

k  
u  
l  
i  
n  
a  
r  
i  
s  
c  
h

**Vielfalt**

k  
**SUSHI**  
|  
u  
**Freude**

*Yasoroku,*

*zeigt Ihnen die kulinarischen Seiten  
von Ostasien. Begleiten Sie uns und  
erleben Sie mit uns die Vielfalt und  
Freude an asiatischem Essen.*

*Lassen Sie sich verführen in die Welt  
Asiens und genießen Sie Produkte  
mit der höchst möglichen Qualität.*

**Gute Reise wünschen wir Ihnen  
Team Yasoroku**



**Yasoroku**



## Mittagsangebot

### Sushi


- 1 Fish Maki Cucumber**  
6x Lachsmaki, 6x Tunamaki, 6x Gurkenmaki 10,50 €
  - 2 Alaska Salmon**  
6x Lachsmaki, 8x Alaska, 2x Lachsnigiri 12,50 €
  - 3 Sea Rolls**  
6x Lachsmaki, 6x Tunamaki, 4x California, 2x Tunanigiri 12,90 €
  - 4 Maki Mix**  
3x Gurkenmaki, 3x Avocadomaki, 3x Lachsmaki, 3x Tunamaki  
4x California, 4x Alaska 14,90 €
  - 5 Salmon Mix**  
6x Lachsmaki, 2x Lachsnigiri, 2x Lachs Sashimi 12,50 €
  - 6 In Outside Nigiri Mix**  
8x Inside Outside Mango + Frischkäse +Lachs, 1x Lachsnigiri,  
1x Ebi Nigiri, 1x Tunanigiri 15,90 €
  - 7 In Outside Maki Nigiri Mix**  
3x Lachsmaki, 3x Tunamaki, 4x In Ouside California mit Tobico,  
1x Ebi Nigiri, 1x Tunanigiri, 1x Lachsnigiri 17,50 €
- 

## Veggie Rolls

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>8</b>  | <b>Green Mango</b><br>6x Gurkenmaki, 6x Avocadomaki,<br>6x Mangomaki (mit oder ohne Frischkäse) | 8,90 € |
| <b>9</b>  | <b>Green Radish</b><br>6x Gurkenmaki, 8x Avocadomaki mit Frischkäse, 6x Rettichmaki             | 9,90 € |
| <b>10</b> | <b>Pump, Radish, Avocado</b><br>6x eingelegter Kürbismaki, 6x Rettichmaki, 6x Avocadomaki       | 9,50 € |

## Sushi-Bowls

Mit Sushireis als Hauptbeilage, dazu mit Edamame, Noristreifen, Frühlingszwiebeln, Avocado, eingelegtes Gemüse, Sojasproßen dazu noch mit japanische Mayonaise und Teriyaki Soße

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>11</b> | <b>Veggie Bowl</b><br>Mit mariniertem Tofu          | 9,50 €  |
| <b>12</b> | <b>Salmon Bowl</b><br>Mit frischen Lachs            | 11,50 € |
| <b>13</b> | <b>Tuna Bowl</b><br>Mit frischem Thunfisch          | 11,90 € |
| <b>14</b> | <b>Mix Bowl</b><br>Mit frischem Thunfisch und Lachs | 12,90 € |
- 

## **Nudel Bowl** (Lauwarm)

Mit Reismudeln **oder** Glasnudeln (aus Süßkartoffeln) dazu mit gemischtem Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und dazu hausgemachte Soja Soße

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>15</b> | Mit marinierten Tofu  | 9,50 €  |
| <b>16</b> | <b>Entweder</b> mit Rindfleisch, Hähnchenbrust, mariniertem Schweinefleisch | 10,50 € |

## **Yasoroku Special Gericht**

Mit Reis **oder** Udonnudeln (jap. Nudeln nicht glutenfrei) als Hauptbeilage dazu mit Saison Gemüse und jeweils **4 Soßen zur Auswahl entweder:** hausgemachte Currysoße **oder** Erdnusssoße **oder** Süßsauersoße **oder** Hoisinsoße mit Cashewkernen

- |           |                          |         |
|-----------|--------------------------|---------|
| <b>17</b> | Mit Tofu oder nur Gemüse | 9,50 €  |
| <b>18</b> | Mit Hähnchenfleisch      | 10,90 € |
| <b>19</b> | Mit Rindfleisch          | 11,90 € |
| <b>20</b> | Mit Garnelen             | 14,90 € |

## **Yasoroku Rahmennudeln**

Mit würziger Hühnerbrühe , Frühlingszwiebeln, gekochtem Ei und verschiedenen Topping **zur Auswahl Sojasoße, Misosoße oder Yasorokusoße** (Kokos-Zitronengeschmack)

- |           |                          |         |
|-----------|--------------------------|---------|
| <b>21</b> | Mit Schweinefleisch      | 12,90 € |
| <b>22</b> | Mit Hähnchenfleisch      | 12,90 € |
| <b>23</b> | Mit Tofu oder nur Gemüse | 11,90 € |

