



menu

ZENKO

ASIAN FUSION & SUSHI



ZENKO
ASIAN FUSION & SUSHI

ZENKO MENU

1. SUMMER WRAP ^(A,D,F,N)

Zwei frische Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Salatmix & frischen Kräutern, serviert mit vietnamesischem Vinaigrette, wahlweise mit

Two fresh spring rolls with rice vermicelli, mixed salad & herbs, served with vietnamese dressing, optionally with

Tofu	Tofu	5,5
Hähnchenbrustfilet	Chicken breast	6,0
Garnelen ^(B)	Shrimp	7,0

2. CRUNCHY ROLLS ^(A,B,C,D)

6,5

Zwei traditionelle knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen, Garnelen, Ei, Morcheln, Glasnudeln & verschiedenes Gemüse, serviert mit vietnamesischem Vinaigrette

Two traditional crispy spring rolls, stuffed with chicken, shrimp, egg, morels, glass noodles & vegetables, served with vietnamese dressing

3. TEMPURA PRAWNS ^(A,B,F)

7,5

Drei knusprige Tempura-Garnelen, serviert mit süß-saurer Sauce

Three crispy fried Tempura Prawns, served with sweet and sour sauce

4. SHRIMP POCKETS (Veggie möglich) ^(A,B,F)

6,2

Vier gedämpfte Dim Sum mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasauce

Four steamed dim sums stuffed with shrimp, served with soy sauce (Veggie possible)

5. SAKE AVO TOWER ^(A,C,D,F,N)

9,8

Lachstatar & Avocado, fein gewürfelt auf Wakame-Salat, dazu Unagisauce & Chili Mayo
Salmon & diced avocado tartare, topped with seaweed salad, served with Unagi sauce & spicy mayo sauce

6. SEASALT EDAMAME (Vegan) ^(F)

6,0

Gedämpfte japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz

Steamed Japanese soy beans, sprinkled with sea salt



VORSPEISEN

APPETIZERS

7. BEEF PEPPER BITES (D,N)

6,8

Fünf gegrillte Rinderhackröllchen umwickelt in saftig grünen Pfefferblättern, serviert mit vietnamesischem Vinaigrette

Five grilled minced beef rolls, wrapped in green lolot leaves, served with Vietnamese dressing

8. YAKITORI STICKS (A,F,N,O)

7,0

Drei würzig-marinierte japanische Grill-Hähnchenspieße in Yakitorisauce

Three Japanese grilled chicken skewers, marinated with Yakitori sauce

9. CHICKEN GYOZA (Veggie möglich) (A,F,N)

6,5

Fünf gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch & Gemüse, serviert mit Unagi Sauce

Five crispy dumplings, stuffed with chicken & vegetables, served with Unagi sauce (Veggie possible)

10. WEST LAKE PANCAKES (A,B,D)

8,5

Drei vietnamesische Pancakes mit Garnelen auf einem gebackenen Sükartoffelbett, serviert mit vietnamesischem Vinaigrette

Three Vietnamese pancakes, topped with shrimps, fried sweet potatoes, served with Vietnamese dressing

11. WANTAN CRUNCH (A,B)

6,5

Fünf knusprige goldgebackene Wantans gefüllt mit Garnelen & Hähnchen, serviert mit süß-saurer sauce

Five crispy fried wontons, stuffed with shrimp & chicken, served with sweet and sour sauce

12. MIXED TAPAS FOR TWO (A,B,D,F,N)

17,5

Vorspeisenvariation mit Summer Wrap, Beef Pepper Bites, Shrimp Pockets, Chicken Gyoza & Seasalt Edamame, serviert mit verschiedenen Dips

A selection of appetizers: Summer Wrap, Beef Pepper Bites, Shrimp Pockets, Chicken Gyoza & seasalt edamame, served with 3 different sauces



13. MISO SOUP ^(F)

4,0

Japanische Suppe mit Miso Brühe, Tofu, Seetangblätter & Frühlingszwiebeln
Japanese miso soup with miso broth, tofu, seaweed & spring onions

14. WAN TAN SOUP ^(B,G)

6,5

Leichte, würzige Brühe mit Wantans gefüllt mit Hähnchen & Garnele, Gemüse der Saison, verfeinert mit Koriander

