



洋食

Yōshoku

RAMEN • GRILL • IZAKAYA



Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte das Personal.

Kartenzahlung ab 25€.



WILLKOMMEN

味覚は心から - „DER GESCHMACK KOMMT VON HERZEN.“

Im Yoshoku Restaurant erlebst du eine faszinierende kulinarische Reise voller Überraschungen. Lass dich von unseren hausgemachten Ramen, exquisiten Grillspezialitäten und authentischen Izakaya-Gerichten verführen, die den einzigartigen Geschmack Japans zelebrieren.

味覚は心から - “Taste Comes from the Heart”

At Yoshoku Restaurant, you'll embark on a fascinating culinary journey full of surprises. Let yourself be tempted by our homemade ramen, exquisite grilled specialties, and authentic izakaya dishes that celebrate the unique flavors of Japan.

RAMEN 4-5

STARTERS 6-7

DON 8

SALAT BOWLS 9

VEGAN 9

MAINS 10

DESSERTS 11

SUSHI 12-16

OMAKASE 17
MENUE SETS

DRINKS 18-23

R A M E N



01. TONKOTSU RAMEN 15.0

Schweinebrühe mit Chashu (Schweinebraten), Shiitake, Bio-Ei, Naruto, Spinat, Knoblauchöl, Mais, Kresse, Frühlingszwiebeln, Noriblatt
 Creamy pork broth with chashu (roasted pork), shiitake, egg, naruto, spinach, corn, cress, garlic oil, spring onions, nori



02. MISO RAMEN 16.0

Hühnerbrühe auf Miso-Basis mit Chashu (Schweinebraten), Kaarage, Butter, Bio-Ei, Mais, Spinat, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Kresse
 Miso based chicken broth with chashu (roasted pork), chicken tempura, butter, egg, corn, spinach, spring onions, nori, cress

03. SHOYU RAMEN 15.0

Hühnerbrühe auf Shoyu-Basis mit frittiertem Huhn, Bio-Ei, Naruto, Pakchoi, Mais, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Kresse
 Shoyu based chicken broth, chicken tempura, egg, naruto, pakchoi, corn, spring onions, nori, cress



04. GYOZA RAMEN 16.0

Hühnerbrühe mit Gyoza (Rinderfüllung), Kaarage (frittierten Hähnchenstücken), Bio-Ei, Naruto, Pakchoi, Mais, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Kresse
 Chicken broth with gyoza (beef), kaarage, egg, naruto, pakchoi, corn, spring onions, nori, cress



05. TANTANMEN (spicy) 15.0

Cremige Schweinebrühe mit scharf gewürztem Hackfleisch, Kimchi, Bio-Ei, Mais, Naruto, Chili-Öl, Spinat, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Kresse
 Creamy pork broth with spicy seasoned minced meat, kimchi, egg, corn, naruto, chili oil, spinach, spring onions, nori, cress



ラ
ー
メ
ン



06.

SEAFOOD RAMEN

16.0

Fischbrühe mit Tempura-Garnele, Lachs, Grünschalmuschel, Bonitoflocken, Bio-Ei, Mais, Naruto, Spargel, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Kresse
Fish broth with Prawn Tempura, salmon, green mussels, bonito flakes, egg, corn, naruto, asparagus, spring onions, nori, cress

07.

VEGGIE RAMEN

15.0

Vegane Soja Dashi Brühe mit Bio-Ei, Mais, Zuckerebsen, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Kresse
Vegan soy dashi broth with organic egg, corn, sugar snap peas, cherry tomatoes, scallions, nori seaweed, cress

Optional:
+ Veggie Gyoza oder Tofu



U
D
O
N
うどん

08.

UDON SUPPE

16.0

Brühe aus Sojasoße - Basis, Zuckerebsen, Bio-Ei, Mais, Frühlingszwiebeln
Soy sauce- based broth, sugar peas, egg, corn, spring onions

Wahlweise mit:
+ Roastbeef oder Tofu



STARTERS

菜前



10.

EDAMAME

6.0

Gedämpfter Sojabohnen mit Meersalz
Steamed soy beans with sea salt



11.

