

ZEN

RESTAURANT & BAR

# BUSINESS LUNCH

+ 1x 0,25 L Softdrink gratis\*

**NUR MO-FR:  
12:00 - 15:00 Uhr**

## ZENsation <sup>1,5,11,14</sup>

hausgemachte Soße, Mangostreifen, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln, Wildkräutersalat, Gurke, Minze, Koriander, Thai Basilikum, Limette und Chilifäden

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <b>B1.</b> | <b>Pho Tron (Rind &amp; Hoisin-Soße) - Reisbandnudeln</b>  | <b>11,90</b> |
| <b>B2.</b> | <b>Mien Tron (Garnelen) - Glasnudeln</b>   | <b>11,90</b> |
| <b>B3.</b> | <b>Bun Bo (Rind) - Dünne Reismnudeln</b>   | <b>11,50</b> |
| <b>B4.</b> | <b>Bun Nem (Frühlingsrollen) - Dünne Reismnudeln</b>   | <b>10,50</b> |
| <b>B5.</b> | <b>Bun Tofu - Dünne Reismnudeln </b> | <b>9,90</b>  |

## ZEN Curry <sup>1,5,7,11,14</sup>

Cremiges Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

|             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <b>B6.</b>  | <b>Hühnerbrust gegrillt oder Tofu </b> | <b>10,50</b> |
| <b>B7.</b>  | <b>Rinderhüftsteakstreifen</b>  | <b>11,50</b> |
| <b>B8.</b>  | <b>Knusprige Entenbrust</b>   | <b>11,90</b> |
| <b>B9.</b>  | <b>Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill</b>  | <b>11,90</b> |
| <b>B10.</b> | <b>Lachs (medium) gegrillt (auf Wunsch paniert) mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico</b>                               | <b>12,50</b> |
| <b>B11.</b> | <b>Thunfisch (medium) gegrillt mit Schalotten, Dill und Roja-Balsamico</b>  | <b>13,90</b> |
| <b>B12.</b> | <b>jap. Butterfisch (medium) gegrillt mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico</b>   | <b>12,50</b> |

## ZEN Mango Curry <sup>1,5,7,11,14</sup>

Cremiges Mango-Kokos-Curry, buntes Gemüse der Saison, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse, serviert mit Sesam-Reis.

|             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| <b>B13.</b> | <b>Tofu </b> | <b>11,90</b> |
| <b>B14.</b> | <b>Knusprige Entenbrust</b>   | <b>13,90</b> |
| <b>B15.</b> | <b>Lachs (medium) gegrillt (auf Wunsch paniert)</b>   | <b>14,50</b> |

# BUSINESS LUNCH

+ 1x 0,25 L Softdrink & Suppe gratis\*

**NUR MO-FR:  
12:00 - 15:00 Uhr**

**M100.** <sup>1,4,F</sup> **12,90**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Alaska Inside-Out und 8 Stk. Crunchy Lachs Maki

**M700.** <sup>1,2,4,F</sup> **12,90**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Crunchy Lachs Maki und 8 Stk. Special Roll

**M200.** <sup>1,4</sup> **12,50**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Lachs Nigiri, 8 Stk. Crunchy Lachs Maki und 8 Stk. Avocado Maki

**M800.** <sup>1,4</sup> **12,90**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Thunfisch Maki und 8 Stk. Special Roll

**M300.** <sup>1,4</sup> **12,90**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Lachs Maki und 8 Stk. Thunfisch Maki

**M900.** <sup>1,3,4,11</sup> **13,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Special Roll, 4 Stk. Sashimi nach Wahl

**M400.** <sup>1,4</sup> **13,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk. Special Roll

**M1000.** <sup>1,4</sup>  **11,50**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Veggie Nigiri nach Wahl, 8 Stk. Veggie Maki nach Wahl und 6 Stk. Veggie Big Crunchy

**M500.** <sup>1,2,4,F</sup> **13,90**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. California Inside-Out und 8 Stk. Alaska Inside-Out

**B1100.** <sup>1,3,4,11</sup> **14,90**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Sashimi nach Wahl, serviert mit Sushi-Reis und Salat

**M600.** <sup>1,11</sup>  **11,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Veggie Maki, 8 Stk. Veggie Special Roll und 8 Stk. Kappa Avo Crunchy

**B1200.** <sup>1,4</sup> **12,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki und 8 Stk. Avocado Maki

\*Nur offene Getränke, Nur im Haus

# STARTERS

## Sommerrollen (2 Stk.) <sup>5,14</sup>

zwei vietnamesische Sommerrollen mit Reispapier ummantelt mit frischem Salat, Minze und Erdnüssen angerichtet. Serviert mit hausgemachten Soja-Schalotten-Dip.

