



いちいち

SUSHI & GRILL



SPEISEKARTE



MITTAGS-MENÜ

von Montags bis Freitags

11.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Bis zu
50%
Rabatt

Alle Gerichte
10,50 €

A1. Ramen in Tokyo (A,B,M,I)

Japanische Shoyu-Ramen mit Ei,
Porree, Naruto mit :
gegrilltem Hähnchen

A2. Pho Signature Bowl (1,4,6)

Traditionell vietnamesische
Nudelsuppe mit Reisbandnudeln,
Koriander, Lauchzwiebeln und
Ingwer in Hühnerbrühe
mit Rindfleisch

A3. Oma Mango Curry (D,H,9,10,11,12)

mit frischem Gemüse der Saison,
Reis in Mango-Curry-Sauce mit
Riesengarnelen ^(C)

A4. Chicken Erdnuss Sauce (D, H,9,10,11,12)

mit frischem Gemüse der Saison,
Reis in Erdnuss Sauce mit:
mit Paniert Chicken

A5. Chicken Udon (A,B,I,F,9,10)

Japanische Udon - Nudeln gebraten
mit Paprika, Zucchini und Karotten
hausgemachter Roja- Balsamico-
Sauce, aromatisiert mit Salsa Roja,
Salat und Sesam mit
gegrillter Hähnchenbrust

SUSHI

B1. Chicken Tempura

Hähnchen, Avocado,
Philadelphia & Tempuramantel

B2. Tuna Tempura

Thunfisch, Gurke, Philadelphia,
Tempuramantel

B3. Maki Combo

Maki Lachs, Maki Tuna,
Maki Gurke

B4. Tuna I.O

Spezielle I.O Rolle gefüllt mit
Gurke, Sesam, bedeckte Tuna
Tatar und Unagi sosse

B5. Happy Roll

Spezielle I.O gefüllt mit
Gurke, Butterfisch, bedeckt
mit Lachs und Unagi-
Mayonnaise Sauce



VORSPEISEN

1. Miso Suppen ^(b)

6,00€

Wakame, Tofu



2. Grilled Avocado ^(I,M,F,N,9,10,11,12)

gegrillte Avocado mit Cherrytomaten, Mango, Gurke und hausgemachtem Senf-Dressing wahlweise mit:

- a. Normal 6,50€
- b. gegrillter Hähnchenbrust. 8,50€
- c. gegrillten Riesengarnelen ^(c) 9,50€

3. Grilled Scallops ^(I,F,M,N)

10,50€

gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauch

4. Saison Wildkräutersalat ^(H,F,9,10,11,12)

Wildkräutersalat mit Obst der Saison, Kernen und hausgemachten Senf-Dressing, wahlweise mit:

- a. Tofu ^(M) 6,50€
- b. gegrillter Hähnchenbrust 8,50€
- c. gegrillte Garnelen ^(c) 9,50€

5. Frühlingsrollen ^(A,I)

6,50€

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Süßsauer Sauce

6. Há Cảo ^(B,C,12,F,I)

6,50€

gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, Sesam und König-Senf-Dressing serviert

7. Hot Gyoza ^(A,F,I,M)

6,50€

gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse



8. Sommerrollen ^(9,10,11,12)

gefüllt mit Wildkräutersalat, Reisnudeln, Gurke, Röstzwiebeln, serviert mit einer leichten Sauce, wahlweise mit:

- a. Tofu ^(M) 6,00€
- b. gegrillter Hähnchenbrust ^(B) 6,50€
- c. Tempura Garnelen ^(C,B,I) 6,50€
- d. Tempura Avocado ^(I) 6,00€



9. Edemame ^(M)

gegarte grüne Sojaschoten

- a. mit Meersalz 6,00€
- b. mit Chili Pulver 6,50€

10. Osaka Balls ^(F,I,M,N)

8,50€

mit Oktopusfüllung gefüllt serviert mit einer speziellen Sauce (4 Stk.)

