

HOKKAIDO

Japanese Cuisine

MENU

/Menü der japanischen Küche/



Ein herzliches Willkommen im Hokkaido!

Wie schön, dass Ihr heute bei uns seid! Euer Besuch bedeutet uns mehr als nur ein gedeckter Tisch – er ist das Herzstück dessen, was wir lieben: Euch mit einzigartigen kulinarischen Erlebnissen und echter Gastfreundschaft zu begeistern.

Unser Ziel? Euch eine kleine Auszeit vom Alltag zu schenken. Mit besten Zutaten, viel Liebe zum Detail und einem klaren Versprechen: Qualität ist unser oberstes Gebot – stets garantiert. Wir setzen auf frische Produkte, verzichten auf künstliche Zusätze und würzen lieber mit einem Lächeln.

Ob Ihr zum ersten Mal hier seid oder schon zu unseren Stammgästen gehört, eins ist sicher: Ohne Euch wäre das Hokkaido nicht das, was es heute ist. Ihr macht diesen Ort besonders – dafür sagen wir von Herzen: „Danke!“

Lasst uns diesen Moment gemeinsam genießen, denn gutes Essen verbindet – und Ihr seid der schönste Teil davon.

Euer Hokkaido-Team



Suppen

/Soup



● **V1. MISO MAGIC**

Tofu | Seealgen | Lauchzwiebeln
Tofu | Seaweed | Spring Onion

4,5 €

● **V2. COCONUT DREAM**

Hühnerfleisch | Champignons | Blumenkohl | Koriander | Kokosmilch
Chicken | Mushrooms | Cauliflower | Coriander | Coconut milk

6,0 €



● **V3. SALMON GLOW^[S]**

Lachs | Cherry-Tomaten | Champignons |
Dill | Lauchzwiebeln
Salmon | Cherry Tomatoes | Mushrooms |
Dill | Spring Onion

6,5 €

● **V4. TOM YUM SPARK^[M]**

Garnelen | Cherry-Tomaten | Champignons | Zucchini | Lauchzwiebeln
Shrimp | Cherry Tomatoes | Mushrooms | Zucchini | Spring Onion

6,5 €



Appetizers



● **VS1. GREEN EDAMAME** ^[S]

Gedämpfte grüne Baby-Sojabohnen | Meersalz.
Steamed green baby soybeans | Sea salt

5,5 €

● **VS2. TAMARIND TOUCH EDAMAME** ^[S]

Gedämpfte grüne Baby-Sojabohnen | Tamarindensauce.
Steamed green baby soybeans | Tamarind sauce.

6,5 €

● **VS3. GOLDEN KARAAGE** ^[E]

Knusprig frittiertes Hühnchenfleisch | Sweet-Chili-Sauce.
Crispy fried chicken | Sweet chili sauce.

7,0 €

● **VS4. TERIYAKI STICKY** ^[S,E]

Gegrillte Hühnerspieße | Teriyakisauce.
Grilled chicken skewers | Teriyaki sauce.

7,5 €

● **VS6. TEMPURA SHRIMP JOY** ^[C,S]

Knusprig frittierte Garnelen in Tempura-Teig | Beilagensalat |
Avocado-Pasta | Teriyakisauce

Crispy tempura shrimp | Side salad | Avocado pasta | Teriyaki sauce

8,0 €

● **VS5. CRISPY TOFU BITES** ^[S]

Knusprig gebratener Tofu | Chili-Mayonnaise
Crispy fried tofu | Chili mayonnaise

5,5 €

● **VS7. VEGGIE GYOZA** ^[S]

Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung | Teriyakisauce |
Süß-Sauer-Sauce

Pan-fried dumplings with vegetable filling | Teriyaki sauce |
Sweet and sour sauce

5,5 €



● **VS8. SWEET POTATO FRIES**

Knusprig frittierte Süßkartoffelsticks | Leicht gesalzen
Crispy fried sweet potato sticks | Lightly salted
5,5 €



● **VS9. CRUNCHY SEA RINGS** ^[C]

Knusprig frittierte Tintenfischringe | Süß-Sauer-Sauce
Lightly fried calamari rings | sweet and sour sauce
5,5 €



● **VS10. VEGGIE SPRING ROLLS**

Knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | Süß-Sauer-Sauce
Crispy fried spring rolls with vegetable filling | Sweet and sour sauce
5,5 €

● **VS11. Authentic Vietnamese Rolls / CHẢ GIÒ** ^[E]

Knusprig frittierte vietnamesische Frühlingsrollen | Schweinefleisch | Ei | Glasnudeln | Morcheln | Gemüse | Beilagensalat | Hausgemachte Soße
Crispy Vietnamese Spring Rolls | Pork | Egg | Glass noodles | Wood ear mushrooms | Vegetables | Side salad | Homemade sauce
6,5 €