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>10. Tempura Garnelen</b>     | <b>6,90</b> |
| <b>11. Lachs gegrillt</b>       | <b>6,90</b> |
| <b>12. Hühnerbrust gegrillt</b> | <b>6,00</b> |
| <b>13. Tofu</b> 🌱               | <b>6,00</b> |
| <b>14. Thunfisch gegrillt</b>   | <b>6,90</b> |
| <b>15. Rinderhüftsteak</b>      | <b>6,90</b> |

## 16a. Wakame <sup>3,11</sup> 🌱 **5,50**

Seetangsalat auf Rettichbett, Tomaten, Avocado, Salsa-Roja, Sakura Kresse und Sesam-Dressing

## 16. Seared Salmon Wakame <sup>3,4,11</sup> **10,50**

Seetangsalat auf Rettichbett, Lachs flambiert, Avocado, Tomaten, Salsa-Roja, Sakura Kresse und Sesam-Dressing

## 17. Crunchy Wan Tan <sup>1,5,14</sup> **6,90**

Handgemachte Teigmanteltaschen gefüllt mit zart gebackenem Rindfleisch, serviert mit Wildkräutersalat, Erdnüssen und einer Sweet-Chilli-Soße

## 17a. Edamame <sup>🌱</sup> **5,90**

Gedämpfte japanische Sojabohnen in Meersalz

## 18. Spring Rolls <sup>1,2,5,6,1</sup> **6,90**

mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einer Sweet-Chilli-Soße

## 18a. Süßkartoffelpommes <sup>🌱</sup> **4,90**

Knusprige Süßkartoffelpommes serviert mit Sour-Cream-Dip, Mango-Soße oder Ketchup

## 19. Gegrillte Hühnerspieße <sup>3,5</sup> **6,90**

mit Salat, Erdnüssen und Sweet-Chilli-Soße

## 20. Ebi Temptation <sup>1,3</sup> **7,90**

Drei Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat mit frittierten Glasnudeln und Sweet-Chilli-Soße

## ZEN Tapas Mix <sup>1,3,4,5,11,14</sup>

Sommerrolle Tofu, Spring Rolls, Lachsfrikadelle, Crunchy Wan Tan, Gegrillte Hühnerspieße, Wildkräutersalat, Krabbenchips und drei Soßen

## 21. Für zwei Personen **15,50**

## 22. Für drei Personen **19,50**

## Gyoza

Reisdumplings, serviert mit Wildkräutersalat Sesam-Dressing

## 23. Garnelen **7,90**

## 24. Veggie <sup>🌱</sup> **6,90**

## ZEN Rice Burger <sup>1,3</sup>

mit Wildkräutersalat und hausgemachten Soßen

## 25a. Huhn **7,90**

## 25b. Rind **8,90**

## 25c. Lachs **10,90**

# SUPPEN

## **Cremige Kokossuppe** <sup>7,14</sup>

Kräftige Hühnerbouillon mit Pilzen, Okra, Cherrytomaten und sahniger Kokosmilch

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>1. Huhn</b>     | <b>5,50</b> |
| <b>2. Garnelen</b> | <b>6,20</b> |
| <b>3. Lachs</b>    | <b>6,20</b> |

## **Canh Chua** <sup>14</sup>

Kräftiger Fischfond, Cherrytomaten, Okra, Dill und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| <b>4. Huhn</b>     | <b>5,50</b> |
| <b>5. Garnelen</b> | <b>6,20</b> |
| <b>6. Lachs</b>    | <b>6,20</b> |

## **Pho Large** <sup>1,6,14</sup>

Traditionelle Suppe aus der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

|   |              |
|---|--------------|
| <b>31. Hühnerbrust</b>  | <b>10,50</b> |
| <b>32. Rinderhüftsteak in Scheiben</b>  | <b>10,50</b> |
| <b>33. Tofu</b>  | <b>9,50</b>  |

