

ZEN

RESTAURANT & BAR

BUSINESS LUNCH

+ 1x 0,25 L Softdrink gratis*

NUR MO-FR:
12:00 - 15:00 Uhr

ZENsation ^{1,5,11,14}

hausgemachte Soße, Mangostreifen, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln, Wildkräutersalat, Gurke, Minze, Koriander, Thai Basilikum, Limette und Chilifäden

B1.	Pho Tron (Rind & Hoisin-Soße) - Reisbandnudeln	11,90
B2.	Mien Tron (Garnelen) - Glasnudeln	11,90
B3.	Bun Bo (Rind) - Dünne Reismnudeln	11,50
B4.	Bun Nem (Frühlingsrollen) - Dünne Reismnudeln	10,50
B5.	Bun Tofu - Dünne Reismnudeln 🌱	9,90

ZEN Curry ^{1,5,7,11,14}

Cremiges Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

B6.	Hühnerbrust gegrillt oder Tofu 🌱	10,50
B7.	Rinderhüftsteakstreifen	11,50
B8.	Knusprige Entenbrust	11,90
B9.	Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill	11,90
B10.	Lachs (medium) gegrillt (auf Wunsch paniert) mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico	12,50
B11.	Thunfisch (medium) gegrillt mit Schalotten, Dill und Roja-Balsamico	13,90
B12.	jap. Butterfisch (medium) gegrillt mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico	12,50

ZEN Mango Curry ^{1,5,7,11,14}

Cremiges Mango-Kokos-Curry, buntes Gemüse der Saison, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse, serviert mit Sesam-Reis.

B13.	Tofu 🌱	11,90
B14.	Knusprige Entenbrust	13,90
B15.	Lachs (medium) gegrillt (auf Wunsch paniert)	14,50

BUSINESS LUNCH

+ 1x 0,25 L Softdrink & Suppe gratis*

NUR MO-FR:
12:00 - 15:00 Uhr

M100. ^{1,4,F} **12,90**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Alaska Inside-Out und 8 Stk. Crunchy Lachs Maki

M200. ^{1,4} **12,50**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Lachs Nigiri, 8 Stk. Crunchy Lachs Maki und 8 Stk. Avocado Maki

M300. ^{1,4} **12,90**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Lachs Maki und 8 Stk. Thunfisch Maki

M400. ^{1,4} **13,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Gurke Maki und 8 Stk. Special Roll

M500. ^{1,2,4,F} **13,90**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. California Inside-Out und 8 Stk. Alaska Inside-Out

M600. ^{1,11} **11,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Veggie Maki, 8 Stk. Veggie Special Roll und 8 Stk. Kappa Avo Crunchy

M700. ^{1,2,4,F} **12,90**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Crunchy Lachs Maki und 8 Stk. Special Roll

M800. ^{1,4} **12,90**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 8 Stk. Thunfisch Maki und 8 Stk. Special Roll

M900. ^{1,3,4,11} **13,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Special Roll, 4 Stk. Sashimi nach Wahl

M1000. ^{1,4} **11,50**

1 Miso-Suppe, 2 Stk. Veggie Nigiri nach Wahl, 8 Stk. Veggie Maki nach Wahl und 6 Stk. Veggie Big Crunchy

B1100. ^{1,3,4,11} **14,90**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Sashimi nach Wahl, serviert mit Sushi-Reis und Salat

B1200. ^{1,4} **12,50**

1 Miso-Suppe, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki und 8 Stk. Avocado Maki

*Nur offene Getränke, Nur im Haus

STARTERS

Sommerrollen (2 Stk.) ^{5,14}

zwei vietnamesische Sommerrollen mit Reispapier ummantelt mit frischem Salat, Minze und Erdnüssen angerichtet. Serviert mit hausgemachten Soja-Schalotten-Dip.