MANDU (gedämpfte oder gebraten)

6.0

Koreanische Teigtaschen
Steamed or fried Korean dumplings



12.

KIMCHI

6.0

Hausgemachter scharf
eingelegter Chinakohl
Homemade spicy pickled Chinese
crabapple



13.

KYŪRI NO SUNOMONO

6.0

Gurken Tatakai, Sesam
Cucumber Tatakai, sesame



14.

WAKAME

6.0

Wakame mit Sesamdressing
Wakame with sesame dressing



15.

GOMAAE

6.0

Spinat mit Sesamdressing
Spinach with sesame dressing



16.

CRUNCHY AVO

6.0

Avocado Tempura, Mayo
Fried avocado, mayo



17.

POPPUKON

6.0

Tempura Mais
Fried corn



18.

TAMAGOYAKI

7.0

Jap. gerolltes Omelette, Ponzu,
geriebener Rettich, Kresse
Japanese-style rolled omelette,
ponzu, grated radish, cress



19.

MISO SOUP

6.0

Tofu oder Lachs, Frühlings-
zwiebeln und Sojabohnenpaste
Tofu or salmon, spring onions
and soybean paste



20.

KIMCHI SOUP

6.0

Scharfe Kimchi-Suppe mit Tofu,
Enoki Pilze, Frühlingszwiebeln
Spicy kimchi soup with tofu,
enoki, spring onions



21.

TORI NOKAARAGE

8.0

Frittiertes Hühnchen
Fried chicken



22.

SHRIMPS TEMPURA

8.0

Frittierte Tempura-Garnelen
Tempura Prawn



23.

GREEN TEMPURA

8.0

Aubergine, Avocado, Enoki Pilze,
Süßkartoffeln, Lotuswurzeln
Eggplant, avocado, enoki, lotus
root, sweet potato



24.

CEVICHE

Nikkei style Ceviche

Gurken, Kirschtomaten, Schalotte, Koriander, Avocado-Ring & wahlweise mit: Garnelen od. Oktopus
Cucumber, cherry tomatoes, shallot, coriander, cress, chives, avocado-ring & optionally with: shrimp or octopus

12.0



25.

OKONOMI YAKI

Japanische Pfannkuchen mit Garnelen, Oktopus, Mais, Frühlingszwiebeln, Bonitoflocken, hausgemachter Mayo, Okonomi Soße
Jap. Pancake with shrimps, octopus, corn, spring onions, bonito flakes, home made mayo, okonomi Sauce

10.0



30.

NASU MISO

7.0

Gegrillte Aubergine, Miso-Soße, Frühlingszwiebeln, Sesam
Grilled eggplant, miso sauce, spring onions, sesame

GRILLED STARTERS

グリルスターター



31.

DONALD DUCK 10

Gegrillte Barbarie Ente mit Orangen-Teriyaki Soße
Grilled barbarie duck with orange-teriyaki sauce



32.

SPRING SCALLOP 8.0

Gegrillte Jacobmuscheln mit Lauchpesto, Erdnüssen
Grilled scallops, leek-oil, peanuts



33.

OYSTER CHEESE 8.0

Austern mit Käse überbacken
Cheese grilled oysters



34.

KOUSHI 6.0

Gegrillte Kalbsleber
grilled calf liver



35.

BEEF ENOKI 8.0

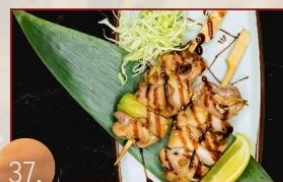
Enoki-Pilze mit Rindfleisch ummantelt
Enoki covered in beef



36.

CHEESY BEEF 8.0

Mozzarella mit Rindfleisch ummantelt
Mozzarella, covered in beef



37.

HONEY CHICKEN 7.0

Gegrillte Hühnerspieße
Grilled chicken skewers



38.

SHIIFUDO 10.0

Grill Garnelen & Jakobsmuscheln
Grilled prawns and scallops



39.

CRISPY BLACK TIGER & CASHEW 10

Black Tiger Garnelen mit Cashewkerne & leicht scharfe Mayo
Spicy Black Tiger Prawns & Cashew, mayo



40.