Light, rich broth with wonton stuffed with chicken & shrimp, seasonal vegetables & coriander

15. COCONUT SOUP ^(D,G)

6,5

Cremige Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras, Limettenblätter, Thai-Basilikum & Galgant, leicht scharf

Smooth creamy coconut soup with chicken, lemongrass, lemon leaves, Thai basil & galangal, slightly spicy

SUPPEN ^(A) SOUP

SALATE SALAD

16. GOLDEN MANGO SALAD ^(D)

7,0

Mangosalat mit Mango, Karotten, Kohlrabi & frischen Kräutern mit vietnamesischem Vinaigrette

Fresh mango salad with mango, carrot, cabbage & herbs, mixed with Vietnamese dressing

17. PAPAYA CRUNCH ^(B,D)

9,0

Grüner knackiger Papayasalat mit Garnelen, Karotten, Kohlrabi & frischen Kräutern mit vietnamesischem Vinaigrette

Crispy green papaya salad with shrimps, carrots, cabbage & herbs, mixed with Vietnamese dressing

18. WAKAME (Vegan) ^(N)

5,8

Frischer knackiger Seetangsalat mit Sesam

Crispy fresh seaweed salad with roasted sesame

19. AVOCADO GARDEN ^(A,C,F,N)

8,0

Avocado, knackiger Salatmix, Cherrytomaten & hausgemachter Sesam-Dressing

Fresh avocado, mixed salad, cherry tomatoes & homemade sesame sauce



20. RED CURRY ^(D,G,N)

Hausgemachtes leicht scharfes rotes Kokos-Curry mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Salatmix & Jasminreis, wahlweise mit:

Homemade spicy red coconut curry with fresh seasonal vegetables, served with mixed salad & Jasmine rice, optionally with

Tofu ^(F)	Tofu	13,5
Hähnchenbrustfilet	Chicken breast	14,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet ^(A)	Crispy fried chicken breast	15,5
Knusprige Ente ^(A)	Crispy roasted duck	16,5
Gegrilltes Lachsfilet ^(D)	Grilled salmon fillet	19,5

21. RICE ON FIRE ^(A,C,G,L,N)

Goldbraun gebratener Jasminreis mit frischem Gemüse, Ei & Röstzwiebeln, wahlweise mit:

Stir-fried jasmine rice with fresh vegetables, egg & crispy onion, optionally with

Tofu ^(F)	Tofu	13,5
Hähnchenbrustfilet	Chicken breast	14,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet	Crispy fried chicken breast	15,5
Großgarnelen ^(B)	Prawns	16,0
Knusprige Ente	Crispy roasted duck	16,5

22. PHO ON FIRE ^(A,C,G,N)

Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Ei & Röstzwiebeln, wahlweise mit

Rice noodle stir-fried in a hot wok with fresh vegetables, egg & fried onion, optionally with

Tofu ^(F)	Tofu	14,0
Rindfleisch	Beef	15,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet	Crispy fried chicken breast	16,0
Knusprige Ente	Crispy roasted duck	17,0



23. TERIYAKI FUSION (A,G,F,L,N)

Gebratenes knackiges Gemüse der Saison in einer hausgemachten japanischen Teriyakisauce serviert mit Salatmix & Jasminreis, wahlweise mit

Seasonal vegetables in homemade Japanese Teriyaki sauce, served with mixed salad & Jasmine rice, optionally with

Tofu (F)	Tofu	14,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet	Crispy fried chicken breast	16,5
Knusprige Ente	Crispy roasted duck	17,5
Gegrilltes Lachsfilet (D)	Grilled salmon fillet	20,5
Gegrilltes Rindersteak	Grilled beef steak	22,0

24. ZENKO UDON SPECIAL (A,G,F,L,N)

Im Wok geschwenkte japanische Weizennudeln in einer hausgemachten dunklen Sauce mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Salatmix, wahlweise mit

Japanese Udon noodles stir-fried in a hot wok with a homemade sauce & seasonal vegetables, served with mixed salad, optionally with

