



desserts

immer platz für dessert. diesmal mit einer frischen note + den einzigartigen geschmäckern asiens

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

11147 dragon raw cake 110 g 8.75 € himbeeren. kokosmilch. vegane saure sahne. agavendicksaft. drachenfruchtpulver

11133 coconut-bounty cake (*6) 80 g 8.75 € kokosmilch. dunkle 60% schokolade. kokosmehl. datteln. sauerkirschen. bio-agavendicksaft. sonnenblumenkerne. bio-reismilch. kokosraspeln. bio-rohkakao

131 white chocolate (*1,3,7,12) 140 g 8.75 € + ginger cheesecake (v) weiße schokolade. karamellsoße. ingwerpulver

139 apple and cinnamon gyoza (v)
(*1,7) 180 g 7.75 €
leicht mit zimt bestäubt + serviert mit vanilleeis



mochi

3 stück traditioneller japanischer kuchen gefüllt mit eiscreme

124 mochi mix (v) (*6,7) 90 g 8.75 €

1240 mochi kokosnuss

1241 mochi mango

1243 mochi schokolade1247 mochi erdbeer-käsekuchen

1248 mochi yuzu-zitrone

ice cream

etwas erfrischendes, um die sinne zu befriedigen. eine auswahl an eiscremes zur erfrischung und zum genuss

128 salted caramel ice cream (v) (*7,11) 150 ml 5.35 € karamellsoße + sesam

140 coconut reika ice cream (v) (*7) 150 ml 5.35 € mangosoße + kokosflocken

141 vanilla ice cream (v) (*7) 150 ml 5.35 € dunkle schokoladen soße

bubble teas

spaßig. fruchtig und erfrischend. hausgemachte eistees! stelle deine eigene kombination zusammen

0.30 l **6.75** :

teas

jasmin china (grüner tee)

995 waldfrucht (früchtetee)996 zitronengras + granatapfel (kräutertee)

bubbles

997 mango 998 erdbeere 999 lychee



6.25 € 16.95 €

lemonades

erfrischen oder wärmen dich – wähle ganz nach deiner stimmung

0.50 l 1.5

200 | 201 orange orange. zitrone. orangensirup.

zitronengras + sodawasser

206 | 207 strawberry 6.55 € 17.95 € + rhubarb

erdbeere. rhabarber. limette. hausgemachter. sakura sirup. zitronengras + sodawasser

216 | 217 pineapple + passion

ananas sirup. passionsfrucht. limette + sodawasser

signature mocktails

810 raspberry + mint 0.20 1 6.95 € himbeerpüree. frische minze. zitrone. limette + sodawasser

apple + elderflower
frischer apfelsaft. holundersirup.
zitronengras. limette + sodawasser

812 mango + thai basil 0.20 1 **6.95 €** mangopüree. zuckersirup. thai-basilikum. limette + sodawasser

classic cocktails

581 aperol spritz (*12) 0.12 l **11.45 €** aperol. orange. prosecco + sodawasser

582 hugo (*12) 0.141 11.45 € prosecco. frische minze. holundersirup + sodawasser

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

580 mojito 0.101 11.45 € bacardí. zuckersirup. frische minze. limette. getrocknete limette + sodawasser



sides + sharina

gedämpft. gefüllt. gefaltet. aufgespießt. genieße unsere kleinen teller, voller geschmack + perfekt zum teilen



bao buns

zwei fluffige asiatische brötchen mit einer faszinierende füllung

113 korean barbecue beef (*1,6) 120 g 8.95 € gezupftes rindfleisch, rote zwiebel, frischer asiatischer salat + sriracha mayonnaise

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

ein teller mit sechs bao buns zum teilen, wie du es magst. gezupftes

the classics

11104 edamame (*6) 190 g 6.25 € soiabohnen mit salz oder chili-knoblauch-salz

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

reisnudeln. pilze. rote + frühlingszwiebel. mungbohnensprossen. koriander. minze. süß + würzige kokossuppe

 165
 garnelen (*2)
 120
 hühnchen
 11166
 tofu (*6)

 200 g
 8.25 €
 200 g
 8.25 €
 200 g
 7.45 €

unsere signature gyoza

fünf gefüllte teigtaschen voller geschmack. serviert mit einer dip soße

gedämpft

11101 yasai ı vegetarisch (*1,6,11) 100 g 7.75 € gedämpfte grüne gyoza. serviert mit gewürztem essig-dip

