



Unsere Gerichte sind auf Wunsch auch zum Mitnehmen

SUPPE

SUPPE / Soup

1. SHIITAKE MISO^(A, G)

5,0

Miso Suppe, Seetang, Shiitake-Pilze,
Tofuwürfel & Frühlingszwiebeln

Miso soup, seaweed, shiitake mushrooms,
tofu cubes & spring onions

2. SAKE MISO^(C, D, G)

5,9

Lachs, Wakame, Misobasis, Shiitake-Pilze,
Frühlingszwiebeln

Salmon, wakame, miso base, shiitake mushrooms,
spring onions



VORSPESSEN

3. **WAKAME** ^(O) 5,5
 Japanischer Algensalat, Rettich & Sesam
Japanese seaweed salad, radish & sesame
4. **EDAMAME** ^(G) 6,0
 Gegarte Sojabohnen mit Meersalz
Steamed soybeans with sea salt
5. **GYOZA VEGAN** ^(A) 6,0
 Gegrillte Teigtaschen mit Gemüse (5 Stk.)
Grilled dumplings with vegetables (5 pcs.)
6. **GYOZA CHICKEN** ^(A, C) 7,0
 Gegrillte Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch (5 Stk.)
Grilled dumplings with minced chicken (5 pcs.)
7. **CHICKEN KARAAGE** ^(A, C, E) 7,5
 Mariniertes Hähnchenfleisch in Soja-Soße mit Knoblauch & japanischer Mayonnaise (5 Stk.)
Marinated chicken in soy sauce with garlic & Japanese mayonnaise (5 pcs.)
8. **FRÜHLINGSROLLE** ^(A) 5,0
 Mit Gemüsefüllung serviert mit Süßsauer Soße (6 Stk.)
Vegetable filling served with sweet and sour sauce (6 pcs.)
9. **CRISPY SHRIMPS** ^(A, C, D) 7,9
 Garnelen in japanischem Tempura, Saisonsalat, Trüffel-Mayo oder Süßsauer Soße (2 Stk.)
Shrimps in Japanese tempura, seasonal salad, truffle mayo or sweet and sour sauce (2 pcs.)
10. **AVOCADO SALAT** ^(O, G) 7,0
 Avocado, Wildkräuter, Salat, Sesam-Dressing, Joghurt-Soße
Avocado, wild herbs, salad, sesame dressing, yogurt sauce
11. **ITAKO KARAAGE** ^(A, C, G) 8,5
 Japanisch frittierte Oktopus (5 Stk.)
Japanese fried octopus (5 pcs.)
12. **KOKORO PLATE FOR 2** ^(A, C, D, E) 17,9
 Ebi Tempura 2 Stk, Gyoza vegan 2 Stk, Gyoza Chicken 2 Stk, Itako Karaage 2 Stk, Chicken Karaage 2 Stk, vegetarische Frühlingssrolle 4 Stk
Ebi tempura 2 pcs, Gyoza vegan 2 pcs, Gyoza chicken 2 pcs, Itako Karaage 2 pcs, Chicken Karaage 2 pcs, vegetarian spring roll 4 pcs

RAMEN

20. TONKOTSU ^(A,C) **15,9**
 Schweinebrühe mit Misopaste, geschmortem
 Schwein Gemüse, Ei
Pork broth with miso paste, braised pork vegetables, egg

21. CHICKEN MISO ^(A,B,C,E) **15,9**
 Hühnerbrühe mit Misopaste, geschmortem
 Hühnerbrust-Chashu, Gemüse, Ei
*Chicken broth with miso paste, braised
 chicken breast chashu, vegetables, egg*

