



TOKYO  
GON

---

Asian Homemade Cuisine

ABENDKARTE



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

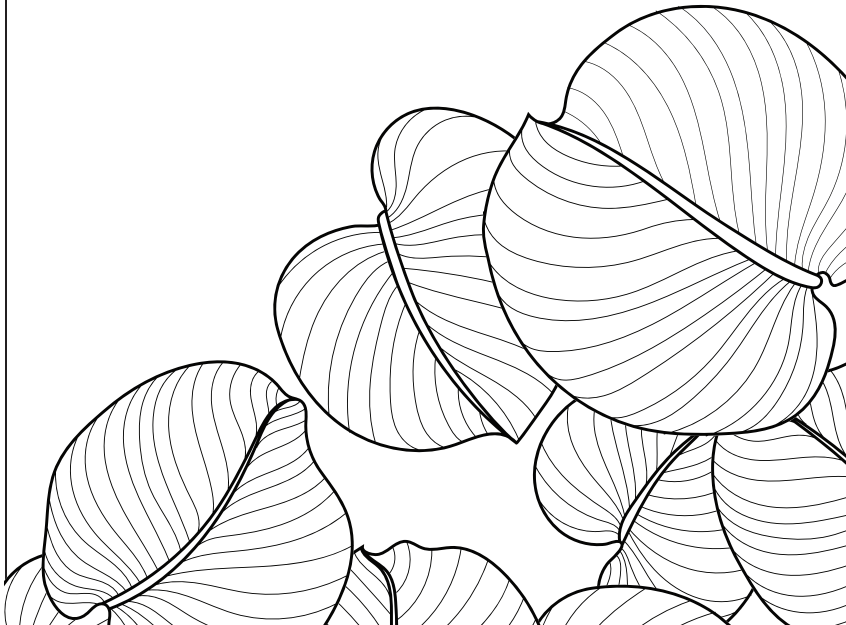
- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch

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



# Zum Teilen

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

トキボン

8. **Yellow Sunshine** <sup>B,F,E</sup> 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** <sup>B,K</sup> 8,4  
 Medium Rinder-Entrecôte vom Grill **oder** Garnelen auf Babyspinatsalat mit Avocado, Mais, Edamame & Cherrytomaten in lieblichem Sesam-Dressing.

**Chosen Family** <sup>D,F,E</sup> 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

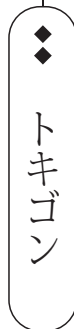
- + Golden Beef mit Rinderfleisch **oder** Red Rice mit knusprige Hähnchenkeule
- + Autumn Rolls mit Rinderhackfleisch
- + Golden Pockets mit Garnelen und Hähnchen (Teigtaschensuppe in aromatischer Kräuterbrühe)
- + Hähnchenkeule auf Salatmix
- + Schwarzer Vollkornreis oder Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße 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

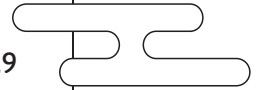
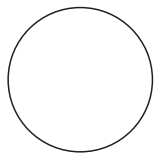
2 Personen	40,0
3 Personen	55,0

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** <sup>A</sup>  
B) **Knusprige Ente** <sup>A</sup>  
C) **Gegrillter Lachs** <sup>D</sup>
21. **Pho Love** <sup>D,E</sup> 17,9  
Traditionelle 5-Kräuter-Brühe mit Medium Lava-gegrillte Entrécote **oder** gegrillten Hähnchenstreifen, dazu Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum.
22. **Pagoda Pho** <sup>F</sup> 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** <sup>E</sup> 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** <sup>FA</sup> 17,9  
Entrecôte **oder** Hähnchenstreifen mit Pak-Choi, Zuckerschoten, Shiitake-Pilzen & Möhren. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl & lieblicher Sojabohnen-Soße.
25. **Sakana Pot** <sup>F</sup> 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** <sup>E,A,F</sup> 17,9  
Wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Möhren, Zucchini, Paprika & Shiitake-Pilzen auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion.