100 hühnchen (*1,6,11) 100 g **7.95 €** npfte hühnchen-gyoza. serviert mit chili. soja + sesam dip soße

(vg) vegan

gebraten

99 ente \$ (*1,6,11) 100 g 8.65 €

sprig gebratene enten-gyoza. serviert mit süßer kirsch-hoisin-dip soße

to discover

96 lollipop prawn kushiyaki (*2,6) 130 g 15.95 € drei gegrillte garnelenspieße. mariniert in zitronengras + chili. serviert mit karamellisierter limette

123 chicken yakitori (*1,6,11) 135 g 7.95 € spieße aus mariniertem hühnerschenkel. würzige teriyaki-soße. shichimi. frühlingszwiebeln

new hot honey fried chicken

knusprige hähnchenschenkel mit honig + chili. auswahl an soße. essiggurken. würzige vegane mayonnaise

127 yuzu (*1,6,12) 220 g 10.95 €

neu refreshed erfrischt kann schalen oder kleine knochen enthalten

129 firecracker (*1,6,12) 220 g 9.95 €





donburi

eine schüssel voller seele, eiweiß und gemüse voller geschmack auf einem bett aus dampfendem reis

new thai basil chicken (*1,3,4,6) 330 g 13.95 €

zartes hähnchenfleisch, gebraten mit thai-basilikum paprika. süß + herzhafte soße. thai-reis. spiegelei. rotes paprikapulver, koriander

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

gezupfte entenkeule mit würziger teriyaki + yakitori soße. «lebriger weißer reis. karotte. zuckerschoten. süßkartoffeln rote + frühlingszwiebel. spiegelei. gurke. veganes kimchee

reriyaki + yakitori soße. klebriger weißer reis. geriebene karotte. pabyspinat, frühlingszwiebel, sesamsamen, veganes kimchee

69 rinderbrust (*1,6,11) 580 g 19.95 €

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

reis nach wahl

klebriger weisser reis (vg) / brauner reis (vg) / jasminreis (vg)

donburi set angebot für nur 22.95 €

69 donburi teriyaki rinderbrust

11104 edamame

soulful bowls

schüsseln, die die seele verwöhnen

nühnchen oder aubergine in knusprigen panko-bröseln. gemischte blätter. apfelscheiben, gurke, edamame, frischer asiatischer salat, erbsensprossen japanische pickles. rote chili + koriander. dazu currysalat-dressing

170 hühnchen 400g **15.95 €**

11171 yasai l aubergine 400 g **13.95 €**

koyo bowl

gemischter salat. rüben. karotte. gurke. rote + weiße. rettich.

172 lachs ? 380g **18.45 €**

173 hühnchen zwiebel (*6.10) 380 a **14.55 €**

11174 yasai l aubergine + karamellisierte 370 a 11.95 €

extras

300 reis 200 g 2.75 €

306 vegan kimchee 40 g 2.45 € + rettich mit knoblauch

eingelegtes gemüse (*1,6,12) 30 g **1.45 €**

305 tee-gefärbtes ei (v) (*3,6) 1 ks **2.25 €**

303 chilischoten 5 g 1.45 €



teppanyaki

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

bulgogi

eln. miso-sesam + korean bbg soße. frühlingszwiebel. veganes kimchee. halbes tee-gefärbtes ei + koriander

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

158 hühnchen (*1,3,6,11,12) 420 g **17.95 €** hühnchen in ingwer-marinade

kakushin udon

udon nudeln. shiitake pilze. rote zwiebel + frühlingszwiebel. zuckerschoten. mungbohnensprossen, karotte, butternusskürbis, eingelegter ingwer. shichimi. geriebene gurke + miso dressing

49 rind

(*1,6,11,12) 580 g **22.95 €** (*1,2,6,11,12) 540 g **19.95 €**

pad thai

reisnudeln. amai soße. ei. mungbohnensprossen. lauch. chili. rote zwiebel + frühlingszwiebel. gebratene schalotten. minze + koriander. limette