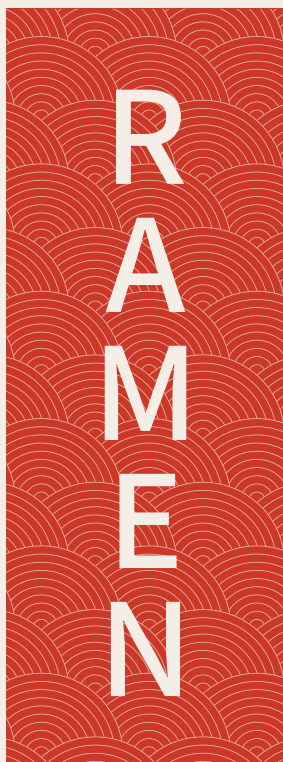
SHOYU RAMEN

22. SHOYU ^(A,C,E,K) **15,9**
 Schweinebrühe mit Sojasoße, geschmortem
 Schweinebauch-Chashu, Narutomaki, Gemüse, Ei
*Pork broth with soy sauce, braised pork belly chashu,
 narutomaki, vegetables, egg*

23. CHICKEN SHOYU ^(A,C,E,K) **15,9**
 Hühnerbrühe mit Sojasoße, geschmortem
 Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Gemüse, Ei
*Chicken broth with soy sauce, braised chicken breast
 chashu, narutomaki, vegetables, egg*

24. CHICKEN YUZU ^(A,C,E,K) **15,9**
 Hühnerbrühe mit Sojasoße, Yuzu-Zitrone, geschmortem
 Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Ei
*Chicken broth with soy sauce, yuzu lemon,
 braised chicken breast chashu, narutomaki, egg*





VEGAN RAMEN

25. MISO ^(A, G)

14,9

Kombu Dashi-Brühe (Seetang) mit Misopaste, Tofu, Gemüse
Kombu dashi broth (seaweed) with miso paste, tofu, vegetables

26. YUZU SHOYU ^(A, G)

14,9

Kombu Dashi-Brühe mit Yuzu-Zitronen und SojaSoße, Tofu, Gemüse
Kombu dashi broth with yuzu lemons and soy sauce, tofu, vegetables

TANTANMEN

27. TANTAN ^(A, B, C, G)

16,9

Schweinebrühe mit pikanter Misopaste, mariniertem Rinderfiletstreifen, Gemüse, Ei
Pork broth with spicy miso paste, marinated beef fillet strips, vegetables, egg

28. CHICKEN TANTANMEN ^(A, B, C, G)

16,5

Hühnerbrühe mit pikanter Misopaste, marinierten Hähnchenstücken, Gemüse, Ei
Chicken broth with spicy miso paste, marinated chicken pieces, vegetables, egg





HOT KAKE UDON

- 30. TEMPURA KAKE UDON** ^(A,C,D,K) **16,9**
Warme Udon-Nudeln. Dashi-Brühe, Garnelen-Tempura, Gemüse- Tempura, Frühlingszwiebeln
Warm udon noodles. Dashi broth, shrimp tempura, vegetable tempura, spring onions
- 31. NIKU KAKE UDON** ^(A,E,K) **16,9**
Warme Udon-Nudeln, Dashi-Brühe, mariniertem Rinderfiletstreifen, geriebener Rettich und Ingwer, Frühlingszwiebeln
Warm udon noodles, dashi broth, marinated beef fillet strips, grated radish and ginger, spring onions
- 32. GEBRATENE UDON NUDELN** ^(A,C) **15,9**
Gebratene japanische Udon Nudeln, Ei, frische Gemüse mit Chicken Katsu und japanische Unagi Soße
Fried Japanese udon noodles, egg, fresh vegetables with chicken katsu and Japanese unagi sauce
- 33. GEBRATENE UDON NUDELN** ^(A,C,D) **16,9**
Gebratene japanische Udon Nudeln, Ei, frische Gemüse mit Black Tiger Garnelen und japanische Unagi Soße
Fried Japanese udon noodles, egg, fresh vegetables with black tiger prawns and Japanese unagi sauce