Tofu	Tofu	14,5
Großgarnelen (B)	Prawns	17,0
Knusprige Ente	Crispy roasted duck	17,5
Gegrilltes Lachsfilet (D)	Grilled salmon fillet	20,5
Gegrilltes Rindersteak	Grilled beef steak	22,0



VIETNAMESE SPECIALS

VIETNAMESE SPECIALTIES

25. CRISPY SPRING (A,B,C,D,E)

15,5

Hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit Reisnudeln, Salatmix, Kräuter, gerösteten Erdnüssen & vietnamesischem Vinaigrette

Homemade spring rolls, served with rice vermicelli, mixed salad, fresh herbs, roasted peanuts & Vietnamese dressing

26. HANOI DUO (D,N)

16,5

Traditionell gegrilltes mariniertes Schweinefleisch & Rinderhack umwickelt in Pfefferblätter serviert mit Reisnudeln, Salatmix, Kräuter & vietnamesischem Vinaigrette

Grilled pork marinated with traditional spices & minced beef rolled in lolot leaves, served with rice vermicelli, mixed salad, fresh herbs & Vietnamese dressing

27. BEEF AND HERBS (A,D,E,L,N)

16,0

Im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Sellerie, Zitronengras, serviert mit Reisnudeln, Salatmix, Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse & vietnamesischem Vinaigrette

Beef stir-fried in a hot pan with celery, lemongrass, served with rice vermicelli, mixed salad, fresh herbs, crispy onion, roasted peanuts & Vietnamese dressing

28. SMOKY PRAWNS (B,N,O)

19,5

Sechs Gegrillte Großgarnelen mit Gemüse der Saison & Knoblauch in würzig pikanter Tamarindensauce, serviert mit Jasminreis

Six grilled prawns with seasonal vegetables & garlic in a spicy tamarind sauce, served with Jasmine rice

29. SPICY SOY GARLIC (F,N)

15,5

Hausgemachte scharfe Soja-Knoblauchsauce gebraten mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse der Saison & Chili, serviert mit Jasminreis

Chicken breast fillet with special homemade spicy garlic sauce, seasonal vegetables & chili, served with Jasmine rice



VIETNAMESE SPECIALS

VIETNAMESE SPECIALTIES

30. SHAKED BEEF ^(A,L,N)

20,5

Im Wok geschwenkte Steakwürfel mit Cherrytomaten, Paprika, Schalotten, Knoblauch, serviert mit Salatmix, Röstzwiebeln & Jasminreis

Cubic-cut beef stir-fried in a hot pan with cherry tomatoes, pepper, shallots, garlic, served with mixed salad, crispy onions & Jasmine rice

31. TROPICAL SALMON ^(D,N,O)

22,0

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse der Saison, garniert mit pikanter Tamarindensauce, serviert mit frischem Salatmix & Jasminreis

Grilled salmon fillet with seasonal vegetables, drizzled with tamarind sauce, served with mixed salad & Jasmine rice

32. ZENKO PHO ^(D)

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln & aromatischer Rinderbrühe, serviert mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Limette, wahlweise mit

Traditional Vietnamese noodle soup with aromatic beef broth, served with herbs, onion & lemon, optional with

Tofu & Gemüse ^(F)

Tofu & vegetables

14,5

Hähnchenbrustfilet

Chicken breast

14,5

Rindfleisch

Beef

15,5

ZENKO SPEZIAL PHO ^(A)

18,5

Medium gegrillte Rindersteakscheiben & Rindfleischbällchen
grilled beef steak & beef balls



K1. MINI CRISPY ROLLS

5,0

6 knusprige vegetarische Mini Frühlingsrollen. serviert mit süß-saurer Sauce
6 small crispy vegetarian spring rolls, served with sweet and sour sauce

K2. CRISPY CHICKEN

8,5

Knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet, serviert mit Duftreis und süß-saurer Sauce

Crispy fried chicken breast fillet, served with jasmine rice & sweet and sour sauce



40. BANANA RICE CAKE (N)

6,5

In Bananenblatt gedämpfter Bananenklebreiskuchen übergossen mit Kokosmilch
Steamed banana cake in banana leaves, drizzled with coconut milk