## Vorspeise

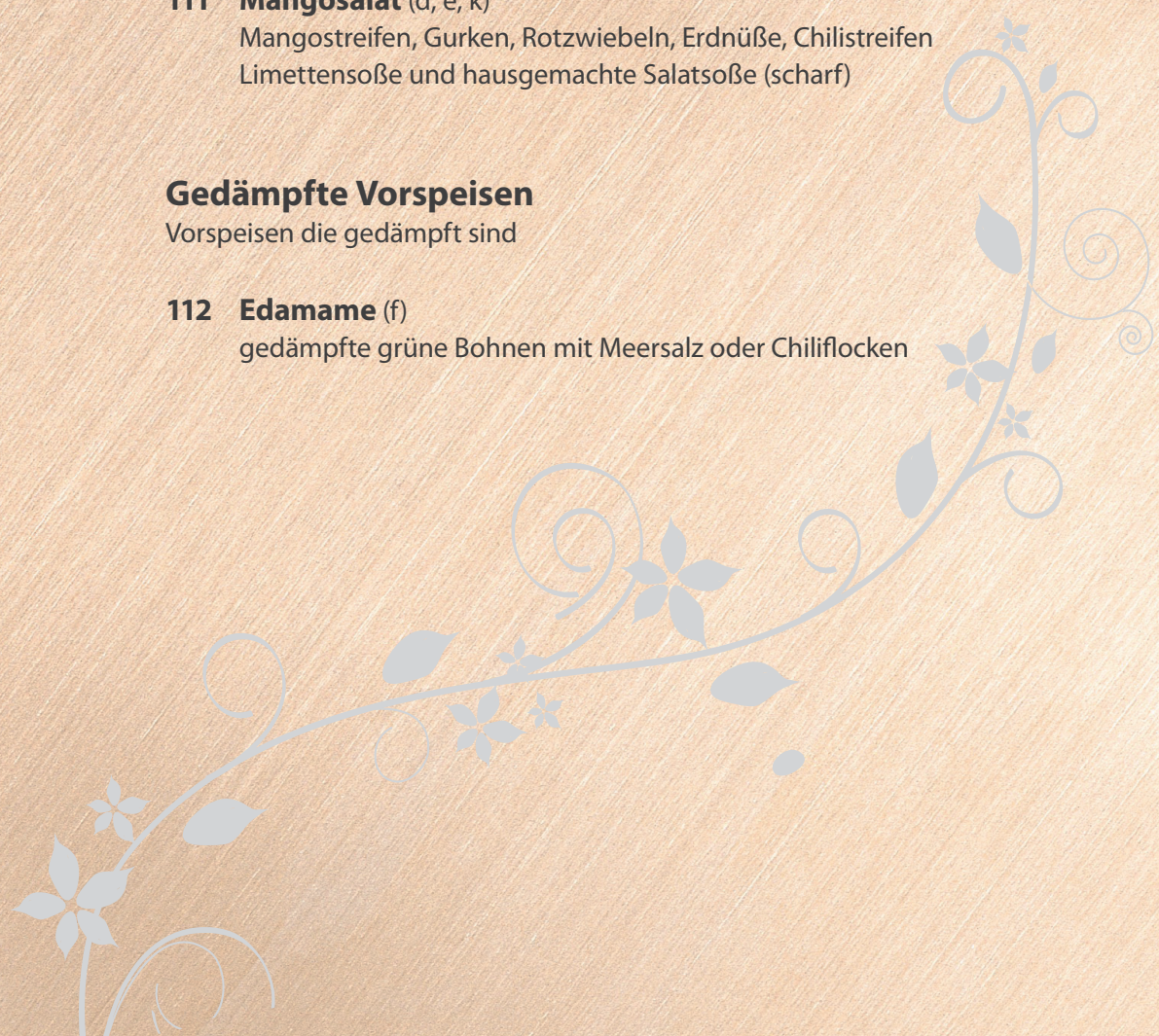
### Salat

- 109 Wakame** (k)  
Algensalat 4,90 €
- 110 Kimchi** (f, k)  
Kohlsalat (scharf) 4,90 €
- 111 Mangosalat** (d, e, k)  
Mangostreifen, Gurken, Rotzwiebeln, Erdnüsse, Chilistreifen  
Limettensoße und hausgemachte Salatsoße (scharf) 6,50 €

### Gedämpfte Vorspeisen

Vorspeisen die gedämpft sind

- 112 Edamame** (f)  
gedämpfte grüne Bohnen mit Meersalz oder Chiliflocken 4,90 €



## Verschiedene gedämpfte Teigtaschen

mit jeweils 4 Stück

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| <b>113</b> | <b>Gyoza Veggie</b> (a, f)  | 5,90 € |
| <b>114</b> | <b>Gyoza Huhn</b> (a, f)  | 6,50 € |
| <b>115</b> | <b>Shumai Veggie</b> (a, f)   | 5,90 € |
| <b>116</b> | <b>Shumai Garnelen</b> (a, b, f)  | 6,50 € |
| <b>117</b> | <b>Shumai Kimchi</b> (a, f)   | 5,90 € |
| <b>118</b> | <b>Hacao Garnelen</b> (a, b, f)   | 6,50 € |
| <b>119</b> | <b>Chukaman</b> (a)<br>Mit Rindfleisch <b>oder</b> mariniertem Schweinefleisch oder Yakitori<br>dazu Hoisinsoße und Frühlingszwiebeln | 8,90 € |



## **Suppen**

- 91 Miso** (d, f, k)  
Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Sesam 4,50 €
- 92 Miso Chili** (d, f, k)  
Tofu, Seetang, Lauchzwiebeln und Sesam (scharf) 4,50 €
- 93 Tom Kha** (d, g)  
Hühnerbrustfilet, Kokosmilch, Zitronengras und Lauchzwiebeln 4,90 €
- 94 Tom Yum** (b, d)  
Garnelen, Zitronengras und Lauchzwiebeln 6,90 €
- 95 Veggie Soup**  
Saison Gemüse, Gemüsebrühe und Lauchzwiebeln 4,50 €

## **Kalte Vorspeisen**

### **Glücksrollen (2 Stk)** (d, b, e, f, h)

Mit hausgemachter Hoisinsoße, Erdnüssen und Reismudeln + Salat in Reispapier gewickelt

- 96 Mit Garnelen** 7,90 €
- 97 Mit Hähnchenfleisch** 7,90 €
- 98 Mit Tofu** 6,90 €
- 99 Tatar** (a, d, f, g, k) 8,90 €  
Roher gewürfelter Lachs mit Wasabi, Frühlingszwiebeln, Sojasoße und Sesam  
inkl. Reiskeks serviert



## Hauptspeisen

### **Nudel Bowl** (Lauwarm)

Mit Reismudeln oder Glasnudeln (aus Süßkartoffeln) dazu mit gemischtem Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und dazu hausgemachte Soja Soße

