



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

Deux rouleaux de printemps frais roulés avec des vermicelles de riz, un mélange de légumes et des herbes aromatiques, servis avec une sauce vinaigrée à la vietnamienne, au choix :

Tofu	Tofu	5,5
Hähnchenbrustfilet	Blanc de poulet	6,0
Garnelen ^(B)	Crevettes	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

Deux nems traditionnels croustillants, garnis de poulet, crevettes, œuf, champignons noirs, vermicelles et légumes, servis avec une sauce vinaigrée à la vietnamienne

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

7,5

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

Trois crevettes tempura frites croustillantes, servies avec une sauce aigre-douce.

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

6,2

Vier gedämpfte Dim Sum mit Garnelenfüllung, serviert mit Sojasauce

Quatre dim sum vapeur garnis de crevettes, servis avec une sauce soja.

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

9,8

Lachstatar & Avocado, fein gewürfelt auf Wakame-Salat, dazu Unagisauce & Chili Mayo

Tartare de saumon et avocat en dés, posé sur une salade d'algues, servi avec une sauce Unagi et une mayonnaise épicée

6. SEASALT EDAMAME (Vegan) ^(F)

6,0

Gedämpfte japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz

Fèves de soja vertes japonaises cuites à la vapeur, saupoudrées de sel marin.



7. BEEF PEPPER BITES ^(D,N)

6,8

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

Cinq rouleaux de bœuf haché grillé, enveloppés dans des feuilles de bétel fraîches, servis avec une sauce vinaigrée à la vietnamienne.

8. YAKITORI STICKS ^(A,F,N,D)

7,0

Drei würzig-marinierte japanische Grill-Hähnchenspieße in Yakitorisauce

Trois brochettes de poulet grillé à la japonaise, marinées avec une sauce Yakitori savoureuse.

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

6,5

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

Cinq raviolis garnis de poulet et de légumes, frits croustillants, servis avec une sauce Unagi.

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

8,5

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

Trois crêpes vietnamiennes croustillantes garnies de crevettes, servies sur un lit de patates douces frites, accompagnées d'une sauce vinaigrée à la vietnamienne.

11. WANTAN CRUNCH ^(A,B)

6,5

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

Cinq raviolis frits dorés, garnis de crevettes et de poulet, servis avec une sauce aigre-douce.

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

Sélection d'entrées variées : Rouleaux de printemps frais, Bœuf roulé dans des feuilles de bétel, Dim sum aux crevettes, Gyoza frits au poulet & Edamame au sel marin, servis avec différentes sauces.



13. MISO SOUP ^(F)

4,0

Japanische Suppe mit Miso Brühe, Tofu, Seetangblätter & Frühlingszwiebeln
Soupe miso japonaise avec bouillon miso, tofu, algues et ciboulette.

14. WAN TAN SOUP ^(B,G)

6,5

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

Bouillon léger et savoureux avec des raviolis farcis au poulet et aux crevettes, des légumes de saison et une touche de coriandre.

15. COCONUT SOUP ^(D,G)

6,5

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

Soupe crémeuse au lait de coco avec poulet, citronnelle, feuilles de combava, basilic thaï et galanga, légèrement épicée.

SALATE SALADE

16. GOLDEN MANGO SALAD ^(D)

7,0

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

Salade de mangue fraîche avec carottes, chou-rave et herbes aromatiques, assaisonnée d'une sauce vinaigrée vietnamienne.

17. PAPAYA CRUNCH ^(B,D)

9,0

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

Salade de papaye verte croquante avec crevettes, carottes, chou-rave et herbes aromatiques, assaisonnée d'une sauce vinaigrée vietnamienne.

18. WAKAME (Vegan) ^(N)

5,8

Frischer knackiger Seetangsalat mit Sesam

Salade d'algues fraîches et croquantes avec des graines de sésame grillées.

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

8,0

Avocado, knackiger Salatmix, Cherrytomaten & hausgemachter Sesam-Dressing
Avocat frais, mélange de légumes croquants, tomates cerises et sauce maison au sésame grillé.

