

roji®

五大の世界

G O D A I N O S E K A I



## UNSERE PHILOSOPHIE

Roji ins Deutsche übersetzt bedeutet „Taubedeckter Boden“ und ist als „der Weg (...)“ zu interpretieren. Roji beschreibt zweierlei Parallelen: „Taste of Japan“ und „Godai No Sekai“.

Das Sinnbild „Taste of Japan“ umfasst den Anfang eines bodenständigen und bescheidenen Lebens und bildet das Gegenstück zum Ausdruck „Godai No Sekai“ welche eine Vollkommenheit der Welt als Ziel und die Vereinigung der fünf Elemente darstellt.

Das Roji vollführt aus metaphorischer Sicht den Beginn einer Reise zum Lebenserfolg und wird über das Torii Tor miteinander verbunden.


In gastronomischer Hinsicht verfolgt Roji die Vision dem Kunden durch Authentizität, Kreativität und Finesse ein lebendiges aber auch melodisches Gefühl zu vermitteln.

Das Speisen wird hier nicht nur zu bloßer Nahrungsaufnahme, sondern zu einem anhaltenden Erlebnis, geprägt von Freude, Harmonie, Wohlbefinden und optischer Ästhetik, wodurch Kunden in eine Oase der Ruhe und der inneren Balance versetzt werden.



# サラダ SALATE



A1 **EDAMAME**  <sup>F</sup>  
 Gedämpfte grüne  
 Sojabohnen mit Meersalz  
*Steamed green soybeans  
 with sea salt*


5,00



A2 **KIMCHI SALAT**   
 Scharf eingelegter  
 Chinakohl und Möhren  
*Spicy pickled chinese  
 cabbage and carrots*

5,00



A3 **SPINAT SALAT**  <sup>K</sup>  
 Blanchierter Blattspinat  
 mit Unagi Sauce und  
 Sesam  
*Blanched spinach with unagi  
 sauce and sesame*

5,00



A4 **WAKAME  
 SALAT**  <sup>K,FA1</sup>  
 Eingelegter Algensalat  
 mit Sesam  
*Pickled seaweed salad  
 with sesame*

5,00



A5 **ROJI KAIZEN  
 SALAT**  <sup>K,FA1</sup>  
 Gemischte Fischarten,  
 knusprige Lachshaut,  
 Avocado, gemischter  
 Salat & Dressing  
*Mixed fish, crispy salmon  
 skin, avocado, mixed salad  
 & dressing*

10,00



A6 **ROJI SALMON  
 SALAT** <sup>K,FA1</sup>  
 Flambierter Lachs  
 auf Algensalat &  
 Spezial Sauce  
*Flambeed salmon on  
 seaweed salad &  
 special sauce*

12,00



A7 **ROJI TERIYAKI  
 SALAT**  <sup>K,FA1</sup>  
 gegrillter Lachs auf  
 gemischtem Salat &  
 Dressing  
*Grilled salmon on mixed  
 salad & dressing*

14,00

## EXTRAS

UNAGI SOBE	1,00	DUFTREIS	2,50
CHILI MAYO SOBE	1,00	SUSHIREIS	2,50
SESAM SOBE	1,00	UDON	3,00
		REISNUDELN	2,50

# 前菜 VORSPEISEN

- V1 **MINI FRÜHLINGSROLLEN** 5 Stk.  <sup>A</sup> **5,00**  
 Gebackene Teigrolle mit Gemüse - *Deep fried dough roll with vegetables*
- V2 **CHICKEN WANTAN** 4 Stk.  <sup>A</sup> **5,00**  
 Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung  
*Homemade dumplings with chicken filling*
- V3 **SHRIMPS WANTAN** 4 Stk.  <sup>A,B</sup> **5,00**  
 Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Garnelenfüllung  
*Homemade dumplings with prawn filling*
- V4 **GYOZA AJINOMOTO** Gedämpfte oder frittiert 4 Stk. <sup>A</sup>  
 Teigtaschen gefüllt mit - *dumplings filled with*  
 Huhn *chicken* **5,00**  
 Vegetarisch *vegetarian*  **5,00**




- V5 **SPRING ROLLS** 2 Stk. **NEW** <sup>a1,b,c,h,o,10,d</sup> **6,00**  
 Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Huhn, Garnelen, Kohlrabi, Karotten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Morcheln, Glasnudeln, serviert mit Limetten-Vinaigrette  
*Homemade spring rolls filled with chicken, shrimp, kohlrabi, carrots, onions, spring onions, morels, glass noodles, served with lime vinaigrette*

- V6 **YAKITORI** 2 Spieße <sup>K,FA1</sup> **5,00**  
 Gegrillte, marinierte Hähnchenspieße - *Grilled, marinated chicken skewers*
- V7 **TORI NO KARAAGE**  3 Stk. <sup>A</sup> **5,00**  
 Hausgemachte Hähnchen-Nuggets - *Homemade chicken nuggets*
- V8 **TORNADO PRAWNS** 3 Stk. <sup>A,B</sup> **5,00**  
 Gebackene Garnelen umwickelt mit Kartoffelspirale  
*Deep fried prawns, wrapped in a potato spiral*
- V9 **SWEET POTATO**  <sup>A,G,J</sup> **5,00**  
 Gebackene Süßkartoffelstreifen - *Baked sweet potato strips*

- V10 **SUMMER ROLLS** 2 Stk. **NEW** <sup>a1,e,b,c,k,o</sup>  
 Serviert mit hausgemachter Hoisin Sauce. Wahlweise mit  
*Served with homemade Hoisin sauce. Summer rolls optionally with*  
 Garnelen *prawns* **5,50**  
 Huhn *chicken* **5,00**  
 Tofu  **5,00**



- V11 **VORSPEISEN MIX FÜR 2**  <sup>A,G,J</sup> **18,00**  
 Gemischte Vorspeisenplatte von uns für Sie zusammengestellt  
*Mixed appetizer plate for 2 „chef's choice“*

# ス ー プ SUPPEN

- C1 **MISO SHIRU** 🍡 D,F 4,00  
 Würzige Misosuppe mit Seetang,  
 Tofu & Frühlingszwiebel  
*Miso soup with sea weed,  
 tofu, spring onions*
- 
- C2 **ROJI SPEZIAL SUPPE** NEW D 6,50  
 Suppe mit Champignons & Tomaten.  
 Wahlweise mit  
*Soup with mushrooms & tomatoes.  
 Optionally with*
- a. Lachs *salmon* 6,50
  - b. Huhn *chicken* 6,50
  - c. Garnelen *prawns* 6,50