■ **VS12. SUMMER FRESH ROLLS**

- **Mit Garnelen** ^[S,SE,P,C] 7,0 €
- **Mit Tofu** ^[S,SE,P] 6,5 €

Reispapier | Reismudeln | Salatmix | Avocado | Koriander | Geröstete Zwiebeln | Geröstete Erdnüsse | Hausgemachte Sesamsauce
Rice paper | Rice noodles | Salad mix | Avocado | Coriander | Roasted onions | Roasted peanuts | Homemade sesame sauce



Special Salad

● S1. WAKAME SEAWEED SALAD [S,SE]

Wakame-Algen | Sesam | Leicht gewürzt
Wakame seaweed | Sesame | Lightly seasoned
5,0 €

● S2. GURKEN-SALAD [S,SE]

Gurken | Karotten | Reisessig | Sesam | Leicht gewürzt
Cucumber | Carrots | Rice vinegar | Sesame | Lightly seasoned
5,0 €



● S3. SPECIAL KIMCHI [S,SE,SF,C]

Hausgemachter eingelegter Chinakohl | Möhren | Lauch |
Sesam | Gewürze | Wahlweise mit Oktopus
Homemade pickled Napa cabbage | Carrots | Leek | Sesame |
Spices | Optionally with octopus

6,5 €

● S4. OCEAN AVOCADO TARTARE [F,S,SE]

Lachs | Avocado | Rote Zwiebeln | Sojasauce |
Limettensaft | Sesam
Salmon | Avocado | Red onions | Soy sauce | Lime juice |
Sesame

9,0 €

● S5. TUNA BLOOM TARTARE [F,S,SE]

Thunfisch | Avocado | Rote Zwiebeln | Sojasauce |
Limettensaft | Sesam
Tuna | Avocado | Red onions | Soy sauce | Lime juice |
Sesame

10,0 €

■ S6. TROPICAL MANGO SALAD

● Mit Garnelen [P,S,C] 8,5 €

● Mit gegrilltem Hähnchen 7,5 €
(Teriyakisaucе) [P,S]

Mangostreifen | Salatmix | Kräuter | Koriander |
Geröstete Erdnüsse | Hausgemachte Soße
Mango slices | Salad mix | Herbs | Coriander | Roasted
peanuts | Homemade sauce



Hauptspeise | Main Course

WARMSPEISEN

/ WARM DISHES

Zu jeder Warmspeise wird eine Portion Reis serviert.
Each warm dish is served with a portion of rice.

Reisgerichte / Rice Dishes

■ W1. HOKKAIDO GOLD CURRY

Cremige Kokos-Curry-Sauce | Kürbis | Wok-Gemüse |
Koriander | Erdnüsse | Gemischter Salat
Creamy coconut curry sauce | Pumpkin | Wok vegetables |
Coriander | Peanuts | Mixed salad

Optionen / Options

- | | |
|---|--------|
| ● Mit gebratenem Tofu ^[S] | 13,0 € |
| ● Mit Hühnerfleisch ^[P,S] | 14,0 € |
| ● Mit knuspriger Hähnchenbrust ^[P,S] | 15,0 € |
| ● Mit knuspriger Ente ^[P,S] | 17,5 € |
| ● Mit gegrillter Ente ^[P,S] | 19,5 € |
| ● Mit gegrillten großen Garnelen ^[C,S,P] | 20,5 € |



■ W2. SWEET MANGO CURRY

Cremige Kokos-Mango-Sauce | Spargel | Wok-Gemüse |
Koriander | Sesamreis | Gemischter Salat
Creamy coconut mango sauce | Asparagus | Wok vegetables |
Coriander | Sesame rice | Mixed salad

Optionen / Options

- | | |
|---|--------|
| ● Mit gebratenem Tofu ^[S] | 13,0 € |
| ● Mit Hühnerfleisch ^[S] | 14,0 € |
| ● Mit knuspriger Hähnchenbrust ^[S] | 15,0 € |
| ● Mit knuspriger Ente ^[S] | 17,5 € |
| ● Mit gegrillter Ente ^[S] | 19,5 € |
| ● Mit gegrillten großen Garnelen ^[C,S,P] | 20,5 € |



Hauptspeise | Main Course

WARM SPEISEN

/ WARM DISHES

■ W3. HOKKAIDO PEANUT PARADISE

Cremige Kokos-Erdnuss-Sauce | Spargel | Wok-Gemüse |
Koriander | Erdnüsse | Gemischter Salat
Creamy coconut peanut sauce | Asparagus | Wok vegetables |
Coriander | Peanuts | Mixed salad

Optionen / Options

- Mit gebratenem Tofu ^[S] 13,0 €
- Mit Hühnerbrust ^[P,S] 14,0 €
- Mit knuspriger Hähnchenbrust ^[P,S] 15,0 €
- Mit knuspriger Ente ^[P,S] 17,5 €
- Mit gegrillter Ente ^[P,S] 19,5 €
- Mit gegrillten großen Garnelen ^[C,S,P] 20,5 €



● W4. DUCKZILLA ^[P,S]

Knusprige Ente | Grüner Spargel | Wokgemüse der Saison |
Knoblauch-Sojasauce
Crispy duck | Green asparagus | Seasonal wok vegetables |
Garlic soy sauce

17,5 €

● W5. SALMON SUNSHINE ^[F,S,P,SE]

Gegrillter Lachs | Grüner Spargel | Cherry-Tomaten | Dill |
Salatmix | Teriyakisauce | Geröstete Erdnüsse.
Grilled salmon | Green asparagus | Cherry tomatoes | Dill |
Salad mix | Teriyaki sauce | Roasted peanuts.

