



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, queensland-nüsse, paranüsse und daraus hergestellte produkte 9. sellerie und sellerieprodukte 10. senf und senfprodukte 11. sesamsamen und sesamsamenprodukte 12. schwefeldioxid und sulfite in konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l 13. lupinen und lupinenerzeugnisse 14. schalentiere und schalentiere produkte

das gewicht der gerichte wird in rohem zustand angegeben

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



nachspeisen

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

142 | banana katsu (v) (* 1, 7) 130 g **6.45 €**
banane in pankohülle. gesalzenes karamell eis + karamellsoße

11147 | dragon raw cake (* 8) 80 g **8.75 €**
himbeeren. kokosnussmilch. vegane saure sahn. agavendicksaft. drachenfruchtpulver

11133 | new | coconut-bounty cake 80 g **8.75 €**
kokosmilch. dunkle schokolade 60% kokosmehl. datteln. sauerkirschen. bio agavensirup. sonnenblumenkerne. bio reismilch. kokosraspeln. bio rohkakao

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

139 | 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 **8.75 €**
geschmack:

- 1240 | mochi kokosnuss**
1241 | mochi mango
1243 | mochi kakao
1247 | mochi strawberry cheesecake
1248 | 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 €**
karamellisierter sesam. soße aus chili + karamell + ingwer. salz

140 | coconut reika ice cream (v) (* 7) 150 ml **5.35 €**
passionsfruchtsoße + kokosnussflocken

141 | vanilla ice cream (v) (* 7, 10) 150 ml **5.35 €**
dunkle schokolade + wasabisoße

bubble teas

lustige, fruchtige und erfrischende hausgemachte eistees, stellen sie ihre eigene kombination zusammen

0.30 l **6.75 €**

new | teas

- 994 | jasmin china** (green tea)
995 | forest fruit (fruit tea)
996 | lemongrass + pomegranate (herbal tea)

new | bubbles

- 997 | mango**
998 | strawberry
999 | lychee

signature mocktails

810 | raspberry + mint 0.20 l **6.95 €**
himbeerpüree. frische minze. zitrone. limette. sodawasser

811 | apple + elderflower 0.20 l **6.95 €**
frischer apfelsaft. holundersirup. zitronengras. limette. sodawasser

812 | mango + thai basil 0.20 l **6.95 €**
mango-püree. einfacher sirup. thai-basilikum. limette. sodawasser

classic cocktails

581 | aperol spritz 0.12 l **11.45 €**
aperol. frische orange. prosecco + sodawasser

582 | hugo 0.14 l **11.45 €**
prosecco. frische minze. holunderblütensirup. sodawasser

583 | gin + tonic 0.24 l **11.95 €**
bombay sapphire. fever tree mediterranean tonic. zitronengras. grapefruit. rosa pfefferkom

580 | mojito 0.10 l **11.45 €**
bacardi. sirup. minze. limette. sodawasser. getrocknete limette

mindful drinks

softdrinks mit unserer eigenen note

lemonades 0.50 l 1.50 l
200 | 201 | orange **6.25 € 16.95 €**
orange. zitrone. orangensirup. zitronengras und sodawasser

216 | 217 | pineapple + passion **6.55 € 17.95 €**
ananassirup. passionsfrucht. limette + sodawasser

206 | 207 | rhubarb + strawberry **6.55 € 17.95 €**
erdbeere. rhubarber. limette. sakura-tee-sirup. zitronengras und sodawasser

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 **8.95 €**

gehacktes rindfleisch, rote zwiebeln, asiatischer salat + sriracha-mayonnaise

160 korean barbecue beef sharing plate (* 1, 6, 10, 12) 350 g **21.95 €**

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 **7.75 €**

1001 hühnchen (* 1, 6, 11) 100 g **7.95 €**

gebraten

mit dip serviert

99 ente * (* 1, 6, 11) 100 g **8.65 €**



165



123



96

11104 edamame (* 6) 190 g **6.25 €**

soyabohnen mit salz oder knoblauch + chili

162 bang bang prawns (* 1, 2, 6, 10) 170 g **13.95 €**

garnelen, firecracker-mayonnaise, chili, limette, frühlingswiebeln

107 chilli squid (* 11, 14) 180 g **11.45 €**

knusprig gebratener tintenfisch, shichimi gewürz, essigdressing mit chili + koriander

tom yum

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

165 garnelen (* 2, 6, 9) 200 g **8.25 €**

120 hühnchen (* 6, 9) 200 g **8.25 €**

11166 tofu (* 6, 9) 200 g **7.45 €**

to discover

96 new lollipop prawn kushiyaki (* 2, 6) 150 g **15.95 €**

drei gegrillte garnelenspieße, mariniert in zitronengras + chili, serviert mit karamellierter limette als erfrischung.