IKA 9.0

Knusprige Calamari mit Knoblauchbutter
Crispy calamari with garlic butter



41.

SAKE 9.0

Gegrilltes Lachsfilet
Grilled salmon filet



42.

TAKO TENTACLE 10.0

Gegrillter Oktopus Tentakel
Grilled octopus tentacle

D
O
N



60. SAKE DON 18.0

Frittierter Lachs, Kimchi, Sojabohnen, Avocado, Nori
Fried salmon, kimchi, soy beans, Avocado, Nori

61. POKE DON 19.0

- a Garnelen, Avocado, Ei, Sojabohnen, Naruto, Nori
Prawns, avocado, egg, soy beans, naruto, nori
- b Lachs Sashimi, frittierte Garnelen, Avocado, Sojabohnen, Naruto, Nori
Salmon sashimi, fried prawns, avocado, soybeans, naruto, nori



62. UNAGI DON 18.0

Aal, Avocado, Mixsalat, Nori
Eel, avocado, mix salad, nori



63. TONKATSU DON 16.0

Schweineschnitzel, Tonkatsu soße, Weißkohl, Omelette, Kresse, Nori
Crispy pork, tonkatsu sauce, white cabbage, omelette, cress, nori

64. VEGGIE DON 16.0

Frittierte Lotuswurzel, Aubergine, Süßkartoffel, Sojabohnen, Ei, Sesam-Teriyaki Sauce, Nori
Fried lotus roots, eggplants, sweet potatoes, soy beans, egg, sesame-teriyaki sauce



65. TORI DON 16.0

Frittiertes Hühnchen, Teriyaki, Omelette, Kresse, Nori
Fried chicken, teriyaki, omelette, cress, nori

66. BIBIMBAP 18.0

Rindfleisch mit Zwiebeln gebraten, Spiegelei, Gurke, Kimchi, Shiitake Pilze, Kresse, Nori, hausgemachte Chilisoße
Beef fried with onions, fried egg, cucumber, kimchi, shiitake mushrooms, cress, nori, homemade chilisauc



Alle Don Gerichte werden mit Reis serviert .

67. YOSHOKU SARADA

Mixsalat, Avocado, Mais, Cherry Tomaten, Sojabohne, Kresse, hausgemachte Soße
mix salad, avocado, corn, cherry tomatoes, soybeans, cress, homemade sauce

- + Oktopustentakel / octopus tentacle 18.0
- + Ge grillter Lachs / grilled salmon 17.0
- + Ge grillte Garnelen, Jakobsmuscheln /
grilled prawns, scallops 18.0
- + Frittierte Hühnerstückchen /
fried chicken karaage 15.0
- + Tofu / tofu 13.0

68. HOREN SO SARADA

9.0

Spinat, Sojabohnen, Seidentofu, Sesam, Kresse
Spinach, soy beans, silk tofu, sesame, cress

S
A
L
A
T
B
O
W
L
S

V
E
G
A
N
ビ
ー
ガ
ン

80. VEGAN RAMEN

16.0

Vegane Misobrühe mit Cherry Tomaten, Mais, Pakchoi, Knoblauchöl, Frühlingszwiebeln, Nori, Kresse
Vegan miso broth with cherry tomatoes, corn, pakchoi, garlic oil, spring onions, nori, cress.

wahlweise mit / optionally with:

- a Tofu / tofu
- b Yasai Tempura
- c Vegan Gyoza

81. VEGAN DUCK

18.0

Vegane frittierte Ente, Kräuterseitling, Zuckererbsen, Pakchoi & saisonales Gemüse, serviert mit Reis
Vegan crispy duck, king oyster mushrooms, sugar peas, pakchoi & seasonal vegetables, served with rice