18,5 €



Nudelgerichte / Noodle Dishes

● W6. SAIGON STREET BOWL [S,P,SE]

Reisnudeln | Gegrilltes Schweinefleisch mit gehacktem Zitronengras
| Frühlingsrolle | Salatmix | Eingelegtes Gemüse | Geröstete
Erdnüsse | Koriander | Hausgemachte Soße
Rice noodles | Grilled pork with chopped lemongrass | Spring roll |
Salad mix | Pickled vegetables | Roasted peanuts | Coriander |
Homemade sauce
15,0 €

■ W7. BOWL OF HAPPINESS [S,P,SE]

Reisnudeln | Gebratene Zwiebeln | Gemischter Salat |
Geröstete Erdnüsse | Zitronengras | Röstzwiebeln |
Koriander | Minze | Hausgemachte Soße
Rice noodles | Sautéed onions | Mixed salad | Roasted
peanuts | Lemongrass | Fried onions | Coriander | Mint |
Homemade sauce
15,0 €

● Mit mariniertem Hühnerfleisch 15,0 €

● Mit mariniertem Rindfleisch 15,9 €



● W8. EBI RAMEN [C,S,E]

Garnelen in Tempura | Ramen-Nudeln | Klare Brühe mit
Sojageschmack | Mais | Frühlingszwiebeln | Ramen-Ei |
Sojasprossen
Tempura shrimp | Ramen noodles | Clear broth with soy
flavor | Corn | Spring onions | Ramen egg | Bean
13,0 €

● W9. CRUNCHY RAMEN [S,P,E]

Knusprig frittierte Hähnchenstücke | Ramen-Nudeln | Klare
Brühe mit Sojageschmack | Mais | Frühlingszwiebeln |
Ramen-Ei | Sojasprossen
Crispy fried chicken pieces | Ramen noodles | Clear broth
with soy flavor | Corn | Spring onions | Ramen egg | Bean
sprouts
12,0 €



● W10. SEASIDE RAMEN [E,F,S]

Frische Meeresfrüchte | Ramen-Nudeln | Miso-Brühe | Mais
| Frühlingszwiebeln | Ramen-Ei | Sojasprossen
Fresh seafood | Ramen noodles | Miso broth | Corn | Spring
onions | Ramen egg | Bean sprouts
14,0 €

● W11. OISHI BENTO BOX [S,E]

Gebratene Ramennudeln | Gemüse | Rindfleisch | Gyoza |
Wakame-Salat | 4 Stück verschiedene Nigiri
Fried ramen noodles | Vegetables | Beef | Gyoza | Wakame
salad | 4 pieces of assorted nigiri
18,0 €



SUSHI



Hokkaido Special Rolls (8 Stück)

- **HS1. HULK ROLL** [E,L,F]
Lachs in Tempura | Gurken | Frischkäse | Avocadomantel | Roggen | SHISO Mix
Tempura salmon | Cucumber | Cream cheese | Avocado coating | Rye | SHISO mix
14,0 €
- **HS2. HOKKAIDO ROLL** [E,F]
Krebs | Surimi Tempura | Avocado | Frischkäse | Flambierter Aal-Mantel | Tempura-Flakes
Crab | Surimi tempura | Avocado | Cream cheese | Flambéed eel coat | Tempura flakes
14,5 €
- **HS3. SAKURA MOON ROLL** [E,F]
Avocado | Gurke | Surimi | Flambierter Lachs- und Käsemantel | Tempura-Flakes
Avocado | Cucumber | Surimi | Flambéed salmon and cheese coat | Tempura flakes
14,5 €
- **HS4. SUNRISE ROLL** [E,F]
Garnele Tempura | Avocado | Gurke | Frischkäse | Lachs Tartar | Bedeckt mit Kaviar
Tempura shrimp | Avocado | Cucumber | Cream cheese | Salmon tartare | Topped with caviar
15,0 €
- **HS5. IRON MAN ROLL** [E,F]
Thunfisch Tempura | Gurken | Avocado | Frischkäse | Thunfischmantel | SHISO
Tempura tuna | Cucumber | Avocado | Cream cheese | Tuna coat | SHISO
15,5 €
- **HS6. OCEAN PEARL ROLL** [S,E,F]
Jakobsmuschel | Gurken | Frischkäse | Thunfisch Tartar | Schnittlauch | Bedeckt mit SHISO
Scallop | Cucumber | Cream cheese | Tuna tartare | Chives | Topped with SHISO
15,5 €
- **HS7. VEGGIE PARADISE ROLL** [G,I]
Grüner Spargel | Gurke | Tofu-Blätter | Rucola | Frischkäse | Avocadomantel
Green asparagus | Cucumber | Tofu sheets | Arugula | Cream cheese | Avocado coating
14,0 €



HOKKAIDO SUSHI SETS

Lassen Sie sich vom Sushi-Meister überraschen und genießen Sie eine exklusiv für Sie zusammengestellte Auswahl an frischen, köstlichen Kreationen, die garantiert Ihre Erwartungen erfüllen und Ihnen Freude bereiten werden.

