

itsuraku

wenn uns die letzten jahre etwas gelehrt haben, dann ist es, das beste aus den momenten der freude zu machen.

unser ziel ist es, gutes essen und die gesellschaft von freunden zu genießen.

wir schätzen die momente der zweisamkeit, während wir einen köstlichen teller kokopanko-huhn und gute gespräche genießen und uns in dem moment verlieren, während wir udon-nudeln schlürfen. es ist das essen, das unsere seele berührt

itsuraku. jagd nach vergnügen



desserts

Immer platz für ein dessert. diesmal mit einem frischen twist + den einzigartigen aromen asiens

161 white chocolate + ginger cheesecake (v) 6,95
ein cremiger käsekuchen mit einem biskuitboden und einem würzigen Ingwer-twist, beträufelt mit einer reichhaltigen chill-toffee-sauce und bestreut mit Ingwer-puderzucker

164 mochi balls 6,95
schokolade, mango, grüner tee oder eine kombination aus allen drei geschmacksrichtungen unseres mochi eises, kleine eiskugeln umhüllt von einer schicht klebrigen reises, serviert mit schokoladensauce
/ schokolade
/ mango
/ grüner tee

160 neu schokolade mousse cake 7,95
gemüsesahne-schokoladenkuchen



161



164

heißgetränke

beenden sie ihre mahlzeit mit einem schönen getränk...

tee

798 frischer ingwer 3,95
799 frische minze 3,95
800 wählen sie ihren geschmack 3,5
englisch, earl grey, rote früchte, rooibos, zitronen-jasmin, kamille

kaffee

801 kaffee 3,5
802 espresso 3,5
803 cappuccino 3,95
804 café latte 3,95
805 doppelter espresso 4,5
806 espresso macchiato 3,75

741 heiße schokolade 3,95

schlagsahne + 0,5

wagamama



beilagen zum teilen

gedämpft, gewickelt, gefaltet, aufgespießt. genießen sie unsere kleinen platten. voller geschmack + perfekt zum teilen

gyoza

fünf schmackhafte knödel mit einer dip-sauce

100 **huhn** 8,5

gedämpft und mit einer chili-, soja- und sesam-dip-sauce serviert

101 **yasai | gemüse** 8,5

gedämpfte grüne gyoza. + mit einer gewürzten essig-dip-sauce

99 **ente** 8,95

knusprig gebraten und mit einer süßen kirsch-hoisin-dip-sauce serviert



101



115



111

gedämpfte bao brötchen

zwei luftige asiarollen

116 **korean barbecue beef** 8,95

langsam gegarte zarte rinderbrust vom grill mit roten zwiebeln, frisch eingelegtem asiatischem salat + sriracha-Mayonnaise

117 **mixed mushrooms** 8,5

gemischte champignons mit knusprigen auberginen in pankomantel + cremiger veganer mayonnaise, garniert mit koriander



116



108



104



107

die klassiker...

104 **edamame** 6,95

aus der schote nehmen + mit salz / chili + knoblauchsatz stapeln

103 **ebi katsu** 8,95

in butter gebratene garnelen, umhüllt von knusprigem panko, garniert mit frischem koriander, chilischote und frischer limette. serviert mit chili-knoblauch-dip-sauce

108 **hühner yakitori** 8,95

vier marinierte hähnchenspieße, glasiert mit miso-sauce, garniert mit frühlingzwiebeln und sesamsamen

107 **unverträglich** **bang bang prawns** 8,95

knusprige garnelen in pikanter feuerwerks-mayonnaise, verfeinert mit frühlingzwiebeln, chili und frischer limette

zu entdecken...

115 **neu** **crispy chili mushrooms** 6,95

beschichtete + frittierte knusprige austernpilze, bestreut mit rotem paprikapulver und serviert mit chili- und koriandersauce zum dippen

neu **kokopanko**

knusprig + würzig gebratenes hähnchen oder aubergine im pankomantel, geschwenkt in einer kokosnuss-chili limetten-salzmischung, garniert mit koriander und serviert mit sriracha-mayo zum dippen

111 **huhn** 7,95

112 **aubergine (v)** 5,95



242



79

soulful bowls

eine sammlung leckerer schalen

neu **koyo bowls**

eine schale mit einer kombination aus proteinen oder gemüse Ihrer wahl, sofort mit klebriger roter chili- und miso-soße serviert, auf einem bett aus gemischten blättern, rote bete, karotte, gurke, mooli, rotem rettich und edamame-bohnen, garniert mit knusprigen sonnenblumenkernen, koriander und einem cremigen weißen miso-senf-dressing an der seite