10. Tempura Garnelen 6,90

11. Lachs gegrillt 6,90

12. Hühnerbrust gegrillt 6,00

13. Tofu 6,00

14. Thunfisch gegrillt 6,90

15. Rinderhüftsteak 6,90

16a. Wakame ^{3,11} 5,50

Seetangsalat auf Rettichbett, Tomaten, Avocado, Salsa-Roja, Sakura Kresse und Sesam-Dressing

16. Seared Salmon Wakame ^{3,4,11} 10,50

Seetangsalat auf Rettichbett, Lachs flambiert, Avocado, Tomaten, Salsa-Roja, Sakura Kresse und Sesam-Dressing

17. Crunchy Wan Tan ^{1,5,14} 6,90

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

17a. Edamame 5,90

Gedämpfte japanische Sojabohnen in Meersalz

18. Spring Rolls ^{1,2,5,6,1} 6,90

mit feingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und einer Sweet-Chilli-Soße

18a. Süßkartoffelpommes 4,90

Knusprige Süßkartoffelpommes serviert mit Sour-Cream-Dip, Mango-Soße oder Ketchup

19. Gegrillte Hühnerspieße ^{3,5} 6,90

mit Salat, Erdnüssen und Sweet-Chilli-Soße

20. Ebi Temptation ^{1,3} 7,90

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

ZEN Tapas Mix ^{1,3,4,5,11,14}

Sommerrolle Tofu, Spring Rolls, Lachsfrikadelle, Crunchy Wan Tan, Gegrillte Hühnerspieße, Wildkräutersalat, Krabbenchips und drei Soßen

21. Für zwei Personen 15,50

22. Für drei Personen 19,50

Gyoza

Reisdumplings, serviert mit Wildkräutersalat Sesam-Dressing

23. Garnelen 7,90

24. Veggie 6,90

ZEN Rice Burger ^{1,3}

mit Wildkräutersalat und hausgemachten Soßen

25a. Huhn 7,90

25b. Rind 8,90

25c. Lachs 10,90

SUPPEN

Cremige Kokossuppe ^{7,14}

Kräftige Hühnerbouillon mit Pilzen, Okra, Cherrytomaten und sahniger Kokosmilch

1. Huhn	5,50
2. Garnelen	6,20
3. Lachs	6,20

Canh Chua ¹⁴

Kräftiger Fischfond, Cherrytomaten, Okra, Dill und Frühlingszwiebeln, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

4. Huhn	5,50
5. Garnelen	6,20
6. Lachs	6,20

Pho Large ^{1,6,14}

Traditionelle Suppe aus der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

31. Hühnerbrust	10,50
32. Rinderhüftsteak in Scheiben	10,50
33. Tofu 	9,50

Pho Normal ^{1,6,14}

Traditionelle Suppe aus der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln

34. Hühnerbrust	6,90
35. Rinderhüftsteak in Scheiben	6,90
36. Tofu 	5,90

Mien Classic ^{1,14}

Glasnudeln serviert in einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Cherrytomaten, Lauch, Okra, Pilze, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Koriander

41. Hühnerbrust	10,50
42. Lachs gebraten in Dill	12,50
43. Tofu 	9,50

Sui Cao ^{1,11,14}

Kräftige Rinder- und Hühnerbouillon mit handgemachten Teigtaschen mit Rindfleischfüllung, serviert mit jap. Ramen-Nudeln und Koriander, abgeschmeckt mit einem Schuss Sesamöl

44. Normal	6,50
45. Groß	9,50

SALATE

ZEN Salat ^{5,11,14}

Lollo Rosso, Radicchio, Rucola, Eisbergsalat, Shiso Purple, Cherrytomaten, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

49. Hühnerbrust gegrillt 10,50

50. Rinderhüftsteak Geschnetzeltes 11,50

51. Knusprige Entenbrust 12,90

52. Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill 12,90

53. Lachs gegrillt mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico 13,90

54. Thunfisch gegrillt mit Schalotten, Dill und Roja-Balsamico 14,90

54a. japanischer Butterfisch gegrillt mit Dill, Salsa Roja und Roja-Balsamico 13,90

