



nachspeisen

für dessert ist immer platz. diesmal mit unserer frischen noten und den einzigartigen aromen asiens

142 banana katsu (v) (* 1, 7) 130 g **5,95 €**
 banane in pankohülle, gesalzenes karamell eis + karamellsoße

11147 dragon cake (* 8) 80 g **8,25 €**
 himbeeren, kokosnussmilch, vegane saure sahn, agavendicksaft, drachenfruchtpulver

11152 passion fruit - orange tart (* 6) 80 g **8,25 €**
 glutenfreie kekse, tofu, passionsfruchtpüree, kokosnussmilch, aprikosenmarmelade, chiasamen

131 white chocolate + ginger cheesecake (v)
 weiße schokolade, karamell - ingwer-soße

139 new apple and cinnamon gyoza (v)
 (* 1, 2, 3, 6, 7, 9, 11) 170 g **7,75 €**
 leicht mit zimt bestäubt + serviert mit einem vanilleeis



mochi

3 stücke traditioneller japanischer kuchen gefüllt mit eiscreme

124 mochi mix (v) (* 7, 10) 90 g **8,45 €**
 geschmack:

1240 mochi kokosnuss

1241 mochi mango

1243 mochi kakao

1247 new mochi strawberry cheesecake

1248 new mochi yuzu lemon

eis

eis ist etwas erfrischendes, das die sinne befriedigt. eine auswahl an eis und sorbets, um den geist zu befreien

128 salted caramel ice cream (v) (* 7, 11) 150 ml **5,35 €**
 karamellierter sesam, soße aus chili + karamell + ingwer, salz

140 coconut reika ice cream (v) (* 7) 150 ml **5,35 €**
 passionsfruchtsöße + kokosnussflocken

141 vanilla ice cream (v) (* 7, 10) 150 ml **5,35 €**
 dunkle schokolade + wasabisöße

signature mocktails

810 raspberry + mint 0,20 l **7,45 €**
 himbeerpüree, frische minze, zitrone, limette, sodawasser

811 apple + elderflower 0,20 l **7,45 €**
 frischer apfelsaft, holunderblütensirup, zitronengras, limette, sodawasser

812 mango + thai basil 0,20 l **7,45 €**
 mango-püree, einfacher sirup, thai-basilikum, limette, sodawasser

classic cocktails

581 aperol spritz 0,12 l **10,95 €**
 aperol, frische orange, prosecco + sodawasser

582 hugo 0,14 l **9,95 €**
 prosecco, frische minze, holunderblütensirup, sodawasser

583 gin + tonic 0,24 l **10,95 €**
 bombay sapphire, fever tree mediterranean tonic, zitronengras, grapefruit, rosa pfefferkorn

580 mojito 0,10 l **10,95 €**
 bacardi, sirup, minze, limette, sodawasser, getrocknete limette

mindful drinks

softdrinks mit unserer eigenen note

lemonades 0,50 l 1,50 l

200 | 201 orange **5,85 € 16,95 €**
 orange, zitrone, orangensirup, zitronengras und sodawasser

216 | 217 pineapple + passion **6,25 € 17,65 €**
 ananassirup, passionsfrucht, limette + sodawasser

206 | 207 rhubarb + strawberry **6,25 € 17,65 €**
 erdbeere, rhubarber, limette, sakura-tee-sirup, zitronengras und sodawasser

von der schüssel zur seele

seit 1992, als wir unsere türen öffneten, ist wagamama ein restaurant für die seele und bietet ausgewogene schüsseln mit moderner asiatischer küche. unsere speisekarte enthält inspirationen aus ganz asien. von japanischen ramen-shops über koreanische lokale bis hin zu thailändischen nachtmärkten. wir experimentieren mit geschmack und textur, unsere gerichte sind köstlich zubereitet, nahrhaft und überzeugend. denn wir glauben an positives essen für ein positives leben. die wahrnehmung von essen als nahrung und energie. das, was den tag bestimmt und worauf man sich nach einem langen tag freut. essen ist ein gemeinsamer moment der freude mit den menschen, die wir lieben, und der treibstoff, der uns energie für das leben gibt.

deshalb haben wir uns das ziel vorgenommen, folgendes zu schaffen: nahrhafte, frische schüsseln zu kreieren, mit denen sie sich verjüngt, optimistisch und wie neu geboren fühlen. vollständige ernährung. Von der schüssel zur seele

allergene

1. glutenhaltiges getreide 2. krebstiere und krebstierprodukte 3. eier und eiprodukte 4. fische und fischprodukte 5. erdnüsse und erdnussprodukte 6. sojabohnen und sojaprodukte 7. milch und milchprodukte 8. nüsse wie mandeln, haselnüsse, walnüsse, cashew, pistazien, macadamianüsse, pekannüsse, queenland-nüsse, paranüsse und daraus hergestellte produkte 9. sellerie und sellerieprodukte 10. senf und senfprodukte 11. sesamsamen und sesamsamenprodukte 12. schwefeldioxidundulfitein konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l 13. lupinen und lupinenerzeugnisse 14. schalentiere und schalentieren produkte

das gewicht der gerichte wird in rohem zustand angegeben

* (* 1, 3, 7) = enthält allergene substanz



wagamama

beilagen + teilen

gedämpft, gefüllt, gefalltet, genieße unsere kleine gerichte, voller geschmack und wie fürs teilen gemacht



