



essen
ist leben

seit über 30 jahren servieren wir große, kräftige pan-asiatische geschmäcker auf der ganzen welt. unser essen ist inspiriert von den lebendigen gerichten asiens, aber immer mit unseren eigenen **verspielten twists** und **frischen ideen**. von der öffnung bis zum schluss sind unsere köche in den offenen küchen beschäftigt und bereiten jedes gericht frisch zu, damit es immer **heiss, frisch und voller geschmack** ist

vom ikonischen katsu curry bis zum aromatischen thai-basilikum-huhn oder süß + klebrigem hot-honey-huhn gibt es immer etwas neues zu entdecken. setz dich auf eine bank, schnapp dir deine esstäbchen und **leg los**



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 + ginger cheesecake (v) (*1,3,7,12) 140 g **8.75 €**
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 €**
sorten:

1240 | mochi kokosnuss

1241 | mochi mango

1243 | mochi schokolade

1247 | 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

994 | jasmin china (grüner tee)

995 | waldfrucht (früchtetee)

996 | zitronengras + granatapfel (kräutertee)

bubbles

997 | mango

998 | erdbeere

999 | lychee



lemonades

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 strawberry + rhubarb	6.55 €	17.95 €
---	---------------	----------------

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

216 217 pineapple + passion	6.55 €	17.95 €
--	---------------	----------------

ananas sirup. passionsfrucht. limette + sodawasser

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 €
---------------------------------	--------	---------------

mangopüree. zuckersirup. thai-basilikum. limette + sodawasser

classic cocktails

581 aperol spritz (*12)	0,12 l	11.45 €
----------------------------------	--------	----------------

aperol. orange. prosecco + sodawasser

582 hugo (*12)	0,14 l	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	0,10 l	11.45 €
---------------------	--------	----------------

bacardi. zuckersirup. frische minze. limette. getrocknete limette + sodawasser

★
wagamama

sides + sharing

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



113

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 sharing plate** (*1,6) 350 g **21.95 €**

ein teller mit sechs bao buns zum teilen, wie du es magst, gezupftes rindfleisch, rote zwiebel, frischer asiatischer salat + sriracha mayonnaise

unsere signature gyoza

fünf gefüllte teigtaschen voller geschmack, serviert mit einer dip soße

gedämpft

11101 **yasai | 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 €**

gedämpfte hühnchen-gyoza, serviert mit chili, soja + sesam dip soße

gebraten

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

knusprig gebratene enten-gyoza, serviert mit süßer kirsch-hoisin-dip soße



165



127



96

the classics

11104 **edamame** (*6) 190 g **6.25 €**

sojabohnen mit salz oder chili-knoblauch-salz

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

knusprig gebratener tintenfisch, shichimi, essigdressing mit chili + koriander

tom yum

reisnudeln, pilze, rote + frühlingzwiebel, mungbohnenprossen, koriander, minze, süß + würzige kokossuppe

165 **garnelen** (*2) 200 g **8.25 €**

120 **hühnchen** 200 g **8.25 €**

11166 **tofu** (*6) 200 g **7.45 €**

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, frühlingzwiebeln

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 €**

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



167

donburi

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

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

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

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

gezupfte entenkeule mit würziger teriyaki + yakitori soße, klebriger weißer reis, karotte, zuckerschoten, süßkartoffeln, rote + frühlingzwiebel, spiegelei, gurke, veganes kimchee

teriyaki

teriyaki + yakitori soße, klebriger weißer reis, geriebene karotte, babyspinat, frühlingzwiebel, 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

katsu salad

hühnchen 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** (*1,6,11,12) 400 g **15.95 €**

11171 **yasai | aubergine** (*1,6,11,12) 400 g **13.95 €**

koyo bowl

gemischter salat, rüben, karotte, gurke, rote + weiße, rettich, edamame, sonnenblumenkerne + koriander, senfdressing

172 **lachs** (*4,6,10) 380 g **18.45 €**

173 **hühnchen + karamellierte zwiebel** (*6,10) 380 g **14.55 €**

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

extras

300 **reis** 200 g **2.75 €**

306 **vegan kimchee** 40 g **2.45 €**

würziger fermentierter kohl + rettich mit knoblauch

304 **ingelegtes 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 €**



45

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 + korean bbq soße, frühlingzwiebel, veganes kimchee, frühlingzwiebel, koriander, chiliöl

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

knuspriger gegrillter schweinebauch

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

hühnchen in ingwer-marinade

kakushin udon

udon nudeln, shitake pilze, rote zwiebel + frühlingzwiebel, zuckerschoten, mungbohnenprossen, karotte, butternusskürbis, eingelegter ingwer, shichimi, geriebene gurke + miso dressing