ZEN Mango (Wildfang) ^{5,14}

Fisch gegrillt mit Schalotten und Dill auf frischer Flugmango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

55. Thunfisch gegrillt 18,90

56. Lachs gegrillt 17,90

57. Jakobsmuscheln 18,90

57a. japanischer Butterfisch gegrillt 17,90

Nom Du Du ^{5,11,14}

Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter, abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Vinaigrette

58. Hühnerbrust 12,50

59. Garnelen 13,50

OCEAN STYLE

ZEN Ocean ^{1,3,6}

Pak Choi, Zuckerschoten, Broccoli, Zucchini, Cherrytomaten, Schalotten, abgeschmeckt mit Salsa Roja, serviert mit Soja-Schalotten-Soße und Reis

98. Thunfisch gegrillt (medium) 19,90

99. Lachs gegrillt (medium) 18,90

100. jap. Butterfisch gegrillt (medium) 18,90

NUDELN

Bun 1,5,11,14

Warme Reisnudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Shiso Purple und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und Sprossen

- | | |
|---|-------|
| 60. Hühnerbrust gegrillt | 11,50 |
| 61. Knusprige Entenbrust | 13,50 |
| 62. Garnelen angebraten mit Schalotten und Dill | 13,50 |
| 63. Rinderhüftstreifen gegrillt | 12,50 |
| 64. Thunfisch gegrillt mit Dill und Schalotten | 15,90 |
| 65. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill | 14,90 |
| 66. Tofu gebraten | 11,50 |
| 67. japanischer Butterfisch gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill | 14,90 |

Pho Kokoscreme 1,5,7,11,14

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Kürbis, Ananas, Wildkräutersalat, Koriander, geröstete Erdnüsse und Sesam

- | | |
|---|-------|
| 70. Hühnerbrust gegrillt | 11,50 |
| 71. Knusprige Entenbrust | 13,50 |
| 72. Garnelen angebraten mit Schalotten und Dill | 13,50 |
| 73. Rinderhüftstreifen gegrillt | 12,50 |
| 74. Thunfisch gegrillt mit Dill und Schalotten | 15,90 |

- | | |
|---|-------|
| 75. Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill | 14,90 |
| 76. Tofu gebraten | 11,50 |
| 77. japanischer Butterfisch gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill | 14,90 |

CURRYS

- | | |
|--|-------|
| 90. Chicken Curry 1,5,7,11,14 | 11,50 |
| Hühnerbrust in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis | |
| 91. Roastbeef Curry 1,5,7,11,14 | 13,50 |
| Rinderhüftsteak geschneuzelt in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Zitronengras, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse und Sesam, serviert mit Reis | |
| 92. Prawn Curry 1,5,7,11,14 | 14,90 |
| Garnelen in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis | |
| 93. Duck Curry 1,5,7,11,14 | 14,90 |
| Knusprige Entenbrust auf cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis | |
| 94. Tofu Curry 1,5,7,11,14 | 11,50 |
| Seidentofu in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis | |

95. Salmon Curry ^{1,4,5,7,11,14} 🍷 **15,90**

Lachs in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

96. jap. Butterfisch Curry ^{1,4,5,7,11,14} 🍷 **15,90**

Jap. Butterfisch in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, Zitronengras, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

97. Hotategai Curry ^{1,5,7,11,14} 🍷 **19,90**

Gegrillte Jakobsmuscheln in cremigem Kokos-Curry, Ananas, Kürbis, Pilze, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse, serviert mit Reis

Mango Curry ^{1,5,7,11,14} 🍷

Cremiges Mango-Kokos-Curry, buntes Gemüse der Saison, Wildkräutersalat, geröstete Erdnüsse, serviert mit Sesam-Reis

101. Tofu **13,90**

102. Knusprige Entenbrust **15,90**

103. Lachs (medium gegrillt) **16,90**

KIDS DISHES

Kids Menü 1 ^{1,3} **6,50**

Leckere Süßkartoffelpommes mit Hühnerspießen vom Grill oder hausgemachten Chicken-Crispies und Ketchup