## **Pho Normal** <sup>1,6,14</sup>

Traditionelle Suppe aus der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

|   |             |
|---|-------------|
| <b>34. Hühnerbrust</b>  | <b>6,90</b> |
| <b>35. Rinderhüftsteak in Scheiben</b>  | <b>6,90</b> |
| <b>36. Tofu</b>  | <b>5,90</b> |

## **Mien Classic** <sup>1,14</sup>

Glasnudeln serviert in einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Cherrytomaten, Lauch, Okra, Pilze, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Koriander

|   |              |
|---|--------------|
| <b>41. Hühnerbrust</b>  | <b>10,50</b> |
| <b>42. Lachs gebraten in Dill</b>   | <b>12,50</b> |
| <b>43. Tofu</b>  | <b>9,50</b>  |

## **Sui Cao** <sup>1,11,14</sup>

Kräftige Rinder- und Hühnerbouillon mit handgemachten Teigtaschen mit Rindfleischfüllung, serviert mit jap. Ramen-Nudeln und Koriander, abgeschmeckt mit einem Schuss Sesamöl

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| <b>44. Normal</b> | <b>6,50</b> |
| <b>45. Groß</b>   | <b>9,50</b> |

# SALATE

## ZEN Salat <sup>5,11,14</sup>

Lollo Rosso, Radicchio, Rucola, Eisbergsalat, Shiso Purple, Cherrytomaten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

|  |              |
|--|--------------|
| <b>49. Hühnerbrust gegrillt</b>  | <b>10,50</b> |
| <b>50. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes</b>  | <b>11,50</b> |
| <b>51. Knusprige Entenbrust</b>  | <b>12,90</b> |
| <b>52. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill</b>                                 | <b>12,90</b> |
| <b>53. Lachs gegrillt mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico</b>                    | <b>13,90</b> |
| <b>54. Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill und Roja-Balsamico</b>                | <b>14,90</b> |
| <b>54a. japanischer Butterfisch gegrillt mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico</b> | <b>13,90</b> |

## ZEN Mango (Wildfang) <sup>5,14</sup>

Fisch gegrillt mit Schalotten und Dill auf frischer Flugmango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

|  |              |
|--|--------------|
| <b>55. Thunfisch gegrillt</b>                | <b>18,90</b> |
| <b>56. Lachs gegrillt</b>                    | <b>17,90</b> |
| <b>57. Jakobsmuscheln</b>                    | <b>18,90</b> |
| <b>57a. japanischer Butterfisch gegrillt</b> | <b>17,90</b> |

## Nom Du Du <sup>5,11,14</sup>

Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter, abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Vinaigrette

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>58. Hühnerbrust</b> | <b>12,50</b> |
| <b>59. Garnelen</b>    | <b>13,50</b> |

## OCEAN STYLE

### ZEN Ocean <sup>1,3,6</sup>

Pak Choi, Zuckerschoten, Broccoli, Zucchini, Cherrytomaten, Schalotten, abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Soja-Schalotten-Soße und Reis

|  |              |
|--|--------------|
| <b>98. Thunfisch gegrillt (medium)</b>         | <b>19,90</b> |
| <b>99. Lachs gegrillt (medium)</b>             | <b>18,90</b> |
| <b>100. jap. Butterfisch gegrillt (medium)</b> | <b>18,90</b> |

# NUDELN

## Bun <sup>1,5,11,14</sup>

Warme Reisnudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Shiso Purple und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und Sprossen

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>60. Hühnerbrust gegrillt</b>  | <b>11,50</b> |
| <b>61. Knusprige Entenbrust</b>  | <b>13,50</b> |
| <b>62. Garnelen angebraten mit Schalotten und Dill</b>   | <b>13,50</b> |
| <b>63. Rinderhüftstreifen gegrillt</b>   | <b>12,50</b> |
| <b>64. Thunfisch gegrillt mit Dill und Schalotten</b>  | <b>15,90</b> |
| <b>65. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b>   | <b>14,90</b> |
| <b>66. Tofu gebraten </b> | <b>11,50</b> |
| <b>67. japanischer Butterfisch gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b>                                 | <b>14,90</b> |

## Pho Kokoscreme <sup>1,5,7,11,14</sup>

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Kürbis, Ananas, Wildkräutersalat, Koriander, geröstete Erdnüsse und Sesam

