



# DISCOVER TRUE NOURISHMENT

wenn du positiv isst, lebst du positiv. unsere rezepte + ernährungsphilosophie wurden entwickelt, damit sie sich verjüngt + zufrieden fühlen. eine basis aus nudeln oder reis geben ihnen energie. hochwertige proteine + gute fette unterstützen sie. eine fülle von frischem knackigem gemüse ernährt sie. gewürze + dampfende brühen bringen ihren geschmack. unser einfaches ausgewogenes soul food wird täglich frisch in unseren offenen küchen zubereitet, und das schon seit 1992

## alkoholfreie getränke

- ★ 701 **stilles wasser** reg 3,25  
★ 703 **groß** 4,95
- ★ 702 **wasser mit kohlendioxid** reg 3,25  
★ 704 **groß** 4,95
- ★ 707 **coca-cola** reg 3,5  
★ 717 **groß** 5,25
- ★ 708 **coca-cola zero** reg 3,5  
★ 718 **groß** 5,25
- ★ 715 **homemade lemonade** reg 3,95  
★ 716 **groß** 5,5
- ★ 719 **fuze tea sparkling** 3,5
- ★ 720 **fuze tea green tea** 3,5
- ★ 721 **fuze tea peach hibiscus** 3,5
- ★ 711 **sprite** 3,5
- ★ 712 **fanta orange** 3,5
- ★ 713 **finley ginger ale** 3,5
- ★ 714 **finley bitter lemon** 3,5
- ★ 710 **finley tonic** 3,5

## heißgetränke

- tee
- ★ 798 **frischer ingwertee** 3,95
- ★ 799 **frischer minztee** 3,95
- ★ 800 **wähle deine sorte** 3,5
- english | earl grey | rote früchte
- rooibos | zitrone | jasmin
- kaffee
- ★ 801 **kaffee** 3,5
- ★ 802 **espresso** 3,5
- 803 **cappuccino** 3,95
- 804 **café latte** 3,95
- ★ 805 **doppelter espresso** 4,5
- 806 **espresso macchiato** 3,75
- 797 **schokoladenmilch** 3,95
- 796 **schlagsahne** + 0,5

## soulful spirits + cocktails

- ★ 370 **super positive** 9,95  
ananas, limette, spinat, gurke, apfel, vodka shot
- ★ 371 **tropical twist** 9,95  
mango, apfel, orange, malibu shot
- ★ 372 **gin + tonic** 9,95  
hendrick's gin, finley tonic, limette
- ★ 373 **pink gin** 9,95  
gordon's pink gin, finley tonic, limette, himbeeren

## desserts

- etwas süßes mal anders. eine auswahl an desserts, asiatisch inspiriert
- 161 **white chocolate + ginger cheesecake (v)** 8,95  
chili, toffee + ingwer sauce
- 163 **sweet bao buns** 8,95  
gebratenes bao-brötchen mit zuckerüberzug, eis mit gesalzener karamell, toffee-sauce und frischer minze
- 162 **coconut reika ice cream** 8,5  
kokosnusssflakes, passionsfruchtsauce
- 165 **salted caramel ice cream (v)** 8,5  
karamellisiertem sesam, chili, toffee + ingwer sauce
- 164 **mochi balls** 8,95  
kleine eiskugeln umhüllt von einer schicht klebreis. in den geschmacksrichtungen schokolade, mango, grüner tee oder eine kombination aus allen drei geschmacksrichtungen. serviert mit schokoladensauce
- 160 **smoked chocolate caramel cake** 8,95  
geräucherter schokolaenkarmelkuchen, schichten au geräucherter schokoladenmousse, gesalzener karamell, schokoladen-brownie und schokoladenganache. serviert mit einer kugel vanilleeis



## bier

- ★ 601 **asahi japan 25cl** vom fass 4,5
- ★ 602 **asahi japan 50cl** vom fass 7,5
- ★ 609 **grolsch niederlande 45cl** flasche 5,95
- 604 **lucky buddha china 33cl** flasche 5,95
- 607 **grolsch 0.0% niederlande 30cl** flasche 4,5
- 608 **grolsch radler 2.0% niederlande 30cl** flasche 4,5



## sake

- ★ 502 | 501 **ozeaki karakuchi** 3cl 3,5 | 18cl 7,5

## wein

- rot
- 411 **merlot monterre** glas karaffe flasche 5,95 18,95 24,95
- 415 **malbec terres quero** 6,95 20,95 29,95
- weiß
- 401 **sauvignon blanc l'impossible** 5,95 18,95 24,95
- 405 **chardonnay couveys** 6,95 20,95 29,95
- ★ 441 **colle dei tigli** 6,95 20,95 29,95
- rosé
- 421 **palombe cinsault** glas karaffe flasche 6,5 19,95 24,95
- prickelnd
- 431 **prosecco follador frizzante** 20cl flasche 7,5 30,95