- C3 **COCONUT SUPPE** D 6,50  
 Hausgemachte, exotische Hühnerbrühe  
 mit Kokosmilch, Tomaten,  
 Champignons & Koriander.  
 Wahlweise mit  
*Homemade, exotic chicken broth,  
 coconut milk, tomatoes, champignons &  
 coriander. Optionally with*
- a. Lachs *salmon* 6,50
  - b. Huhn *chicken* 6,50
  - c. Garnelen *prawns* 6,50
- 
- C4 **WANTAN SUPPE** 🍡 NEW D,F 6,50  
 Hühnerbrühe mit Wantan, gefüllt mit  
 Huhn und Gemüse, Pak Choi, Karotten,  
 Lauchzwiebeln und Koriander  
*Chicken broth with wontons, stuffed with  
 chicken and vegetables, pak choy, carrots,  
 spring onions and coriander*

# タ パ ス ROJI TAPAS



- 1 **LOVE ON THE BOAT** 🍡 2 Stk. D,K,A1,F 5,00  
 Lachstatar & Thunfisch-Tatar auf  
 Avocado & Frühlingszwiebel  
*Salmon & tuna tatar on  
 avocado & spring onions*
- 
- 2 **ROJI TEMPURA** 2 Stk. 🍡 0,A1,F 5,00  
 Panierte Riesengarnelen ummantelt  
 mit grünen Reisflocken, mit Unagi Soße  
*Breaded king prawns covered in  
 green rice flakes, with unagi sauce*



- 3 **EBI TEMPURA** 2 Stk. 0,A1,F 5,00  
 Panierte Riesengarnelen  
*Breaded king prawns*
- 
- 4 **ROJI NACHOS** 2 Stk. 🍡 🍢 D,0,A1,FA,K 5,00  
 Frittierte jap. Nachos & Thunfisch-Tatar  
*Deep fried japanese Nachos & tuna tatar*

# タパス ROJI TAPAS



- 5 **SALMON ABURI** 2 Stk. D,K,A1,FC **4,80**  
 Flambierter Lachs mit  
 grünem Babyspargel  
*Flambeed salmon with green asparagus*

- 6 **TUNA ABURI** 2 Stk. D,K,A1,FC  
 Flambierter Thunfisch mit  
 grünem Babyspargel  
*Flambeed tuna with green asparagus*



4,80



- 7 **KING ABURI** 2 Stk. 👍 D,K,A1,FC **4,80**  
 Flambierter Lachs mit Aal  
*Flambeed salmon with eel*

- 8 **SALMON-TATAR** 2 Stk. D,K,A1,FC **4,80**  
 Reis mit Lachstatar mit  
 Gurke umwickelt  
*Rice with salmon tatar  
 wrapped in cucumber*

- 9 **TUNA-TATAR** 🍷 2 Stk. D,K **4,80**  
 Reis mit Thunfisch-Tatar  
 mit Gurke umwickelt  
*Rice with tuna tatar  
 wrapped in cucumber*

- 10 **TOFU TEMPURA** 2 Stk. 🌿👍 A1,F **4,80**  
 Paniertes Tofu ummantelt  
 mit grünen Reisflocken  
*Breaded tofu covered in green rice flakes*

# タパス ROJI TAPAS

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 11 | <b>SALMON ROSE</b> 2 Stk. 🍷 D,K,A1,FC   | 4,80  |
|    | Flambierter Lachs mit Lachstatar<br><i>Flambeed salmon with salmon tatar</i>  |       |
| 12 | <b>TUNA ROSE</b> 🍷 2 Stk. 🍷 D,K   | 4,80  |
|    | Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar<br><i>Flambeed tuna with tuna tatar</i>   |       |
| 13 | <b>CRAYFISH ROSE</b> 🍷 2 Stk. 🍷 D,K   | 4,80  |
|    | Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt<br><i>Crayfish tatar wrapped with cucumber</i>   |       |
| 14 | <b>SCALLOP ROSE</b> 🍷 2 Stk. 🍷 D,K  | 4,80  |
|    | Flambierter Thunfisch mit<br>Jakobsmuscheln und Tobiko on top<br><i>Flambeed tuna with scallops and tobiko on top</i>                                   |       |
| 15 | <b>WHITE ROSE</b> 2 Stk. 🍷 D,K  | 4,80  |
|    | Flambierter Lachs mit Frischkäse,<br>Tobiko und crispy seaweed on top<br><i>Flambeed salmon with cream cheese,<br/>tobiko and crispy seaweed on top</i> |       |
| 16 | <b>MIX OF ALL ROSES</b> 10 Stk. 🍷 🍷 D,K,A1,FC   | 22,00 |



Roses of Roji

11

12

13

14

15



お任せ

# TAPAS PLATTEN

Mix aus diversen Tapas von uns  
für Sie zusammengestellt  
*Mix of various tapas „chef choice“*

T1	<b>TAPAS MIX FOR 1</b>	ca. 8 Stk. 👍	<b>20,00</b>
T2	<b>TAPAS MIX FOR 2</b>	ca. 16 Stk. 👍	<b>40,00</b>
T3	<b>TAPAS MIX FOR 3</b>	ca. 24 Stk. 👍	<b>60,00</b>



お任せ

# ROJI PLATTEN

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefskoch's, fantasievoll für Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen  
Pro Person ca. 18 Stk.

P1	PLATTE FÜR 1 👍	30,00
P2	PLATTE FÜR 2 👍	60,00
P3	PLATTE FÜR 3 👍	90,00
P4	PLATTE FÜR 4 👍	120,00



# 特別 ROJI SPEZIAL



52 **CRAW DADDY** 🍣👍 D,B,C,K,A1,F,J 4 Stk. **7,50**  
8 Stk. **15,00**

Flusskrebs-Tatar mit Babyspargel obendrauf  
flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam  
*Crayfish tartare with baby asparagus topped with  
flambéed salmon, salmon tatare & sesame*

53 **ROJI RAINBOW** D,G,A1,FK

4 Stk. **7,50**  
8 Stk. **15,00**

Gemüse Tempura, Frischkäse, obendrauf mit  
verschiedenen Auflagen von Fisch & Sesam  
*Vegetable Tempura, cream cheese topped  
with various types of fish & sesame*



54 **SNOW WHITE** 👍 1D,G,A,FK

4 Stk. **7,50**  
8 Stk. **15,00**

Frittierte Avocado & flambierter Butterfisch  
*Deep fried avocado & flambéed butterfish*

55 **DEVIL INSIDE** D,A1,FK,G,J

4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Lachshaut, Babyspargel, Frischkäse, obendrauf  
flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam  
*Salmonskin, baby asparagus, cream cheese topped with  
flambéed salmon, salmon tatare & sesame*



56 **WHITE TIGER** D,G,A1,FK

4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Butterfisch, Avocado, Oshinko, Frischkäse,  
obendrauf flambierter Butterfisch & Sesam  
*Butterfish, avocado, oshinko, cream cheese,  
topped with flambéed butterfish & sesame*