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>70. Hühnerbrust gegrillt</b>                        | <b>11,50</b> |
| <b>71. Knusprige Entenbrust</b>                        | <b>13,50</b> |
| <b>72. Garnelen angebraten mit Schalotten und Dill</b> | <b>13,50</b> |
| <b>73. Rinderhüftstreifen gegrillt</b>                 | <b>12,50</b> |
| <b>74. Thunfisch gegrillt mit Dill und Schalotten</b>  | <b>15,90</b> |

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>75. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b>   | <b>14,90</b> |
| <b>76. Tofu gebraten </b> | <b>11,50</b> |
| <b>77. japanischer Butterfisch gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill</b>                                   | <b>14,90</b> |

# CURRYS

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>90. Chicken Curry <sup>1,5,7,11,14</sup> </b>                          | <b>11,50</b> |
| Hühnerbrust in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis                |              |
| <b>91. Roastbeef Curry <sup>1,5,7,11,14</sup> </b>                        | <b>13,50</b> |
| Rinderhüftsteak geschneuzelt in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Zitronengras, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse und Sesam, serviert mit Reis        |              |
| <b>92. Prawn Curry <sup>1,5,7,11,14</sup> </b>                            | <b>14,90</b> |
| Garnelen in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis                               |              |
| <b>93. Duck Curry <sup>1,5,7,11,14</sup> </b>                           | <b>14,90</b> |
| Knusprige Entenbrust auf cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis |              |
| <b>94. Tofu Curry <sup>1,5,7,11,14</sup> </b>                           | <b>11,50</b> |
| Seidentofu in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis            |              |

**95. Salmon Curry** <sup>1,4,5,7,11,14</sup> 🍷 **15,90**

Lachs in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

**96. jap. Butterfisch Curry** <sup>1,4,5,7,11,14</sup> 🍷 **15,90**

Jap. Butterfisch in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

**97. Hotategai Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> 🍷 **19,90**

Gegrillte Jakobsmuscheln in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

**Mango Curry** <sup>1,5,7,11,14</sup> 🍷

Cremiges Mango-Kokos-Curry, buntes Gemüse der Saison, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse, serviert mit Sesam-Reis

**101. Tofu** **13,90**

**102. Knusprige Entenbrust** **15,90**

**103. Lachs (medium gegrillt)** **16,90**

## KIDS DISHES

**Kids Menü 1** <sup>1,3</sup> **6,50**

Leckere Süßkartoffelpommes mit Hühnerspießen vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies und Ketchup

**Kids Menü 2** <sup>1,3</sup> **6,50**

Frischer Bratreis mit Eiern, dazu Hühnerbrust vom Grill oder hausgemachte Chicken-Crispies und Ketchup

**Kids Menü 3** <sup>1,3</sup> **6,50**

Knusprige Pommes mit hausgemachten Chicken-Crispies und Ketchup

## EXTRAS

**Jasmin Reis** 🌿 **3,00**

**Sushi Reis** 🌿 **3,50**

**Sesam-Eis oder Grüntee-Eis (je Kugel)** 🌿 **2,50**

**Flugmango ohne Eis** 🌿 **6,50**

**Wildkräutersalat** 🌿 **5,50**

**Portion Rind oder Hühnerbrust** **5,00**

**Portion Seidentofu** 🌿 **4,00**

**Portion Lachs oder jap. Butterfisch** **7,00**

**Portion Thunfisch oder Ente** **7,20**

**Portion Garnelen** **7,20**

**Portion Jakobsmuscheln** **7,50**

**Portion Soße** **1,50**

- Sweet-Chilli-Soße
- Sriracha Mayonnaise
- Limetten-Ingwer-Soße
- Mango-Soße
- Scharfe-Chili-Soße
- Soja-Schalotten-Soße
- Unagi-Soße

**Portion Dip** **1,00**

- Sour-Cream-Dip
- Ketchup

# POKÉ BOWL

## P1. Tuna Poké Bowl <sup>1,3,4,8,11</sup> 14,90

Salat, Thunfisch, Mango, Sushi Reis, Edamame, Gurke, Wakame, Sriracha Mayonnaise, Unagi-Soße, garniert mit Nori, Sesam, Cashewkerne und Röstzwiebeln

## P2. Salmon Poké Bowl <sup>1,4,8,11</sup> 14,90

Salat, Lachs, Mango, Sushi Reis, Avocado, Gurke, Radieschen, Sesam-Soße, garniert mit Nori, Sesam, Macadamianüsse und Röstzwiebeln

## P3. Veggie Poké Bowl <sup>1,11</sup> 13,90

Salat, Mango, Edamame, Avocado, Gurke, Wakame und Sesam auf Rucola, Sushi Reis.