HAUPTGERICHTE

- 40. CHICKEN KATSU CURRY** ^(A,C,E) **16,9**
Reis Bowl Signature jap.Curry Soße, Chicken katsu,
Lauchzwiebeln
*Rice bowl with signature Japanese curry sauce,
chicken katsu, spring onions*
- 41. BLACK TIGER CURRY** ^(A,C,D) **16,9**
Reis Bowl mit Signature jap.Curry Soße,
Black Tiger garnelen, Lauchzwiebeln
*Rice bowl with signature Japanese curry sauce,
black tiger prawns, spring onions*
- 50. YAKISOBA VEGGIE** ^(A,C,E) **13,0**
Gebr.japanische dünne Eiernudeln mit Frischem Gemüse
Fried Japanese thin egg noodles with fresh vegetables
- 51. YAKISOBA CHICKEN KATSU** ^(A,C,E) **15,9**
Gebr.japanische dünne Eiernudeln mit
Frischem Gemüse & Chicken Katsu
*Fried Japanese thin egg noodles with fresh
vegetables & chicken katsu*

ERDNUSS / PEANUT

- Erdnuss-Kokosmilch-Sauce mit Saison Gemüse
serviert mit gekochtem Reis
*Peanut-coconut milk sauce with seasonal vegetables
served with steamed rice*
- 60. GARNELEN** ^(D) **16,9**
61. CHICKEN KATSU ^(A) **15,9**
62. TOFU ^(E) **14,9**

CURRY

- Kokosmilch Roter-Curry-Sauce mit Saison Gemüse
(paprika, champignon, zwiebeln, zitronengras)
serviert mit gekochtem Reis
*Coconut milk red curry sauce with seasonal vegetables
(bell pepper, mushroom, onion, lemongrass)
served with steamed rice*
- 70. GARNELEN** ^(D) **16,9**
71. CHICKEN KATSU ^(A) **15,9**
72. TOFU ^(E) **14,9**

寿司

SUSHI



MAKI

M1. SAKE ^(K)	5,0
Lachs Salmon	
M2. TEKKA ^(K)	6,0
Thunfisch Tuna	
M3. EBI ^(D)	5,5
Garnele, Frischkäse Shrimp, cream cheese	
M4. CALI ^(D, F, K)	5,0
Surimi, Avocado, Frischkäse Surimi, avocado, cream cheese	
M5. SAKE ABO ^(K)	6,0
Lachs, Avocado Salmon, Avocado	

VEGGIE MAKI

6 Stk

M6. AVOCADO MAKI	4,5
Avocado Avocado	
M7. KAPPA MAKI ^(F)	4,0
Gurke Cucumber	
M8. MANGO MAKI	4,5
Mango, Frischkäse Mango, cream cheese	
M9. KAMPYO MAKI	4,5
Kürbisstreifen Pumpkin strips	



NIGIRI

N1. SAKE ^(K)	5,0
Lachs Salmon	
N2. SAKE TATAR ^(K)	6,0
Lachs Spicy, umwickelt mit Gurke, Tobiko Salmon spicy warped with cucumber	
N3. Maguro ^(K)	6,0
Thunfisch Tuna	
N4. Maguro tatar ^(K)	7,0
Thunfisch spicy umwickelt mit Gurke, Tobiko Tuna spicy wrapped with cucumber	
N5. EBI ^(D)	5,5
Garnele Shrimp	
N6. HAMACHI ^(K)	6,0
Gelbschwanzmakrele Yellowtail mackerel	
N7. UNAGI ^(K,E)	5,5
Aburi Nigiri	
N8. ABURI SAKE ^(F,K)	6,0
Flambierter Lachs, Avocado, Tobiko Flamed salmon, avocado, tobiko	
N9. ABURI MAGURO ^(F,K)	7,0
Flambierter Thunfisch, Avocado, Tobiko Flamed tuna, avocado, tobiko	

