

SMALLS

Edamame (V) Junge Sojabohnen, mit Meersalz oder Togarashi Allergene: f	5,99
Dumpling – Wahlweise : Rind, Garnele, Gemüse 4 Stk. Teriyaki Soße, Sesam Allergene: 8,e,f,k,b	7,99
Mix Sashimi Thunfisch, Lachs, Hamachi Allergene: a,d	14,99
Kartoffelsalat (V) Röstzwiebel, Miso Mayo Allergene: e,j	7,99
Tempura Gemüse (V) Deep Fried, Chili Mayo, Schnittlauch Allergene: e,f,j	6,99
Ebi Shrimp Salat (V möglich) Salat, Yuzu Dressing, Kabayaki Mayo, Deep Fried Shrimps Allergene: b,e,f,j	9,99
Taquitos – Wahlweise: Lachs, Tuna, Nobashi Ebi, Vegan Nobashi Ebi (V) 3 Stk. Tortilla, Tomatensalsa, Avocado, Yuzu, Kresse Allergene: a,b,d,e,f,j	12,99
Spinat Salat (V) Baby Spinat, Sesam Dressing, Trüffel Allergene: k	8,99
Chicken Tori Kara – age (V möglich) Deep Fried, Wasabi Mayo, Schnittlauch Allergene: 8,a,e,f,j	12,99
Tempura Nobashi 4stk. (V möglich) Deep Fried , Sweet Chili, Kresse Allergene: a,b,e,f,j	9,99
Matcha Milk Bread Frisch gebacken, Tapioka Chips, Miso Parmesan Dip	5,99
Paratha Bread (V) Chili Oil, Tapioka Chips, frische Kräuter	5,99

SUSHI BY ROHHÄPPCHEN

Zen Rolle (V möglich) Thunfisch, Asian Coleslaw, Estragon Aioli, Crunch Allergene: a,d,e,f,j	14,99
König Drosselbart (V) Kräuterseitlinge, gebackene Avocado, Teriyaki Soße, frittierte Karotten Allergene: a,e,f,j	13,99
Rumpelstilzchen (V möglich) Lachs Tatar, Trüffel Mayo, Olivenstaub, Rucola Allergene: a,e,f,j,d	13,99
Der Räuberbräutigam Beef Tatar, Avocado, Frittierte Kapern, Trüffel Mayo, Parmesanchips Allergene: a,e,f,j,8	15,99
Frau Holle (V möglich) Nobashi Ebi, Avocado, Kabayaki Mayo, Curry Pankow Allergene: a,e,f,j,b	13,99
Rotkäppchen (V möglich) Gebackene Ente, Gurke, Erdnusscreme, Rote Beete Reis Allergene: a,e,f,j,8	13,99
Meister Pfriem (V möglich) Nobashi Ebi, Spinat, Erdnusscreme, Deep Fried	13,99

CAFÉ (ONETAKE COFFEE)

Espresso	2,20
Doppel Espresso	2,80
Flat White	4,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Americano	2,80

TEE 0,33L

Frischer Ingwer	3,00
Frische Minze	3,00
Earl Grey	3,00
Grüner Tee	3,00
Kräuter Tee	3,00
Früchte Tee	3,00

ALLE PREISE SIND INKL. MWST – PREISE GELTEN SOWOHL FÜR KUH- ALS AUCH VEGANE MILCH

ALLERGENE: In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe und nicht gekennzeichneten Speisen, kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen, kannst du dich gerne bei uns melden.

D R I N K S

ChariTea 0,33l Black Red Green Mate sugar free Mate	3,90	Highballs Vodka Soda (Vodka for peace, Schweppes Soda, fr. Limette, Zeste) Zen Sunrise (1800 Tequila, LemonAid Blutorange, Salz, fr. Limette, Zeste) Wild Berry Lillet (Lillet Blance, Schweppes Wild Berry, Minze) Cuba Libre (Ron Abuelo, Community Cola, fr. Limette) Vodka Mate (Vodka for peace, ChariTea Mate, fr. Limette, Zeste) Horses Neck (Makers Mark, Fever-Tree Ginger Ale, Angostura)	10,00
LemonAid 0,33l Blutorange Maracuja Ingwer Limette	3,90		
Cola 0,33l Community Cola Community Cola sugar free	3,50		
Fever-Tree 0,20l Tonic Indian Tonic Mediterain Ginger Ale	4,50		
Schweppes 0,20l Schweppes Dry Tonic Schweppes Wild Berry Schweppes Soda	3,50		
H2O Viva con Aqua Laut 0,33l Leise 0,33l Laut 1,0l Leise 1,0l	2,50 2,50 6,50 6,50		
Hausgemachte Yuzu Limonade 0,33l Yuzu Limonade auch mit extra Shot möglich....	4,00		
Cocktails Margarita mit 1800Tequila 0,22 Espresso Martini mit Vodka Espresso Martini mit 1800 Tequila Minis Espresso Martini 6cl	8,50 12,00 12,00 4,00		
Zen Mules Kraken Mule (Kraken Rum, LemonAid Ingwer, fr.Limette, Zeste) For Peace Mule (Voda for peace, LemonAid Ingwer, fr.Limette, Gurke, Angostura) HH Mule (Helbing, LamonAid Ingwer, fr.Limette, Gurke, Angostura)	10,00		
		Illusionist Gin mit Fever Tree Tonic Idian Monastic Gin mit Fever Tree Mediterain	14,00 14,00
		MaKo (Maracuja LemonAid, Oldesloher Korn, Minze) Frizzante Mate (du weißt schon)	7,50 7,50
		Negroni (Humbolt Gin, Campari, Antica Formula, Zeste) Negroni Sbagliato (Campari, Antica Formula, Frizzante, Zeste)	11,00 10,00
		Aperitif Zen Spritz (Canonita, Tonic, Frizzante, Orangenzeeste) Martini Fiero Tonic (Martini Fiero, Tonic, Minze) Lillet Spritz (Lillet Blace, Prosecco, Minze)	8,00 9,00 9,00
		Bier vom Faß 0,33l / 0,5l Asahi (japanisches Lager Bier) Pilsener Urquell	4,50 / 5,50 4,00 / 5,00
		Flaschen Bier 0,33l Peroni Peroni alkohfrei	3,50
		Shots 2cl Helbing feiner Kümmel Voda fore peace Grey Goose Frangelico Jägermeister Berlinerluft Jose Cuervo 1800 Reserva Tequila Jose Cuervo 1800 Reposado Tequila	2,50 2,50 3,50 2,50 2,50 2,50 3,50 3,50