Let the Sushi Master surprise you and enjoy a selection of fresh, delicious creations specially prepared for you, that will surely meet your expectations and bring you joy

● HO1. HOKKAIDO OMAKASE 1 [E,F]

2 Stück Nigiri | 6 Stück Maki | 8 Stück einer Hokkaido Special Roll | Wakame-Salat
2 pieces of Nigiri | 6 pieces of Maki | 8 pieces of one Hokkaido Special Roll | Wakame Salad

23,9 €

● HO2. HOKKAIDO OMAKASE 2 [E,F,L]

3 verschiedene Nigiri | 3 Stück Sashimi | 6 Stück Maki | 6 Stück Futo Crunchys | Wakame-Salat
3 different Nigiri | 3 pieces of Sashimi | 6 pieces of Maki | 6 pieces of Futo Crunchys | Wakame Salad

25,9 €

● HO3. HOKKAIDO OMAKASE 3 [E,F]

8 Stück California Roll | 6 Stück Crispy Tempura Maki | 4 verschiedene Nigiri | Wakame-Salat
8 pieces of California Roll | 6 pieces of Crispy Tempura Maki | 4 different Nigiri | Wakame Salad

26,9 €

● HO4. HOKKAIDO OMAKASE 4 [E,F,L] (für 2 Personen)

4 Stück Nigiri | 9 Stück Maki | 8 Stück Hokkaido Special Rolls | 8 Stück Crispy Tempura Maki | 6 Stück Futo Crunchys | 6 Scheiben Sashimi | Wakame-Salat
4 pieces of Nigiri | 9 pieces of Maki | 8 pieces of Hokkaido Special Rolls | 8 pieces of Crispy Tempura Maki | 6 pieces of Futo Crunchys | 6 slices of Sashimi | Wakame Salad

55,0 €



SASHIMI

/ SASHIMI PLATTER

Frisch geschnittene Scheiben von hochwertigem Fisch, serviert ohne Reis.
Freshly sliced pieces of premium fish, served without rice



● **SA1. SAKE** [F, S]

5 Scheiben Lachs Sashimi
5 slices of salmon sashimi
10,0 €

● **SA2. TEKKA** [F]

5 Scheiben Thunfisch Sashimi
5 slices of tuna sashimi
12,0 €

● **SA3. HOTATE ABURI** [F]

5 Scheiben Jakobsmuschel
5 slices of seared scallops
12,0 €

● **SA4. UNAGI** [F]

5 Scheiben Geräucherter Aal
5 slices of smoked eel
12,0 €

● **SA5. HOKKAIDO SASHIMI MIX** [F]

12 Scheiben Sashimi, jeweils 3 Stk pro Sorte
12 slices of sashimi, 3 pieces per type
(Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel)
(Salmon, Tuna, Scallop)

25,0 €



California Rolls (8 Stück)

Alle Rollen mit Fischeiern und Sesam bestreut.
All rolls are topped with fish roe and sesame.

● C1. Sake California^[L]

Lachs | Avocado | Gurken | Frischkäse
Salmon | Avocado | Cucumber | Cream cheese
10,9 €

● C5. Teka Tempura^[E,L]

Thunfisch Tempuramantel | Gurken | Avocado | Frischkäse
Tempura tuna | Cucumber | Avocado | Cream cheese
11,9 €

● C2. Tekka Negi California^[S]

Scharfer Thunfisch | Schnittlauch | Gurken
Spicy tuna | Chives | Cucumber
11,9 €

● C6. Hotate California^[F,L]

Gegrillte Jakobsmuschel | Gurken | Frischkäse
Grilled scallop | Cucumber | Cream cheese
12,9 €

● C3. Sake Tempura^[E,L]

Lachs Tempura | Avocado | Gurken | Frischkäse
Tempura salmon | Avocado | Cucumber | Cream cheese
11,9 €

● C7. California Classic^[L]

Surimi | Avocado | Gurken | Mayonnaise
Surimi | Avocado | Cucumber | Mayonnaise
10,5 €

● C4. Ebi Tempura California^[E,L]

Garnele Tempura | Gurken | Avocado | Frischkäse
Tempura shrimp | Cucumber | Avocado | Cream cheese
11,9 €



Futo Maki Crunchys (6 Stück)

Dicke Sushirollen, gefüllt mit Fisch, Fleisch oder Gemüse, umhüllt von knusprigen Tempuraflocken, frittiert und serviert mit Cocktailsoße, Teriyakisaucе und Sesam.

