



TOKYO
GON

Asian Homemade Cuisine

ABENDKARTE



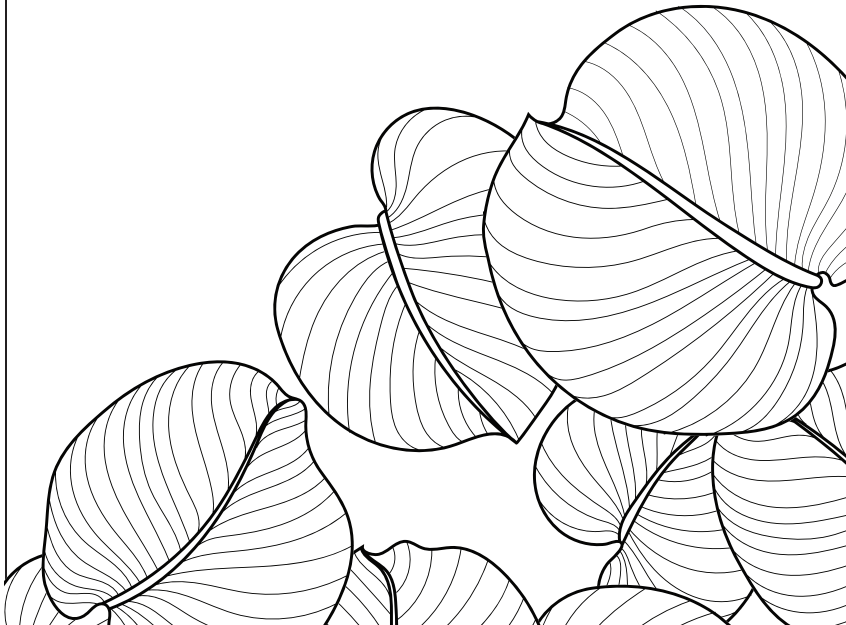
- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Geschmacksverstärker
- 3 - mit Farbstoff
- 4 - koffeinhaltig

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch

- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch & Milchprodukte
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid & Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtiere

Vorspeisen

- V1. **Wakame Salat** 5,0
Grüner Seetangsalat
- V2. **Gyoza** ^A 4 Stk. 5,5
Frittierte Gemüseteigtaschen
A) Hähnchen
B) Gemüse
- V3. **Edamame** ^F 5,0
gedämpfte Sojabohnen in
Meersalzwasser blanchiert
- V4. **Salmon Salat** ^{D,G,K} 7,0
saisonaler Salatmix mit knusprig
frittierten Lachshaut & Mozzarella in
Sesam-Dressing
- V5. **Miso Suppe** ^{F,K} 4 Stk. 7,0
Würzige Miso Suppe mit Seetang &
Lauchzwiebeln, verfeinert mit Sesamöl
A) Lachs ^D
B) Garnelen ^B
C) Tofu
- V6. **Yasai Tempura** ^A 7,0
Gebackene Gemüsesticks gebettet auf
frischem Avocadosalat in einer
veganen Chili-Mayo-Creme, abgerundet
mit frischem Koriander.



Zum Teilen

- 1. Summer In Rolls** ^{D,FE} 6,4
Zwei Sommerrollen gefüllt mit frischen Kräutern und Reisfadennudeln. Dazu einen Soja-Erdnuss-Dip oder Limetten-Fischsoße.
A) flambierten Lachs
B) Garnelen
C) Tofu und Seitan
- 2. Autumn Rolls** ^{D,A,FE} 6,9
Zwei knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln und Möhren. Dazu eine delikate Ingwer-Fisch-Vinaigrette.
A) Rinderhackfleisch
B) Meeresfrüchte (Lachs, Garnelen, Tintenfisch) ^{B,D,N}
C) Tofu und Seitan
- 3. Pearl Of The Sea** ^F 6,9
Zart-würzige, gedämpfte Teigtaschen serviert mit Soja-Limetten-Knoblauch-Dip.
A) Hähnchen
B) Garnelen ^B
C) Vegan
- 4. Surfing Dragon** ^E 6,9
Zwei goldgebackene Süßkartoffel-Reibekuchen, garniert mit gerösteten Erdnüssen. Dazu erfrischender Ingwer-Limetten-Dip.
A) Garnelen ^B
B) Seitan ^{A,F}
- 5. Golden Pockets** ^K 6,9
Teigtaschensuppe in aromatischer Kräuterbrühe, abgerundet mit Sesamöl, Pak Choi und frischem Koriander.
A) Garnelen ^B **und Hähnchen**
B) Vegan
- 6. Dragon Cocktail** ^{A,B} 8,4
Gold gebackene Garnelen im Tempura-Mantel gebettet auf frischem Avocado-Salat in einer Chili-Mayo-Creme, abgerundet mit frischem Koriander. ^F
- 7. DuDu In Garden** ^{B,E} 8,9
Grüne Papaya-Julienne mit Garnelen **oder** gegrillte Hähnchenstreifen in aromatischer Tamarinden-Vinaigrette. Verfeinert mit Koriander, Chili, Möhrenstreifen & gerösteten Erdnüssen. *Auf Wunsch vegan.* ^{F,A}

トキボン

8. **Yellow Sunshine** ^{B,F,E} 8,4
 Saftige, frische Mango- & Möhrenstreifen mit Garnelen **oder** Tofu in lieblicher Ingwer-Soja-Vinaigrette. Verfeinert mit Limettensaft, gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander.
9. **Midori Salat** ^{B,K} 8,4
 Medium Rinder-Entrecôte vom Grill **oder** Garnelen auf Babyspinatsalat mit Avocado, Mais, Edamame & Cherrytomaten in lieblichem Sesam-Dressing.