- |            |  |         |
|------------|--|---------|
| <b>100</b> | Mit Tofu (e, f)  | 13,50 € |
| <b>101</b> | Mit Rindfleisch <b>oder</b> gegrillte Hähnchenbrust <b>oder</b> mit mariniertem Schweinefleisch (e, f) | 14,90 € |
| <b>102</b> | Mit Garnelen (e, h, f)   | 20,50 € |
| <b>103</b> | Mit gegrillter Ente (e, f)   | 18,50 € |

### **Sushi Reis Bowl**

Mit Reis **oder** gemischtem Salat als Hauptbeilage, dazu mit Edamame, Noristreifen, Frühlingszwiebeln, Avocado, eingelegtes Gemüse, Sojasproßen dazu noch mit japanische Mayonaise und Teriyaki Soße

- |            |   |         |
|------------|---|---------|
| <b>104</b> | <b>Veggie Bowl</b><br>Mit mariniertem Tofu          | 13,50 € |
| <b>105</b> | <b>Salmon Bowl</b><br>Mit frischem Lachs            | 14,50 € |
| <b>106</b> | <b>Tuna Bowl</b><br>Mit frischem Thunfisch          | 14,90 € |
| <b>107</b> | <b>Mix Bowl</b><br>Mit frischem Thunfisch und Lachs | 15,90 € |
| <b>108</b> | <b>Unaki Bowl</b><br>Mit gegrilltem Aal             | 15,90 € |

## ***Yasoroku Special***

### **Yasoroku's Reisgerichte** (d, e, f, h)

Als Beilage zu Reis wird Saison Gemüse mit verschiedenen Beilagen genutzt dazu kommen noch spezielle Soßen welche die Gerichte einzigartig machen

Zur Auswahl stehen diese Soßen welche sie sich eine aussuchen können:

**Soßen:** Sweetspicysoße, Erdnusssoße, Currysoße, Tamarinsoße (Süßsauergeschmack), Hosin mit Cashewkernen **oder** Sojasoße

### **Beilagen:**

<b>234</b>	Mit Tofu	13,90 €
<b>75</b>	Mit Rindfleisch	14,90 €
<b>76</b>	Mit Hähnchenbrust	13,90 €
<b>77</b>	Mit gegrillter Ente	21,90 €
<b>78</b>	Mit gegrillten Garnelen	21,90 €
<b>79</b>	Mit Lachs oder Tintenfisch	21,90 €
<b>80</b>	<b>Seafood Grill Mix Teller</b> Mit Lachs, Garnellen und Tintenfisch	25,90 €

### **Empfehlung des Hauses**

<b>235</b>	Hot Korean Ein scharfes Kimchi Reis Gericht welches von unserem Chefkoch persönlich kreiert wurde.	14,90 €
------------	---	---------

Zur Auswahl stehen verschiedene Fleischsorten:

- mit mariniertem Schweinefleisch
- mit Hähnchenbrust
- mit Rindfleisch

## Yasoroku's Nudeln

### Rahmennudeln (a, c, f)

Mit würziger Hühnerbrühe , Frühlingszwiebeln, gekochtem Ei dazu mit den jeweiligen Toppings

dazu mit den 3 Soßen zur Auswahl entweder:

- Sojasoße
- Misosoße
- Yasorokusoße (Kokos-Zitronengeschmack)

<b>81</b>	Mit Schweinefleisch	14,50 €
<b>82</b>	Mit Hähnchenfleisch	14,50 €
<b>83</b>	Mit Rindfleisch	14,90 €
<b>84</b>	Mit Ente <b>oder</b> Garnelen	18,50 €
<b>85</b>	Mit Gemüse <b>oder</b> Tofu	13,90 €

### Udon Mix

Udon Nudeln Mit Saisongemüse mit spezial Soßen dazu kommen noch jeweilgie Toppings

dazu mit den 4 Soßen zur Auswahl entweder :

- Sojasoße
- Misosoße
- Yasorokusoße ( Kokos- Zitronengeschmack)
- Hoisinsöße (mit Cashewkernen)

### Beilagen:

<b>86</b>	Hähnchenfleisch (a)	14,90 €
<b>88</b>	Rindfleisch (a)	15,90 €
<b>89</b>	Veggie mit Tofu (a, f)	14,90 €
<b>90</b>	Garnelen (a, h)	18,90 €

## Pho

Eine Reisnudelsuppe mit jeweiligen Toppings. Eine traditionelle Vietnamesische Speise mit vielen Heilungsgewürzen und Kräutern

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>63</b> | <b>Pho Chay</b> (d)<br>Mit Tofu             | 10,90 € |
| <b>64</b> | <b>Pho Bo</b> (d)<br>Mit Rindfleisch        | 12,90 € |
| <b>65</b> | <b>Pho Ga</b> (d)<br>Mit Hähnchenbrustfilet | 11,90 € |



