

SMALLS

Edamame (V) 5,99
Junge Sojabohnen,
mit Meersalz oder Togarashi
 Allergene: f

Dumpling 7,99
 – **Wahlweise : Rind, Garnele,**
Gemüse 4 Stk.
Teriyaki Soße, Sesam
 Allergene: 8,e,f,k,b

Mix Sashimi 14,99
Thunfisch, Lachs, Hamachi
 Allergene: a,d

Kartoffelsalat (V) 7,99
Röstzwiebel, Miso Mayo
 Allergene: e,j

Tempura Gemüse (V) 6,99
Deep Fried, Chili Mayo, Schnittlauch
 Allergene: e,f,j

Ebi Shrimp Salat (V möglich) 9,99
Salat, Yuzu Dressing, Kabayaki Mayo,
Deep Fried Shrimps
 Allergene: b,e,f,j

Taquitos 12,99
 – **Wahlweise: Lachs, Tuna,**
Nobashi Ebi, Vegan Nobashi Ebi (V) 3 Stk.
Tortilla, Tomatensalsa, Avocado, Yuzu,
Kresse
 Allergene: a,b,d,e,f,j

Spinat Salat (V) 8,99
Baby Spinat, Sesam Dressing, Trüffel
 Allergene: k

Chicken Tori Kara – age (V möglich) 12,99
Deep Fried, Wasabi Mayo, Schnittlauch
 Allergene: 8,a,e,f,j

Tempura Nobashi 4stk. (V möglich) 9,99
Deep Fried , Sweet Chili, Kresse
 Allergene: a,b,e,f,j

Matcha Milk Bread 5,99
Frisch gebacken, Tapioka Chips,
Miso Parmesan Dip

Paratha Bread (V) 5,99
Chili Oil, Tapioka Chips, frische Kräuter

SUSHI BY ROHHÄPPCHEN

Zen Rolle (V möglich) 14,99
Thunfisch, Asian Coleslaw,
Estragon Aioli, Crunch
 Allergene: a,d,e,f,j

König Drosselbart (V) 13,99
Kräuterseitlinge, gebackene Avocado,
Teriyaki Soße, frittierte Karotten
 Allergene: a,e,f,j

Rumpelstilzchen (V möglich) 13,99
Lachs Tatar, Trüffel Mayo,
Olivenstaub, Rucola
 Allergene: a,e,f,j,d

Der Räuberbräutigam 15,99
Beef Tatar, Avocado, Frittierte Kapern,
Trüffel Mayo, Parmesanchips
 Allergene: a,e,f,j,8

Frau Holle (V möglich) 13,99
Nobashi Ebi, Avocado, Kabayaki Mayo,
Curry Pankow
 Allergene: a,e,f,j,b

Rotkäppchen (V möglich) 13,99
Gebackene Ente, Gurke,
Erdnusscreme, Rote Beete Reis
 Allergene: a,e,f,j,8

Meister Pfriem (V möglich) 13,99
Nobashi Ebi, Spinat, Erdnusscreme,
Deep Fried

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