VEGAN NIGIRI

N10. AVOCADO	4,5
N11. MANGO	4,5
N12. INARI	4,5

CLASSIC INSIDE OUT

8 Stk

- C1. HAWAII** ^(K) **13,5**
Schottischer Lachs, Avocado,
außen Tobiko
Scottish salmon, avocado,
topped with tobiko
- C2. BOSTON** ^(K) **14,5**
Thunfisch, Avocado, außen Tobiko
Tuna, avocado, topped with tobiko
- C3. CALIFORNIA** ^(K) **12,5**
Surimi, Avocado, außen Tobiko
Surimi, avocado, topped with tobiko
- C4. EBI TEMPURA** ^(A, C, D, F, O) **13,5**
Knusprige Garnelen, Avocado,
Frischkäse, außen Sesam
Crispy shrimp, avocado,
cream cheese, topped with sesame
- C5. SPICY TUNA** ^(E, K, O) **14,5**
Pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke,
Avocado, außen Sesam
Spicy tuna tartar, cucumber,
avocado, topped with sesame
- C6. SPICY SAKE** ^(K, O) **13,5**
Pikantes Schottischer Lachs-Tatar –
Gurke, Avocado, außen Sesam
Spicy Scottish salmon tartar –
cucumber, avocado, topped
with sesame
- C7. SAKENO MANGO** ^(K) **13,5**
Schottischer Lachs, Mango,
Frischkäse, außen Tobiko
Scottish salmon, mango, cream
cheese, topped with tobiko
- C8. PHILADELPHIA** ^(D, F) **13,5**
Garnelen, Avocado, Frischkäse,
außen Rucola
Shrimp, avocado, cream cheese,
topped with arugula

TEMPURA BIG ROLLS

6 Stk

- T1. BIG SALMON** ^(A, C, F, K) **12,9**
Lachs, Avocado, Frischkäse
Salmon, avocado, cream cheese
- T2. BIG TUNA ROLL** ^(A, C, E, K) **13,9**
Thunfisch, Avocado, Frischkäse
Tuna, avocado, cream cheese
- T3. BIG EBI ROLL** ^(A, C, D, F) **13,5**
Garnelen, Gurke, Frischkäse, Tobiko
Shrimp, cucumber, cream cheese, tobiko
- T4. CHICKEN ROLL** ^(E) (9 STK) **14,9**
Chicken, Gurke, Avocado, Frischkäse
Chicken, cucumber, avocado,
cream cheese

MINI TEMPURA ROLLS

8 Stk

- T5. SAKE** ^(A, C, K) **6,0**
Lachs
Salmon
- T6. MANGO** ^(A, C, F) **6,0**
Mango, Frischkäse
Mango, cream cheese
- T7. AVOCADO** ^(A, C) **6,0**
Avocado



VEGGIE ROLL 8 Stk.

- C9. GREEN VEGGIE** ^(F, O) 9,5
Avocado, Mango, Rettich, Frischkäse, Sesam
Avocado, mango, radish, cream cheese, sesame
- C10. SAMURAI VEGGIE** ^(F, O) 9,5
Avocado, Gurke, Kürbis, Frischkäse, Sesam
Avocado, cucumber, pumpkin, cream cheese, sesame
- C11. FUTO MAKI VEGGIE (9 STK)** 10,5
Avocado, Mango, Kürbis, Frischkäse, Rucola
Avocado, mango, pumpkin, cream cheese, arugula

SPECIAL ROLLS 8 Stk.

- SP1. FIRE SAKE** ^(A, C, D, F) 15,5
Ebi Tempura, Mango, Avocado, Frischkäse umwickelt mit flambiertem Lachs
Ebi tempura, mango, avocado, cream cheese wrapped with flambéed salmon
- SP2. FIRE TUNA** ^(A, C, D, F) 17,0
Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambierten Thunfisch
Ebi tempura, cucumber, cream cheese wrapped with flambéed tuna
- SP3. TOKYO ROLL** ^(D, F, K) 17,0
Unagi, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Lachs & Thunfisch
Unagi, avocado, cucumber, cream cheese wrapped with salmon & tuna
- SP4. QUEEN SALMON ROLL** ^(E, K) 16,0
Schottischer Lachs, Avocado, pikantes Lachs-Tartar, Trüffelöl
Scottish salmon, avocado, spicy salmon tartar, truffle oil
- SP5. KING ROLL** ^(E, K) 16,0
Pikantes Lachs-Tartar, Mango, umwickelt mit Avocado
Spicy salmon tartar, mango, wrapped with avocado
- SP6. DRAGON ROLL** ^(A, C, D, F, K) 16,0
Frittierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado & Lachs
Fried shrimp, cucumber, cream cheese wrapped with avocado & salmon
- SP7. DYNASTIE ROLL** ^(E, K) 17,0
Thunfisch, Avocado, pikantes Thunfisch-Tartar, Trüffelöl
Tuna, avocado, spicy tuna tartar, truffle oil
- SP8. HIMEJI LITTLE** ^(E, F) 17,0
Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Frischkäse umwickelt mit Süßwasseraal
Salmon, avocado, cucumber, tobiko, cream cheese wrapped with freshwater eel
- SP9. VEGGIE TO ROLL** 12,0
Avocado, Kürbis, Gurke, Rucola, Frischkäse umwickelt mit Inari
- SP10. UNAGI LOVE** ^(K, F) 17,0
Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, Unagi umwickelt
Ebi tempura, cucumber, cream cheese, unagi wrapped



