

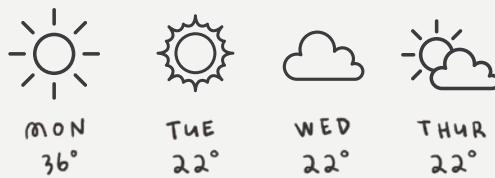


Toky
Gon

Abendkarte

Unsere Geschichte

3月28日



Der Ursprung von Tokygon liegt in der Liebe.

Als junge Studentin machte sich die Gründerin unseres Restaurants auf nach Japan, um ihren Horizont zu erweitern und eine neue Kultur kennenzulernen. Berauscht von den Kirschblüten und der Schönheit des Landes verliebte sie sich nicht nur in die Geselligkeit, Traditionen und Sprache, sondern auch Hals über Kopf in einen Ingenieur. Trotz Zweifeln der Familien und einiger Hindernisse besann sich das Paar auf etwas, das Kulturen verbindet: das Essen.

Diese Liebe ist auch die Seele unserer Menükarte – sie ist gestaltet wie das Tagebuch der Studentin, als Hommage an diese besondere Zeit.

Die Fusion der kulinarischen Traditionen Japans und Vietnams spiegelt sich in unseren Speisen ebenso wie im Namen TOKYOGON wider – ein Wortspiel und eine symbolische Brücke zwischen Tokyo und Saigon. Mit einem feinen Gespür für Qualität, frische Zutaten und kreative Geschmackskomponenten entführen wir Sie auf eine kulinarische Reise zwischen zwei faszinierenden Kulturen.

Von Teigtaschen über Papayasalat bis hin zu Nudelsuppen oder hochwertige Sushi-Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei – gerne gehen wir auch individuell auf Ihre Wünsche ein. Vegetarische und vegane Optionen sind selbstverständlich Teil unseres Konzepts. Und wer sich nicht entscheiden möchte, kann unser Familien-Menü (für 2 bis 3 Personen) wählen und von allem ein bisschen probieren.

Mitten im Herzen von Frankfurt, in der lebendigen Taunusstraße, erwartet Sie der Eingang zu einer Welt zwischen zwei asiatischen Kulturen. Auch unser Interieur erzählt diese Geschichte weiter: vietnamesische Street-Food-Atmosphäre trifft auf die klare Ästhetik japanischer Architektur. Zwischen leuchtenden Lampions, kunstvollen Holzverkleidungen und gemütlichen Sitzmöglichkeiten laden wir Sie ein, unsere Gastfreundschaft, traditionelle Sorgfalt und kulinarische Vielfalt mit allen Sinnen zu genießen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in Frankfurt.



Vorspeisen

VI. Wakame Salat ^K

Grüner Seetangsalat, verfeinert mit Sesam. (Vegan)

V2. Gyoza ^{A, K, C, G}

5.5

Frittierte Teigtaschen, verfeinert mit Sesam & Teriyaki-Sauce. Serviert mit einer Toryufu Cream Dip.

A] Hähnchen

B] Gemüse (Vegan)

V3. Edamame ^F

5

gedämpfte Sojabohnen in Himalayasalz blanchiert. (Vegan)

V4. Hojale Yaki ^{A, G, N} 3 Stk.

12

Zart gegrillte Jakobsmuschel in aromatischer Knoblauchbutter, vollendet mit einer Miso-Balsamico-Reduktion. Serviert auf einem frischen Beilagsalat.

V5. Miso Suppe ^{A, F, K}

7

Umami-Dashi-Misosuppe mit Seetang & Lauchzwiebeln, verfeinert mit Sesamöl.

A] Lachs ^D

B] Garnelen ^B

C] Tofu (Vegan)

V6. Yasai Tempura ^{A, C, G}

7

Gebackene Gemüsesticks, abgerundet mit einer Teriyaki-Sauce & frischem Koriander. Serviert mit einer Toryufu Cream Dip. (Vegetarisch)

V7. Tofu Agedashi ^F

8.9

Knusprig gebackener Tofu in einer herzhaften Agedashi-Sauce, begleitet vom Seetangsalat. Mit Frühlingszwiebeln garniert. (Vegan)

V8. Sake Yuzu ^{D, E, G} 3 Stk.

8.9

Sashimi vom Lachs, verfeinert mit edlem Himalayasalz und Yuzu-Ponzu-Sauce. Serviert auf cremiger Avocado-Guacamole. Begleitet von einer Toryufu Cream als Dip.

V9. Seafood Salad ^D

19.9

Hausgemacht mariniert Salat mit Lachs, Thunfisch, Garnelen, Hamachi und Jakobsmuschel. Veredelt mit einer feinen Apfel-Mirin-Vinaigrette. Serviert mit Avocado, Cherrytomaten, Babyspinat und Salatmix. Abgerundet mit einer Teriyaki-Sauce.

