



Toky
GOn

Abendkarte

Unsere Geschichte

3月28日



MON
36°



TUE
22°



WED
22°



THUR
22°



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

v1. Wakame Salat^K 5
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. Ho[ate] Yaki^{A, G, N} 3 Stk. 12
Zart gegrillte Jakobsmuschel in aromatischer Knoblauchbutter,
vollendet mit einer Miso-Balsamico-Reduktion. Serviert auf einem
frischen Beilagensalat.

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 marinierter 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 Reissfadennudeln
400g Garnelen
1 Bund Koriander

sauce



Zum Teilen

1. Summer In Rolls^E

6.4

Zwei Sommerrollen gefüllt mit frischen Kräutern und Reissfadennudeln. 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.





CHOSEN 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

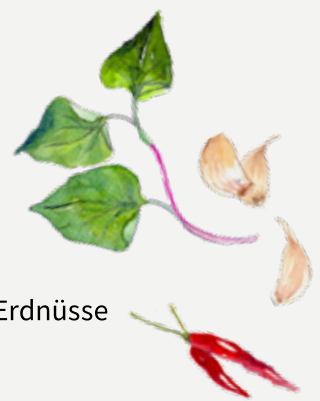
L9. Traditionell B,C,D,E,F,G

- + 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 Erdnüsse
- + 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 Erdnüsse
- + Limetten-Soja-Soße
- + Wasabi-Toryufu-Cream Dip



Haupt[speisen

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] Gegrillter 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, Kräutersaiting, 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 karamellisierten Sojasoße. Serviert mit Jasminreis & Kimchi.

Haupt[speisen

26a. Waï Thai's Pan^{A,F}

17.9

Wok-geschwenkte Seitan- & Tofustreifen mit Möhren, Zucchini, Paprika & Shiitake-Pilzen auf gedämpften Reisbandnudeln. Über-gossen 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] Gegrillter 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

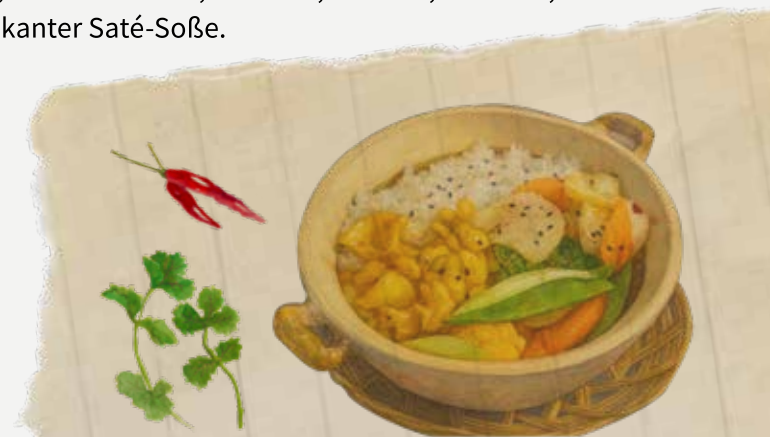
B] Garnelen-Tempura^B

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.



Haupt[speisen

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

25.9

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.
47. Poulet de maïs Grillé^{A,F,G}

25.9

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

3 Personen

50.9

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

3 Personen

54.9

69.9

Haupt[speisen

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

17.9

Herzhaft mariniertes 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 Satésauce 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.

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



Like me like sunlight
Is warm, gentle.
Let strength live
in you.





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}	Garnele 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

Thunfischtartar 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 Temura 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.