## Sushi

### Maki Rolls

Jeweils 6x Stück in Nori-Algenblatt gerollt, gefüllt mit Reis, Fisch oder Gemüse

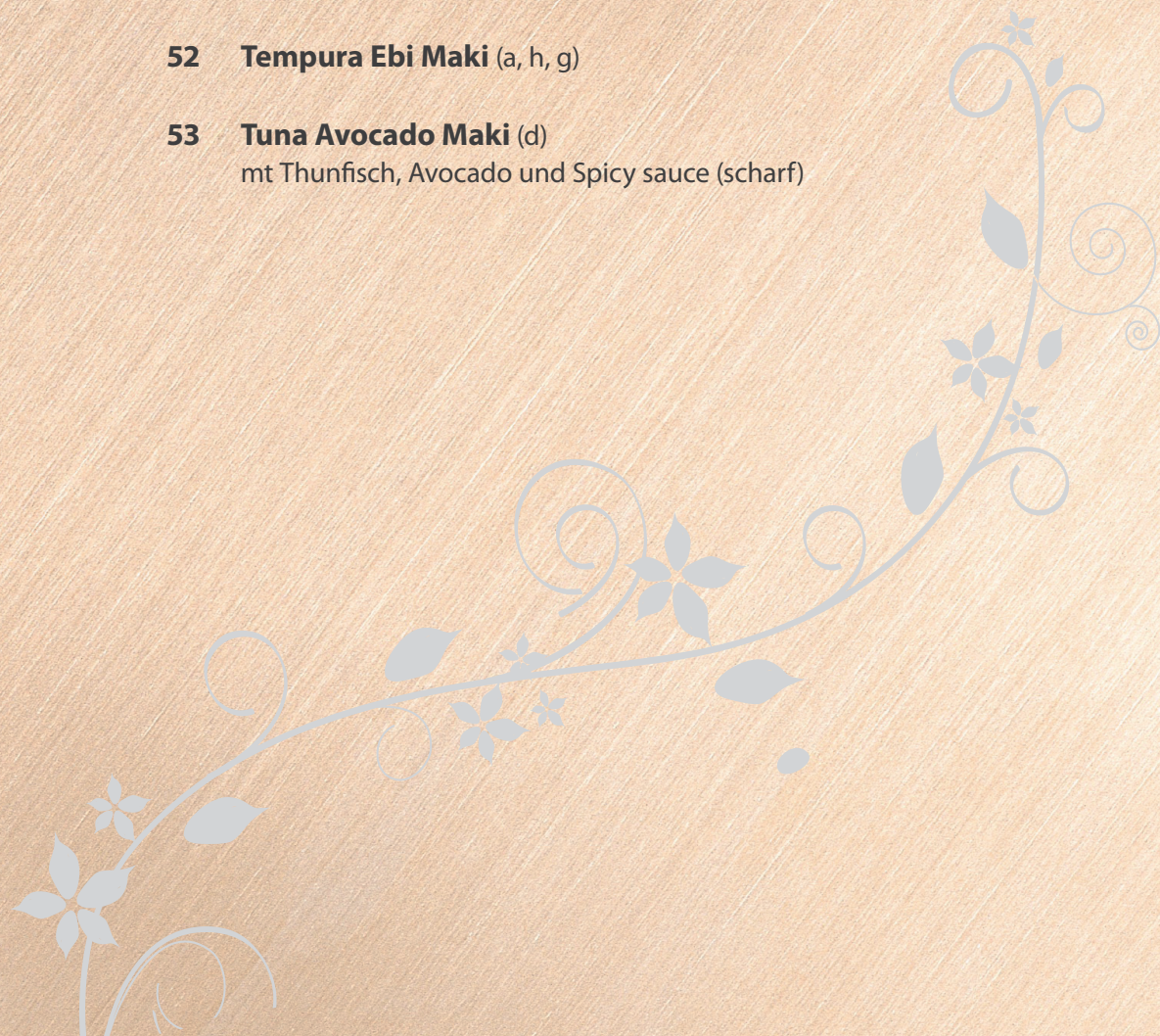


<b>66</b>	<b>Kappa Maki</b> mit Gurke	3,90 €
<b>67</b>	<b>Avocado Maki</b>	4,50 €
<b>68</b>	<b>Mango Maki</b>	4,50 €
<b>69</b>	<b>Shinko Maki</b> mit eingelegtem Rettich	4,50 €
<b>70</b>	<b>Kanpyo Maki</b> mit eingelegtem Kürbis	3,90 €
<b>71</b>	<b>Surimi Maki</b> (b) mit Krebsmeat (gekocht)	4,90 €
<b>72</b>	<b>Lachs Maki</b> (d)	4,90 €
<b>73</b>	<b>Tuna Maki</b> (d) mit Thunfisch	5,50 €
<b>74</b>	<b>Ebi Maki</b> (h) mit Garnelen	5,50 €

## Sommerroll Maki

Jeweils 6x Stück in Reispapier und Salatblatt eingerollt mit Reis, Fisch oder Gemüse

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>49</b> | <b>Philly Kappa Maki</b> (g)<br>Mit Gurke und Frischkäse                       | 5,90 € |
| <b>50</b> | <b>Philly Avocado Maki</b> (g)<br>mit Avocado und Frischkäse                   | 6,50 € |
| <b>51</b> | <b>Sake Avocado Maki</b> (d)<br>mit Lachs, Avocado und Spicy sauce (scharf)    | 7,50 € |
| <b>52</b> | <b>Tempura Ebi Maki</b> (a, h, g)  | 8,90 € |
| <b>53</b> | <b>Tuna Avocado Maki</b> (d)<br>mt Thunfisch, Avocado und Spicy sauce (scharf) | 7,90 € |



## Nigiri

Jeweils 2x Stück Reishäppchen mit Fisch oder Gemüse



<b>54</b>	<b>Avocado</b>	6,90 €
<b>55</b>	<b>Sake (d)</b> mit Lachs	7,50 €
<b>56</b>	<b>Tuna (d)</b> mit Thunfisch	7,90 €
<b>57</b>	<b>Hamachi (d)</b> mit Gelbschwanzmakrele	7,90 €
<b>58</b>	<b>Ebi (h)</b> mit gekochten Garnelen	7,50 €
<b>59</b>	<b>Unagi (d)</b> mit Aal	7,90 €
<b>60</b>	<b>Ika (d)</b> mit Tintenfisch	6,90 €
<b>61</b>	<b>Ikura (d)</b> mit Lachskaviar	7,50 €
<b>62</b>	<b>Inari (f)</b> mit Tofuteigtasche	6,50 €

## Sashimi (d, k)

Rohe verzierte Fischescheiben in jeweils 4 Stück oder 8 Stück

	4 Stück	8 Stück
	<b>24</b>	<b>25</b>
<b>Salmon Sashimi</b> mit Lachs	10,50 €	16,50 €
	<b>26</b>	<b>27</b>
<b>Tuna Sashimi</b> mit Thunfisch	12,50 €	17,90 €
	<b>28</b>	<b>29</b>
<b>Hamachi Sashimi</b> mit Gelbschwanzmakrele	12,50 €	18,50 €
		<b>30</b>
<b>Sashimi Mix</b> mit 3x Lachs, 3x Thunfisch, 2x Hamachi Sashimi		20,90 €

## Uramaki

Jeweils 8x Stück von Noriblatt umwickelte Zutaten und außerhalb noch mit Reis umhüllt und Sesam