Thick sushi rolls filled with fish, meat, or vegetables, coated with crispy tempura flakes, fried, and served with cocktail sauce, teriyaki sauce, and sesame

● F1. Sake Avocado [F,L]

Lachs | Avocado | Frischkäse

Salmon | Avocado | Cream cheese

9,0 €

● F2. Spicy Ocean Touch [F,L]

Scharfer Thunfisch | Schnittlauch | Avocado | Frischkäse

Spicy tuna | Chives | Avocado | Cream cheese

10,0 €

● F3. Ebi Avocado [F,L]

Garnelen | Avocado | Frischkäse

Shrimp | Avocado | Cream cheese

9,5 €

● F4. Samurai Roll [L,E]

Gehacktes, scharfes Krebsfleisch | Avocado | Mayonnaise

Chopped, spicy crab meat | Avocado | Mayonnaise

10,0 €

● F5. Akira Roll [S,L]

Gegrillte Jakobsmuschel | Gurken | Frischkäse

Grilled scallop | Cucumber | Cream cheese

9,0 €

● F6. „Little Green Garden“ [S,L]

Avocado | Grüner Spargel | Inari | Gurke

Avocado | Green asparagus | Inari | Cucumber

8,5 €



Crispy Tempura Maki (8 Stück)

Maki-Rollen in knusprigen Tempuraflocken, serviert mit Cocktail- und Teriyakisauce.
Maki rolls with crispy tempura flakes, served with cocktail and teriyaki sauce.



● MC1. Sake -Tempura^[F]

Lachs
Salmon
6,5 €

● MC2. Tuna -Tempura^[F]

Thunfisch
Tuna
7,0 €

● MC3. Shrimp Avocado Tempura^[F]

Garnelen | Avocado
Shrimp | Avocado
7,0 €

Maki (6 Stück)

● M1. Sake^[F]

Lachs
Salmo
5,5 €

● M2. Tekka^[F]

Thunfisch
Tuna
6,5 €

● M3. Crunchy Ebi^[S,F]

Garnele Tempura | Teriyakisauce | Sesam
Tempura shrimp | Teriyaki sauce | Sesame
6,5 €

● M7. Inari^[S,SE]

Japanischer Tofu | Rucola | Sesam
Japanese tofu | Arugula | Sesame
4,5 €

● M4. Hotategai^[S,F]

Jakobsmuschel in Sojasauce mariniert | Fischrogen
Scallop marinated in soy sauce | Fish roe
6,5 €

● M5. Simply Avocado^[S,SE]

Avocado | Sesam
Avocado | Sesame
4,9 €

● M6. Kappa^[S,SE]

Gurken | Sesam
Cucumber | Sesame
4,7 €



Nigiri (2 Stück)

● **N1. Sake**

Lachs
Salmon
5,5 €

● **N4. Hotate** ^[F]

Jakobsmuschel
Scallop
5,5 €

● **N7. Gunkan Avocado**

Avocado
4,5 €

● **N2. Teka** ^[F]

Thunfisch
Tuna
5,5 €

● **N5. Gunkan Sake** ^[F,L]

Lachs | Frischkäse
Salmon | Cream cheese
5,0 €

● **N8. Tamago** ^[E]

Japanisches Omlett
4,0 €

● **N3. Ebi** ^[F]

Garnele
Shrimp
5,0 €

● **N6. Gunkan Negi Tekka** ^[F,S]

Scharfer Thunfisch | Schnittlauch
Spicy tuna | Chives
5,5 €



EXTRA SAUCEN / EXTRA SAUCES

- | | | | |
|---|-------|------------------------------|-------|
| ● Teriyakisauce / Teriyaki Sauce | 2,0 € | ● Avocado-Dip / Avocado Dip | 3,5 € |
| ● Chilimayonnaise / Chili Mayonnaise | 2,0 € | ● Hoisinsauce / Hoisin Sauce | 2,0 € |
| ● Chilisüß-sauersauce / Sweet Chili Sauce | 1,5 € | | |



EXTRA BEILAGEN / EXTRA SIDES

- | | |
|------------------------------|-------|
| ● Reis / Rice | 2,0 € |
| ● Sushi-Reis / Sushi Rice | 3,0 € |
| ● Udon-Nudeln / Udon Noodles | 4,0 € |

Getränke

/ Drinks

■ SOFTDRINKS

- Cola 0,3l ^{1 3 7} 3,5 €
- Cola Zero 0,3l ^{1 4 7} 3,5 €
- Sprite 0,3l ^{1 3 7} 3,5 €
- Fanta 0,3l ^{1 3 7} 3,5 €
- Ginger Ale (klein) ^{1 3} 3,5 €
- Bitter Lemon (klein) ^{1 3 10} 3,5 €