R1: Emerald Zen ^{A,K} 10

Füllung: Avocado | Gurken | Spargel
Mantel: Avocado | Schnittlauch | Sesam | hauseigene vegane Creme

R2: Mango no Hana ^{A,K} 9.9

Füllung: Avocado-Tempura | Rettich | Gurken
Mantel: Mango | Sesam | hauseigene Pink-Sauce-Cream | Teriyaki-Soße

R3: Akai Yoru ^{A,B,D,G,K} 10.9

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} 12

Füllung: Garnelen-Tempura | Avocado | Mango
Mantel: Thunfisch Tartar | Schnittlauch | Tobiko | Sesame | spicy Toryufu-Sauce | Unagi-Sauce

R5: Shinobi Jewel ^{A,B,D,G,K} 12.9

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} 12.9

Füllung: Spicy Lachs-Tatar | Avocado | Gurken | Surimi
Mantel: Tobiko | Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce

R7: Shinka no Kaze ^{A,D,G,K} 12.9

Füllung: Hamachi | Avocado | Gurken
Mantel: Thunfisch-Tatar | Shoyu-Sauce | Tobiko | Schnittlauch | Sesam

R8: Tokygon Majesty ^{A,D,E,G,K} 12.5

Füllung: Avocado | Gurken | Mango | Ebi-Tempura
Mantel: Flambierter Lachs-Tatar mit Mayonnaise | Tokygon-Soße | spicy Toryufu-Sauce | Unagi-Sauce | Sesam

Special Rolls 4 Stk.

R9: Velvet Ember ^{A,D,K} 12.5

Füllung: Avocado | Gurken | Spargel | Rettich
Mantel: Flambierte Unagi mit Unagi-Soße | Schnittlauch | Sesam

R10: Tokygon Royale ^{A,D,E,G,K} 10.9

Füllung: gegrillte Teriyaki-Hähnchen | Avocado | Gurken | Spargel |
Mantel: Surimi | Avocado | Toryufu Cream Sauce | Tokygon-Soße | Unagi-Sauce | Tobiko | Sesam



Inside Out Rolls 8 Stk.

