

STARTERS

SOMMERROLLEN ^{5,14}

Zwei vietnamesische Rollen gefüllt mit Salat, Mango, Gurke, Minze und Reispapier ummantelt, garniert mit Erdnüssen und hausgemachtem Soja-Schalotten-Dip

- 10. Tempura Garnelen **8,50**
- 11. Hühnerbrust gegrillt **7,50**
- 12. Tofu **7,50**
- 13. Lachs gegrillt **8,50**

14. FRÜHLINGSROLLEN ^{1,2,5,6} **7,50**

Mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, Möhren, Pilzen und Schalotten

15. SÜSSKARTOFFELPOMMES SUPREME **7,90**

Knusprige Süßkartoffelpommes mit Trüffelöl und Parmesan, serviert mit Schnittlauch-Dip

16. EBI TEMPTATION ^{1,3} **9,50**

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

17. CRUNCHY WAN TAN ^{1,5,14} **9,00**

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

18. GYOZA VEGGIE ^{1,11} **8,50**

Gedämpfte Reismehldumplings gefüllt mit Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Sesam-Dressing

19. GYOZA CHICKEN **9,50**

Gedämpfte Reismehldumplings gefüllt mit Hähnchen, serviert mit Wildkräutersalat und Sesam-Dressing

20. EDAMAME **7,90**

Gedämpfte japanische Sojabohnen in Meersalz

21. YAKITORI **8,50**

Drei hausgemachte Hühnerspieße, mariniert mit Teriyaki, serviert mit Salat, Erdnüssen und Teriyaki-Soße

22. LACHSTATAR **9,50**

Frischer Lachs, Avocado, Lauchzwiebel und Gurke, mit Lachskaviar und Sesam garniert

23. THUNFISCHTATAR **10,50**

Frischer Thunfisch, Avocado, Lauchzwiebel und Gurke, mit Lachskaviar und Sesam garniert

24. WAKAME **7,50**

Seetangsalat auf Rettichbett, dazu Tomaten, Avocado und Sesam-Dressing

25. ZEN TAPAS MIX FÜR 2 PERSONEN **19,50**

Sommerrollen Tofu, Frühlingsrollen, gegrillte Hühnerspieße, Crunchy Wan Tan, Wildkräutersalat, Krabbenchips und drei Soßen

SUPPEN

1. MISO SUPPE (Vorspeise) **4,50**

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seealgen, Tofu und Frühlingszwiebeln

CREMIGE KOKOSSUPPE (Vorspeise)

Kräftige Hühnerbouillon mit Pilzen, Okra, Kirschtomaten und sahniger Kokosmilch

- 2. Huhn **7,20**
- 3. Garnelen **8,50**
- 4. Lachs **7,50**

CANH CHUA (Vorspeise)

Kräftiger Hühnerbouillon, Kirschtomaten, Okra, Dill, Frühlingszwiebeln, Ananas, Koriander und Tamarinde

- 5. Huhn **7,20**
- 6. Garnelen **8,50**
- 7. Lachs **7,50**

PHO

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in kräftiger Rinderbrühe, Koriander, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

- 8. Huhn **15,50**
- 9. Rind **16,50**
- 10. Tofu **14,90**

MAIN DISHES

ZEN OCEAN

Pak Choi, Zuckerschoten, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten Kirschtomaten, Schalotten, abgeschmeckt mit hauseigener Teriyaki-Soße

60. Hühnerbrust gegrillt	18,90
61. Barbarie Entenbrust	20,90
62. Lachs gegrillt (medium)	21,90
63. Thunfisch gegrillt (medium)	22,90
64. Rinderhüftstreifen gegrillt	19,90
65. Tofu	17,90

BUN

Lauwarme Reismudeln, Wildkräutersalat, Gurke, Mango, Erdnüsse, Sesam mit Chilli-Ingwer-Limetten-Vinaigrette und Soja-Schalotten-Dip

66. Hühnerbrust gegrillt	15,50
67. Barbarie Entenbrust	19,50
68. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill	19,50
69. Rinderhüftstreifen gegrillt	15,50
70. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill	18,50
71. Tofu	15,50

KOKOS RED CURRY

Ananas, Pilze, Kokosmilch, Gemüse, Kürbis, geröstete Erdnüsse, Wildkräutersalat, serviert mit Reis.