# 特別 ROJI SPEZIAL

57 **AMAZING FRIENDSHIP** 👍 D,G,A1,FK,J 4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf Aal, flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam  
*Salmon, avocado, cream cheese, topped with eel, flambéed salmon, salmon tartare & sesame*



58 **LAST WARRIOR** D,A1,FK 4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Lachshaut, Aal, Avocado, obendrauf Lachs & Sesam  
*Salmonskin, eel, avocado, topped with salmon & sesame*



60 **KING'S FAVOURITE** 🍣 👍 4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Ebi Tempura, Avocado Frischkäse, obendrauf flambierter Thunfisch, Thunfisch-Tatar & Sesam  
*Ebi Tempura, avocado, cream cheese, topped with flambéed tuna, tuna tartare & sesame*



61 **VOLCANO TUNA** 🍣 D,G,A1,FK 4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, obendrauf flambierter Thunfisch, Thunfisch-Tatar & Sesam  
*Tuna, avocado, cream cheese, topped with tuna flambé, tuna tartare & sesame*



62 **ANGRY DRAGON** O,D,A1,FK,J 4 Stk. **8,00**  
8 Stk. **16,00**

Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, obendrauf flambierter Lachs, Aal, Lachstatar & Sesam  
*Ebi Tempura, avocado, cream cheese, topped with flambéed salmon, eel, salmon tartare & sesame*

# 特別 ROJI SPEZIAL

- 
- 63 **PRAWN ATTACK** 🍣 5 Stk. B,C,A1,E,K,J **14,00**  
5 Riesengarnelen, Lachs, Avocado,  
Gurken, Frischkäse, Tobiko & Sesam  
*5 king prawns, salmon, avocado, cucumber,  
cream cheese, tobiko & sesame*
- 



- 
- 64 **EBI TEMPURA ROLLS** 👍 O,K,A1,F 4 Stk. **7,50**  
8 Stk. **15,00**  
Ebi Tempura, Gurke, Avocado,  
Frischkäse, Tobiko & Sesam  
*Ebi Tempura, cucumber, avocado,  
cream cheese, tobiko & sesame*
- 

- 
- 65 **THE 8 MOUNTAINS** **15,00**  
8 Stk, 🍣 👍 NEW D,N,B,K,J,F,A  
8 Stk. frittierte Maki mit Avocado  
& Gurke, Tobiko, überdeckt mit  
Lachs-, Thunfisch-, Flusskrebbs-Tatar  
*8 pcs. maki with avocado and cucumber  
with tobiko, topped with salmon-, tuna-,  
crayfish tatare*
- 



- 
- 66 **LITTLE ZHENLONG** 👍 NEW O,K,A1,F 4 Stk. **7,50**  
8 Stk. **15,00**  
Lachs, Gurken, Frischkäse,  
obendrauf Avocado  
*Salmon, cucumber, cream cheese,  
avocado on top*
-

# SUSHI NIGIRI 1 STK.

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 100 | <b>SAKE NIGIRI</b> 🍡 <sup>D</sup>         | 2,00 |
|     | Lachs - <i>salmon</i>                     |      |
| 101 | <b>MAGURO NIGIRI</b> 🍡 <sup>D</sup>       | 2,50 |
|     | Thunfisch - <i>tuna</i>                   |      |
| 103 | <b>MUTSU NIGIRI</b> <sup>D</sup>          | 2,00 |
|     | Butterfisch - <i>butterfish</i>           |      |
| 104 | <b>KANI NIGIRI</b> <sup>D,CA1,B</sup>     | 2,00 |
|     | Krebsfleischimitat - <i>surimi</i>        |      |
| 105 | <b>EBI NIGIRI</b> 🍡 <sup>O</sup>          | 2,00 |
|     | Großgarnele - <i>king prawns</i>          |      |
| 106 | <b>AMAEBI NIGIRI</b> <sup>O</sup>         | 2,00 |
|     | Tiefseegarnele - <i>sweet water prawn</i> |      |
| 107 | <b>IKA NIGIRI</b> <sup>O</sup>            | 2,00 |
|     | Tintenfisch - <i>squid</i>                |      |
| 108 | <b>TAKO NIGIRI</b> <sup>Q</sup>           | 2,00 |
|     | Gekochter Oktopus - <i>cooked octopus</i> |      |
| 109 | <b>UNAGI NIGIRI</b> <sup>D,FA1</sup>      | 2,50 |
|     | Gegrillter Aal - <i>grilled eel</i>       |      |
| 110 | <b>HOKKIGAI NIGIRI</b> <sup>N</sup>       | 2,50 |
|     | Große Trogmuschel - <i>clam</i>           |      |
| 111 | <b>HOTATEGAI NIGIRI</b> <sup>N</sup>      | 2,50 |
|     | Jakobsmuschel - <i>scallops</i>           |      |
| 112 | <b>NIGIRI OMAKASE</b> 8 Stk. 🍡 16,00      |      |
|     | Nigiri Chef's Choice                      |      |



# 巻き MAKI 8 STK.

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 200 | <b>SAKE MAKI</b> <sup>D</sup>   | 4,50 |
|     | Lachs<br><i>Salmon</i>  |      |
| 201 | <b>SAKE AVO MAKI</b> 👍 <sup>D</sup>                                       | 4,50 |
|     | Lachs & Avocado<br><i>Salmon &amp; avocado</i>                            |      |
| 202 | <b>TEKKA MAKI</b> <sup>D</sup>  | 5,00 |
|     | Thunfisch<br><i>Tuna</i>  |      |
| 203 | <b>TEKKA AVO MAKI</b> 👍 <sup>D</sup>                                      | 5,00 |
|     | Thunfisch & Avocado<br><i>Tuna &amp; avocado</i>                          |      |
| 204 | <b>SPICY TUNA MAKI</b> 👍 🌶️ <sup>D,K</sup>                                | 5,00 |
|     | Pikantes Thunfisch-Tatar<br><i>Spicy tuna tartare</i>                     |      |
| 205 | <b>EBI MAKI</b> <sup>O</sup>  | 4,50 |
|     | Großgarnele<br><i>King prawns</i>   |      |
| 206 | <b>EBI AVO MAKI</b> 👍 <sup>O</sup>  | 4,50 |
|     | Großgarnele & Avocado<br><i>King prawns &amp; avocado</i>                 |      |
| 207 | <b>SPICY EBI MAKI</b> 👍 🌶️ <sup>O,C</sup>                                 | 5,00 |
|     | Pikantes Flusskrebstatar<br><i>Spicy crayfish tartare</i>                 |      |
| 208 | <b>CALIFORNIA MAKI</b> <sup>CA1,B</sup>                                   | 4,50 |
|     | Krebsfleischimitat & Avocado<br><i>Crab meat imitation &amp; avocado</i>  |      |
| 209 | <b>SALMON SKIN MAKI</b> <sup>A1,F,K</sup>                                 | 5,00 |
|     | Knusprige Lachshaut & Sesam<br><i>Crispy salmon skin &amp; sesame</i>     |      |
| 210 | <b>ROJI UNAGI MAKI</b> 👍 <sup>D,FA1,K</sup>                               | 5,00 |
|     | Gegrillter Aal, Gurke & Sesam<br><i>Grilled eel, avocado &amp; sesame</i> |      |