82. BIGAN UDON

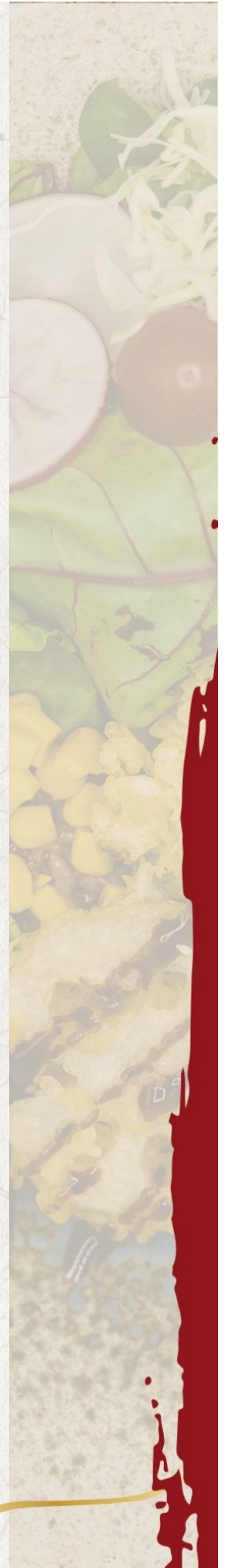
16.0

Gebratene Weizennudeln mit saisonalem Gemüse, Kräuterseitling, Zuckererbsen & Pakchoi
fried wheat noodles with seasonal vegetables, king oyster mushrooms, sugar peas & pakchoi

83. LOTUS DON

15.0

Frittierte Lotuswurzel, Aubergine und Süßkartoffel , Sojabohnen, Sesam-teriyaki sauce, nori
Fried lotus roots, eggplants and sweet potatoes, soy beans, sesame-teriyaki, nori



MAINS

ユシツイデンイメ



70. EBINIKU 17.0

Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, Mixsalat mit Reis serviert
Prawns cooked in garlic butter, mix salad served with rice

71. GYUNIKU 18.0

Gebratenes argentinisches Rindfleisch mit Zwiebeln, Shiitake, frittierte Kartoffeln, Pfeffersoße mit Reis serviert
beef, onions, shiitake, fried potatoes, peppersauce served with rice

72. UDON YAKI

Gebratene Weizennudeln mit saisonalem Gemüse, Spargel, Shimeji Pilze & Pakchoi
Stir-fried Udon noodles with seasonal vegetables, asparagus, shimeji mushrooms & pakchoi

- + Garnelen / prawns 19.0
- + Rindfleisch / beef 20.0
- + Tofu / tofu 17.0

73. AHIRU 20.0

Gegrillte Barbarie Entenbrust mit saisonalem Gemüse, Spargel, Shimeji Pilzen, Zuckererbsen & Pakchoi
grilled barbarie duck breast with seasonal vegetables, asparagus, Shimeji mushrooms, sugar peas & pak choi

74. UDON KAREE

Weizennudeln in Currycreme mit saisonalem Gemüse, Spargel, Shimeji Pilze & Pakchoi
Udon noodles in currycreme with seasonal vegetables, asparagus, shimeji mushrooms & pak choi

- + Hühnerschnitzel / fried chicken 17.0
- + Schweineschnitzel / fried pork 18.0
- + Tofu / tofu 16.0



DESSERTS

Serviert mit frischen Saisonfrüchten und Schokoladensauce

100 · MOCHI EIS

8.0

ビ
ー
ガ
ン

101 · Frittiertes Vanilleeis
in Kokosmantel
fried vanilla ice in coco coat

8.0

102 · MATCHA EIS

8.0

103 · SESAM EIS

8.0



NIGIRI

Fein geformte Sushi-Häppchen aus zartem Sushireis, belegt mit einer Auswahl an frischem Fisch oder Meeresfrüchten.

500 • SAKE	5.0
501 • TUNA	5.0
502 • AVO	4.0
503 • SPARGEL	4.0
504 • GROSSGARNELEN	5.0
505 • UNAGI	5.0
506 • TAMAGO	4.0

MAKI

Maki sind kleine Sushi-Rollen, außen mit Nori (Seetang) umhüllt und mit 1-2 Zutaten gefüllt. In 8 Stücke geschnitten serviert.