Rezept

1 Packung Reispapier
 1 Packung Reisfädennudeln
 400g Garnelen
 1 Bund Koriander
 sauce



Zum Teilen

1. Summer In Rolls ^E

6.4

Zwei Sommerrollen gefüllt mit frischen Kräutern und Reisfädennudeln. Dazu einen Hoisin-Dip, abgerundet mit gemahlene Erdnüssen.
 A] flambierten Lachs ^D
 B] Garnelen ^B
 C] Tofu (Vegan) ^F

2. Autumn Rolls ^D

6.9

Zwei knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Morcheln, Glasnudeln & Möhren. Dazu eine delikate Ingwer-Fisch-Vinaigrette.
 A] Rinderhackfleisch
 B] Tofu (Vegan) ^{E, F}

3. Pearl of the sea ^{F, K}

6.9

Zart-würzige, gedämpfte Teigtaschen serviert mit Agedashi-Soße. Abgerundet mit Koriander und schwarzem Sesam.
 A] Garnelen ^B
 B] Vegan

4. Surfing Dragon ^{C, G}

6.9

Zwei goldgebackene Süßkartoffel-Reibekuchen. Dazu Mayo-Honig-Dip. (Vegetarisch)

5. Golden Pockets ^{F, 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,C,G}

8.4

Gold gebackene Garnelen im Tempura-Mantel in einer Chili-Mayo-Creme, abgerundet mit frischem Koriander.

7. DuDu in Garden ^{E,G}

8.9

Grüne Papaya-Julienne mit Garnelen ^B oder gegrillte Hähnchenstreifen in aromatischer Tamarinden-Vinaigrette. Verfeinert mit Koriander, Chili, Möhrenstreifen & gerösteten Erdnüssen.
 Auf Wunsch vegan. ^F

8. Yellow Sunshine ^{E,G}

8.4

Saftige, frische Mango- & Möhrenstreifen mit Garnelen ^B oder Tofu ^F in aromatischer Tamarinden-Vinaigrette. Verfeinert mit einer Mango-Sauce, gerösteten Erdnüssen & frischem Koriander.



CHOSÉN FAMILY

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. Wählen Sie zwischen zwei Optionen: Traditionell oder Veggie.

2 Personen

40,0

3 Personen

55,0

L9. Traditionell B,C,D,E,F,G

- + Golden Beef mit Rindfleisch oder Red Rice mit Hähnchen
- + Autumn Rolls mit Rinderhackfleisch
- + Golden Pockets mit Garnelen & Hähnchen
- + Hähnchenkeule auf Salatmix
- + Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße mit gerösteten Erdnüssen
- + Limetten-Fisch-Dip
- + Wasabi-Toryufu-Cream Dip



L10. Veggie C,E,F,G

- + Wat Thai's Pan
- + Autumn Rolls mit Tofu und Seitan
- + Golden Pockets Vegan
- + frittierte Tofustreifen auf Salatmix
- + Jasminsreis
- + Kimchi | Soja-Bohnensoße mit gerösteten Erdnüssen
- + Limetten-Soja-Soße
- + Wasabi-Toryufu-Cream Dip



Haupspeisen

20. Red Rice ^G

17.9

Kokos-Curry-Creme mit eingekochtem Hokkaido-Kürbis & Zitronengras, dazu gedämpfte Möhren, Süßkartoffel, Kartoffeln. Serviert mit Jasminreis & Salatmix mit Tomaten-Dip à la Guacamole.

A] Knusprige Hähnchenkeule ^A

B] Knusprige Ente ^A

C] Gebrillter Lachs ^D

21. Pho Love ^{D,F}

17.9

Traditionelle 5-Kräuter-Brühe mit Rinderfilet **oder** Hähnchenstreifen, dazu Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum.

22. Pagoda Pho ^F

17.9

Vegane 5-Kräuter-Brühe mit Seitanstreifen, Tofu, Pak Choi, Kräutersaitling, Shiitake-Pilzen & Sojasprossen auf Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln & Thai-Basilikum. (Vegan)



23. A Dance with a Samurai ^E

17.9

Rinderfilet **oder** Hähnchenstreifen mit Reisbandnudeln, verfeinert durch ein Dressing aus Galgant und Zitronengras, garniert mit gerösteten Erdnüssen. Begleitet von einem Kräutersalat mit Apfel-Vinaigrette.

24. Golden Rice Pot ^{A,F,K}

17.9

Rinderfilet **oder** Hähnchenstreifen mit Jasminreis, dazu Pak-Choi, Zuckerschoten, Shiitake-Pilzen & Möhren. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl & lieblicher Sojabohnen-Soße.

Auf Wunsch mit **Tofu** ^F.

25. Sakana Pot ^{A,F}

18.9

Gebeizter Grill-Lachs ^D gebettet auf sautiertem Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika. Verfeinert mit karamellisierter Sojasoße. Serviert mit Jasminreis & Kimchi.

