



RESTAURANT
ASIAN DINING & SUSHI LOUNGE

UHLANDSTRASSE 170A, 10719 BERLIN
Tel.: 030 88923608

Mo. - So.: 12:00 - 23:00 Uhr
www.zenrestaurant-berlin.de





ASIAN DINING
SUSHI LOUNGE

ÜBER UNS

Geschmackserlebnisse aus dem fernen Asien

MEHR ALS NUR SUSHI - MITTEN IN BERLIN, VOLLER GESCHMACK

Willkommen im ZEN Restaurant – wo Tradition auf Moderne trifft und jede Zutat mit Sorgfalt und Leidenschaft ausgewählt wird. Unser Sushi wird frisch gerollt, kunstvoll arrangiert und aus hochwertigen Zutaten zubereitet – ein Genuss für Gaumen und Augen. Ob klassisch oder kreativ neu interpretiert: Bei uns erleben Sie Sushi auf höchstem Niveau.

AROMEN, DIE BEGEISTERN - KULINARISCHE HARMONIE AUS ASIEN

Unsere Küche ist eine Einladung, die Vielfalt Asiens mit allen Sinnen zu entdecken. Im ZEN verschmelzen die feinen Aromen Vietnams, die Präzision Japans und moderne Fusion zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Jedes Gericht ist eine kleine Reise – unverwechselbar, authentisch und voller Charakter.

STILVOLL - AUTHENTISCH - BESONDERS

Erleben Sie mehr als nur ein Essen – genießen Sie ein Gesamterlebnis, das stilvolles Ambiente mit asiatischer Kochkunst auf höchstem Niveau vereint. Unsere Köche verbinden bewährte Klassiker mit kreativer Leichtigkeit und erschaffen Kompositionen, die begeistern.

Ob fein, würzig oder aufregend neu interpretiert – jeder Teller erzählt seine ganz eigene Geschichte.

DRINKS



ASIAN DINING
SUSHI LOUNGE



HOMEMADE DRINKS ¹²

- | | | |
|----|--|--------|
| 1. | ZEN ICE TEA ¹ | 6.90 € |
| | Hausgemachter Eistee, Zitronengras, Limette
<i>Homemade Ice Tea, Lemongras, Lime</i> | |
| 2. | YUZU LEMONADE | 6.90 € |
| | Yuzu, eingelegte Zitronenschreibe, Soda
<i>Yuzu, pickled lemon slice, Soda</i> | |
| 3. | PURPLE LOVE | 6.90 € |
| | Litschi Saft, Anchan Tee, Soda
<i>Lychee juice, Anchan Tea, Soda</i> | |
| 4. | PINKY CLOUD ¹ | 6.90 € |
| | Limette, Ingwer, Spicy Ginger, Erdbeersirup, Soda
<i>Lime, Ginger, Spicy Ginger, Strawberry syrup, Soda</i> | |
| 5. | AUTUMN LEAVES | 6.90 € |
| | Ingwer, Limette, Ginger Ale
<i>Ginger, Lime, Ginger Ale</i> | |
| 6. | EXOTIC LOVE ^{1, 8} | 6.90 € |
| | Mango Saft, Himbeeren, Limette
<i>Mango juice, Raspberry, Lime</i> | |
| 7. | MANGO LASSI ^{1, 8, G} | 6.90 € |
| | Mango Saft, Mango Püree, Kokosnussmilch
<i>Mango juice, Mango puree, Coconut milk</i> | |
| 8. | SUMMER BREEZE | 6.90 € |
| | Frischer Ananas Shake, Minze
<i>Fresh Pineapple Shake, Mint</i> | |
| 9. | STRAWBERRY-CRANBERRY LEMONADE | 6.90 € |
| | Erdbeeren, Cranberry, Limette
<i>Strawberries, cranberry, lime</i> | |



APERITIF & LONGDRINKS ¹²

- | | | |
|-----|--|--------|
| 10. | LILLET WILDBERRY ^{N, 1, 8} | 7.90 € |
| | Lillet Rouge, Wildberry, Erdbeere, Himbeere
<i>Lillet Rouge, Wildberry, Strawberry, Raspberry</i> | |
| 11. | HUGO ^{N, 1, 8} | 7.90 € |
| | Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze
<i>Prosecco, Elderberry syrup, Lime, Mint</i> | |
| 12. | APEROL SPRITZ ^{N, 1} | 7.90 € |
| | Prosecco, Aperol Spritz, Orange | |
| 13. | TOKYO MULE ^N | 7.90 € |
| | Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke
<i>Vodka, Ginger Beer, Lime, Cucumber</i> | |
| 14. | BOMBAY TONIC ^N | 7.90 € |
| | Bombay, Sapphire Gin, Tonic Water | |
| 15. | CUBA LIBRE ^{N, 1, 2} | 7.90 € |
| | Havana Club, Cola, Limette
<i>Havana Club, Cola, Lime</i> | |
| 16. | WHISKEY COLA ^{N, 1, 2} | 7.90 € |
| | Johnnie Walker Red Label, Cola | |
| 17. | VODKA LEMON ^N | 7.90 € |
| | Vodka, Bitter Lemon | |
| 18. | ESPRESSO MARTINI ^{N, 2} | 7.90 € |
| | Vodka, Mr. Blackliqueur, Espresso | |

COCKTAILS 12,1

20. SEX ON THE BEACH ^N 9.90 €

Vodka, Pfirsich Likör, Cranberry Saft, Orange Saft Vodka, Peach liqueur, Cranberry juice, Orange juice

21. SWIMMING POOL 9.90 €

F, G, N, 1, 8

Bacardi, Vodka, Blue Curacao, Sahne, Kokosnuss Saft, Ananas Saft
Bacardi, Vodka, Blue Curacao, Cream, Coconut juice, Pineapple juice

22. MOJITO ^N 9.90 €

Havana Club, Limette, Minze, Soda
Havana Club, Lime, Minz, Soda

23. MOSCOW MULE ^N 9.90 €

Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke
Vodka, Ginger Beer, Lime, Cucumber

24. LYCHEE CAIPIRINHA ^N 9.90 €

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Litschi, Soda
Cachaca, Lime, Cane sugar, Lychee, Soda