Kids Menü 2 ^{1,3} **6,50**

Frischer Bratreis mit Eiern, dazu Hühnerbrust vom Grill oder hausgemachte Chicken-Crispies und Ketchup

Kids Menü 3 ^{1,3} **6,50**

Knusprige Pommes mit hausgemachten Chicken-Crispies und Ketchup

EXTRAS

Jasmin Reis 🌿 **3,00**

Sushi Reis 🌿 **3,50**

Sesam-Eis oder Grüntee-Eis (je Kugel) 🌿 **2,50**

Flugmango ohne Eis 🌿 **6,50**

Wildkräutersalat 🌿 **5,50**

Portion Rind oder Hühnerbrust **5,00**

Portion Seidentofu 🌿 **4,00**

Portion Lachs oder jap. Butterfisch **7,00**

Portion Thunfisch oder Ente **7,20**

Portion Garnelen **7,20**

Portion Jakobsmuscheln **7,50**

Portion Soße **1,50**

- Sweet-Chilli-Soße
- Sriracha Mayonnaise
- Limetten-Ingwer-Soße
- Mango-Soße
- Scharfe-Chili-Soße
- Soja-Schalotten-Soße
- Unagi-Soße

Portion Dip **1,00**

- Sour-Cream-Dip
- Ketchup

POKÉ BOWL

P1. Tuna Poké Bowl ^{1,3,4,8,11}

14,90

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

P2. Salmon Poké Bowl ^{1,4,8,11}

14,90

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

P3. Veggie Poké Bowl ^{1,11}

13,90

Salat, Mango, Edamame, Avocado, Gurke, Wakame und Sesam auf Rucola, Sushi Reis.

Auf Wunsch mit frittierten Tofustücken +2,00



VEGAN IN & OUT (8 Stk.)

SP1. Mellow Yellow ^{1,11}

6,50

Kurkuma Reis, Avocado, Paprika, Mango, garniert mit schwarzem Sesam

SP2. Unicorn ^{1,11}

6,50

Rote-Beete-Sushi-Reis, Gurke, eingelegter Rettich, Avocado, garniert mit weißem und schwarzem Sesam

SP3. Riceberryrice ^{1,11}

7,50

Avocado, Gurke, Kürbis, garniert mit weißem Sesam

SP4. Low Carb

6,50

Reispapier, Gurke, Paprika, Mango, Avocado



NIGIRIS (2 Stk.)



N1. Aburi Maguro ^{1,3,4}

Thunfisch flambiert

6,00

N2. Aburi Salmon ^{1,3,4}

Lachs flambiert

6,00

N3. Aburi Gai ^{1,3,4,14}

Jakobsmuschel flambiert

7,00

N4. Kani ^{1,2}

Surimi

4,80

N5. Sake ^{1,4}

Lachs

5,00

N6. Anago ^{1,3,4}

Salzwasseraal gegrillt

5,50

N7. Maguro ^{1,4}

Thunfisch

5,00

N8. Hotategai ^{1,4,14}

Jakobsmuschel

6,00

N9. Ebi ^{1,2}

Gekochte Garnelen

5,00

N11. Ibodai ^{1,4}

japanischer Butterfisch

5,00

MAKI (8 Stk.)



M1. Avocado ¹

Avocado

4,50

M2. Sake ⁴

Lachs

5,00

M3. Ebi ^{1,2}

Gekochte Garnelen

5,00

M4. Tekka ^{1,4}

Thunfisch

5,00

M5. Anago ^{3,4}

Salzwasseraal gegrillt

5,50

M6. Fry Ebi ^{1,2,3}

Gebackene Garnelen

6,50

M7. Kappa ¹

Gurke

4,50

M8. Salmon Skin ^{1,4} 5,00
Lachshaut gebacken

M9. Takuan ¹  4,50
Rettich

M10. Ibodai ^{1,4} 5,00
japanischer Butterfisch

IN & OUT (8 Stk.)