Haupspeisen

26a. Wat Thai's Pan ^{A,F}

17.9

Wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Möhren, Zucchini, Paprika & Shiitake-Pilzen auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion. (Vegan)

27. Golden Beef ^{E,G}

17.9

Rinderfilet **oder** **Tofu** ^F mit Pak-Choi, frischer Mango-Julienne mit Mango-Vinaigrette. Vermengt mit frischem Koriander, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Tamarinden-Vinaigrette, dazu Jasminreis (lauwarmes Gericht).

28. Dreamy Udon ^{K,N,F}

18.9

Im Wok geschwenkte Udonnudeln in aromatischer, hausgemachte Tokygon-Soße. Dazu Pak Choi, Sojasprossen, Shiitake-Pilze. Verfeinert mit frischem Koriander und reinem Sesamöl. Begleitet von einem Kräutersalat mit Apfel-Vinaigrette.

A] Rinderfilet & Garnelen ^B

B] Meeresfrüchte (Lachs, Garnelen, Tintenfisch) ^{B,D,N}

C] Tofu & Seitan ^{A,F}

D] Hähnchen

29. Tokygon Bowl

18.9

Schwarzer Vollkornreis mit Mango-Vinaigrette als Topping, dazu Kimchi, Avocado- Salatmischung in Tamarind-Dressing.

A] gedämpfte Hähnchenkeule in Kurkuma-Marinade

B] Gebrillter Lachs & Großgarnelen ^{B,D}

C] Tofu & Zucchini-Aubergine-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 & Zucchini-Aubergine-Tempura ^F

31. Angry Calamari ^{N,I,E}

18.9

Scharf angebratene Calamari mit Jasminreis, dazu sautierten Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Sellerie & Paprika in pikanter Saté-Soße.



Haupspeisen

45. Tonkin' Farm ^{A,F,G}

Zartes Barbarie-Entenfilet, medium gegrillt und in aromatischer Knoblauchbutter angebraten – fein veredelt mit einem Hauch edler Toryufusauce. Serviert auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Möhren, saisonalem Gemüse und cremigem Püree. Vollendet mit einer würzig-rauchigen Yakiniku-Sauce.

25.9

47. Poulet de maïs Grillé ^{A,F,G}

Gegrillte Maishähnchenbrust, verfeinert mit Sake-Miso- & Teriyaki-Sauce. Serviert mit cremigem Püree, sautiertem Gemüse, Guacamole & frischem Salat.

25.9

48. Grill Mix Surf 'n' Turf Platte ^{A,B,F,G,N} 2-3 Personen

200g Entrecôte, 200g Barbarie-Entenfilet, Jakobmuscheln, Großgarnelen - in einer würzigen Butter-Knoblauch-Soße gegrillt. Dazu sautiertem Gemüse in einer Teriyaki-Sake-Soße, Avocado-Wakame-Salat & Kimchi.

2 Personen 50.9
3 Personen 66.9

49. Grill Mix Under Water Platte ^{A,B,F,G,N} 2-3 Personen

Großgarnelen, Lachs, Jakobmuscheln, Thunfisch - in einer würzigen Butter-Knoblauch-Soße gegrillt, verfeinert mit Wasabi-Creme & Toryufu Sauce. Dazu Avocado-Wakame-Salat und Kimchi.

2 Personen 54.9
3 Personen 69.9

Liebevolle Ergänzungen

Schwarzer Vollkornreis/ Sushireis ^A	3.4
Jasminreis	2.9
Süßkartoffelstäbchen	4.4
Kimchi	3.9
knusprig gebackene Ente ^A	7.4
knusprige Hähnchenkeulen	6.4
gegrillte Lachs ^D	4.9



Haupspeisen

32. Buddha's Bowl ^{F,E}

17.9

Herhaft mariniert Tofu & Seitan in einer würzigen Pfeffer-Koriander-Marinade, im Wok geschwenkt mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake-Pilzen, Brokkoli, grünen Bohnen, Zucchini und Paprika. Verfeinert mit cremiger Satésoße und serviert mit duftendem Jasminreis. (Vegan)

40. Tonkin's Ranch ^{A,F,G}

25.9

Zartes Rinder-Entrecôte (medium) vom Grill veredelt mit einer aromatischen Miso-Sake-Soße & einem Hauch feiner Toryufu Sauce. Serviert mit cremigem Püree, sautiertem Gemüse, Guacamole & Salat.

41. Surf 'N' Turf ^{A,B,F,G}

26.9

Medium gegrilltes Entrecôte & gegrillte Großgarnele, begleitet von einer intensiven Miso-Sake-Reduktion & sanftem Toryufu-Aroma. Dazu cremiges Püree, sautiertem Gemüse, Guacamole & ein knackiger Salat.

42. Magnificent Asia ^{A,B,D,F,G,K}

27.9

Gegrillter Lachs & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Babymöhren, Cherrytomaten, Spargel & Wild-Brokkoli & buntes Gemüse-Mix in einer Teriyaki-Miso-Sauce. Mit Püree und Wakame-Salat, vollendet mit Sesam.