# ROJI PIZZA



- 861 **CRAYFISH PIZZA** 🍷 4 Stk. D,A1,FG,C,K,J **8,00**  
 Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse & Flusskrebstatar  
*Deep fried rice pizza, cream cheese & crayfish tartare*

- 86 **SALMON PIZZA** 4 Stk. 👍 D,A1,FG,C,K,J **8,00**  
 Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse & flambierter Lachs, obendrauf Lachstatar  
*Deep fried rice pizza, cream cheese & flambéed salmon, topped with salmon tartare*



- 87 **TUNA PIZZA** 🍷 4 Stk. D,K,G **8,00**  
 Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse & flambierter Thunfisch, obendrauf Thunfisch-Tatar  
*Deep fried rice pizza, cream cheese & flambéed tuna, topped with tuna tartare*

## 刺身 SASHIMI

- 88 **SALMON SASHIMI** 6 Stk. <sup>D</sup> **11,00**  
 Scheiben vom Lachs  
*Slices of salmon*
- 89 **TUNA SASHIMI** 6 Stk. <sup>D</sup> **12,00**  
 Scheiben vom Thunfisch  
*Slices of tuna*
- 90 **SALMON & TUNA** 👍 6 Stk. <sup>D</sup> **12,00**  
 Scheiben vom Lachs & Thunfisch  
*Slices of salmon & tuna*
- 91 **HOTATEGAI SASHIMI** 6 Stk. <sup>D</sup> **12,00**  
 Scheiben von Jakobsmuscheln  
*Slices of scallop*
- 92 **LUXURY MIX** 15 Stk. 👍 D,N,O,P,Q,B **30,00**  
 große Platte gemischtem Fisch & Meeresfrüchten  
*Big plate with various types of fish & seafood*





敲き

# CARPACCIO & TATAKI

serviert mit Salat & Ponzu Soße, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko & Sesam  
*served with salad & ponzu sauce garnished with bonito flakes, omibudo, tobiko & sesame*



93 **SALMON CARPACCIO** 9 Stk. 🍡<sup>D,A1,F</sup> **14,00**  
rohe Lachsscheiben  
*raw salmon slices*



94 **TUNA CARPACCIO** 9 Stk. <sup>D,A1,F</sup> **14,00**  
rohe Thunfischscheiben  
*raw tuna slices*



95 **MIX CARPACCIO** 15 Stk. 🍡<sup>D,A1,F</sup> **17,00**  
gemischte rohe Fischeischnen  
und Meeresfrüchte  
*various types of raw fish slices and seafood*



96 **SALMON TATAKI** 9 Stk. <sup>D,A1,F</sup> **14,00**  
leicht angegrillte Lachsscheiben  
*slightly grilled salmon slices*



97 **TUNA TATAKI** 9 Stk. <sup>D,A1,F</sup> **14,00**  
leicht angegrillte Thunfischscheiben  
*slightly grilled tuna slices*



98 **HOTATEGAI TATAKI** 12 Stk. 🍡<sup>D,A1,F</sup> **14,00**  
leicht angegrillte Jakobsmuscheln  
*slightly grilled scallop slices*

# ROJI MINI CRUNCHY

8 STK.

**80 CHICKEN CRUNCHY** 👍<sup>A1,FK</sup> **7,50**

Panierte Mini-Rollen mit  
mariniertem Yakitori, Gurke & Sesam  
*Breaded mini-rolls with marinated  
Yakitori, cucumber & sesame*

**81 SALMON CRUNCHY** 👍<sup>D,G,K,A1,F</sup> **7,50**

Panierte Mini-Rollen mit Lachs,  
Frischkäse mit Unagi- & Sesam Soße  
*Breaded mini-rolls with salmon,  
cream cheese with unagi & sesame sauce*

**82 EBI AVO CRUNCHY** <sup>A,B,C,K</sup> **7,50**

Panierte Mini-Rollen mit Garnele,  
Frischkäse, Avocado & Sesam  
*Breaded mini-rolls with prawns,  
cream cheese, avocado & sesame*

**83 SPICY EBI CRUNCHY** 🌶️<sup>B,C,K</sup> **7,50**

Panierte Mini-Rollen mit  
Flusskrebstatar & Sesam  
*Breaded mini-rolls with crayfish  
tartare, & sesame*

**84 SPICY TUNA  
CRUNCHY** 🌶️ 👍<sup>D,K</sup> **7,50**

Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch  
Tatar, Frühlingszwiebel & Sesam  
*Breaded mini-rolls with tuna tartare, spring  
onions & sesame*

**85 SPICY BUTTER  
CRUNCHY** 🌶️<sup>A,D</sup> **7,50**

Panierte Mini-Rollen mit Butterfisch  
und Frischkäse mit Unagi-,  
Spicy- & Sesam Soße  
*Breaded mini-rolls with butterfish and  
cream cheese with unagi-,  
spicy & sesame sauce*

- 71 **SALMON & EEL** ??? 5 Stk. **10,00**  
10 Stk. **19,00**

Panierte Big Rolls mit Lachs, Aal, Avocado & Frischkäse, obendrauf Lachstatar mit Spezial- & Sesamsoße

*Breaded big rolls with salmon, eel, avocado & cream cheese, salmon tatare on top with special- & sesame sauce*

- 72 **CHICKEN & CUCUMBER** 5 Stk. **10,00**  
10 Stk. **19,00**

Panierte Big Rolls mit Huhn, Gurken & Frischkäse mit Spezialsoße- & Sesamsoße

*Breaded big rolls with chicken, cucumber & cream cheese with special- & sesame sauce*

- 73 **CRAYFISH & AVOCADO** 🍷 5 Stk. **10,00**  
10 Stk. **19,00**

Panierte Big Rolls mit Flusskrebbs, Avocado & Frischkäse mit Spezial- und Chilisauce

*Breaded big rolls with crayfish, avocado & cream cheese with special- & chili sauce*



## INSIDE-OUT 8 STK.



- 148 **UNAGI SPECIAL I.O** NEW 0,C,K **10,00**  
Aal, Röstzwiebeln, Lachshaut, Gurke, Tobiko & Sesam  
*Eel, roasted onion, salmon skin, cucumber, tobiko & sesame*

- 149 **SAKE KAPPA I.O** 0,C,K **9,50**  
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko & Sesam  
*Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko & sesame*

- 150 **CALIFORNIA I.O** 👍 D,C,A1,B **9,50**  
Krebsfleischimitat, Gurke, Tobiko & Sesam  
*Crab meat imitation, cucumber, tobiko & sesame*