123 new chicken yakitori (* 1, 6, 11) 130 g **7.95 €**

marinierte hähnchenspieße, würzige teriyaki-sauce, shichimi, frühlingswiebeln



11174



157



152



71

salads + soulful bowls

bunte schüsseln, die die seele verwöhnen

mango

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

175 rind (* 1, 6, 8, 11, 12) 350 g **17.95 €**

176 garnelen (* 2, 6, 8, 11, 12) 350 g **16.95 €**

177 hühnchen (* 6, 8, 11, 12) 350 g **16.95 €**

11179 yasai | tofu (* 6, 8, 11, 12) 340 g **15.95 €**

koyo bowl

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

172 lachs * (* 4, 6, 10) 380 g **17.95 €**

173 hühnchen + karamellisierte zwiebeln (* 6, 10) 380 g **14.55 €**

11174 yasai | aubergine + karamellisierte zwiebel (* 1, 6, 10) 370 g **11.95 €**

donburi

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

gochujang rice bowl

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

179 garnelen (* 1, 2, 6, 10, 11, 12) 450 g **15.35 €**

180 hühnchen (* 1, 6, 10, 11, 12) 450 g **14.35 €**

11181 yasai | tofu (* 1, 6, 10, 11, 12) 450 g **12.35 €**

89 grilled duck * * (* 1, 3, 6, 11) 630 g **20.95 €**

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

teriyaki

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

69 rind (* 1, 6, 11, 12) 550 g **19.95 €**

70 hühnchen (* 1, 6, 11) 550 g **16.95 €**

wählen sie ihren reis

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

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, frühlingswiebeln, vegan kimchi, ein halbes teegefärbtes ei + koriander

157 schweinefleisch (* 1, 3, 6, 11, 12) 420 g **18.95 €**

gegrillter schweinebauch

158 hühnchen (* 1, 3, 6, 11, 12) 420 g **17.95 €**

hähnchen in ingwer-marinade

kakushin udon

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

49 rind (* 1, 6, 11, 12) 550 g **22.95 €**

50 garnelen (* 1, 2, 6, 11, 12) 500 g **19.95 €**

pad thai

reisnudeln, amai soße, ei, bohnensprossen, lauch, chilischoten, rote zwiebeln + frühlingswiebeln, gebackene schalotten, minze + koriander, limette

48 hühnchen + garnelen (* 1, 2, 3, 6, 12) 510 g **17.95 €**

47 yasai | tofu + gemüse (v) (* 1, 3, 6) 470 g **15.75 €**

1147 yasai | tofu + gemüse (* 1, 6) 470 g **15.75 €**

ohne ei gekocht, um für eine vegane ernährung geeignet zu sein

teriyaki soba

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

45 rind (* 1, 3, 4, 6, 11) 450 g **21.95 €**

46 lachs * (* 1, 3, 4, 6, 11) 480 g **22.95 €**

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

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, frühlingswiebeln, koriander, chili-öl

32 rind (* 1, 3, 6, 9) 630 g **17.75 €**

gehacktes rindfleisch, koreanische bbq-soße

150 schweinefleisch (* 1, 3, 6, 9) 700 g **16.95 €**

gehacktes schweinefleisch, koreanische bbq-soße, extra kräftige vegetarische brühe

151 hühnchen (* 1, 3, 6, 9) 700 g **16.75 €**

hühnerfleisch in ingwer-marinade, koreanische bbq-soße, extra kräftige vegetarische brühe

152 yasai | pilze (v) (* 1, 3, 6, 9, 10) 700 g **15.95 €**

pilzmischung, gyoza-soße, extra kräftige vegetarische brühe

20 grilled chicken (* 1, 3, 6, 12) 630 g **15.75 €**

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

gyoza

ramen-nudeln, gemüsebrühe, gerösteter pak choi, ein halbes teegefärbtes ei, chili-sambal-paste, frühlingswiebeln, 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 **15.95 €**