43. Ocean Paradise ^{A,B,F,G,K,N}

26.9

Gegrillte Jakobmuscheln & gegrillte Großgarnele auf sautiertem Wild-Brokkoli, Babymöhren, Spargel & Saisongemüse in Teriyaki-Miso-Reduktion. Dazu cremiges Püree und frischer Wakame-Salat – abgerundet mit Sesam.

44. Tangled Up In Blue ^{A,F,N,G}

26.9

Gegrillter Oktopus vom Grill serviert auf Wakamesalat & Püree. Dazu sautierte Spargeln, saisonales Gemüse, Babymöhren & Wild-Brokkoli, abgeschmeckt in einer Wasabi-Teriyaki-Soße.



報画學科



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 ^{A,D}	Lachs	6
N2. Maguro ^{A,D}	Thunfisch	7
N3. Ebi ^{A,B}	gekochte Garnelen	7
N4. Unagi ^{A,D}	gegrillter Süßwasser-Aal	7
N5. Hotategai ^{A,N}	Jakobsmuscheln	7
N6. Hamachi	Gelbflossenmakrele	7
N7. Avo ^A	Avocado	5
N8. Aburi Sake	Flambierter Lachs Kaviar	8.9
N9. Aburi Maguro	Flambierter Thunfisch Kaviar	8.9

Maki 6 Stk.

M1. Sake ^{A,D}	Lachs	6
M2. Tekka ^{A,D}	Thunfisch	7
M3. Ebi ^{A,B}	gekochte Garnele	7
M4. Unagi ^{A,D}	Aal	7
M5. Hamachi ^{A,D}	Gelbflossenmakrele	7
M6. Asparagus ^A	grüner Babyspargel	5.5
M7. Avo ^A	Avocado	5
M8. Kappa ^A	Gurke	5
M9. Sake Avo ^{A,D}	Lachs Avocado	6.5
M10. Ebi Avo ^{A,D}	Garnelen Avocado	6.5

Sashimi

90. Sake ^D	6 Stk. Lachsfilets	14
91. Maguro ^D	4 Stk. Thunfischfilets	17
92. Moriawase ^D	12 Stk. Chef's Choice	35



Sushi Dons

S100. Sake Don A,D,F,K

20

Frisches Lachs auf lockerem Sushi-Reis, verfeinert mit Sesam, Frühlingszwiebeln und Nori. Dazu knackige Edamame, eingelegter Ingwer und ein Hauch Wasabi. Abgerundet mit einer hausgemachten Soja-Mirin-Sauce.

S101. Tokygon Don A,D,F,K

25

Ein typisch japanisches Reisgericht – sorgfältig arrangiert auf duftendem Sushi-Reis mit Nori, eingelegtem Ingwer, Sesam, Frühlingszwiebeln und einem Hauch Wasabi. Veredelt mit unserer hauseigenen Sauce.

Wähle deine Lieblingsvariante:

- A] Maguro – zarter, roher Thunfisch
- B] Unagi – karamellisierter Süßwasser-Aal
- C] Hamachi – edle Gelbflossenmakrele

S102. Veggie Don A,F,K

18

Marinierten Tofu, buntem Gemüse und Edamame auf duftendem Sushi-Reis. Verfeinert mit Sesam, Nori, Frühlingszwiebeln & unserer hausgemachten Sauce. (Vegan)

S103. Chirashi Don A,D,F,K

25

„Chirashi“ bedeutet „gestreut“ – ein Donburi voller Vielfalt, Frische & Harmonie.

Sashimi aus Chefsauswahl – kunstvoll auf lockerem Sushi-Reis angerichtet. Dazu saisonales Gemüse, Nori, eingelegter Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sesam und ein Hauch Wasabi. Abgerundet mit unserer hauseigenen Soja-Mirin-Sauce.



Bonvivan 2 Stk.

b1. Salmon Rose A,D

9

Lachstartar auf Lachsfilet flambiert | Tobiko

b2. Tuna Rose A,D

9

Thunfischstartar auf Tunafilet flambiert | Tobiko

b3. Aburaki A,D

9.9

Babyspargel | Lachsfilet flambiert | Unagi- & vegane Mayosoße | Lauchzwiebel | Kaviar

b4. Tunaraki A,C,D,G

9.9

Babyspargel | Thunfischfilet flambiert | Unagi- & Mayosoße | Lauchzwiebel | Kaviar

b5. Kaviar Lovers A

10

Sake | Kaviar

Tempura Rolls 6 Stk.