■ SÄFTE / JUICE

- Orangensaft 0,3l 3,5 €
- Maracujasaft 0,3l 3,5 €
- Apfelsaft 0,3l 3,5 €
- Ananassaft 0,3l 3,5 €
- Lycheesaft 0,3l 3,5 €
- Mangosaft 0,3l 3,5 €
- KiBa-Saft (Kirsch-Banane) 3,5 €
- Saftschorle ¹ 3,5 €



■ WASSER / WATER

- | | | | | | |
|---------|----------------|-------|----------|----------------|-------|
| ● Still | 0,33 l Flasche | 3,5 € | ● Medium | 0,33 l Flasche | 3,5 € |
| | 0,75 l Flasche | 6,0 € | | 0,75 l Flasche | 6,0 € |

BIER

/ BEER

■ Mit Alkohol / With Alcohol

- Veltins Helles Pülleken (0,33 l) 4,0 €
- Radler (0,33 l) 4,0 €
- Maisel Weißbier Hell (0,5 l) 4,5 €
- Maisel Weißbier Dunkel (0,5 l) 4,5 €
- Japanisches Bier 5,0 €

■ Vom Fass / On Tap

- Veltins (0,3 l) 3,8 €
- Veltins (0,5 l) 5,8 €

■ Alkoholfrei / Alcohol-Free

- Pils Alkoholfrei (0,33 l) 4,0 €
- Radler Alkoholfrei (0,33 l) 4,0 €
- Maisel Weißbier Alkoholfrei (0,5 l) 4,5 €



WEIN

/ Wine

■ Weißwein / White Wine

● Grauburgunder ⁵	0,2 l / Glas	7,0 €
	0,75 l / Flasche	26 €

● Riesling ⁵	0,2 l / Glas	7,0 €
	0,75 l / Flasche	26 €

● Chardonnay ⁵	0,2 l / Glas	7,0 €
	0,75 l / Flasche	26 €



■ Rotwein / Red Wine

● Spätburgunder ⁵	0,2 l / Glas	7,0 €
	0,75 l / Flasche	26 €

● Merlot ⁵	0,2 l / Glas	7,0 €
	0,75 l / Flasche	26 €

● Cabernet Sauvignon ⁵	0,2 l / Glas	7,0 €
	0,75 l / Flasche	26 €



APERITIFS

■ Mit Alkohol / With Alcohol

● Yuzu Spritz ⁵

Yuzusaft | Prosecco | Soda | Zitronenscheibe | Eiswürfel
Yuzu juice | Prosecco | Soda | Lemon slice | Ice cubes
7,5 €

● Sakura Spritz ^{1 5 8}

Sakura-Likör | Prosecco | Soda | Kirschblüten | Eiswürfel
Sakura liqueur | Prosecco | Soda | Cherry blossoms | Ice cubes
7,5 €

● Campari Orange ^{1 8}

Campari | Orangensaft | Eiswürfel | Orangenscheibe
Campari | orange juice | Ice cubes | Orange slice
7,0 €

● Hugo ^{5 8}

Prosecco | Holunderblütensirup | Zitronensaft |
Gurkenscheiben | frische Minze | Soda | Eiswürfel
Prosecco | Elderflower syrup | Lemon juice |
Cucumber slices | Fresh mint | Soda | Ice cubes
7,0 €



● Ume Spritz ⁵

Ume-Sake | Zitronensaft | Soda | frische Minze | Eiswürfel
Ume sake | Lemon juice | Soda | Fresh mint | Ice cubes
7,5 €

● Sake Ginger Fizz ^{5 8}

Sake | Ingwersirup | Zitronensaft | Soda |
Ingwerscheiben | Eiswürfel
Sake | Ginger syrup | Lemon juice | Soda |
Ginger slice | Ice cubes
7,5 €

● Aperol Spritz ^{1 5 8}

Aperol | Prosecco | Soda | Orangenscheibe | Eiswürfel
Aperol | Prosecco | Soda | Orange slice | Ice cubes
7,0 €

● Lillet Wild Berry ^{1 5 8}

Lillet Blanc | frische Zitronen | Schweppes Wild Berry |
Eiswürfel | Beeren
Lillet Blanc | Fresh lemons | Schweppes Wild Berry |
Ice cubes | Berries
7,5 €

■ Alkoholfrei / Alcohol-Free

● Hugo (alkoholfrei) ⁸

Soda | Holunderblütensirup | Zitronensaft |
Gurkenscheiben | frische Minze | Eiswürfel
Soda | Elderflower syrup | Lemon juice | Cucumber slices |
Fresh mint | Ice cubes
6,0 €

HOUSE SPECIAL



● Yuzu Chill ⁸

Yuzusaft | Zitronensaft | Honig | Soda | Eiswürfel
Yuzu juice | Lemon juice | Honey | Soda | Ice cubes
6,0 €

● Matcha Energy ^{1 3 8}

Matchapulver | Zitronensaft | Honig | Wasser | Eiswürfel
Matcha powder | Lemon juice | Honey | Water | Ice cubes
6,5 €