11. Tako Karaage ^(F,I,M,N)

10,50€

knusprige Oktopusstücke im Tempura Teig

12. Chicken Karaage ^(M,D,F,I)

7,50€

gebackene Hähnchenbrust mit Mayonnaise

13. Tempura Ebi ^(A,C,I)

7,50€

knusprige Garnelen im Tempura Teigmantel

14. Yakitori Chicken ^(F,I,M,J)

8,50€

gegrillte Hähnchenspieße mit speziellen Sauce

15. Crunchy Avo Bites ^(I,F,9,10)

7,50€

gebackene Avocado mit Tempura Teigmantel

16. Kimchi ^(M)

6,90€

eingelegte Chinakohl

17. ICHIMI Platte ^(A,J,B,CF,M,D,9,10,11,12,I)

18,50€

Edemame, Yakitori Chicken, Há Cảo, Hot Gyoza, Sommerrollen und Karaage

HAUPTSPEISEN

18. Udon in Tokyo ^(A,B,I,F,9,10)

Japanische Udon - Nudeln gebraten mit Paprika, Zucchini und Karotten hausgemachter Roja-Balsamico-Sauce, aromatisiert mit Salsa Roja, Salat und Sesam

wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 12,50€ |
| b. gegrillter Hähnchenbrust | 14,50€ |
| c. Riesengarnelen ^(C) | 16,50€ |
| d. gegrilltem Lachs | 19,50€ |
| e. Barbarie Ente | 19,50€ |



19. Pho Signature Bowl ^(1,4,6)

Traditionell vietnamesische Nudelsuppe mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln und Ingwer in Hühnerbrühe

- | | |
|----------------------------|---------------|
| a. mit Tofu ^(M) | 14,50€ |
| b. mit Hühnerfleisch | 17,50€ |
| c. mit Rindfleisch | 18,50€ |

20. Oma Mango Curry ^(D,H,9,10,11,12)

mit frischem Gemüse der Saison, Reis in Mango-Curry-Sauce wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 12,50€ |
| b. gegrillter Hähnchenbrust | 14,50€ |
| c. Riesengarnelen ^(C) | 16,50€ |
| d. gegrilltem Lachs | 19,50€ |
| e. Barbarie Ente | 19,50€ |

21. ICHIMI Erdnuss Sauce ^(D, H,9,10,11,12)

mit frischem Gemüse der Saison, Reis in Erdnuss Sauce wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 12,50€ |
| b. gegrillter Hähnchenbrust | 14,50€ |
| c. Riesengarnelen ^(C) | 16,50€ |
| d. gegrilltem Lachs | 19,50€ |
| e. Barbarie Ente | 19,50€ |

22. Special Food ICHIMI ^(6,9,10,11,12)

mit frischem Gemüse der Saison, und Reis in einer Spezial-ICHIMI Sauce wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 12,50€ |
| b. gegrillter Hähnchenbrust | 14,50€ |
| c. Riesengarnelen ^(C) | 16,50€ |
| d. gegrilltem Lachs | 19,50€ |
| e. Barbarie Ente | 19,50€ |

23. Buddhas Food ^(H,M,9,10,11,12)

13,50€

gebratener Tofu mit frischem Gemüse der Saison, Reis, Wildkräutersalat in einer Zwiebel-Sauce

24. ICHIMI Indochina ^(I,B,H,D,F,9,10,12)

mit frischem Gemüse der Saison, mit scharfer Sauce und Reis wahlweise mit:

- | | |
|----------------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 12,50€ |
| b. gegrillter Hähnchenbrust | 14,50€ |
| c. Riesengarnelen ^(C) | 16,50€ |
| d. gegrilltem Lachs | 19,50€ |
| e. Barbarie Ente | 19,50€ |

25. Bún Bò Nam Bò ^(H,9,10,11,12,B)

14,50€

mariniertes Rindfleisch mit Zwiebel, Erdnüsse und Zitronengras auf Reisnudeln mit gerösteten Zwiebeln, Salat in Zitrone-Fisch-Sauce

26. Ramen in Tokyo ^(A,B,M,I)

Japanische Shoyu-Ramen mit Ei, Porree, Naruto wahlweise mit :

- | | |
|------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 14,50€ |
| b. gegrilltem Hähnchen | 15,50€ |
| c. Schweinefleisch | 15,50€ |



27. Miso Ramen ^(A,B,M,I)

Japanische Miso-Ramen mit Mais, Ei, Naruto, Pakchoi und Nori wahlweise mit :

- | | |
|------------------------|---------------|
| a. Tofu ^(M) | 14,50€ |
| b. gegrilltem Hähnchen | 15,50€ |
| c. Schweinefleisch | 15,50€ |