<b>31 Kappa Philadelphia Maki</b> (g, k), mit Gurke, Frischkäse und Sesam	4,50 €
<b>32 Avocado Philadelphia Maki</b> (g, k), mit Avocado, Frischkäse und Sesam	5,90 €
<b>33 Mango Philadelphia Maki</b> (g, k), mit Mango, Frischkäse und Sesam	5,90 €
<b>34 Ruccola Philadelphia Maki</b> (g, k), mit Ruccola, Frischkäse, Sesam und Gurken	5,90 €
<b>35 Alaska Uramaki</b> (d, k), Lachs, Avocado und Tobikko	8,50 €
<b>36 Boston Uramaki</b> (d, k), Thunfisch, Avocado und Tobikko	8,50 €
<b>37 California Uramaki</b> (d, k), Surimi, Avocado und Tobikko	8,50 €
<b>38 Veggie Rolls</b> (k), mit Gurke, Mango und Frischkäse	8,90 €



## Special Uramaki

Jeweils 8 Stück Uramaki Eigencreationen von Yasoroku

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>39</b> | <b>Tuna Tempura Roll</b> (a, d, h, g, k)<br>mit panierten Garnelen, Gurke, spicy Mayonnaise, Teriyakisoße und Avocado umhüllt mit Thunfischmantel | 15,90 € |
| <b>40</b> | <b>Hamachi Roll</b> (d, g, k)<br>mit Gelbschwanzmakrele, Avocado, spice Mayonnaise, Tobiko und Hamachi Mantel                                     | 16,90 € |
| <b>41</b> | <b>Yasoroku Spicy Salmon</b> (d, g, k)<br>mit gegrilltem Lachs, Gurke, Salat, Tobiko, spicy Mayonnaise und flambiertem Lachsmantel und Avocado    | 15,50 € |
| <b>42</b> | <b>Triple Salmon Rolls</b> (d, k)<br>mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Teriyaki Soße und flambierten Lachsmantel                                    | 15,90 € |

## Yasoroku Crunchy

Gebackenes Futomaki ( Große Maki Rollen ) auch als ungebacken

### **Crunchy Salmon** (d, g, a)

mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse Teriyaki Soße und Chili Mayonnaise darüber mit Tobikko

5 Stück

**43**

12,90 €

10 Stück

**44**

18,90 €

### **Crunchy Ebi Tempura** (a, h, g)

mit Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse Teriyaki Soße und Chili Mayonnaise darüber mit Tobikko

**45**

12,90 €

**46**

18,90 €

### **Crunchy Veggie** (a, g, f)

mit eingelegtem Kürbis, mariniertem Tofu, Avocado, Gurke, Frischkäse, Chili Mayonnaise und Sesam

**47**


12,90 €

**48**

18,90 €

## Yasoroku's Sushi Menüs

- 120 Veggie Mix (f)**  
6x Gurkenmaki, 6x Avocadomaki, 3x Inarinigiri (Tofuteigtaschen) 15,90€
- 121 Veggie Maki Mix (f)**  
3x Gurkenmaki, 3 Rettichmaki, 6x Kürbismaki, 6x Avocadomaki 14,90€
- 122 Green Mango (f)**  
6x Mangomaki, 6x Gurkenmaki, 3x Avocadonigiri 15,90€
- 123 Tasty (d, g, b)**  
4x California, 4x Alaska, 2x Lachsnigiri, 2 Tunanigiri 18,90€
- 124 Summertime (d)**  
8x Lachs Summerroll Maki, 3x Tuna nigiri, 2x Avocadonigiri 22,50€
- 125 Green Sea Fruit (b, d, g)**  
8x Ruccola Philadelphia, 8x Mango Philadelphia, 2x Ebinigiri 24,90€  
2x Tintenfischnigiri
- 126 Careing Sharing (d, g, h)**  
2x Lachsnigiri, 2x Tunanigiri, 2 x Ebinigiri, 2x Inari Nigiri, 44,90€  
2x Avocado Nigiri, 4x Alaska, 4x Boston, 4x Avocado Philadelphia,  
4x Kappa Philadelphia
- 127 Delicious (d, g, h)**  
3x Ikura Nigiri, 5x Crunchy Salmon, 6x Lachsmaki, 4x Boston, 4x Sashimi 62,50€  
Hamachi, 2x Tintenfisch Nigiri, 8x Sommerroll Tuna
- 

- 128 Classic** (d, g)  
6x Lachsmaki, 6x Tuna Maki, 6x Avocado, 6 Gurkenmaki, 40,90€  
2x Lachsnigiri, 2x Tuna Nigiri, 4x California, 4x Boston,  
4x Avocado Philadelphia, 4x Mango Philadelphia
- 129 All or Nothing** (d, a, g, h)  
4x Lachsnigiri, 4x Tuna Nigiri, 4x Ebi Nigiri, 8x Boston, 8x California 78,90€  
8x Alaska, 8x Tempura Ebi Maki, 4x Avocado Nigiri
- 130 Yasoroku Deluxe** (d, g, a, h)  
10x Crunchy Ebi Tempura, 4x Aal Nigiri, 4x Hamachi Nigiri, 4x Ikura Nigiri 90,90€  
4x Ebinigiri, 8x Avocado Philadelphia, Sashimi Mix mit  
3x Lachs, 3x Tuna, 3x Hamachi
- 131 Yasoroku Veggie Deluxe** (g, a)  
4x Avocado Nigiri, 4x Inari Ngiri, 6x Avocado Maki, 8x Kappa Philadelphia 65,90€  
8x Ruccola Philadelphia, 6x Rettich Maki, 6x Kürbis Maki,  
10x Veggie Crunchy, 8x Mango Philadelphia
- 