U30. Alaska ^{1,4,F} 8,50
Lachs, Avocado und Tobiko

U31. California ^{1,2,F} 8,00
Surimi, Avocado und Tobiko

U32. Maguro ^{1,4,F} 9,50
Thunfisch, Avocado und Tobiko

U33. Ibodai ^{1,4,F} 8,50
japanischer Butterfisch, Gurke und Tobiko

U34. Anago ^{1,4,11} 9,00
Salzwasseraal, Gurke und Sesam

U35. Veggie ¹  7,50
Avocado, Rettich und Gurke

U36. Hotategai ^{1,4,F} 9,50
Jakobsmuschel, Avocado und Tobiko

U37. Salmon Skin ^{1,3,4,11} 8,50
Lachshaut gebacken, Gurke und Sesam

U38. Ebi Tempura ^{1,2,3,11} 9,50
Gebackene Garnelen, Avocado und Sesam

U39. ZENstyle ^{1,2,4,11,F} 11,50
Freestyle nach Empfehlung des Sushimeisters

SASHIMI



S55. Sashimi Tuna ^{4,11} 19,90
8 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Sakura Kresse

S56. Aburi Tuna ^{3,4,11} 19,90
6 Scheiben Feuerthunfisch auf Seetang, Avocado und Thunfischtatar

S57. Sashimi Salmon ^{4,11} 17,90
8 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Sakura Kresse

S58. Aburi Salmon ^{3,4,11} 17,90
6 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar

S59. Seafood Tray ^{3,4,11,14} **20,90**

3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs,
3 Scheiben Jakobsmuscheln, Lachstatar

S60. ZENshimi ^{1,3,4,11,14} **12,50**

Freestyle nach Empfehlung des Sushimeisters

S61. Sashimi Ibodai ^{4,11} **17,90**

8 Scheiben japanischer Butterfisch auf Seetang,
Avocado und Sakura Kresse

S62. ZEN Chef's Selection ^{3,4,11,14} **23,50**

3 Scheiben jap. Butterfisch, 2 Scheiben Thunfisch,
2 Scheiben Lachs, 2 Scheiben Jakobsmuscheln,
Lachstatar

ZEN HOMEMADE ROLLS (8 Stk.)



H47. Crispy Tiger ^{1,2,3,4,7} **15,50**

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

H48. Home Tempation ^{1,3,4,7,F} **15,50**

Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse,
Tobiko und Lachsmantel

H49. Nitro Ebi ^{1,2,3,4,7,F} **15,50**

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

H50. Sake Fancy ^{1,3,4,7} **15,50**

Lachshaut, Frischkäse, Mango mit Feuerlachs
ummantelt

H51. Tuna Fire ^{1,3,4,7} **15,50**

Surimi, Mango, Frischkäse, Avocado mit
Feuerthunfisch ummantelt

H52. Futo Maki ^{1,3,4,7,F} **10,50**

Große Maki Rolle in 4 Stk. geschnitten,
gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado,
Gurken und Tobiko

BIG CRUNCHY ROLLS (10 Stk.)