ICHIMI GRILL SPECIAL

28. Grilled Teriyaki Maguro^(B,9,10,11,12,M,F) 23,00€

kurz angeheiltes Thunfisch-Steak in hausgemachter japanischer Teriyaki-Sauce, mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis



29. Grilled Salmon Steak^(B,M,F,9,10,11,12) 22,00€

gegrilltes Lachsfilet in hausgemachter japanischer Teriyaki-Sauce, mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis

30. Grilled King Prawns^(B,C,M,F,9,10,11,12) 22,00€

gegrillte Riesengarnelen in hausgemachter japanischer Teriyaki - Sauce, mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Wildkräutersalat und Sesamreis (mit schalen)

31. Rib-Eye-Steak^(F,9,10,11,12) 26,00€

Entrecote ca. 230 gr, medium gegrillt, in Special Sauce, mit frischem Gemüse der Saison, verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Pommes frites

32. Rump Steak^(F,9,10,11,12) 27,00€

Roastbeef ca. 230 gr, medium gegrillt, mit frischem Gemüse der Saison, in Special Sauce, verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Pommes frites

33. Surf and Turf^(B,M,F,9,10,11,12) 35,00€

Roastbeef ca. 200gr, medium gegrillt, mit gegrilltem Riesengarnelen mit Schalen, mit frischem Gemüse der Saison, in Special Sauce, verfeinert mit Wildkräutersalat, dazu Pommesfrites

HAPPY CHILD – KINDER MENÜ

34. Tempura Schrimps^(A,C,1,9,10,12) 11,50€

Tempura Garnelen (3 Stk.) mit Süßsauer-Sauce und Pommes frites

35. Yakitori^(F,I,M,H,9,10,11,12) 12,50€

Yakitori Chickenspieß (2 Stk.) mit Erdnuss Sauce und Pommes frites

36. Inuyasha^(D,F,9,10,11,12) 11,50€

gebackene Hähnchenbrust (4 Stk.) mit Mayonnaise Sauce und Pommes frites

BEILAGE :

B1. Pommes	5,00€
B2. Süßkartoffeln Pommes	6,50€
B3. gekocht Reis	2,50€
B4. Barbarie Ente	10,00€
B5. Hähnchenbrustfilet	7,00€
B6. Lachs Filet	10,00€
B7. Riesengarnelen	8,00€
B8. Mayonnaise Sosse/Ketchup	1,00€
B9. Mayonnaise sushi/ Unagi Soße	2,00€
B10. andere Soße in Karte	5,00€

DESSERT

D1. Gebackene Banane 7,50€

mit Sesameis und Beeren

D2. Sesambällchen 7,50€

gebackene Sesambällchen mit Sesameis und Beeren

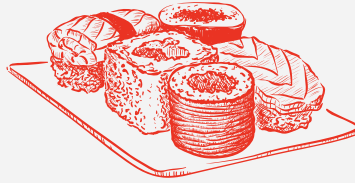
D3. Mochi ICE Cream 7,50€

3 Stk. japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme

D4. Matcha-Tee mit ICE Cream 7,50€

Grüntee-Eis, serviert mit Mango-Püree und Beeren

SUSHI



VORSPEISEN

- V1. Lachs Tatar** (A,B,F) **8,50€**
Zerkleinerter Lachs mit Lauchzwiebeln, Krabben Chips, Tobico und Spezialsauce
- V2. Tuna Tatar** (A,B,F) **8,50€**
Zerkleinerter Thunfisch mit Lauchzwiebeln, Krabben Chips, Tobico, Sesam und Spezialsauce
- V3. Romance Avocado Cake's** (A,B,F) **9,50€**
halbe gegrillte Avocado gefüllt mit flambiertem Lachs Tatar
- V4. Seetangsalat** (F,M,13) **6,00€**
Seetangsalat und Avocado
- V5. Sushi Salat** (9,10,11,12) **11,50€**
Lachs, Thunfisch, Butterfish, Wildkräutersalat serviert mit König-Senf-Dressing und Mayo-Teriyaki Sauce

SASHIMI

- (7 Stk.)
- S20. Sake Sashimi** **15,00 €**
Lachs Sashimi, Seetang Salat
- S21. Tuna Sashimi** **16,00 €**
Thunfisch Sashimi, Seetang Salat
- S22. Butterfisch Sashimi** **15,00 €**
Gegrillter Butterfisch Sashimi, Seetang Salat
- S24. ICHIMI Moriwase Sashimi** **30,00 €**
Lachs, Thunfisch, Hamachi, Butterfisch, Seetang Salat (16 Stk.)