## Desserts

### Reiskuchen (g, k, a)

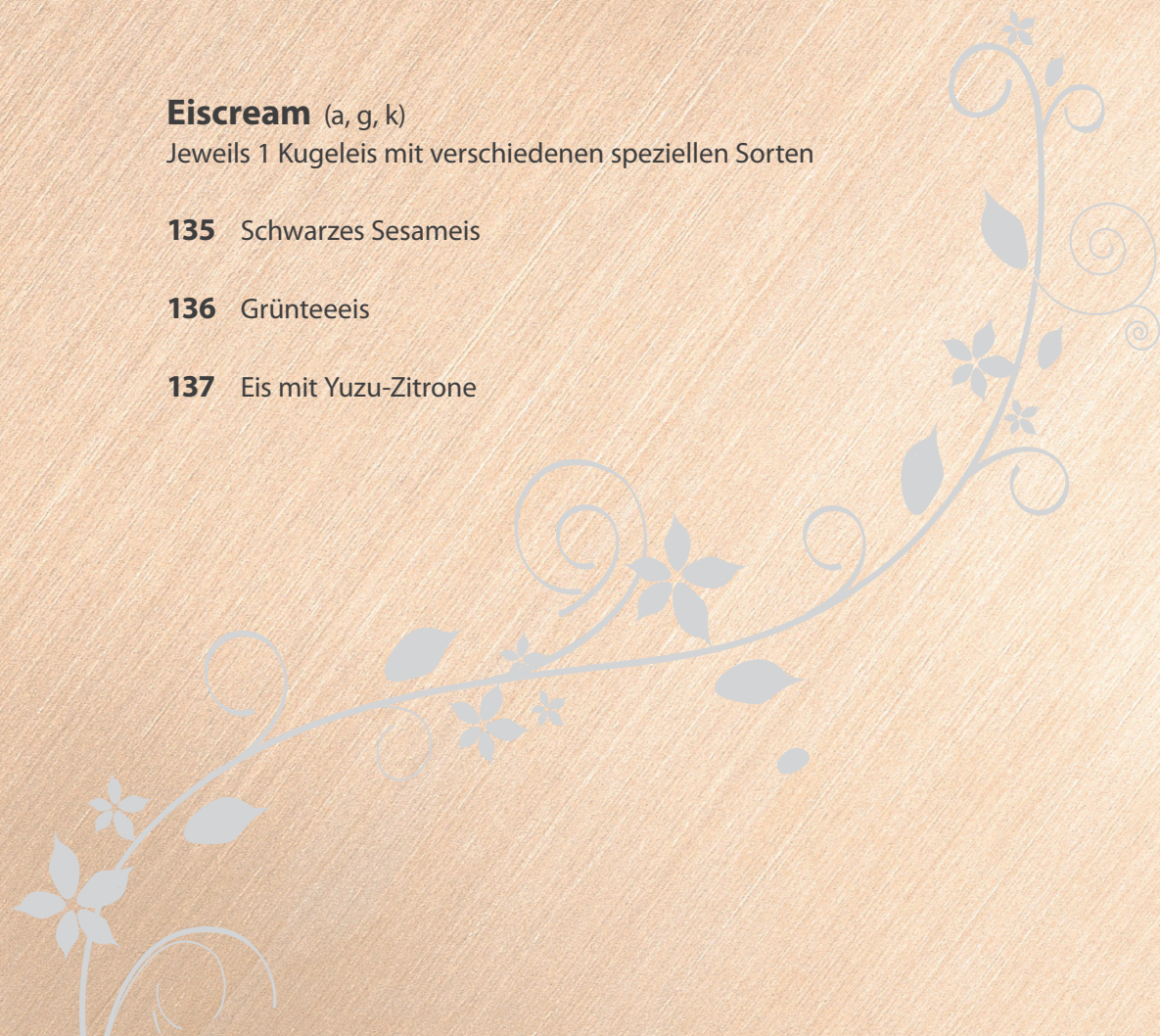
Jeweils 2 Reiskuchen gefüllt mit verschiedenen Creamen

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| <b>131</b> | Reiskuchen gefüllt mit Grüntee          | 5,90 € |
| <b>132</b> | Reiskuchen gefüllt mit Sesam            | 5,90 € |
| <b>133</b> | Reiskuchen mit der Füllung Cafe au Lait | 5,90 € |

### Eiscream (a, g, k)

Jeweils 1 Kugeleis mit verschiedenen speziellen Sorten

- |            |                      |        |
|------------|----------------------|--------|
| <b>135</b> | Schwarzes Sesameis   | 2,90 € |
| <b>136</b> | Grünteeeis           | 2,90 € |
| <b>137</b> | Eis mit Yuzu-Zitrone | 3,50 € |



## Getränke

### Wasser

	0,25 L	0,5 L	0,75 L
	<b>138</b>	<b>139</b>	<b>140</b>
San Pellegrino (sprudel)	2,50 €	3,60 €	5,90 €
Aqua Penna (still)			<b>141</b> 5,90 €
Voeslauer (sprudel)		<b>142</b> 3,60 €	

### Säfte

	0,2 L
	<b>143</b>
Wolfra Apfelsaft	2,60 €
	<b>144</b>
Wolfra Orangensaft	2,60 €

### Limonaden (1,3)

	0,2 L
Schweppes	<b>145</b>
Tonic Water	2,90 €
	<b>146</b>
Original Wildberry	2,90 €
	<b>147</b>
White Peach	2,90 €
	<b>148</b>
Ginger Ale	2,90 €

### Proviant Limo

	0,33 L
	<b>149</b>
Rhabarber, Zitrone, Ingwer-Zitrone, Orange, Apfel, Maracuja-Orange, Kirsche-Granatapfel	2,90 €

## **Softdrinks** (9,1,11,14,7)

<b>150</b>	Proviant Cola	<b>0,33 L</b> 2,90 €
<b>151</b>	Proviant Cola-Light	2,90 €
<b>152</b>	Spezi	3,90 €

## **Hausgemachte Limonade**

<b>153</b>	Yuzu Hollunder - mit jap. Zitrone , Hollunder , Soda und Minze	5,20 €
<b>154</b>	Ingwer Minze-Limetten - mit Ingwer , Soda , Minze und Limetten	5,20 €
<b>155</b>	Passionlemmon - mit Limette , Soda , Minze und Passionsfrucht	5,20 €