1173 yasai | gemüse (* 1, 6, 9, 11) 750 g **15.95 €**

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 **2.75 €**

306 vegan kimchi 40 g **2.45 €**

schwarzer fermentierter chinakohl

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

305 ein in tee gebeiztes ei * (v) (* 3, 6) 1 pc **2.25 €**

303 chilischoten 5 g **1.45 €**



156

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



sashimi

vier scheiben frischer roher fisch garniert mit wakame-algensalat, wasabipaste und essig-ingwer

817 thunfisch ? (* 4, 10, 11) 100 g **11.95 €**

818 lachs ? (* 4, 10, 11) 100 g **11.45 €**

815 avocado (* 10, 11) 100 g **8.95 €**



815

nigiri

ein stück auf einem reiskissen, garniert mit wasabipaste + essig-ingwer

821 thunfisch ? (* 4, 10) 70 g **4.45 €**

820 lachs ? (* 4, 10) 70 g **4.25 €**

822 avocado (* 10) 70 g **3.45 €**



820

hosomaki

vier oder acht stücke einzeln gefüllter sushirollen, eingewickelt in seetang, garniert mit wasabipaste + essig-ingwer

830 | **8300** thunfisch ? (* 4,10) 80 g **4.95 €** 150 g **9.25 €**

831 | **8310** lachs 80 g **4.95 €** 150 g **9.25 €**
+ schnittlauch ? (* 4, 10)

832 | **8320** gurke (* 10) 80 g **2.65 €** 150 g **4.85 €**

836 | **8360** avocado (* 10) 80 g **3.25 €** 150 g **5.95 €**



8320

futomaki

fünf oder zehn stücke großer sushirollen, garniert mit wasabipaste und essig-ingwer

850 | **8500** thunfisch ? 5 pc 150 g **8.35 €** 10 pc 300 g **15.45 €**
(* 4, 10, 11)

thunfisch. gurke. spargel. wakame salat.
vegane mayonnaise

851 | **8510** lachs 150 g **7.95 €** 300 g **14.65 €**
+ philadelphia ? (* 4, 7, 10, 11)
lachs. avocado. philadelphia. wakame salat



8510

(v) vegetarisch

vegan

new neu

refreshed erfrischt

? kann schalen oder kleine knochen enthalten



840

uramaki

vier oder acht mittelgroße inside-out-sushi-rollen, garniert mit wasabipaste und essig-ingwer

840 | **8400** **california roll** (* 4, 10, 11) 160 g **6.15 €** 290 g **11.35 €**
lachs. gurke. avocado. vegane mayonnaise + sesam

846 | **8460** **thunfischrolle** (* 4, 6, 10) 220 g **10.55 €** 430 g **19.45 €**
thunfisch. zuckerschoten. mischung aus japanischen pilzen. spargel. gyoza-sauce + vegane mohnmayonnaise



8460

sushi bowls

schüssel sushireis + zitrus-ponzu, garniert mit wakame-algen salat, rettich, edamame, karotte + gelbe melone

855 **sushi bowl mit thunfisch + vegane honigmayonnaise + sesam** (* 1, 4, 6, 11) 280 g **16.95 €**

856 **sushi bowl mit lachs + vegane currymayonnaise + sesam** (* 1, 4, 6, 11) 280 g **15.95 €**

857 **sushi bowl mit garnelen + vegane teriyaki-mayonnaise + sesam** (* 1, 2, 6, 11) 280 g **16.45 €**

858 **sushi bowl mit gebratenem tofu + vegane mohnmayonnaise + mohn** (* 1, 6, 11) 280 g **12.35 €**



855

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, queensland-nüsse, paranüsse und daraus hergestellte produkte
9. sellerie und sellerieprodukte
10. senf und senfprodukte
11. sesamsamen und sesamsamenprodukte
12. schwefeldioxid und sulfite in konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l
13. lupinen und lupinenerzeugnisse
14. schalentiere und schalentierprodukte

das gewicht der gerichte wird in rohem zustand angegeben



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, dass sich unsere rezepte in einigen fällen ändern können. selbst wenn sie ein regelmäßiger gast sind, empfehlen wir ihnen immer, dies zuerst zu überprüfen. wir können nicht garantieren, dass ihr gericht frei von allergenen zutaten ist, da die gerichte in bereichen zubereitet werden, in denen diese zutaten vorhanden sind