T35. Veggie Tempura ^{1,3,7,11} **12,50**

Gebackene Tempurarolle mit Avocado, Gurke,
Rettich, Mango und Frischkäse

T36. Tuna Tempura ^{1,3,4,7,11} **13,50**

Gebackene Tempurarolle mit Thunfisch,
Avocado und Frischkäse

T37. Salmon Tempura ^{1,3,4,7,11} **13,50**

Gebackene Tempurarolle mit Lachs, Avocado
und Frischkäse

T38. Hotategai Tempura ^{1,3,7,11,14} **13,50**

Gebackene Tempurarolle mit Jakobsmuscheln,
Avocado und Frischkäse

T39. ZEN Tempura ^{1,2,3,4,7,11} **16,50**

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

ZEN COMBO

Menü1 ^{1,4}

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki
und 8 Stk. Avocado Maki

12,50

Menü2 ^{1,4}

8 Stk. Lachs Maki und 6 Stk. Lachs Nigiri

12,50

Menü3 ^{1,2,4,F}

8 Stk. California Inside-Out, 8 Stk. Thunfisch Maki
und 8 Stk. Gurke Maki

14,50

Menü4 ^{1,2,4,F}

8 Stk. Alaska Inside-Out und 6 Stk. Nigiri: 2 Lachs,
2 Thunfisch und 2 Garnele

19,50

Menü5 ^{1,3,4,7,11}

10 Stk. Lachs Tempura und 6 Stk. Nigiri: 2 Lachs,
2 Thunfisch und 2 Garnele

20,50

Menü6 ^{1,2,3,4,7,11}

8 Stk. Crispy Tiger und 6 Stk. Nigiri: 2 Lachs,
2 Thunfisch und 2 Garnele

22,50

Menü7 ¹

8 Stk. Veggie Inside-Out, 8 Stk. Gurke Maki
und 8 Stk. Rettich Maki

11,50

Kamasutra (für 2 Personen) ^{1,3,4,7,11}

42,00

8 Stk. ZEN Special Roll, 10 Stk. Salmon Tempura Roll,
Seetangsalat mit Lachs flambiert, 2 Lachs Nigiri
und 2 Thunfisch Nigiri

Love in Three (für 3 Personen) ^{1,3,4,7,11,F}

55,00

8 Stk. ZEN Special Roll, 8 Stk. Alaska Inside-Out Roll,
10 Stk. Tuna Tempura Roll, Seetangsalat mit Lachs
flambiert, 3 Lachs Nigiri und 3 Thunfisch Nigiri

DESSERT

ZEN Eis ^{3,5,7,K,F}

7,90

2 Kugeln Grüntee-Eis oder Sesam-Eis mit
halber Flugmango, Mangopüree und gerösteten
Erdnüssen

ZEN Special Choice ^{3,5,7,K,F}

22,50

1 Flugmango, 2 Kugeln Grüntee-Eis,
2 Kugeln Sesam-Eis, Früchte der Saison,
Mangopüree, Avocado und geröstete Erdnüsse

Mochi-Eis ^{7,St,F}

2,50

1 Mochi-Eis, verschiedene Sorten

Mochi-Daifuku ^{V,SR}

1,50

1 Mochi, verschiedene Sorten

WEINE WEIß (0,75 L)

Weißer Burgunder, Sven Leiner 22,50
Pfalz, Deutschland

Riesling Handwerk, Sven Leiner 28,50
Pfalz, Deutschland

Château Virant Blanc 22,50
Côteaux d'Aix en Provence, Frankreich

Pinot Gris Cuvée de l'Ours 31,50
Elsass, Frankreich

WEINE ROT (0,75 L)

Domaine de Mourchon Tradition 28,50
Côte du Rhône Village, Frankreich

Teatro Latino Primitivo 22,50
Apulien, Italien

Vina Borgia 18,00
Borsao, Spanien

WEINE ROSÉ (0,75 L)

Rosé, Michael Trenz 28,50
Rheingau, Deutschland

Château Virant Rosé 22,50
Pfalz, Deutschland

OFFENE WEINE (0,2 L)

Riesling trocken, Steinmächer 5,50
Rheingau

Weiß trocken, Chardonnay 5,50
Petersbach

Weiß mild, Müller Thurgau 5,50
Rheinhessen

Rot halbtrocken, Ingelheimer Kaiserpfalz 5,50
Rheinhessen

Rot trocken, Tarani Malbec 5,50
Comté Tolosan, Südwest-Frankreich

Rosé halbtrocken, Weißherbst 5,50
Rheinhessen

PERLWEINE FLASCHE (0,75 L)

Zero Secco, Bürgermeister Schweinhardt 13,00

Traubensaft verperlt
Nahe, Deutschland

Hausmarke Rieslingsekt Brut 16,00

Jahrgangssekt
Mosel, Deutschland

Francois Montand Ice Méthod Traditonelle 17,00

Crémant halbtrocken

Champagne Veuve Oliver Brut 35,00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trélou-Sur-Marne