200 • AVOCADO MAKI

a Avocado Frischkäse Sesam	4.5
b mit Lachs Frischkäse	5.5
c mit Thunfisch	5.5
d mit Garnelen	5.5

201 • KAPPA MAKI 4.5

Gurken | Frischkäse | Sesam

202 • RUKKORA MAKI 4.5

Rucola | Frischkäse | Sesam

203 • ASUPARA MAKI 4.5

Spargel | Frischkäse | Sesam

204 • SAKE MAKI

a Lachs	5.5
b Lachs - Tatar Schnittlauch	5.9

205 • TEKKA MAKI

a Thunfisch	5.5
b Thunfisch - Tatar Schnittlauch	5.9

206 • EBI MAKI 5.9

Großgarnelen | Frischkäse

INSIDE OUT ROLLS



300 • SALMON LOVE 10.0

Avocado | Gurken | Frischkäse | Lachs umhüllt | Tobikko | Teriyaki Soße



302 • EBI ROLLS 10.0

a Großgarnelen Tempura | Avocado | Frischkäse | Tobikko | Teriyaki - Mayo Soße



b Großgarnelen Tempura | Avocado | Frischkäse | flambiertes Lachs | Teriyaki - Mayo Soße 16.0



c Großgarnelen Tempura | Avocado | Lauch Tempura | Süßwasseraal umwickelt | Teriyaki - Mayo Soße 17.0



303 • SURF ´N TURF ROLL 17.0

Rindesteak | Rucola | Frischkäse | Spargel | Avo | umwickelt mit Großgarnelen | Chili - Mayo Soße



304 • TUNA ROLL 15.0

Tuna Tempura | Rucola | Lauch Tempura | Gurken | umwickelt mit Avocado | Teriyaki - Mayo Soße



305 • TAMAGO ROLL 10.0

Japanisches Eieromelette | Rucola | Spargel | Gurken | Röstzwiebeln | Sesam | Teriyaki Soße

301 • TATAR ROLLS 16.0

a Lachs | Avo | Rucola | Lachs-Tatar on Top | Schnittlauch | Teriyaki Soße

b Tuna | Avo | Rucola | Thunfisch- Tatar on Top | Schnittlauch | Teriyaki Soße

301a



301b



Inside-Out Rolls - feine Sushi-Rollen, bei denen der Reis außen und das Nori innen liegt. Gefüllt mit ausgewählten Zutaten, serviert in 8 Stücken.

TEMPURA ROLLS

Knusprige frittierte Sushi-Rollen- außen goldbraun und kross, innen gefüllt mit ausgewählten Zutaten. Serviert in 8 Stücken. Jede Rolle mit Teriyaki - Mayo Soße garniert.

400 • **SAKE CRUNCH** 15.0
Lachs | Avocado | Schnittlauch | Frischkäse | Tobikko



401 • **CRUNCHY SPECIAL** 15.0
Lachs | Tuna | Großgarnelen | Frischkäse | Avocado



402 • **EBI CRUNCH** 15.0
Großgarnelen | Aal | Frischkäse | Avocado



403 • **VEGGIE CRUNCH** 13.0
Süßkartoffel | Spargel | Avocado | Frischkäse



404 • **SPICY CRUNCH** 15.0
Avocado | Frischkäse | Fisch-Mix | Chili | Schnittlauch



405

405 • **MINI CRUNCH**
a Lachs | Avocado | Frischkäse 9.0
b Tuna | Avocado | Frischkäse 9.0
c Avocado | Frischkäse 7.0



406a

406 • **CHEF 'S COMMENDATIONS**
a Lachs | Avocado | Lachstatar on Top | Schnittlauch 13.0
b Tuna | Avocado | Tuna Tatar on Top | Schnittlauch 15.0



406b

SASHIMI

Fein geschnittene, rohe Fisch- oder Meeresfrüchtestücke,
serviert ohne Reis.