bitte beachten sie, dass wir zwar darauf achten, alle kleinen gräten oder schalen aus unseren gerichten zu entfernen, jedoch besteht eine geringe chance, dass einige zurückbleiben
unser personal erhält 100 % der trinkgelder

speisekarten bei wagamama sind für alle verfügbar. wir möchten auswahl und vielfalt anbieten. wir haben eine vegane speisekarte, glutenfreie gerichte und eine kinderkarte für unsere kleinen nudel-liebhaber

getränke



★
wagamama

signature mocktails

810 raspberry + mint

0,20 l 6,95 €
himbeerpüree, frische minze,
zitronenlimette, sodawasser

811 apple + elderflower

0,20 l 6,95 €
frischer apfelsaft, holundersirup,
zitronengras, limette, sodawasser

812 mango + thai basil

0,20 l 6,95 €
mango-püree, einfacher sirup,
thai-basilikum, limette, sodawasser

classic cocktails

581 aperol spritz

0,12 l 11,45 €
aperol, frische orange,
prosecco + sodawasser

582 hugo

0,14 l 11,45 €
prosecco, frische minze,
holunderblütensirup, sodawasser

583 gin + tonic

0,24 l 11,95 €
bombay sapphire, fever tree
mediterranean tonic, zitronengras,
grapefruit, rosa Pfefferkorn

580 mojito

0,10 l 11,45 €
bacardi, sirup, minze, limette,
sodawasser, getrocknete limette

mindful drinks

softdrinks mit unserer eigenen note

limonaden

0,50 l 1,50 l

200 | **201** orange

6,25 € 16,95 €

orange, zitronen, orangensirup,
zitronengras und sodawasser

216 | **217** pineapple
+ passion

6,55 € 17,95 €

ananassirup, passionsfrucht,
limette + sodawasser

206 | **207** rhubarb
+ strawberry

6,55 € 17,95 €

erdbeere, rhubarb, limette, sakura-tee-sirup,
zitronengras und sodawasser

coffee mocktails

798 **new** espresso + tonic

0,16 l 6,75 €

espresso, tonic wasser, orangenschale

799 **new** espresso + mango
+kumquat

0,16 l 6,75 €

espresso, mango, kumquat, soda wasser

soft drinks

7051 | **705** coca-cola zero.
coca-cola

0,33 l 4,25 €

707 fanta orange

0,33 l 4,25 €

708 sprite

0,33 l 4,25 €

714 fuzetea

0,25 l 4,25 €

black tea pfirsich hibiskus

716 fuzetea

0,25 l 4,35 €

black tea zitronen zitronengras



08 | 8080



11 | 1011



2007 | 2008

bubble teas

lustige, fruchtige und erfrischende
hausgemachte eistees, stellen sie
ihre eigene kombination zusammen

0,30 l 6,75 €

new teas**994** jasmin china (green tea)**995** forest fruit (fruit tea)**996** lemongrass + pomegranate (herbal tea)**new** bubbles**997** mango**998** strawberry**999** lychee

frische säfte

frisch für dich gepresst und serviert

0,30 l 6,75 € | 0,50 l 10,55 €

2011 | **2012** **new** passion

passionsfrucht, wassermelone, orange, zitronengras

03 | **3030** orange

orangensaft, pur + einfach

19 | **1019** apple

reiner apfelsaft

06 | **6060** super green (* 9)

apfel, minze, sellerie + limette

08 | **8080** tropical

mango, apfel + orange

2005 | **2006** harmony

granatapfel, ananas, apfel

11 | **1011** positive

ananas, limette, spinat gurke + apfel

2009 | **2010** vitality

kiwi, apfel, thai-basilikum

2007 | **2008** detox

orange, grapefruit, ingwer

hot drinks

kaffee

wagamama blend

arabica 70% myanmar moe htet estate 40% india plantation aa 15% indonesia sumatra 15%	geschmack: milkschokolade, pekannüsse, kardamom bitterkeit: mild aroma: grüner tee röstung: vollmundig säure: mild
---	--

731 ristretto	8 g	3.75 €
7310 espresso	8 g	3.75 €
7311 lungo	8 g	3.75 €
732 espresso doppio	16 g	5.15 €
739 macchiato (* 7)	8 g	3.95 €
737 cappuccino (* 7)	8 g	4.95 €
735 caffè latte (* 7)	8 g	4.95 €
742 mélange (* 7)	8 g	4.95 €

lose blatttees

entdecke die welt der geschmäcker und aromen mit unseren losen teeblättern und frischen tees