T1. Veggie Tempura Roll A,G,K

11

Avocado | Gurken | Rettich | Pink-Sauce | Teriyaki-Sauce | Tokygon-Sauce | Sesam | Frischkäse | Beilage: Avocado-Guacamole

T2. Sake Crunchy A,D,E,G,K

12.9

Lachs | Avocado | Rettich | Mayo-Spicy-Sauce | Teriyaki-Sauce | Tokygon-Sauce | Frischkäse | Sesam | Beilage: Avocado-Guacamole

T3. Tuna Crunchy A,D,G,K

12.9

Thunfisch | Avocado | Gurken | Frischkäse | Sesam | Tokygon-Sauce | Teriyaki-Sauce | Beilage: Avocado-Guacamole

T4. Chikin Tempura Roll A,E,G,K

12.9

Hähnchen | Avocado | Rettich | Mayo-Spicy-Sauce | Frischkäse | Teriyaki-Sauce | Tokygon-Sauce | Sesam | Beilage: Avocado-Guacamole

T5. Tokygon Tempura Roll A,D,E,G,K

14.9

Lachs | Thunfisch | Weißfisch | Avocado | Frischkäse | Rettich | Teriyaki-Sauce | Tokygon-Sauce | Sesam | Beilage: Avocado-Guacamole



Special Rolls 4 Stk.

R9: Velvet Ember A,D,K

Füllung: Avocado | Gurken | Spargel | Rettich

Mantel: Flambierte Unagi mit Unagi-Soße | Schnittlauch | Sesam

R10: Tokygon Royale A,D,E,G,K

Füllung: gegrillte Teriyaki-Hähnchen | Avocado | Gurken | Spargel |

Mantel: Surimi | Avocado | Toryufu Cream Sauce | Tokygon-Soße |

Unagi-Sauce | Tobiko | Sesam



Special Rolls 4 Stk.

R1: Emerald Zen A,K

Füllung: Avocado | Gurken | Spargel

Mantel: Avocado | Schnittlauch | Sesam | hauseigene vegane Creme

R2: Mango no Hana A,K

Füllung: Avocado-Tempura | Rettich | Gurken

Mantel: Mango | Sesam | hauseigene Pink-Sauce-Cream | Teriyaki-Soße

R3: Akai Yoru A,B,D,G,K

Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Mango | Frischkäse

Mantel: flambierter Lachs | Tobiko | spicy Toryufu-Sauce | hauseigene Tokygon-Soße | Teriyaki-Soße

R4: Aka no Yume A,B,D,G,K

Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Mango

Mantel: Thunfisch Tartar | Schnittlauch | Tobiko | Sesame | spicy Toryufu-Sauce | Unagi-Sauce

R5: Shinobi Jewel A,B,D,G,K

Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Gurken | Surimi | Lachs

Mantel: Thunfisch-Tartar | Teriyaki-Sauce | hauseigene Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce | Tobiko