Chosen Family ^{D,F,E} 2-3 Personen

Für einen bezaubernden Besuch im Tokygon haben wir für die Familie liebevoll ein Menü kreiert. Die Familienplatte besteht aus einer Vielfalt an Speisen, die sich gut zum Teilen und Probieren eignen. Pro Person wird je eine Vorspeise, Suppe, Salat und Hauptspeise und ein Überraschungsdessert serviert. Wählen Sie zwischen zwei Optionen Traditionell oder Veggie.

L9. Traditionell

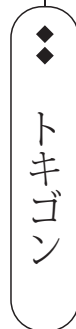
- + Golden Beef mit Rinderfleisch **oder** Red Rice mit knusprige Hähnchenkeule
- + Autumn Rolls mit Rinderhackfleisch
- + Golden Pockets mit Garnelen und Hähnchen (Teigtaschensuppe in aromatischer Kräuterbrühe)
- + Hähnchenkeule auf Salatmix
- + Schwarzer Vollkornreis oder Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße mit gerösteten
- + Limetten-Fisch-Dip
- + Wasabi Creme & Chili Mayo

L10. Veggie

- + Red Rice mit Tofu **oder** Wat Thai's Pan
- + Autumn Rolls mit Tofu und Seitan
- + Golden Pockets Vegan (Teigtaschensuppe in aromatischer Kräuterbrühe)
- + frittierte Tofustreifen auf Salatmix
- + Schwarzer Vollkornreis oder Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße mit gerösteten
- + Limetten-Soja-Soße
- + Wasabi Creme & Chili Mayo

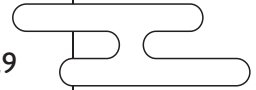
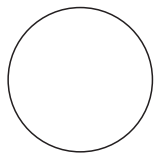
2 Personen	40,0
3 Personen	55,0

ZUM TEILEN



Hauptspeisen

20. **Red Rice** 17,9
Kokos-Curry-Creme mit eingekochtem Hokkaido-Kürbis und Zitronengras, dazu gedämpfte Möhren, Süßkartoffel, Kartoffeln. Serviert mit Jasminreis und Salatmix.
A) **Knusprige Hähnchenkeule** ^A
B) **Knusprige Ente** ^A
C) **Gegrillter Lachs** ^D
21. **Pho Love** ^{D,E} 17,9
Traditionelle 5-Kräuter-Brühe mit Medium Lava-gegrillte Entrêcote **oder** gegrillten Hähnchenstreifen, dazu Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum.
22. **Pagoda Pho** ^F 17,9
Vegane 5-Kräuter-Brühe mit Seitanstreifen, Pak Choi, Kräuterseitling, Shiitake-Pilzen & Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum.
23. **A Dance with a Samurai** ^E 17,9
Entrecôte **oder** Hähnchenstreifen mit Reisbandnudeln, dazu knackigem Kräutersalat, verfeinert durch ein Dressing aus Galgant und Zitronengras, garniert mit gerösteten Erdnüssen.
24. **Veggie Pot** ^{FA} 17,9
Entrecôte **oder** Hähnchenstreifen mit Pak-Choi, Zuckerschoten, Shiitake-Pilzen & Möhren. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl & lieblicher Sojabohnen-Soße.
25. **Sakana Pot** ^F 18,9
Gebeizter Grill-Lachs **oder** vegetarisches „Fisch“ aus Zitronengras und mariniertem Soja-Seitanfilet in Seetangbund, gebettet auf sautiertem Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika. Verfeinert mit karamellisierter Sojasoße. Serviert mit Jasminreis & Kimchi.
- 26a. **Wat Thai's Pan** ^{E,A,F} 17,9
Wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Möhren, Zucchini, Paprika & Shiitake-Pilzen auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion.