25. MAITAI CLASSIC ^{N, H} 9.90 €

Rum (weiß, braun, gold), Amaretto, Limetten Saft, Ananas Saft, Old Pascas 73%
Rum (white, brown, gold), Amaretto, Lime juice, Pineapple juice, Old Pascas 73%

26. LAST SAMURAI ^{N, 8} 9.90 €

Sake, Zitronengras Sirup, Limette, Ginger Ale
Sake, Lemongras syrup, Lime, Ginger Ale

27. MANGO COLADA ^{G, N} 9.90 €

Havana Club, Kokosnuss Sirup, Mango Saft, Zitrone, Sahne
Havana Club, Coconut syrup, Mango juice, Lemon, Cream

28. LONG ISLAND ICE TEA ^{N, 2, 1} 9.90 €

Vodka, White Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitronen Saft, Cola
Vodka, White Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Lemon juice, Cola

29. BOMBAY'S RUBY ^{N, 1, 8} 9.90 €

Bombay Sapphire Gin, Cranberry Saft, Himbeere, Ginger Ale
Bombay Sapphire Gin, Cranberry juice, Raspberry, Ginger Ale

30. PALOMA RUBY ^{N, 1, 8} 9.90 €

Tequila, Limette, Grapefruit, Soda
Tequila, Lime, Grapefruit, Soda



SOFTDRINKS^N

		0,2L
31.	COLA ^{1,2}	3.50 €
32.	COLA ZERO ¹	3.50 €
33.	FANTA ¹	3.50 €
34.	SPRITE	3.50 €
35.	MEZZO MIX ^{1,2}	3.50 €

WASSER

		0,25L	0,75L
36.	BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE STILL	3.50 €	6.90 €
37.	BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE CLASSIC	3.50 €	6.90 €

THOMAS HENRY^N

		0,25L
38.	GINGER ALE	3.90 €
39.	BITTER LEMON	3.90 €
40.	TONIC	3.90 €
41.	GINGER BEER	3.90 €

SÄFTE N.8

		0,2L
42.	APFEL-NATURTRÜB	3.50 €
43.	RHABARBER	3.50 €
44.	CRANBERRY	3.50 €
45.	ANANAS	3.50 €
46.	MANGO	3.50 €
	LYCHEE	3.50 €

0,4L

48.	SAFTSCHORLE
-----	-------------

4.50 €



HEISSGETRÄNKE

50.	FRESH GINGER TEA	3.90 €
51.	FRESH MINT TEA	3.90 €
52.	LEMONGRAS TEA	3.90 €
53.	JASMIN TEA ²	3.90 €
54.	GREEN TEA ²	3.90 €
55.	GENMAICHA RICE TEA	3.90 €
56.	COFFEE ²	3.00 €
57.	ESPRESSO ²	2.60 €
58.	DOUBLE SHOT ESPRESSO ²	4.50 €
59.	ESPRESSO MACCHIATO ^{G,2}	3.50 €
60.	DOUBLE SHOT ESPRESSO MACCHIATO ^{G,2}	5.50 €
61.	CAPPUCHINO ^{G,2}	3.90 €
62.	LATTE MACCHIATO ^{G,0}	4.90 €



BIER^N

		0,3L	0,5L
65.	WARSTEINER VOM FASS	3.50 €	5.30 €
66.	RADLER	3.50 €	5.30 €
67.	DIESEL	3.50 €	5.30 €

WEISSBIER^{AN}

		0,3L	0,5L
68.	KÖNIG LUDWIG WEISSBIER VOM FASS	3.50 €	5.30 €
69.	KÖNIG LUDWIG DUNKE		5.30 €
70.	KÖNIG LUDWIG KRISTALL		5.30 €
71.	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI		5.30 €

ASIATISCHES BIER^{AN}

		0,3L
72.	TIGER (SINGAPUR)	4.90 €
73.	ASAHI (JAPAN)	4.90 €

SPIRITUOSEN

		4CL
80.	REMY MARTIN V.S.O.P.	7.90 €
81.	HENNESSY VS	7.90 €
82.	CHIVAS REGAL 12 YEARS	7.90 €
83.	CHIVAS REGAL 18 YEARS	10.90 €
84.	ACK DANIEL'S OLD NO. 7	6.90 €
85.	JIM BEAM WHITE LABEL	6.90 €
86.	JOHNNIE WALKER RED LABEL	6.90 €
87.	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6.90 €
88.	BAILEYS ^G	6.90 €
89.	TEQUILA SIERRA SILVER	5.90 €
90.	BOMBAY SAPPHIRE GIN	5.90 €
91.	FERNET BRANCA	5.90 €
92.	RAMAZOTI	5.90 €
93.	AMARETTO ^H	5.90 €
94.	AVERNA	5.90 €
95.	SAMBUCA	5.90 €
96.	MARTINI BIANCO	5.90 €
97.	JÄGERMEISTER	5.90 €
98.	WILLIAM BIRNEN	5.90 €
99.	ABSOLUT VODKA	5.90 €



SHOTS 4CL

- | | | |
|------|----------------------------------|--------|
| 100. | B52 ^G | 5.90 € |
| | Kahlua, Baileys, Rum 73% | |
| 101. | ORGASM ^{G, H} | 5.90 € |
| | Vodka, Amaretto, Baileys, Kahlua | |

ASIATISCHE SPIRITUOSEN

- | | | |
|------|--|--------|
| 102. | SAKE 10CL | 5.90 € |
| | Japanischer Reiswein <i>Japanese rice wine</i> | |
| 103. | UME 5CL | 5.90 € |
| | Japanischer Pflaumenwein
<i>Japanese plum wine</i> | |
| 104. | MEKHONG 4CL | 5.90 € |
| | Thailändischer Whiskey
<i>Thai whiskey</i> | |
| 105. | NEP MOI 4CL | 5.90 € |
| | Vietnamesischer Reisschnaps
<i>Vietnamese rice liquor</i> | |

SEKT & CHAMPAGNER

- | | | 0,2L | 0,75L |
|------|--|--------|---------|
| 106. | SCAVI & RAY PROSECCO ^N | 6.50 € | 25.90 € |
| | Frizzante IGT | | |
| 107. | MOET & CHANDON BRUT ^N | | 89.00 € |
| | Imperial Champagner | | |