49 **rind** (*1,6,11,12) 580 g **22.95 €**

50 **garnelen** (*1,2,6,11,12) 540 g **19.95 €**

pad thai

reisnudeln, amai soße, ei, mungbohnenprossen, lauch, chili, rote zwiebel + frühlingzwiebel, gebratene schalotten, minze + koriander, limette

48 **hühnchen + garnelen** (*1,2,3,6) 580 g **17.95 €**

47 **yasai | tofu + gemüse** (v) (*1,3,6) 550 g **15.75 €**

1147 **yasai | tofu + gemüse** (*1,6) 530 g **15.75 €**

ohne ei zubereitet, geeignet für veganer

teriyaki soba

soba nudeln, curryöl, zuckerschoten, pak choi, rote zwiebel + frühlingzwiebel, chili, mungbohnenprossen, teriyaki soße, koriander, sesamsamen

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

46 **lachs** (*1,4,6,11) 520 g **22.95 €**

new **yaki soba**

soba nudeln gekocht mit ei, paprika, mungbohnenprossen, weiße zwiebel + frühlingzwiebel, garniert mit knusprig gebratenen schalotten, eingelegter ingwer + sesamsamen

40 **hühnchen + garnelen** (*1,2,3,6,11) 550 g **17.95 €**

41 **yasai | pilze + gemüse** (v) (*1,3,6,11) 500 g **15.45 €**

1141 **yasai | pilze + gemüse** (*1,6,11) 500 g **15.45 €**

reisnudeln, ohne ei zubereitet, geeignet für veganer

nudeln auswählen

soba (v) (*1) dünn, weizen, ei

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

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

bulgogi set **angebot für nur 23.95 €**

158 **teppanyaki bulgogi hühnchen**

99 **gebratene enten-gyoza**



36

ramen

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

tantanmen

ramen nudeln, halbes tee-gefärbtes ei, eingelegter bambus, veganes kimchee, frühlingzwiebel, koriander, chiliöl

32 **rind** (*1,3,6) 700 g **17.75 €**

gezupfte rinderbrust, korean bbq soße, extra kräftige hühnerbrühe

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

gehacktes schweinefleisch, korean bbq soße, extra kräftige hühnerbrühe

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

hühnchen in ingwer-marinade, korean bbq soße, extra kräftige hühnerbrühe

152 **yasai | mushroom** (v) (*1,3,6) 700 g **15.95 €**

pilzmischung, gyoza soße, extra kräftige vegetarische brühe

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

ramen nudeln, mariniertes hühnchen, babyspinat, eingelegter bambus, frühlingzwiebel, hühnerbrühe mit dashi + miso soße

gyoza

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

36 **ente** (*1,3,6,11) 780 g **16.75 €**

43 **hühnchen** (*1,3,6,11) 780 g **15.95 €**

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

with udon noodles, without egg

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**

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

the listed weight indicates the minimum weight of the prepared meal

(*1,3,7) = enthält allergene zutaten



71

curry

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

firecracker

kräftig + feurig, zuckerschoten, paprika, frühlingzwiebel, scharfe rote chilischoten, sesamsamen, shichimi, limette, sesamöl, 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 panko-brösel, japanische essiggurken, salat + klebriger weißer reis

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

1172 **yasai | 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** (*4) 500 g **18.95 €**

156 **mariniertes hähnchen** 470 g **12.95 €**

11158 **gerösteter butternusskürbis** 470 g **12.95 €**

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**



156

allergien + intoleranzen

wenn du eine lebensmittallergie 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. 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 €



815

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 €



820

hosomaki

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

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

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

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

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



8320

futomaki

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

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

thunfisch. gurke. spargel. wakame salat. vegane mayonnaise

851 | **8510** lachs + philadelphia * (*4,7,11) 150 g 7.95 € 300 g 14.65 € 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.
serviert mit wasabipaste (*6,10) + eingelegter ingwer

		4 stk	8 stk
840 8400	california roll *: (*4,6,10,11)	160 g 6.15 €	290 g 11.35 €
lachs. gurke. avocado. vegane mayonnaise + sesam			

846 8460	thunfisch roll *: (*4,6)	200 g 10.55 €	380 g 19.45 €
thunfisch. spargel. zuckerschoten. mix aus japanischen pilzen. gyoza sauce + vegane mohn mayonnaise			



8460

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**



855

allergene

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

das gewicht der gerichte wird in rohem zustand angegeben

(* 1, 3, 7) enthält allergene



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.