41. SESAME BALLS (N)

6,0

Frittierte Sesambällchen gefüllt mit süßer Mungobohnenpaste
Crispy sesame balls with sweet mung bean filling

42. MOCHI ICE (G)

6,5

Drei verschiedene Sorten Eis umhüllt mit klebrigem Reisteig
Three ice cream mochis with soft sticky skin made from rice flour





ZENKO
ASIAN FUSION & SUSHI

Sushi

NIGIRI

(2 STÜCK) (2 PIECES)

N1. SAKE ^(D)

Lachs
Salmon

5,0

N2. MAGURO ^(D)

Thunfisch
Tuna

5,5

N3. EBI ^(B)

Gekochte Garnele
Boiled shrimp

5,2

N4. UNAGI ^(A,D,E,N)

Gegrillter Süßwasseraal
Grilled eel

5,5

N5. AVOCADO ^(N)

Avocado, Sesam
Avocado, sesame

4,2

N6. INARI ^(F,N)

Süße Tofutasche
Sweet tofu

4,5

N7. SAKE ABURI ^(A,C,D,F,G,N)

Flambierter Lachs, Unagisauce
Grilled salmon, Unagi sauce

6,0

N8. MAGURO ABURI ^(A,C,D,F,G,N)

Flambierter Thunfisch, Unagisauce
Grilled tuna, Unagi sauce

6,5





M1. SAKE ^(D)

Lachs
Salmon

5,0

M2. SAKE AVOCADO ^(D)

Lachs, Avocado
Salmon, Avocado

5,2

M3. TEKKA ^(D)

Thunfisch
Tuna

5,5

M4. KAPPA ^(G,N)

Gurke, Frischkäse und Sesam
Cucumber, cream cheese & sesame

4,0

M5. AVOCADO ^(N)

Avocado
Avocado

4,2

M6. KANI ^(B)

Krebsfleisch
Crab stick

4,8

M7. SPICY TUNA ^(A,C,D,F,N)

Thunfischtatar, Lauchzwiebeln & Chili Mayo
Minced Tuna, spring onions & spicy Mayo

6,0

M8. CRISPY EBI ^(A,B,C,D,F,N)

Tempura Garnele
Tempura Shrimp

6,0

MAKI
(6 STÜCK) (6 PIECES)



INSIDE OUT

(8 STÜCK) (8 PIECES)

H1. ALASKA ^(D,G)	9,5
Lachs, Avocado, Frischkäse und Masago <i>Salmon, avocado, cream cheese & Masago</i>	
H2. CALIFORNIA ^(B,C,D,R)	9,0
Surimi, Avocado, Frischkäse und Masago <i>Crab stick, avocado, cream cheese & Masago</i>	
H3. MAGURO ^(D)	10,0
Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Masago <i>Tuna, cucumber, cream cheese & Masago</i>	
H4. EBI TEMPURA ^(B,C,D)	10,5
Tempura Garnele, Avocado, Cocktailsauce und Sesam <i>Tempura shrimp, avocado, cocktail sauce & sesame</i>	
H5. VEGGIE	9,0
Avocado, Gurke und Sesam <i>Avocado, cucumber & sesame</i>	
H6. YAKITORI CHICKEN ^(O)	9,5
Yakitori Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam <i>Yakitori chicken, cucumber, cream cheese & sesame</i>	
H7. SPICY TUNA ^(C,D)	11,0
Thunfischtatar, Gurke, Lauchzwiebeln, Chili Mayo und Masago <i>Minced tuna, cucumber, spring onion, spicy Mayo & Masago</i>	
H8. UNAGI ^(D)	11,0
Gegrillter Süßwasseraal, Gurke und Sesam <i>Grilled eel, cucumber & sesame</i>	



SASHIMI (D,N)

Alle Sashimi werden mit Wakame Salat serviert

All types of Sashimi are served with Wakame salad

D1. SAKE

6 Scheiben Lachs
6 slices of salmon

16,5

D2. MAGURO

6 Scheiben Thunfisch
6 slices of tuna

18,5

D3. SAKE & MAGURO

4 Lachs & 4 Thunfisch
4 slices of salmon & 4 slices of tuna

23,0



Flambiert möglich gegen 1,5 Aufpreis

Flambéed available with an additional charge of 1.5€

SUSHI BOWLS (A,C,F,N)