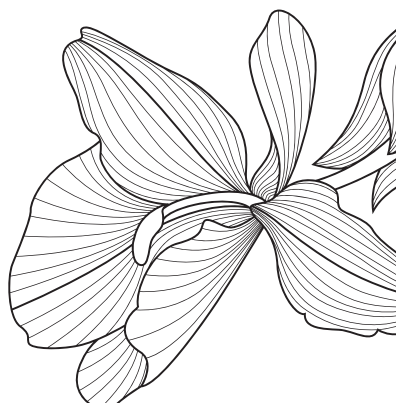


メインメニュー

27. **Golden Beef** <sup>E</sup> 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** <sup>K</sup> 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** <sup>B</sup>  
**B) Meeresfrüchte** (Lachs, Garnelen, Tintenfisch) <sup>B,D,N</sup>  
**C) Tofu und Seitan** <sup>A,F</sup>
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** <sup>B,D</sup>  
**C) Tofu- und Zucchini-Tempura** <sup>F</sup>
30. **Saigon Bowl** <sup>K</sup> 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** <sup>B</sup>  
**C) Tofu- und Zucchini-Tempura** <sup>F</sup>
31. **Angry Calamari** <sup>N</sup> 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** <sup>A,F</sup> 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** <sup>B,D</sup> 25,9  
 Gegrillter Lachs & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Babymöhren, Spargel & Wild-Brokkoli in lieblicher Sesamcreme. Serviert mit Wakamesalat in Sesam-Dressing.
43. **Ocean Paradise** <sup>B,N</sup> 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** <sup>N,F</sup> 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** <sup>L</sup> 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** <sup>N</sup> 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** <sup>B,F</sup> 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.