Champagne AR Lenoble 50,00

Blanc de Blancs Grand Cru
Daméry

PERLWEINE FLASCHE (0,375 L)

Champagne Veuve Oliver Brut 28,00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trélou-Sur-Marne

BIERE¹ & SAKE

König Pilsener oder Früh Kölsch 3,50

0,3 L vom Fass

König Pilsener oder Früh Kölsch 4,90

0,5 L vom Fass

Radler 3,50

0,3 L

Radler 4,90

0,5 L vom Fass

Benediktiner Weissbier 4,90

0,5 L

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 4,90

0,5 L

Saigon, vietnamesisches Bier 3,60

0,3 L

Kirin, japanisches Bier 3,60

0,3 L

Asahi, japanisches Bier 3,60

0,3 L

Kan-Sake, japanischer Reiswein warm 5,60

0,25 L Karaffe

Masu-Sake, japanischer Reiswein kalt 5,60

0,25 L Karaffe

COOL DRINKS

Fritz-Kola, -Orange oder -Lemon ^{F,K,Su,Cf} **3,00**

0,33 L

Tonic Water oder Bitter Lemon ^{K,S,Su} **2,80**

0,2 L

Ginger Ale oder Ginger Beer ^{F,K,S,St,Su} **2,80**

0,2 L

Cola, Cola Light oder Cola Zero ^{F,K,Su,Cf} **2,80**

0,3 L

0,5 L **4,00**

Fanta, Sprite oder Spezi ^{F,K,Su,Cf}

0,3 L **2,80**

0,5 L **4,00**

Morelli Mineralwasser (medium)

0,25 L **2,80**

0,75 L **6,00**

Morelli Mineralwasser (still)

0,25 L **2,80**

0,75 L **6,00**

CALPICO^{F,K,St,Su}

Mango Calpico **4,80**

japanische Zitrusmolke mit Mango und frischen Limetten

Maracuja Calpico **4,80**

japanische Zitrusmolke mit Maracuja, Kumquats und Minze

JUICE

Apfelsaft oder Apfelschorle

0,3 L **3,80**

0,5 L **4,50**

Mangosaft oder Mangoschorle

0,3 L **3,80**

0,5 L **4,50**

Maracujasaft oder Maracujaschorle

0,3 L **3,80**

0,5 L **4,50**

HOMEMADE DRINKS

Chanh Da 4,80

Mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker

Mango-Minz-Saft 5,20

Mangosaft, Orangensaft, frische Ananas und Minze

Mango-Kokos-Lassi ⁷ 5,20

Mangopüree, Kokoscreme und Süßmilch

Avocado-Kokos-Lassi ⁷ 5,20

Avocado, Kokoscreme und Süßmilch

CALPICO VODKA ^{F,K,St,Su}

Mango Calpico Vodka mit Limetten 6,90

Maracuja Calpico Vodka mit Kumquats 6,90

SHOTS (4CL)

Jägermeister 2,90

Nep Moi 2,90

Vodka 2,90

Appleton Estate Rum, 12 Jahre 6,90

Chivas Regal, 18 Jahre 7,90

COFFEE

Espresso ^{Cf} 2,20

Doppelter Espresso ^{Cf} 3,60

Kaffee ^{Cf} 2,60

Milchkaffee ^{7,Cf} 3,70

Cappuccino oder Latte macchiato ^{7,Cf} 3,70

TEA

Sencha 2,50

Grüner Tee

Jasmin 2,50

Jasminblüten Tee

Ingwer 3,20

Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Honig
und Zitronengras

Zitronengras 3,20

Frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten,
Minze und Honig

Minze 3,20

Frische Pfefferminze, Ingwer und Honig

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere, Krustentiere 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



www.zen-bonn.com
hello@zen-bonn.com

Cash
EC (ab 20 EUR)
Creditcard (ab 50 EUR)

Tip not included

Pricing in EUR