113

bao buns

fluffige gedämpfte asiatische brötchen

113 korean barbecue beef (* 1, 6, 10, 12) 100 g **8.35 €**
gehacktes rindfleisch, rote zwiebeln,
asiatischer salat + sriracha-mayonnaise

160 korean barbecue beef (* 1, 6, 10, 12) 350 g **20.95 €**
sharing plate

machen sie sechs bao-brötchen, wie sie sie mögen. rindfleisch,
rote zwiebeln, asiatischer salat, sriracha-mayo + koriander

our signature gyoza

fünf teigtaschen mit köstlicher füllung

gedämpft

gegrillt und mit dip serviert

11101 yasai | vegetarisch (* 1, 6, 9, 11) 100 g **7.25 €**

100 hühnchen (* 1, 6, 11) 100 g **7.45 €**

gebraten

mit dip serviert

99 ente † (* 1, 6, 11) 100 g **7.95 €**

the classics

11104 edamame (* 6) 190 g **5.95 €**
soyabohnen mit salz oder knoblauch + chili

162 bang bang prawns (* 1, 2, 6, 10) 170 g **12.95 €**
garnelen, firecracker-mayonnaise, chili, limette, frühlingzwiebeln

107 chilli squid (* 11, 14) 180 g **9.95 €**
knusprig gebratener tintenfisch, shichimi gewürz,
essigdressing mit chili + koriander

103 ebi katsu (* 1, 2, 6) 80 g **10.75 €**
garnelen in knuspriger pankohülle,
koriander + chili, limette, chili soße

to discover

new tom yum

reisnudeln, pilze, rot + frühlingzwiebel, sojasprossen,
koriander, minze, süße + würzige kokosnussuppe

165 garnelen (* 2, 6, 9) 200 g 7.95 €	120 hühnchen (* 6, 9) 200 g 7.85 €	11166 tofu (* 6, 9) 200 g 6.85 €
---	--	--



162



165



11174

salads + soulful bowls

bunte schüsseln, die die seele verwöhnen

mango

blanchierter brokkoli, babyspinat, edamame-bohnen,
frühlingzwiebeln, erbsenschoten, mango, schwarzer reis,
weißer sesam, limettendressing, koriander

175 rind (* 1, 6, 8, 11, 12) 350 g 16.95 €	176 garnelen (* 2, 6, 8, 11, 12) 350 g 15.95 €
---	---

177 hühnchen (* 6, 8, 11, 12) 350 g 16.55 €	11179 new yasai tofu (* 6, 8, 11, 12) 340 g 14.75 €
--	--

koyo bowl

gemischter salat, rüben, eine karotte, gurke, rote + weiße schnee
zwiebeln, sonnenblumenkerne + koriander, senfdressing

172 lachs † (* 4, 6, 10) 380 g 16.95 €	173 hühnchen + karamellierte zwiebeln (* 6, 10) 380 g 13.95 €	11174 yasai aubergine + karamellierte zwiebel (* 1, 6, 10) 370 g 11.95 €
--	--	---

gochujang rice bowl

weißer reis, gochujang-soße, pak choi-kohl, eingelegte gurke, rote + weiße
schnee zwiebeln, frühlingzwiebeln, sesamsamen chili + klebrige miso-soße

179 garnelen (* 1, 2, 6, 10, 11, 12) 450 g 14.95 €	180 hühnchen (* 1, 6, 10, 11, 12) 450 g 13.95 €	11181 yasai tofu (* 1, 6, 10, 11, 12) 450 g 11.95 €
--	---	---

donburi

nahrung für die seele, herzhaftes protein
+ gemüse auf einem dampfenden reisbett

89 grilled duck † † (* 1, 3, 6, 11) 630 g **19.95 €**

zerkleinerte entenkeule mit scharfer teriyaki + yakitori-soße,
weißer klebreis, karotten, zuckererbsen, süßkartoffeln,
rote + frühlingzwiebeln, spiegelei, gurken, vegan kimchi

teriyaki

teriyaki + yakitori-soße, weißer klebreis, geriebene karotten,
babyspinat, frühlingzwiebeln, sesamsamen, vegan kimchi

69 rind (* 1, 6, 11, 12) 550 g 19.65 €	70 hühnchen (* 1, 6, 11) 550 g 16.25 €
---	---

wählen sie ihren reis

weiser klebreis (vg) / **brauner gedämpfter reis** (vg) / **weiser reis** (vg)



157

teppanyaki

heiße nudeln direkt vom grill, ein paar schnelle drehungen auf
dem grill, damit sie weich bleiben und das gemüse knusprig wird

bulgogi *

soba-nudeln, miso-sesam + koreanische bbq-soße, frühlingzwiebeln,
vegan kimchi, ein halbes teegefärbtes ei + koriander