# wagamama

## true nourishment from bowl to soul

## frische säfte

rohe energie ist die verjüngende kraft von rohem obst + gemüse. gepresst und frisch serviert, jeder deiner 5 mal-pro-tag-artikel

**medium 5.95 | gros 7.95**



★ 09 **tropical**  
mango, apfel, orange



★ 03 **orange**  
orangensaft, pur und simple



★ 02 **fruit**  
apfel, orange, passionsfrucht



★ 07 **positive**  
ananas, limette, spinat, gurke, apfel



★ 08 **power**  
spinat, apfel, frischer ingwer

## sides + sharing

kleine schüsseln viel geschmack. von knackigen edamame-bohnen bis zu frisch gedämpften gyozas

**gyoza**  
fünf teigtaschen voller geschmack

**gebraten**  
serviert mit dip

99 **ente** 8.5

**gedünstet**  
gegrillt serviert mit dip

100 **hähnchen** 8.5

★ 101 **yasai | gemüse** 8.5



115



107

**bao steamed buns**  
zwei luftige asiatische brötchen

★ 117 **mixed mushrooms** 7.95  
panko- aubergine, mayonnaise, koriander

★ 118 **mixed mushrooms sharing plate** 22.95  
bau dein eigenes. sechs bao buns, panko- aubergine, mayonnaise, koriander

116 **korean barbecue beef** 7.95  
rote zwiebeln, asiatischer krautsalat, sriracha-mayonnaise

119 **korean barbecue beef sharing plate** 22.95  
bau dein eigenes. sechs bao buns, koreanisches barbecue rindfleisch, rote zwiebeln, asiatischer krautsalat, sriracha-mayonnaise



119



39

## ramen

(raa.muhn)

herzhafte nudeln in einer dampfenden brühe, mit proteinen und frischem gemüse

**tantanmen**  
ramen-nudeln, extrakräftige hühnerbrühe, menma, kimchi, ein halbes tee-ei, frühlingzwiebeln, koriander, chili-öl  
26 **rindfleisch** 18.95  
27 **hähnchen** 17.95  
28 **yasai | pilze** (v) with vegetable broth 17.95

★ 21 **kare burosu** 17.95  
shichimi-seidentofu, gegrillte pilze, gemüse der saison, karotten, chili, koriander, udon-nudeln, curry-gemüsebrühe

20 **grilled chicken** 16.95  
mariniertes hähnchen, gemüse der saison, menma, frühlingzwiebeln, kräftige hühnerbrühe mit dashi + miso

29 **shirodashi pork belly** 18.5  
langsam gekocht mit gemüse der saison, bambussprossen, frühlingzwiebeln, wakame, ein halbes in tee mariniertes ei, kräftige hüherbrühe mit dashi + miso

**kare lomen**  
udon-nudeln, kokos-chili-brühe, sojasprossen, gurke, koriander, frische limette, serviert mit udon, reis oder ramen-nudeln

37 **hähnchen** 18.5  
39 **garnelen** 18.5  
★ 38 **tofu** 18.5

**gyoza** 1  
ramen nudeln, gemüsebrühe, pak choi, ein halbes in tee mariniertes ei, chili sambal paste, koriander, frühlingzwiebeln, chilli öl, gyoza sauce  
25 **hähnchen gyoza** 18.5 24 **ente gyoza** 18.5  
★ 23 **yasai gyoza** 18.5

**erstelle dein eigenes gericht**

**light** hühner- oder gemüsebrühe

**scharf** hühner- oder gemüsebrühe mit chili

**reichhaltig** reduzierte hühnerbrühe mit dashi + miso



71

## curry

mit einen frischen twist, geduldig gekocht um geschmack zu verleihen, von mild + duftend bis hin zu ernsthaft scharf

**firecracker** 1

kräftig + feurig, zuckerschoten, rote + grüne paprika, zwiebeln, scharfe, rote chilischoten, frische limette, weißer reis, sesamsamen, shichimi  
76 **garnelen** 18.95 75 **hähnchen** 18.95

**katsu**  
aromatische katsu-curry-sauce, hähnchen oder gemüse in knuspriger panko-panade, weißer klebreis, beilagensalat, japanisches eingelegtes gemüse  
71 **hähnchen** 18.5 77 **hot hähnchen** + 0.5  
★ 72 **yasai** | südkartoffel, aubergine, kürbis 18.5  
★ 78 **hot yasai** | südkartoffel, aubergine, kürbis + 0.5