Pho-Nudeln statt Reis	+3,00
72. Hähnchen gebraten	14,50
73. Hühnerbrust gegrillt	15,50
74. Barbarie Entenbrust	19,50
75. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill	19,50
76. Rinderhüftstreifen gegrillt	17,50
77. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill	18,50
78. Tofu	14,50

TROPICAL MANGO

Cremige Kokosnuss, Mango, Litschi, Ananas, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

79. Hähnchen gebraten	14,50
80. Hühnerbrust gegrillt	15,50
81. Barbarie Entenbrust	19,50
82. Rinderhüftstreifen gegrillt	17,50
83. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill	18,50
84. Tofu	14,50

SALATE

ZEN SALAT

Lollo Rosso, Radicchio, Rucola, Eisbergsalat, Shiso Purple, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing

30. Hühnerbrust gegrillt	15,50
31. Rinderhüftstreifen gegrillt	15,50
32. Lachs gegrillt (medium) mit Dill und Salsa Roja	16,50
33. Barbarie Entenbrust	19,50
34. Tofu	15,50

POKE BOWL

P1. TUNA POKE BOWL 18,50

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

P2. SALMON POKE BOWL 17,50

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

P3. SURF&TURF BOWL 19,50

Rinderhüfte und Garnelen vom Grill, Salat, Gurke, Kirschtomaten, Edamame, Avocado, Mais, Nori, Teriyaki-Soße, Cashewkernen und Röstzwiebeln

P4. VEGGIE POKE BOWL 15,50

Tofu, Mango, Edamame, Avocado, Gurke, Salat, Wakame, Rucola, Sushi Reis, garniert mit Sesam-Soße

ZEN COMBOS

C1	15,50
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Stk. Avocado Maki	
C2	23,50
8 Stk. Alaska Inside-Out, 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri	
C3	25,00
8 Stk. Maguro I.O., 8 Stk. Tekka Maki, 2 Stk. Thunfisch Nigiri	
C4	29,00
10 Stk. Lachs-Tempura, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Garnelen Nigiri	
C5	31,00
8 Stk. Crispy Tiger, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Garnelen Nigiri	
C6	17,50
6 Stk. Veggie Tempura, 8 Stk. Veggie Special Roll, 2 Stk. Veggie Avocado Nigiri	
C7 KAMASUTRA FÜR 2 PERSONEN	55,00
10 Stk. Salmon Tempura Roll, 8 Stk. ZEN Special Roll, 8 Stk. California Roll, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Sashimi, 2 Stk. Lachs Sashimi	
C8 BIG IN JAPAN FÜR 4 PERSONEN	110,00
10 Stk. Tuna Tempura Roll, 10 Stk. Veggie Tempura Roll, 8 Stk. ZEN Special Roll, 8 Stk. Veggie Special Roll, 8 Stk. Sake Rucola I.O., 8 Stk. Veggie I.O., 4 Stk. Thunfisch Nigiri, 4 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Thunfisch Sashimi, 4 Stk. Lachs Sashimi	

NIGIRI 2 STK.

N1. ABURI MAGURO	8,50
Thunfisch flambiert, grüner Spargel	
N2. ABURI SALMON	8,00
Lachs flambiert, grüner Spargel	
N3. ABURI GAI	9,50
Jakobsmuschel flambiert	
N4. SAKE	6,50
Lachs	
N5. ANAGO	7,00
Salzwasseraal gegrillt	
N6. MAGURO	7,00
Thunfisch	
N7. EBI	7,00
Gekochte Garnelen	

MAKI 8 STK.

M1. AVO LOVE	6,00
Avocado	
M2. SAKE	7,00
Lachs	
M3. TEKKA	7,50
Thunfisch	
M4. ANAGO KAPPA	7,50
Salzwasseraal gegrillt mit Gurke	
M5. FRY EBI	7,90
Gebackene Garnelen	
M6. KAPPA	6,00
Gurke	
M7. SPARGEL	6,50
Grüner Spargel	
M8. MANGO	8,00
Mango	

IN & OUT 8 STK.