Auf Wunsch mit frittierten Tofustücken +2,00



# VEGAN IN & OUT (8 Stk.)

## SP1. Mellow Yellow <sup>1,11</sup> 6,50

Kurkuma Reis, Avocado, Paprika, Mango, garniert mit schwarzem Sesam

## SP2. Unicorn <sup>1,11</sup> 6,50

Rote-Beete-Sushi-Reis, Gurke, eingelegter Rettich, Avocado, garniert mit weißem und schwarzem Sesam

## SP3. Riceberryrice <sup>1,11</sup> 7,50

Avocado, Gurke, Kürbis, garniert mit weißem Sesam

## SP4. Low Carb 6,50

Reispapier, Gurke, Paprika, Mango, Avocado



# NIGIRIS (2 Stk.)



## N1. Aburi Maguro <sup>1,3,4</sup>

Thunfisch flambiert

6,00

## N2. Aburi Salmon <sup>1,3,4</sup>

Lachs flambiert

6,00

## N3. Aburi Gai <sup>1,3,4,14</sup>

Jakobsmuschel flambiert

7,00

## N4. Kani <sup>1,2</sup>

Surimi

4,80

## N5. Sake <sup>1,4</sup>

Lachs

5,00

## N6. Anago <sup>1,3,4</sup>

Salzwasseraal gegrillt

5,50

## N7. Maguro <sup>1,4</sup>

Thunfisch

5,00

## N8. Hotategai <sup>1,4,14</sup>

Jakobsmuschel

6,00

## N9. Ebi <sup>1,2</sup>

Gekochte Garnelen

5,00

## N11. Ibodai <sup>1,4</sup>

japanischer Butterfisch

5,00

# MAKI (8 Stk.)



## M1. Avocado <sup>1</sup>

Avocado

4,50

## M2. Sake <sup>4</sup>

Lachs

5,00

## M3. Ebi <sup>1,2</sup>

Gekochte Garnelen

5,00

## M4. Tekka <sup>1,4</sup>

Thunfisch

5,00

## M5. Anago <sup>3,4</sup>

Salzwasseraal gegrillt

5,50

## M6. Fry Ebi <sup>1,2,3</sup>

Gebackene Garnelen

6,50

## M7. Kappa <sup>1</sup>

Gurke

4,50

**M8. Salmon Skin** <sup>1,4</sup>

Lachshaut gebacken

**5,00****M9. Takuan** <sup>1</sup> 

Rettich

**4,50****M10. Ibodai** <sup>1,4</sup>

japanischer Butterfisch

**5,00****IN & OUT (8 Stk.)****U30. Alaska** <sup>1,4,F</sup>

Lachs, Avocado und Tobiko

**8,50****U31. California** <sup>1,2,F</sup>

Surimi, Avocado und Tobiko

**8,00****U32. Maguro** <sup>1,4,F</sup>

Thunfisch, Avocado und Tobiko

**9,50****U33. Ibodai** <sup>1,4,F</sup>

japanischer Butterfisch, Gurke und Tobiko

**8,50****U34. Anago** <sup>1,4,11</sup>

Salzwasseraal, Gurke und Sesam

**9,00****U35. Veggie** <sup>1</sup> 

Avocado, Rettich und Gurke

**7,50****U36. Hotategai** <sup>1,4,F</sup>

Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko

**9,50****U37. Salmon Skin** <sup>1,3,4,11</sup>

Lachshaut gebacken, Gurke und Sesam

**8,50****U38. Ebi Tempura** <sup>1,2,3,11</sup>

Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam

**9,50****U39. ZENstyle** <sup>1,2,4,11,F</sup>

Freestyle nach Empfehlung des Sushimeisters

**11,50****SASHIMI****S55. Sashimi Tuna** <sup>4,11</sup>

8 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Sakura Kresse

**19,90****S56. Aburi Tuna** <sup>3,4,11</sup>

6 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang, Avocado und Thunfischtatar