NIGIRI

(1 Stk.)

- N1. Lachs** **3,00€**
- N2. Tuna** **3,50€**
- N3. Ebi** gekocht Garnelen **3,00€**
- N4. Kani** Krebsfleisch **2,50€**
- N5. Anago** Süßwasseraal **3,50€**
- N6. Avocado** **2,50€**
- N7. Hotategai** Jakobsmuscheln **3,50€**
- N8. Hamachi** Kingfisch **3,50€**



MAKI

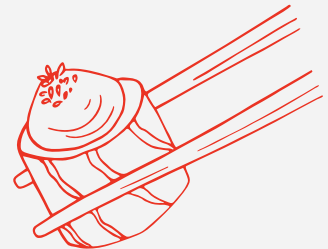
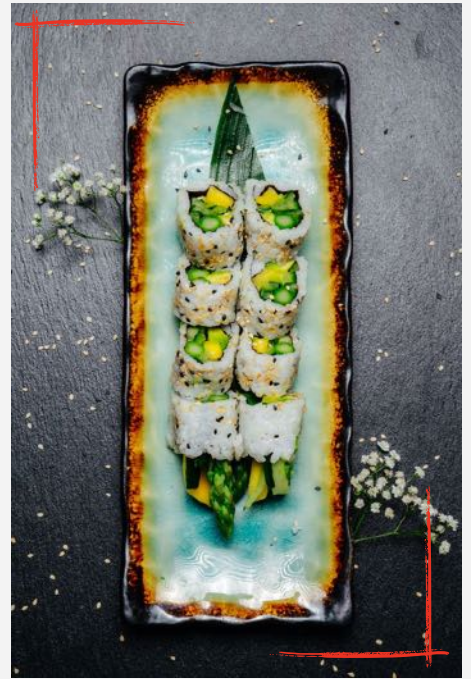
(8 Stk.)

- M21. Sake** Lachs **6,00€**
- M22. Tekka** Thunfisch **6,50€**
- M23. Ebi Tempura** gebackene Garnelen **6,50€**
- M24. Anago** gegrillter Süßwasseraal **6,50€**
- M25. Gurke** **5,50€**
- M26. Avocado** **5,50€**
- M27. Salmon Ski** **6,00€**
gebackener Lachs mit Haut
- M28. Butterfisch** **6,00€**
- M29. gegrillter Hähnchen** **6,00€**



INSIDE OUT ^(B,C,D,F,I)

	(8 Stk.)
U30. Veggie I.O.	9,50€
Avocado, Gurke, Mango, Spargel und Philadelphia	
U31. Alaska I.O.	11,00€
Lachs, Avocado, Tobiko und Philadelphia	
U32. Maguro I.O.	11,00€
Thunfisch, Gurke, Tokio und Philadelphia	
U33. Ebi Tempura I.O. ^(C,N)	11,00€
knusprige Garnelen, Gurke, Philadelphia, Sesam	
U34. Hotategai I.O.	11,00€
Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko und Philadelphia	
U35. Anago I.O.	11,00€
Süßwasseraal, Gurke, Sesam und Philadelphia	
U36. Kani Iona I.O.	10,00€
Surimi, Avocado, Tobiko und Philadelphia	
U37. Salmon Skin I.O.	10,50€
gebackene Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Sesam	
U38. Butterfisch I.O.	10,50€
gegrillter Butterfisch, Avocado, Sesam und Philadelphia	
U39. Chicken I.O.	11,00€
Gegrillter Hähnchen, Avocado, Philadelphia	



ICHIMI SPECIALROLL ^(B,C,D,F,I)