U30. ALASKA 11,50

Lachs, Avocado und Tobiko

U31. CALIFORNIA 10,50

Surimi, Avocado, Gurke und Tobiko

U32. MAGURO 12,50

Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko

U33. IBODAI 11,50

Japanischer Butterfisch, Gurke und Tobiko

U34. HOTATEGAI 12,90

Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko

U35. SALMON SKIN 10,50

Lachshaut gebacken, Gurke und Sesam

U36. EBI TEMPURA 12,50

Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam

U37. SAKE RUCOLA 11,50

Lachs, Rucola, Frischkäse und Sesam

U38. VEGGIE 10,50

Gurke, Mango, Paprika, Avocado und Sesam

SASHIMI

S54. ZEN Chef Selection 26,90

2 Scheiben Butterfisch, 2 Scheiben Thunfisch, 2 Scheiben Lachs, 2 Scheiben Jakobsmuscheln mit Spargel und Lachstatar

S55. SASHIMI TUNA 24,50

8 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado und Sakura Kresse

S56. Sashimi Salmon 23,50

8 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Spargel, Avocado und Sakura Kresse

S57. SEAFOOD TRAY 25,50

3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Jakobsmuscheln, auf Seetangsalat und Lachstatar

ZEN SPECIAL ROLL 8 STK.

H47. CRISPY TIGER 19,50

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

H48. SAKE FANCY 18,50

Gegrillte Lachshaus, Gurke, Avocado, Schnittlauch ummantelt mit Lachs

H49. NITRO EBI 19,50

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

H50. BLACK TIGER 18,50

Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Schnittlauch mit Salzwasseraal umwickelt und Sesam

H51. GREEN LOVER 18,50

Lachs, Thunfisch, Frischkäse, Schnittlauch mit Avocado umwickelt, Tobiko und Spargel

H52. SPICY TUNA 18,50

Salzwasseraal, Avocado, Gurke, Schnittlauch mit flambiertem Thunfisch ummantelt und Sesam

H53. MAMA EBI 20,50

Frittierte Garnelen, Gurke, Schnittlauch, Mango, Lachs, Thunfisch und japanischer Butterfisch

H54. WHITE TUNA 18,50

Surimi, Lachs, Thunfisch, Spargel, Schnittlauch und japanischer Butterfisch

H55. Veggie Special Roll 16,50

Frittierte Avocado, Spargel, Paprika, Frischkäse, Mango mit Gurke umwickelt und Sesam-Soße

H56. JAKOBS ABURI 20,50

Lachs, Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Mango, Frischkäse mit flambierter Jakobsmuschel umwickelt

BIG CRUNCHY ROLL 10 STK.

T36. TUNA TEMPURA 18,50

Gebackene Tempurarolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse

T37. SALMON TEMPURA 17,50

Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse

T38. HOTATEGAI TEMPURA 18,50

Gebackene Tempurarolle mit Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse

T39. ZEN TEMPURA 20,50

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

T40. CRUNCHY EBI TEMPURA 19,50

Gebackene Tempurarolle mit frittierte Garnele, Gurke und Frischkäse

SUSHI RAINBOW

VEG11. GREEN HERO 14,00

Frischkäse, Gurke, grüner Spargel, ummantelt mit Avocado, garniert mit Sesam

VEG12. MELLOW YELLOW 13,50

Mango-Passionsfrucht-Reis, Avocado, Gurke, Kürbis, Pistazien und Sesam

VEG13. RED POMM 14,50

Frischkäse, Avocado, Rucola, Gurke, ummantelt mit roter Bete, garniert mit Sesam

VEG14. HEALTHY CRUNCH 15,50

Mango, Avocado, Süßkartoffel- Tempura mit Haferflocken frittiert

DESSERT

Z1. ZEN EIS 7,90

2 Kugeln Grüntee-Eis oder Sesam-Eis, Mango, garniert mit gerösteten Erdnüssen

Z2. MOCHI-EIS (3 STK.) 7,50

verschiedene Sorten

Z3. CRISPY BANANA 8,50

Knusprige Banane, Reisflocken, serviert mit Miso-Caramel-Soße

KIDS DISHES

KIDS MENÜ 1 11,50

Leckere Süßkartoffelpommes mit Hühnerspießen vom Grill und Ketchup

KIDS MENÜ 2 8,90

Frischer Bratereis mit Eiern und Gemüse im Tempuramantel serviert mit Sweet-Chili-Soße