**19,90****S57. Sashimi Salmon** <sup>4,11</sup>

8 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Sakura Kresse

**17,90****S58. Aburi Salmon** <sup>3,4,11</sup>

6 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar

**17,90**

**S59. Seafood Tray** <sup>3,4,11,14</sup> **20,90**

3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs,  
3 Scheiben Jakobsmuscheln, Lachstatar

**S60. ZENshimi** <sup>1,3,4,11,14</sup> **12,50**

Freestyle nach Empfehlung des Sushimeisters

**S61. Sashimi Ibodai** <sup>4,11</sup> **17,90**

8 Scheiben japanischer Butterfisch auf Seetang,  
Avocado und Sakura Kresse

**S62. ZEN Chef's Selection** <sup>3,4,11,14</sup> **23,50**

3 Scheiben jap. Butterfisch, 2 Scheiben Thunfisch,  
2 Scheiben Lachs, 2 Scheiben Jakobsmuscheln,  
Lachstatar

## ZEN HOMEMADE ROLLS (8 Stk.)



**H47. Crispy Tiger** <sup>1,2,3,4,7</sup> **15,50**

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado,  
Frischkäse und bedeckt mit Feuerlachs

**H48. Home Tempation** <sup>1,3,4,7,F</sup> **15,50**

Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse,  
Tobiko und Lachsmantel

**H49. Nitro Ebi** <sup>1,2,3,4,7,F</sup> **15,50**

Gegrillte Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse  
mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

**H50. Sake Fancy** <sup>1,3,4,7</sup> **15,50**

Lachshaut, Frischkäse, Mango mit Feuerlachs  
ummantelt

**H51. Tuna Fire** <sup>1,3,4,7</sup> **15,50**

Surimi, Mango, Frischkäse, Avocado mit  
Feuerthunfisch ummantelt

**H52. Futo Maki** <sup>1,3,4,7,F</sup> **10,50**

Große Maki Rolle in 4 Stk. geschnitten,  
gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado,  
Gurken und Tobiko

## BIG CRUNCHY ROLLS (10 Stk.)

**T35. Veggie Tempura** <sup>1,3,7,11</sup> **12,50**

Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Gurke,  
Rettich, Mango und Frischkäse

**T36. Tuna Tempura** <sup>1,3,4,7,11</sup> **13,50**

Gebackene Tempurarolle mit Thunfisch,  
Avocado und Frischkäse

**T37. Salmon Tempura** <sup>1,3,4,7,11</sup> **13,50**

Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Avocado  
und Frischkäse

**T38. Hotategai Tempura** <sup>1,3,7,11,14</sup> **13,50**

Gebackene Tempurarolle mit Jakobsmuscheln,  
Avocado und Frischkäse

**T39. ZEN Tempura** <sup>1,2,3,4,7,11</sup> **16,50**

Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Thunfisch,  
Salzwasseraal, Garnelen, Surimi, Avocado und  
Frischkäse

# ZEN COMBO

## Menü1 <sup>1,4</sup> 12,50

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki und 8 Stk. Avocado Maki

## Menü2 <sup>1,4</sup> 12,50

8 Stk. Lachs Maki und 6 Stk. Lachs Nigiri

## Menü3 <sup>1,2,4,F</sup> 14,50

8 Stk. California Inside-Out, 8 Stk. Thunfisch Maki und 8 Stk. Gurke Maki

## Menü4 <sup>1,2,4,F</sup> 19,50

8 Stk. Alaska Inside-Out und 6 Stk. Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele

## Menü5 <sup>1,3,4,7,11</sup> 20,50

10 Stk. Lachs Tempura und 6 Stk. Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele

## Menü6 <sup>1,2,3,4,7,11</sup> 22,50

8 Stk. Crispy Tiger und 6 Stk. Nigiri: 2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Garnele

## Menü7 <sup>1</sup> 11,50

8 Stk. Veggie Inside-Out, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk. Rettich Maki

## Kamasutra (für 2 Personen) <sup>1,3,4,7,11</sup> 42,00

8 Stk. ZEN Special Roll, 10 Stk. Salmon Tempura Roll, Seetangsalat mit Lachs flambiert, 2 Lachs Nigiri und 2 Thunfisch Nigiri