48 hühnchen 47 yasai l tofu + garnelen 580 q **17.95 €**

+ gemüse (v) 550g **15.75 €** 1147 yasai l tofu (*1,6) 530 g **15.75 €** ohne ei zubereitet. geeignet für veganer

teriyaki soba

soba nudeln. curryöl. zuckerschoten. pak choi. rote zwiebel + frühlingszwiebel. chili, mungbohnensprossen, teriyaki soße, korjander, sesamsame

45 rind (*1,6,11) 520g **21.95 €** 46 lachs :

new yaki soba

soba nudeln gekocht mit ei. paprika. mungbohnensprossen. weiße zwiebel + frühlingszwiebel. garniert mit knusprig gebratenen schalotten. eingelegter ingwer + sesamsamen

+ garnelen 550g **17.95 €**

40 hühnchen 41 yasail pilze + gemüse (v) 500g **15.45 €**

1141 yasai l pilze + gemüse 500 a **15.45 €** zubereitet, geeigne für veganer

nudeln auswählen soba (v) (*1) dünn, weizen, ei udon (va) (*1) dick, weizen, ohne ei

bulgogi set angebot für nur 23.95 €

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

158 teppanyaki bulgogi hühnchen gebratene enten-gyoza



ramen

schlürfe die nudeln. koste die brühe, unsere herzhaften schüsseln sind voller protein + mit frischem gemüse belegt

ramen nudeln. halbes tee-gefärbtes ei. eingelegter bambus. veganes kimchee. frühlingszwiebel. koriander. chiliöl

32 rind 150 schweinefleisch 700 g **17.75 €** 700 g **16.95 €** gezupfte rinderbrust. korean bbq gehacktes schweinefleisch. soße. extra kräftige hühnerbrühe korean bbg soße, extra kräftige

151 hühnchen 700 g **16.75 €**

(*1,3,6) 700 g **15.95 €** hühnchen in ingwer-marinade. korean pilzmischung. gyoza soße. extra bbq soße. extra kräftige hühnerbrühe kräftige vegetarische brühe

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

ramen nudeln. mariniertes hühnchen. babyspinat. eingelegter bambus. frühlingszwiebel. hühnerbrühe mit dashi + miso soße

gyoza

fünf gefüllte teigtaschen. ramen nudeln. gemüsebrühe. gerösteter pak choi. halbes tee-gefärbtes ei. chili-sambal-paste. korjander, frühlingszwiebeln, chiliöl, gyoza soße

36 ente 780 a 16.75 €

43 hühnchen 780 g 15.95 €

1173 yasai l (*1611) 750 g **15.95 €** without egg

152 yasai l mushroom (v)

brühe auswählen

leicht huhn (*1,6) oder gemüse

würziges huhn (*1,6) oder gemüse mit chili

kräftige (* 1, 4, 6) reduzierte hühnerbrühe mit dashi + miso

ramen set angebot für nur 20.95 €

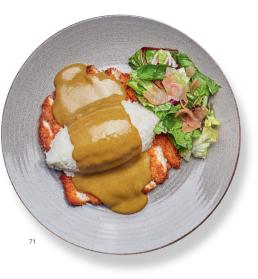
20 grilled chicken ramen 123 chicken yakitori

I. 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, gueensland-nüsse paranüsse und daraus hergestellte produkte 9. sellerie und sellerieprodukte 10. senf und senfprodukte 11. sesamsamen und sesamsamenprodukte 12. schwefeldioxidundsulfiteir konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l 13. lupinen

the listed weight indicates the minimum weight of the prepared meal

(*1,3,7) = enthält allergene zutaten

14. schalentiere und schalentieren produkte



curry

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

firecracker

kräftig + feurig. zuckerschoten. paprika. frühlingszwiebel. scharfe rote chilischoten, sesamsamen, shichimi, limette. sesamöl. gedämpfter weißer reis

93 garnelen

92 hühnchen (*1.2.6.11) 580a **18.95** € (*1.6.11) 600 a **18.95 €**

katsu

curry soße. hühnchen oder gemüse in knuspriger pankobrösel. japanische essiggurken. salat + klebriger weißer reis