WEIN

WEISSWEIN

	0,2L	0,5L
110. RIESLING <i>Weingut Heinrich Spindler</i>	6.90 €	13.90 €
111. GRAUBURGUNDER <i>Birkweiler Pfalz</i>	6.90 €	13.90 €
112. WEISSBURGUNDER <i>Chardonnay</i>	6.90 €	13.90 €
113. SAUVIGNON BLANC <i>Südafrika</i>	6.90 €	13.90 €

ROTWEIN

	0,2L	0,5L
114. MERLOT <i>Domaine Coix Dor</i>	6.90 €	13.90 €
115. CABERNET SAUVIGNON <i>Domaine Domerval</i>	6.90 €	13.90 €
116. TEMPRANILLO DO	6.90 €	13.90 €

ROSÉWEIN

	0,2L	0,5L
117. ROSÉ WEIN	6.90 €	13.90 €
118. WEINSCHORLE	6.90 €	13.90 €

WEIN FLASCHEN

	0,75L
--	-------

WEISSWEIN

121. LÖSS-LEHM GRAUER BURGUNDER	36.00 €
122. TENUTA FRIULANO CHARDONNAY	39.00 €
123. M. SCHNEIDER PFALZ SAUVIGNON BLANC KAITUI	55.00 €

ROTWEIN

124. BARON PHILIPPE CABERNET SAUVIGNON	39.00 €
125. SÜDTIROLER MERLOT DOC	45.00 €
126. CAPANNA ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.	59.00 €





ASIAN DINING
SUSHI LOUNGE

VORSPEISEN

- 130. MINI FRÜHLINGSROLLEN ^A** **5.90 €**
Gebackene Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung.
Baked mini spring rolls with vegetable filling.
- 131. SPRINGROLLS ^{B, C, D}** **7.90 €**
2 Gold gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Meeresfrüchten, Ei, Glasnudeln und Gemüse.
2 golden baked rice paper rolls filled with seafood, egg, glass noodles and vegetables
- 132. SUMMERROLLS**
frische Reispapierrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reisnudeln
fresh rice paper rolls filled with herb salad, cucumbers, rice noodles
- A. TOFU ^F** **5.90 €**
- B. HALAL HÄHNCHEN / CHICKEN** **6.90 €**
- C. GARNELEN / PRAWNS ^B** **7.90 €**
- 133. CHICKEN GYOZA ^{A, F}** **6.90 €**
Frittierte japanische Teigtaschen mit Hähnchen.
Deep-fried Japanese dumplings with chicken.
- 134. YAKITORI ^F** **6.90 €**
Hühnerspieße nach japanischer Art.
Japanese-style chicken skewers.
- 135. BEEF SKEWERS ^F** **12.90 €**
Rindfleischspieße mit Karamell-Soße.
Beef skewers with caramel sauce.
- 136. EDAMAME ^F** **5.90 €**
Grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz
Green soybeans steamed with sea salt
- 137. SPICY EDAMAME ^F** **7.90 €**
Scharfe Sojabohnen gedämpft mit Meersalz
Spicy soybeans steamed with sea salt



138.	DUMPLINGS ^F	6.90 €
	Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit saftigen Garnelen und feinem Sesam, serviert mit aromatischer Sojasauce. <i>Steamed dumplings filled with juicy shrimp and sesame, served with aromatic soy sauce.</i>	
139.	SHRIMP FRY ^{A, B, C}	7.90 €
	In Panko Panade frittierte Garnelen. <i>Panko-battered fried shrimp.</i>	
140.	CRISPY CHICKEN ^{A, C, F}	7.90 €
	Knuspriges Halal Hähnchen mit Chili Mayonnaise, Teriyaki Soße. <i>Crispy Halal chicken with chili mayonnaise, teriyaki sauce.</i>	
141.	POMMES ^C mit Chili-Mayonnaise	5.90 €
	<i>French Fries with spicy chili mayonnaise.</i>	
142.	SÜSSKARTOFFELN ^C mit Chili-Mayonnaise	6.90 €
	<i>Sweet Potato Fries with spicy chili mayonnaise.</i>	
143.	GRILLED EGGPLANT ^{A, C, D, N}	10.90 €
	Gegrillte Aubergine, Mirin Sake, Bonito Flocken, Unagi Soße. <i>Grilled eggplant, mirin sake, bonito flakes, unagi sauce.</i>	
144.	HONEY MUSTARD CHICKEN	11.90 €
	Honig-Senf Soße mit Halal Hühnerfleisch. <i>Honey mustard sauce with halal chicken.</i>	
145.	BLACK TIGER PRAWNS ^{B, C, D, G}	13.90 €
	Gegrillte Garnelen, Süße Mayonnaise, Tobiko, Chili Tomaten. <i>Grilled shrimp, sweet mayonnaise, tobiko, chili tomatoes.</i>	
146.	SUN ZEN SCALLOPS ^{D, M, C}	14.90 €
	Gegrillte Jakobsmuscheln, Grüner Spargel, Tobiko, Unagi Soße. <i>Grilled scallops, green asparagus, tobiko, unagi sauce.</i>	
147.	BEEF CARPACCIO ^{A, C, F, D}	14.90 €
	Rindfleisch mit Ponzu-Soße, Ingwer, Ingwer-Sushi, Rucola, Steinpilzöl. <i>Beef with ponzu sauce, ginger, ginger sushi, arugula, porcini mushroom oil.</i>	
148.	SALMON TATARE ^{F, D}	13.90 €
	Lachs Tatar gemischt mit Avocado. <i>Salmon tartar mixed with avocado.</i>	