R6: Inferno Toryufu A,D,G,K

Füllung: Spicy Lachs-Tatar | Avocado | Gurken | Surimi

Mantel: Tobiko | Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce

R7: Shinka no Kaze A,D,G,K

Füllung: Hamachi | Avocado | Gurken

Mantel: Thunfisch-Tatar | Shoyu-Sauce | Tobiko | Schnittlauch | Sesam

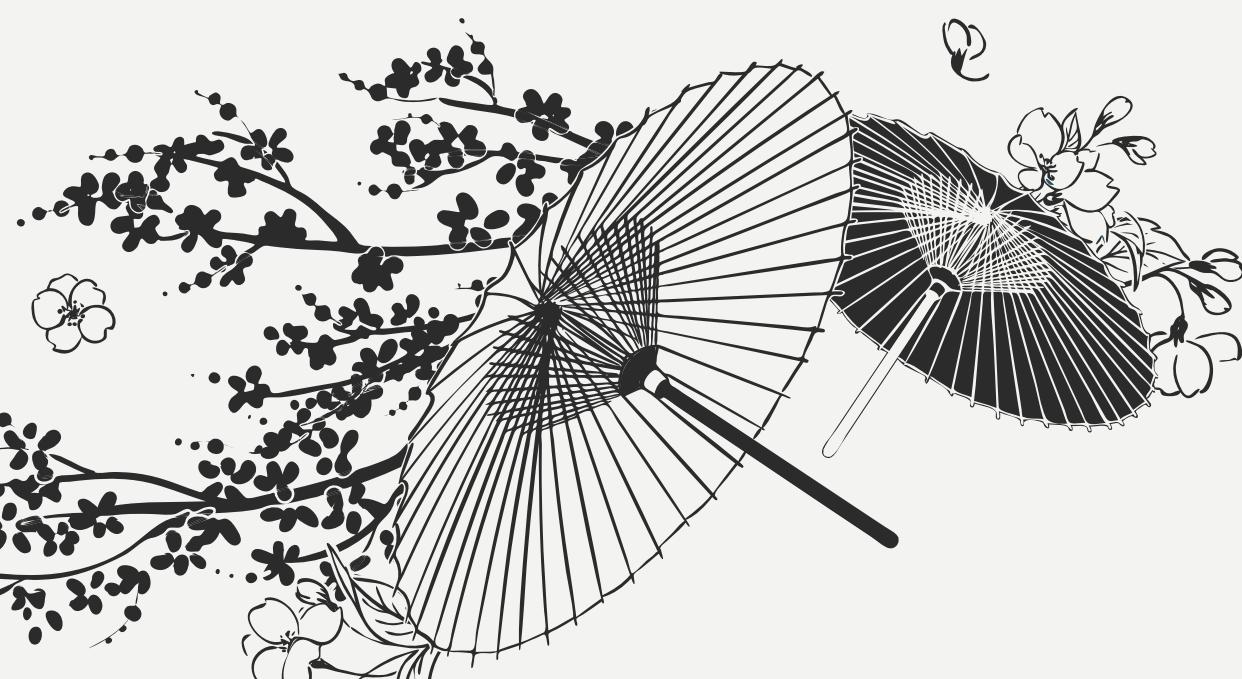
R8: Tokygon Majesty A,D,E,G,K

Füllung: Avocado | Gurken | Mango | Ebi-Tempura

Mantel: Flambierter Lachs-Tatar mit Mayonnaise | Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce | Unagi-Sauce | Sesam

Inside Out Rolls 8 Stk.

i1. California i.O. A,D,K	12
Avocado Gurke Surimi Sesam	
i2. Green Roll A,K	12
Gurken Avocado Spargel Sesam	
i3. Pink Roll A,K	12
Avocado-Tempura Rettich Mango Sesam	
i4. Alaska A,D,K	12
Avocado Lachs Tobiko Sesam	
i5. Maguro i.O. A,D,K	12.9
Avocado Thunfisch Sesam	
i6. Ebi Tempura A,B,K	12.9
Garnelen-Tempura Avocado Sesam	
i7. Yakitori Roll A,K	12
Hähnchen Gurken Sesam	
i8. Hamachi i.O A,D,K	12
Gelbflossenmakrele Avocado Gurken Sesam	
i9. Togarashi Sake Roll A,D,K	12.9
Lachs-Tatar Avocado scharfe Soße Unagi Sauce Sesam	
i10. Red Heat Roll A,D,K	12.9
scharfes Thunfisch-Tatar Avocado Unagi Sauce Sesam	



Sushi Sets

S1. Green Harmony Set A	30
6 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Madame Green Special Roll	
6 Stk. Veggie Tempura Roll	
S2. Sushi Chef's 25 Stk. A,D	35
Alle Rollen werden mit Sorgfalt von unserem Sushi Master für Sie zusammengestellt.	
3 Stk. Sashimi 2 Stk. Nigiri 6 Stk. Maki Roll	
8 Stk. Special Roll 6 Stk Tempura Roll	
S3. Omakase Chef's Choice 49 Stk. A,B,D	69
Omakase bedeutet so viel wie „Ich werde es Ihnen überlassen“.	
Die Auswahl trifft für Sie unser Sushi-Chef. Lehnen Sie sich bequem zurück und lassen Sie sich von einer exklusiven Auswahl an Sushi-Kreationen überraschen.	
S4. Salmon Love Set A,D	26
6 Stk. Sake Maki 3 Stk. Sake Nigiri 3 Stk. Sake Sashimi	
S5. Full Tuna Set A,D	28
6 Stk. Tekka Maki 3 Stk. Maguro Nigiri 3 Stk. Maguro Sashimi	
S6. Uramaki Set A,D	28
8 Stk. California Roll 6 Stk. Sake Maki 3 Stk. Maguro Sashimi flambiert	



Dessert

50. Chia Coco

5.4

Exotischer Chia-Samen-Pudding in Kokoscreme mit frischem Fruchtopping.

51. Black Beauty

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

5.9

Hausgemachter Bananenkuchen in Klebreismantel & Bananenblättern, verfeinert mit Kokosmilchcreme & Erdnüssen.

Allergene & Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1 - mit Konservierungsstoff | F - Soja |
| 2 - mit Geschmacksverstärker | G - Milch & Milchprodukte |
| 3 - mit Farbstoff | H - Schalenfrüchte |
| 4 - koffeinhaltig | I - Sellerie |
| A - glutenhaltiges Getreide | J - Senf |
| B - Krebstiere | K - Sesamsamen |
| C - Eier | L - Schwefeldioxid & Sulfite |
| D - Fisch | M - Lupinen |
| E - Erdnüsse | N - Weichtiere |