11. California i.O. ^{A,D,K}

Avocado | Gurke | Surimi | Sesam

12
12. Green Roll ^{A,K}

Gurken | Avocado | Spargel | Sesam

12
13. Pink Roll ^{A,K}

Avocado-Tempura | Rettich | Mango | Sesam

12
14. Alaska ^{A,D,K}

Avocado | Lachs | Tobiko | Sesam

12
15. Maguro i.O. ^{A,D,K}

Avocado | Thunfisch | Sesam

12.9
16. Ebi Tempura ^{A,B,K}

Garnelen-Tempura | Avocado | Sesam

12.9
17. Yakitori Roll ^{A,K}

Hähnchen | Gurken | Sesam

12
18. Hamachi i.O. ^{A,D,K}

Gelbflossenmakrele | Avocado | Gurken | Sesam

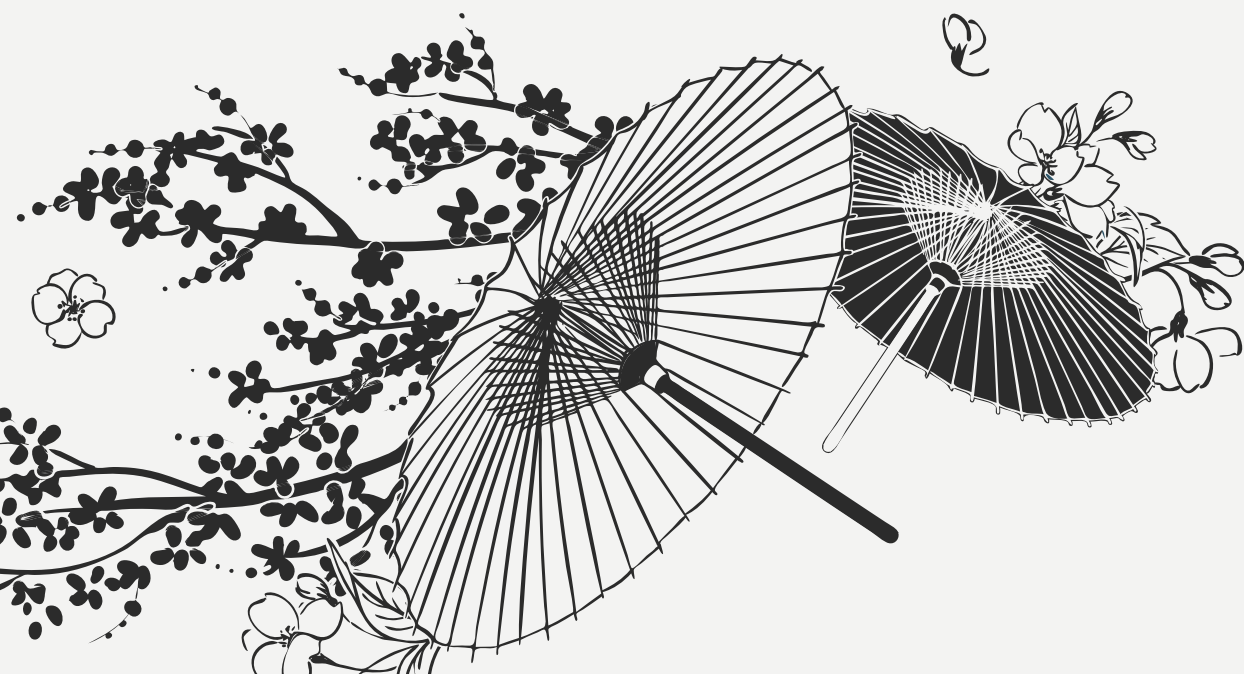
12
19. Togarashi Sake Roll ^{A,D,K}

Lachs-Tatar | Avocado | scharfe Soße | Unagi Sauce | Sesam

12.9
110. Red Heat Roll ^{A,D,K}

scharfes Thunfisch-Tatar | Avocado | Unagi Sauce | Sesam

12.9



Sushi Sets

- S1. Green Harmony Set ^A

6 Stk. Kappa Maki | 8 Stk. Madame Green Special Roll |
6 Stk. Veggie Tempura Roll

30
- S2. Sushi Chef's ^{A,D} 25 Stk.

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

35
- S3. Omakase Chef's Choice ^{A,B,D} 49 Stk.

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.

69
- S4. Salmon Love Set ^{A,D}

6 Stk. Sake Maki | 3 Stk. Sake Nigiri | 3 Stk. Sake Sashimi

26
- S5. Full Tuna Set ^{A,D}

6 Stk. Tekka Maki | 3 Stk. Maguro Nigiri | 3 Stk. Maguro Sashimi

28
- S6. Uramaki Set ^{A,D}

8 Stk. Califonia Roll | 6 Stk. Sake Maki | 3 Stk. Maguro Sashimi flambiert

28



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.

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 Tokyo

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



Kaffee

Saigon Black Coffee 3.8
aromatischer vietnamesischer Kaffee

Saigon Coffee 4.4
Original vietnamesischer Kaffee
[optional mit karamellisierter Milch erhältlich] ^G

Saigon Sua Da ^G 4.4
Traditioneller vietnamesischer Eiskaffee mit karamellisierter Milch

Espresso/Doppio 2.9/3.9
Cappuccino 4.4
Latte Macchiato ^G 4.4
Matcha Latte ^G 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 / Kirsche / Cranberry / Mango 0.33l - 3.9



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

Denshi Yuki - lieblich - kalt serviert
Fruchtiges Erdbeer-Aroma. Schlanker Körper.
Passend zu scharfen Speisen.
100ml - 7.9 300ml - 22.9

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

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



Weißwein^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 Aromen-
spektrum 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, untermalt 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 die-
ser 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 / Abruzzo

rubinrot mit violetten Reflexen; intensive Noten von reifen roten Früchten, Johannisbeere & Blaubeere. Vollmundung, 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 / Abruzzo

tiefes rubinrot; Bouquet von reifen roten Früchten mit blumigen Anhängen 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 Anhängen 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)