## Love in Three (für 3 Personen) <sup>1,3,4,7,11,F</sup> 55,00

8 Stk. ZEN Special Roll, 8 Stk. Alaska Inside-Out Roll, 10 Stk. Tuna Tempura Roll, Seetangsalat mit Lachs flambiert, 3 Lachs Nigiri und 3 Thunfisch Nigiri

# DESSERT

## ZEN Eis <sup>3,5,7,K,F</sup> 7,90

2 Kugeln Grüntee-Eis oder Sesam-Eis mit halber Flugmango, Mangopüree und gerösteten Erdnüssen

## ZEN Special Choice <sup>3,5,7,K,F</sup> 22,50

1 Flugmango, 2 Kugeln Grüntee-Eis, 2 Kugeln Sesam-Eis, Früchte der Saison, Mangopüree, Avocado und geröstete Erdnüsse

## Mochi-Eis <sup>7,St,F</sup> 2,50

1 Mochi-Eis, verschiedene Sorten

## Mochi-Daifuku <sup>V,SR</sup> 1,50

1 Mochi, verschiedene Sorten

## WEINE WEIß (0,75 L)

**Weißer Burgunder, Sven Leiner** 22,50  
Pfalz, Deutschland

**Riesling Handwerk, Sven Leiner** 28,50  
Pfalz, Deutschland

**Château Virant Blanc** 22,50  
Côteaux d'Aix en Provence, Frankreich

**Pinot Gris Cuvée de l'Ours** 31,50  
Elsass, Frankreich

## WEINE ROT (0,75 L)

**Domaine de Mourchon Tradition** 28,50  
Côte du Rhône Village, Frankreich

**Teatro Latino Primitivo** 22,50  
Apulien, Italien

**Vina Borgia** 18,00  
Borsao, Spanien

## WEINE ROSÉ (0,75 L)

**Rosé, Michael Trenez** 28,50  
Rheingau, Deutschland

**Château Virant Rosé** 22,50  
Pfalz, Deutschland

## OFFENE WEINE (0,2 L)

**Riesling trocken, Steinmächer** 5,50  
Rheingau

**Weiß trocken, Chardonnay** 5,50  
Petersbach

**Weiß mild, Müller Thurgau** 5,50  
Rheinhessen

**Rot halbtrocken, Ingelheimer Kaiserpfalz** 5,50  
Rheinhessen

**Rot trocken, Tarani Malbec** 5,50  
Comté Tolosan, Südwest-Frankreich

**Rosé halbtrocken, Weißherbst** 5,50  
Rheinhessen

## PERLWEINE FLASCHE (0,75 L)

**Zero Secco, Bürgermeister Schweinhardt 13,00**

Traubensaft verperlt  
Nahe, Deutschland

**Hausmarke Rieslingsekt Brut 16,00**

Jahrgangssekt  
Mosel, Deutschland

**Francois Montand Ice Méthod Traditonelle 17,00**

Crémant halbtrocken

**Champagne Veuve Oliver Brut 35,00**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Trélou-Sur-Marne

**Champagne AR Lenoble 50,00**

Blanc de Blancs Grand Cru  
Daméry

## PERLWEINE FLASCHE (0,375 L)

**Champagne Veuve Oliver Brut 28,00**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Trélou-Sur-Marne

## BIERE<sup>1</sup> & SAKE

**König Pilsener oder Früh Kölsch 3,50**

0,3 L vom Fass

**König Pilsener oder Früh Kölsch 4,90**

0,5 L vom Fass

**Radler 3,50**

0,3 L

**Radler 4,90**

0,5 L vom Fass

**Benediktiner Weissbier 4,90**

0,5 L

**Benediktiner Weissbier alkoholfrei 4,90**

0,5 L

**Saigon, vietnamesisches Bier 3,60**

0,3 L

**Kirin, japanisches Bier 3,60**

0,3 L

**Asahi, japanisches Bier 3,60**

0,3 L

**Kan-Sake, japanischer Reiswein warm 5,60**

0,25 L Karaffe

**Masu-Sake, japanischer Reiswein kalt 5,60**

0,25 L Karaffe

# COOL DRINKS

**Fritz-Kola, -Orange oder -Lemon** <sup>F,K,Su,Cf</sup> **3,00**

0,33 L

**Tonic Water oder Bitter Lemon** <sup>K,S,Su</sup> **2,80**

0,2 L

**Ginger Ale oder Ginger Beer** <sup>F,K,S,St,Su</sup> **2,80**

0,2 L

**Cola, Cola Light oder Cola Zero** <sup>F,K,Su,Cf</sup> **2,80**

0,3 L

0,5 L **4,00**

**Fanta, Sprite oder Spezi** <sup>F,K,Su,Cf</sup>

0,3 L **2,80**

0,5 L **4,00**

**Morelli Mineralwasser (medium)**

0,25 L **2,80**

0,75 L **6,00**