W E I N E

WEISS

Zen Grauburgunder (Rheinhessen, Weingut Hemer)

Unser Hauswein

Zarte Aprikosen und Pfirsich Note, mit sehr dezenter Säure. Perfekt ausbalanciert plus Bio, vegan & histamingeprüft.

Glas 0,15l 7,00
Flasche 24,00

Riesling (Rheinhessen, Weingut Hemer)

Sehr schönes Süße/Säure Spiel und perfekt zu Sushi. Bio, vegan und histamingeprüft.

Glas 0,15l 7,00
Flasche 24,00

Sauvignon Blanc (Touraine, Domaine Bellevue)

Der Touraine von der Loire in Frankreich. Fruchtig mit dezenter Volumen!

Glas 0,15l 7,00
Flasche 24,00

Fj Eifel Riesling Alte Reben 2015 (Mosel)

Bestes Weingut der Mosel 2023: 70 Jahre alte Reben. Pfirsich und Nektarinen-geschmack! Ideal mit Fisch und Fleisch.

Flasche 39,00

Fj Eifel Riesling die große Leidenschaft (Mosel)

Feinherb. Ca 80-90 Jahre alte Reben. Ein Riesling mit etwas mehr Restsüße. Passt zu Sushi.

Flasche 45,00

Chardonnay (Tenute Venturini Foschi, Parma)

Voluminös mit dezenter Holzbausbau und perfekter Begleiter zu etwas würzigeren Speisen.

Flasche 39,00

ROSÉ

Tramari Rosé di Primitivo (San Marzano, Apulien)

Italiener aus Primitivo Trauben. Schmeckt nach roten Sommerfrüchten.

Glas 0,15l 8,00
Flasche 24,00

Rosado (Can Axartell, Mallorca)

Rosé aus Mallorca. Feine Struktur aus Himbeeren, Steinfrüchten mit würzigen Nuancen! Bio, vegan und klimaneutral produziert.

Flasche 35,00

Aurorum (Can Axartell, Mallorca)

Rose aus Holzbausbau und vielschichtiger Aromatik.

Flasche 45,00

ROT

Primitivo Appassimento (Minini, Lombardei)

Primitivo mit klassischen Primitivo Aromen. Besonders fruchtbetont!

Glas 0,15l 7,50
Flasche 24,00

Nero d'Avola (Cantina Minini, Sizilien)

Klassischer Sizilianer mit würzigen Nero d' Avola Geschmack mit einer extra Portion Frucht.

Glas 0,15l 8,00
Flasche 24,00

Primitivo Stilio (Mottura, Manduria)

Im Barriquefass ausgebaute Primitivo.

Flasche 42,00

Bordeaux: Cabernet Sauvignon /Merlot (Château Le Bourdieu, Bordeaux)

Komplexe Nase, sehr voluminös mit Eleganz, sehr langer Abgang mit Würze und seidigen Tanninen.

Flasche 39,00

SCHAUMWEINE

„Excellence“ Cremant de Loire (Bouvet, Loire)

Zitrusaromen und weißer Pfirsich mit reifer Birne mit leichter Brioche-Note.

Glas 0,10l 7,00
Flasche 39,00

Cremant Rosé (Bouvet, Loire)

Rote Johannisbeere, Himbeeren und viel Erdbeeren, dazu vollreifes Steinobst wie weißer Pfirsich & Aprikose. Saftig und frisch im Mund.

Flasche 39,00

Champagner Premier Cru (Blosseville-Marniquet, Cumières)

Champagner für Brioche Aromatik mit reifem Apfel und hellem Steinobst.

Flasche 80,00

Champagner Rosé Premier Cru (Gabriel Boutet, Cumières)

Rosé mit samtigen Aromen nach roten Sommerfrüchten und saftigem Pfirsich und Aprikose.

Flasche 90,00

ALKOHOLFREIER SEKT

„La Petite Reine“ (Bouvet, Loire)

Feinperlige Sektalternative. Frisch, saftig und aromatisch. Ein alkoholfreier Cidre, der nach Champagner anmutet!

Flasche 32,00

Alle Flaschen sind 0,75l