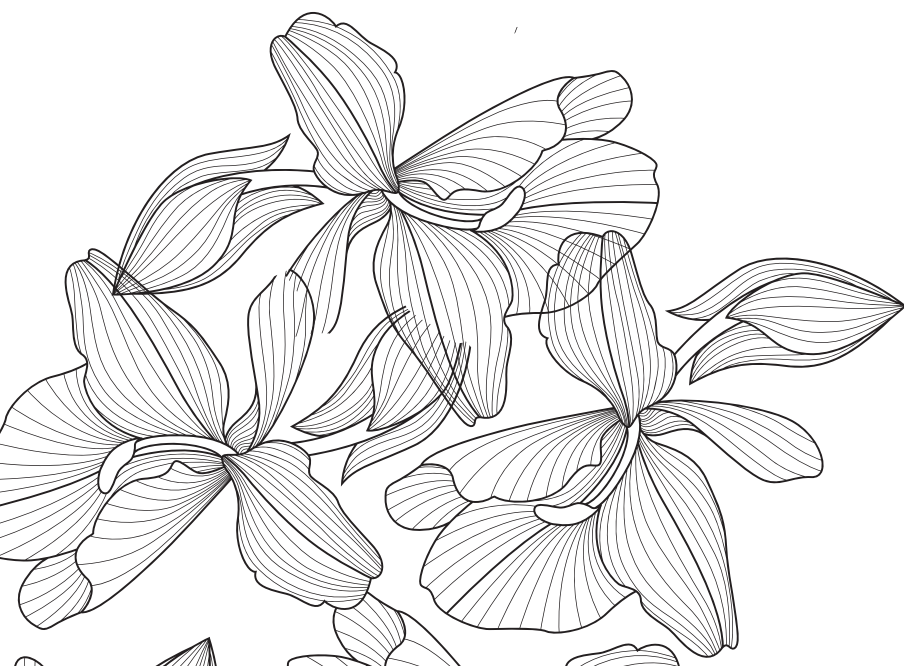
2 Personen	48,9
3 Personen	65,0

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

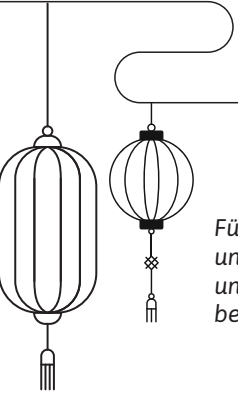
2 Personen	52,9
3 Personen	68,0

## BEILAGEN

- **Schwarzer Vollkornreis/ Sushireis** <sup>A</sup> 2,9
- **Jasminreis** 2,5
- **Süßkartoffelstäbchen** 3,5
- **Kimchi** 3,9
- **knusprig gebackene Ente** <sup>A</sup> 6,4
- **knusprige Hähnchenkeulen** 4,5
- **gegrillte Lachs** <sup>D</sup> 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. <b>Sake</b> <sup>(D,A)</sup>	Lachs	6,0
N2. <b>Maguro</b> <sup>(D,A)</sup>	Thunfisch	7,0
N3. <b>Ebi</b> <sup>(B,A)</sup>	gekochte Garnelen	7,0
N4. <b>Unagi</b> <sup>(D,A)</sup>	gegrillter Süßwasser-Aal	7,0
N5. <b>Hotategai</b> <sup>(A)</sup>	Jakobsmuscheln	7,0
N6. <b>Avo</b> <sup>(A)</sup>	Avocado	5,0
N7. <b>Asparagus</b> <sup>(A)</sup>	grüner Babyspargel	5,5
N8. <b>Veggie</b> <sup>(A)</sup>	Gurke   Seitan   Lauch	7,0

## Maki 6 Stk.

---

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

## Sashimi

---

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

# Inside Out Rolls

8 Stk.

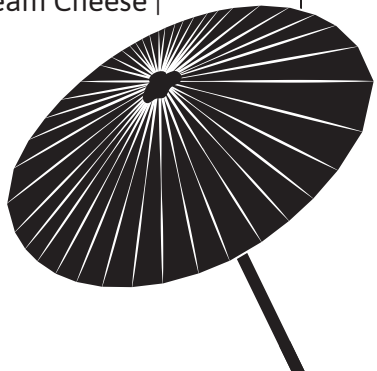
- i1. **California I.O** <sup>(A,D,K)</sup> 11,5  
Avocado | Gurke | Surimi | Mayo | Sesam & Tobiko
- i2. **Spicy Tuna I.O** <sup>(A,D)</sup> 14,0  
gehackter Thunfisch | Avo | Gurke | asiat. Chilisoße & Lauch | Tobiko
- i3. **Salmon I.O** <sup>(A,D,K)</sup> 13,5  
Lachs | Avocado | Tobiko & Cream Cheese
- i4. **Salmon Tempura I.O** <sup>(A,D,K)</sup> 13,5  
Lachs-Tempura | Lachshaut | Sesam | Tobiko | Mayo | Unagisoße
- i5. **Temples Flower I.O** <sup>(A)</sup> 12,0  
Avocado | Babyspargel | Gurke & Cream Cheese
- i6. **Veggie I.O** <sup>(A,K)</sup> 12,0  
Avocado | Gurke | Zuckererbsen | Sesam & Cream Cheese
- i7. **Asparagus I.O** <sup>(A,K)</sup> 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** <sup>(A,D,K)</sup> 10,9  
Lachs | Avo | Gurke | Aal | Cream Cheese
- T2. **Tuna Tempura Roll** <sup>(A,D)</sup> 10,9  
Thunfisch | Avo | Lauchzwiebel | Babyspargel | Tobiko | Spicy-Soße
- T3. **Ebi Temura Roll** <sup>(A,B)</sup> 10,9  
Garnelen | Avo | Gurke | Tobiko | Lauchzwiebeln vegane Chilimayo
- T4. **Chicken Tempura Roll** <sup>(A,D,K)</sup> 10,9  
Hähnchen-Tempura | Lachshaut | Sesam | Tobiko | Unagi- & vegane Mayosoße
- T5. **Yasai Tempura Roll** <sup>(A)</sup> 10,9  
Avo | Babyspargel | Gurke | Cream Cheese | vegane Cocktailsoße



# Special Rolls 4 Stk.

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



## Sushi Sets

---

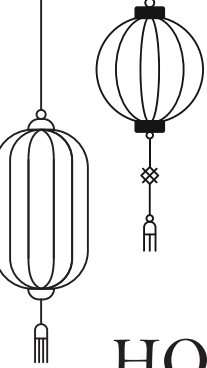
- S1. **Tokyo Set** <sup>(A,B,D)</sup> 11 Stk. 27,0  
1 Sake Nigiri | 1 Tuna Nigiri | 1 Hotategai Nigiri | 1 Ebi Nigiri | 1 Asparagus Nigiri | Tuna Tempura Roll
- S2. **Saigon Set** <sup>(A,B,D)</sup> 22 Stk. 32  
1 Sake Nigiri | 1 Tuna Nigiri | 1 Sake Maki | Cali I.O. | Salmon Tempura Roll
- S3. **Osaka Set** <sup>(A)</sup> 12 Stk. 23,5  
1 Avo Nigiri | 1 Asparagus Nigiri | 1 Asparagus Maki | Temples Flower I.O.
- S4. **Chef's Choice** <sup>(A,B,D)</sup> 22 Stk. 34,0  
2 Nigiri | 1 Maki | 1 Inside Out Roll | 1 Tempura Roll
- S5. **Luxury Mix für 2 Personen** <sup>(A,B,D)</sup> 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** <sup>(A,B,D)</sup> 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** <sup>(A,F,G)</sup> 12 Stk. 20,0  
Edamame | Wakame | Buddha Roll | Temples Flower I.O.