**vegatsu**  
aromatische katsu-curry-sauce seitan in knuspriger panko-panade, weißer klebreis, beilagensalat, eingelegte rote zwiebeln  
★ 1171 **normal** 18.5 ★ 1170 **hot** + 0.5

## donburi

(don.bur.ee)

eine herzhafte schale aus dampfende reis, voll mit proteinen und knackigem gemüse

**teriyaki**  
teriyaki-sauce, weißer reis, karottenstückchen, gemüse der saison, frühlingzwiebeln, sesamsamen, kimchi zusätzlich  
69 **rindfleisch** 18.95  
70 **hähnchen** 18.5

73 **grilled duck** 19.95  
geschneitztes in würziger teriyaki-sauce, weißer klebreis, karotten, zuckerschoten, südkartoffeln, rote zwiebeln + frühlingzwiebeln, spiegelei, gurke, kimchi zusätzlich



73



59

## soulful bowls

erhebende bowls, liebevoll zubereitet von unseren köche damit sie sich verjüngt fühlen

**sushi bowls**  
sushi style reis, wakame salat, rettich, edamame, karotte, gelbe melone, getosten sesamsamen, mayonnaise

243 **lachs** 1 mit miso mayonnaise 16.95  
★ 245 **tofu** mit vegane mayonnaise 16.95

## teppanyaki

(teh.puh.nya.kee)

nudeln brutzelnd vom grill, schnell gewendet damit die nudeln weich sind und das gemüse knackig bleibt

**bulgogi**  
dünne nudeln, sesame + bulgogi-sauce, frühlingzwiebeln, kimchi, ein halbes tee-ei, koriander  
57 **steak** mit miso gebratene aubergine 20.95  
58 **hähnchen** 18.95  
59 **schweinebauch** 19.95  
60 **aubergine + karamellierte zwiebeln** (v) 17.95

**yaki soba**  
dünne nudeln, ei, paprika, sojasprossen, weiße zwiebeln + frühlingzwiebeln, gebratene schalotten, eingelegter ingwer, sesam  
40 **hähnchen + garnelen** 17.5  
41 **yasai | pilze** (v) 17.5  
★ 1141 **yasai | pilze** 17.5  
wählen sie udon-nudeln oder reinsnudeln + entfernen sie die ei, damit dieses gericht auch für veganer geeignet ist

**pad thai**  
reisnudeln, amai-sauce, ei, sojasprossen, lauch, chili, rote zwiebeln + frühlingzwiebeln, frittierte schalotten, minze, koriander, frische limette  
46 **hähnchen + garnelen** 17.5  
47 **yasai | tofu** (v) 17.5  
★ 1147 **yasai | tofu** 17.5  
ohne ei gekocht, daher auch für veganer geeignet

42 **yaki udon** 18.5  
dicke nudeln, curry-öl, hühnche, garnelen, chikuwa, ei, sojasprossen, lauch, pilze, paprika, röstzwiebeln, eingelegter ingwer, sesam



243

## extras

leckere ergänzungen zu ihrem gericht

★ 305 **japanische essiggurken** 1  
★ 304 **chilli paste** 1  
★ 302 **chilischoten** 1  
★ 301 **reis** 3.5  
307 **kimchee** 2  
würziger, fermentierter weißkohl + rettich mit knoblauch, enthälich + meeresfrüchte  
306 **tee-ei** (v) 2  
308 **spiegelei** (v) 2

(v) vegetarisch

★ vegan

🚫 kann gräten enthalten

**neu**

1 würzig

**allergien + unverträglichkeiten** falls sie an lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten leiden oder empfindlich auf bestimmte lebensmittel reagieren, teilen sie dies bitte stets der bedienung mit, bevor sie etwas bestellen. der verantwortliche manager wird ihre bestellung dann persönlich aufnehmen und servieren, während sich der köchenchef persönlich um die zubereitung der speisen kümmert. dadurch kann es etwas länger als gewöhnlich dauern, bis ihr gericht fertig ist, denn wir achten sehr darauf, dass keine kreuzkontamination auftritt. leider können wir aber nicht garantieren, dass ihr gericht frei von allergenen zutaten ist, da diese zutaten in der küche vorhanden sind, in der die gerichte zubereitet werden

bitte beachten sie zudem folgendes: wir achten zwar sehr darauf, kleine knochen und schalen zu entfernen – es kann aber dennoch vorkommen, dass sich einige davon noch in den speisen befinden