SUPPEN ^(A) SOUP



20. RED CURRY (D,G,N)

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

Curry rouge maison au lait de coco légèrement épicé avec légumes de saison, servi avec salade et riz Jasmine, au choix :

Tofu (F)	Tofu	13,5
Hähnchenbrustfilet	Blanc de poulet	14,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet (A)	Blanc de poulet croustillant	15,5
Knusprige Ente (A)	Canard laqué croustillant	16,5
Gegrilltes Lachsfilet (D)	Filet de saumon grillé	19,5

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

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

Riz Jasmine sauté croustillant avec légumes frais, œuf et oignons frits, au choix :

Tofu (F)	Tofu	13,5
Hähnchenbrustfilet	Blanc de poulet	14,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet	Blanc de poulet croustillant	15,5
Großgarnelen (B)	Gambas	16,0
Knusprige Ente	Canard croustillant	16,5

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

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

Nouilles de riz sautées au wok avec légumes frais, œuf et oignons frits, au choix :

Tofu (F)	Tofu	14,0
Rindfleisch	Boeuf	15,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet	Blanc de poulet croustillant	16,0
Knusprige Ente	Canard croustillant	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

Légumes de saison sautés croquants dans une sauce Teriyaki japonaise maison, servis avec salade et riz Jasmine, au choix :

Tofu (F)	Tofu	14,5
Knuspriges Hähnchenbrustfilet	Blanc de poulet croustillant	16,5
Knusprige Ente	Canard croustillant	17,5
Gegrilltes Lachsfilet (D)	Filet de saumon grillé	20,5
Gegrilltes Rindersteak	Steak de bœuf grillé	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

Nouilles Udon japonaises sautées au wok avec une sauce maison savoureuse et des légumes de saison, servies avec une salade, au choix :

Tofu	Tofu	14,5
Großgarnelen (B)	Gambas	17,0
Knusprige Ente	Canard croustillant	17,5
Gegrilltes Lachsfilet (D)	Filet de saumon grillé	20,5
Gegrilltes Rindersteak	Steak de bœuf grillé	22,0



VIETNAMESE SPECIALS

SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

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

15,5

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

Nems faits maison, servis avec vermicelles de riz, salade fraîche, herbes aromatiques, cacahuètes grillées et sauce nuoc-mâm aigre-douce vietnamienne.

26. HANOI DUO (D,N)

16,5

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

Porc grillé mariné aux épices traditionnelles et bœuf haché enroulé dans des feuilles de bétel, servis avec vermicelles de riz, salade fraîche, herbes aromatiques et sauce nuoc-mâm aigre-douce vietnamienne.

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

Bœuf sauté au wok avec céleri et citronnelle, servi avec vermicelles de riz, salade fraîche, herbes aromatiques, oignons frits, cacahuètes grillées et sauce nuoc-mâm aigre-douce vietnamienne.

28. SMOKY PRAWNS (B,N,O)

19,5

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

Six gambas grillées avec des légumes de saison et de l'ail, nappées d'une sauce tamarin épicée, servies avec du riz Jasmine.

29. SPICY SOY GARLIC (F,N)

15,5

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

Filet de poulet sauté avec une sauce maison épicée à l'ail et au soja, accompagné de légumes de saison et de piment, servi avec du riz Jasmine.



VIETNAMESE SPECIALS

SPÉCIALITÉS VIETNAMIENNES

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

20,5

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

Bœuf coupé en dés, sauté au wok avec tomates cerises, poivrons, oignons rouges et ail, servi avec salade fraîche, oignons frits et riz Jasmine.

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

22,0

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

Filet de saumon grillé accompagné de légumes de saison, nappé d'une sauce tamarin épicée, servi avec une salade fraîche et du riz Jasmine.

32. ZENKO PHO ^(D)

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

Soupe vietnamienne authentique au bouillon de bœuf parfumé, servie avec des herbes fraîches, des oignons et du citron, au choix :

Tofu & Gemüse ^(F)

Tofu & légumes

14,5

Hähnchenbrustfilet

Blanc de poulet

14,5

Rindfleisch

Bœuf

15,5

ZENKO SPEZIAL PHO ^(A)

18,5

Medium gegrillte Rindersteakscheiben & Rindfleischbällchen

Soupe Pho spéciale avec steak de bœuf grillé saignant et boulettes de bœuf.



K1. MINI CRISPY ROLLS

5,0

6 knusprige vegetarische Mini Frühlingsrollen. serviert mit süß-saurer Sauce
Six petits nems végétariens croustillants, servis avec une sauce aigre-douce.

K2. CRISPY CHICKEN

8,5

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

Filet de poulet pané croustillant, servi avec du riz parfumé et une sauce aigre-douce.



40. BANANA RICE CAKE

6,5

In Bananenblatt gedämpfter Bananenklebreiskuchen übergossen mit Kokosmilch
Gâteau de banane gluant cuit à la vapeur dans une feuille de bananier, nappé de lait de coco crémeux.