- 149. TUNA TATARE** ^{F, D} **15.90 €**
Thunfisch Tatar gemischt.
Tuna tartar mixed.
- 150. BEEF AVOCADO** ^{F, D} **15.90 €**
Aus einer Schicht Avocado und gegrilltem Rindfleisch.
Made from a layer of avocado and grilled beef.
- 151. PRAWN AVOCADO** ^{A, B, C} **15.90 €**
Aus einer Schicht Avocado und gegrillten Garnelen.
From a layer of avocado and grilled shrimp.
- 152. PEARLS IN CREAM** ^{E, G, F} **14.90 €**
Miesmuscheln in samtiger Milch-Butter-Soße oder Kokos-Curry-Soße.
Mussels in a velvety milk-butter sauce or coconut-curry sauce.
- 153. ZEN SAKE TATAKI 5 STK.** ^{D, K, F} **14.90 €**
Gegrillter Lachs in einem Sesam-Mantel, Spinat und Tataki-Soße.
Grilled salmon in a sesame coating, spinach and tataki sauce.
- 154. ZEN TEKKA TATATKI 5 STK.** ^{D, K, F} **16.90 €**
Gegrillter Thunfisch in einem Sesam-Mantel, Spinat und Tataki-Soße.
Grilled tuna in a sesame coating, spinach and tataki sauce.
- 155. ZEN SAKE TRUFFLE 5 STK.** ^{D, K, C} **15.90 €**
Gehackter Lachs mit flambierter Avocado, Trüffel-Mayo und Pfeffer.
Chopped salmon with flambéed avocado, truffle mayo and pepper.
- 156. ZEN TEKKA TRUFFLE 5 STK.** ^{D, K, F} **16.90 €**
Thunfisch-Würfel mit flambierter Avocado, Trüffel-Mayo und Pfeffer.
Tuna cubes with flambéed avocado, truffle mayo and pepper.



SUPPEN

160. **MISO SOUP** ^F 5.90 € 9.90 €

Tofu, Seetang Tofu, seaweed

161. **WANTAN SOUP** ^{A, B, C, F} 6.90 € 11.90 €

Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Garnelen Füllung, Gemüse

Dumplings with chicken and shrimp filling, vegetables

162. **TOM KHA KAI SOUP** ^{F, K}

Kokosmilch, Tom Yum, Tomaten, Champignons, Galgant, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Koriander

Coconut milk, Tom Yum, tomatoes, mushrooms, galangal, lemongrass, spring onions, coriander

A. **TOFU** ^F 5.90 € 9.90 €

B. **HALAL HÄHNCHEN / CHICKEN** 6.90 € 11.90 €

C. **GARNELEN / PRAWNS** ^B 6.90 € 11.90 €

163. **SALMON SOUP** ^{E, F, K} 6.90 € 11.90 €

Lachs, Tom Yum, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln, Koriander

Salmon, Tom Yum, tomatoes, mushrooms, spring onions, coriander



SALAT

170. **KIMCHI** ^{F, I, N, K} Eingelegter Chinakohl *Pickled Chinese cabbage* 5.90 €
171. **WAKAME** ^{F, K, A, N} Eingelegter Seetang *Pickled seaweed* 5.90 €
172. **AVOCADO DREAM** ^{F, J, K} 9.90 €
 Avocado, Gurke, Tomaten, Radieschen, Rote Zwiebeln, Granatapfel, süßer Hausmachersenf und Sesam-Soße *Avocado, cucumber, tomatoes, radishes, red onions, pomegranate, sweet mustard and sesame sauce*
173. **PAPAYA SALAD** ^{A, B, D, E, F, K, I, N} 12.90 €
 Grüner Papaya, Karotten, Minze mit Garnelen *Green papaya, carrots, mint with shrimp*
174. **HAPPY COW** ^{F, I, K} 14.90 €
 Pikanter Salat mit gegrilltem Steak und Cherrytomaten
Spicy salad with grilled steak and cherry tomatoes
175. **AVOCADO SALAD** ^{A, D, E, F, I, G, K, N}
 Frischer Avocado-Rucolasalat mit Cherrytomaten, Paprika, Kräuter und Erdnüssen in einer Yuzu-Olivenöl-Vinaigrette *Fresh avocado and rocket salad with cherry tomatoes, bell peppers, herbs, and peanuts in a yuzu olive oil vinaigrette*
- A. TOFU ^F 11.90 €
- B. RIESENGARNELEN GEGRILLT / GRILLED JUMBO SHRIMP ^{A, C, G} 15.90 €
- C. LACHSFILET GEGRILLT / GRILLED SALMON ^D 15.90 €
- D. THUNFISCHFILET GEGRILLT / GRILLED TUNA ^D 16.90 €
176. **MANGO SALAD** ^{A, D, E, F, I, K, N}
 Frischer Mango-Rucolasalat mit Cherrytomaten, Paprika, Koriander, Erdnüssen und Olivenöl, verfeinert mit Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette *Fresh mango and rocket salad with cherry tomatoes, bell peppers, coriander, peanuts, and olive oil, finished with chili, ginger, and lime vinaigrette*
- A. TOFU ^F 11.90 €
- B. RIESENGARNELEN GEGRILLT / GRILLED JUMBO SHRIMP ^{A, C, G} 15.90 €
- C. LACHSFILET GEGRILLT / GRILLED SALMON ^D 15.90 €
- D. THUNFISCHFILET GEGRILLT / GRILLED TUNA ^D 16.90 €

CLASSIC

180. FRESH BOWL ^{F, K, G, J, A, D, N, I}

Reis mit Salat, Avocado, Gurken, Karotten, Kimchi, einer Sesam-Soße, Unagi-Soße und Cocktail-Soße

Rice with salad, avocado, cucumber, carrots, kimchi, sesame sauce, unagi sauce and cocktail sauce