## **156 Tee**

**Yasoroku Tee** - mit Ingwer, Orangenscheiben und Zitronenscheiben 3,50 €

**Jasmintee** 3,50 €

**Grüntee** 3,50 €

**Frischer Minztee** 3,50 €

**Frischer Ingwertee** 3,50 €

## **Cafe** (h,8,9,11)

**157** Espresso 2,20 €

**158** Kaffee 2,50 €

**159** Cappucino 3,50 €

**160** Latte Macchiato 3,90 €

**161** Vietnamesischer Caphe  
stark und süß (kalt oder lauwarm) 4,50 €

## **Aperitif**

<b>162</b>	Sake Sôtō Flasche	30 cl	35,00 €
<b>163</b>	Byrrh	4 cl	3,50 €
<b>164</b>	Pflaumenwein	5 cl	3,50 €
<b>165</b>	Prosecco Flasche	20 cl	9,90 €
<b>166</b>	Aperol Passion (1) mit Aperol, Passion Lemon, Soda und Orangenscheiben		6,90 €
<b>167</b>	Campari Yuzu (1, 10) mit Campari, Yuz Elder, Soda und Zitronenscheiben		6,90 €
<b>168</b>	Limoncello Basil (1) mit Limoncello, Basil Lime, Soda und Zitronenscheiben		6,90 €
<b>169</b>	Lillet Yuzu (1) mit Lillet, Yuzu Elder, Soda und Zitronenscheiben		6,90 €
<b>170</b>	Yuzu Spritz (1) mit Prosecco, Yuzu Elder, Soda, Zitronenscheiben		6,90 €
<b>171</b>	Passion Spritz mit Prosecco, Passion Lemon, Soda und Orangenscheiben		6,90 €
<b>172</b>	Suze Tonic mit Suze und Tonic Water		7,90 €
<b>173</b>	Wild Byrrh (9) mit Wild Byrrh , Wild Berry und Beeren		7,90 €

## **Schweppes Aperitif**

<b>174</b>	Gin Tonic (Monkey Gin) (a, 10, 14)		8,90 €
<b>175</b>	Bourbon White Peach (a, 14, 3, 1)		8,90 €
<b>176</b>	Moscow Mule (a, 14, 1)		8,90 €
<b>177</b>	Munich Mule (a, 14, 1)		8,90 €
<b>178</b>	Vodka Soda (a, 10, 14)		7,90 €

## **Cocktails** (1, 14, a)

- |            |  |        |
|------------|--|--------|
| <b>179</b> | Texas Mule<br>mit Horse, Ginger Ale und Limette                    | 8,90 € |
| <b>180</b> | Whiskey Sour<br>mit Horse , Limettensaft und Zucker                | 8,90 € |
| <b>181</b> | Son of Peach<br>mit Horse , White Peach und Zitronenzest           | 8,90 € |
| <b>182</b> | Ginger Margarita<br>mit Tequila , Ginger Mint und Limettenscheiben | 8,90 € |
| <b>183</b> | Espresso Martini<br>mit Vodka, Coldbrew Cacao und Kaffeebohnen     | 8,90 € |

## **Mocktails** (1, 14, a) Alkoholfreie Cocktails

- |            |  |        |
|------------|--|--------|
| <b>184</b> | Virgin Yuzu<br>mit Yuzu Elder , Stilles Wasser und Zitronenzeste                           | 7,50 € |
| <b>185</b> | Virgin Passion<br>mit Passion Lemon , Orangensaft und Orangenzeste                         | 7,50 € |
| <b>186</b> | Passion Christi<br>mit Passion Lemon, Orangensaft und Orangenzeste                         | 7,50 € |
| <b>187</b> | Ginger Booster<br>mit Ginger Mint , Stille Wasser , Frischer Minze                         | 7,50 € |
| <b>188</b> | Coldbrew Mojito<br>mit Coldbrew Cacao, Stille Wasser , Frischer Minze und Limettenscheiben | 7,50 € |



## **Bier** (a)

alle Biere enthalten Gerstenmalz

	<b>0,25 L</b>	<b>0,5 L</b>
Schweiger Helles	<b>189</b> 2,90 €	<b>190</b> 3,90 €
Alkoholfreies Schweiger Helles		<b>191</b> 3,90 €
Schweiger Weißbier		<b>193</b> 4,20 €
Schweiger leichtes Weißbier		<b>194</b> 3,90 €
Alkoholfreies Schweiger Weißbier		<b>195</b> 4,20 €
Schweiger Radler		<b>196</b> 3,90 €
Schweiger Natur Radler		<b>197</b> 3,90 €

## **Spiritousen**

Monkey 47 Gin (a)	<b>198</b> 5,90 €
Rosenschnaps	<b>199</b> 3,90 €
Horse with no Name	<b>200</b> 4,50 €
Armagnac	<b>201</b> 5,50 €
Suze	<b>202</b> 3,90 €

## Weissweine (1, 2, 5)

enthält Sulfite

### Chardonnay DOC

Cantina Agricola Monviert  
trocken, Duft nach frischen grünen Gräser mit zitrischen  
Früchten, voller Duft von Apfel und Akazienblüten, aromatisch und einladend

Italien  
Friaul

0,20 L 0,75 L

203 211

6,50 € 23,50 €

### Riesling Audimax QW

Weingut Studier  
sehr charmante pfirsichfrische Nase mit Aprikose und  
einem Hauch von Honig + einer tollen Riesling Aromatik

Deutschland  
Pfalz

204 212

6,90 € 25,50 €

### Grauburgunder QW

Weingut Bergdolt Reif und Nett  
trocken, gut ausgeformte Grauburgundernase mit Noten von Apfel,  
geschälten Mandeln, Aprikose, Zitrusfrucht, schöne Saftigkeit

Deutschland  
Pfalz

205 213

7,50 € 27,50 €

### Grüner Veltliner QW

Weingut Salzl - Seewinkelhof  
trocken, weisse Holunderblüten, mineralische Noten  
Traubenzucker, Apfel, Birne am Gaumen fruchtintensiv

Österreich  
Burgenland

206 214

7,60 € 28,50 €

### Lugana DOC

Cantina Colli Vaibo/- Pozzolengo  
trocken, fruchtig, zarte Fruchtaromen nach Zitrus und Pfirsich  
mit dezenten Aromen von roten und gelben Äpfeln

Italien  
Lombardei

207 215

7,90 € 29,50 €

### Verdicchio DOC

Weingut Moncaro - in der original Formflasche  
fruchtige Duft- und Geschmacksnoten, besonders von grünem Apfel und  
Zitrusnoten - vorwiegend Grapefruit, weich und angenehm am Gaumen.

