



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 parkohülle. 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) (* 1, 3, 6, 7, 12) 140 g **8,75 €**
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

2025-4

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 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 **8.95 €**
gehacktes rindfleisch, rote zwiebeln, asiatischer salat + sriracha-mayonnaise

180 korean barbecue beef sharing plate (* 1, 6, 10, 12) 350 g **21.95 €**
machen sie sechs bao-brötchen, 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

the classics

11104 edamame (* 6) 190 g **6.25 €**
soyabohnen mit salz oder knoblauch + chili

182 bang bang prawns (* 1, 2, 6, 10) 170 g **13.95 €**
garnelen, firecracker-mayonnaise, chili, limette, frühlingzwiebeln

107 chilli squid (* 11, 14) 180 g **11.45 €**
knusprig gebratener tintenfisch, shichimi gewürz, essig dressing mit chili + koriander

tom yum

reisnudeln, pilze, rot + frühlingzwiebel, 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

95 new lollipop prawn kushiyaki (* 2, 6) 150 g **15.95 €**
drei gegrillte garnelenspieße, mariniert in zitronengras + chili, serviert mit karamellisierter limette als erfrischung.

123 new chicken yakitori (* 1, 6, 11) 130 g **7.95 €**
marinierte hähnchenspieße, würzige teriyaki-sauce, shichimi, frühlingzwiebeln



96



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, 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 + karamellierte zwiebeln (* 6, 10) 380 g **14.55 €**

11174 yasai | aubergine + karamellierte 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, frühlingzwiebeln, 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 + 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 **19.95 €**

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

wählen sie ihren reis

weißer klebreis (vg) / **brauner gedämpfter reis** (vg) / **weißer 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 **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 + frühlingzwiebeln, zuckerschoten, bohnsprossen, 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, bohnsprossen, lauch, chilischoten, rote zwiebeln + frühlingzwiebeln, 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 + frühlingzwiebeln, chilischoten, bohnsprossen, 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



152

ramen

schlürfte 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 **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, goyoza-soße, extra kräftige vegetarische brühe

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

maniiertes 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, goyoza-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

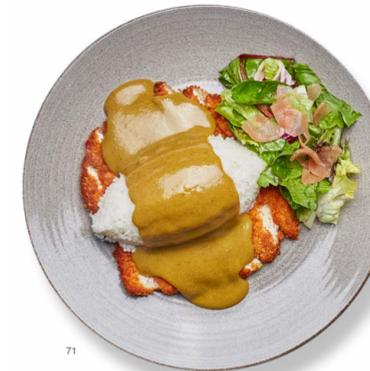
300 reis 200 g **2.75 €**

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 €**



71

curry

ob mild + aromatisch oder so richtig feurig - unsere currys sind eine geschmacksexplosion

firecracker

feurige mischung aus zuckerschoten, rote + grüne paprika, frühlingzwiebeln, scharfe rote chilis, sesamsamen, shichimi gewürz, frische limette, sesam-öl, gedämpfter weißer reis

93 garnelen (* 1, 2, 6, 11) 580 g **18.95 €**

92 hühnchen (* 1, 6, 11) 600 g **18.95 €**

katsu

curry soße, hühnchen oder gemüse in knuspriger pankohülle, japanische essiggurken, salat + weißer klebreis

71 hühnchen (* 1, 6) 630 g **16.95 €**

1172 yasai | südkartoffeln + aubergine + butternusskürbis (* 1, 6) 630 g **12.95 €**

new coconut kare

reichhaltig + wärmend mit einem hauch von chili, zarte brokkolistiele, feine bohnen und kürbis, serviert mit einer kuppel aus weißem reis + frischem asiatischem salat, gekrönt mit erbsensprossen + einer limettenscheibe, gerösteter butternusskürbis

155 hoki-fisch ♣ (* 1, 4, 6, 10, 12) 520 g **18.95 €**

156 marinierte hähnchenschenkel (* 1, 4, 6, 10, 12) 490 g **14.95 €**

11156 gerösteter butternusskürbis (* 1, 6, 10, 12) 490 g **12.95 €**

wählen sie ihren reis

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



156

(v) vegetarisch

(vg) vegan

new neu

erfrischt

♣ kann schalen oder kleine knochen enthalten

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.



sashimi

vier schein 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 ? 150 g **8.35 €** 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

4 pc 8 pc
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 schalentieren produkte
- 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

signature mocktails

810 raspberry + mint

0,20 l 6,95 €
himbeerpüree. frische minze.
zitronen. 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 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. rhubarber. 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.