- 151 **MAGURO I.O** D,G,K **10,00**  
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam  
*Tuna, avocado, cream cheese, tobiko & sesame*

- 152 **SAKE I.O** D,G,K **9,50**  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam  
*Salmon, avocado, cream cheese, tobiko & sesame*

- 153 **SPICY TUNA I.O** 🍷 👍 D,K **10,00**  
Pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke, Tobiko & Sesam  
*Spicy tuna tartare, cucumber, tobiko & sesame*

- 154 **SPICY EBI I.O** 🍷 0,C,K **10,00**  
Pikanter Flusskrebbs Tatar, Gurke, Tobiko & Sesam  
*Spicy crayfish tartare, cucumber, tobiko & sesame*

- 155 **ROJI SPECIAL I.O** 👍 0,C,K **11,00**  
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, obendrauf flambiertes Lachstatar, Tobiko & Sesam  
*Crab meat imitation, avocado, cucumber, topped with, flambéed salmon tartare, tobiko & sesame*

# VEGAN CLASSIC

mit Sesam - *with sesame*

		Maki	Nigiri		Maki	Nigiri
		8 Stk.	1 Stk.		8 Stk.	1 Stk.
300	<b>AVOCADO</b>  <sup>K</sup> Avocado	<b>4,00</b>	<b>2,00</b>	305	<b>SHIITAKE</b>  <sup>A,K</sup> Marinierter Pilz <i>Marinated mushroom</i>	<b>3,50</b> <b>1,50</b>
301	<b>KAPPA</b>  <sup>K</sup> Gurke <i>Cucumber</i>	<b>3,50</b>	<b>1,50</b>	306	<b>INARI</b> <sup>K,F</sup> Tofu Tasche <i>Tofu bags</i>	<b>3,50</b> <b>1,50</b>
303	<b>KAMPYO</b> <sup>K</sup> Kürbisstreifen <i>Pumpkin strips</i>	<b>3,50</b>	<b>1,50</b>	307	<b>BABYSPARGEL</b> <sup>K</sup> Babyspargel <i>Baby asparagus</i>	<b>4,00</b> <b>2,00</b>
304	<b>O-SHINKO</b> <sup>K,L,11</sup> Marinierter Rettich <i>Marinated radish</i>	<b>3,50</b>	<b>1,50</b>			

# VEGAN SPECIAL

350	<b>ORCHIDEE ROLLS</b> <sup>G,K,L,11</sup> Avocado auf Frischkäse, Gurke, Rettich, Kampyo, Zuckererbsen & Sesam <i>Avocado on cream cheese, cucumber, radish, kampyo, sugar peas &amp; sesame</i>	4 Stk. <b>8,00</b>	8 Stk. <b>16,00</b>
351	<b>SHAOLIN MONK ROLLS</b> <sup>K,A1,FG</sup> Avocado, Frischkäse, Shiitake, Gurke, obendrauf Inari & Sesam <i>Avocado, cream cheese, shiitake, cucumber, topped with inari &amp; sesame</i>	4 Stk. <b>8,00</b>	8 Stk. <b>16,00</b>
352	<b>BIG POPEYE ROLLS</b>  <sup>G,K,A1,F</sup> Gemüse Tempura, Frischkäse, umwickelt mit blanchiertem Spinat & Sesam <i>Vegetable Tempura, cream cheese, wrapped with blanched spinach &amp; sesame</i>	4 Stk. <b>8,00</b>	8 Stk. <b>16,00</b>
353	<b>VEGGIE I.O ROLLS</b> <sup>K</sup> Avocado, Gurke, Shiitake, umhüllt von Sesamkernen <i>Avocado, cucumber, shiitake coated with sesame seeds</i>		8 Stk. <b>9,00</b>
354	<b>BUDDHA SMILE ROLLS</b>  <sup>A1,FG,K</sup> Panierte Big-Rolls gefüllt mit Frischkäse, verschiedenem Gemüse & Sesam <i>Breaded big-rolls filled with cream cheese, various vegetables &amp; sesame</i>	5 Stk. <b>10,00</b>	10 Stk. <b>19,00</b>
355	<b>CRUNCHY VEGGIE ROLLS</b> <sup>A1,FG,K</sup> Panierte Mini-Rolls gefüllt mit Frischkäse, verschiedenem Gemüse & Sesam <i>Breaded mini-rolls filled with cream cheese, various vegetables &amp; sesame</i>		8 Stk. <b>7,50</b>
356	<b>MONK PIZZA</b> <sup>A1,FG,K</sup> Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse, Tofu, Wakame & Kimchi <i>Deep fried rice pizza, cream cheese, tofu, Wakame &amp; Kimchi</i>		4 Stk. <b>8,00</b>
357	<b>VEGAN LOVE ON THE BOAT</b> Seetangsalat auf Avocado und Specialsoße <i>Seaweed salad on avocado and special sauce</i>		4 Stk. <b>5,00</b>

**NEW**  
*Vegan Special Plate*



360 **ROJI VEGAN SPECIAL PLATE** 29,00

4 Stk Buddha Smile Roles

8 Stk. Orchidee Rolls

2 Stk. Vegan Love on the Boat

# 饅 餛 UDON

## NUDELSUPPEN / NOODLE SOUPS

400 **CHICKEN UDON** <sup>FA</sup> 15,00

Mariniertes Hähnchen, verschiedenes Gemüse, Seetang & Frühlingszwiebel

*Marinated chicken, various vegetables, seaweed & spring onions*

401 **TEMPURA UDON** <sup>FA1,B,O</sup> 15,00

Gebackene Großgarnelen, verschiedenes Gemüse, Seetang & Frühlingszwiebel

*Deep fried king prawns, various vegetables, sea weed & spring onions*

402 **SEAFOOD UDON** <sup>F,O,B</sup> 15,00

Gekochte Meeresfrüchte, Fisch, Seetang & Frühlingszwiebel

*Cooked seafood, fish, seaweed & spring onion*



## GEBRATEN / STIR FRIED NEW

403 **CHICKEN YAKI UDON** <sup>FA</sup> 15,00

Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse & Hühnerfleisch

*Stir fried udon noodles with egg, various vegetables and chicken*

404 **TOFU YAKI UDON**   <sup>FB</sup> 15,00

Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse & gebratenem Tofu

*Stir fried udon noodles with egg, various vegetables and fried tofu*

405 **EBI YAKI UDON** <sup>FA,b</sup> 16,00

Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse & Garnelen

*Stir fried udon noodles with egg, various vegetables and prawns*



# DONBURI REISSCHALE

450 **SAKE DON** D,FK,I,CA **14,00**  
 Rohes Lachsfilet, Gemüse,  
 Kaiserschoten, Shiitake,  
 Oshinko & Sesam  
*Raw salmon fillet, vegetables,  
 snow peas, shiitake, oshinko & sesame*