600 · SAKE (6STK.) 13.0

601 · TUNA (6STK.) 13.0

602 · SASHIMI MIX 20.0

3Stk. Sake | 3Stk. Tuna |
2Stk. Großgarnelen | 2Stk. Jacobsmuschel



603 · TATARCADO 15.0

Tatar-Ring mit drei Schichten:
Reis | Avocado | Tobikko | Nori | Chilisoße

Wahlweise mit Lachs oder Thunfisch



604 · SASHIMI SUPREME 50.0

- Salmon Tataki, Bonito Flocken, Chili Ponzu |
- Tuna, Trüffel Ponzu, Black Caviar |
- Beef Carpaccio, Trüffel Ponzu, Pfeffer, Kresse |
- Oktopus Ceviche, Koriander, Lila Zwiebeln |
- Jacobsmuscheln, Lemon Soße, Ikura |
- Lachs, Lemon Soße, Ikura





802

VEGAN SUSHI

800 • IMO MAKI 4.5

Süßkartoffeln | Sesam
sweet potatoes | sesame

801 • TOFU YAKI ROLL 4.5

Tofu | Vegan Teriyaki | Sesam
tofu | vegan teriyaki | sesame

802 • SAKURA VEGAN ROLL 12.0

Avocado Tempura | Gurken | Karotten |
umhüllt mit Rotebeete | Vegan-Sesam-Soße
avocado tempura | cucumbers | carrots |
coated in beet | vegan sesame sauce

803 • YASAI VEGAN ROLL 12.0

Aubergine Tempura | Süßkartoffeln | Gurken |
umhüllt mit Avocado | Vegan-Teriyaki-Soße
eggplant tempura | sweet potatoes | cucumbers |
wrapped in avocado | vegan teriyaki sauce

803



804 • TEMPURA GARDEN ROLL 14.0

Avocado | Spargel | Süßkartoffeln | Tofu |
Vegan Teriyaki-Sesam-Soße
avocado | asparagus | sweet potatoes | tofu |
vegan teriyaki sesame sauce

805 • VEGAN MAKI MIX 16.0

- Avocado avocado
- Gurken cucumbers
- Süßkartoffeln sweet potatoes
- Wakame Salat wakame salad
- Edamame edamame

806 • OMAKASE VEGAN (FOR 2) 45.0

- 1 Chef's Recommendation I.O Roll
- 1 Tempura Big Roll
- 4 Nigiri
- 2 Maki
- Wakame Salat
- Edamame

804



OMAKASE MENUE SET

“Omakase- ein kulinarisches Erlebnis voller Überraschungen.
Überlassen Sie dem Küchenchef die Auswahl und genießen Sie ein einzigartiges Menü,
das mit Liebe und Kreativität für Sie zusammengestellt wird.“

700 · OMAKASE I	24.0
1 CHEF's Recommendation I.O Roll 4 Nigiri 1 Maki Roll	
701 · OMAKASE II	28.0
1 Tempura Big Roll 1 Maki Roll 2 Nigiri Sashimi Wakame	
702 · OMAKASE III	30.0
1 Tempura Big Roll 6 Nigiri Sashimi Wakame	
703 · OMAKASE IV (FOR 2)	50.0
1 Chef's Recommendation I.O Roll 1 Tempura Big Roll 1 Maki Roll 4 Nigiri Sashimi Mix Wakame	
704 · OMAKASE V (FOR 3)	70.0
1 Chef's Recommendation I.O Roll 1 Tempura Big Roll 1 I.O Roll 2 Maki Rolls 8 Nigiri Sashimi Mix Wakame	



DRINKS

YOSHOKU APERITIFS

PROSECCO Spumante Millesimato DOC Cavazza Italien	0.1l	5.0
YUZU LEMON SPRITZ Prosecco Yuzupüree Yuzusaft Soda Rosmarin	0.2l	9.0
APEROL SPRITZ Prosecco Aperol Soda Orange	0.2l	7.0
APEROL MARACUJA SPRITZ Prosecco frische Maracuja Aperol Soda Orange	0.2l	9.0
WILD TIMES Weißwein Aperol Himbeeren Orange Wild Berry	0.2l	9.0
HUGO Prosecco Holundersirup Limetten Soda Minze	0.2l	7.0
LILLET WILD BERRY Prosecco Lillet Blanc Wildberry Beeren Mix	0.2l	7.0
WEINSCHORLE Weiß Rot Rosé	0.3l	7.0