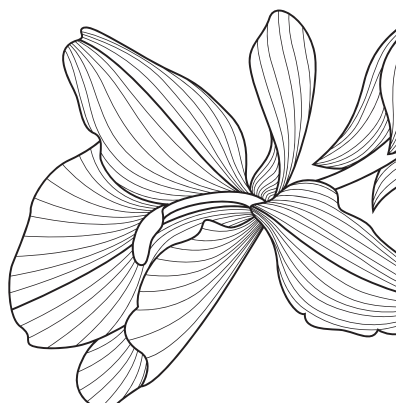


メインメニュー

27. **Golden Beef** ^E 17,9
 Medium wok-geschwenkte Entrecôte **oder** Tofu mit Pak-Choi, frischer Mango-Julienne & Mango-Kokos-Sauce. Vermengt mit frischem Koriander, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, & Tamarinden-Vinaigrette, dazu Jasminreis (lauwarmes Gericht).
28. **Dreamy Udon** ^K 18,9
 Im Wok geschwenkte Udonnudeln in aromatischer BBQ-Soße. Dazu Pak Choi, Möhren, Sojasprossen, Shiitake-Pilze. Verfeinert mit frischem Koriander und reinem Sesamöl.
A) Medium Entrecôte & Garnelen ^B
B) Meeresfrüchte (Lachs, Garnelen, Tintenfisch) ^{B,D,N}
C) Tofu und Seitan ^{A,F}
29. **Tokygon Bowl** 18,9
 Schwarzer Vollkornreis mit Mango-Kokos-Sauce als Topping, dazu Kimchi, Avocado-Salatmischung in Tamarind-Dressing.
A) gedämpfte Hähnchenkeule in Kurkuma-Marinade
B) Ge grillter Lachs & Großgarnelen ^{B,D}
C) Tofu- und Zucchini-Tempura ^F
30. **Saigon Bowl** ^K 18,9
 Knackiger Spinatsalat mit Avocado, Edamame, Mais, Cherrytomaten in lieblichem Sesam-Dressing. Serviert mit Süßkartoffel-Sticks & Kimchi.
A) gedämpfte Hähnchenkeule in Kurkuma-Marinade
B) Garnelen-Tempura ^B
C) Tofu- und Zucchini-Tempura ^F
31. **Angry Calamari** ^N 18,9
 Scharf angebratene Calamari mit sautierten Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika in pikanter Saté-Soße. Serviert mit hausgemachtem Kimchi.



40. **Tonkin's Ranch** 23,9
 Medium Rinder-Entrecôte vom Grill serviert auf frischem Avocado-Cherrytomaten-Salat in Mango-Kokos-Dressing. Dazu sautiertem Spargeln, Babymöhren, Pak Choi, abgeschmeckt mit Pfeffer-Soja-Reduktion.
41. **Surf 'N' Turf** ^{A,F} 26,9
 Medium gegrilltes Entrecôte & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Babymöhren, Spargeln, Pak Choi & Kräuterseitlinge in BBQ-Rotwein-Soße. Serviert mit frischem Avocadosalat & Cherrytomaten in Mango-Kokos-Dressing.
42. **Magnificent Asia** ^{B,D} 25,9
 Gegrillter Lachs & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Babymöhren, Spargel & Wild-Brokkoli in lieblicher Sesamcreme. Serviert mit Wakamesalat in Sesam-Dressing.
43. **Ocean Paradise** ^{B,N} 24,9
 Gegrillte Venusmuscheln & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Wild-Brokkoli, Babymöhren & Spargel in Tamarind-Soße. Wakamesalat in Sesam-Dressing als Beilage.
44. **Tangled Up In Blue** ^{N,F} 24,9
 Gegrillter Oktopus vom Grill serviert auf Wakamesalat in Sesam-Dressing. Dazu sautierte Spargeln, Babymöhren & Wild-Brokkoli, abgeschmeckt in einer Pfeffer-Soja-Reduktion.
45. **Tonkin' Farm** ^L 23,9
 Medium-gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thai-Basilikum-Pesto auf sautiertem Pak Choi, Spargel & Möhren, in Hoisin-Rotwein-Soße. Serviert mit frischem Avocadosalat & Cherrytomaten in Tamarind-Dressing.
46. **Tonkin' Farm á L'Orange** ^N 23,9
 Medium-gegrilltes Barbarie-Entenfilet in süß-fruchtige Orangensauce, serviert auf frischem Avocadosalat mit Cherrytomaten in Tamarind-Dressing, dazu sautierte Babymöhren, Zucchini & Wild-Brokkoli.



48. **Grill Mix Surf 'n' Turf Platte** ^{B,F} 2-3 Personen
 Sautierem Spargel, Zucchini, Babymöhren,
 Kräuterseitling gebettet auf 200g Entrecôte,
 200g Barbarie-Entenfilet, Großgarnelen,
 Jakobmuscheln, dazu Kimchi & Avocadosalat
 mit Cherrytomaten in Sesam-Dressing.

