

MITTAGSKARTE

- MO-FR: 11.00 - 14.30 UHR -



Durstig? Ergänze Dein Mittagsmenü für +1,50 mit unserem frisch angesetzten Infused Water

1A Zitrone-Minze

2B Orange-Minze

M1 Maki Klassiker - 12,90

8 x Sake Maki (Lachs) ^{Nr.20}
4 x Avokado Maki ^{Nr.31}
8 x Tetsu Maki ^{Nr.24}
4 x Takuan Maki (Rettich) ^{Nr.36} (24 Stück)

M2 Fusion Mix - 16,90

4 x Sake Maki (Lachs) ^{Nr.20}
4 x Tetsu Maki (Gekochter Thunfisch) ^{Nr.24}
8 x Mango Maki ^{Nr.33}
4 x Ebi Tempura Inside Out Roll ^{Nr.51}
8 x Mini Sake-Avo Crunchy Roll ^{Nr.68} (28 Stück)

M3 Veggie Mix - 11,90

8 x Kappa Maki (Gurke) ^{Nr.32}
8 x Avokado Maki ^{Nr.31}
8 x Veggie Inside Out Roll ^{Nr.57} (24 Stück)

M4 Vegan Harmony - 12,50

8 x Avokado Maki ^{Nr.31}
4 x Kappa Maki (Gurke) ^{Nr.32}
4 x Takuan Maki (Jap. Rettich) ^{Nr.36}
8 x Vegan Inside Out Roll ^{Nr.59} (24 Stück)

SUSHI LUNCH SETS

M5 Rotes Thai-Curry mit Jasminreis

Saisonales Gemüse in einer cremigen, leicht scharfen Kokos-Curry-Sauce - serviert mit duftendem Jasminreis.

A Knusprige Hähnchenbrust - 12,90

B Vegetarisch mit/ohne Tofu - 11,50

M6 Gebratene Udon-Nudeln

Dicke japanische Nudeln mit saisonalem Gemüse in hausgemachter Sauce angebraten - herzhaft und aromatisch.

A Knusprige Garnelen - 13,50

B Vegan mit/ohne Tofu - 11,50

M7 Mittagsgericht der Woche - 12,90

Jede Woche neu - frisch zubereitet und saisonal inspiriert. Mal warm, mal kalt - immer eine neue Idee für Deine Mittagspause. Frag gerne nach der aktuellen Auswahl!

M8 Bento Box des Monats - 14,50

Jeden Monat neu - eine kreativ zusammengestellte Auswahl unserer Spezialitäten, saisonal inspiriert und abwechslungsreich kombiniert. Perfekt, um Neues zu entdecken.

Frag gerne nach der aktuellen Kreation!

M9 KIZUNAM Bento - 12,50

Yakitori Chicken, Sake-Avocado-Maki (Sushi), Jasminreis & Seetangsalat - dazu ein kleines fruchtiges Dessert.

M10 Green Bento - 12,50

Gebratene Udon-Nudeln & saisonales Gemüse, Gyoza Sojasprossensalat & Vegan Inside-Out-Roll (Sushi) - dazu ein kleines fruchtiges Dessert.



BENTO BOXEN

 **V13 🌿 Crispy Mini-Frühlingsrollen (6 Stück) - 5,90**
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, serviert mit süß-saurer Sauce.

V14 🌿 Süßkartoffel-Pommes - 7,50
Knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes mit Sauce nach Wahl
(Süß-Sauer-Sauce, Ketchup oder vegetarische japanische Mayonaise)

WARM & HERZHAFT

V15 Asian Taco (2 Stück)
Knusprige Tacos mit frischem Gemüse & würziger Sauce - modern asiatisch interpretiert.

 **A 🌶️ Toyko-Taco (leicht scharf) - 8,90**
- Lachs-Tatar & Avocado

 **B Seoul-Taco (herzhaft) - 8,50**
- Bulgogi-Rindfleisch & Zwiebel

DUCS
TIPP

 **V16 Yakitori Chicken (3 Stück) - 6,90**
Gegrillte Hähnchenspieße, glasiert mit einer leicht süßlichen Teriyaki-Sauce

 **V17 Grilled Green Mussels (Grünlippmuscheln) - 13,90**
Gegrillte Grünlippmuscheln mit Kräuterbutter, serviert auf knackigem Salatblatt.