451 **SAKE YAKI DON** D,FK,I,CA **15,00**  
 Spiegelei, leicht flambiertes Lachsfilet,  
 Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake,  
 Oshinko & Sesam  
*Fried egg, flambéed salmon fillet,  
 vegetables, snow peas, shiitake,  
 oshinko & sesame*

452 **SAKE TERIYAKI DON** D,FK,I,CA **15,00**  
 Gegrilltes Lachsfilet mit Haut, Teriyaki  
 Sauce, verschiedenes Gemüse und Salat  
*Grilled salmon fillet with skin, teriyaki  
 sauce, various vegetables and salad*

453 **MAGURO DON** D,K,A,F **14,00**  
 Rohes Thunfischfilet, ,  
 Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake,  
 Oshinko & Sesam  
*Raw tuna fillet, vegetables, snow peas,  
 shiitake, oshinko & sesame*



457



453



450

454 **MAGURO YAKI DON** D,FK,I,CA **15,00**  
 Spiegelei, leicht flam. Thunfischfilet,  
 Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake,  
 Oshinko & Sesam  
*Fried egg, flambéed tuna fillet,  
 vegetables, snow peas, shiitake,  
 oshinko & sesame*

455 **KARAAGE DON** K,FA **14,00**  
 Hausgemachtes frittiertes Hähnchen,  
 Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake,  
 Oshinko & Sesam  
*Homemade deep fried chicken, vegetables,  
 snow peas, shiitake, oshinko & sesame*

456 **ROJI DON** D,FK,I,C **15,00**  
 Verschiedenste rohe Fischarten,  
 Meeresfrüchte, Gemüse, Kaiserschoten,  
 Shiitake, Oshinko & Sesam  
*Various types of raw fish, seafood,  
 vegetables, snow peas, shiitake,  
 oshinko & sesame*

457 **VEGAN DON** FK,I,C **14,00**  
 Verschiedene Gemüse Tempura,  
 Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake,  
 Oshinko & Sesam  
*Various vegetables tempura, vegetables,  
 snow peas, shiitake, oshinko & sesame*

458 **TOFU TERIYAKI DON** D,FK,I,C **14,00**  
 Gebackener Tofu, Teriyaki Sauce,  
 verschiedenes Gemüse und Salat  
*Fried tofu, teriyaki sauce, various types of  
 vegetables and salad*

# MAIN DISHES


NEW



500. **OLD BUT GOLD** <sup>a1,1,g</sup>  
Cremiges Currygericht mit Kokosmilch  
und rotem Curry auf Gemüse &  
Wildkräutersalat  
*Creamy curry dish with coconut milk and  
red curry on vegetables and wild herb salad*


510. **BIG PEANUT** <sup>a1,1,eg</sup>  
Cremiges Currygericht mit Kokosmilch  
und Erdnuss auf Gemüse und  
Wildkräutersalat  
*Creamy curry dish with coconut milk and  
peanuts on vegetables and wild herb salad*

WAHLWEISE MIT REIS ODER REISNUDELN UND:  
OPTIONALLY WITH RICE OR RICE VERMICELLI AND:


- Gegrillte Hühnerschenkel *Grilled chicken thighs* 15,00
- Gebratene Garnelen *Stir-fried prawns* 15,00
- Tofu  15,00

## TEPPANYAKI

550 **SALMON YAKI** 5 Stk. <sup>0,K,J</sup> 10,00  
Leicht gegrilltes Lachsfilet  
mit Babyspargel auf Spinat  
*Slightly grilled salmon fillet with  
baby asparagus on spinach*

552 **EBI YAKI** 4 Stk.  <sup>0,K,J</sup> 10,00  
Gegrillte Großgarnelen  
mit Babyspargel auf Spinat  
*Grilled king prawns with  
baby asparagus on spinach*

551 **TUNA YAKI** 5 Stk. <sup>D</sup> 10,00  
Leicht gegrilltes Thunfischfilet  
mit Babyspargel auf Spinat  
*Slightly grilled tuna fillet with  
baby asparagus on spinach*

553 **HOTATAGAI YAKI** 4 Stk.  <sup>N,K,J</sup> 10,00  
Leicht gegrillte Jakobsmuscheln  
mit Babyspargel auf Spinat  
*Slightly grilled scallop with  
baby asparagus on spinach*