APEROL
MARACUJA SPRITZ

飲み物



FRENCH 75

YOSHOKU SIGNATURE'S

FRENCH 75 Hendricks Gin Zitronensaft Zuckersirup Champagner	12.0	RED MOJI White Rum Limetten Rohrzucker Minze Beeren Mix	10.0
HONEY HIBIKI Hibiki Whisky Honigsirup Lycheesaft Yuzupüree	15.0	PURPLE SKY Roku Gin Limetten Ananassaft Butterfly Tee	12.0
YOSHOKU MULE Jap. Wodka Ingwersaft Limetten Gurken Spicy Ginger	12.0		
KYOTO NIGHTS Roku Gin Karamell Yuzu Grapefruit Oolong Tee Rosmarin	12.0		
GINGER SAKETINIS Hendricks Gin Premium Sake Limetten Ginger Beer Gurken	12.0		



PURPLE SKY

YOSHOKU REFRESHER

DETOX DELIGHT 0.5l | 7.0

Aloe Vera | Ananassaft | Gurke |
Limettensaft | Minze | Soda

STRAWBERRY-LICIOUS 0.5l | 7.0

Erdbeeren | Yakult | Limettensaft |
Minze | Soda

PEACH LOVER 0.5l | 7.0

Pfirsichpüree | Orange | Limettensaft |
Lemongrass | hausgemachter Tee | Minze

TOKYO ICE TEA 0.5l | 7.0

Kumquat | Chiasamen | Limettensaft |
hausgemachter Tee | Minze



TOKYO ICE TEA



STRAWBERRY-
LICIOUS



WILD BERRY



TROPICAL ISLAND

GINGER COOLER 0.5l | 7.0

Yuzu | Ingwer | Limettensaft | Zitronen |
Butterfly Tee | Soda | Minze

WILD BERRY 0.5l | 7.0

Erdbeerpüree | Limettensaft | Beeren
Mix | Wild Russian | Sprite | Minze

TROPICAL ISLAND 0.5l | 7.0

Frische Maracuja | Lychee Frucht-
perlen | Mango | Limettensaft | Minze

BRAZILIAN GIRL 0.5l | 6.0

Limettensaft | Kondensmilch

MANGO LASSI 0.5l | 6.0

Mango | Joghurt | Kokosmilch

ICED MATCHA 0.5l | 6.0

Matcha | Milch | Milchschaum

LONGDRINKS

GINTONIC

mit Roku Gin / Hendrick's Gin / Monkey 47 Gin 10.0

VODKA LEMON

mit japanischem Vodka 9.0



WATER & SOFTDRINKS

WASSER 0.2l | 3.0
Bad Camberger Taunus quelle Premium
Medium / Naturell 0.75l | 6.9

TAFELWASSER 0.4l | 3.0
Still /Spritzig

DETOX WATER 0.4l | 4.0
+ Maracuja, Gurken, Minze
+ Limetten, Ingwer, Minze
+ Grapefruit, Berren Mix, Minze
+ Ananas, Limetten, Chiasamen, Minze