 **V18 Tom Kha Goong Suppe - 6,50**
Cremige Kokosuppe mit Garnelen, Gemüse, Zitronengras und feinen Zitrusnoten
- aromatisch und leicht würzig.

LONGS
TIPP

 **V19 🌶️ Tom Yum Suppe - 6,90**
Kräftige, leicht scharfe Suppe mit Garnelen, Pilzen, Zitronengras und Gemüse
- intensiv und angenehm frisch.

 **V20 Wan Tan Suppe - 6,50**
Klare Suppe mit hausgemachten Teigtaschen (Garnelen & Huhn)
- herzhaft und wärmend.

 **V21 🌿 Gyoza Suppe - 6,00**
Klare Suppe mit japanischen Gyoza & Gemüse - mild und ausgewogen.

 **V22 🌿 Miso Suppe - 5,90**
Traditionelle japanische Suppe auf Basis von Miso, mit Tofu, Algen und Frühlingszwiebeln
- mild, umami und wohltuend.



GRILL & SPEZIALITÄTEN

G1 Grill-Genuss nach Wahl

Saisonal gegrilltes Gemüse mit würzigem Kimchi, buntem Salat mit feinem Balsamico-Dressing - kombiniert mit einer gegrillten Beilage Deiner Wahl und abgestimmter Dip-Sauce. Serviert mit duftendem Jasminreis.

A Lachs - 22,90

Saftig gegrillt, mit Miso-Sauce glasiert - dazu Teriyaki-Dip

B Barbarie-Ente - 22,90

Knusprig gebraten, intensiv im Geschmack - dazu Tamarinden-Dip

C Entrecôte vom Rind - 24,90

Saftig gegrillt, kräftig und vollmundig - dazu Yakiniku-Dip

D Riesen-Garnelen (4 Stück) - 23,90

Zart und leicht süßlich im Geschmack - dazu Yakiniku- & Teriyaki-Dip

E Hähnchen - 18,90

CHEF VIETS TIPP

Fein gegrillt, zart und aromatisch - serviert mit Erdnuss-Dip

F Tintenfisch - 18,90

Zart und leicht würzig vom Grill - dazu Teriyaki-Dip

G Saisonal gegrilltes Gemüse - 16,90

Aubergine, Champignon, Zucchini & Paprika - aromatisch geröstet

🌱 **Vegan** mit Miso-Dip oder 🌿 **Vegetarisch** mit Tamarinden- oder Yakiniku-Dip

G2 Meeresfrüchte-Grillplatte für 2 - 59,00

Feine Auswahl vom Grill: Garnelen, Lachs, Oktopus, Tintenfisch, Grünlippmuscheln und gegrillte Kräuterseitlinge, dazu Jasminreis - perfekt zum Teilen mit Yakiniku- & Teriyaki-Dip

G3 KIZUNAM Deluxe Grillplatte für 2+ - 65,90

Eine großzügige Auswahl vom Grill: Barbarie-Ente, Entrecôte vom Rind & zartes Hähnchen, ergänzt durch Oktopus, Lachs & Tintenfisch. Serviert mit duftendem Jasminreis und einer Auswahl aus Erdnuss-, Yakiniku- & Teriyaki-Dip - perfekt zum Teilen.

Miso-Dip

- umami-reich -

Teriyaki-Dip

- süßlich-würzig -

Yakiniku-Dip

- kräftig & rauchig -

Tamarinden-Dip

- fruchtig-säuerlich -

Erdnuss-Dip

- cremig & nussig -

SALATKREATIONEN VOM GRILL

G4 Salat & Grill nach Wahl

Frischer Blattsalat mit Rucola, Cherrytomaten & gerösteten Kernen, verfeinert mit einem leichten Balsamico-Dressing - kombiniert mit Deiner gegrillten Beilage.

A Gegrillter Oktopus - 17,90

Zart und aromatisch, mit Teriyaki veredelt - dazu Yakiniku-Dip

B Gegrillter Lachs - 16,90

Saftig und fein im Geschmack - dazu Miso- & Teriyaki-Dip

C Gegrilltes Hähnchen - 15,90

Zart und würzig, mit Teriyaki glasiert - dazu Erdnuss-Dip

D Gegrillte Grünlippmuscheln (15,90)

Mit Kräuterbutter verfeinert, serviert mit gerösteten Zwiebeln - dazu Teriyaki-Dip

RAMEN

Was ist Ramen?