71 hühnchen

1172 yasai I süßkartoffel + aubergine + butternusskürbis (*1,6) 630 g 12.95 €

coconut kare

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

155 hoki fish \$ 156 mariniertes 11156 gerösteter

(*4) 500 g 18.95 € hähnchen schenkelstück 470 g **12.95 €** (*6) 490g **14.95€**

reis auswählen

klebriger weisser reis (vg) / brauner reis (vg) / jasminreis (vg)

curry set angebot für nur 21.95 €

71 curry katsu hühnchen

165 tom yum garnelen



allergien + intoleranzen

wenn du eine lebensmittelallergie oder -intoleranz hast, informiere bitte die mitarbeitei 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 werdei mitunter ändern sich unsere rezepte. wir können daher nicht zu 100 % garantieren, dass dein gericht frei von solchen lebensmitteln ist.

bitte beachten sie iedoch, dass wir darauf achten, kleine knochen und schalen aus dass wir alle knochen und schalen entfernen werden.

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



sashimi

vier scheiben frischer roher fisch. serviert mit wakame algensalat. wasabipaste (*6,10) + eingelegter ingwer

817 thunfisch * \$ (*4,11) 100 g 11.95 €

818 lachs * \$ (*4,11) 100 g 11.45 €

815 avocado (*11) 100 g 8.95 €



nigiri

ein stück auf einem reiskissen. serviert mit wasabipaste (*6,10) + eingelegter ingwer

821 thunfisch * \$ (*4) 70 g 4.45 €

820 lachs * \$ (*4) 70 g 4.25 €

822 avocado 70 g 3.45 €



(v) vegetarisch

vegan



refreshed erfrischt

• kann

hosomaki

vier oder acht stücke einzeln gefüllter sushi rollen. eingewickelt in seetang serviert mit wasabipaste (*6,10) + eingelegter ingwer

4 stk 8 stk

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

831 | 8310 lachs 80 g 4.95 € 150 g 9.25 €

+ schnittlauch * * (*4)

832 | 8320 gurke 80 g 2.65 € 150 g 4.85 €

836 | 8360 avocado 80 g 3.25 € 150 g 5.95 €



futomaki

fünf oder zehn stück großer sushi rolls. serviert mit wasabipaste (*6,10) + eingelegter ingwer

thunfisch. gurke. spargel. wakame salat. vegane mayonnaise

851 | 8510 | achs 150 g 7.95 € 300 g 14.65 € + philadelphia * \$ (*4,7,11) | achs. avocado. philadelphia. wakame salat







uramaki

vier oder acht mittelgroße inside-out-sushi-rollen. serviert mit wasabipaste (*6,10) + eingelegter ingwer

> 4 stk 8 stk

840 | 8400 california 160g **6.15 €** 290g **11.35 € roll * :** (*4, 6, 10, 11)

lachs. gurke. avocado. vegane mayonnaise + sesam

846 | 8460 thunfisch roll* 200 g 10.55 € 380 g 19.45 €

thunfisch. spargel. zuckerschoten. mix aus japanischen pilzen. gyoza sauce + vegane mohn mayonnaise



sushi bowls

schüssel mit sushi reis + ponzu. serviert mit wakame algensalat. rettich. edamame. karotte + gelbe melone

855 sushi bowl mit thunfisch (*1,4,6,10,11) 280 g 16.95 € + vegane mayonnaise mit honig * ?

856 sushi bowl mit lachs (*1,4,6,10,11) 280 g 15.95 € + vegane curry mayonnaise * :

857 sushi bowl mit garnelen (*1,2,6,10,11) 280 g 16.45 € + vegane teriyaki mayonnaise ?

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



allergene

- 1. glutenhaltiges getreide 2. krebstiere und krebstierprodukte
- 3. eeier 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 (*1,3,7) enthält allergene

- 9. sellerie und sellerieprodukte
- 10. senf und senfprodukte
- 11. sesamsamen und sesamsamenprodukte 12. schwefeldioxidundsulfitein
- 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 angegeber



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 wir zwar darauf achten, alle kleinen knochen oder schalen aus unseren gerichten zu entfernen, jedoch besteht eine geringe chance, dass einige zurückbleiben. bei wagamama gibt es menüs für jeden geschmack. wir legen wert auf auswahl und vielfalt, wir bieten vegane optionen und glutenfreie gerichte an. außerdem haben wir ein kindermenü, das perfekt für unsere kleinen nudelfans ist.