**Sushireis mit Wakame-Salat, Edamame, Avocado, Mais, Gurke, Nori-Blätter, Sesam, Unagisauce & Cocktailsauce
Wahlweise mit**

Sushi rice served with Wakame salad, Edamame bean, avocado, corn, cucumber, seaweed, sesame, Unagi sauce & Cocktail sauce Optionally

B1. TOFU

12,5

B2. SAKE (D)

15,0

B3. MAGURO (D)

16,0

B4. SAKE & MAGURO MIX (D)

15,5

B5. YAKITORI CHICKEN

14,5

Flambiert möglich gegen 1,5€ Aufpreis

Flambéed available with an additional charge of 1,5€



SIGNATURE ROLLS

(A,C,F,N)
(8 STÜCK) (8 PIECES)

X1. SALMON LOVES TUNA ^(B,D,R)

13,8

Surimi, Avocado, Gurke, ummantelt mit Thunfisch und Lachs
Crab stick, avocado, cucumber, covered with tuna & salmon

X2. ROYAL UNAGI ^(B,D)

15,8

Tempura Garnelen, Avocado, ummantelt mit gegrilltem Süßwasseraal
Tempura shrimp, avocado, covered with grilled eel

X3. FLAMING SALMON ^(B,D,G)

15,2

Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambierten Lachs
Tempura shrimp, avocado, cream cheese, covered with Flambéed salmon

X4. SAKE AVOCADO LOVE ^(G)

13,2

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse ummantelt mit Avocado
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, covered with avocado

X5. SALMON BOMBS ^(D)

14,5

Lachs, Avocado, bedeckt mit Lachstatar
Salmon, avocado, topped with salmon tartare

X6. ZENKO ´S RAINBOW ^(B,D,G)

16,0

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Thunfisch, Lachs und Unagi
Tempura shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, covered with tuna, salmon & eel

X7. TUNA ON FIRE ^(B,D,G)

15,0

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambierten Thunfisch
Tuna, cucumber, avocado, cream cheese, covered with Flambéed tuna

X8. GREEN DRAGON

12,5

Gurke, Tofu, Avocado ummantelt mit Avocado
Cucumber, tofu, avocado, covered with avocado



Alle Crispy Rolls werden mit Unagisauce & Cocktailsauce garniert
All Crispy Rolls are decorated with Unagi sauce & Cocktail sauce

T1. CRISPY VEGGIE

12,0

Tofu, Gurke, Avocado und Frischkäse
Tofu, cucumber, avocado & cream cheese

T2. CRISPY CHICKEN

12,8

Yakitori Hähnchen, Gurke und Frischkäse
Yakitori chicken, cucumber & cream cheese

T3. CRISPY SAKE ^(D)

12,5

Lachs, Avocado und Frischkäse
Salmon, avocado & cream cheese

T4. CRISPY EBI ^(B)

13,5

Tempura Garnelen, Avocado und Frischkäse
Tempura shrimp, avocado & cream cheese

T5. CRISPY TEKKA ^(D)

13,0

Thunfisch, Gurke und Frischkäse
Tuna, cucumber & cream cheese

T6. MINI CRISPY ROLL

9,5

Zwei Zutaten nach Wahl
Two ingredients of your choice

CRISPY TEMPURA ROLL

(A,C,G,F,N)
(6 STÜCK) (6 PIECES)



SUSHI SETS

(A,D,F,G,N)

S1. MAKI ME HAPPY

13,0

6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 6 Avocado Maki
6 Maki salmon, 6 Maki tuna, 6 Maki avocado

S2. SALMON SELECTION

23,5

8 Mini Crispy Sake, 8 Alaska I.O., 6 Sake Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Sake Aburi Nigiri
8 Mini Crispy salmon, 8 Alaska I.O., 6 Maki salmon, 1 Nigiri Salmon, 1 Nigiri
grilled salmon

S3. NIGIRI PARTY

22,0

2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 2 Avocado Nigiri
2 Nigiri salmon, 2 Nigiri tuna, 2 Nigiri shrimp, 2 Nigiri eel, 2 Nigiri avocado