240 **huhn + karamellierte zwiebel** 16,95

241 **aubergine + karamellierte zwiebel** 15,95

242 **lachs** 18,95

sushi bowl

sushi-reis. wakame. rettich. edamame-bohnen. karotte. melone. sesam

243 **lachs** 17,95

mit miso mayonnaise

245 **tofu** 17,5

mit veganer mayonnaise

ramen

slurp de noedels op. nip van de bouillon. onze stevige schlürfen sie die nudeln. schlürfen sie die brühe. unsere herzhaften schalen sind gefüllt mit eiweiß + frischem gemüse

tantanmen

ramen-nudeln, eingetaucht in eine extra reichhaltige hühnerbrühe. garniert mit menma, kimchee + einem halben tee-ei. garniert mit Frühlingzwiebeln, Koriander + chiliöl

26 **rindfleisch** 18,95

27 **huhn** 18,95

20 **gegrilltes huhn** 17,95

gemarineerde kipfilet + ramen noodles geserveerd in een rijke kipbouillon met dashi + miso. menma + een lente uien garnituur + seizoensgroenten.

29 **shirodashi pork belly** 18,95

langsam gekochter schweinebauch + ramen-nudeln, serviert in einer reichhaltigen hühnerbrühe mit dashi + miso, garniert mit wakame, menma + frühlingzwiebeln. zwiebelgarnitur. gemüse der saison + ein halbes tee-ei

21 **kare burosu** 17,5

seidentofu im shichimi-mantel + udon-nudeln in einer curry-gemüsebrühe. mit gebratenen gemischten pilzen, gemüse der saison, geriebenen karotten und einer garnierung aus chili und koriander

kare lomen

udon-nudeln in einer duftenden kokosnusssoße mit chili, garniert mit sojasprossen, gurke, koriander und einer frischen limettenspalte.

39 **garnelen** 18,95

37 **huhn** 18,95

38 **tofu** 18,5

wählen sie ihr bouiloin

leichtes gemüse (vg) oder huhn

pikantes gemüse (vg) oder huhn mit chili

reichhaltige reduzierte hühnerbrühe mit dashi + würzigem miso



71



58

curry

mild, duftend und feurig. unsere currys sind voller geschmack

firecracker †

ein kühner + feuriger favorit. serviert mit zuckerschoten, roter + grüner paprika, weißer + frühlingzwiebel und scharfer roter paprika. mit einer kuppel aus weißem reis, sesam, shichimi und einer frischen limettenspalte

76 **garnelen** 18,95

75 **huhn** 18,95

74 **tofu** 17,95

vegatsu

eine pflanzliche variante eines klassikers. tofu + sojaprotein umhüllt von knusprigem panko-paniermehl. überbacken mit klebrigem weißem reis + einer aromatischen katsu-currysauce. serviert mit salat + eingelegten roten zwiebeln

1171 **vegatsu** 18,5

aufpeppen + 0,5 weitere

katsu

kultige japanische aromen. hühnchen oder vegatsu in knusprigem panko paniert dazu klebriger weißer reis + eine aromatische katsu-currysauce. serviert mit salat + japanischen pickles

71 **huhn** 18,95

aufpeppen + 0,5 weitere

wählen sie ihren reis

weißer klebreis (vg) gedämpft / weiß (vg) gedämpft / vollkorn (vg) gedämpft / vollkorn (vg) gedämpft



75

extra's

307 **kimchee** 2

306 **ei in tee mariniert (v)** 2

308 **spiegelei (v)** 2

305 **japanische plektren** 1

302 **chillischoten** 1

309 **sambal** 1



46

allergien + unverträglichkeiten wenn sie eine lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben oder hilfe beim zugang zu unseren allergieninformationen benötigen, teilen sie uns dies bitte bei jedem besuch im restaurant mit, bevor sie bestellen. der diensthabende manager wird Ihre bestellung persönlich entgegennehmen und servieren, während der küchenchef ihr essen persönlich nach ihren wunschen zubereitet. obwohl wir uns bemühen, kreuzkontaminationen zu vermeiden, können wir nicht garantieren, dass ihr gericht frei von allergenen zutaten ist, da unsere speisen und getränke in stark frequentierten küchen zubereitet werden, in denen es zu kreuzkontaminationen kommen kann. in unseren menübeschreibungen sind nicht alle zutaten aufgeführt.

wir haben ein spezielles kinderfreundliches menü für unsere kleinen

(v) vegetariär

(vg) vegan

† kann muscheln oder kleine knochen enthalten

† würzig