* es wird nicht empfohlen, dass kinder, schwangere und stillende frauen sowie menschen mit geschwächtem immunsystem rohes oder nicht vollständig durchgegartes fleisch und eier verzehren.

limonaden

erfrischen oder wärmen dich - wähle ganz nach deiner stimmung

> 0.50 L 1.50 L

200 | 201 orange 6.25 € 16.95 € orange. zitrone. orangensirup. zitronengras + sodawasser

206 | 207 erdbeere 6.55 € 17.95 €

+ rhabarber

erdbeere, rhabarber, limette, holundersirup, sakura sirup. zitronengras + sodawasser

216 | 217 ananas 6.55 € 17.95 € + passionsfrucht

ananas sirup, passionsfrucht. limette + sodawasser

bubble teas

spaßig. fruchtig und erfrischend. hausgemachte eistees, stelle deine eigene kombination zusammen

0.30 1 6.75 €

teas

994 jasmin china (grüner tee)

995 waldfrucht (früchtetee)

996 **zitronengras + granatapfel** (kräutertee)

bubbles

997 mango

998 erdbeere

999 lychee



tafel + mineralwässer

tafelwasser

899 soda postmix 0.10 1 0.95 € soda postmix mit zitrone 0.25 l 1.95 € 890 soda postmix mit zitrone 0.50 l 3.85 €

mineralwasser

717 | 718 römerquelle 0.33 1 4.25 € still | prickelnd

703 | 704 römerquelle 0.751 8.95 € still | prickelnd

signature mocktails

810 himbeere + minze 0.201 6.95 €

himbeerpüree. frische minze. zitrone. limette + sodawasser

811 apfel + holunderblüte 0.20 | 6.95 €

frischer apfelsaft. holundersirup. zitronengras. limette + sodawasser

mango + thai-basilikum 0.201 6.95 €

mangopüree. zuckersirup.

thai-basilikum. limette + sodawasser







0.25 l **4.25 €**

softdrinks

7051 | 705 coca-cola zero | 0.33 1 4.25 € coca-cola

707 fanta orange 0.33 1 4.25 € 708 sprite 0.33 | 4.25 €

714 fuzetea schwarztee. pfirsich. hibiskus

716 fuzetea 0.25 1 4.35 €

schwarztee. zitrone. zitronengras

frische säfte

frisch für dich gepresst und serviert

0.30 | 6.75 € | 0.50 | 10.55 €

2011 | 2012 passion

passionsfrucht. orange. wassermelone. zitronengras

03 | 3030 orange

frischer orangensaft

19 | 1019 apfel frischer 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

2007 | 2008 detox orange, grapefruit, ingwer

wagamama

heißgetränke

coffee

wagamama blend

 arabica 50%
 geschmack: zartbitterschokolade

 colombia 30%
 bitterkeit: höher

 el salvador 20%
 aroma: blumig-karamell

 robusta 50%
 röststil: mitteldunkel

 uganda 50%
 säure: mild

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

lose blatt-tees

entdecke die welt der geschmäcker und aromen mit unseren sorgfältig ausgewählten losen blatt-tees + frischen tees

743 waldfrüchte loser blatt-früchtetee mit himbeeren + brombeeren	10 g	4.95 €
741 zitronengras + granatapfel loser blatt-kräutertee mit zitronengras + granatapfel	10 g	4.95 €
740 jasmin china loser blatt-grüntee mit blüten	10 g	4.95 €
743 ceylon ruhunα Ioser blatt-schwarztee	10 g	4.95 €

frische tees

724 ingwer frischer ingwertee	15 g	4.95 €
725 minze frischer minztee	15 g	4.95 €
771 grüntee auf anfrage	0.10 l	aratis

beer

fassbier

633 zipfer märzen	(*1)	0.20 l	2.55 €
⁶³⁴ zipfer märzen	(*1)	0.30 l	3.35 €
2 zipfer märzen	(*1)	0.50 l	4.85 €

flaschenbier

kirin ichiban japan (*1)	0.33 l	5.55 €
601 asahi japan (*1)	0.33 l	5.55 €
636 corona extra (*1)	0.355 l	5.55 €
edelweiss hefetrüb (*1)	0.50 l	4.75 €
heineken (*1)	0.33 l	4.55 €
615 heineken alkoholfrei (*1)	0.33 l	4.55 €