41. SESAME BALLS ^(N)

6,0

Frittierte Sesambällchen gefüllt mit süßer Mungobohnenpaste
Beignets croustillants au sésame, fourrés à la pâte de haricot mungo sucrée

42. MOCHI ICE ^(G)

6,5

Drei verschiedene Sorten Eis umhüllt mit klebrigem Reisteig
Trois parfums de mochi glacés avec une enveloppe de riz gluant et une crème glacée fondante à l'intérieur.





ZENKO
ASIAN FUSION & SUSHI

Sushi

NIGIRI

(2 STÜCK) (2 PIÈCES)

N1. SAKE ^(D)

Lachs
Saumon

5,0

N2. MAGURO ^(D)

Thunfisch
Thon

5,5

N3. EBI ^(B)

Gekochte Garnele
Crevette Bouilli

5,2

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

Gegrillter Süßwasseraal
Anguille Grillée

5,2

N5. AVOCADO ^(N)

Avocado, Sesam
Avocat, Sésame

4,2

N6. INARI ^(F,N)

Süße Tofutasche
Tofu Sucré

4,5

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

Flambierter Lachs, Unagisauce
Saumon Grillé, Sauce Unagi

6,0

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

Flambierter Thunfisch, Unagisauce
Thon Grillé, Sauce Unagi

6,5





M1. SAKE ^(D)

Lachs
Saumon

5,0

M2. SAKE AVOCADO ^(D)

Salmon, Avocado
Saumon, Avocat

5,2

M3. TEKKA ^(D)

Thunfisch
Thon

5,5

M4. KAPPA ^(G,N)

Gurke, Frischkäse und Sesam
Concombre, Fromage Frais & Sésame

4,0

M5. AVOCADO ^(N)

Avocado
Avocat

4,2

M6. KANI ^(B)

Krebsfleisch
Chair De Crabe

4,8

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

Thunfischtatar, Lauchzwiebeln & Chili Mayo
Thon Haché, Ciboule & Sauce Mayonnaise Épicée

6,0

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

Tempura Garnele
Tempura De Crevette

6,0

MAKI
(6 STÜCK) (6 PIÈCES)



INSIDE OUT

(A,G,F,N)
(8 STÜCK) (8 PIÈCES)

H1. ALASKA ^(D,G)	9,5
Lachs, Avocado, Frischkäse und Masago <i>Saumon, Avocat, Fromage Frais & Œufs De Masago.</i>	
H2. CALIFORNIA ^(B,C,D,R)	9,0
Surimi, Avocado, Frischkäse und Masago <i>Chair De Crabe, Avocat, Fromage Frais & Œufs De Masago</i>	
H3. MAGURO ^(D)	10,0
Thunfisch, Gurke, Frischkäse und Masago <i>Thon, Concombre, Fromage Frais & Œufs De Masago</i>	
H4. EBI TEMPURA ^(B,C,D)	10,5
Tempura Garnele, Avocado, Cocktailsauce und Sesam <i>Crevette Tempura, Avocat, Sauce Cocktail & Sésame.</i>	
H5. VEGGIE	9,0
Avocado, Gurke und Sesam <i>Avocat, Concombre & Sésame.</i>	
H6. YAKITORI CHICKEN ^(O)	9,5
Yakitori Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam <i>Poulet Yakitori, Concombre, Fromage Frais & Sésame.</i>	
H7. SPICY TUNA ^(C,D)	11,0
Thunfischtatar, Gurke, Lauchzwiebeln, Chili Mayo und Masago <i>Thon Haché, Concombre, Ciboule, Sauce Mayonnaise Épicée & Œufs De Masago.</i>	
H8. UNAGI ^(D)	11,0
Gegrillter Süßwasseraal, Gurke und Sesam <i>Anguille Grillée, Concombre & Sésame.</i>	



SASHIMI

(D,N)

Alle Sashimi werden mit Wakame Salat serviert

Tous les sashimis sont servis avec une salade d'algues Wakame.

D1. SAKE

6 Scheiben Lachs
6 Tranches De Saumon

D2. MAGURO

6 Scheiben Thunfisch
6 Tranches De Thon.

D3. SAKE & MAGURO

4 Lachs & 4 Thunfisch
4 Tranches De Saumon & 4 Tranches De Thon



16,5

18,5

23,0

Flambiert möglich gegen 1,5€ Aufpreis

Plat pouvant être grillé avec un supplément (+1,5€).