Ramen ist eines der beliebtesten Gerichte Japans: eine herzhafte Nudelsuppe mit aromatischer Brühe, kombiniert mit verschiedenen Toppings wie Fleisch, Gemüse oder Ei. Sättigend, wärmend und voller Geschmack - jedes Rezept ist einzigartig & spiegelt die Handschrift von Long wider.

Wähle Deine Basis

**RI****Tan Tan (scharf)****RII****Miso (aromatisch)**

A KIZUNAM-Brühe (Hähnchen/Schwein - 350ml)

Mit zartem, weich gekochtem Ei, Pak Choi, knackigen Sojasprossen, Narutomaki (Fisch-Surimi), Seetang, Mais, Lauchzwiebeln & geröstetem Sesam.

Wähle Dein Topping

- | | |
|--|--|
| 1. Chashu vom Schwein (zart geschmort) - 16,50 | 4. Wan Tan (hausgem. Teigtaschen) - 15,50 |
| 2. Chashu vom Hähnchen (aromatisch) - 16,50 | 5. Meeresfrüchte-Mix - 18,90 |
| 3. Knusprige Garnelen - 16,90 | (Garnelen, Tintenfisch, Grünlippmuscheln) |

B Ramen-Mania (400ml) - 21,90

LONGS TIPP

Mehr Ramen? Kriegst Du! Große Schüssel mit unserer kräftigen KIZUNAM-Brühe mit Hähnchen & Schwein (Chashu), knusprigen Garnelen, weich gekochtem Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Zuckerschotten, Spargel, Seetang, Mais & geröstetem Sesam.

C Umami-Veggie-Brühe (Gemüse/Pilz - 350ml)

Mit Pak Choi, Sojasprossen, Seetang, Mais, Lauchzwiebeln, marinierten Shiitakepilzen, Zuckerschoten & geröstetem Sesam.

Wähle Dein Topping

- | | |
|--|--|
|  1. Knuspriger Tofu - 14,90 |  3. Vegane Gyoza (Jap. Teigtaschen) - 14,90 |
|  2. Tempura-Gemüse - 15,50 |  4. Weiches Ei & gegrillte Kräuterseitlinge - 14,50 |



UPGRADE YOUR RAMEN

Extra Nudeln - 3,5
Chashu (Schwein) - 5,
Chashu (Huhn) - 4,5
Weich gekochtes Ei - 2,5
Naruto (Fisch-Surimi) - 2

Knuspriger Tofu - 2,5
Nori (Seetangblätter) - 2
Marinierte Shiitake-Pilze - 2
Frühlingszwiebeln - 1
Spargel - 2
Mais - 1,5

SASHIMI SPEZIALITÄTEN

Fein geschnittener roher Fisch & Meeresfrüchte in bester Qualität. Puristisch serviert mit Sojasauce, Wasabi & Rucola - klar, leicht & voller Geschmack.



S1 Sake Sashimi - 15,90

6 x Scheiben roher Lachs (d,i)

S2 Tuna Sashimi - 17,90

6 x Scheiben roher Thunfisch

S3 Sake Tuna Sashimi - 16,90

3 x Scheiben roher Lachs

3 x Scheiben roher Thunfisch

S4 Sashimi Deluxe - 22,90

Feine Auswahl aus je zwei Scheiben Lachs, Thunfisch, Lachsrogen, Garnelen, Oktopus und Surimi - ideal zum Teilen.

LONGS TIPP

NIGIRI SELECTION

- 2 STÜCK -

1 Sake Nigiri (Lachs) - 5,00

2 Tuna Nigiri (Thunfisch) - 5,50

3 Ebi Nigiri (Garnele) - 5,00

4 Kani Nigiri - 4,50

Krebsfleischimitat

5 Unagi Nigiri - 5,90

Flambierter Süßwasseraal

6 Smoky Salmon Nigiri - 6,50

Flambierter Lachs, Avokado

MARIAS TIPP

7 Nekos Choice Nigiri - 6,90

Thunfisch, Spargel

8 Salmon Gunkan - 5,90

Lachstatar in Gurke ummantelt (leicht scharf)

9 Tuna Gunkan - 5,90

Gekochter Thunfisch in Gurke ummantelt

10 Prawn Gunkan - 5,90

Gekochtes Garnelentatar in Gurke ummantelt (leicht scharf)