**Morelli Mineralwasser (still)**

0,25 L **2,80**

0,75 L **6,00**

# CALPICO <sup>F,K,St,Su</sup>

**Mango Calpico** **4,80**

japanische Zitrusmolke mit Mango und frischen Limetten

**Maracuja Calpico** **4,80**

japanische Zitrusmolke mit Maracuja, Kumquats und Minze

# JUICE

**Apfelsaft oder Apfelschorle**

0,3 L **3,80**

0,5 L **4,50**

**Mangosaft oder Mangoschorle**

0,3 L **3,80**

0,5 L **4,50**

**Maracujasaft oder Maracujaschorle**

0,3 L **3,80**

0,5 L **4,50**

# HOMEMADE DRINKS

**Chanh Da** 4,80

Mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker

**Mango-Minz-Saft** 5,20

Mangosaft, Orangensaft, frische Ananas und Minze

**Mango-Kokos-Lassi** <sup>7</sup> 5,20

Mangopüree, Kokoscreme und Süßmilch

**Avocado-Kokos-Lassi** <sup>7</sup> 5,20

Avocado, Kokoscreme und Süßmilch

# CALPICO VODKA

F,K,St,Su

**Mango Calpico Vodka mit Limetten** 6,90

**Maracuja Calpico Vodka mit Kumquats** 6,90

# SHOTS (4CL)

**Jägermeister** 2,90

**Nep Moi** 2,90

**Vodka** 2,90

**Appleton Estate Rum, 12 Jahre** 6,90

**Chivas Regal, 18 Jahre** 7,90

# COFFEE

**Espresso** <sup>Cf</sup> 2,20

**Doppelter Espresso** <sup>Cf</sup> 3,60

**Kaffee** <sup>Cf</sup> 2,60

**Milchkaffee** <sup>7,Cf</sup> 3,70

**Cappuccino oder Latte macchiato** <sup>7,Cf</sup> 3,70

# TEA

**Sencha** 2,50

Grüner Tee

**Jasmin** 2,50

Jasminblüten Tee

**Ingwer** 3,20

Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Honig und Zitronengras

**Zitronengras** 3,20

Frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Minze und Honig

**Minze** 3,20

Frische Pfefferminze, Ingwer und Honig

# ZUSATZSTOFFE

|     |  |
|-----|--|
| A   | Antioxidationsmittel                     |
| B   | Backtriebmittel                          |
| C   | Komplexbildner                           |
| Cf  | Koffein                                  |
| F   | Farbstoff / Lebensmittelfarbe            |
| Fe  | Festigungsmittel                         |
| FS  | Farbstabilisator                         |
| G   | Geliermittel                             |
| GV  | Geschmacksverstärker                     |
| K   | Konservierungsmittel                     |
| M   | Mehlbehandlungsmittel                    |
| Min | Mineralstoff                             |
| S   | Säure, Säuerungsmittel und Zitronensäure |
| SR  | Säureregulator                           |
| SM  | Schaummittel                             |
| SV  | Schaumverhüter                           |
| SS  | Schmelzsatz                              |
| St  | Stabilisator                             |
| Su  | Süßungsmittel                            |
| TG  | Treibgas / Schutzgas                     |
| Tr  | Trägerstoff / Füllstoff / Trennmittel    |
| Ü   | Überzugsmittel                           |
| V   | Verdickungsmittel                        |
| Vit | Vitaminwirksamer Stoff                   |
| W   | Feuchthaltemittel                        |

# ALLERGENE

- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere, Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnissen inkl. Laktose
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse





[www.zen-bonn.com](http://www.zen-bonn.com)  
[hello@zen-bonn.com](mailto:hello@zen-bonn.com)

Cash  
EC (ab 20 EUR)  
Creditcard (ab 50 EUR)

Tip not included

Pricing in EUR