classic cocktails

580 mojito bacardí. zuckersirup. minze. limette. getrocknete limette + sodawasser	0.10 l	11.45 €
581 aperol spritz (*12) aperol. orange. prosecco + sodawasser	0.12 l	11.45 €
582 hugo (*12) prosecco. minze. holundersirup + sodawa	0.14 l asser	11.45 €
583 gin + tonic bombay sapphire, fever tree mediterranea zitronengras, grapefruit, rosa pfefferkorn	0.24 l an tonic	11 . 95 €

wine

prosecco + schaumwein	0.10 l	0.75 l
4006 406 prosecco (*12) spumante. brut. trocken. treviso salatin. italien	5.35 €	37.95 €
weißwein	0.125 l	0.75 l
4015 415 grüner veltliner klassik (*12) trocken. sommer. österreich	4.85 €	27.95 €
4016 416 pinot grigio friuli grave (*12) trocken. salatin. italien	5.25 €	29.95 €
4019 1 419 sauvignon blanc (*12) trocken. salomon + andrew. neuseela	6.95 € and	39.95 €
roséwein	0.125 l	0.75 l
4021 421 pittnauer rosé (*12) blaufränkisch - zweigelt. trocken. pittnauer. österreich	4.85 €	27.95 €
rotwein	0.125 l	0.75 l
4023 423 blaufränkisch classic (*12) trocken.reumann.österreich	5.25 €	29.95 €
424 chianti. tenuta di campriano (*12) trocken. buccia nera. italien		26.95 €
obstwein	0.125 l	0.75 l
505 plum wine (*12) deutschland	5.25 €	29.95 €

sake

Saite		
traditioneller japanischer sake	0.15 l	0.75 l
5010 501 choya sake feiner kräutergeschmack.	5.25 €	29.95 €
eine note von kirsche + aprikose		

vodka

513	42 below	0.02 l	2.95 €
511	grev goose	0.02	4.35 €

rum

528 bacardí carta blanca	0.02 l	2.95 €
5230 bacardí carta oro	0.02 l	2.95 €
526 diplomático reserva	0.02 l	3.95 €
exclusiva		

gin

515 bombay sapphire	0.02 l	3.25 €
517 hendrick's	0.02 l	3.95 €
544 iinzu ain	0.02 l	4.55 €

whiskey

530 jameson 0.021 2.95 € 532 jack daniel's 0.021 3.65 €

allergens

1. glutenhaltiges getreide 2. krebstiere und krebstiererzeugnisse 3. eier und eiererzeugnisse 4. fische und fischerzeugnisse 5. erdnüsse und erdnusserzeugnisse 6. sojabohnen und sojaerzeugnisse 7. milch und milcherzeugnisse 8. nüsse wie mandeln, haselnüsse, walnüsse, cashewkerne, pistazien, macadamianüsse, pekannüsse, queenslandnüsse, paranüsse und daraus hergestellte erzeugnisse 9. sellerie und sellerieerzeugnisse 10. senf und senferzeugnisse 11. sesamsamen und sesamsamenerzeugnisse 12. schwefeldioxid und sulfite in konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l 13. lupinen und lupinenerzeugnisse 14. weichtiere und weichtiererzeugnisse.

(* 1, 3, 7) = enthält allergene

unsere getränke werden in einer umgebung zubereitet, in der auch allergene stoffe vorhanden sind. daher können wir nicht zu 100 % garantieren, dass sich in deinem getränk keine spuren solcher zutaten befinden.

kindermenü

wagamama



reis

977 mini chicken cha han

(*1,3,6) 260 g **6.25 €**

gebratener reis mit hühnchenfleisch

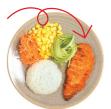
hühnchen. jasminreis. amai soße. ei. mais. karotte. zuckerschoten



978 mini yasai cha han (v)

(*1,3,6) 250 g **5.95 €** gebratener reis mit tofu

tofu. jasminreis. amai soße. ei. mais. karotte. zuckerschoten



katsu

mini chicken katsu

hähnchenbrust in panko-brösel. klebriger weißer reis. curry oder amai soße. karotte. gurke. mais