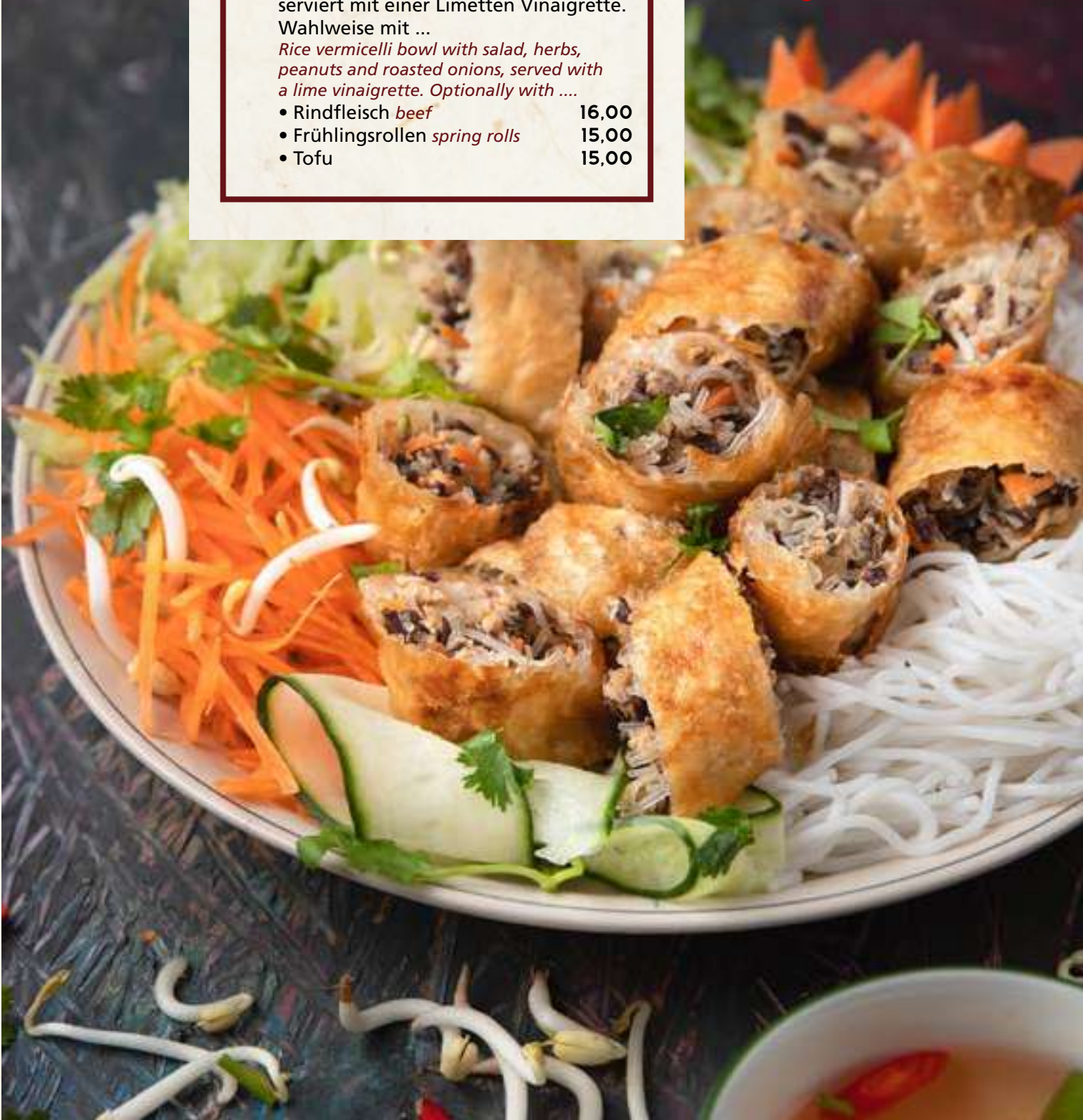
**NEW**

520. **NOODLE BOWL**

Reisnudel Bowl mit Salat, Kräuter,  
Erdnüsse und Röstzwiebeln,  
serviert mit einer Limetten Vinaigrette.  
Wahlweise mit ...

*Rice vermicelli bowl with salad, herbs,  
peanuts and roasted onions, served with  
a lime vinaigrette. Optionally with ...*

- Rindfleisch *beef* 16,00
- Frühlingsrollen *spring rolls* 15,00
- Tofu 15,00



# DESSERT

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| N1 | <b>MATCHA - EIS</b>   | 8,00  |
|    | Grüntee Eis serviert mit roten Bohnen & Mochi<br><i>Green tea ice served with red beans &amp; mochi</i>                         |       |
| N2 | <b>MATCHA MOCHI</b> 3 Stk.  | 4,50  |
| N3 | <b>JAP. CHEESE CAKE</b>   | 4,50  |
| N4 | <b>SESAMBÄLLCHEN</b>  | 5,00  |
| N5 | <b>SWEET SET FOR 2</b>  | 10,00 |
|    | 2 Sesambällchen, 2 Mochi,<br>1 Cheese Cake  |       |
| N6 | <b>HOT &amp; COLD</b>   | 8,00  |
|    | Matcha Eis und 2 Stk.<br>frittierte Apfel Gyoza<br><i>Matcha ice cream and 2 pcs.<br/>fried apple gyoza</i>                     |       |
| N7 | <b>APPLE GYOZA</b><br>"AJINOMOTO"   | 5,00  |
|    | 4 frittierte Gyoza mit Apfel Füllung<br><i>4 fried gyoza with apple filling</i>   |       |
| N9 | <b>MATCHA CRÈME<br/>BRÛLÉE</b> <small>NEW</small>   | 8,00  |
|    | Hausgemachte Creme Brulee verfeinert<br>mit japanischem Matcha<br><i>Homemade Creme Brulee refined with<br/>japanese matcha</i> |       |



# Getränke Beverages



# お酒 JAPANESE DRINKS

## SAKE

200 ml

D5 **SAKE CLASSIC** warm oder kalt 6,00

## UMESHU | PFLAUMENLIKÖR 4CL

on Ice Mit Soda

D6 **CHOYA CLASSIC** 3,00 5,00

## WHISKY

2 cl 4 cl

## GIN

2 cl 4 cl

D16 **NIKKA FROM THE BARREL** 5,00 10,00

D18 **ROKU GIN** 4,00 8,00

## VODKA

2 cl 4 cl

D20 **OKUHIDA VODKA** (Japan) 6,00 10,00

Zarte Noten von Haselnuss, Jasmin und Reis durchziehen jeden Tropfen, Sie werden es erleben. Die Reisnoten des Okuhida treten in den Vordergrund und die milde Süße des Sektes rundet das Profil ab

*Soft notes of hazelnuts, jasmine and rice pervades every drop.*

*The rice notes of Okuhida comes for and the soft sweetness of the vodka rounds up the profile*

D21 **NEP MOI** (vietnam. Reisschnaps) 3,00

## お茶 TEE

Tasse Kännchen

D23 **JASMINTEE** - *jasmine tea* 4,00 5,00

D24 **NEW MOON** 4,00 5,00

Pandan, Zitronengras & Honig

*Pandan, lemongrass & honey*

D25 **GENMAICHA** 4,00 5,00

Grüner Tee mit geröstetem Reis

*Green tea with roasted rice*

D26 **CHRYSANTHEMEN** 4,00 5,00

Feiner Tee aus Chrysanthemenblüten

*Fine tea made of chrysanthemum blossom*

D27 **OOLONG** 4,00 5,00

Gerösteter Halb fermentierter Tee

*Jasmine blossom tea*

D29 **ROJI SPECIAL** 4,00 5,00

Ingwer, Jasminblüte, Rosenknospen, Goji Beeren & Honig

*Ginger, jasmine bud, rosebud, goji berries & honey*

# HOMEMADES 0,5 L

---

D40 **ROJI EISTEE** 6,90

Hausgemachte Eistee mit Limettensaft, Maracujasaft & Tee

*Homemade ice tea with lime juice, passion fruit juice & tea*

---

D41 **GOLDEN MYSTERY** 6,90

Mangosaft, Ingwer, Limetten, Basilikumsamen, Soda

*Mango juice, ginger, lime, basil seeds, soda*

---

D42 **BLUEBERRY BASIL** 6,90

Blaubeere, Thai-Basilikum, Zitronensaft, Violetsirup & Soda

*Blueberry, Thai-Basil, lemon juice, violetsyrup & soda*

---

D43 **ALOE** 6,90

Aloe Vera, Basilikumsamen, Lycheesaft, Minze, Limettesaft & Rohrzucker

*Aloe Vera, basil seeds, lychee juice, mint, lime juice & cane sugar*

---

D44 **BAD BLOOD** 6,90

Beeren-mix, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Soda

*Berry mix, lime juice, mint, cane sugar & soda*

---

D45 **MANGO LASSI** 0,3 L 4,80

Mangopulp, Milch, Sahne & Jogurt

*Mango pulp, milk, cream and yogurt*

---

D46 **GREEN SCREEN** 6,90

Limettensaft, Holundersirup, Minze, japanischer Matcha & Soda

*Lime juice, elderberry syrup, mint, japanese matcha & soda*



# 飲料 SOFTDRINKS

0,33 L

D30	<b>FRITZ-KOLA</b> <sup>1,4</sup>	<b>3,50</b>
D31	<b>FRITZ-KOLA (ZUCKERFREI)</b> <sup>1,3,4</sup>	<b>3,50</b>
D32	<b>THOMAS HENRY</b> Tonic <sup>8</sup> , Ginger Ale <sup>1,5</sup> , Ginger beer (Spicy Ginger) <sup>1,5</sup>	<b>0,2L 3,00</b>
D33	<b>MINERALWASSER SELTERS</b> Naturell / Classic	<b>0,25 L 2,50 0,75 L 6,50</b>