Homemade Refreshers

0.4l / 6.4

Lime & Grass

hausgemachter Eistee aus Zitronengras, Limettensaft, Rohrzucker

Gingerander

frischer Koriander, Mandelsirup, Limettensaft, Ingwerbier, Soda

Tokygon Cloud

Lychee-Saft, Holunderblüte, Chiasamen, Limettensaft, Soda

Shonan's Morning

erfrischender Grüntee-Eistee, Holunderblüte, Limettensaft, Zuckerrohr

Hibiscus Blooms

erfrischender Hibiskusblüte-Limonade, Zimt, Anis

Cucumber Cooler

frischer Gurkensaft, Limettensaft, Zuckerrohr



Smoothies 0.33l / 6.4

Golden Senso-Ji

frische Honigmango, Kokosmilch

Saigon Summer

frische Ananas, Sojamilch, Minze, Limettensaft

Creamy Green

frische Avocado, Banane, Babyspinat, Reismilch

Taste of Tokygon

Ananas, Mango, Passionfrucht, Minze, Mandelmilch, Honig, Chili



Kaffee

Saigon Black Coffee

aromatischer vietnamesischer Kaffee

3.8

Saigon Coffee

Original vietnamesischer Kaffee

[optional mit karamellisierter Milch erhältlich] ^G

4.4

Saigon Sua Da ^G

Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit karamellisierter Milch

4.4

Espresso/Doppio

Cappuccino

Latte Macchiato ^G

Matcha Latte ^G

2.9/3.9

4.4

4.4

4.9



Soft Drinks

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite ^{1,3,4}

0.33l - 3.9

Tonic Water / Bitte Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer

0.2l - 3.9

Wasser

LEOGANT* Still / Sprudel

Wir verwenden die Premium Wasserfilter- und vitalisierungsanlage von Leogant, die nicht nur Schadstoffe ausgefiltert, sondern auch das natürliche Gleichgewicht des Wassers wiederherstellt.

0.33l - 3.5

0.75l - 6.5

Säfte

Frisch gepresste O-Saft

0.33l - 5.4

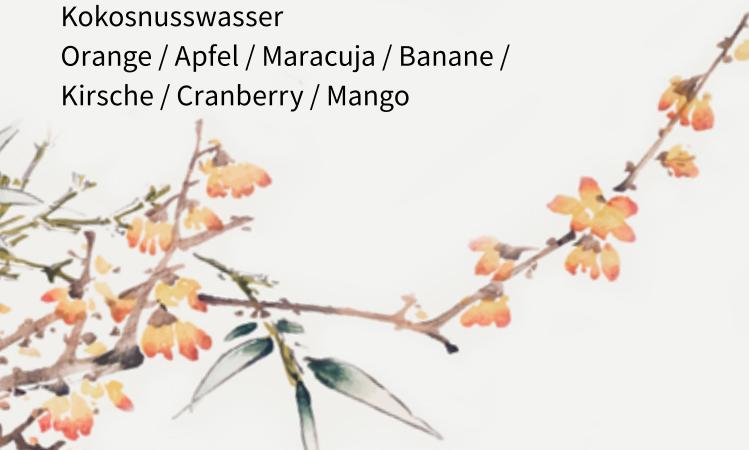
Kokosnusswasser

0.33l - 5.4

Orange / Apfel / Maracuja / Banane /

0.33l - 3.9

Kirsche / Cranberry / Mango



Homemade Hot Tea 0.3l - 4.4

Autumn in Saigon

Ingwer, Orange, Honig, Limette, Minze

Tokyo's Winter

Zitronengras, Limette, Limettenblätter, Honig

Rose Garden

liebliche Rosenknospen, grüne Senchablätter, Rosensirup



Orange Blossom

Chrysanthemenblüte, grüne Senchablätter, Oolongperlen, gerösteten Sojabohnen



Herbal Treasure

Ume-Pflaume, Süßholz, Gojibeere, Asteraceae-Wurzel

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

Bewährte Methode, ideale Temperatur und die richtige Dosierung - die schonende Zubereitung sorgt für das volle Aroma des wohltuenden Matcha-Tees.





Bier

Fassbier

Tiger	0.33l - 3.9	0.5l - 5.4
Starnberger Hell	0.33l - 3.9	0.5l - 5.4

Flaschenbier

Krombacher Hefeweizen	0.5l - 5.4
Krombacher Alkoholfrei	0.5l - 5.4
Krombacher Hefeweizen 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.

100ml - 5.5 300ml - 14.9

Kikumasumune

- lieblich - warm serviert
Fruchtiger und blumiger Duft. Feiner Nachgeschmack von Reise.

Sauberer Abgang mit der Säure. Passend zu scharfen Speisen

100ml - 5.5 300ml - 14.9

Densi Yuki

- lieblich - kalt serviert
Fruchtiges Erdbeer-Aroma. Schlanker Körper.

Passend zu scharfen Speisen.

100ml - 7.9 300ml - 22.9

Cocktails

Lychee-Gimlet 0.25l	9.9
Gin Lime Cordia Limette Kokossirup Lychee-Saft	

Sakura Blossom 0.25l	9.9
Sake Holunderblütenlikör Kirschbrand Limetten	

Saigon Mule 0.33l	9.9
Klebreis-Vodka Limette Gurke Ginger Beer	

Tokyo Sour 0.33l	10.9
Japanischer Whisky Limette Zuckerrohr Angosturabitter Eiweißschaum	

Grass-Mopolitan 0.25l	9.9
hausgemachter Zitronengrass-Vodka Grand Marnier Limette Cranberrysaft	

Pho-Smash 0.25l	11.9
Zimt Anis Pho-Kräuter Zuckerrohr Limette Kardamom hausgemachter infundierter Gin	

Ginza Colada 0.33l	10.9
Rum Baileys Kokossirup Zimtlikör frische Ananas	

Jasmine Dream 0.25l	9.9
Gin hausgemachter Jasminlikör Zitronensaft Zuckerrohr Eiweißschaum	