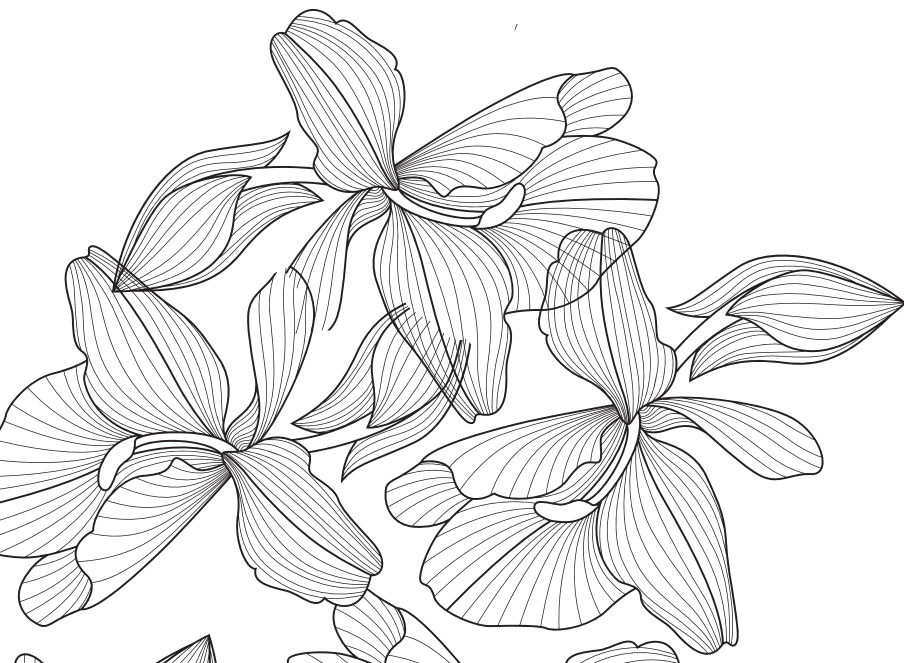
2 Personen	48,9
3 Personen	65,0

49. **Grill Mix Under Water Platte** ^{B,F} 2-3 Personen
 Sautierem Spargel, Zucchini, Babymöhren,
 Kräuterseitling gebettet auf Großgarnelen,
 Lachs, Jakobmuscheln, Thunfisch, als Beilage
 Kimchi & Wakame Salat in Sesam-Dressing.

2 Personen	52,9
3 Personen	68,0

BEILAGEN

- **Schwarzer Vollkornreis/ Sushireis** ^A 2,9
- **Jasminreis** 2,5
- **Süßkartoffelstäbchen** 3,5
- **Kimchi** 3,9
- **knusprig gebackene Ente** ^A 6,4
- **knusprige Hähnchenkeulen** 4,5
- **gegrillte Lachs** ^D 4,5



SUSHI



Für individuelle Wünsche und besondere Sushi-Rollen stehen Ihnen unsere erfahrenen Sushi-Meister gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht, unseren Service zu kontaktieren, um Ihre persönlichen Vorlieben zu besprechen und Ihr maßgeschneidertes Sushi-Erlebnis zu genießen.

Nigiri 2 Stk.

N1. Sake ^(D,A)	Lachs	6,0
N2. Maguro ^(D,A)	Thunfisch	7,0
N3. Ebi ^(B,A)	gekochte Garnelen	7,0
N4. Unagi ^(D,A)	gegrillter Süßwasser-Aal	7,0
N5. Hotategai ^(A)	Jakobsmuscheln	7,0
N6. Avo ^(A)	Avocado	5,0
N7. Asparagus ^(A)	grüner Babyspargel	5,5
N8. Veggie ^(A)	Gurke Seitan Lauch	7,0

Maki 6 Stk.

M1. Sake ^(D,A)	Lachs	6,0
M2. Tekka ^(D,A)	Thunfisch	7,5
M3. Ebi ^(B,A)	gekochte Garnele	7,5
M4. Asparagus ^(D,A)	grüner Babyspargel	5,5
M5. Avo ^(A)	Avocado	5,0
M6. Kappa ^(A)	Gurke	5,0
M7. Sake Avo ^(D,A)	Lachs Avocado	6,5

Sashimi

90. Sake ^(D) 6 Stk. Lachsfilets	14,0
91. Maguro ^(D) 4 Stk. Thunfischfilets	17,0
92. Moriawase ^(A,D) 10 Stk. Lachsfilets Thunfischfilets Garnelen Jakobsmuscheln Ikura Avo Surimi	32,0

Inside Out Rolls

8 Stk.

- i1. **California I.O** ^(A,D,K) 11,5
Avocado | Gurke | Surimi | Mayo | Sesam & Tobiko
- i2. **Spicy Tuna I.O** ^(A,D) 14,0
gehackter Thunfisch | Avo | Gurke | asiat. Chilisoße & Lauch | Tobiko
- i3. **Salmon I.O** ^(A,D,K) 13,5
Lachs | Avocado | Tobiko & Cream Cheese
- i4. **Salmon Tempura I.O** ^(A,D,K) 13,5
Lachs-Tempura | Lachshaut | Sesam | Tobiko | Mayo | Unagisoße
- i5. **Temples Flower I.O** ^(A) 12,0
Avocado | Babyspargel | Gurke & Cream Cheese
- i6. **Veggie I.O** ^(A,K) 12,0
Avocado | Gurke | Zuckrerbsen | Sesam & Cream Cheese
- i7. **Asparagus I.O** ^(A,K) 12,0
Babyspargel-Tempura | Mayo | Tempura Avo Topping | Limetten | Sesam

Tempura Rolls

6 Stk.

Alle Tempura Rolls werden mit Unagi- & Cocktailsoße serviert.