11 Tobbiko Gunkan - 5,90

Fischrogen in Gurke ummantelt

12 Tamago Nigiri - 4,20

Süßbeimelett

13 Avokado Nigiri - 4,50

14 Mango Nigiri - 4,20

15 Asupra Nigiri - 4,50

Grüner Spargel

16 Takuan Nigiri - 4,20

Japanischer Rettich (eingelegt)

17 Inari Nigiri - 4,20

Tofutasche



10 PRAWN GUNKAN & NIGIRIS

SUSHI KREATIONEN

III Chef's Surprise Selection - ab 45,00

Lust auf etwas Besonderes?

Überlass die Auswahl unserem Sushi-Chef Long. Er kreiert für Dich ein individuelles Sushi-Erlebnis - abgestimmt auf Dein Wunschbudget ab 45 Euro. - ab 40 Stück

 Vegetarische & Vegane Option möglich

Beispiel: Für 60 Euro erhältst du eine exclusive, von unserem Chef zusammengestellte Auswahl.



SUSHI SETS ZUM TEILEN

112 KIZUNAM Sharing Set - 55,00

- 2 x Scheiben Sashimi
- 4 x verschiedene Nigiri
- 2 x verschiedene Gunkan
- 4 x verschiedene Maki Rollen (32 Stück)
- 8 x Sake Inside Out Roll ^{Nr.40}
- 6 x Tung's Choice Crunchy Roll ^{Nr.60}
- 8 x Tiger Deluxe Roll ^{Nr.81.} (62 Stück)

113 Crunchy Lovers Selection - 35,00

- 6 x Chicken Teriyaki Crunchy Roll ^{Nr.64}
- 6 x Green Crunchy Roll ^{Nr.66}
- 8 x Mini Sake-Avo Crunchy Roll ^{Nr.68}
- 8 x Mini Tuna Crunchy Roll. (28 Stück)

114 Veggie Selection - 42,90

 Vegane Option möglich (114V)

- 4 x vegetarische Nigiri
- 4 x versch. veg. Maki Rollen (32 Stk.)
- 8 x Sakura Inside Out Roll ^{Nr.58}
- 8 x Vegan Inside Out Roll ^{Nr.59}
- 6 x Veggie Crunchy Roll ^{Nr.65} (58 Stück)

115 Sushi Celebration Set - 112,00

- 4 x Scheiben Sake Sashimi
- 4 x verschiedene Nigiri
- 4 x verschiedene Gunkan
- 6 x verschiedene Maki Rollen (48 Stück)
- 8 x Sake Tempura Inside Out Roll ^{Nr.43}
- 8 x Ebi Inside Out Roll ^{Nr.49}
- 8 x Sakura Inside Out Roll ^{Nr.58}
- 6 x Tung's Crunchy Roll ^{Nr.60}
- 6 x Veggie Crunchy Roll ^{Nr.65}
- 8 x Salmon Classic Roll ^{Nr.70}
- 8 x Chicken Peanut Roll ^{Nr.80.} (112 Stück)



KINDER MENÜ

FÜR KINDER BIS 12 JAHREN

K1 Knusper Knusper - 8,00

Knusprig frittierte Süßkartoffel-Pommes
(Mayo/Pommes/Süßsauer-Sauce) mit Extra nach Wahl

- A Knuspriges Hähnchen
- B Knusprige Garnelen

K2 Reis Reis Kitty - 8,00

Gekochter Jasminreis in Katzenform mit Erdnussauce
und Deinem Extra nach Wahl

- A Knuspriges Hähnchen
- B Gebratenes saisonales Gemüse

K3 Schlürf Schlürf - 8,00

Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, in herzhafter Sauce.



SÜSSER ABSCHLUSS

N1 Mochi-Eis - 6,50

Japanische Reisteig-Spezialität mit cremiger Eisfüllung - zart, leicht süß und in verschiedenen
Sorten wie Mango, Grüner Tee, Schwarzer Sesam oder Erdbeere, Vanille, Schokolade. (3 Stück)

N2 Golden Banana - 5,90

Knusprig gebackene Banane mit Honig & gehackten Mandeln - warm, süß & aromatisch. (2 Stk.)