971 gebraten (*1,6) 300 g **8.75 €**

973 gegrillt (*1,6) 300 g **8.75 €**



972 mini yasai katsu

(*1,6) 290 q **6.45 €**

süßkartoffel + butternusskürbis in panko-brösel. klebriger weißer reis. curry oder amai soße. karotte. gurke. mais



ramen

920 mini chicken ramen

(*1,6) 530 g **8.45 €** gegrillte hähnchenbrust. babyspinat.

karotte, mais, hühnerbrühe



927 mini yasai ramen (v) (*1,6) 500 q **6.95 €**

gebratener tofu. babyspinat. karotte. mais. gemüsebrühe



(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 dem bestellen darüber. n 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 wir zwar darauf achten, alle kleinen knochen oder schalen aus unseren gerichten zu entfernen jedoch besteht eine geringe chance, dass einige zurückbleiben

bei wagamama gibt es menüs für ieden geschmack, wir legen wert auf auswahl und vielfalt, wir bieten vegane optionen und glutenfreie gerichte an außerdem haben wir ein kindermenü, das perfekt für unsere kleinen nudelfans ist.



nudeln

940 mini chicken yaki soba

(*1,3,6) 200 g **7.25 €**

stir-fry hühnchen

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

941 mini yasai yaki soba (v)

(*1,3,6) 200 g **7.25 €** stir-fry tofu

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

981 mini chicken noodles

(*1,6) 300 q **8.35 €**

hühnchen. soba nudeln. amai soße. karotte. gurke. mais



reisnudeln. lauch. rote zwiebel. paprika. knoblauch. ingwer. limette. amai soße

918 garnelen (*1,2,3,6) 270 g 8.95 €

919 hühnchen (*1,3,6) 270 g 8.75 €

11918 tofu (*1,6) 250 g 7.95 €

mochi

3 stück traditioneller japanischer mochi gefüllt mit eiscreme

mochi mix (v) (*6,7) 90 g 8.75 €

1240 mochi kokosnuss

1241 mochi mango

1243 mochi schokolade

1247 mochi erdbeer käsekuchen **1248** mochi yuzu zitrone

desserts

990 mini eiscreme (v)

(*7) 50 ml **2.95 €**

wähle geschmack

kokosnuss. karamell oder vanilleeis

wähle topping

süße mango. karamell oder schokolade

erstelle dein eigenes mini donburi

erstelle deine eigene mini-reisschüssel. verfeinert mit süsser und würziger soße. ausgewogen mit protein und gemüse voller geschmack

starte mit einem protein

wähle eins aus

951 hühnchen (*6) 40 g

952 garnelen (*2) 50 g

953 lachs (*4) 40 g

954 tofu (*6) 50 g 955 butternusskürbis 50 g

2 füge gemüse hinzu

wähle zwei aus

961 mais 20 g

962 karotte 20 g

963 gurke 20 g

964 edamame (*6) 20 g



getränke

saft 0.301 6.75 €

03 orangensaft frisch

19 apfelsaft frisch

bubble teas

spassig. fruchtig und erfrischend. hausgemachte eistees. stelle deine eigene kombination zusammen

0.301 6.75 €

teas

994 jasmin china (grüner tee)

995 waldfrucht (früchtetee)

996 zitronengras + granatapfel (kräutertee)

bubbles

997 mango

998 erdbeere

999 lychee

989 katsu Combo 15.25 €

wähle dein katsu + soße, dann wähle ein dessert und etwas zu trinken

hauptgericht

mini chicken katsu aebraten

katsu curry soße oder süße amai soße

mini chicken katsu gegrillt

katsu curry soße oder süße amai soße

+ dessert



eine kugel vanilleeis (v)

mit karamell oder schokoladentopping

+ getränk

saft

orangensaft frisch apfelsaft frisch

alleraene

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, queenslandnüsse, paranüsse und daraus hergestellte produkte

9. sellerie und sellerieprodukte 10. senf und senfprodukte 11. sesamsamen und sesamsamenprodukte 12. schwefeldioxidundsulfitein konzentrationen über

10 mg/kg oder 10 mg/l 13. lupinen und lupinenerzeugnisse 14. schalentiere und schalentieren produkte

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

das angegebene gewicht entspricht dem

mindestgewicht der zubereiteten mahlzeit.