heißgetränke

coffee

wagamama blend

arabica 50%
colombia 30%
el salvador 20%

robusta 50%
uganda 50%

geschmack: zartbitterschokolade
bitterkeit: höher
aroma: blumig-karamell
röststil: mitteldunkel
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	café 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	10 g	4.95 €
loser blatt-früchtetee mit himbeeren + brombeeren			
741	zitronengras + granatapfel	10 g	4.95 €
loser blatt-kräutertee mit zitronengras + granatapfel			
740	jasmin china	10 g	4.95 €
loser blatt-grüntee mit blüten			
743	ceylon ruhuna	10 g	4.95 €
loser blatt-schwarztee			

frische tees

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

beer

fassbier

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

flaschenbier

603	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 €
637	edelweiss hefetrüb (*1)	0.50 l	4.75 €
612	heineken (*1)	0.33 l	4.55 €
615	heineken alkoholfrei (*1)	0.33 l	4.55 €

classic cocktails

580	mojito	0.10 l	11.45 €
bacardi. zuckersirup. minze. limette. getrocknete limette + sodawasser			
581	aperol spritz (*12)	0.12 l	11.45 €
aperol. orange. prosecco + sodawasser			
582	hugo (*12)	0.14 l	11.45 €
prosecco. minze. holundersirup + sodawasser			
583	gin + tonic	0.24 l	11.95 €
bombay sapphire. fever tree mediterranean tonic. zitronengras. grapefruit. rosa pfefferkorn			

wine

prosecco + schaumwein		0.10 l	0.75 l
4006 406	prosecco (*12)	5.35 €	37.95 €
spumante. brut. trocken. treviso salatin. italien			

weißwein		0.125 l	0.75 l
4015 415	grüner veltliner klassik (*12)	4.85 €	27.95 €
trocken. sommer. österreich			
4016 416	pinot grigio friuli grave (*12)	5.25 €	29.95 €
trocken. salatin. italien			
4019 419	sauvignon blanc (*12)	6.95 €	39.95 €
trocken. salomon + andrew. neuseeland			

roséwein		0.125 l	0.75 l
4021 421	pittnauer rosé (*12)	4.85 €	27.95 €
blaufränkisch - zweigelt. trocken. pittnauer. österreich			

rotwein		0.125 l	0.75 l
4023 423	blaufränkisch classic (*12)	5.25 €	29.95 €
trocken. reumann. österreich			
424	chianti. tenuta di campriano (*12)		26.95 €
trocken. buccia nera. italien			

obstwein		0.125 l	0.75 l
505	plum wine (*12)	5.25 €	29.95 €
deutschland			

sake

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

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 €

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 weichtierererzeugnisse.

(* 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.

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 g 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 g 6.95 €
gebratener tofu.babyspinat.karotte.
mais.gemüsebrühe

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 g 8.35 €
hühnchen.soba nudeln.amai soße.
karotte.gurke.mais

new mini pad thai
stir-fry thai-stil
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

124 mochi mix (v) (* 6, 7) 90 g 8.75 €
sorten
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

new erstelle dein eigenes mini donburi 925

(* 1, 6, 11) 7.95 €
erstelle deine eigene mini-reisschüssel.verfeinert
mit süsser und würziger soße.ausgewogen
mit protein und gemüse voller geschmack

1 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 0.30l 6.75 €
03 orangensaft frisch
19 apfelsaft frisch

bubble teas

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

0.30l 6.75 €

teas

- 994 jasmin china (grüner tee)
- 995 waldfrucht (früchtete)
- 996 zitronengras + granatapfel (kräuterte)

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 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 karamell oder schokoladentopping

+ getränk

saft
orangensaft frisch
apfelsaft frisch

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

das angegebene gewicht entspricht dem
mindestgewicht der zubereiteten mahlzeit.

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

(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. 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.



hello hanami

hanami ist die japanische tradition, mit der die kirschblütenzeit, bekannt als sakura, gefeiert wird. während dieser zeit versammeln sich freunde und familien, um gemeinsam unter den rosa blüten zu essen, zu trinken und zu singen, um den frühling zu begrüßen und die schönheit der natur zu genießen. sagen sie also „kanpai“ (prost) zu hanami

mindful drinks

lemonades

662 663 sour cherry + rose	0,50 l	5.85 €
sauerkirschkürbis. rosenknospensirup. rosmarin. soda. limette	1,50 l	16.95 €

bottled in house

509 sakura	0,30 l	5.95 €
sakura-tee. kirschsirup. limette. zitrone		

signature hanami mocktail

697 rose + jasmine (* 8)	0,20 l	6.95 €
kirschsirup. rosenknospensirup. kokosmilch. jasmintee. rosenknospen		