# ジュース SÄFTE / JUICES

0,2 L 0,4 L

D35	<b>APFELSAFT</b> - <i>apple juice</i>	<b>3,00</b>	<b>4,90</b>
D36	<b>NEKTAR</b> Maracuja, Mango, Lychee <i>Passion fruit, mango, lychee</i>	<b>3,00</b>	<b>4,90</b>
D37	<b>SAFTSCHORLEN</b> - <i>fruit spritzer</i>	<b>3,00</b>	<b>4,90</b>
D38	<b>ALOE VERA NEKTAR</b>	<b>3,00</b>	<b>5,50</b>

# ビール BIER / BEER

## FASSBIER *Draft Beer* 0,3 L 0,5 L

## FLASCHENBIER *Bottled Beer*

D54	<b>TIGER</b> (Singapur) <sup>a,a1,a2,a3</sup>	<b>4,00</b>	<b>5,50</b>
Wahlweise als / <i>Optionally</i> :			
• Alster (Fanta)			
• Radler (Sprite)			
• Diesel (Cola)			

D55	<b>TIGER</b> (Singapur)	<b>0,33 L 3,80</b>
D56	<b>SAPPORO</b> (Japan)	<b>0,33 L 3,80</b>
D57	<b>HEFEWEIZEN</b> (Deutschland)	<b>0,5 L 5,00</b>
D58	<b>ALKOHOLFREIES HEFWEIZEN</b>	<b>0,5 L 5,00</b>

# COCKTAILS & LONGDRINKS

---

D60 **DARK & STORMY** <sup>1,5</sup> 9,00  
Black Rum, Limetten & Ginger beer  
*Black Rum, lime & Ginger beer*

---

D61 **ROJI MULE** <sup>1,5</sup> 10,00  
Okuhida Vodka, Limetten,  
Ginger beer & Gurken  
*Okuhida Vodka, lime, Ginger beer  
& cucumber*

---

D62 **GIN TONIC** <sup>8</sup> 9,00  
Roku Gin & Tonic  
*Roku Gin & Tonic*

---

D63 **APEROL SPRITZ** 9,00  
Prosecco, Aperol, Soda  
*Prosecco, Aperol, Soda*

---

---

D64 **ROJI HUGO** 9,00  
Prosecco, Holunder, Limetten,  
Minze & Gurken  
*Prosecco, elderberry, lime, mint & cucumber*

---

D65 **MOJITO** 9,00  
Havana Club, Limette, Minze,  
brauner Zucker, Soda  
*Havana club, lime, mint, brown sugar, soda*

---

D66 **CAIPIRINHA** 9,00  
Cachaça, Limette, brauner Zucker  
*Cachaça, lime, brown sugar*

---

D67 **CUBA LIBRE** 9,00  
Havana Club, Cola, Limette  
*Havana Club, Cola, lime*

---

D68 **WHISKEY SOUR** 10,00  
Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup  
*Whisky, lemon juice, sugar syrup*

---







# ワイン OFFENE WEINE / WINE BY GLASS

<b>WEISSWEIN</b> <i>White Wine</i>		<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
D80	<b>CHARDONNAY WEINGUT KNEWITZ</b> - QbA, trocken <sup>1</sup> In hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen zeigt sich der Chardonnay von Knewitz im Glas.	<b>4,50</b>	<b>8,00</b>	<b>31,00</b>
D81	<b>RIESLING VOLLRADS SOMMER</b> - QbA, trocken <sup>1</sup> Der Sommerwein überzeugt durch seine kräftigen Aromen von Weinbergpfirsich und Aprikose, auch ein Hauch von Zitronengras und Minze	<b>4,50</b>	<b>8,00</b>	<b>31,00</b>
D82	<b>WEISSER BURGUNDER "100 HÜGEL" BERLIN ONLY</b> - QbA, trocken <sup>1</sup> Ein leichter und sehr harmoinscher Wein. Seine Aromen erinnern an Nüsse, reife Früchte und Basilikum	<b>4,50</b>	<b>8,00</b>	<b>31,00</b>
D83	<b>GRÜNER VELTLINER GANSLGRABEN</b> - DAC, trocken <sup>1</sup> Stachelbeere und grüner Apfel im Bukett. Frisch und knackig mit dem vielzitierten Pfefferl im Abgang	<b>4,50</b>	<b>8,00</b>	<b>31,00</b>
D84	<b>WEINSCHORLE</b>	-	<b>6,00</b>	-

<b>ROTWEIN</b>		<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
D95	<b>"BÄRENTATZE" CUVÉE NOIR</b> - Qualitätswein, trocken <sup>1</sup> Intensives Aroma von Kirsche, Waldbeeren mit vernehmer würziger Note	<b>4,50</b>	<b>8,00</b>	<b>31,00</b>

<b>ROSÉ</b>		<b>0,1 L</b>	<b>0,2 L</b>	<b>0,75 L</b>
D95	<b>PINO &amp; CO ROSÉ WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN</b> - trocken <sup>1</sup> Zart rosa leuchtend im Glas, einladend fruchtiger Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren denken lässt	<b>4,50</b>	<b>8,00</b>	<b>31,00</b>

## Zur Information

Sehr geehrte Kunden,  
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

**Hinweis:** Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

### Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Süßungsmittel, 4. Koffeinhaltig, 5. Säuerungsmittel, 6. Stabilisator,  
7. Antioxidationsmittel, 8. Chininhaltig, 9. Taurin, 10. Geschmacksverstärker, 11. Enthält eine Phenylalaninquelle

### Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide,  
A1 – enthält Weizen,  
A2 – enthält Roggen,  
A3 – enthält Gerste,  
B – Krebstiere,  
C – Eier,  
D – Fische,  
E – Erdnüsse  
F – Sojabohnen,  
G – Milch,

H – Schalenfrüchte,  
I – Sellerie,  
J – Senf,  
K – Sesamsamen,  
L – Schwefeldioxid und Sulphite,  
M – Lupinen,  
N – Weichtiere  
O – Garnelen,  
P – Tintenfisch,  
Q – Oktopus

### **Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.**

Irrtümer sowie Wort- und Ausdruckfehler vorbehalten,  
Alle Angaben ohne Gewähr! Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

**Alle Speisen mit Reis und Soja Soße enthalten Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)!**