



## WURZELN & ANKOMMEN

Leichte Kreationen zum Teilen, Ankommen und Entschleunigen.  
Frisch, klar, mit Fokus auf Balance und Aromen.

	EUR
EDAMAME im Bonsai-Körbchen Limonen-Mayonnaise	7.50
GEBACKENE AUSTERNPILZE Zitronengras-Dip   Miso-Karottensalat	8.50
HONIG MÖHRE Geschmorte Urmöhre   Honig   Sesam   Limetten-Mayo	9.00
SASHIMI VOM LACHS Thunfisch und Gelbschwanzmakrele   junger Wasabi   Ingwer Limette	24.00
FRISCHER SOMMERLICHER SALAT Tomate   Pilz   Rote Zwiebel   Bohnen   Sesam Dressing	17.00
OPTIONAL DAZU: Tofu	7.00
gebratenes Hähnchen	7.00
gebratene Garnelen	9.00
gebratene Shiitake	5.00
frittierter Schweinebauch	8.00



## EINDRÜCKE & AROMEN

Ein harmonischer Auftakt, der den Gaumen auf die Reise vorbereitet.  
Frische, pikante und würzige Kompositionen, die den Appetit wecken.

	EUR
<b>GEBACKENE WASABI-GARNELEN</b>	21.00
helle Sojasauce   Ananas-Sesam-Dip   Grüner Papayasalat	
<b>SUSHI BOWL</b>	28.00
Marinierter Thunfisch und Lachs   Avocado   Mango   Sushi Reis Wakame Algen   Chili-Mayonnaise	
<b>RINDERTATAR „SEOUL“</b>	26.00
120 g Rindertatar   Enokipilze   Tobiko   Daikon Limetten-Koriandervinaigrette	

## FLUSS & BEWEGUNG

Gerichte, die fließen – wie Energie durch den Körper.  
Vital, warm, harmonisch und voller Nährstoffe.

### PHŎ – SUPPE

Kräftige Rinderbrühe | Wachteleier | Algenöl | Udon-Nudeln  
Bio-Rinderfilet | Shiitakepilze | Frühlingslauch | Koriander

als Vorspeise	16.00
als Hauptgang	28.00

### MISOSUPPE (VEGAN)

Seidentofu | Algenöl | Shiitakepilze | Karotten | Frühlingslauch  
Koriander | Udon-Nudeln | zweierlei Algen

als Vorspeise	14.00
als Hauptgang	26.00



## BALANCE & WANDEL

Gerichte, im Gleichgewicht – Zutaten im Wandel der Jahreszeiten,  
die nähren, zentrieren und neue Energie schenken.

	EUR
<b>SUMMER ROLLS</b> Reispapier   Reismudeln   Minze   Koriander   Garnele   Mango Pak Choy   hausgemachte Süß-Sauer-Sauce	14.00
<b>THUNFISCHTATAR</b> Mariniertes Tatar 120 g   Sesam   Limette   Togarashi   Avocado Basilikum-Kalamansi-Vinaigrette	26.00
<b>KOREA BURGER</b> Gebackene Hähnchenbrust   Feine Salate   Schmorzwiebeln BBQ   Wasabi-Mayo	26.00

## KRAFT & MITTE

Stärkend, tief und aromatisch.  
Voller Umami, mit Bedacht zubereitet.

<b>BONSAI I</b> Kurz gegrilltes Bio Rind   Teriyaki-Sauce mit fermentiertem Knoblauch   gebackene Schalotten   gebackene Erdnuss-Krapfen Spitzkohl-Mango-Gemüse	38.00
<b>BONSAI II</b> Knusprige Gyoza   würzige Entenfüllung   gebratener Pak Choy Sesam   gereifte Sojasauce	28.00
<b>BONSAI III</b> grünes Gemüsecurry   Karotten   Zuckerschoten   Shiitakepilze Räuchertofu   Sushi Reis   Kräuter   Limette	28.00



## LEICHTIGKEIT & LOSLASSEN

Desserts neu gedacht – nicht zu süß, nicht zu schwer.  
Ein ruhiger Ausklang, der belebt statt beschwert.

### MATCHA CHEESECAKE

Kokos | Ananas-Ragout | Bananen-Guavensorbet

EUR  
18.00

### STICKY-RICE-MOUSSE

Mangosalat | weißes Sesam-Eis

16.00