 **Vegan?** Auf Wunsch mit Agavendicksaft

N3 Panna Cotta Duett - 6,90

Zwei kleine Gläser hausgemachter Panna Cotta - cremig, zart und mit feiner Kokos- &
Zitronengrasnote. Wahlweise pur oder mit fruchtigem Mango-, Erdbeer- oder Himbeerpüree.
Leicht, passt noch in jeden Magen - perfekt zum Teilen.

N4 Mango Xôi - 5,80

Warm servierter Mangoklebreis, aromatisch und leicht süß,
traditionell in Bananenblättern zubereitet. (3 Stück)

N5 Kokos-Bällchen - 5,80

Knusprig frittierte, Klebreisbällchen mit süßer Füllung,
umhüllt von feinen Kokosraspeln. (3 Stück)

N6 Yin Yang - 13,50

MARIAS TIPP

Gemischter Dessertteller mit warmen und kühlen
Spezialitäten - eine Auswahl aus je zwei Mochi-Eis,
Mango Xôi & Kokos-Bällchen - **perfekt zum Teilen.**



DRINK SELECTION

Wasser (FrankenBrunnen - 0,5l Flasche) - 3,50

Spritzig oder Still

Säfte (0,3l) - 3,90

Mango · Litschi · Guave · Maracuja,

Orange · Ananas · Kirsche

Schorle mit Saft nach Wahl (0,4l) - 4,50

Soft Getränke (0,3l - 3,50) & (0,4l - 4,50)

Cola · Cola Light · Fanta · Sprite · Mezzo Mix

Ginger Ale · Bitter Lemon

Arizona Eistee (0,5l Flasche) - 4,20

(z. B. Pfirsich, Green Tea mit Honig, Granatapfel)

Homemade Peach Iced Tea - 8,50

MARIAS TIPP

Erfrischender Eistee aus schwarzem Tee, Pfirsich & Orange, verfeinert mit Limette, Minze & Zitronengras.

Warme Getränke

Espresso - 2,50

Kaffee Crema - 3,50

Cappuccino (auch mit Milchalternative) - 3,90

Tee - 3,70

(Jasmine Blossom, Earl Grey, Pure Mint, Rooibos, Kräuter & weitere Tees auf Anfrage)

APERITIFS & SPRITZ

Hugo - 8,50

Frisch, blumig und leicht - Prosecco, Holunderblütensirup, Limette & Sodawasser.

Limoncello Spritz - 8,50

Zitronig, frisch und spritzig

- Limoncello, Prosecco, Limettensaft & Sodawasser.

Aperol Spritz - 8,50

Erfrischend, leicht bitter und spritzig

- Aperol, Prosecco & Sodawasser.

Lillet Wild Berry - 8,50

Fruchtig, leicht herb und erfrischend - Lillet, Schweppes Wild Berry, Limettensaft & Beeren.

Peachy Bellini - 8,50

DUCS TIPP

Fruchtig, mild und leicht süßlich

- Prosecco & Pfirsichpüree.

ROTWEIN SELECTION

Allegro Cuvée von Zur Schwane (0,2l/6,90 & 0,75l Flasche/26,00)

Ausgewogene, trockene Cuvée mit fruchtigen Noten und weichen Tanninen - angenehm rund und vielseitig.

Primitivo von Scavi & Ray (0,2l/7,20 & 0,75l Flasche/27,00)

Kräftiger, halbtrockener Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren und leichter Würze - vollmundig und weich.

Lambrusco von Valmarone (0,2l/5,90)

Leicht perlender, süßlicher Rotwein mit fruchtigen Noten und lebendiger Frische - unkompliziert und erfrischend.

WEISSWEIN SELECTION

Silvaner von Fünf Freunde (0,2l/6,90 oder 0,75l Flasche/25,00)

Frischer, trockener Weißwein mit feiner Säure und dezenten Fruchtnoten - elegant und ausgewogen.

Chardonnay von Käfer (0,2l/6,70 oder 0,75l Flasche/24,00)

Harmonischer, Trockener Weißwein mit milden Fruchtaromen und angenehmer Fülle.

Lugana von Scavi & Ray (0,2l/7,90 oder 0,75l Flasche/29,00)

Feinfruchtiger, trockener Weißwein mit Noten von Zitrus und Steinobst - frisch und leicht mineralisch

Weinschorle (0,2l/5,90)

Erfrischend, leicht & spritzig - wahlweise mit einem Weißwein aus unserer Auswahl.