0,33 l 4,25 €

coca-cola

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%

robusta 30%

indonesia ek1 extra 30%

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 mélangé (* 7)	8 g	4.95 €

lose blatttees

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

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

frische tees

724 ginger	15 g	4.95 €
ingwertee		
725 mint	15 g	4.95 €
minztee		
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	0.33 l	4.25 €
still, mit kohlendioxid		
703 704 römerquelle	0.75 l	8.95 €
still, mit kohlendioxid		

wein

prosecco + champagner

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

weißwein

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

roséwein

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

rotwein

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

sake

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

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 hefeetrüb	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 €

rice

977 **new** **mini chicken cha han**
 (* 1, 3, 6, 12) 260 g **6.25 €**
huhn gebratener reis
 huhn. weißer gedämpfter reis.
 amai-sauce. ei. mais. karotte. zuckerschote

978 **new** **mini yasai cha han (v)**
 (* 1, 3, 6) 250 g **5.95 €**
tofu gebratener reis
 tofu. weißer gedämpfter reis.
 amai-sauce. ei. mais. karotte. zuckerschote

katsu

mini chicken katsu
 hähnchenbrust in pankohülle. weißer klebreis.
 curry oder amai soße. karotten. gurke. mais

971 katsu (* 1, 6) 300 g **8.75 €**

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

972 **mini yasai katsu**
 (* 1, 6) 290 g **6.45 €**
 süßkartoffeln + butternusskürbis in pankohülle.
 weißer klebreis. curry oder amai soße.
 karotten. gurke. mais

ramen

920 **mini ramen**
 (* 1, 3, 6, 12) 530 g **8.45 €**
 gegrillte hähnchenbrust. babyspinat.
 karotten. mais. hühnerbrühe

927 **mini yasai ramen (v)**
 (* 1, 3, 6) 500 g **6.95 €**
 gebratener tofu. babyspinat. karotten.
 mais. gemüsebrühe



noodles

940 **mini chicken yaki soba**
 (* 1, 3, 6, 12) 200 g **7.25 €**
huhn stir-fry
 huhn. soba-nudeln. amai soße.
 ei. mais. zuckerschoten. paprika

941 **mini yasai yaki soba (v)**
 (* 1, 3, 6) 200 g **7.25 €**
tofu stir-fry
 tofu. soba-nudeln. amai soße.
 ei. mais. zuckerschoten. paprika

981 **new** **mini chicken noodles**
 (* 1, 3, 6, 12) 300 g **8.35 €**
 huhn. soba-nudeln. amai-soße.
 karotte. gurke. mais

new **mini pad thai**
thai-style stir-fry
 nudeln. lauch. rote zwiebel. rote paprika.
 knoblauch. ingwer. limette. süße amai-sauce

918 garnelen (* 1, 2, 3, 6) 270 g **8.95 €**

919 huhn (* 1, 3, 6, 12) 270 g **8.75 €**

11918 tofu (* 1, 6) 250 g **7.95 €**

mochi

3 stücke traditioneller japanischer kuchen.
 gefüllt mit eiscreme

124 **mochi mix (v)** (* 7) 90 g **7.95 €**

geschmack

1240 mochi kokosnuss

1241 mochi mango

1243 mochi kakao

1247 mochi erdbeer cheesecake

1248 mochi yuzu-zitrone

desserts

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

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

new build your own mini donburi

925 (* 1, 6, 11) **7.95 €**

stell dir deine eigene mini-reisschüssel
 zusammen. mit süßer + würziger soße.
 abgestimmt mit aromatischem protein
 und gemüse

1 starte mit einem protein

wähle eins aus

951 huhn (* 6, 12) 40 g

952 garnelen (* 2) 50 g

953 lachs (* 4) 40 g

954 tofu (* 6) 50 g

955 butternusskürbis 50 g



2 füge etwas gemüse hinzu

wähle zwei aus

961 mais 20 g

962 karotte 20 g

963 gurke 20 g

964 edamame (* 6) 20 g

drinks

saft 0.30 l **6.75 €**

03 orange fresh

19 apfel fresh

bubble teas

lustige. fruchtige und erfrischende
 hausgemachte eistees. stell dir deine
 eigene kombination zusammen

0.30 l **6.75 €**

new **teas**

994 jasmin china (grüner tee)

995 waldfrucht (früchtetees)

996 zitronengras + granatapfel (kräutertee)

new **bubbles**

997 mango

998 erdbeer

999 lychee

989 katsu combo 15.25 €

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

main

mini chicken katsu gebraten

katsu curry soße
 oder süße amai soße

mini chicken katsu gegrillt

katsu curry soße
 oder süße amai soße

+ dessert

eine kugel vanilleeis (v)

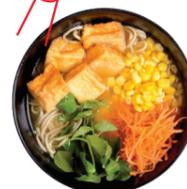
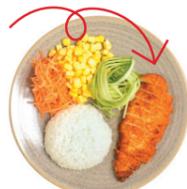
mit toffee-topping
 oder mit passionsfrucht-topping

+ drink

saft

orange fresh

apfel fresh



(v) vegetarisch (vg) vegan **new** neu 🍷 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