- T1. **Salmon Tempura Roll** ^(A,D,K) 10,9
Lachs | Avo | Gurke | Aal | Cream Cheese
- T2. **Tuna Tempura Roll** ^(A,D) 10,9
Thunfisch | Avo | Lauchzwiebel | Babyspargel | Tobiko | Spicy-Soße
- T3. **Ebi Temura Roll** ^(A,B) 10,9
Garnelen | Avo | Gurke | Tobiko | Lauchzwiebeln vegane Chilimayo
- T4. **Chicken Tempura Roll** ^(A,D,K) 10,9
Hähnchen-Tempura | Lachshaut | Sesam | Tobiko | Unagi- & vegane Mayosoße
- T5. **Yasai Tempura Roll** ^(A) 10,9
Avo | Babyspargel | Gurke | Cream Cheese | vegane Cocktailsoße



Special Rolls 4 Stk.

-
- R1. **Samurai Roll** ^(B,A) 8,9
Aal | knusprige Lachshaut | Avocado | umwickelt mit Lachs | Ikura | Unagisoße
- R2. **Salmon Special** ^(A,D) 8,9
Babyspargel | Avo | Gurke | Cream Cheese | Lauch | Schwarzer Pfeffer | Lachshaut umwickelt mit flambierten Lachs | Unagi- & vegane Mayonaise
- R3. **Fire Dragon** ^(A,B) 8,9
Ebi Tempura | Tobiko | Mayo | Avo | umwickelt mit Tuna | Lauchzwiebel & Ingwer on top | Unagi- & Scharfe-Soße
- R4. **Rolling Salmon** ^(A,D,K,F) 8,9
Lauchzwiebel | Paprika-Tempura | Mayo | umwickelt mit Lachs | Unagi- & Miso-Soße
- R5. **Grilled Tuna** ^(A,D,G) 8,9
Avo | Gurke | Babyspargel | Cream Cheese | gegrillter Thunfischfilet on top | Unagisoße & vegane Mayonaise
- R6. **Green Tower** ^(A,F,G) 8,9
Avo | Gurke | Babyspargel | Cream Cheese | Babyspinat on top | Miso- & Unagisoße
- R7. **Buddha Roll** ^(A,F,G) 8,9
Lauchzwiebel | Paprika-Tempura | Mayo | umwickelt mit Spinat | Miso- & Unagisoße



Sushi Sets

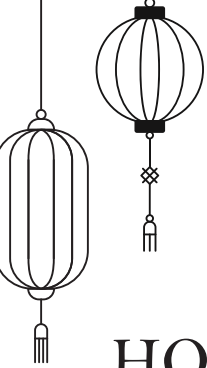
- S1. **Tokyo Set** ^(A,B,D) 11 Stk. 27,0
1 Sake Nigiri | 1 Tuna Nigiri | 1 Hotategai Nigiri | 1 Ebi Nigiri | 1 Asparagus Nigiri | Tuna Tempura Roll
- S2. **Saigon Set** ^(A,B,D) 22 Stk. 32
1 Sake Nigiri | 1 Tuna Nigiri | 1 Sake Maki | Cali I.O. | Salmon Tempura Roll
- S3. **Osaka Set** ^(A) 12 Stk. 23,5
1 Avo Nigiri | 1 Asparagus Nigiri | 1 Asparagus Maki | Temples Flower I.O.
- S4. **Chef's Choice** ^(A,B,D) 22 Stk. 34,0
2 Nigiri | 1 Maki | 1 Inside Out Roll | 1 Tempura Roll
- S5. **Luxury Mix für 2 Personen** ^(A,B,D) 26 Stk. 51,0
1 Sake Nigiri | 1 Tekka Nigiri | 1 Ebi Nigiri | 1 Unagi Nigiri | 1 Chef's Choice Special Roll | 1 Sake Maki | 1 Salmon Tempura Roll | 3 Sake Sashimi | 3 Maguro Sashimi
- S6. **Happy Family Plate für 4 Personen** ^(A,B,D) 55 Stk. 122,0
1 Sake Nigiri | 1 Tekka Nigiri | 1 Hotategai Nigiri | 1 Asparagus Nigiri | 1 Ebi Nigiri | 1 Unagi Nigiri | 1 Avo Nigiri | 1 Sake Maki | 1 Tekka Maki | 4 versch. Chef's Choice Special Rolls | 1 Chef's Choice Tempura Roll | 1 Chef's Choice I.O. Roll | 1 Salmon Rose | 6 Maguro Sashimi
- S10. **Veggie Set** ^(A,F,G) 12 Stk. 20,0
Edamame | Wakame | Buddha Roll | Temples Flower I.O.