SASHIMI 6 Stk

mit Yuzu-Soja-Soße
with yuzu soy sauce

- | | |
|---|-------------|
| S1. SAKE ^(K) | 15,0 |
| Schottischer Lachs
Scottish salmon | |
| S2. MAGURO ^(K) | 17,0 |
| Thunfisch
Tuna | |
| S3. FUSION SASHIMI ^(K) | 18,0 |
| Thunfisch-Lachs-Hamachi
Tuna-Salmon- yellowtail mackerel | |

TATAKI

In Trüffelöl gegrillt, mit asiatischen Kräutern &
Japanischer Chili-Trüffel-Soße
Grilled in truffle oil, with Asian herbs &
Japanese chili truffle sauce

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| S4. TUNA ^(K) | 17,0 |
| Thunfisch | |
| S5. SAKE ^(K) | 17,0 |
| Lachs
Salmon | |



SUSHI MENU

MENÜ 1. SAKE SET

24,9

4 Stk SP1 Fire Sake, 2 Lachs Nigiri, 6 Lachs Maki, 3 Schottischer Lachs Sashimi
4 pcs SP1 Fire Sake, 2 salmon nigiri, 6 salmon maki, 3 Scottish salmon sashimi

MENÜ 2. TEKKA LOVE

25,9

4 Stk SP7 Dynastie Rolls, 2 Tekka Nigiri, 6 Tekka Maki, 3 Tempura Big Rolls
4 pcs SP7 Dynasty Rolls, 2 tekka nigiri, 6 tekka maki, 3 tempura big rolls

MENÜ 3. HORYU-JI STREETS

25,9

4 Stk SP3 Tokyo Rolls, 2 Unagi Nigiri, 6 Maki, 3 Sashimi Mix
4 pcs SP3 Tokyo Rolls, 2 unagi nigiri, 6 maki, 3 sashimi mix

MENÜ 4. LUCKY DAY

26,9

4 Stk SP8 Himeji Little, 3 Nigiri Sake, Tekka, Ebi, 6 Abo Maki,
3 Sashimi, 8 Stk Tempura Sake Avo maki
4 pcs SP8 Himeji Little, 3 salmon, tekka, ebi nigiri, 6 avo maki,
3 sashimi, 8 pcs tempura salmon avo maki

