

# STARTERS

## SOMMERROLLEN <sup>5,14</sup>

Zwei vietnamesische Rollen gefüllt mit Salat, Mango, Gurke, Minze und Reispapier ummantelt, garniert mit Erdnüssen und hausgemachtem Soja-Schalotten-Dip

- 10. Tempura Garnelen **8,50**
- 11. Hühnerbrust gegrillt **7,50**
- 12. Tofu **7,50**
- 13. Lachs gegrillt **8,50**

## 14. FRÜHLINGSROLLEN <sup>1,2,5,6</sup> **7,50**

Mit fein gehackten Garnelen, Krebsfleisch, Möhren, Pilzen und Schalotten

## 15. SÜSSKARTOFFELPOMMES SUPREME **7,90**

Knusprige Süßkartoffelpommes mit Trüffelöl und Parmesan, serviert mit Schnittlauch-Dip

## 16. EBI TEMPTATION <sup>1,3</sup> **9,50**

Drei Garnelen im Tempura-Mantel auf Salat mit Sweet-Chilli-Soße

## 17. CRUNCHY WAN TAN <sup>1,5,14</sup> **9,00**

Handgemachte Teigmanteltaschen gefüllt mit zart gebackenem Rindfleisch, serviert mit Wildkräutersalat, Erdnüssen und einer Sweet-Chilli-Soße

## 18. GYOZA VEGGIE <sup>1,11</sup> **8,50**

Gedämpfte Reismehldumplings gefüllt mit Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat und Sesam-Dressing

## 19. GYOZA CHICKEN **9,50**

Gedämpfte Reismehldumplings gefüllt mit Hähnchen, serviert mit Wildkräutersalat und Sesam-Dressing

## 20. EDAMAME **7,90**

Gedämpfte japanische Sojabohnen in Meersalz

## 21. YAKITORI **8,50**

Drei hausgemachte Hühnerspieße, mariniert mit Teriyaki, serviert mit Salat, Erdnüssen und Teriyaki-Soße

## 22. LACHSTATAR **9,50**

Frischer Lachs, Avocado, Lauchzwiebel und Gurke, mit Lachskaviar und Sesam garniert

## 23. THUNFISCHTATAR **10,50**

Frischer Thunfisch, Avocado, Lauchzwiebel und Gurke, mit Lachskaviar und Sesam garniert

## 24. WAKAME **7,50**

Seetangsalat auf Rettichbett, dazu Tomaten, Avocado und Sesam-Dressing

## 25. ZEN TAPAS MIX FÜR 2 PERSONEN **19,50**

Sommerrollen Tofu, Frühlingsrollen, gegrillte Hühnerspieße, Crunchy Wan Tan, Wildkräutersalat, Krabbenchips und drei Soßen

# SUPPEN

## 1. MISO SUPPE (Vorspeise) **4,50**

Suppe mit Sojabohnenpaste, Seealgen, Tofu und Frühlingszwiebeln

## CREMIGE KOKOSSUPPE (Vorspeise)

Kräftige Hühnerbouillon mit Pilzen, Okra, Kirschtomaten und sahniger Kokosmilch

- 2. Huhn **7,20**
- 3. Garnelen **8,50**
- 4. Lachs **7,50**

## CANH CHUA (Vorspeise)

Kräftiger Hühnerbouillon, Kirschtomaten, Okra, Dill, Frühlingszwiebeln, Ananas, Koriander und Tamarinde

- 5. Huhn **7,20**
- 6. Garnelen **8,50**
- 7. Lachs **7,50**

## PHO

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in kräftiger Rinderbrühe, Koriander, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

- 8. Huhn **15,50**
- 9. Rind **16,50**
- 10. Tofu **14,90**

## MAIN DISHES

### ZEN OCEAN

Pak Choi, Zuckerschoten, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten Kirschtomaten, Schalotten, abgeschmeckt mit hauseigener Teriyaki-Soße