Bonvivant

- b1. **Salmon Rose** ^(A,D) 2 Stk. 9,9
Lachstartar auf Lachsfilet flambiert
- b2. **Tuna Rose** ^(A,D) 2 Stk. 9,9
Thunfischtartar auf Lachsfilet flambiert
- b3. **Aburaki** ^(A,D) 2 Stk. 8,0
Babyspargel | Lachsfilet flambiert |
Unagi- & vegane Mayosoße | Lauchzwiebel
- b4. **Tunaraki** ^(A,D) 2 Stk. 8,5
Babyspargel | Thunfischfilet flambiert |
Unagi- & vegane Mayosoße | Lauchzwiebel
- b5. **Kaviar Lovers** ^(A,D) 2 Stk. 13,5
Sake | Unagi | Sweet Chili | Unagisoße | Kaviar
- b6. **Tokygon's Nigiri** ^(A,D) 2 Stk. 12,0
Lachstatar | Gurke | Unagisoße | Kaviar |
Lachsummantelung
- b7. **Tuna's Harmony** ^(A,D) 2 Stk. 12,0
Thunfischtartar | Gurke | Unagisoße | Kaviar |
Thunfischummantelung
- b8. **Sea Tower** ^(A,D) 2 Stk.
Avo | Tobiko | Lauchzwiebel | Kaviar |
Unagi- & Misoße
scharf mariniertes Lachs 17,0
scharf mariniertes Thunfisch 19,0
- b9. **Tokygon's Special** ^(A,B,D,N,F)
Babyspargel | Babyspinat | Pilze | Zitrone |
Unagi- & Misoße
gegrillter Lachs 15,0
gegrillter Thunfisch 17,0
gegrillte Garnelen 17,0
gegrillte Jakobsmuscheln 18,0

Dessert

- 50. **Chia Coco** 5,4
Exotischer Chia-Samen-Pudding in Kokoscreme mit frischem
Fruchttopping.
- 51. **Black Beauty** ^E 5,9
Schwarzer Klebreis in Kokoscreme, verfeinert mit
Mangosoße & gerösteten Erdnüssen.
- 52. **Banana Love** 5,9
Frisch gebackener Bananenkuchen mit karamellisiertem
Topping.
- 53. **Banana in Pyjama** ^E 5,9
Hausgemachter Bananenkuchen in Klebreismantel &
Bananenblättern, verfeinert mit Kokosmilchcreme & Erdnüssen.



DRINKS

HOMEMADE REFRESHERS

0,5l - 6,4

Lime & Grass

hausgemachter Eistee aus Zitronengras,
Limettensaft, Rohrzucker

Gingerander

frischer Koriander, Mandelsirup, Limettensaft,
Ingwerbier

Tokygon Cloud

Lychee-Saft, Holunderblüte, Chiasamen,
Limettensaft, Soda

Shonan's Morning

erfrischender Grüntee-Eistee, Holunderblüte,
Limettensaft, Zuckerrohr

Hibiscus Blossoms

erfrischender Hibiskusblüte-Limonade, Zimt,
Anis, Soda

Cucumber Cooler

frischer Gurkensaft, Limettensaft, Zuckerrohr

SMOOTHIES

0,33l - 6,4

Golden Senso-Ji

frische Honigmango, Kokosmilch

Saigon Summer

frische Ananas, Mandelmilch, Minze,
Limettensaft

Creamy Green

frische Avocado, Baby-Spinach, Kokosnuss,
Mandelmilch, karamellierter Milch

Strawberry Lover

frische Erdbeeren, Chiasamen, Lychee,
Thai-Basilikum, Limette

Forest Cloud

Sellerie, Gurke, Apfel, Koriander, Ingwer

HOMEMADE HOT TEA

0,3l - 4,4

Autumn in Saigon

Ingwer, Orange, Honigkumquat, Limette, Minze

Tokyo's Winter

Ingwer, Zitronengras, Limette, Limettenblätter, Honig

Rose Garden

liebliche Rosenknospen, grüne Senchablätter

Orange Blossom

Chrysanthemenblüte, grüne Senchablätter, Oolongperlen, gerösteten Sojabohnen

Herbal Treasure

Chrysanthemenblüte, Ume-Pflaume, Süßholz, Gojibeere, Asteraceae-Wurzel

KAFFEE

Saigon Black Coffee	3,2
Saigon Coffee mit Kondensmilch L	3,4
Saigon Sua Da L	4,4
Espresso/Doppio	2,9 / 3,9
Cappuccino L	4,4
Latte Macchiato L	4,4
Matcha Latte L	4,9

TRADITIONELLER BIO-TEE AUS JAPAN

0,3l - 4,4

Genmaicha

Mischung aus Sencha und gerösteten Naturreis - milder Geschmack

Hojicha

gerösteter Grüntee - warme Karamell-Note

Sencha

grüne Tee - feinherbes Aroma

Matcha

fein gemahlene Pulver aus grünen Teeblättern - sanfte Grasnote, eine Hauch von Bitterkeit, natürliche süßige Nussigkeit



BIER

Fassbier

Tiger	0,33l - 3,9	0,5l - 5,4
Starnberger Hell	0,33l - 3,9 ^L	0,5l - 5,4

Flaschenbier

Krombacher Hefeweizen		0,5l - 5,4
Krombacher Alkoholfrei		0,5l - 5,4
Asahi		0,33l - 4,4
Matcha Beer		0,33l - 5,4