MENÜ 5. KOKORO MENÜ

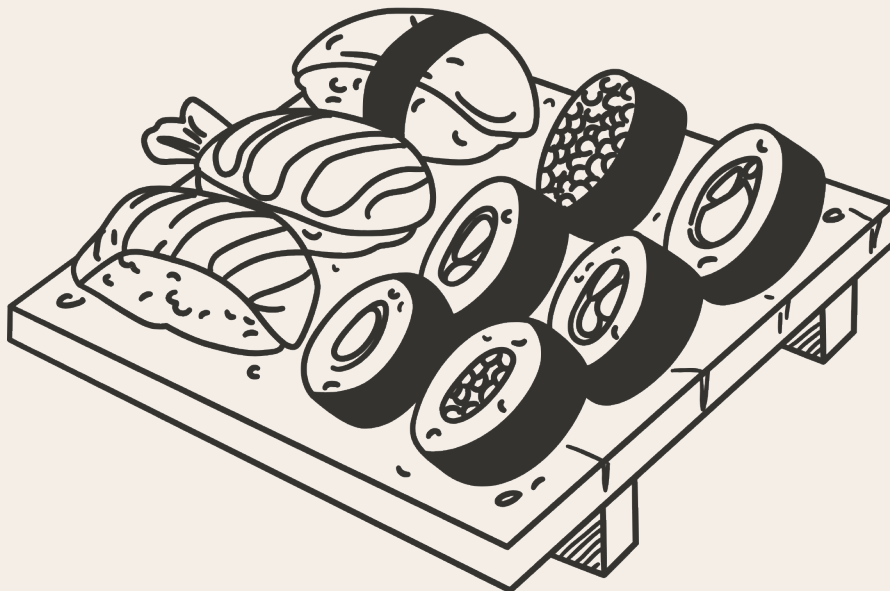
17,9

6 Sake Maki, 6 Avocado Maki, 8 Sake Tempura Mini Rolls
6 salmon maki, 6 avocado maki, 8 salmon tempura mini rolls

MENÜ 6. KOKORO FOR TWO

59,0

4 Stk Sashimi (Sake, Tekka, Ebi, Hamachi), 2 Nigiri Avo,
2 Nigiri Sake, 2 Nigiri Unagi, 8 Stk Tempura Sake Maki,
8 Stk Tempura Abo, 8 Stk Tempura Avo, 8 Stk Fire Sake
(Sushi-Sets werden mit zwei Misosuppe serviert.)
4 pcs sashimi (salmon, tekka, ebi, hamachi), 2 avocado nigiri,
2 salmon nigiri, 2 unagi nigiri, 8 pcs tempura salmon maki,
8 pcs tempura avo, 8 pcs tempura abo, 8 pcs fire sake.
(Sushi sets are served with two miso soups.)



POKE BOWL

POKE BOWL

Auf Sushi Reis Basis

- | | |
|--|-------------|
| B1. VEGGIE BOWL | 13,9 |
| 2 Stk Veggie Gyoza, 2 Stk Frühlingsrolle, Avocado, Gurke, Edamame, Wakame, Sesam Dressing | |
| 2 pcs veggie gyoza, 2 pcs spring roll, avocado, cucumber, edamame, wakame, sesame dressing | |
| B2. CHICKEN BOWL ^(A,C,E) | 14,9 |
| Katsu Chicken, Avocado, Gurke, Edamame, Algensalat, Paprika & Teriyaki Soße | |
| Katsu chicken, avocado, cucumber, edamame, seaweed salad, bell pepper & teriyaki sauce | |
| B3. FRESH SALMON BOWL ^(K) | 16,9 |
| Frischer Lachs, Avocado, Gurke, Edamame, Algensalat, Sesam & Teriyaki Soße | |
| Fresh salmon, avocado, cucumber, edamame, seaweed salad, sesame & teriyaki sauce | |





DESSERT

- D1. YOUNG & GREEN** ^(A, C, G) **6,9**
Gebackene Bananen mit Matcha Eis & Honig
Fried bananas with matcha ice cream & honey
- D2. SOUTH WIND** ^(G) **6,9**
Matcha Eis mit frischen Früchten der Saison
Matcha ice cream with fresh seasonal fruits
- D3. MOCHI ICE CREAM** **7,9**
2 Stk Reiskuchen mit Eisfüllung, Obst der Saison
2 pcs rice cakes with ice cream filling, seasonal fruit
- D4. SESAMBÄLLCHEN** ^(A, C, F) **5,9**
Sesambällchen (4 Stk)
Sesame balls (4 pcs)



GETRÄNKE

COFFEE

Kaffee	3,9
Espresso	3,9
Double Espresso	5,5
Cappuccino	4,9

WASSER

Still/Spudel (0,2L)	2,5
Still/Spudel (0,4L)	3,5

SOFT GETRÄNKE

Coca Cola (0,2L) Light/Zero/Normal	3,2
Coca Cola (0,4L) Light/Zero/Normal	4,2
Mezzo Mix (0,2L)	3,2
Mezzo Mix (0,4L)	4,2
Fanta Orange (0,2L)	3,2
Fanta Orange (0,4L)	4,2
Sprite (0,2L)	3,2
Sprite (0,4L)	4,2
Yuzuka Yuzu Limonade	4,5
Yamune Soda	4,5
Ramune Melon (0.2L)	3,9
Ramune Strawberry (0.2L)	3,9
Ramune Lychee (0.2L)	3,9