157 schweinefleisch (* 1, 3, 6, 11, 12) 420 g 17.95 € gegrillter schweinebauch	158 hühnchen (* 1, 3, 6, 11, 12) 420 g 17.75 € hähnchen in ingwer-marinade
--	--

kakushin udon

udon nudeln, shiitake pilze, rote zwiebeln + frühlingzwiebeln,
zuckerschoten, bohnsprossen, karotten, butternusskürbis,
eingelegter ingwer, geriebene gurke + miso dressing

49 rind (* 1, 6, 11, 12) 550 g 21.95 €	50 garnelen (* 1, 2, 6, 11, 12) 500 g 19.85 €
---	--

pad thai

reisnudeln, amai soße, ei, bohnsprossen, lauch, chilischoten,
rote zwiebeln + frühlingzwiebeln, gebackene schalotten,
minze + koriander, limette

48 hühnchen + garnelen (* 1, 2, 3, 6, 12) 510 g 17.55 €	47 yasai tofu + gemüse (v) (* 1, 3, 6) 470 g 15.55 €	1147 yasai tofu + gemüse (* 1, 6) 470 g 15.55 € ohne ei gekocht, um für eine vegane ernährung geeignet zu sein
---	--	--

teriyaki soba

soba-nudeln, curry-öl, zuckererbsen, pak choi,
rote + frühlingzwiebeln, chilischoten, bohnsprossen,
teriyaki + yakitori-soße, koriander, sesamsamen

45 rind (* 1, 3, 4, 6, 11) 450 g 20.95 €	46 lachs † (* 1, 3, 4, 6, 11) 480 g 21.85 €
---	--

nudeln auswählen

soba (v) (* 1, 3) dünn, weizen, ei

udon (vg) (* 1) dick, weizen, ohne ei

reisnudeln (vg) dünn, flach, ohne ei und weizen



45



152

ramen

schlürfe die nudeln und die brühe, unsere herzhaften
schalen voller protein und frischem gemüse

tantanmen *

ramen-nudeln, ein halbes teegefärbtes ei, marinierte bambussprossen,
veganes kimchi, frühlingzwiebeln, koriander, chili-öl

32 rind
(* 1, 3, 6, 9) 630 g **16.95 €**
gehacktes rindfleisch,
koreanische bbq-soße

151 hühnchen
(* 1, 3, 6, 9) 700 g **16.45 €**
hühnerfleisch in ingwer-marinade,
koreanische bbq-soße,
extra kräftige vegetarische brühe

150 schweinefleisch
(* 1, 3, 6, 9) 700 g **16.95 €**
gehacktes schweinefleisch,
koreanische bbq-soße,
extra kräftige vegetarische brühe

152 pilze (v)
(* 1, 3, 6, 9, 10) 700 g **15.85 €**
pilzmischung, gyoza-soße,
extra kräftige vegetarische brühe

20 grilled chicken (* 1, 3, 6, 12) 630 g **14.75 €**

mariniertes hühnchen, babyspinat, menma, frühlingzwiebeln,
hühnerbrühe mit dashi + miso soße

gyoza

ramen-nudeln, gemüsebrühe, gerösteter pak choi,
ein halbes teegefärbtes ei, chili-sambal-paste, frühlingzwiebeln,
koriander, chili-öl, gyoza-soße

36 ente *
(* 1, 3, 6, 9, 11)
800 g **16.75 €**

43 hühnchen *
(* 1, 3, 6, 9, 11)
800 g **15.85 €**

**1173 yasai |
gemüse**
(* 1, 6, 9, 11)
750 g **15.75 €**
mit udon-nudeln,
das ei wurde entfernt

brühe auswählen

leicht (* 1, 6) huhn oder gemüse

scharf (* 1) huhn oder gemüse + chili

reichhaltige (* 1, 4, 6) und kräftige hühnerbrühe mit dashi + miso sauce

extras

300 reis 200 g **2.55 €**

304 japanische essiggurken
(* 1, 6, 12) 30 g **1.45 €**

303 chilischoten 5 g **1.45 €**

306 vegan kimchi 40 g **2.45 €**
schwarzer fermentierter chinakohl

305 ein in tee gebeiztes ei * (* 3, 6) 1 st **2.15 €**

allergien + intoleranzen wenn du eine lebensmittelallergie oder -intoleranz hast, informiere bitte die mitarbeiter vor dem bestellen darüber, sie helfen dir dabei,
die passende option zu finden, unsere gerichte werden an einem ort zubereitet, an dem allergene zutaten verarbeitet werden, mitunter ändern sich unsere rezepte,
wir können daher nicht zu 100 % garantieren, dass dein gericht frei von solchen lebensmitteln ist

bitte beachten sie jedoch, dass wir darauf achten, kleine knochen und schalen aus unseren gerichten zu entfernen, wir können jedoch nicht zu 100% garantieren,
dass wir alle knochen und schalen entfernen werden.

bei wagamama gibt es menüs für jedermann, wir möchten vielfalt und abwechslungs bieten, wir haben ein vegane und glutenfreie gerichte.

(v) vegetarisch

(vg) vegan

new neu

refreshed erfrischt

† kann schalen oder kleine knochen enthalten