SAKE

Ozeki Karatamba - trocken - warm serviert
klarer & knuspriger Ton. Fülliger und dichter Körper. Feiner
Nachgeschmack von Reis.
100 ml - 5,5 300 ml - 14,9

Kikumasumune - lieblich - warm serviert
Fruchtiger und blumiger Duft. Feiner Nachgeschmack von Reise.
Sauberer Abgang mit der Säure. Passend zu scharfen Speisen
100 ml - 5,5 300 ml - 14,9

Denshi Yuki - lieblich - kalt serviert
Fruchtiges Erdbeer-Aroma. Schlanker Körper. Passend zu
scharfen Speisen
100 ml - 7,9 300 ml - 22,9

SÄFTE

Frisch gepresste O-Saft	0,33l - 5,4
Kokosnusswasser	0,33l - 5,4
Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsche, Cranberry, Mango	0,33l - 3,9

SOFT DRINKS

Cola/ Cola Light/ Fanta/ Sprite^{1,3,4} 0,33l - 3,9

**Tonic Water/ Bitte Lemon/
Ginger Ale/ Ginger Beer** 0,2l - 3,9

LEOGANT* Still/ Sprudel 0,25l - 3,5

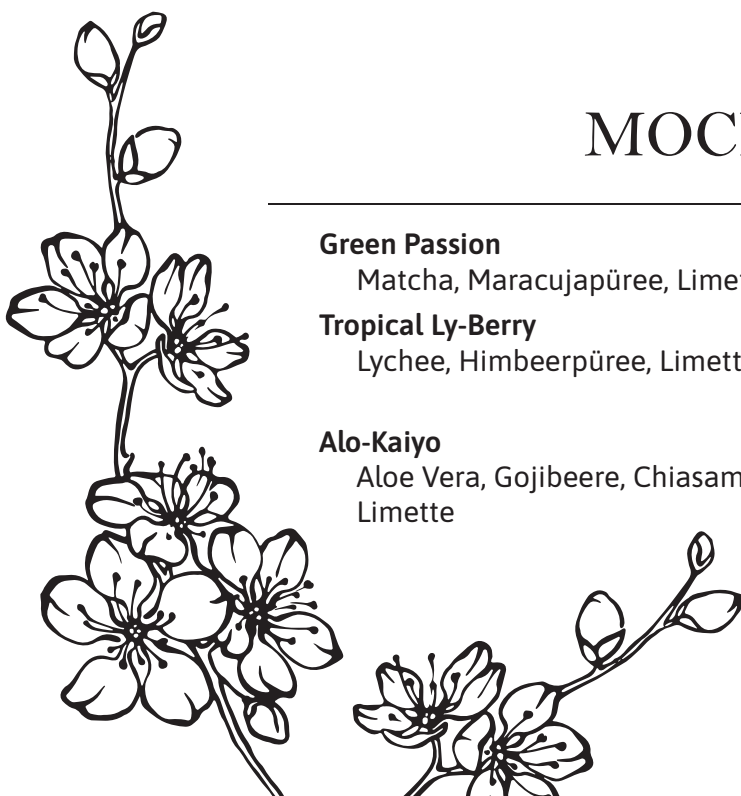
*Wir verwenden die Premium Wasserfilter- und
vitalisierungsanlage von Leogant, die nicht nur
Schadstoffe ausgefiltert, sondern auch das
natürliche Gleichgewicht des Wassers wieder-
herstellt. 0,75l - 6,5

COCKTAIL

Lychee-Gimlet	9,9
Gin, Lime Cordial, Limette, Kokossirup, Lychee-Saft	
Sakura Blossom	9,9
Sake, Holunderblütenlikör, Kirschbrand, Limetten	
Saigon Mule	9,9
Klebreis-Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer	
Tokyo Sour	10,9
Japanischer Whisky, Limette, Zuckerrohr, Angosturabitter, Eiweißschaum	
Grass-Mopolitan	9,9
hausgemachter Zitronengrass-Vodka, Grand Marnier, Limette, Cranberrysaft	
Pho-Smash	11,9
Zimt, Anis, Kardamom hausgemachter infundierter Gin, Limette, Pho-Kräuter, Zuckerrohr	
Ginza Colada	10,9
Rum, Baileys, Kokossirup, Zimtlikör, frische Ananas	
Jasmine Dream	9,9
Gin, hausgemachter Jasminlikör, Zitronensaft, Zuckerrohr, Eiweißschaum	
Aperol Spritz	6,9
Prosecco, Aperol, Orange, Soda	
Hugo	6,9
Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze	
Sparkling Matcha	7,9
Gin, Matcha, Grand Marnier, Prosecco	

MOCKTAILS

Green Passion	0,5l - 7,4
Matcha, Maracujapüree, Limette, Zuckerrohr	
Tropical Ly-Berry	0,3l - 7,4
Lychee, Himbeerpüree, Limette, Zuckerrohr	
Alo-Kaiyo	0,3l - 6,9
Aloe Vera, Gojibeere, Chiasamen, Minze, Limette	



Unser Serviceteam steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl von Weinen zu helfen, die perfekt zu Ihren Vorlieben und Gerichten passen. Zögern Sie nicht, uns nach Empfehlungen zu fragen, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern.