Italien  
Marken

208

27,90 €

### Settanta 1 DOC

Weingut Terre Gaie  
charakteristischen Duftnoten von Pfirsich, Honig, weißer Melone und  
leichten Gewürznoten, fruchtig, frisch

Italien  
Veneto

209

28,50 €

### Grohsartig D.Q

Weingut Groh  
Duftet nach hellen Pfirsichen und reifen Zitrusfrüchten, animierender  
Wein mit harmonischem Säure-Süße-Spiel

Deutschland  
Rhein Hessen

210

29,50 €

### **Lugana DOC**

Masi - Beldosso  
üppiges Goldgelb, Intensive Düfte von Passionsfrucht und Zitrusfrüchte mit gewinnenden Vanillenoten, kräftiger Abgang

0,20 L 0,75 L  
**216**  
38,90 €

Italien  
Lombardei

### **Kaitui D.Q.**

Markus Schneider  
trocken, beeindruckend komplexes Bukett aus üppiger Tropenfrucht, spriziger Citrusfrische, Stachelbeere, weiße Johannisbeere, sowie Maracuja, Litschi, Papaya, Guave und Kiwi und frisch gemähter Wiese

Deutschland  
Pfalz  
**217**  
54,90 €

### **Roseweine** (1, 2, 5) enthält Sulfite

#### **Rose Venus QW**

Weingut Stadler, Falkenstein  
trocken, sowohl in der Nase wie auch am Gaumen findet sich eine vielschichtige und finessenreiche Beerenaromatik. Idealer Sommerwein

Österreich  
Weinviertel  
0,20 L 0,75 L  
**218** **219**  
6,50 € 23,90 €

#### **Chateau Pigoudet AC**

Chateau Pigoudet  
trocken, edles Lachsrosa, Aromen von frisch gepflückten Erdbeeren und Himbeeren und weißen Blüten - fruchtig

Frankreich  
Provence  
**220**  
28,90 €



## Rotweine (1, 2, 5)

enthält Sulfite

### Sangiovese

Cantina Moncaro

intensives rubinrot, fruchtiges Bouquet von Waldfrüchten, süßen Kirschen, Pflaumen und leichte Schokoladennote, weich und rund

0,20 L 0,75 L  
221 222  
Italien 6,90 € 25,50 €

### Merlot

Mont Gras

trocken, Duft von Waldbeeren und Pfefferminz, feine Kirsch- und Himbeernoten. Elegant und ausgewogen

223 87  
7,50 € 27,90 €  
Chile  
Central Valley

### Syrah VdP

Domaine de la Baume

trocken, Aromen von reifen Früchten und schwarzem Pfeffer Heidelbeeren und Veilchen, Vollmundig und weich

224 225  
7,60 € 28,50 €  
Frankreich  
Languedoc

### Matura QW

Weingut Studier

eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen erkennbar

226  
27,90 €  
Deutschland  
Pfalz

### Minervois AC

Chateau Molières

trocken, intensives Rot mit lila Reflexen, in der Nase Aromen Eine kraftvolle und fruchtige Nase mit würzigen Aromen

227  
29,80 €  
Frankreich  
Languedoc

### Bordeaux AC

Château Mouleyre

traditionelle Weinbereitung im Barrique, warme Fruchtnoten von Brombeer und Cassis, leichte Vanillenoten mit kräftigem Abgang

228  
33,90 €  
Frankreich  
Bordeaux

### Quatro DO

Mont Gras

trocken, tiefgründig und ausgewogen, mit komplexer Aromenfülle, weiche Tannine und schöne Länge

229  
36,50 €  
Chile  
Central Valley

### **Appassimento VDT**

Collefrisio

trocken, intensive, umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutten, reifen Pflaumen und eingelegten Früchten

Italien  
Abruzen

0,75 L

**230**

38,90 €

### **Raiza Gran Reserve DOC**

Vicente Gandia

trocken, Nuancen von Milchkaffee und Kakao, balsamische Aromen mit Noten von Vanille und Leder, seidige Tannine

Spanien  
Rioja

**231**

43,50 €

### **Black Print DQ**

Markus Schneider

trocken, tiefdunkel, Aromen von Cassis, Kirschen, geröstete Paprika, Thymian, Lorbeer und Wacholder

Deutschland  
Pfalz

**232**

65,90 €



***Wir kochen ohne künstliche Geschmacksverstärker,  
ohne Glutamat und ohne Konservierungsstoffe.***

***Bei Fragen können Sie sich gerne an die Mitarbeiter wenden.***



## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweißen (bei Fleischerzeugnissen)

### Deklarationspflichtige Allergene:

- 9 koffeinhaltig
  - 10 chininhaltig
  - 11 mit Süßungsmitteln
  - 13 gewachst
  - 14 mit Säuerungsmitteln
  - 15 enthält eine Phenylalalinquelle
  - 16 mit Stabilisatoren
  - 17 mit Taurin
- 
- a** Glutenhaltiges Getreide
  - b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - f** Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - h** Schalenfrüchte
  - i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - l** Schwefeldioxid und Sulphite
  - m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld. Änderungen und Fehler vorbehalten.

Stand: 01.01.2022



Yasoroku86  
Moosacher Straße 86  
80809 München

Telefon 089 / 23 68 41 97  
Telefon 089 / 23 70 85 86

[www.yasoroku86.de](http://www.yasoroku86.de)

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag von 9 – 15 Uhr sowie 17 – 22 Uhr  
Samstag und Sonntag von 12 – 15 Uhr sowie 17 – 22 Uhr