LUMO BIO – LIMONADE 0.33l | 5.0
• HIMBEER CRANBERRY
• HOLUNDER MINZE

COCA COLA 0.4l | 4.0
COCA COLA ZERO
MEZZO MIX
FANTA
SPRITE

GINGER BEER 0.2l | 5.0
TONIC WATER
BITTER LEMON
RUSSIAN WILD BERRY

SÄFTE & NEKTAR

0.2l | 4.0 0,4l | 5.0

APFEL
ANANAS
LYCHEE
MANGO
MARACUJA
ORANGE
GRAPEFRUIT
JOHANNISBEER

SAFTSCHORLE 0,4l | 5.0



HOT DRINKS

0.3l | 5.0 Kanne | 7.0

JAPAN SENCHA GRÜNER TEE

GENMAICHA GRÜNER TEE

INGWER, MINZE TEE

SENCHA GOJIBEERY GRÜNER TEE

JASMIN TEE

COFFEE

KAFFEE 3.0

CAPPUCINO 4.0

ESPRESSO 3.0

ESPRESSO DOPPIO 4.0

ESPRESSO MACCHIATO 3.0

LATTE MACCHIATO 4.0

MATCHA LATTE 5.0

BIER

0,3l | 4.0 0,5l | 5.0

BB REGENSBURGER
HELL VOM FASS

RADLER

BB HELLES WEISSBIER

BB LEICHTES WEISSBIER

WB-KLOSTER
HELLE WEISSE - ALKOHOLFREI

BB FREIGEIST
ALKOHOLFREIES ZWICKL

0,5l | 5.0

JAPANISCHE BIERE

ICHIBAN KIRIN 0,33l | 5.0

ASAHI 0,33l | 5.0



SAKE

URAKASUMI "JUNMAI" 15%
Junmai, Myagi, Japan

Aromen von grünem Apfel, reifer Banane, weißen Blüten, weißem Pfirsich und gedämpftem Reis. Im Geschmack sehr ausgewogen, feinherb, fruchtig und sanft.

0,15l	0,3l	0,72l
12.0	20.0	55.0

HATSUMAGO
"KIMOTO TRADITION" 15%
Honjozo, Yamagata, Japan

Gebraut nach der traditionellen Kimoto-Methode und vielfach ausgezeichnet (u.a. bester Honjozo 2018- IWC). Milder Umami Geschmack und feine Säure.

8.0	15.0	36.0
-----	------	------

日本酒



WEISS | WHITE

	0.1l	0.2l	0.75l
EINBLICK NO1 RIESLING Weingut von Köwerich Dt. Qualität trocken	4.0	7.0	29.0
Charmanter Riesling mit Lebhafter Säure, Noten von Pfirsichen und Limetten			
2023 LUGANA Famiglia Olivini Lombardei DOC trocken	5.0	8.0	35.0
Elegante Fruchtnote mit nur leicht floralem Einschlag dazu mit klar mineralischem Zug von sehr guter Struktur			
SAVIGNON BLANC QBA Weingut Stahl Dt. Qualität trocken			40.0
ebhafter Savignon Bnlan mit Aromen von Stachelbeeren und frischem Gras			
2021 RHEINGAU-KOSHU Schönleber - Blümlein Rheingau Dt. Qualitätwein trocken			60.0
Von großer Eleganz und Leichtfüßigkeit. Besticht mit Aromen von Wassermelonen, Kiwi, Papaya begleitet von einem ausgewogenen Säurespiel			

ROT | RED

	0.1l	0.2l	0.75l
PRIMITIVO MANDORLA IGT Cantine di Priocca, Italien	4.0	7.0	27.0
Kraftvoller Rotwein mit reifen Beerenaromen und einem Hauch von Mandeln			
2022 DUETERRE CUVÉE ROSSO D'ITALIA Masseria Tagaro Apulien - Kalabrien Vino rosso trocken			35.0
Saftig und komplex mit Aromen vollreifer Früchte, Mocca und Vanille. Tiefe und gute Struktur am Gaumen			

ROSE

	0.1l	0.2l	0.75l
NO4 ROSÉ Weingut Hiestand Deutschland feinherb QbA	4.0	6.0	28.0
Erfrischender Rosé mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren			
2022 SUSHI ROSÉ Pia Strehn Mittelburgenland fruchtsüß			45.0
Der ultimative Sushi Wein. Reife Frucht, cremige Textur mit perfekt abgestimmten Süße-Säurespiel			

PROSSECCO & CHAMPAGNER

PROSSECCO SPUMANTE MILLESIMATO DOC

Cavazza | Italien

Eleganter Prosecco mit feiner Perlage, fruchtigen Noten
von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten

0.75l

28.0

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

Champagne Laurent-Perrier | Champagne | brut

Eleganter Körper mit einer perfekten Balance aus Frische
und Finesse und einem ausdrucksvollen Finale


70.0

Allergene und Zusatzstoffe erfragen Sie bitte das Personal.


Kartenzahlung ab 25€.

Y O S H O K U

 Fröhliche-Türken-Straße 6
93047 Regensburg

 0941 64081663

 www.yoshoku.de

 info@yoshoku.de



Öffnungszeiten:

Mo - Do 11:30-15:00 | 17:00-22:30

Fr - So 12:00-22:30

Feiertage 12:00-22:30

follow us on social media

  [yoshoku.regensburg](https://www.facebook.com/yoshoku.regensburg)

Hinweis: Kartenzahlung ab 25€.