WEIßWEIN

Riesling D.Q

trocken Deutschland / Pfalz
Frische, knackige Säure, feines Fruchtspiel von Pfirsich, Aprikose, grünem Apfel
0,2 l - 6,9 0,75 l - 23,9

Sauvignon Blanc II D.Q.

trocken Deutschland / Pfalz
frische, elegante Säure; knackig animierender Duft nach Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis und grünem Paprika; elegante mineralische Noten und langer Nachhall.
0,2 l - 7,4 0,75 l - 26,9

Riesling D. Q

feinfruchtig Deutschland / Pfalz
lebendige, frische Säure; feinfruchtiges Aromenspektrum von Apfel, Nektarine, etwas Grapefruit
0,2 l - 6,9 0,75 l - 23,9

Grauburgunder D.Q

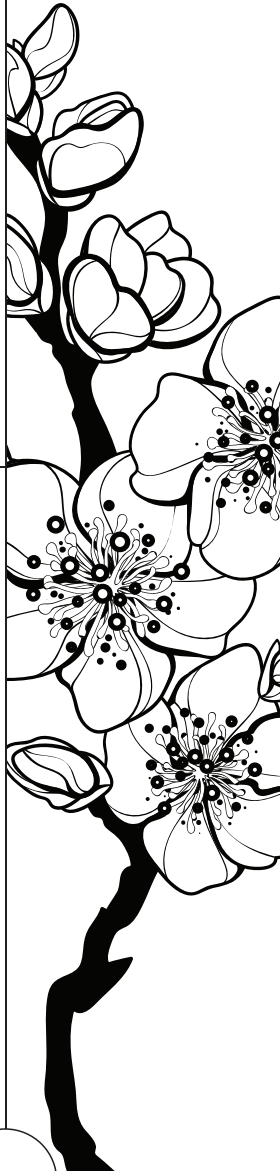
trocken Deutschland / Rheinhessen
elegante, dezent cremiges Säurespiel; vielfältiges Aromenspektrum von reifem grünem Apfel, reife Mandel, dezenter Honigton
0,2 l - 6,4 0,75 l - 22,9

Chardonnay-Weißburgunder D.Q

trocken Deutschland / Pfalz
filigrane, weiche Säurestruktur; vielschichtiges Aromenspiel von Apfel, Birne, Wiesenheu, Kräuter, feiner Anklang von Nuss
0,2 l - 9,9 0,75 l - 36,9

Lugana

trocken Italien / Veneto
frische, elegante Säure; Frische, ausladende floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln, untermalt von einer feinen Mandelnote
0,2 l - 7,4 0,75 l - 26,9



ROTWEINE

Spätburgunder D.Q

trocken Deutschland / Pfalz
elegantes, fein abgestimmtes Tannin;
ausdrucksvolles Aromenspiel von roten
Beeren und Früchten, Vanilletönen und
feinen Holzaromen

0,2 l - 6,4 0,75 l - 22,9

Merlot-Cabernet Sauvignon D.Q

trocken Deutschland / Pfalz
elegantes, fein abgestimmtes Tannin, seidig
und elegant; ein wahrer Bazar von Aromen
von Cassis, saftige Kirschen, reife
Cranberries, würziger Lebkuchen und
Tabak, im Nachhall ein leichter Anflug von
weißer Schokolade

0,2 l - 15,9 0,75 l - 59,0

Primitivo IGT Puglia-Manduria

trocken Italien / Apulien
angenehme Säure mit weichem Tannin;
intensiver und voller Duft, der an Pflaumen
und Konfitüre aus roten Früchten erinnert,
mit zarten, würzigen Akzenten

0,2 l - 6,9 0,75 l - 23,9

Shiraz

feinherb Australien
soft-samtiges Tannin; Ausladende Aromen
von Kirschen, Rosinen, Zimt; Noten von
süßlichen Gewürzaromen, etwas Pfeffer

0,2 l - 6,4 0,75 l - 22,9



ROSÉ

Spätburgunder Rosé D.Q

trocken Deutschland / Rheinhessen
elegantes, fein abgestimmtes Tannin; ausdrucksvolles
Aromenspiel von roten Beeren und Früchten,
Vanilletönen und feinen Holzaromen

0,2 l - 6,4 0,75 l - 22,9






www.tokygon.de

First love

 Dotzheimer Str.98
65197 Wiesbaden


 0611 71669540

 hello@tokygon.de

 [tokygon_wiesbaden](https://www.instagram.com/tokygon_wiesbaden)

Big love

 Taunusstr.6
60329 Frankfurt am Main

 069 90230091

 hello-ffm@tokygon.de

[tokygon_ffm](https://www.instagram.com/tokygon_ffm)