SUSHI BOWLS

(A,C,F,N)

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

Bol de riz vinaigré accompagné de salade d'algues Wakame, edamame, avocat, maïs, concombre, feuilles d'algue, sésame, sauce Unagi & sauce cocktail.

Options:

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

Plat pouvant être grillé avec un supplément (+1,5€).



SIGNATURE ROLLS

(A,C,F,N)
(8 STÜCK) (8 PIÈCES)

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

13,8

Surimi, Avocado, Gurke, ummantelt mit Thunfisch und Lachs
Chair De Crabe, Avocat, Concombre, Enrobé De Saumon & Thon.

X2. ROYAL UNAGI ^(B,D)

15,8

Tempura Garnelen, Avocado, ummantelt mit gegrilltem Süßwasseraal
Crevette Tempura, Avocat, Enrobé D'anguille Grillée.

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

15,2

Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambierten Lachs
Crevette Tempura, Avocat, Fromage Frais, Enrobé De Saumon Grillé.

X4. SAKE AVOCADO LOVE ^(G)

13,2

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse ummantelt mit Avocado
Saumon, Avocat, Concombre, Fromage Frais, Enrobé D'avocat.

X5. SALMON BOMBS ^(D)

14,5

Lachs, Avocado, bedeckt mit Lachstatar
Saumon, Avocat, Recouvert De Tartare De Saumon.

X6. ZENKO'S RAINBOW ^(B,D,G)

16,0

Tempura Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Thunfisch, Lachs und Unagi
Crevette Tempura, Avocat, Concombre, Fromage Frais, Enrobé De Thon, Saumon & Anguille Grillée.

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

15,0

Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambierten Thunfisch
Thon, Concombre, Avocat, Fromage Frais, Enrobé De Thon Grillé.

X8. GREEN DRAGON

12,5

Gurke, Tofu, Avocado ummantelt mit Avocado
Concombre, Tofu, Avocat, Enrobé D'avocat.



Alle Crispy Rolls werden mit Unagisauce & Cocktailsauce garniert
*Tous les petit pain croustillant sont garnis de sauce
Unagi & sauce cocktail.*

T1. CRISPY VEGGIE

Tofu, Gurke, Avocado und Frischkäse
Tofu, concombre, avocat & fromage frais

12,0

T2. CRISPY CHICKEN

Yakitori Hähnchen, Gurke und Frischkäse
Poulet Yakitori, Concombre & Fromage Frais

12,8

T3. CRISPY SAKE ^(D)

Lachs, Avocado und Frischkäse
Saumon, Avocat & Fromage Frais.

12,5

T4. CRISPY EBI ^(B)

Tempura Garnelen, Avocado und Frischkäse
Crevette Tempura, Avocat & Fromage Frais.

13,5

T5. CRISPY TEKKA ^(D)

Thunfisch, Gurke und Frischkäse
Thon, Concombre & Fromage Frais.

13,0

T6. MINI CRISPY ROLL

Zwei Zutaten nach Wahl
Deux Ingrédients Au Choix.

9,5

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 Saumon, 6 Maki Thon, 6 Maki Avocat.

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 Au Saumon, 8 Alaska I.O., 6 Maki Au Saumon, 1 Nigiri Au Saumon
1 Nigiri Saumon, 1 Nigiri Saumon Grillé.

S3. NIGIRI PARTY

22,0

2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Unagi Nigiri, 2 Avocado Nigiri
2 Nigiri Saumon, 2 Nigiri Thon, 2 Nigiri Crevette, 2 Nigiri Anguille, 2 Nigiri Avocat.

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., 1 Nigiri Tofu, 1 Nigiri Avocat, 6 Maki Concombre, 6 Maki Avocat.

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 Poulet Yakitori I.O., 6 Maki Concombre, 1 Nigiri Saumon, 1 Nigiri Anguille.

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, Wakame Salat
8 Salmon Loves Tuna, (Saumon Aime Thon) 6 Crispy Tempura Crevette, 8
California I.O., 6 Maki Saumon, 6 Maki Avocat, 2 Nigiri Saumon, 2 Nigiri Crevette,
Accompagnés De Salade D'algues.

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 Thon I.O., 6 Crispy Poulet, 6 Maki Saumon,
6 Maki Crabe, 6 Maki Avocat, 2 Nigiri Saumon Grillé, 2 Nigiri Anguille, 2 Nigiri Crevette,
2 Tranches De Sashimi Saumon, 2 Tranches De Sashimi Thon, Accompagnés De Salade D'algues.