A. TOFU ^F 12.90 €

B. GEGRILLTES HALAL HÜHNERFLEISCH / GRILLED HALAL CHICKEN ^{A, C, F} 15.90 €

C. RINDFLEISCH / BEEF ^{F, I} 16.90 €

D. KNUSPRIGE ENTENBRUST / CRISPY DUCK BREAST ^{A, C, F} 15.90 €

E. GEGRILLTES LACHSFILET / GRILLED SALMON ^{D, F} 17.90 €

181. GOLDEN CURRY ^{F, I, E, H, N, D}

Reis mit einer roten Kokos-Currysoße, Thai-Basilikum, Gemüse und Salat

Rice with a red coconut curry sauce, Thai basil, vegetables and salad

A. TOFU ^F 12.90 €

B. GEGRILLTES HALAL HÜHNERFLEISCH / GRILLED HALAL CHICKEN ^{A, C, F} 15.90 €

C. KNUSPRIGE ENTENBRUST / CRISPY DUCK BREAST ^{A, C, F} 15.90 €

182. HOTPLATE ^{J, F, K, A, C, I, N, E}

mit einer Hoisin-Soße, Spiegelei, Gemüse, Zwiebeln, Salat und Reis oder Pommes

with a hoisin sauce, fried egg, vegetables, onions, salad and rice or fries

A. GEGRILLTES HALAL HÜHNERFLEISCH / GRILLED HALAL CHICKEN ^{A, C, F} 15.90 €

B. GEGRILLTES RINDFLEISCH / GRILLED BEEF ^{F, I} 17.90 €

C. KNUSPRIGE ENTENBRUST / CRISPY DUCK BREAST ^{A, C, F} 17.90 €

D. GARNELEN / PRAWNS ^G 17.90 €

HAUPTSPEISEN

183. UDON XAO A, K, N, I, C, L

Gebratene Udonnudeln mit einer Pflaumensoße, Gemüse und
Fried udon noodles with plum sauce, vegetables and

A. TOFU ^F 12.90 €

B. GEGRILLTES HALAL HÜHNERFLEISCH / GRILLED HALAL CHICKEN A, C, F 15.90 €

C. GEGRILLTES RINDFLEISCH / GRILLED BEEF F, I 16.90 €

D. KNUSPRIGE ENTENBRUST / CRISPY DUCK BREAST A, C, G 16.90 €

E. FRITTIERTE GARNELEN / FRIED PRAWNS B, I 16.90 €

184. PHO XAO F, I, N, A 15.90 €

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse und gegrilltem Steak
Fried rice noodles with vegetables and grilled steak

185. FRIED RICE F, C, I

Gebratenes Eierreis mit Gemüse und *Egg fried rice with vegetables and*

A. TOFU ^F 12.90 €

B. GEGRILLTES HALAL HÜHNERFLEISCH / GRILLED HALAL CHICKEN A, C, F 15.90 €

C. GEGRILLTES RINDFLEISCH / GRILLED BEEF F, I 16.90 €

D. KNUSPRIGE ENTENBRUST / CRISPY DUCK BREAST A, C, G 16.90 €

E. FRITTIERTE GARNELEN / FRIED PRAWNS B, I 16.90 €

186. PHO SPECIAL SOUP A, F, D 18.90 €

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit gegrilltem Steak und Kräutern
Traditional Vietnamese rice noodle soup with grilled steak and herbs

187. RAMEN A, C, F, D 18.90 €

Japanische Nudelsuppe mit gegrilltem Steak, Spinat, Ei und Kräutern
Japanese noodle soup with grilled steak, spinach, egg and herbs

188. SEAFOOD RAMEN A, B, E, F 18.90 €

Japanische Nudelsuppe mit einer Tom Yum Brühe, Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch und Kräutern
Japanese noodle soup with a Tom Yum broth, shrimp, scallops, squid and herbs

SPECIAL

- 190. SQUID ROYAL** ^{G, I, F, N} **23.90 €**
Zart gegrillter Tintenfisch auf duftigem Jasminreis, serviert mit Brokkoli, Karotten, frischem Gemüse und einer aromatischen Pfeffersoße.
Tender grilled squid on fragrant jasmine rice, served with broccoli, carrots, fresh vegetables, and a flavorful pepper sauce.
- 191. THE NOBLE BITE** ^{G, I, F, A, N} **26.90 €**
Gegrilltes Entrecôte (250g) mit Kräuterseitlinge, einer würzigen Macmat-Soße oder einer klassischen Butter-Soße auf Reis oder Pommes
Grilled entrecôte (250g) with king oyster mushrooms, a spicy macmat sauce or a classic butter sauce on rice or fries
- 192. TUNA FLAME** ^{D, F, I, K} **26.90 €**
Gegrillter Thunfisch mit Gemüse, Kräuterseitlinge, einer würzigen Pfeffersauce und Reis
Grilled tuna with vegetables, king oyster mushrooms, a spicy pepper sauce and rice
- 193. BEEF & BLAZE** ^{F, A, K, I, N} **25.90 €**
Zartes Rindfleisch in rauchiger Yakiniku- oder Pfeffersoße mit Wokgemüse und Trüffelöl
Tender beef in smoky yakiniku or pepper sauce with wok-fried vegetables and truffle oil
- 194. OCEAN AFFAIR** ^{M, B, G, F, I, N} **22.90 €**
Jakobsmuscheln und Garnelen mit Erbsen, Bohnen, Gemüse, Reis und einer Buttersoße
Scallops and prawns with peas, beans, vegetables, rice and a butter sauce
- 195. TOKYO PEPPER** ^{D, F, I, K} **19.90 €**
Gegrilltes Lachsfilet auf Reis mit Salat-Mix und einer Pfeffersoße
Grilled salmon fillet on rice with salad mix and pepper sauce
- 196. BUTTERFISH GLOW** ^{D, F, I, G, N} **19.90 €**
Gegrillter Butterfisch mit Kräuterseitlingen, Salat-Mix einer Orangen-Butter-Soße und Reis
Grilled butterfish with king oyster mushrooms, salad mix, orange butter sauce and rice



HAUPTSPEISEN

200. **DORADE ROYAL**^{D, A, K} 24.90 €

Gegrillte Dorade mit Salat mit Reis oder Pommes
Grilled sea bream with salad, rice or fries

201. **GRILLED JUMBO SHRIMP**^{M, D, F, A, K} 24.90 €

Riesengarnelen mit Maitake und Pak Choi, Salat mit Reis
Jumbo shrimp with Maitake mushrooms and pak choi, salad with rice

202. **OCEAN FEAST FOR TWO**^{B, C, F, I, K} 49.90 €

1 kg gegrillte Garnelen mit Eierreis und Salat
1 kg grilled shrimp with fried rice and salad