JUICE

Apfel, Orangen, (0,2L) Johannisbeere	3,5
Apfel, Orangen, (0,4L) Johannisbeere	4,5
Saftschorle Apfel, (0,2L) Orangen, Johannisbeere	3,2
Saftschorle Apfel, (0,4L) Orangen, Johannisbeere	4,2

ASIAN JUICE

Mango, Lychee, (0,2L) Maracuja	3,9
Mango, Lychee, (0,4L) Maracuja	4,9
Saftschorle Mango, (0,2L) Lychee, Maracuja	3,5
Saftschorle Mango, (0,4L) Lychee, Maracuja	4,5



HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN

Kokoro Ice Tea (Schwarzer Tee mit Zitronengeschmack)	6,5
Geisha in Red (Limetten, Wild Berry, Sodawasser, Beeren)	6,9
Asian Cooler (Limette, brauner Zucker, Minze, Ginger Ale)	6,9
Lychee Dream (Lycheesaft, Limetten, Erdbeer, Soda)	6,9
Ice Matcha Latte (Grüntee, Milch, Vanillezucker)	6,9
Maracuja Magic (Maracujasaft, frische Maracuja, Erdbeer Sirup, Limetten, Soda)	7,5

TRADITIONAL TEA

Morning Dew (Jasmintee)	4,7
Rosy Rush (Frischer Ingwertee mit Rosenknospen & geröstetem Reis)	4,7
Blooming Garden (Chrysanthemenblüten, Rosenknospen, geröstete schwarze Bohnen)	4,7
Breath of Spring (Frischer Minztee mit Chrysanthemenblüten)	4,7

APERITIF

Hugo	6,9
Aperol Spritz	6,9
Melonen Spritz	6,9
Lillet Berry	6,9

SEKT

Mionetto Prosecco 12,5% vol 0,2L	9,9
Mionetto Prosecco 12,5% vol 0,75L	24,9

BIER

Sapporo (0,3L)	4,5
Sapporo (0,5L)	5,9
Krombacher Pils (0,3L)	3,5
Krombacher Pils (0,5L)	5,0
Krombacher Pils (0,3L) alkoholfrei	3,5
Krombacher Hefeweizen (0,5L)	5,0
Hefe Weizen alkoholfrei (0,5L)	5,0

ROTWEIN (0,2L)

	Schorle	Pur
Primitivo Trocken (Italien - Apulien)	6,0	6,9
Spätburgunder Halbtrocken (Deutschland - Baden)	6,0	6,9

WEISSWEIN (0,2L)

	Schorle	Pur
Brezza Halbtrocken (Italien, Umbria)	5,0	5,5
Grauburgunder Trocken (Deutschland, Baden)	5,0	5,5

CHOYU SAKE

**Kalt oder warm
im Krug serviert**

Dieser Reiswein hat einen sanften, feinen Geschmack und wird oft kalt serviert. Hergestellt aus hochwertigem Reis, bietet er ein weiches, klares Erlebnis.



ALLERGENE

A: Weizen

B: Gerste

C: Eier

D: Krebstiere

E: Sojabohnen

F: Milch von Säugetieren

G: Schwefeldioxid und Sulfite

H: Lupinen

I: Weichtiere

J: Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Macadamia)

K: Fisch

L: Erdnüsse

M: Sellerie

N: Senf

O: Sesam Sauce

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff

2. mit Konservierungsstoffen

3. mit Antioxidationsmitteln

4. mit Geschmacksverstärker

5. geschwefelt

6. geschwärzt

7. gewachst

8. mit Süßstoff

9. mit Phosphat

10. mit Nitritpökelsalz