60. Hühnerbrust gegrillt	18,90
61. Barbarie Entenbrust	20,90
62. Lachs gegrillt (medium)	21,90
63. Thunfisch gegrillt (medium)	22,90
64. Rinderhüftstreifen gegrillt	19,90
65. Tofu	17,90

### BUN

Lauwarme Reismudeln, Wildkräutersalat, Gurke, Mango, Erdnüsse, Sesam mit Chilli-Ingwer-Limetten-Vinaigrette und Soja-Schalotten-Dip

66. Hühnerbrust gegrillt	15,50
67. Barbarie Entenbrust	19,50
68. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill	19,50
69. Rinderhüftstreifen gegrillt	15,50
70. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill	18,50
71. Tofu	15,50

### KOKOS RED CURRY

Ananas, Pilze, Kokosmilch, Gemüse, Kürbis, geröstete Erdnüsse, Wildkräutersalat, serviert mit Reis.

Pho-Nudeln statt Reis	+3,00
72. Hähnchen gebraten	14,50
73. Hühnerbrust gegrillt	15,50
74. Barbarie Entenbrust	19,50
75. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill	19,50
76. Rinderhüftstreifen gegrillt	17,50
77. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill	18,50
78. Tofu	14,50

### TROPICAL MANGO

Cremige Kokosnuss, Mango, Litschi, Ananas, Koriander, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

79. Hähnchen gebraten	14,50
80. Hühnerbrust gegrillt	15,50
81. Barbarie Entenbrust	19,50
82. Rinderhüftstreifen gegrillt	17,50
83. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill	18,50
84. Tofu	14,50

## SALATE

### ZEN SALAT

Lollo Rosso, Radicchio, Rucola, Eisbergsalat, Shiso Purple, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, hausgemachtes Chili-Limetten-Dressing

30. Hühnerbrust gegrillt	15,50
31. Rinderhüftstreifen gegrillt	15,50
32. Lachs gegrillt (medium) mit Dill und Salsa Roja	16,50
33. Barbarie Entenbrust	19,50
34. Tofu	15,50

## POKE BOWL

### P1. TUNA POKE BOWL

18,50

Salat, Thunfisch, Mango, Sushi Reis, Edamame, Gurke, Wakame, Sriracha Mayonnaise, Unagi-Soße, garniert mit Nori, Sesam, Cashewkernen und Röstzwiebeln

### P2. SALMON POKE BOWL

17,50

Salat, Lachs, Mango, Sushi Reis, Avocado, Gurke, Radieschen, Sesam-Soße, Sesam, Nori, Macadamianüsse und Röstzwiebeln

### P3. SURF&TURF BOWL

19,50

Rinderhüfte und Garnelen vom Grill, Salat, Kirschtomaten, Edamame, Avocado, Mais, Nori, Teriyaki-Soße, Cashewkernen und Röstzwiebeln

### P4. VEGGIE POKE BOWL

15,50

Tofu, Mango, Edamame, Avocado, Gurke, Salat, Wakame, Rucola, Sushi Reis, garniert mit Sesam-Soße

## ZEN COMBOS

<b>C1</b>	<b>15,50</b>
8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Stk. Avocado Maki	
<b>C2</b>	<b>23,50</b>
8 Stk. Alaska Inside-Out, 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri	
<b>C3</b>	<b>25,00</b>
8 Stk. Maguro I.O., 8 Stk. Tekka Maki, 2 Stk. Thunfisch Nigiri	
<b>C4</b>	<b>29,00</b>
10 Stk. Lachs-Tempura, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Garnelen Nigiri	
<b>C5</b>	<b>31,00</b>
8 Stk. Crispy Tiger, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Garnelen Nigiri	
<b>C6</b>	<b>17,50</b>
6 Stk. Veggie Tempura, 8 Stk. Veggie Special Roll, 2 Stk. Veggie Avocado Nigiri	
<b>C7 KAMASUTRA FÜR 2 PERSONEN</b>	<b>55,00</b>
10 Stk. Salmon Tempura Roll, 8 Stk. ZEN Special Roll, 8 Stk. California Roll, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Sashimi, 2 Stk. Lachs Sashimi	
<b>C8 BIG IN JAPAN FÜR 4 PERSONEN</b>	<b>110,00</b>
10 Stk. Tuna Tempura Roll, 10 Stk. Veggie Tempura Roll, 8 Stk. ZEN Special Roll, 8 Stk. Veggie Special Roll, 8 Stk. Sake Rucola I.O., 8 Stk. Veggie I.O., 4 Stk. Thunfisch Nigiri, 4 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Thunfisch Sashimi, 4 Stk. Lachs Sashimi	