VEGETARISCH



- | | | |
|------|--|---------|
| 210. | VEGGIE PHO ^F | 13.90 € |
| | <p>Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Tofu und Kräutern
 <i>Traditional Vietnamese rice noodle soup with tofu and herbs</i></p> | |
| 211. | SHAOLIN WOK ^F | 13.90 € |
| | <p>Wok-Gemüse mit Tofu und Reis
 <i>Wok-fried vegetables with tofu and rice</i></p> | |
| 212. | GOLDEN TOFU ^{E, F} | 13.90 € |
| | <p>Würzig gebratener Tofu mit Reisnudeln, Salat und Erdnüssen
 <i>Spicy fried tofu with rice noodles, salad and peanuts</i></p> | |
| 213. | ZEN GARDEN NOODLES ^{A, F, G} | 15.90 € |
| | <p>Gebratene Udonnudeln mit Gemüse, Seitan und einer Butter-Soße
 <i>Fried Udon noodles with vegetables, seitan, and a butter sauce.</i></p> | |

DESSERT

- | | | |
|------|---|--------|
| 220. | MATCHA STIELEIS ^G Japanisches Grüntee-Eis | 7.90 € |
| 221. | KOKOS-MANGO MOCHI-EIS ^G | 7.50 € |
| | <p>Coconut Mango Mochi Ice Cream</p> | |
| 222. | MANGO CHEESECAKE ^{G, C, A, H} | 7.50 € |
| 223. | MATCHA MOUSSE CAKE ^{G, C, A} | 7.50 € |
| 224. | SWEET BANANAS WITH VANILLA ICE CREAM ^{G, C} | 7.50 € |
| 225. | BLACK RICE WITH MANGOSAUCE | 7.50 € |





ASIAN DINING & SUSHI LOUNGE

SUSHI





NIGIRI 2 STK.

300. TOFU ^F	5.90 €	304. EBI ^B	5.90 €
301. AVOCADO	5.90 €	305. UNAGI	5.90 €
302. SAKE ^D	5.90 €	306. MUTSU	5.90 €
303. TUNA ^D	5.90 €		



SPECIAL NIGIRI 2 STK.

310. SAKE ABURI ^D	7.90 €	316. SAKE ZEN ^{D, B}	7.90 €
<i>flambierter Lachs mit Avocado</i> <i>flambéed salmon with avocado</i>		<i>Lachs, Garnelen Tobiko und Limette</i> <i>Salmon, shrimp tobiko and lime</i>	
311. TUNA ABURI ^D	7.90 €	317. ABURI TIME ^{D, B}	7.90 €
<i>flambierter Thunfisch mit Avocado</i> <i>flambéed tuna with avocado</i>		<i>Lachs, Garnelen, Gurke und Tobiko</i> <i>Salmon, shrimp, cucumber and tobiko</i>	
312. MUTSU ABURI ^D	7.90 €	318. GUNKAN TIME ^D	7.90 €
<i>flambierter Butterfisch mit Avocado</i> <i>flambéed butterfish with avocado</i>		<i>Lachs, Rettich, Seetang und Tobiko</i> <i>Salmon, radish, seaweed and tobiko</i>	
313. HOTATEGAI ABURI ^M	7.90 €	319. AVOCADO LOVE ^D	7.90 €
<i>flambierte Jakobsmuscheln mit Avocado</i> <i>flambéed scallops with avocado</i>		<i>Spicy Lachs, Avocado</i> <i>Spicy salmon, avocado</i>	
314. ZEN NIGIRI ^D	7.90 €	320. GUNKAN PRAWN ^{D, B}	7.90 €
<i>Außen flambierter Lachs mit Tobiko, innen</i> <i>Lachstatar Outside flambéed salmon with</i> <i>tobiko, inside salmon tartar</i>		<i>Lachs, Garnelen, Reis, Seetang und Tobiko</i> <i>Salmon, shrimp, rice, seaweed and tobiko</i>	
315. TUNA ZEN ^{D, M, B}	7.90 €		
<i>Tuna, Garnelen, Tobiko und Limette</i> <i>Tuna, shrimp, tobiko and lime</i>			

MAKI 6 STK

- | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|--------|
| 330. AVOCADO MAKI | 5.90 € | 340. MUTSU MAKI ^D | 5.90 € |
| 331. KAPPA MAKI ^{Gurke} | 5.90 € | Butterfisch, Schnittlauch | |
| 332. ARUGULA MAKI ^G | 5.90 € | Butterfish, chives | |
| Rucola, Gurke, Frischkäse | | 341. SALMON SKIN MAKI | 5.90 € |
| Rucola, Gurke, Frischkäse | | ^{D, G} | |
| 333. OSHINKO MAKI | 5.90 € | Gegrillte Lachshaut, Gurken, Frischkäse | |
| Eingelegter Rettich | | Grilled salmon skin, cucumber, cream | |
| Pickled radish | | cheese | |
| 334. CHICKEN MAKI | 5.90 € | 342. UNAGI MAKI ^D | 5.90 € |
| 335. SAKE MAKI ^D | 5.90 € | Aal, Gurke | |
| 336. TEKKA MAKI ^D | 5.90 € | Rel, cucumber | |
| 337. TEKKA SPICY MAKI | 5.90 € | 343. CALIFONIA MAKI ^G | 5.90 € |
| ^D | | Surimi, Frischkäse | |
| Thunfischtatar, Schnittlauch, Chili | | Surimi, cream cheese | |
| Tuna tartare, chives, chili | | 344. ZEN FUTO MAKI ^{B, G} | 8.50 € |
| 338. EBI MAKI ^B Garnelen | 5.90 € | Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, | |
| 339. EBI SPICY MAKI ^B | 5.90 € | Frischkäse | |
| Garnelentatar, Schnittlauch, Chili | | Fried shrimp, avocado, cucumber, cream | |
| Shrimp tartare, chives, chili | | cheese | |



INSIDE OUT 8STK

350. VEGAN I-O ^K 9.90 €

Versch. Gemüse mit Sesam *Various vegetables with sesame*

351. SAKE I-O 9.90 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Salmon, avocado, cream cheese, tobiko

352. SAKE SPICY I-O ^{D, G} 9.90 €

Lachstatar, Avocado, Mayonnaise,
Schnittlauch, Frischkäse, Tobiko
Salmon tartare, avocado, mayonnaise, chives, cream cheese, tobiko

353. TUNA I-O ^{D, G, K} 9.90 €

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Sesam
Tuna, cucumber, cream cheese, sesame

354. TUNA SPICY I-O 9.90 €

^{D, G, K}

Thunfischtatar, Schnittlauch, Gurke,
Mayonnaise, Chili, Sesam
Tuna tartare, chives, cucumber, mayonnaise, chili, sesame

355. EBI SPICY I-O ^{D, G, K, B} 9.90 €

Garnelementatar, Gurke, Mayonnaise,
Schnittlauch, Frischkäse, Tobiko
Shrimp tartar, cucumber, mayonnaise, chives, cream cheese, tobiko

356. CALIFORNIA I-O ^{D, G} 9.90 €

Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko
Surimi, avocado, cream cheese, tobiko

357. CHICKEN I-O ^{A, G, K} 9.90 €

Knuspriges Hähnchen, Avocado,
Frischkäse, Sesam
Crispy chicken, avocado, cream cheese, sesame



SASHIMI INSIDE OUT 4 STK.