● Ume Blossom ^{3 8}

Ume-Tee | Zitronensaft | Soda | Eiswürfel
Ume tea | Lemon juice | Soda | Ice cubes
6,0 €

● Shiso Herb ^{3 8}

Shisoblätter | Zitronensaft | Honig | Soda | Eiswürfel
Shiso leaves | Lemon juice | Honey | Soda | Ice cubes
6,0 €

● Yuzu Ginger ^{3 8}

Frischer Ingwer | Yuzusaft | Honig | Soda | Eiswürfel
Fresh ginger | Yuzu juice | Honey | Soda | Ice cubes
6,0 €

● Green Tea Fresh ^{1 3 8}

Grüner Tee | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiswürfel
Green tea | Lemon juice | Sugar syrup | Ice cubes
6,5 €

● Mango Mule ³

Mangopüree | Zitronensaft | Ginger Ale | Eiswürfel
Mango purée | Lemon juice | Ginger ale | Ice cubes
6,0 €

■ Erfrischendes Lassi / Refreshing Lassi

● Mango Lassi ^(L)

Mangopüree | Joghurt | Honig | Milch | Eiswürfel
Mango purée | Yogurt | Honey | Milk | Ice cubes
6,0 €

● Avocado Lassi ^{L, 8}

Avocado | Joghurt | Honig | Milch
Avocado | Yogurt | Honey | Milk
6,0 €



ALKOHOLFREIE COCKTAILS

/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

● Minty Mojito ^{3 4}

FrISChe Minze | Limette | Zucker | Ginger Ale | Eiswürfel
Fresh mint | Lime | Sugar | Ginger ale | Ice cubes

7,0 €

● Piña Paradise (L⁴)

Ananassaft | Sahne | Zitronensaft | Kokosnuss-Sirup
Pineapple juice | Cream | Lemon juice | Coconut syrup

7,5 €

● Citrus Bliss ^{3 4}

Orangensaft | Zitronensaft | Soda | Honig | Eiswürfel
Orange juice | Lemon juice | Soda | Honey | Ice cubes

7,0 €

● Tropical Dream ^{3 4}

Ananassaft | Mangosaft | Soda | FrISChe Minze | Eiswürfel
Pineapple juice | Mango juice | Soda | Fresh mint | Ice cubes

6,5 €

● Exotic Ipanema ^{3 4}

Limette | Zucker | Ginger Ale | Maracuja-Saft
Lime | Sugar | Ginger ale | Passion fruit juice

6,5 €

COCKTAILS

● Yuzu Sunset ^{3 4 8}

Japanischer Whiskey (Hibiki) | Yuzusaft | Zuckersirup | Eiswürfel
Japanese whiskey (Hibiki) | Yuzu juice | Sugar syrup | Ice cubes
9,0 €

● Sakura Highball ^{1 3 11}

Japanischer Gin | Tonic Water | Eiswürfel | Zitronenschale
Japanese gin | Tonic water | Ice cubes | Lemon peel
8,5 €

● Matcha Breeze Mojito ^{3 4}

Weißer Rum | Matchapulver | Zitronensaft | Frische Minze |
Zuckersirup | Soda | Eiswürfel
White rum | Matcha powder | Lemon juice | Fresh mint |
Sugar syrup | Soda | Ice cubes
9,5 €

● Caipi Rio ^{3 4 8}

Cachaça | Limette | Zucker | Sprite | Eiswürfel
Cachaça | Lime | Sugar | Sprite | Ice cubes
8,0 €

● Piña Colada ^{3 4 L}

Weißer Rum | Sahne | Zitronensaft | Kokosnuss-Sirup |
Ananassaft | Eiswürfel
White rum | Cream | Lemon juice | Coconut syrup |
Pineapple juice | Ice cubes
8,0 €

● Classic Mojito ^{3 4 8}

Weißer Rum | Frische Minze | Zucker | Zitronensaft |
Soda | Eiswürfel
White rum | Fresh mint | Sugar | Lemon juice | Soda |
Ice cubes
8,0 €

DIGESTIFS

(4 cl pro Shot / per shot)

● Jägermeister

4,0 €

● Obstler

4,0 €

● Japanischer Gin / Japanese gin

6,0 €

● Sake warm / Warm sake

4,0 €

● Aquavit

4,0 €

● Japanischer Whiskey / Japanese whiskey

6,0 €



TEE

/ TEA

● Jasmintee / Kanne

Feiner Grüntee, kombiniert mit duftenden Jasminblüten.
Delicate green tea combined with fragrant jasmine flowers.
5,0 €

● Japanischer Genmaicha / Kanne

Ein japanischer Grüntee mit geröstetem und gepufftem Reis
A Japanese green tea with roasted and puffed rice
5,5 €

● Schwarzer Tee / Kanne

Klassischer Schwarztee mit intensivem Aroma.
Classic black tea with an intense aroma.
4,0 €

● Frische Minze / Tasse

Frische Minzblätter | Limette | Gojibeeren | Honig
Fresh mint leaves | Lime | Goji berries | Honey
5,0 €

● Frischer Ingwer / Tasse

Frisher Ingwer | Kumquats | Gojibeeren | Honig
Fresh ginger | Kumquats | Goji berries | Honey
4,5 €



KAFFEE

/ COFFEE



- Cappuccino
3,5 €
- Crema
3,5 €



- Espresso
3,0 €
- Doppelter Espresso
3,5 €

- **Vietnamesischer Kaffee**

Vietnamesischer Robusta-Kaffee, gezuckerte Kondensmilch, Eiswürfel, kalt serviert. Vietnamese robusta coffee, sweetened condensed milk, ice cubes, served cold.