	(8 Stk.)
H41. Dragon Roll	15,50€
Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerlachs und Spezialsauce	
H42. Salmon-Anago-Roll	15,50€
Salmonski, Gurke, Philadelphia, ummantelt mit gegrilltem Süßwasseraal und Unagi-Sauce	
H43. Special Maguro	15,50€
Tempura Avocado, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Feuerthunfisch und Spezialsauce	
H44. Sake Fancy Roll	16,50€
Lachs, gekochte Garnelen, Surimi, Avocado, ummantelt mit Feuerlachs und Spezialsauce	
H45. Futo Maki (5 Stk.)	14,50€
Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke und Tobiko und Philadelphia	
H46. Rainbow Roll	16,50€
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Gurke, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch	
H47. Ruby Roll	16,50€
Tempura Lachs, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit verschiedenen Fischarten und Spezialsauce	

AVOCADO ON TOP

(8 Stk.)

(Alle Rollen bedecken mit Avocado und Speziialsauce)

- | | |
|--|---------------|
| A1. Special Veggie | 16,50€ |
| Avocado, Gurke, Mango, Spargel, Philadelphia | |
| A2. Special Salmon | 17,50€ |
| Lachs, Avocado, Philadelphia | |
| A3. Special Tuna | 17,50€ |
| Thunfisch, Gurke, Philadelphia | |
| A4. Special Ebi Tempura | 17,50€ |
| Knusprige Garnelen, Gurke, Philadelphia | |



TEMPURA BIG ROLL

(B,C,D,F,I)

(8 Stk.)

- | | | | |
|---|---------------|---|---------------|
| T50. Veggie Tempura | 12,50€ | T53. Ebi Tempura | 14,50€ |
| Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Philadelphia, Tempuramantel | | gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia, Tempuramantel | |
| T51. Salmon Tempura | 14,50€ | T54. Hotategai Tempura | 14,50€ |
| Lachs, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel | | Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel | |
| T52. Tuna Tempura | 14,50€ | T55. Butterfisch Tempura | 14,50€ |
| Thunfisch, Gurke, Philadelphia, Tempuramantel | | Butterfisch, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel | |
| | | T56. ICHIMI Tempura | 16,50€ |
| | | Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Gurke, Philadelphia, Tempuramantel | |
| | | T57. Chicken Tempura | 14,50€ |
| | | Hähnchen, Avocado, Philadelphia & Tempuramantel | |

MINI TEMPURA ROLLS ^(B,C,D,Fi,J,12)

(8 Stk.)

- | | |
|----------------------------------|--------------|
| K60. Mini maki Avocado Tempura | 7,50€ |
| K61. Mini maki Lachs Tempura | 8,50€ |
| K62. Mini maki Thunfisch Tempura | 8,50€ |
| K63. Mini maki Ebi Tempura | 8,50€ |
| K64. Mini maki Gurke Tempura | 7,50€ |

BENTO BOX (A,B,C,D,F,I,J,12)

(serviert mit Sushi-Sesamreis,
Wakame, Salat und Teriyaki Sauce)

B1. Chicken Teriyaki Bento	15,50€
Yakitori Chickenspieß, Karaage, Nigiri Avocado	
B2. Salmon Teriyaki Bento	16,50€
Lachs Tatar, Tobiko, Nigiri Lachs	
B3. Maguro Teriyaki Bento	16,50€
Tuna Tatar, Sesam, Tobiko, Nigiri Tuna	
B4. ICHIMI Bento	18,50€
Lachs Sashimi, Tuna Sashimi, Ebi Tempura, Nigiri Avocado	

DONBURI JAPANESE BOWL

(serviert mit Sushi-Sesamreis, Wakame,
verschiedene Salat und Spezialsauce)

B5. Rainbowl Veggie Bowl.	14,50€
Avocado, Tofu, Mango, Gurke, Sesam und Spargel	
B6. Salmon ICHIMI Bowl.	15,50€
gegrillter Lachs on Top, Avocado, Mango, Gurke	
B7. Unagi ICHIMI Bowl.	15,50€
gegrillter Aal on Top und verschiedene Gemüse	

SUSHI SET MENÜ (A,B,C,D,F,I,J,12)

