

IZAKAYAS in JAPAN

Izakayas in Japan sind DER Ort zum Trinken, Essen, Treffen, Reden. Man könnte es als „Kneipen-Restaurant“ ansehen. In Japan wird bedächtig gegessen - die Zeit nach der Arbeit fließt langsam. Im Izakaya kann man trinken und dabei kleine Dinge zu sich nehmen. Auf die Vielfalt kommt es an. So nach und wird bestellt. Essen und Getränke kommen in keiner Reihenfolge. Das geht mal schneller, mal langsamer. Fühlen Sie sich wie in Japan.

Izakayas in Japan are THE place to drink, eat, talk and meet one another. One could translate it as “Pub-Restaurant”: Eating out in Japan is a slow event. Time flows differently after work. In an Izakaya one can drink and eat many small different things. It is the variety that counts. Drinks and Food come in no particular order, sometimes slower, sometimes faster. Please enjoy a time out an feel like in Japan.

おつまみ OTSUMAMI SNACKS

冷やっこ HIYAYAKKO SOJA 3,50

Kalter Seidentofu mit geriebenem Ingwer und Frühlingszwiebeln
Cold silken tofu with freshly grated ginger and spring onions
mit Katsuoishi **Fisch Flocken** / with Katsuoishi **fish flakes**

キムチ KIMUCHI 3,50

Scharf eingelegter Chinakohl/ spicy cabbage

三種類の漬物 3 verschiedene TSUKEMONO 3,50

3 verschiedene eingelegte Gemüse/3 kinds of pickled vegetables

漬物セット TSUKEMONO MIT REIS 5,00

Eingelegtes Gemüse mit Schale Reis
Pickled vegetables with rice

枝豆 EDAMAME SOJA 3,00

Blanchierte Sojabohnen in der Schale/ soy beans in the pod

ポテトしそサラダ POTETO SARADA 3,80

Japanischer Kartoffelsalat mit rotem Shiso
Japanese potato salad with shiso



野菜チップス YASAI CHIPUSU 3,80

Hausgemachte Gemüsechips, mit Salz
homemade vegetable chips, salted



ごまわかめ GOMAWAKAME 5,40

Grüner Algensalat mit Sesam
green wakame salad with sesame

揚げ物 AGEMONO FRITTIERTES FRIED

ポテトフライ POTETO FURAI 4,80

2-3 farbige hausgemachte FRITTEN, mit Wasabi Mayo Dip, vegan
2-3 colored home-made fries, with Wasabi mayonnaise Dip, vegan

おでん大根のから揚げ ODEN DAIKON NO KARAAGE 4,80

Marinierter und frittierter Rettich
marinated and fried white radish



あげだしアボカド AGEDASHI AVOKADO 5,80

Frittierte Avokado in leichter Soja-Konbu - Algen Brühe
Fried avocado, served with warm broth made with Soysauce and Konbu

野菜天ぷら YASAI TEMPURA Weizen 5,80

Ausgebackene Gemüse, mit Matcha Salz
Tempura batter fried vegetables, served with Matchasalz

野菜とエビ天ぷら YASAI-EBI TEMPURA Weizen 9,50

Ausgebackene Gemüse & 2 ausgebackene Garnelen, mit Dip
Tempura batter fried vegetables plus 2 Scampi, served with Dip

焼き鳥 YAKITORI soja 4,80

2 Teriyaki glasierte Hühnerspieße / 2 Teriyaki Chicken skewers

サラダ SARADA SALATE SALADS

大根サラダ DAIKON SARADA KATSUO ¹⁾ 6,00

*Rettichsalat mit hausgemachtem Ume-Shiso ² Dressing + Katsuo
White Radishsalad with home-made ume-shiso dressing + katsuo*

豆腐サラダ TOFU SARADA *soja, sesam* 8,80

*Salatschale mit Seidentofu und hausgemachtem Sesamdressing
Mixed salads with silken tofu and home-made sesame dressing*

シーフードサラダ SEAFOOD SARADA 8,80

*Gemischter Salat mit Meeresfrüchten, Citrus-Soja-Dressing
Mixed salads with seafood, Citrus-Soy-Dressing*

焼き物 YAKIMONO AUS DER PFANNE PAN-FRIED

なす田楽 NASU DENGAKU 5,80

Aubergine mit Miso glasiert / Miso-glazed aubergine

肉団子の和風あんかけ NIKUDANKO NO WAFU ANKAKE 5,80

*Hackfleisch Bällchen mit Zucchini in glasierter Ankake³ Sauce
Pork meatballs, in glasierter Ankake Sauce, mit Zucchini*

豚のしょうが焼き BUTA NO SHOUGAYAKI *soja* 7,80

Schweinefleisch mit Ingwer / ginger pork

豚の角煮 BUTA NO KAKUNI *soja* 8,50

*Lange gegarter Schweinebauch, mit gekochtem, mariniertem Ei
Sauteed pork belly, with boiled and marinated egg*

サーモンのホイル焼き SALMON NO FOIREYAKI *soja* 10,50

*Lachs mit Sake-Misosauce gebacken, serviert in Folie mit Gemüse
Salmon, baked in sake-misosauce, served in foil with veggies*



焼きうどん YAKIUDON 10,50

*Dicke Weizennudeln mit Gemüse
thick wheat noodles with veggies*

焼きうどん 豚肉 YAKIUDON BUTANIKU 13,50

*Mit Schweinefleisch und Katsuoboshi
With pork and Katsuoboshi Fish Flakes*

お米 SCHALE REIS EXTRA 2,00

*Unsere Izakaya Karte befindet sich noch im Aufbau.
In den ersten Monaten werden wir Änderungen vornehmen.
Geplant sind ab der Folgeweche:*

Okonomiyaki – japanische Pfannkuchen mit Weißkohl, entweder Meeresfrüchten oder Schweinefleisch, Spezielsauce und

Oden – ein japanisches Wintergericht mit diversen gekochten Zutaten, Rettich, Ei, frittiertes Tofu, Fischbällchen...

Teriyaki Chicken Don – Reisschale mit Teriyaki glasiertem Hühnerfleisch

Salmon-Avokado Don – Reisschale mit Lachs Sashimi und Avokado

Kimakare Donburi – Reisschale mit Curry-Hackfleisch

Maguro Sashimi – roher Thunfisch

WIR FREUEN UNS AUF IHRE RÜCKMELDUNG

1) Getrocknete Bonito Fischflocken/ dried bonito fishflakes

2) Ume: Pflaume; Shiso: Perilla

3) Ankake: leicht angedickt mit Kartoffelstärke