734 forest fruit früchtetee mit himbeeren + brombeeren	10 g	4.95 €
740 jasmin china grüner tee mit blumen	10 g	4.95 €
741 lemongrass + pomegranate kräutertee mit zitronengras + granatapfel	10 g	4.95 €
743 ceylon ruhuna schwarzer tee	10 g	4.95 €

frische tees

724 ginger ingwertee	15 g	4.95 €
725 mint minztee	15 g	4.95 €
771 grüner tee auf anfrage	0.10 l	free

tafelwasser + mineralwasser

tafelwasser

899 soda postmix	0.10 l	0.95 €
891 soda postmix with lemon	0.25 l	1.95 €
890 soda postmix with lemon	0.50 l	3.85 €

mineralwasser

717 718 römerquelle still, mit kohlendäure	0.33 l	4.25 €
703 704 römerquelle still, mit kohlendäure	0.75 l	8.95 €

wein

prosecco + champagne	0.10 l	0.75 l
4006 406 prosecco trocken. treviso salatin. italien	5.35 €	37.95 €

weißwein	0.125 l	0.75 l
4015 415 grüner veltliner klassik trocken. sommer. österreich	4.85 €	27.95 €
4016 416 pinot grigio friuli grave trocken. salatin. italien	5.25 €	29.95 €
4019 419 sauvignon blanc trocken. salomon + andrew. neuseeland	6.95 €	39.95 €

roséwein	0.125 l	0.75 l
4021 421 pittedauer rosé blaufränkisch - zweigelt. trocken. pittedauer. österreich	4.85 €	27.95 €

rotwein	0.125 l	0.75 l
4023 423 blaufränkisch classic trocken. reumann. österreich	5.25 €	29.95 €
424 chianti, tenuta di campriano trocken. buccia nera. italien		26.95 €

sake

choya	0.15 l	0.75 l
5010 501 choya japanischer sake	5.25 €	29.95 €
plum wine	0.125 l	
505 plum wine deutschland	5.25 €	29.95 €

bier

bier vom fass

633 zipfer märzen	0.20 l	2.55 €
634 zipfer märzen	0.30 l	3.35 €
635 zipfer märzen	0.50 l	4.85 €

flaschenbiere

603 kirin ichiban japan	0.33 l	5.55 €
613 singha thailand	0.33 l	5.55 €
601 asahi japan	0.33 l	5.55 €
636 corona extra	0.355 l	5.55 €
637 edelweiss hefetrib	0.50 l	4.75 €
612 heineken	0.33 l	4.55 €
615 heineken alcohol free	0.33 l	4.55 €

vodka

513	42 below	0,02 l	2.95 €
511	grey goose	0,02 l	4.35 €

gin

515	bombay sapphire	0,02 l	3.25 €
517	hendrick's	0,02 l	3.95 €
544	jinzu gin	0,02 l	4.55 €

rum

523	bacardí carta blanca	0,02 l	2.95 €
5230	bacardí carta oro	0,02 l	2.95 €
526	diplomático reserva exclusiva	0,02 l	3.95 €

whiskey

530	jameson	0,02 l	2.95 €
532	jack daniel's	0,02 l	3.65 €

der nudler-club

das ganz besondere menü für nudler

entdecke die volle ladung frischen, aufregenden geschmäckern. halte die stäbchen bereit. an die stäbchen, fertig, los!



971

ramen

920 mini ramen (* 1, 3, 6, 12) 530 g **8.45 €**

gegrillte hühnchenbrust. babyspinat. karotten. mais. hühnerbrühe

927 mini yasai ramen (v) (* 1, 3, 6, 9) 500 g **6.95 €**

gebratener tofu. babyspinat. karotten. mais. gemüsebrühe

reisgerichte

mini chicken katsu

hühnchenbrust in pankohülle. weißer klebreis. curry oder amai soße. karotten. gurke. mais

971 katsu (* 1, 3, 6) 300 g **8.75 €**

973 gegrillt (* 1, 6, 12) 300 g **8.75 €**

972 mini yasai katsu curry (* 1, 6) 290 g **6.45 €**

süßkartoffeln + butternusskürbis in pankohülle. weißer klebreis. curry oder amai soße. karotten. gurke. mais