S4. GREEN GARDEN

18,0

8 Veggie I.O., 1 Inari Nigiri, 1 Avocado Nigiri, 6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki
8 Veggie I.O. rolls, 1 Nigiri tofu, 1 Nigiri avocado, 6 Maki cucumber, 6 Maki avocado

S5. MIX & MATCH

21,5

8 Alaska I.O., 8 Yakitori Chicken I.O., 6 Kappa Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Unagi Nigiri
8 Alaska I.O., 8 I.O. Yakitori chicken, 6 Maki cucumber, 1 Nigiri salmon, 1 Nigiri eel

S6. CHEF'S FAVOURITE FOR TWO ^(B)

45,0

8 Salmon loves Tuna, 6 Crispy Ebi, 8 California I.O., 6 Sake Maki, 6 Avocado Maki,
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, WakameSalat
8 Salmon Loves Tuna, 6 Crispy Shrimp Tempura, 8 California I.O., 6 Maki salmon,
6 Maki avocado, 2 Nigiri salmon, 2 Nigiri shrimp, with Wakame salad

S7. ZENKO SPECIAL SET ^(B)

75,0

8 Salmon Bombs, 8 Royal Unagi, 8 Maguro I.O., 6 Crispy Chicken, 6 Sake Maki,
6 Kani Maki, 6 Avocado Maki, 2 Sake Aburi Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Sake
Sashimi, 2 Maguro Sashimi, Wakame-Salat
8 Salmon Bombs, 8 Royal Unagi, 8 I.O. tuna, 6 Crispy chicken, 6 Maki salmon, 6
Kani Maki crab stick, 6 Maki avocado, 2 grilled Nigiri salmon, 2 Nigiri eel, 2 Nigiri
shrimp, 2 slices of Sashimi salmon, 2 slices of Sashimi tuna, with Wakame salad





ZENKO
ASIAN FUSION & SUSHI

Getränketearte



SOFTDRINKS

Coca Cola	0,2l	2,8
Cola ^(2,3) , Cola Zero ^(2,5,6,7,11) , Fanta ^(2,3) , Sprite, Mezzo Mix ^(2,3)		
Schweppes	0,2l	3,2
Ginger Ale ⁽²⁾ , Tonic Water ⁽¹⁰⁾ , Bitter Lemon ^(3,10) , Ginger Beer ⁽²⁾ , Wild Berry ⁽²⁾		
Purezza Premium Wasser	0,35l 3,0 0,75l 5,5	
Still / Sprudel Still / sparkling		
Säfte / Schorle	0,25l	3,2
Apfel, Mango ^(2,3) , Lychee ⁽³⁾ , Maracuja ⁽³⁾ Apple, Mango, Lychee, Passion fruit		
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice		4,5

HOMEMADE DRINKS 0,4L

Zenko Ice Tea ⁽¹¹⁾	6,0
Tee-Mix Zitronengras Limette Rohrzucker Mixed Tea Lemongrass Lemon Cane sugar	
PASSION BREEZE	6,5
Maracujasaft Soda Limette Passion fruit Soda Lemon	
MANGO LASSI ^(2,3)	6,0
Mangosaft Joghurt Milch Mango Yogurt Milk	
ELDERFLOWER SPRITZ	6,0
Holunder Sprite Limette Elderflower Sprite Lemon	
LYCHEE WILDBERRY ⁽³⁾	6,5
Beerenmix Lychee Minze Mixed berries Lychee Mint	
LIME COOLER	6,0
Limette Rohrzucker Soda Lemon Cane sugar Soda	
TROPICAL BASIL ^(2,3)	6,5
Mangosaft Maracujasaft Soda Basilikum Mango Passion fruit Soda Basil	