- | | | |
|------|---|---------|
| 360. | TORO SALMON ROLL ^D | 10.90 € |
| | Lachsbauch, Gurke und flambierter Lachs
<i>Salmon belly, cucumber and flambéed salmon</i> | |
| 361. | SUSHI ROLL ^D | 10.90 € |
| | Avocado, Rettich, Lachs und Tuna
<i>Avocado, radish, salmon and tuna</i> | |
| 362. | SUSHI TIME ^{D, G, B} | 10.90 € |
| | Avocado, Reispapier Tuna, Lachs, Butterfisch,
Garnelen und Scheibenkäse
<i>Avocado, rice paper tuna, salmon, butterfish,
shrimp and sliced cheese</i> | |
| 363. | RAINBOW ROLL ^{D, K} | 10.90 € |
| | Tuna, Lachs, Rettich, Mango,
Reispapier und Sesam
<i>Tuna, salmon, radish, mango,
rice paper and sesame</i> | |



ASIAN DINING
SUSHI LOUNGE



TEMPURA ROLL

		5 STK.	10 STK.
370.	SALMON TEMPURA ROLL ^{A, D, G, C} Frittierte Rolle, Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse <i>Fried roll, salmon, avocado, cucumber, cream cheese</i>	9.90 €	16.90 €
371.	TUNA TEMPURA ROLL ^{A, D, G, C} Frittierte Rolle, marinierter Thunfisch, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Frischkäse, Schnittlauch <i>Fried roll, marinated tuna, avocado, cucumber, mayonnaise, cream cheese, chives</i>	9.90 €	16.90 €
372.	EBI TEMPURA ROLL ^{A, B, G, C} Frittierte Rolle, Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse <i>Fried roll, shrimp, cucumber, avocado, cream cheese</i>	9.90 €	16.90 €
373.	CHICKEN TEMPURA ROLL ^{A, G, C} Frittierte Rolle, Knuspriges Hähnchen, Gurke, Avocado, Frischkäse <i>Fried roll, crispy chicken, cucumber, avocado, cream cheese</i>	9.90 €	16.90 €
374.	VEGAN TEMPURA ROLL ^{A, G, C} Frittierte Rolle mit versch. Gemüse <i>Fried roll with mixed vegetables</i>	9.90 €	16.90 €
375.	SALMON TEMPURA MAKI ^{A, D, G, C}	8 STK.	9.90 €
376.	CHICKEN TEMPURA MAKI ^{A, G, C}	8 STK.	9.90 €





CRUNCHY ROLL 8 STK.

(Außen mit Mehlflocken umhüllt & mit Soßen garniert. Nicht frittiert)

- | | | |
|------|--|---------|
| 380. | CRUNCHY SALMON ^{A, D, G, C} | 10.90 € |
| | Marinierter Lachs, Avocado, Schnittlauch, Mayonnaise
<i>Marinated salmon, avocado, chives, mayonnaise</i> | |
| 381. | CRUNCHY SAKE ABURI ^{A, D, G, C} | 10.90 € |
| | Gegrillter Lachs, Avocado, Schnittlauch, Mayonnaise
<i>Grilled salmon, avocado, chives, mayonnaise</i> | |
| 382. | CRUNCHY TUNA ^{A, D, G, C} | 10.90 € |
| | Marinierter Thunfisch, Gurke, Schnittlauch
<i>Marinated tuna, cucumber, chives</i> | |
| 383. | CRUNCHY EBI ^{A, B, G, C} | 10.90 € |
| | Marinierte Garnelen, Avocado, Schnittlauch, Mayonnaise
<i>Marinated shrimp, avocado, chives, mayonnaise</i> | |
| 384. | CRUNCHY CRAB ^{A, B, G, C} | 10.90 € |
| | Marinierter Krebs, Avocado, Schnittlauch, Mayonnaise
<i>Marinated crab, avocado, chives, mayonnaise</i> | |
| 385. | VEGAN CRUNCHY ^{A, G, C} | 10.90 € |
| | Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich und Frischkäse
<i>Avocado, cucumber, pumpkin, radish and cream cheese</i> | |

SASHIMI

- | | | | |
|------|---|---------|---------|
| 390. | SALMON SASHIMI ^D | 5 Stk. | 13.90 € |
| 391. | TUNA SASHIMI ^D | 5 Stk. | 16.90 € |
| 392. | SALMON & TUNA SASHIMI ^D | 6 Stk. | 17.90 € |
| 393. | MORIAWASE SASHIMI ^D | 16 Stk. | 37.00 € |