920

entdecke unsere
leckere yasai-gerichte
schon gewusst? 'yasai' heißt 'gemüse'

nudeln

mini yaki soba

soba nudeln. amai soße. ei. mais. zuckerschoten. paprika

940 hühnchen (* 1, 3, 6, 12) 200 g **7.25 €**

941 yasai | tofu + gemüse (v) (* 1, 3, 6) 200 g **7.25 €**

etwas süßes

990 mini ice cream (v) (* 7, 10) 50 ml **2.95 €**

mit süßer passionsfrucht soße. wahl aus kokosnuss. karamell oder vanilla eiscreme

katsu combo 15.25 €

wähle deine kombination aus katsu-hauptspeise und soße. dazu noch einen saft und zum schluss eine kugel vanilleeis

hauptgericht

mini chicken katsu fried

☐ katsu curry
☐ amai soße

oder

mini chicken katsu grilled

☐ katsu curry
☐ amai soße

saft 0,3 l

☐ orange fresh

oder

☐ apple fresh

zu beenden

eine kugel vanilleeis (v)

☐ toffee soße

oder

☐ passion fruit soße

wenn du oder dein kleiner nudler allergien oder unverträglichkeiten habt, sagt es bitte vor der bestellung unserem team bescheid. dann können wir euch alle eure optionen vorschlagen.

(v) vegetarisch

☐ vegan

🍴 kann schalen oder kleine knochen enthalten

allergien + intoleranzen wenn du eine lebensmittelallergie oder intoleranz hast, informiere bitte die mitarbeiter vor der bestellung. 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

2025-4

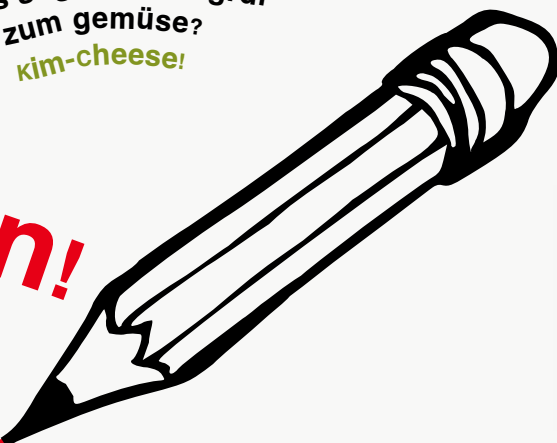
wagamama

der beste Sommer aller Zeiten!

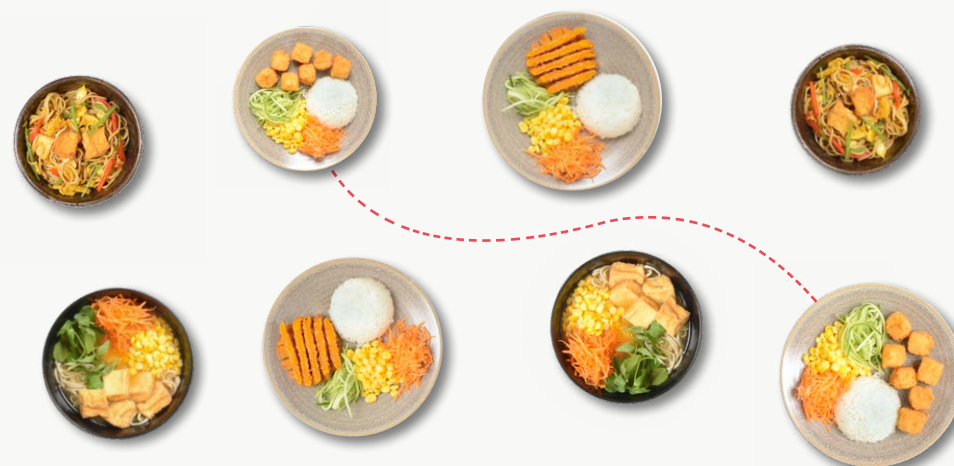
zeichne deinen traumsommer. vielleicht das größte eis der welt? die gruseligste fahrt im vergnügungspark? oder ein picknick mit deinen liebsten menschen?



was sagt der fotograf zum gemüse?
kim-cheese!



Wo b-isst du?
hilf den leckeren gerichten, wieder zueinander zu finden!