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)
Cola^(2,3), Cola sans sucre^(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⁾
Soda au gingembre⁽²⁾- Eau tonique⁽¹⁰⁾, Citron amer^(3,10), Bière de gingembre⁽²⁾, Baies sauvages⁽²⁾

Purezza Premium Wasser 0,35l 3,0 0,75l 5,5
 Still / Sprudel
Eau plate / Eau gazeuse

Säfte / Schorle 0,25l 3,2
 Apfel, Mango^(2,3), Lychee⁽³⁾, Maracuja⁽³⁾
 Frisch gepresster Orangensaft
Jus de Pomme .de Mangue^(2,3), du Litchi⁽³⁾, du Fruit de la passion⁽³⁾ 4,5

HOMEMADE DRINKS 0,4L

Zenko Ice Tea ⁽¹¹⁾ 6,0
 Tee-Mix | Zitronengras | Limette | Rohrzucker
Mélange de thé | Citronnelle | Citron | Sucre de canne

PASSION BREEZE 6,5
 Maracujasaft | Soda | Limette
Fruit de la passion | Soda | Citron frais

MANGO LASSI ^(2,3) 6,0
 Mangosaft | Joghurt | Milch
Jus de mangue | Yaourt | Lait frais

ELDERFLOWER SPRITZ 6,0
 Holunder | Sprite | Limette
Fleur de sureau | Sprite | Citron vert

LYCHEE WILDBERRY ⁽³⁾ 6,5
 Beerenmix | Lychee | Minze
Mélange de fruits rouges | Litchi | Menth

LIME COOLER 6,0
 Limette | Rohrzucker | Soda
Citron vert | Sucre de canne | Soda

TROPICAL BASIL ^(2,3) 6,5
 Mangosaft | Maracujasaft | Soda | Basilikum
Jus de mangue | Fruit de la passion | Soda | Basilic

BIER

Bitburger

Bitburger Premium Pils vom Fass

Bitburger Premium Pils Bière fraîche

Bitburger 0,0 Alk.frei

Bitburger 0,0 Sans alcool

Benediktiner

Hefeweizen hell / dunkel / Alkoholfrei

Bière de blé brune / Blonde / Sans alcool

Asiatisches Bier

Tiger Beer

Bière Tiger

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 Chaud/Froid

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

WARMER GETRÄNKE

Kaffee ⁽¹¹⁾

3,0

Café

Espresso / Doppelt ⁽¹¹⁾

2,5/3,5

Espresso / Espresso double

Cappuccino ⁽¹¹⁾

3,5

Cappuccino

Americano ⁽¹¹⁾

3,0

Americano - Américain

Latte Macchiato ⁽¹¹⁾

4,0

Latte Macchiato

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch ⁽¹¹⁾

4,5

Café vietnamien au lait concentré

Vietnamesischer Eiskaffee ⁽¹¹⁾

4,5

Café glacé au lait

Tasse Tee - Grün, Schwarz, Jasmin ⁽¹¹⁾

3,5

Thé vert, thé noir, thé au jasmin

Japanischer Yuzu Tee

4,0

Thé Yuzu japonais

Frischer Pfefferminztee mit Limette

4,5

Thé à la menthe fraîche avec citron

Frischer Ingwertee mit Minze und Limette

4,5

Thé au gingembre frais, menthe & citron

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	

ALLERGÈNES & ADDITIFS ALIMENTAIRES

A - Gluten	1 – Conservateurs
B - Crustacés	2 – Colorants
C - Œufs	3 – Antioxydants
D - Poisson	4 – Édulcorant Saccharine
E - Arachides	5 – Édulcorant Cyclamate
F - Soja	6 – Édulcorant Aspartame
G - Lait	7 – Édulcorant Acesulfame
H - Fruits à coque	8 – Phosphate
L - Céleri	9 – Sulfurisé
M - Moutarde	10 – Contient de la quinine
N - Sésame	11 – Contient de la caféine
O - Sulfite	
P - Lupins	
R - Mollusques	

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

Tous nos vins contiennent des sulfites.

Bien que nous préparions nos plats avec soin, des traces d'autres ingrédients que ceux mentionnés peuvent être présentes en raison du processus de production. Pour toute question relative aux allergènes, veuillez consulter notre personnel.

Tous les prix sont en € et incluent la TVA.

ZENKO RESTAURANT
Reichsstr.4
66111 Saarbrücken

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

