlet in Panko dough, Onsen egg, soup,  
pickles, spicy Yuzu mayo and Tonkatsu sauce*  
18 €

#### 62 GYU DON

Wagyu Beef Stew mit Zwiebeln, Onsen-Ei, Suppe und Pickles  
*Wagyu beef stew with onions, Onsen egg, soup and pickles*  
16 €

#### 63 TORI DON

Gegrilltes Hähnchen von der Keule, BBQ Sauce,  
Spicy Yuzu Mayo, Onsen-Ei, Suppe und Pickles  
*Grilled chicken thighs, BBQ sauce, spicy Yuzu mayo,  
Onsen egg, soup and Pickles*  
16 €

#### 64 NASU DON VEGAN

Sautierte Aubergine, Dashi Sauce, Pickles, Suppe und Salat  
*Sautéed eggplant, Dashi sauce, Japanese Pickles and salad*  
15 €

**100 MORIAWASE 8 STK. / PCS.**

Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz, Jakobsmuschel  
*Salmon, tuna, yellowtail, scallop*  
24 €

**101 HAMACHI 4 STK. / PCS.**

Gelbschwanz  
*Yellowtail*  
13 €

**102 MAGURO 4 STK. / PCS.**

Thunfisch  
*Tuna*  
12 €

**103 SAKE 4 STK. / PCS.**

Lachs  
*Salmon*  
10 €

**SUSHI CHIRASHI**

Schale mit Sushireis und diversen Toppings  
*Bowl of sushi rice and different toppings*

---

**104 CHIRASHI DELUXE ROH / RAW**

Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz, Jakobsmuschel,  
Flugfischkaviar, Avocado  
*Salmon, tuna, yellowtail, scallop, flying fish caviar, avocado*  
20 €

**105 CHIRASHI ABOKADO VEGAN**

Avocado, Nori, Sesam  
*Avocado, Nori, sesame*  
9 €

**50 MAGURO** 1 STK. / PCS.

Thunfisch

*Tuna*

3,5 €

**51 HAMACHI** 1 STK. / PCS.

Gelbschwanz

*Yellowtail*

3,5 €

**52 SAKE** 1 STK. / PCS.

Lachs

*Salmon*

3 €

**53 HOTATE** 1 STK. / PCS.

flammierte Jakobsmuschel, Miso Sauce, Yuzu Mayo

*Flambeéd scallop, Miso sauce, Yuzu mayo*

4 €

**54 WAGYU** 1 STK. / PCS.

Ozaki Wagyu Rind

*Ozaki Wagyu beef*

6 €

**55 UNAGI** 1 STK. / PCS.

Aal

*Eel*

4 €

**56 INARI** 1 STK. / PCS.

Süße Tofutasche

*Sweet tofu bag*

2,5 €

**57 ABOKADO** 1 STK. / PCS.

Avocado

*Avocado*

2,5 €

**58 ASUPARA** 1 STK. / PCS.

Spargel

*Asparagus*

2,5 €

**70 TEKKA** 6 STK. / PCS.

Thunfisch

*Tuna*

7 €

**71 HAMACHI** 6 STK. / PCS.

Gelbschwanz

*Yellowtail*

7 €

**72 SAKE** 6 STK. / PCS.

Lachs

*Salmon*

6 €

**73 UNAGI** 6 STK. / PCS.

Aal Tempura, Schnittlauch

*Eel Tempura, chives*

7 €

**74 ABOKADO** 6 STK. / PCS. VEGAN

Avocado

*Avocado*

5 €

**75 KAPPA** 6 STK. / PCS. VEGAN

Gurke, Sesam

*Cucumber, sesame*

5 €

**76 ASUPARA** 6 STK. / PCS. VEGAN

Grüner Spargel

*Green asparagus*

5 €

**77 KANPYO** 6 STK. / PCS. VEGAN

Eingelegter Kürbis

*Pickled pumpkin*

5 €

**310 HOTATE FUTO 5 STK. / PCS.**

Jakobsmuschel Tempura, Frischkäse, Flugfischkaviar,  
Gurke, Unagi Sauce

*Scallop Tempura, cream cheese, flying fish caviar,  
cucumber, Unagi sauce*

13 €

**311 CRUNCHY TUNA 5 STK. / PCS.**

gebackener Thunfisch, Avocado, Frischkäse,  
Flugfischkaviar, frittiert in Pankoteig, Tonkatsusauce

*Baked tuna, avocado, cream cheese, flying fish caviar,  
deep-fried in Panko dough, Tonkatsu sauce*

12 €

**312 CRUNCHY SALMON 5 STK. / PCS.**

Gebackener Lachs, Avocado, Frischkäse,  
Flugfischkaviar, frittiert in Pankoteig, Tonkatsusauce