# Bonvivant

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

<b>Tiger</b>	0,33l - 3,9	0,5l - 5,4
<b>Starnberger Hell</b>	0,33l - 3,9 <sup>L</sup>	0,5l - 5,4

## Flaschenbier

<b>Krombacher Hefeweizen</b>	0,5l - 5,4
<b>Krombacher Alkoholfrei</b>	0,5l - 5,4
<b>Asahi</b>	0,33l - 4,4
<b>Matcha Beer</b>	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

---

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

# SOFT DRINKS

---

**Cola/ Cola Light/ Fanta/ Sprite**<sup>1,3,4</sup>                      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 wiederherstellt.                      0,75l - 6,5



# COCKTAIL

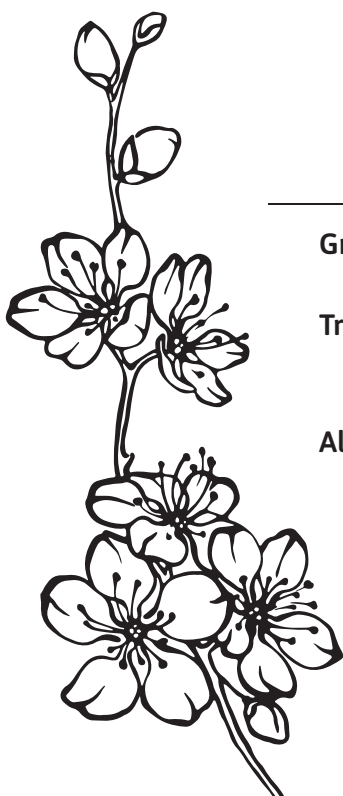
---

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

# MOCKTAILS

---

<b>Green Passion</b>	0,5l - 7,4
Matcha, Maracujapüree, Limette, Zuckerrohr	
<b>Tropical Ly-Berry</b>	0,3l - 7,4
Lychee, Himbeerpüree, Limette, Zuckerrohr	
<b>Alo-Kaiyo</b>	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

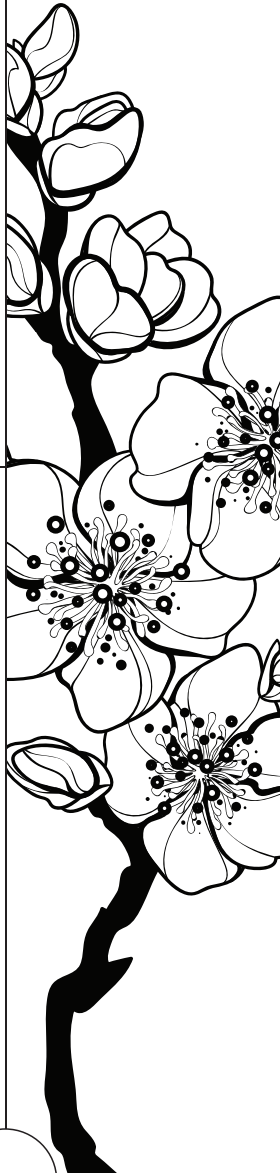
trocken Deutschland / Rheinhessen  
elegante, dezent cremiges Säurespiel; vielfältiges Aromenspektrum von reifem grünem Apfel, reife Mandel, dezenter Honigton  
0,2 l - 6,4 0,75 l - 22,9

### 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](http://www.tokygon.de)

*First love*

 Dotzheimer Str.98  
65197 Wiesbaden

 0611 71669540

 [hello@tokygon.de](mailto: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](mailto:hello-ffm@tokygon.de)

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