BIER

Bitburger

Bitburger Premium Pils vom Fass

Bitburger Primium Draft Beer

Bitburger 0,0 Alk.frei

Bitburger 0,0 Non-alcoholic

Benediktiner

Hefeweizen hell/dunkel/Alkoholfrei

White/dark/non-alcoholic wheat beer

Asiatisches Bier

Tiger Beer

0,25L 3,0 0,4L 4,0

0,33L 4,0

0,5L 4,8

0,33L 4,5

WEIN

Weißwein

Grauburgunder Fundament, Wageck Pfalz I Trocken

Riesling Butterfly, Zilliken Pfalz I Trocken

Sauvignon Blanc, Von Winning Saar I Feinherb

Rotwein

Hero Cuvée, Wageck Pfalz I Trocken

Gaudenz, Knipser Pfalz I Trocken

Rosé

Rosé Löss, Stefan Meyer Pfalz I Trocken

Sparkling ⁽⁹⁾

Crémant de Loire L´Extra Brut, Langlois- Chateau

Sake ⁽⁹⁾

Choya Sake

0,1L 0.75L

4,5 28,0

5,2 31,0

5,5 33,0

4,5 28,0

5,2 33,0

4,8 29,0

5,5 35,0

Warm/Kalt Hot/Cold

5,5

COCKTAILS/ APERITIFS

APERITIFS ⁽⁹⁾

0,2L

8,0

Aperol Spritz ^(2,10)

Hugo

Wildberry Lillet

COCKTAILS

9,5

Gin Tonic ⁽¹⁰⁾

Wodka Soda

Cuba Libre ^(2,11)

Moscow Mule ⁽³⁾

Mojito ⁽¹⁾

Gin Basil Smash

Dark & Stormy

WARM E GETRÄNKE

Kaffee ⁽¹¹⁾

3,0

Coffee

Espresso/Doppelt ⁽¹¹⁾

2,5/3,5

Espresso/Double shot

Cappuccino ⁽¹¹⁾

3,5

Cappuccino

Americano ⁽¹¹⁾

3,0

Americano

Latte Macchiato ⁽¹¹⁾

4,0

Latte Macchiato

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch ⁽¹¹⁾

4,5

Vietnamese coffee with condensed milk

Vietnamesischer Eiskaffee ⁽¹¹⁾

4,5

Iced milk coffee

Tasse Tee - Grün, Schwarz, Jasmin ⁽¹¹⁾

3,5

Green tea, black tea, jasmine tea

Japanischer Yuzu Tee

4,0

Japanese Yuzu tea

Frischer Pfefferminztee mit Limette

4,5

Fresh mint tea with lemon

Frischer Ingwertee mit Minze und Limette

4,5

Fresh ginger tea with mint & lemon

ALLERGEN:

A - Gluten	1 – Konservierungsstoffe
B - Krebstiere	2 – Farbstoffe
C - Eier	3 – Antioxidationsmittel
D - Fisch	4 – Saccharin
E - Erdnüsse	5 – Cyclamat
F - Sojabohnen	6 – Aspartam
G - Milch	7 – Acesulfam
H - Schalenfrüchte	8 – Phosphat
L - Sellerie	9 – Geschwefelt
M - Senf	10 – Chininhaltig
N - Sesamsamen	11 – Koffeinhaltig
O - Sulfite	
P - Lupine	
R - Weichtiere	

ALLERGENS & FOOD ADDITIVES

A - Gluten	1 – Preservatives
B - Crustaceans	2 – Color additives
C - Eggs	3 – Antioxidants
D - Fish	4 – Saccharine
E - Peanuts	5 – Cyclamate
F - Soybeans	6 – Aspartame
G - Milk	7 – Acesulfame
H - Nuts	8 – Phosphate
L - Celery	9 – Sulfurized
M - Mustard	10 – Quinquina
N - Sesame seeds	11 – Coffeine
O - Sulphur	
P - Lupins	
R - Molluscs	

Alle unsere weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet
werden. Bei weiteren Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle Preise in € inkl. MwSt

All of our wine-based alcoholic drinks contain sulfites.

*Although we prepare our food carefully, traces of other ingredients than those listed
may still be present due to the production process. If you have any question regarding
allergens, please ask the staff.*

All prices are in € and include VAT.

ZENKO RESTAURANT
Reichsstr.4
66111 Saarbrücken

+49 681 40107003
www.zenko-restaurant.de
info@zenko-restaurant.de
Instagram: @zenkorestaurant