## NIGIRI 2 STK.

<b>N1. ABURI MAGURO</b>	<b>8,50</b>
Thunfisch flambiert, Frischkäse, grüner Spargel	
<b>N2. ABURI SALMON</b>	<b>8,00</b>
Lachs flambiert, Frischkäse, grüner Spargel	
<b>N3. ABURI GAI</b>	<b>9,50</b>
Jakobsmuschel flambiert	
<b>N4. SAKE</b>	<b>6,50</b>
Lachs	
<b>N5. ANAGO</b>	<b>7,00</b>
Salzwasseraal gegrillt	
<b>N6. MAGURO</b>	<b>7,00</b>
Thunfisch	
<b>N7. EBI</b>	<b>7,00</b>
Gekochte Garnelen	

## MAKI 8 STK.

<b>M1. AVO LOVE</b>	<b>6,00</b>
Avocado	
<b>M2. SAKE</b>	<b>7,00</b>
Lachs	
<b>M3. TEKKA</b>	<b>7,50</b>
Thunfisch	
<b>M4. ANAGO KAPPA</b>	<b>7,50</b>
Salzwasseraal gegrillt mit Gurke	
<b>M5. FRY EBI</b>	<b>7,90</b>
Gebackene Garnelen	
<b>M6. KAPPA</b>	<b>6,00</b>
Gurke	
<b>M7. SPARGEL</b>	<b>6,50</b>
Grüner Spargel	
<b>M8. MANGO</b>	<b>8,00</b>
Mango	

## IN & OUT 8 STK.

### U30. ALASKA 11,50

Lachs, Avocado und Tobiko

### U31. CALIFORNIA 10,50

Surimi, Avocado, Gurke und Tobiko

### U32. MAGURO 12,50

Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko

### U33. IBODAI 11,50

Japanischer Butterfisch, Gurke und Tobiko

### U34. HOTATEGAI 12,90

Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko

### U35. SALMON SKIN 10,50

Lachshaut gebacken, Gurke und Sesam

### U36. EBI TEMPURA 12,50

Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam

### U37. SAKE RUCOLA 11,50

Lachs, Rucola, Frischkäse und Sesam

### U38. VEGGIE 10,50

Gurke, Mango, Paprika, Avocado und Sesam

## SASHIMI

### S54. ZEN Chef Selection 26,90

2 Scheiben Butterfisch, 2 Scheiben Thunfisch, 2 Scheiben Lachs, 2 Scheiben Jakobsmuscheln mit Spargel und Lachstatar

### S55. SASHIMI TUNA 24,50

8 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado und Sakura Kresse

### S56. Sashimi Salmon 23,50

8 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Spargel, Avocado und Sakura Kresse

### S57. SEAFOOD TRAY 25,50

3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Jakobsmuscheln, auf Seetangsalat und Lachstatar

## ZEN SPECIAL ROLL 8 STK.

### H47. CRISPY TIGER 19,50

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs und Rucola

### H48. SAKE FANCY 18,50

Gegrillte Lachshaus, Gurke, Avocado, Schnittlauch ummantelt mit Lachs

### H49. NITRO EBI 19,50

Gegrillte Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

### H50. BLACK TIGER 18,50

Frittierte Garnelen, Avocado, Gurke, Schnittlauch mit Salzwasseraal umwickelt und Sesam

### H51. GREEN LOVER 18,50

Lachs, Thunfisch, Frischkäse, Schnittlauch mit Avocado umwickelt, Tobiko und Spargel