Set 1. Maki Mix.	13,50€	Set 7. Tempura Veggie Set.	19,50€
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Ebi Tempura Maki		8 Stk. Veggie Tempura, 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Avocado Maki, Seetangsalat	
Set 2. Liebling Salmon.	22,50€	Set 8. Love Set.	39,00€
8 Stk. Alaska I.O, 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Lachs Sashimi		8 Stk. Freestyle, 8 Stk., Tempura Roll, 2 Stk. Nigiri, 4 Stk., Sashimi, Seetangsalat	
Set 3. Liebling Tuna.	23,50€	Set 9. Ocean Driver Set.	25,50€
8 Stk. Tuna I.O, 8 Stk. Tuna Maki, 2 Stk. Tuna Nigiri, 2 Stk. Tuna Sashimi		8 Stk. Lachs Tempura, 8 Stk. Avocado Maki, 2 Stk. Nigiri, 2 Stk. Sashimi	
Set 4. Dragon Set.	26,50€	Set 10. Nigiri Love	19,50€
8 Stk. Dragon Roll, 8 Stk. Avocado Maki, 2 Stk. Lachs Sashimi, 2 Stk. Butterfisch, Sashimi, Seetangsalat		8 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Nigiri (verschiedene Fischarten), 2 Stk. Sashimi	
Set 5. Rainbow Set.	31,00€	Set 11. ICHIMI Set.	65,50€
8 Stk. Rainbow Roll, 8 Stk. Tempura Lachs Maki, 2 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, Seetangsalat		8 Stk. Freestyle, 8 Stk. Tuna Tempura Roll, 8 Stk. Alaska I.O, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 4 Stk. Nigiri, 6 Stk., Sashimi, Seetangsalat	
Set 6. Veggie Set	19,50€		
8 Stk. Veggie I.O, 8 Stk. Tempura Avocado Maki, 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Avocado Nigiri			



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

	0,25l	0,75l
Acqua Morelli (still)	3,00€	7,00€
Acqua Morelli (sprudel)	3,00€	7,00€
		0,33l
Cola ^(1,6)		3,50€
Cola Zero		3,50€
Fanta ^(1,6,4,2)		3,50€
Sprite ⁽⁶⁾		3,50€
		0,2l
Ginger Ale		3,50€
Tonic Water		3,50€

SAFT

	0,2l
Apfelsaft	3,50€
Maracujasaft	3,50€
Lycheesaft	3,50€
kirche saft	3,50€
Banane Saft	3,50€
Kiba	3,50€
Saftschorle	3,50€

WARME GETRÄNKE

Kaffee ^(7,D)	3,00€
Cappuccino ^(7,D)	3,00€
Espresso ⁽⁷⁾	2,50€
Cacao	3,50€
Latte	3,50€
Latte Macchiato ^(7,D)	3,50€
Sencha (grüner Tee) ⁽⁷⁾	3,50€
Jasmintee ⁽⁷⁾	3,50€
Pfefferminztee ⁽⁷⁾	3,50€
mit Limetten, Ingwer und Honig	
Ingwertee	3,50€
mit Limetten und Honig	



HOMEMADE LEMONADES

	0,5l
Lychee Lime	7,00€
frische Limetten, Lycheesaft, Soda	
Spicy Ginger	7,00€
frische Limette, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda	
Refresher	7,00€
frische Limette, Wildberry, Soda, Früchte	
Strawberry Moskito	7,00€
frische Limetten, Erdbeersirup, Sprite, Minze	
Passion Love	7,00€
frische Limetten, Maracuja Saft, Soda	
Mango Lassi	7,00€
Mango, frische Milch, Joghurt	
Limettenlemonade	7,00€
frische Limette, Rohrzucker	
Aloe King	7,00€
frische Limetten, Aloe Vera, frische Minze	
Homemade Mango Eistee ⁽⁷⁾	7,00€
Mangosirup, Jasmintee, limetten, Minze	
Homemade Lychee Eistee ⁽⁷⁾	7,00€
Lycheesirup, Jasmintee, Limetten, Minze	
Homemade Strawberry Eistee ⁽⁷⁾	7,00€
Erbeersirup, Jasmintee, Limetten, Minze	
Homemade Maracuja Eistee ⁽⁷⁾	7,00€
Maracujasirup, Jasmintee, Limetten, Minze	
Homemade Peach Eistee ⁽⁷⁾	7,00€
Pfirsichsirup, Jasmintee, Limetten, Minze	
Homemade Grenadine Eistee ⁽⁷⁾	7,00€
Grenadinesirup, Jasmintee, Limetten, Minze	