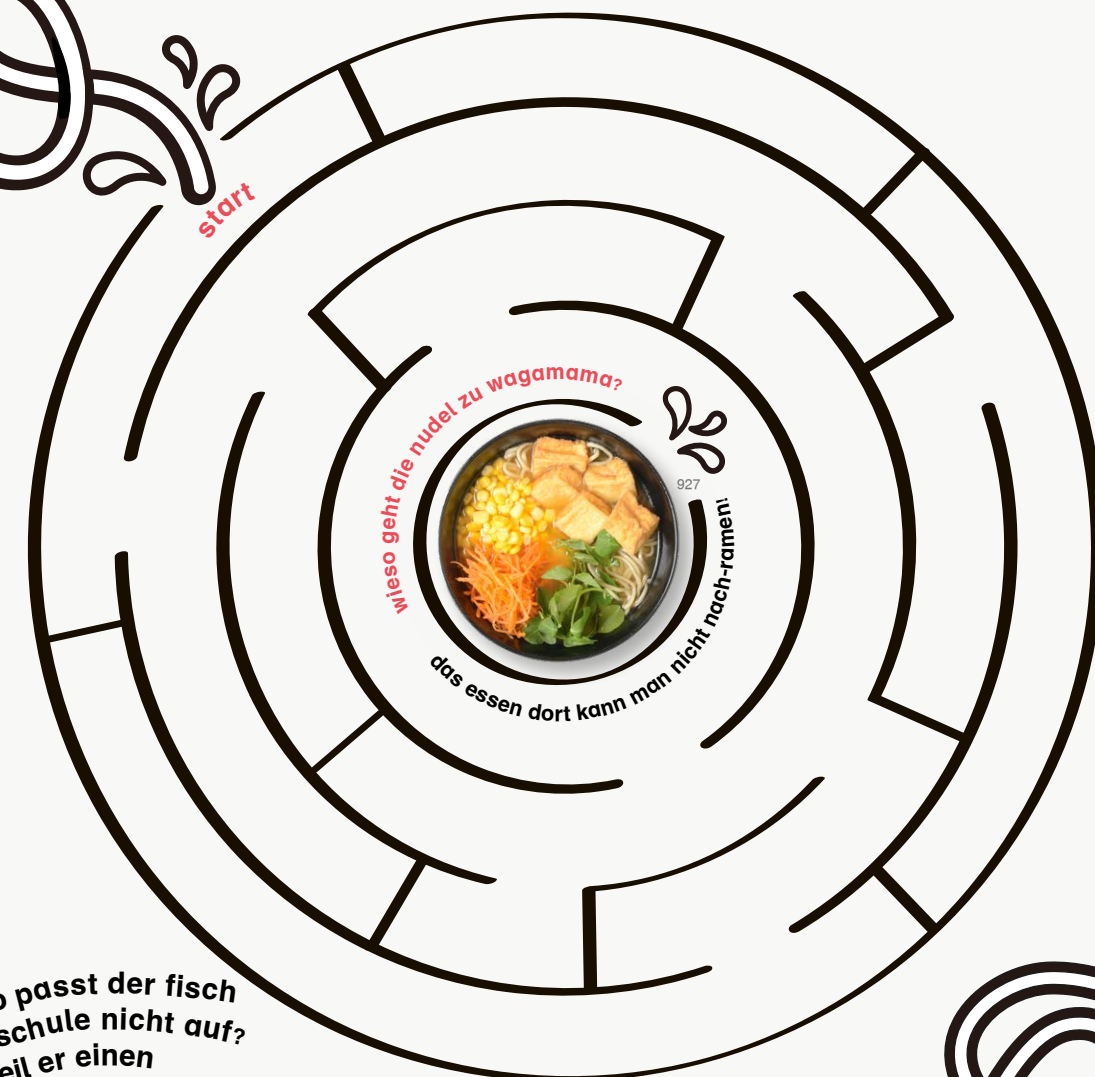
was sagt der kellner jeden tag zum koch?
guten magen!



freche nudeln auf der falschen spur!



eine nudel ist aus der schüssel entkommen. hilf ihr, durch das labyrinth zum leckeren ramen zurückzufinden!



$$2 + \text{dumpling} = 5$$

$$\text{dumpling} + 4 = \text{chili}$$

$$\text{dumpling} + \text{chili} = \text{egg}$$

$$\text{dumpling} = \square \quad \text{chili} = \square \quad \text{egg} = \square$$

hungrige zahlen

finde den wert der einzelnen zutaten heraus, um das rätsel zu lösen.



wieso passt der fisch in der schule nicht auf? weil er einen schwarm hat!