### H52. SPICY TUNA 18,50

Salzwasseraal, Avocado, Gurke, Schnittlauch mit flambiertem Thunfisch ummantelt und Sesam

### H53. MAMA EBI 20,50

Frittierte Garnelen, Gurke, Schnittlauch, Mango, Lachs, Thunfisch und japanischer Butterfisch

### H54. WHITE TUNA 18,50

Surimi, Lachs, Thunfisch, Spargel, Schnittlauch und japanischer Butterfisch

### H55. Veggie Special Roll 16,50

Frittierte Avocado, Spargel, Paprika, Mango mit Gurke umwickelt und Sesam-Soße

**H56. JAKOBS ABURI** 20,50

Lachs, Thunfisch, Avocado, Schnittlauch, Mango mit flambierter Jakobsmuschel umwickelt

**BIG CRUNCHY ROLL 10 STK.**

**T36. TUNA TEMPURA** 18,50

Gebackene Tempurarolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse

**T37. SALMON TEMPURA** 17,50

Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Avocado und Frischkäse

**T38. HOTATEGAI TEMPURA** 18,50

Gebackene Tempurarolle mit Jakobsmuscheln, Avocado und Frischkäse

**T39. ZEN TEMPURA** 20,50

Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Thunfisch, Salzwasseraal, Garnelen, Surimi, Avocado und Frischkäse

**T40. CRUNCHY EBI TEMPURA** 19,50

Gebackene Tempurarolle mit frittierter Garnele, Gurke und Frischkäse

**SUSHI RAINBOW**

**VEG11. GREEN HERO** 11,50

Frischkäse, Gurke, grüner Spargel, ummantelt mit Avocado, garniert mit Sesam

**VEG12. MELLOW YELLOW** 8,90

Mango-Passionsfrucht-Reis, Avocado, Gurke, Kürbis und Pistazien

**VEG13. RED POMM** 9,50

Frischkäse, Avocado, Rucola, Gurke, ummantelt mit roter Bete, garniert mit Sesam

**VEG14. HEALTHY CRUNCH** 9,50

Mango, Avocado, Süßkartoffel- Tempura mit Haferflocken frittiert

**DESSERT**

**Z1. ZEN EIS** 7,90

2 Kugeln Grüntee-Eis oder Sesam-Eis, Mango, garniert mit gerösteten Erdnüssen

**Z2. MOCHI-EIS (3 STK.)** 7,50

verschiedene Sorten

**Z3. CRISPY BANANA** 8,50

Knusprige Banane, Reisflocken, serviert mit Miso-Caramel-Soße

**KIDS DISHES**

**KIDS MENÜ 1** 11,50

Leckere Süßkartoffelpommes mit Hühnerspießen vom Grill und Ketchup

**KIDS MENÜ 2** 8,90

Frischer Bratereis mit Eiern und Gemüse im Tempuramantel serviert mit Sweet-Chili-Soße

**KIDS MENÜ 3** 9,50

Knusprige Pommes mit hausgemachten Chicken-Crispies und Ketchup

**EXTRAS**

Jasmin Reis 3,00

Sushi Reis 3,50

Pho-Nudeln 3,50

Wildkräutersalat 7,00

Portion Tofu 6,00

Portion Rind, Hühnerbrust oder Garnelen 6,00

Portion Lachs oder jap. Butterfisch 9,50

Portion Jakobsmuscheln, Thunfisch oder Ente 10,50

Portion Soße: je 2,00

- Sweet-Chili-Soße - Soja-Schalotten-Soße

- Sriracha-Mayonnaise - Unagi-Soße

- Limetten-Ingwer-Soße - Sour-Cream-Dip

- Mango-Soße - Ketchup

- Sriracha-Soße

## SOFTDRINKS

Morelli Mineralwasser	0,25 l	3,50
	0,75 l	7,50
Morelli Mineralwasser still	0,25 l	3,50
	0,75 l	7,50
Fritz-Kola, -Orange oder -Zitrone	0,33 l	4,00
Tonic Water oder Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Ginger Ale oder Ginger Beer	0,2 l	4,00
Cola, Cola Light oder Cola Zero	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,50
Fanta, Sprite, oder MezzoMix	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,50
Apfel-, Mango- oder Maracujasaft	0,2 l	4,50
	0,5 l	6,50
Apfel, Mango- oder Maracujaschorle	0,2 l	4,00
	0,5 l	6,00