VEGGIE COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

ICHIMI Virgin Mule	0,4l	7,50€
Kalamansi, Spicy Ginger, Minze		
Ipanema	0,5l	7,50€
Limetten, Brauner Zucker, Maracujasaft, Ginger Ale		
Cocconut Kiss Veggie ^(D)	0,5l	8,50€
Ananas, Kokos, Grenadine, Sahne		

COCKTAILS

Japanese Summer Cup	0,2l	7,50€
Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale		
ICHIMI Mule	0,4l	7,50€
Ketel One Vodka, Kalamansi, Thomas Henry Spicy Ginger		
ICHIMI Royal	0,4l	7,50€
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water, Rosmarin, Limetten		
Shenlong	0,4l	7,50€
Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Zitrone		
Boracay ^(D)	0,5l	8,50€
Bacardi Oakheart, Maracuja, Kokosmilch, Kalamansi, Sahne		
Coconut Kiss Vodka ^(D)	0,5l	8,50€
Ananas, Kokos, Grenadine, Sahne, Vodka		

BIERE

	0,3l	0,5l
Veltin vom Fass	3,50€	5,00€
Bier Alkoholfrei	3,00€	5,00€
Radler	3,50€	5,50€
Radler alkoholfrei	3,50€	5,50€
Maisel's weisse vom Fass		5,50€
Maisel's weisse Alkoholfrei		5,50€
Maisel's Dunkel		5,50€
Saigon Export	3,50€	

APERITIF

	0,2l
Aperol Spritz	7,50€
orange, limetten, aperol, Scavy & Ray Prosecco	
Japanische Sake (kalt/warm)	7,50€
Hugo	7,50€
Scavy & Ray Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange	
Lillet	7,50€
Lillet blanc, Wildbery, berren, Minze	
Mojito	7,50€
Rote Zucker, Minze, Gin Rum Weiß, Limette, Soda	
Caipi	7,50€
Cachacha, Limette, Minze, Rote Zucker	

SHOTS

	2cl
Nep Moi (Vodka) (40% Vol)	4,50€
Barcadi (35% Vol)	4,50€
Jägermeister (35% Vol)	4,50€
Absolut Vodka (40% Vol)	4,50€
Gin Vodka (43% Vol)	4,50€
Three Sixty Vodka (37,5% Vol)	4,50€
Roku Gin (japanische Vodka) (43% Vol)	4,50€
Ketel One Vodka (40% Vol)	4,50€
Hendrick's Gin (44% Vol)	4,50€
Bulleit Bourbon (45% Vol)	4,50€

WEISSWEIN

	0,2l	0,75l
Grauburgunder (trocken)	5,00€	22,00€
Riesling (lieblich)	5,00€	22,00€

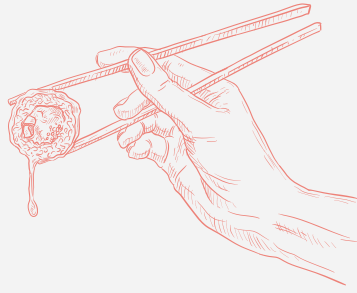
ROTWEIN

	0,2l	0,75l
Merlot	5,00€	22,00€
Spätburgunder	5,00€	22,00€
Dolce Frasca (Liebling)	5,00€	22,00€

ROSÉ

	0,2l	0,75l
Spätburgunder Rosé	5,00€	22,00€
Oberrotweiler Rosé-Schaumwein	5,00€	22,00€
Prosecco	5,00€	22,00€





Allergene:

A) Eier, B) Fisch, C) Krustentiere, D) Milch, E) Sellerie, F) Sesam, G) Dioxid und Sulfite, H) Erdnüsse, I) Weizen, J) Lupine, K) Cashewnüssen, M) Sojabohnen, N) Weichtiere

Zusatzstoffe:

mit Farbstoffe, 2. Antioxidationsmittel, 3. Chininhaltig, 4. mit Süßungsmitteln, 5. Phenylalaninquelle, 6. Säuerungsmitteln, 7. Koffeinhaltig, 8. Kürbiskerne, 9. Sonnenblumenkerne, 10. Senfkernen, 11. Mandelkerne, 12. Konservierungsstoffe, 13. Süßungsmittel Cyclamat, 14. Süßungsmittel Cyclamat