SPECIAL ROLL

		4 STK.	8 STK.
400.	DRAGON ROLL ^{A, B, C, D, G} Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Aal & garniert mit Fischrogen <i>Fried shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with eel & garnished with fish roe</i>	9.90 €	17.90 €
401.	DRAGON FIRE ROLL ^{A, B, C, D, G} Frittierte Garnelen, Mango, Avocado, Frischkäse und mit flambiertem Lachs ummantelt <i>Fried shrimp, mango, avocado, cream cheese and wrapped with flambéed salmon</i>	9.90 €	17.90 €
402.	GOLDEN ROLL ^{D, G} Gegrillte Lachshaut, Avocado, Frischkäse und ummantelt mit flambiertem Lachs <i>Grilled salmon skin, avocado, cream cheese and wrapped with flambéed salmon</i>	9.90 €	17.90 €
403.	TIGER ROLL ^{B, G, D} Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Lachs <i>Fried shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon</i>	9.90 €	16.90 €
404.	SAKE FANTASY ROLL ^{D, G} Gegrillter Lachsbauch, Mango, Avocado, Gurke, Frischkäse und mit flambiertem Lachs ummantelt <i>Grilled salmon belly, mango, avocado, cucumber, cream cheese and wrapped with flambéed salmon</i>	9.90 €	17.90 €
405.	ZEN SALMON ^{D, G} Lachstatar, Avocado, Schnittlauch, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs <i>Salmon tartare, avocado, chives, cucumber, cream cheese, wrapped with flambéed salmon</i>	9.90 €	17.90 €
406.	TUNA ROLL ^{D, G} Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Thunfisch <i>Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, coated with tuna</i>	9.90 €	17.90 €
407.	PHOENIX FIRE ROLL ^{D, G, B} Frittierte Garnelen, Mango, Avocado, Frischkäse und mit flambiertem Thunfisch ummantelt <i>Fried shrimp, mango, avocado, cream cheese and wrapped with flambéed tuna</i>	9.90 €	17.90 €

- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| 408. | ZEN TUNA ^{D, G} | 9.90 € | 17.90 € |
| | Thunfischtatar, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch
<i>Tuna tartare, avocado, cucumber, cream cheese, coated with flambéed tuna</i> | | |
| 409. | ATULA EBI ROLL ^{D, G} | 9.90 € | 17.90 € |
| | Gegrillter Lachsbauch, Mango, Avocado, Frischkäse
<i>Grilled salmon belly, mango, avocado, cream cheese</i> | | |
| 410. | ZEN EBI ^{B, F, G} | 9.90 € | 17.90 € |
| | Marinierte Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Garnelen
<i>Marinated shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, coated with shrimp</i> | | |
| 411. | WHITE TUNA ROLL ^{D, G} | 9.90 € | 17.90 € |
| | Butterfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Butterfisch
<i>Butterfish, avocado, cucumber, cream cheese, coated with flambéed butterfish</i> | | |
| 412. | AVOCADO GREEN | 9.90 € | 17.90 € |
| | Gurke, Avocado, Kürbis, ummantelt mit Avocado
<i>Cucumber, avocado, pumpkin, coated with avocado</i> | | |
| 413. | ZEN VEGAN ^F | 9.90 € | 17.90 € |
| | Gurke, Avocado, Kürbis, ummantelt mit Inari
<i>Cucumber, avocado, pumpkin, coated with inari</i> | | |
| 414. | RAINBOW ROLL ^{D, G} | 9.90 € | 17.90 € |
| | Gurke, Avocado, Surimi, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado
<i>Cucumber, avocado, surimi, cream cheese, coated with salmon, tuna, butterfish, avocado</i> | | |



SUSHI SET

- 420. VEGGIE SET** A, G, K **19.90 €**
 2 Nigiri (Avocado, Rettich), 12 Maki (Gurke, Avocado, Rettich, Kürbis) und 5 Vegan Tempura
 2 Nigiri (avocado, radish), 12 Maki (cucumber, avocado, radish, pumpkin) and 5 Vegan Tempura
- 421. MAKI SET** D, K **21.90 €**
 6 Sake Maki, 6 Tuna Avo Maki, 6 California Avo Maki, 6 Chicken Maki
- 422. SALMON SET** D, A, G, K **24.90 €**
 2 Sake Nigiri, 3 Sake Sashimi, 6 Sake Avo Maki, 5 Salmon Tempura
- 423. TUNA SET** D, A, G, K **26.90 €**
 2 Tuna Nigiri, 3 Tuna Sashimi, 6 Tekka Gurke Maki, 5 Tuna Tempura
- 424. CHICKEN SET** A, G, K **21.90 €**
 8 Chicken I-O, 6 Chicken Maki, 5 Chicken Tempura
- 425. CRUNCHY SET** A, B, C, D, G, K **19.90 €**
 4 Crunchy Sake Aburi, 4 Crunchy Tuna,
 4 Crunchy Ebi, 4 Crunchy Salmon
- 426. YOU & ME** A, B, C, D, G, K **55.90 €**
 4 Nigiri (Sake, Tuna, Mutsu, Ebi),
 3 Salmon Sashimi
 6 Chicken Maki, 6 Sake Maki, 4 Sake I-O,
 4 California I-O, 4 Zen Roll, 4 Tuna Roll, 5 Chicken Tempura
- 427. ZEN FAMILY** A, B, C, D, G, K **85.90 €**
 8 Nigiri (2 Sake, 2 Mutsu, 2 Ebi, 2 Unagi),
 6 Sashimi (2 Lachs, 2 Tuna, 2 Mutsu),
 6 Sake Avo Maki, 6 California Avo Maki,
 6 Chicken Maki, 4 Crunchy Salmon,
 4 Sake I-O, 4 Tiger Roll, 4 Zen Roll,
 5 Chicken Futo, 5 Tuna Tempura, 5 Salmon Tempura.





ASIAN DINING
SUSHI LOUNGE





RESTAURANT
ASIAN DINING & SUSHI LOUNGE



ALLERGENE / ALLERGENS

- A. Gluten / Gluten
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Eier / Eggs
- D. Fisch / Fish
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Soja / Soy
- G. Milch / Milk
- H. Nüsse / Nuts
- I. Sellerie / Celery
- J. Senf / Mustard
- K. Sesamsamen / Sesame seeds
- L. Lupinen / Lupins
- M. Weichtiere / Molluscs
- N. Schwefeldioxid & Sulfide / Sulfur Dioxide & Sulfides

ZUSATZSTOFFE

- 1. mit Farbstoff / with coloring
- 2. Koffeinhaltig / contains caffeine
- 3. mit Antioxidationsmittel / with antioxidants
- 4. mit Süßungsmittel / with sweetener
- 5. enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- 6. chininhaltig / contains quinine
- 7. Stabilisatoren / Stabilizers
- 8. Konservierungsstoffe / Preservatives
- 9. mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancers
- 10. mit Phosphat / with phosphate
- 11. Kohlensäure / Carbon dioxide
- 12. mit Alkohol / with alcohol
- 13. mit Säuerungsmittel



**D
A
N
K
E**