4,0 €



DESSERTS



● **Crème Brûlée** (L,E,8)

Sahne | Milch | Eigelb | Bourbon-Vanille | Karamellsplitter
Cream | Milk | Egg yolk | Bourbon vanilla | Caramel shards
4,9 €



● **Matcha Ice Cream** (L,8)

Milch | Sahne | Matchapulver
Milk | Cream | Matcha powder
4,5 €



● **Mochi Ice Twins** (L,8)

Zwei Mochi mit cremiger Eisfüllung, erhältlich in
verschiedenen Sorten.
Two mochi with creamy ice cream filling, available in
assorted varieties.
4,9 €



● **Tiramisu** (E, L, 8)

Mascarpone-Creme | Löffelbiskuits | Kaffee |
Kakaopulver | Zucker | Eier
Mascarpone cream | Ladyfingers | Coffee |
Cocoa powder | Sugar | Eggs

5,5 €

● **Mochi Trio** (N,5)

Drei Stück Mochi mit verschiedenen Füllungen, erhältlich
in einer Auswahl an Sorten.
Three pieces of mochi with different fillings, available in
assorted varieties

6,5 €



Allergene & Ernährungshinweise

Wir möchten, dass Sie Ihr Essen unbeschwert genießen können. Deshalb haben wir die wichtigsten Hinweise zu Allergenen und Ernährungsweisen für Sie zusammengestellt:

Allergene & Zusatzstoffe – Ihr Genuss in sicheren Händen

Um Ihnen eine sorgenfreie Auswahl zu ermöglichen, haben wir alle relevanten Allergene und Zusatzstoffe in unseren Gerichten gekennzeichnet. Bitte achten Sie auf die Symbole in der Speisekarte:

Allergene (Allergen Key)

- **GF (Glutenfrei):** Frei von Weizen, Roggen, Gerste und Hafer.
- **S (Soja):** Enthält Soja oder Sojaprodukte.
- **SE (Sesam):** Enthält Sesamsamen oder Sesamprodukte.
- **E (Eier):** Enthält Ei oder Eierprodukte.
- **F (Fisch):** Enthält Fisch oder Fischerzeugnisse.
- **M (Milch):** Enthält Milch oder Milchprodukte, inkl. Laktose.
- **N (Nüsse):** Enthält Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und ähnliche Schalenfrüchte.
- **P (Erdnüsse):** Enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse.
- **C (Krebstiere):** Garnelen, Krabben oder andere Meeresfrüchte.
- **MUS (Weichtiere):** Muscheln, Austern und ähnliche Produkte.
- **SF (Sulfite):** Häufig in Wein, Essig oder Trockenfrüchten enthalten.
- **I (Sellerie):** In Suppen, Brühen und Gewürzen verwendet.
- **J (Senf):** Ideal für die feine Würze in Saucen.
- **L (Lupinen):** Pflanzliche Proteinquelle, oft in veganen Gerichten.
- **G (Gluten):** Enthält glutenhaltige Zutaten wie Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer.

Zusatzstoffe (Additives)

- **1 – Farbstoff:** Für ansprechende Farben.
- **2 – Konservierungsstoff:** Verlängert die Haltbarkeit.
- **3 – Antioxidationsmittel:** Hält Lebensmittel frisch.
- **4 – Geschmacksverstärker:** Verstärkt Aromen.
- **5 – Schwefeldioxid/Sulfite:** Zu finden in Wein, Essig und Trockenfrüchten.
- **6 – Schwarz gefärbt:** Für Oliven und ähnliche Produkte.
- **7 – Phosphat:** Verbessert die Konsistenz in Fleischprodukten.
- **8 – Süßungsmittel:** Kalorienarme Zuckeralternative.
- **9 – Phenylalanin:** Enthalten in bestimmten Süßstoffen.
- **10 – Koffeinhaltig:** Für den Energieschub in Getränken.
- **11 – Chininhaltig:** Verleiht Tonic Water seine bittere Note.
- **12 – Nitritpökelsalz:** Zur Konservierung von Fleischwaren.
- **13 – Wachsüberzug:** Zum Schutz und zur Beschichtung von Obst.



Vielen Dank, dass Sie sich für Hokkaido entschieden
haben. Wir wünschen Ihnen ein angenehmes
kulinarisches Erlebnis.

Thank you for choosing Hokkaido.
We hope you have a delightful dining experience.