KIDS MENÜ 3 9,50

Knusprige Pommes mit hausgemachten Chicken-Crispies und Ketchup

EXTRAS

Jasmin Reis 3,00

Sushi Reis 3,50

Pho-Nudeln 3,50

Wildkräutersalat 7,00

Portion Tofu 6,00

Portion Rind, Hühnerbrust oder Garnelen 6,00

Portion Lachs oder jap. Butterfisch 9,50

Portion Jakobsmuscheln, Thunfisch oder Ente 10,50

Portion Soße: je 2,00

- Sweet-Chili-Soße - Soja-Schalotten-Soße

- Sriracha-Mayonnaise - Unagi-Soße

- Limetten-Ingwer-Soße - Sour-Cream-Dip

- Mango-Soße - Ketchup

- Sriracha-Soße

SOFTDRINKS

Morelli Mineralwasser	0,25 l	3,50
	0,75 l	7,50
Morelli Mineralwasser still	0,25 l	3,50
	0,75 l	7,50
Fritz-Kola, -Orange oder -Zitrone	0,33 l	4,00
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Ginger Ale oder Ginger Beer	0,2 l	4,00
Cola, Cola Light oder Cola Zero	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,50
Fanta, Sprite, oder MezzoMix	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,50
Apfel-, Mango- oder Maracujasaft	0,2 l	4,50
	0,5 l	6,50
Apfel, Mango- oder Maracujaschorle	0,2 l	4,00
	0,5 l	6,00

HOMEMADE TEAS

SENCHA	4,00
Grüner Tee	
JASMIN	4,00
Jasminblüten Tee	
INGWER	5,50
Ingwer, Limetten, Minze, Honig, Zitronengras	
MINZE	5,00
Pfefferminze, Ingwer, Honig	
ZITRONENGRAS	5,50
Zitronengras, Limetten, Minze, Honig	

HOMEMADE DRINKS

CHANH DA	6,90
mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker	
MANGO CALPICO	6,90
jap. Zitrusmolke mit Mango und frischen Limetten	
MARACUJA CALPICO	6,90
jap. Zitrusmolke mit Maracuja und frischen Limetten	
MANGO-MINZ-SAFT	7,90
Mangosaft, Orangensaft, frische Ananas, Minze	
MANGO-KOKOS-LASSI	7,90
Mangopüree, Kokoscreme und Süßmilch	

KAFFEE

Espresso ^{Cf}	2,50
Doppelter Espresso ^{Cf}	3,90
Kaffee ^{Cf}	3,50
Cappuccino ^{7,Cf}	3,90
Latte Macchiato ^{7,Cf}	3,90

BIER

König Pilsener vom Fass	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,90
Früh Kölsch vom Fass	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,90
Radler mit Pils oder Kölsch	0,2 l	2,60
	0,4 l	4,90
Benediktiner Weißbier	0,5 l	5,50
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
Saigon (vietnamesisches Bier)	0,33 l	4,50
Kirin oder Asahi (japanische Biere)	0,33 l	4,00

SAKE

japanischer Reiswein (13%)

Kan-Sake - warm	0,25 l	6,50
Masu-Sake - kalt	0,25 l	5,50

APERITIF

Lillet Wildberry	8,50
Aperol Spritz	8,50
Aperol Maracuja	8,50
Aperol Ginger Spritz	8,50

SPIRITUOSEN

Gin Tonic	10,90
Whisky Cola	9,90
Mango Calpico mit Vodka oder Gin	8,90
Maracuja Calpico mit Vodka oder Gin	8,90

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
SR	Säureregulator
SM	Schaummittel
SS	Schaumverhüter 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 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