Aperol Spritz 0.33l	6.9
Prosecco Aperol Orange Soda	

Hugo 0.33l	6.9
Prosecco Holunderblüte Limette Minze	

Sparkling Matcha 0.33l	7.9
Gin Matcha Grand Marnier Prosecco	

Mocktails

Green Passion 0.33l	7.4
Matcha Maracujapüree Limette Zuckerrohr	

Tropical Ly-Berry 0.33l	7.4
Lychee Himbeerpüree Limette Zuckerrohr	

Alo-Kaiyo 0.4l	6.9
Aloe Vera Gojibeere Chiasamen Minze Limette	

Wir bieten eine Auswahl an Shots mit verschiedenen Spirituosen an.
Sprechen Sie unser Team gerne an – wir beraten Sie zu Marken, Sorten und Preisen.



WeiBwein^L

Tokygon Blanc N°1 Hauswein - trocken

Deutschland / Rheinhessen

unterlegt mit feiner Würze und einem Hauch von Mandeln; cremige Textur und harmonische Säure.

Passend zu Fisch & Meeresfrüchte wie unserem „Sakana Pot“ oder dem „Angry Calamary“.

0.2l - 6.9 0.75l - 25

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.

0.2l - 7.4 0.75l - 26.9

Riesling D.Q - feinfruchtig

Deutschland / Pfalz

lebendige, frische Säure; feinfruchtiges Aromenspektrum von Apfel, Nektarine, etwas Grapefruit.

0.2l - 6.9 0.75l - 23.9

Grauburgunder D.Q - trocken

Deutschland / Rheinhessen

elegante, dezent cremiges Säurespiel; vielfältiges Aromenspektrum von reifem grünem Apfel, reife Mandel, dezenter Honigton.

0.2l - 6.4 0.75l - 22.9

Lugana - trocken

Italien / Veneto

frische, elegante Säure; Frische, ausladende floral-fruchtige Aromen von Zitrus, reifen, süßen Äpfeln, untermauert von einer feinen Mandelnote.

0.2l - 7.4 0.75l - 26.9

Tokygon Blanc Minéral Hauswein - trocken

Deutschland / Mosel

fein gezeichneten Rieslingaromatik von Apfel, Pfirsich, Orange und Zitrusfrüchten. Am Gaumen voller Rasse Finesse unterlegt mit einer frischen spritzigen Säurestruktur. Im Finale zeigt dieser Riesling seine feinwürzige Schiefermineralität.

0.2l - 7.9 0.75l - 27.9

Rosé^L

Spätburgunder Rosé D.Q trocken

Deutschland / Rheinhessen

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

0.2l - 6.9 0.75l - 23.9



Rotwein ^L

Velours Rouge by Tokygon Hauswein - trocken

Deutschland / Rheinhessen

im Barrique ausgebaut; tiefrote Farbe, komplexes Aromaprofil von dunklen Früchten wie Cassis und Pflaumen; eleganten Würze und einem Hauch von

Vanille; seidige Textur und langer, eleganter Abgang. Ideal zu kräftigen Fleischgerichten wie „Ducktales“ oder der Grill Mix Surf n Turf Platte.

0.2l - 6.9 0.75l - 25

Rubis de Tokygon Hauswein - trocken

Deutschland / Mosel

Rubin bis granatrot; im Bouquet treffen rote und Beerenfrüchte aufeinander, dazu feinste Holzaromen; Saftigkeit der Frucht mit Fülle & süßlicher Extrakt mit feinstem Säurefluss. lange, intensive Finale.

0.2l - 8.9 0.75l - 29.9

Iava „Montepulciano d’abruzzo“ - trocken

Italien / Abruzzen

rubinrot mit violetten Reflexen; intensive Noten von reifen roten Früchten, Johannisbeere & Blaubeere. Vollmundig, schöne Säure mit großer Ausgewogenheit & Struktur.

Passend zu Braten wie „A Dance with a Samurai“ oder unserem „Golden Beef“.

0.2l - 6.9 0.75l - 25

Recastro Primitivo - trocken

Italien / Abruzzen

tiefes rubinrot; Bouquet von reifen roten Früchten mit blumigen Anklängen von Veilchen; intensiv & samtig mit konzentrierten & anhaltenden Aromen

Passend zu rotem Fleisch wie unserem Hauptgericht „Tonkin’s Ranch“.

0.2l - 6.9 0.75l - 22.9

Primitivo IGT Puglia-Manduria trocken

Italien / Apulien

tiefes rubinrot; Bouquet von reifen roten Früchten mit blumigen Anklängen von Veilchen; intensiv & samtig mit konzentrierten und anhaltenden Aromen.

Passend zu rotem Fleisch wie unserem Hauptgericht „Tonkin’s Ranch“.

0.2l - 6.9 0.75l - 25

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.



www.tokygon.de

First love

 Dotzheimer Str.9 8
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)