*Baked salmon, avocado, cream cheese, flying fish caviar  
deep-fried in Panko dough, Tonkatsu sauce*

10 €

**313 CRUNCHY VEGGIE ROLL 5 STK. / PCS.**

Avocado, Spargel, Gurken, Kanpyo Kürbis, Frischkäse,  
frittiert in Pankoteig, Tonkatsusauce

*Avocado, asparagus, cucumber, cream cheese,  
deep-fried in Panko dough, Tonkatsu sauce*

8 €



**SUSHI**

**SIGNATURES ROLLS**

---

**319 CHIHIRO'S FAVOURITE** 8 STK. / PCS.

Garnelen Tempura, Sesam, Gurken, Lachs on top,  
Spicy Yuzu Mayo, Unagi Sauce, geriebener Meerrettich

*Prawn Tempura, sesame, cucumber, salmon on top,  
spicy Yuzu mayo, Unagi sauce, grated horseradish*

16 €

**320 ALASUKA** 8 STK. / PCS.

Lachs, Gurken, Sesam

*Salmon, cucumber, sesame*

9 €

**321 DOUBLE TUNA ON FIRE** 8 STK. / PCS.

Scharfer Thunfisch Tartar, Avocado, Spargel, Thunfisch on top,  
Spicy Yuzu Mayo, Unagi Sauce, Schnittlauch, geriebener Meerrettich

*Spicy Tuna Tartar, avocado, asparagus, tuna on top,  
spicy Yuzu mayo, Unagi sauce, chives, grated horseradish*

17 €

**322 PIRIKARA** 8 STK. / PCS.

Scharfer Thunfisch Tartar, Schnittlauch, Sesam, Chili, Chilisauce,

*Spicy tuna tartar, chives, sesame, chili, chili sauce*

12 €

**323 TUNA AVO** 8 STK. / PCS.

Thunfisch, Avocado, Sesam

*Tuna, avocado, sesame*

11 €

**324 SNOW WHITE** 8 STK. / PCS.

Avocado, Gurken, Spargel, Gelbschwanz on top,  
Spicy Yuzu Mayo, Zitronenzeste

*Avocado, cucumber, asparagus, yellowtail on top,  
spicy Yuzu mayo, lemon zest*

16 €

**325 THE DRAGON** 8 STK. / PCS.

Garnelen Tempura, Frischkäse, Avocado, Gurken,  
Aal on top, Spicy Yuzu Mayo, Unagi Sauce

*Prawn Tempura, cream cheese, avocado, cucumber,  
eel on top, spicy Yuzu mayo, Unagi sauce*

18 €



**SUSHI**

**SIGNATURES ROLLS**

---

**326 TRUFFLE GYU** 8 STK. / PCS.

Beef Tan Tan, Avocado, Spargel, Wagyu Beef on top,  
Trüffel Mayo, geriebener Meerrettich, Cheddar Käse, Schnittlauch

*Beef Tan Tan, avocado, asparagus, Wagyu beef on top,  
truffle mayo, grated horseradish, Cheddar cheese, chives*

20 €

**327 WAGYU WAVES** 8 STK. / PCS.

Garnelen Tempura, Frischkäse, Spargel, Wagyu Beef on top,  
Trüffel Mayo, Yakiniku Sauce

*Prawn Tempura, cream cheese, asparagus, Wagyu beef on top,  
truffle mayo, Yakiniku sauce*

22 €

**328 MR. MIYAZAKI** 8 STK. / PCS.

Wagyu Beef frittiert in Pankoteig, Schittlauch,  
Aubergine on top, Yakiniku Sauce

*Deep-fried Wagyu beef in Panko dough, chives,  
eggplant on top, Yakiniku sauce*

18 €

**329 BUDDHA'S DELIGHT** 8 STK. / PCS. VEGAN

Kanpyo Kürbis, Gurken, Spargel, Aubergine on top, Miso Sauce

*Kanpyo pumkin, cucumber, asparagus, eggplant on top, Miso sauce*

11 €

**330 GREEN TOUCH** 8 STK. / PCS. VEGGIE / VEGAN AUCH MÖGLICH

Spargel Tempura, Gurken, Frischkäse, Inari Tofu, Avocado on top

*Asupara Tempura, cucumber, cream cheese, Inari tofu, avocado on top*

11 €

**331 YAKUSHIMA FOREST** 8 STK. / PCS. VEGGIE

Frittierte Avocado in Pankoteig, Gurken, Kanpyo Kürbis

Inari Tofu & Avocado on top, Tonkatsu Sauce

*Deep-fried avocado in Panko dough, cucumber, Kanpyo pumkin,  
Inari tofu & avocado on top, Tonkatsu sauce*

12 €