## HOMEMADE TEAS

<b>SENCHA</b>	4,00
Grüner Tee	
<b>JASMIN</b>	4,00
Jasminblüten Tee	
<b>INGWER</b>	5,50
Ingwer, Limetten, Minze, Honig, Zitronengras	
<b>MINZE</b>	5,00
Pfefferminze, Ingwer, Honig	
<b>ZITRONENGRAS</b>	5,50
Zitronengras, Limetten, Minze, Honig	

## HOMEMADE DRINKS

<b>CHANH DA</b>	6,90
mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker	
<b>MANGO CALPICO</b>	6,90
jap. Zitrusmolke mit Mango und frischen Limetten	
<b>MARACUJA CALPICO</b>	6,90
jap. Zitrusmolke mit Maracuja und frischen Limetten	
<b>MANGO-MINZ-SAFT</b>	7,90
Mangosaft, Orangensaft, frische Ananas, Minze	
<b>MANGO-KOKOS-LASSI</b>	7,90
Mangopüree, Kokoscreme und Süßmilch	

## KAFFEE

Espresso <sup>Cf</sup>	2,50
Doppelter Espresso <sup>Cf</sup>	3,90
Kaffee <sup>Cf</sup>	3,50
Cappuccino <sup>7,Cf</sup>	3,90
Latte Macchiato <sup>7,Cf</sup>	3,90

## BIER

König Pilsener vom Fass	0,2 l	4,00
	0,4 l	6,50
Früh Kölsch vom Fass	0,2 l	4,00
	0,4 l	6,50
Radler mit Pils oder Kölsch	0,2 l	4,90
	0,4 l	6,00
Benediktiner Weißbier	0,5 l	4,90
Benediktiner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90
Saigon (vietnamesisches Bier)	0,33 l	4,50
Kirin oder Asahi (japanische Biere)	0,33 l	4,00

## SAKE

### japanischer Reiswein (13%)

Kan-Sake - warm	0,25 l	6,50
Masu-Sake - kalt	0,25 l	5,50

## APERITIF

Lillet Wildberry	8,50
Aperol Spritz	8,50
Aperol Maracuja	8,50
Aperol Ginger Spritz	8,50

## SPIRITUOSEN

Gin Tonic	10,90
Whisky Cola	9,90
Mango Calpico mit Vodka oder Gin	8,90
Maracuja Calpico mit Vodka oder Gin	8,90

## ZUSATZSTOFFE

<b>A</b>	Antioxidationsmittel
<b>B</b>	Backtriebmittel
<b>C</b>	Komplexbildner
<b>CF</b>	Koffein
<b>F</b>	Farbstoff/Lebensmittelfarbe
<b>Fe</b>	Festigungsmittel
<b>FS</b>	Farbstabilisator
<b>G</b>	Geliermittel
<b>GV</b>	Geschmacksverstärker
<b>K</b>	Konservierungsmittel
<b>M</b>	Mehlbehandlungsmittel
<b>Min</b>	Mineralstoff
<b>S</b>	Säure/Säuerungsmittel
<b>SR</b>	Säureregulator
<b>SM</b>	Schaummittel
<b>SS</b>	Schaumverhüter Schmelzsatz
<b>St</b>	Stabilisator
<b>Su</b>	Süßungsmittel
<b>TG</b>	Treibgas/Schutzgas
<b>Tr</b>	Trägerstoff/Füllstoff/Trennmittel
<b>Ü</b>	Überzugsmittel
<b>V</b>	Verdickungsmittel
<b>Vit</b>	Vitaminwirksamer Stoff
<b>W</b>	Feuchthaltemittel

## ALLERGENE

- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnissen inkl. Laktose
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse