





**Unser Team heißt Sie im „Gohan Asianfusion“  
herzlich willkommen!**

Unser Haus bietet Ihnen eine exklusive und angenehme Atmosphäre, designt nach dem Motto „Anime World“

御飯

## Glutamatfreie Küche

### Warum Asiafusion?

Mit unserer einzigartigen, kulinarischen Küche aus Japan, Korea und China möchten wir Ihnen eine andere Seite der Asiatische Küche vorstellen.

Vergessen Sie die Speisen, wie Sie sie bis jetzt kannten, fangen Sie bei

### **NULL an und "ESSEN" Sie sich HOCH.**

Um die volle Qualität unserer Küche kennenzulernen, bringen Sie bitte etwas mehr Zeit mit und genießen Sie die frisch vor Ort zubereiteten Speisen.

Für unsere Gäste, die bereits in China waren und die eine oder andere Speise kennen, bereiten wir diese auch auf Vorbestellung für Sie persönlich zu.

### **Kulinarisch, Traditionell und Frisch aus Asien**

Da wir originale Gewürze aus dem fernen Osten benutzen, informieren Sie uns bitte rechtzeitig über ihre Allergien.

## 御飯 SUPPEN - 汤



Nr. 02 Wan Tan Suppe

01. 味增汤 – **Misoshiru-Suppe** <sup>m</sup> **V** 4,50 €  
Sojabohnensuppe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln
02. 馄饨汤 – **Wan Tan-Suppe** <sup>a,i</sup> 5,50 €  
gefüllte Teigtasche mit Schweinefleisch, Seetang, Shrimpsflocken
03. 泰式咖喱椰奶汤 – **Thai-Suppe** <sup>c,4</sup> 6,80 €  
mit Riesengarnelen, Hühnerfleisch, Kokosmilch und Gemüse

## 御飯 Traditionelle Kaltspeisen - 冷盘



Nr. 12 Kimchi

10. 毛豆 – **Edamame** <sup>m</sup> **V** 6,20 €  
gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
11. 日式海带丝 – **Hirashi Wakame** <sup>f,1</sup> **V** 6,80 €  
japanischer Seealgen Salat mit Sesam
12. 辣白菜 – **Kimchi** <sup>4,i</sup> **V** 6,80 €  
eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art
13. 菠菜粉丝 – **Spinatsalat** <sup>f,m,q</sup> **V** 9,50 €  
mit Glasnudeln u. Knoblauch, in Sesamöl-Reisweinessig-Dressing
14. 黄瓜豆腐 – **Tofu-Salat** <sup>g,i,m</sup> **V** 10,50 €  
mit Natur Tofu und Gurken, dazu chinesische Reisessig, Knoblauch und selbst gemachte Chilipaste mit Nüssen, würzig und Scharf
15. 蒜泥黄瓜 – **Gurkensalat (Scharf möglich)** <sup>m</sup> **V** 6,80 €  
klassischer chin. Gurkensalat mit Knoblauch und Reisweinessig
16. 牛百叶 – **Kutteln** <sup>i,m</sup> 10,50 €  
geschmorte Kutteln nach traditionellem Rezept
17. 皮蛋豆腐 – **Pi Dan Dou Fu** <sup>a,m,2</sup> **V** 7,80 €  
fermentierte Enteneier mit Tofu und Senfgemüse in Reisessig-Ingwer-Soße

御飯  
Herzhaftes  
Dim Sum  
- 小吃



Nr. 28 Dumplings

25. 虾饺 – Har Gow <sup>2,c,k,i,m</sup>  
Traditionale Kantonesische Shrimps Dumpling

6,80 €

26. 小春卷 – Frühlingsrollen <sup>a,i</sup> **V**  
vegetarisch gefüllte Teigrollchen

4,20 €

27. 韩式生煎鸡肉饺 – Gyoza <sup>a,i</sup>  
gebratene Teigtasche mit Hühnerfleisch  
und Gemüse

5,80 €

28. 小笼包 – Dumplings <sup>a,i,m</sup>  
gedämpfte Teigtasche, gefüllt  
mit Schweinefleisch und Brühe

6,80 €

18. 天妇罗炸虾 – Ebi Tempura <sup>a2,1,m,a</sup>  
Frittierte Garnelen in jap. Tempurateig,  
dazu Unagi-Soße

6,80 €

19. 章鱼烧 – Takoyaki <sup>c,d,g,a,h</sup>  
Oktopusstückchen im Teigmantel,  
dazu Bonitoflocken und Soße

7,50 €

20. 沙爹鸡串 – Sate Spieße <sup>h,i,m</sup>  
Hähnchenspieße mit Erdnuss-Soße ( leicht scharf )

6,80 €

21. 日式照烧鸡串 – Tori Spieße <sup>f,m,1</sup>  
japanische Hähnchenspieße,  
zart gegrillt mit süß-würziger Soße

5,80 €

22. 生鲜虾仁串 – Ebi Spieße <sup>f,i,k,m</sup>  
gegrillte Shrimps am Spieß, mit süß-würziger Soße

8,80 €



Nr. 19 Takoyaki

# 御飯 Koreanische Gerichte

- 韩式菜系



**K1.** 石锅饭 – **Bibimbap**  <sup>a,i,m</sup> traditionelles Reisgericht **17,80 €**  
mit Rindfleisch, Kimchi, Edamame, Karotte und Gemüse mit einem Spiegelei, serviert auf einer heißen Schüssel  
**Veggie mit Tofu: 15,80 €**

**K2.** 韩式双拼鸡翅 – **Fried Chicken**  <sup>a,i,m,2</sup> **14,50 €**  
außen knusprig, innen zart gebackene Hähnchenflügel mit Marinade aus Chilipaste, Honig und Sesamöl, dazu Thailändische Jasminreis

**K3.** 素炒番薯粉 – **Japchae** <sup>a,m</sup>  **15,80 €**  
gebratene koreanische Süßkartoffel-Glasnudeln mit verschiedenem frischen Gemüse ( leicht scharf )

**K4.** 辣炒年糕 – **Tteokbokki**  <sup>m,4</sup> **15,80 €**  
Reiskuchen mit Kimchi und Knoblauch nach koreanischer Art

**K5.** 韩式泡菜炒饭 <sup>a,c,i,m,n</sup>  **13,50 €**  
– **Kimchi Bokkeumbap**  
Gebratener Reis mit Kimchi, Eier und gewürfelte Hühnerfleisch  
**Veggie möglich: 12,50 €**

**K6.** 泡菜豆腐汤  <sup>i,m,4</sup> **13,50 €**  
– **Kimchi Jjigae**  
Kimchi-Suppe mit Tofu und Schweinebauch, dazu thailändischer Duftreis  
**Veggie möglich: 12,50 €**

Beilage: extra Portion thailändischer Jasminreis 2,50 €

御  
飯 Japanese  
Gerichte  
- 日式菜系



J1. 照烧三文鱼 – **Saketeri** <sup>b,fi</sup> 18,80 €  
auf Teppanyaki gegrilltes Lachsfilet,  
verfeinert mit Unagisoße, dazu Gemüse  
und thailändischer Duftreis

J2. 照烧鸡 – **Toriteri** <sup>a,fi,m</sup> 15,80 €  
knusprig gegrillte Hähnchenkeule  
mit Reis und Gemüse,  
dazu Unagisoße ( ohne Knochen )

J3. 鰻鱼饭 – **Unagi** <sup>b,fi,m</sup> 25,80 €  
zart gedämpfter Süßwasseraal auf Reis,  
nach traditionellem japanischen Rezept

J4. 三文鱼炒乌冬面 – **Yakiudon** <sup>b,fi</sup> 14,80 €  
gebratene japanische Weizennudeln  
mit Lachs, Karotten und  
Zuckerschoten (süßlich)

J5. 素炒乌冬面 – **Yakiudon Veggie** <sup>fi,v</sup> 12,50 €  
gebratene japanische Weizennudeln  
mit Gemüse



# 御飯

## Ramen - Japanische Nudelsuppe - 日式拉面

按个人喜好可选  
豚骨汤  
或  
味增汤  
作为拉面汤底

### Sie haben die Wahl:

#### Brühe / Suppe :

- Traditionelle Tonkatsu-Brühe ( Schweinefleisch )
- Misoshiru (Vegetarische Brühe aus fermentierten Sojabohnen)

#### Nudelsorte:

- Klassische japanische Ramen- Nudeln
- Bissige dicke Udon- Nudeln

#### Extras:

- Ein japanisches mariniertes Ei 1,50 €,
- Portion Ramen / Udon 6,50 €
- Extra Portion Reis 2,50 €

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>R1.</b> | <b>脆皮鸡肉拉面 – Ramen Chicken</b> <sup>a,i,m,p</sup><br>traditionelle Nudelsuppe mit knuspriger Hähnchenkeule ( ohne Knochen ), dazu ein gekochtes mariniertes Ei und Gemüse | <b>14,80 €</b> |
| <b>R2.</b> | <b>牛肉拉面 – Ramen Beef</b> <sup>a,i,m,p</sup><br>traditionelle Nudelsuppe mit zart mariniertem Rindfleisch, dazu ein gekochtes mariniertes Ei und Gemüse                   | <b>16,50 €</b> |
| <b>R3.</b> | <b>素拉面 – Ramen Veggie</b> <sup>i,m,p</sup> <b>V</b><br>traditionelle Nudelsuppe mit Tofu und Shiitake-Pilzen, Gemüse   | <b>13,80 €</b> |



御  
飯 Chinese  
Speisen  
- 中餐菜系

Die chinesische Küche ist weltweit bekannt,  
es wird in 8 verschiedene Küchenarten unterteilt:

Sichuan Küche,  
Lu Küche,  
Kantonesische Küche,  
Su Küche,  
Mi Küche,  
Zhe Küche,  
Xiang Küche,  
Wei Küche.

Jedoch ist das traditionelle chinesische Essen  
in dieser Gegend leider nicht sehr weit verbreitet.  
Mit unseren Gerichten entführen wir Sie auf eine  
kulinarische Reise, wie Sie sie noch nicht erlebt haben.  
Mit unseren frischen Zutaten möchten wir Ihnen  
ein einzigartiges und neuartiges  
Geschmackserlebnis bieten.



御  
 飯 Chineseische  
 Speisen  
 - 中餐菜系



- C1.** 虾仁炒拉面 – **Chao La Mian** 14,80 €  
 Gebratener Ramen- Nudeln mit Shrimps,  
 Eier und Gemüse <sup>cia,m</sup> **Veggie möglich: 12,80 €**
- C2.** 什锦豆腐 – **Dou Fu ( Scharf möglich )** **V** <sup>m,i</sup> 13,50 €  
 Chinesische Tofu mit verschiedenem Gemüse,  
 dazu Jasminreis
- C3.** 麻婆豆腐 – **Mapo Tofu**  <sup>i,m,4</sup> 14,80 €  
 Lieblings-Tofugerichte aller Chinesen,  
 mit Hackfleisch, Sichuan-Pfeffer,  
 frischen Chili und Bohnensoße,  
 dazu Reis ( kann auch vegetarisch serviert werden) **Veggie möglich: 13,50 €**
- C4.** 回锅肉 – **Hui Guo Rou** <sup>m,2,4</sup> 16,50 €  
 doppelgebratenes Schweinebauchfleisch  
 mit Lauch und schwarzen Bohnen,  
 dazu Reis (leicht Scharf)
- C5.** 干锅鱿鱼须 – **Oktopus Zöpfe**  <sup>m,n,4</sup> 18,80 €  
 auf Teppanyaki scharf angebraten, mit Zwiebeln,  
 Paprika, Ingwer, Knoblauch und Chili, dazu Reis
- C6.** 姜葱牛肉 – **Jiang Cong Rindfleisch**  <sup>m</sup> 18,80 €  
 mit roten Zwiebeln, Ingwer und frischen  
 Chilischoten, dazu Reis (nur für Scharf-Esser)
- C7.** 耗油洋葱牛肉 – **Zwiebel-Rind** <sup>m,4</sup> 17,50 €  
 mit roten Zwiebeln, Karotte und Frühlingszwiebeln  
 verfeinert mit Austernsoße,  
 dazu Reis (leicht scharf)
- C8.** 香辣虾 – **Xiang La Xia**  <sup>m,n</sup> 23,80 €  
 White Tiger Garnelen (mit Kopf und Schale) gewürzt,  
 mit Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln  
 und Bohnen-Chili Soße,  
 dazu Reis (extra für scharfe Gäste)



御  
飯 Chineseische  
Speisen  
- 中餐菜系

Beilage:  
extra Portion  
thailändischer Jasminreis  
2,50 €

功夫  
大廚

- C9. 茄汁大虾 – Qie Zhi Xia <sup>e,m,n</sup> 23,80 €  
White Tiger Garnelen mit Kopf und Schale,  
dazu Frühlingszwiebeln in herzhafter Tomatensoße, dazu Reis  
(geeignet für herzhaft-süße Gäste)
- C10. 冬菇白菜 – Pak Choi <sup>m,4,i</sup> V 12,50 €  
Shanghai Gemüse mit Shiitake Pilze  
und Knoblauch
- C11. 咖喱鸡肉饭 – Curry Chicken <sup>2,4,9,m,n</sup> 15,80 €  
Gewürfelte Hähnchenbrust mit Karotte, Zwiebeln, Kartoffel  
in scharfer Currysoße auf Thailändische Jasminreis
- C12. 糖醋排骨 – Tang Chu Pai Gu <sup>m</sup> 15,50 €  
Spareribs nach Shanghai-Art verfeinert  
durch karamellisierten Zucker,  
dazu Reis ( süßlich )
- C13. 鱼香肉丝 – Yu Xiang Rou Si <sup>m</sup> 15,50 €  
Schweinefilet mit Morcheln, Bambussprossen  
und Paprika, dazu Reis  
(süßlich und leicht scharf)
- C14. 辣子鸡 – La Zi Ji <sup>m,i</sup> 15,80 €  
Würzige Hähnchenstückchen  
mit Knochen nach Sichuan Art
- C15. 宫保鸡丁 – Gong Bao Ji Ding <sup>h,m</sup> 15,80 €  
gewürfeltes Hühnerfleisch mit Gemüse  
und Nüssen, nach Sichuan Art, dazu Reis
- C16. 脆皮烤鸭 – Ente <sup>h,m</sup> 18,80 €  
gegrillte Ente mit Gemüse, leicht scharf  
mit Knoblauch, dazu Reis

# 御飯 Nachtisch

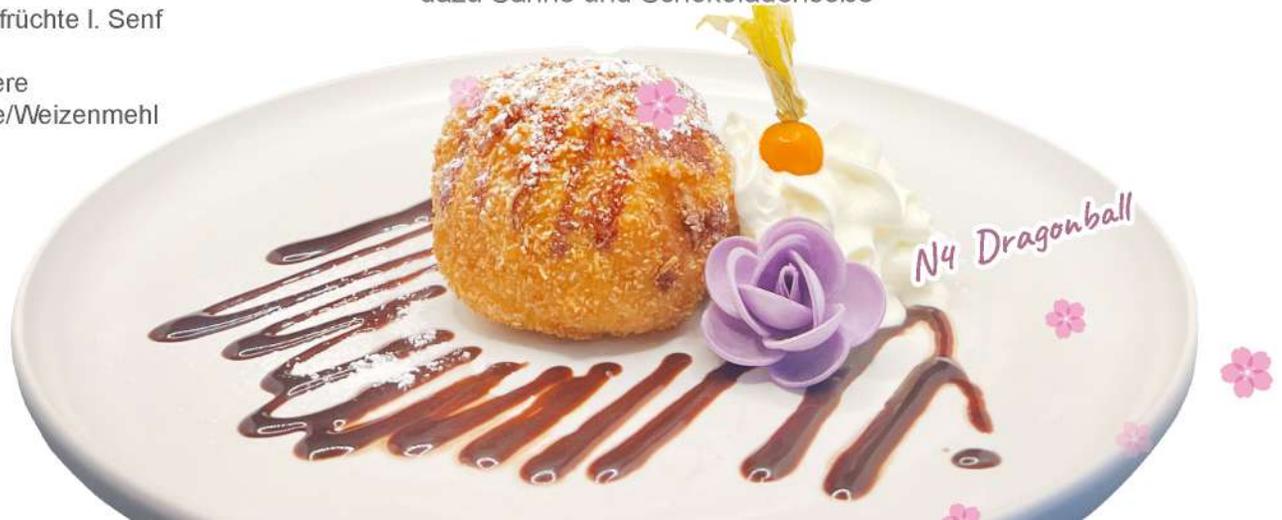
- 甜点

## Allergien und Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Süßungsmittel

- a. Ei  
b. Fisch  
c. Schalentiere  
d. Milch  
e. Sellerie  
f. Sesam  
g. Sulfit  
h. Nüsse  
i. Gluten  
j. Lupine  
k. Schalenfrüchte l. Senf  
m. Soja  
n. Weichtiere  
p. Getreide/Weizenmehl

- |            |   |               |
|------------|---|---------------|
| <b>N1.</b> | 綠茶冰 – <b>Matcha-Eis</b> <sup>d</sup><br>japanisches Grüntee-Eis   | <b>3,50 €</b> |
| <b>N2.</b> | 黑芝麻冰 – <b>Kurogoma-Eis</b> <sup>d,f</sup><br>japanisches schwarzer Sesam-Eis  | <b>3,50 €</b> |
| <b>N3.</b> | 芝麻球 – <b>Zhi Ma Qiu</b> <sup>if</sup><br>frittierte Sesambällchen mit Rotebohnenpaste   | <b>6,50 €</b> |
| <b>N4.</b> | 炸冰淇淋 – <b>Dragonball</b> <sup>d,i</sup><br>frittiertes Vanilleeis mit Zitronenkuchen<br>und Kokosraspeln, dazu Schokoladensoße<br>und Puderzucker | <b>6,50 €</b> |
| <b>N5.</b> | 炸布丁 – <b>Pudding</b> <sup>a,d,8</sup><br>frittierte Vanillepudding mit Vanille Eis<br>dazu Sahne und Honig  | <b>6,50 €</b> |
| <b>N6.</b> | 大福冰 – <b>Mochi-Eis</b> <sup>d,f</sup><br>Klebreisbällchen gefüllt mit Eiscreme,<br>dazu Sahne und Schokoladensoße                                 | <b>6,80 €</b> |
| <b>N7.</b> | 糯米丸子 – <b>Mochis</b> <sup>d,f,h</sup><br>gefüllte Klebreisbällchen,<br>dazu Sahne und Schokoladensoße   | <b>6,80 €</b> |



# 御飯

## Speisen zum Vorbestellen

( 2 Werktage vorher )

### - 私房菜

(以下菜式因材料有限  
需提前2天预订)

Die unten aufgelisteten  
Speisen werden mit  
originalen traditionellen  
Gewürzen zubereitet,  
bei Fragen zu Allergenen  
oder Zusatzstoffen bitte  
umgehend die Chefin  
ansprechen!!!



- T1. 松鼠鱼 – Song Shu Yu** 28,80 €  
Wolfsbarsch nach Art des Hauses,  
dies ist eine festliche Speise in China  
und wird zum größten Teil  
in Sterne-Hotels serviert.  
Für Fischliebhaber genau das Richtige
- T2. 鸳鸯麻辣火锅 – Hot Pot (ab 4 P.)** p.P.: 35,80 €  
Chinesisches Fondue mit Mandarin-Brühe,  
dazu Gemüse, Meeresfrüchte,  
2 verschiedene Fleischsorten,  
Fischbällchen, Reismudeln  
und Reiskuchen
- T3. 茄盒 – gefüllte Auberginen** 15,80 €  
mit Hackfleisch (Schwein) in einen  
milden Knoblauch- Austern Soße, dazu Jasmin Reis
- T4. 红烧肉 – Hong Shao Rou** 25,80 €  
Schweinebauch nach Art des Hauses
- T5. 酸菜鱼 – Suan Cai Yu** 28,80 €   
Fischeintopf mit Wolfbarsch und  
chinesischem Sauergemüse,  
dazu Sichuan-Pfeffer, frische  
und getrocknete Chili
- T6. 水煮牛 – Shui Zhu Niu** 32,80 €   
Rindfleischeintopf mit Gemüse,  
verfeinert mit Sichuan-Pfeffer,  
Knoblauch und Chili

# 御 飯

## Speisen zum Vorbestellen

( 2 Werktage vorher )

- 私房菜

(以下菜式因材料有限  
需提前2天预订)



T12 Mao Cai

- T7. 清蒸鲈鱼 – Wolfsbarsch  
gedämpft mit Ingwer  
und Frühlingszwiebeln 24,80 €
- T8. 狮子头 – Shi Zhi Tou  
Riesen-Fleischbällchen mit Chinakohl 24,90 €
- T9. 羊肉煲 – Yang Rou Bao  
Lammfleisch-Eintopf  
nach Art des Hauses 35,80 €
- T10. 炒猪肝 – Zhu Gan  
Schweineleber angebraten  
mit Ingwer und Frühlingszwiebeln 12,80 €
- T11. 肉末茄子煲 – Auberginen Eintopf  
mit Hackfleisch( Schwein ), verfeinert durch kräftige  
Bohnenpaste aus Sichuan, dazu Jasmin Reis 15,80 €
- T12. 冒菜 – Mao Cai   
Eintopf des Hauses mit traditionellen  
Zutaten und Gewürzen,  
dazu gehören:   
Tintenfisch,  
Kutteln,  
Pilze,  
Sojabohnen,  
Tofu,  
Rindfleisch,  
Nudeln usw.

御飯

## Speisen zum Vorbestellen

( 2 Werktage vorher )

- 私房菜

(以下菜式因材料有限  
需提前2天预订)



T13. 烤鱼   
- Fisch Hot Pot  
48,80 €

gegrillter  
Wolfsbarsch auf  
heißem Topf,  
mit vielen Extras



T14. 孜然羊肉  
- Zi Ran Lammfleisch  
40,80 €

zartes Lammfleisch  
mit Kümmel  
( leicht scharf )

功夫

Ist nichts für Sie dabei?  
Dann sprechen Sie die Chefin an und wir versuchen  
Ihr Wunschgericht herbei zu zaubern!!!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



## FLASCHE MINERALWASSER

		0,25 l	0,5 l
500.	Krumbacher Gourmet Medium	3,00 €	5,20 €
501.	Krumbacher Gourmet Naturell	3,00 €	5,20 €



## SOFTDRINKS

0,33 l Flasche



502.	Coca-Cola <sup>2,8</sup>	3,60 €
503.	Coca - Cola Zero <sup>2,8</sup>	3,60 €
504.	Mezzo Mix <sup>2,6,8</sup>	3,60 €
505.	Fanta <sup>2,6</sup>	3,60 €
506.	Sprite	3,60 €



## HOMEMADE SPECIALS

0,4 l

515.	Passion Tea	chinesische Jasmin Tee, Maracujasaft, Maracuja, Limette	5,90 €
516.	天眼 - Angels Eyes <sup>2</sup>	Yakult, Zitone Limo, Lychees, blue Curacao	5,90 €
517.	好久梅见 - I miss U <sup>2</sup>	Meijian Pflaumenwein, Soda, weißer Rohrzucker, Lime Juice, frische Minze und Limette	7,50 €
518.	Ginger Love	Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Ginger Ale, Rohrzucker <sup>6</sup>	5,90 €
519.	Berry Passion	Erdbeerpüree, Erdbeersirup, Limettensaft, Minze, Soda, frische Minze	5,90 €
520.	Lemon Fresh	frische Limette, Minze, Brauner Zucker, Soda, frische Minze	5,90 €



# 御 TEINACHER GENUSS

- 529. Zitrone  
8
- 530. Burkhardt Apfelschorle
- 531. Rhabarber
- 532. Johannisbeere- Holunder
- 533. Mango- Maracuja- Orange

0,3l Flasche

3,80 €

3,80 €

3,80 €

3,80 €

3,80 €

# 御 SÄFTE & NEKTAR

- 534. Gohan Schorle  
( Lycheesaft, Lime Juice und Sprudel )
- 535. Chin. Lycheesaft-Getränk
- 536. Chin. Mango-Nektar
- 537. Saft- und Nektar-Schorle

0,2 l

0,4 l

3,50 €

4,50 €

3,50 €

4,50 €

3,50 €

4,50 €

3,00 €

3,80 €



Flaschenbiere

540.	Export Bier <sup>a1</sup>	0,33 l	0,5 l
541.	Hefeweizen Naturtrüb <sup>a,a1</sup>		4,80 €
542.	Hefeweizen Alkoholfrei <sup>a,a1</sup>		4,80 €
543.	Chinesisches Tshing Tao Bier <sup>a1</sup>	3,80 €	
544.	Becks Alkoholfrei <sup>a1</sup>	3,50 €	
545.	Jap. Kirin Bier <sup>a1</sup>	3,80 €	

Biermischgetränke

547.	Radler (Bier + Sprite / Wasser) <sup>a1</sup>	3,80 €	4,80 €
548.	Diesel (Bier + Cola) <sup>a1,2,6</sup>	3,80 €	4,80 €
549.	Ruß (Weizen + Fanta / Wasser) <sup>a,a1,2,6</sup>	3,80 €	4,80 €
550.	Cola Weizen (Cola + Weizen) <sup>a,a1,2,8</sup>	3,80 €	4,80 €
551.	Lychee Weizen (Lycheesaft + Weizen) <sup>a,a1</sup>	3,80 €	4,80 €

561.	Mei Jian Green <sup>q</sup> Pflaumenwein (warm / kalt)	5,80 €
562.	Jap. Reiswein "Sake" (warm / kalt)	5,80 €
563.	Kwai Feh Lychee Liquer <sup>q</sup>	5,80 €

571.	Mojito <sup>q</sup>	7,50 €
572.	Lillet Berry / Culetto / Vives	7,50 €
573.	Hugo <sup>q</sup>	7,50 €
574.	Aperol Spritz <sup>2,q</sup>	7,50 €

御  
飯

## LONGDIRNKS / COCKTAILS

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>581. Jacky Cola</b> <sup>2,8</sup>   | <b>7,50 €</b> |
| <b>582. Bombay Sapphire Gin Tonic</b> <sup>3</sup>                                  | <b>7,50 €</b> |
| <b>583. Gao Liang Lychee</b> (Reisschnaps + Lycheesaft) <sup>x</sup>                | <b>7,50 €</b> |
| <b>584. Guba Libre</b> (Havana Club 3 J. Cola) <sup>2,8</sup>                       | <b>7,80 €</b> |
| <b>585. Cuba Ginger</b> <sup>6</sup><br>(Havana Clup 7 J., Apfel Likör, Ginger Ale) | <b>8,50 €</b> |

御  
飯

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>590. Gohan Island</b><br>Lychee, Orange, Ananas, Mango, Maracuja                                 | <b>7,80 €</b> |
| <b>591. Virgin Asia Colada</b> <sup>h</sup><br>Ananas, Lychee, Orangen, Mango,<br>Kokoscreme, Sahne | <b>7,80 €</b> |



御  
飯  
COCKTAILS

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>600. Geisha</b><br>Roku Gin (Japanisch), Sake, Limettensaft, Holundersirup  | <b>11,80 €</b> |
| <b>601. Whisky - Highball</b> Suntory Whisky (Japanisch), Soda, Eiswürfel  | <b>9,80 €</b>  |
| <b>602. Ginger - Highball</b> Suntory Whisky, Ginger Ale, Eiswürfel <sup>6</sup>                                       | <b>12,80 €</b> |
| <b>603. Lemon Sour</b> Sake, Limettensirup, Limettensaft, Soda, Eiswürfel  | <b>10,80 €</b> |
| <b>604. Lychee Sour</b><br>Zuckersirup, O-Saft, Kwai Feh Lychee Likör, Wodka, Limettensaft                             | <b>11,80 €</b> |
| <b>605. Long Island Ice Tea</b> <sup>q,2,8</sup><br>Wodka, Rum, Bombay Sapphire, Triple Sec. Limettensaft, Coca - Cola | <b>7,80 €</b>  |
| <b>606. Piña Colada</b> <sup>h</sup><br>weißer Rum, Ananassaft, Kokosreme, Schlagsahne, Eiswürfel                      | <b>9,20 €</b>  |



## OFFENE WEINE <sup>9</sup>

0,2 l

0,75 l

### Weiß

- 701. Pinot Griqio, Castello di Lozzolo** 5,50 €  
trocken, von Sizilien
- 702. A Vento Inzolia D.O.P** 6,80 € 21,90 €  
Intensive Aromen, die von fruchtigem grünen Apfel bis zu blumiger Akazie reichen, kombiniert mit einer komplexen mineralischen Struktur. Gut strukturiert, mit frischem, herzhaftem Geschmack und einem langen, anhaltenden Abgang
- 703. Lugana Oro Tongnazzi** 30,90 €  
vollmundig, viel Frucht von Gardasee

### Rot

- 706. Nero D'Avola, Castello di Lozzolo D.O.P** 5,50 €  
trocken, von Sizilien
- 707. A Vento Syrah D.O.P** 6,80 € 21,90 €  
halbtrocken, von Piemont  
Klare Aromen von Veilchen und Johannisbeeren, reiche Noten von Lakritze und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen vollmundig mit karmonischen, gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist angenehm röstig
- 708. Salice Salentino Riserva, Vini D.O.P** 30,90 €  
rund, mild, ein sehr eleganter Wein

### Rose

- 710. I Gelsi Rosé D.O.c Gels Calabria** 5,80 € 22,50 €  
trocken, leicht und fruchtig, Italien  
Dieser sortentypische Rosato zeigt eine fruchtige Nase mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Maracuja, Granatapfel und Gewürzen. Am Gaumen bescheiden eine sanfte Pressung der Trauben, der Ausbau in Stahltanks sowie eine kurze Lagerung auf der Flasche ein wunderbar frisches Geschmackserlebnis

## 御飯 WEINSCHORLE <sup>q</sup>

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 716. Weinschorle (Rot) D.O.C  | 4,50 € |
| 717. Weinschorle (Weiß) D.O.C | 4,50 € |

## 御飯 PROSECCO <sup>q</sup>

- |   |        |         |
|---|--------|---------|
|   | 0,1 l  | 0,75 l  |
| 718. Spumante Brut, Zardetto<br>intensives Perlage, trocken-fruchtig von Venetien | 4,80 € | 24,80 € |

## 御飯 WARMER GETRÄNKE

- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| 720. Lucaffè Cafe Crema              | 3,50 € |
| 721. Lucaffè Espresso                | 3,00 € |
| 722. Espresso Doppio                 | 3,90 € |
| 723. Espresso Macchiato <sup>h</sup> | 3,90 € |
| 724. Cappuccino <sup>h</sup>         | 4,20 € |
| 725. Latte Macchiato <sup>h</sup>    | 4,80 € |
| 726. Heiße Schokolade <sup>h</sup>   | 4,50 € |



## 御飯 KÄNNCHEN TEE



730. **Genmaicha** (geschmacksvoll)  
- Jap. Grüntee mit geröstetem Reis 3,80 €
731. **Jasmintee** (leicht)  
- Aromatisierter Grüntee durch Jasminblüte 3,80 €
732. **Jap. Grüntee** (Sincha) 3,80 €

## 御飯 TASSE TEE

- Kamille, Pfefferminz, Rooibos Vanille,  
Schwarztee, Kräuter, Früchte 3,00 €

## 御飯 KALTE GETRÄNKE



740. **Eiskaffee** mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>2,h</sup> 4,80 €
741. **Eisschokolade** mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne <sup>2,h</sup> 4,80 €
742. **Strawberry Kiss** <sup>h</sup> 5,80 €  
mit oolong Tee, Erdbeer Püree, Kokosmilche, Milch und Sahne
743. **Green Hulk** <sup>h</sup> 6,50 €  
mit Jap. Matcha, Milch, Espresso und Sahne

**御飯 SPIRITUOSE**

			<b>2 cl</b>
<b>750.</b>	<b>Gao Liang Reisschnaps</b> <sup>a1</sup>	<b>62,0%</b>	<b>3,50 €</b>
<b>751.</b>	<b>Mei Kui Lu Rosenblütenschnaps</b> <sup>a1</sup>	<b>54,0%</b>	<b>3,50 €</b>
<b>752.</b>	<b>Chu Ye Ching Bambusschnaps</b> <sup>a1</sup>	<b>46,0%</b>	<b>3,50 €</b>
<b>753.</b>	<b>Wu Jia Pi Kräuterschnaps</b> <sup>a1</sup>	<b>33,0%</b>	<b>3,50 €</b>
<b>754.</b>	<b>Absolut Wodka</b>	<b>33,0%</b>	<b>3,50 €</b>

**御飯 GIN**

<b>760.</b>	<b>Bombay Sapphire</b>	<b>43,3%</b>	<b>4,50 €</b>
<b>761.</b>	<b>Roku Gin (Japanisch)</b>	<b>43,0%</b>	<b>4,50 €</b>

**御飯 WHISKY**

			<b>2 cl</b>
<b>764.</b>	<b>Talisker Skye</b> (Single Malt, Scotch)	<b>45,8%</b>	<b>5,80 €</b>
<b>768.</b>	<b>Suntory Hibiki Harmony</b> (Blended, Japan)	<b>43,0%</b>	<b>9,80 €</b>

**御飯 RUM**

<b>769.</b>	<b>Havana Club 7 Jahre</b>	<b>40,0%</b>	<b>5,80 €</b>
-------------	----------------------------	--------------	---------------



<https://www.gohan-sushi-uhl.de>



[https://m.facebook.com/pages/  
category/Sushi-Restaurant/  
Gohan-Sushi-Asianfusion-  
101697191316119/](https://m.facebook.com/pages/category/Sushi-Restaurant/Gohan-Sushi-Asianfusion-101697191316119/)



## **Gohan Ramen**

Schwambergerstraße 35, 89073 Ulm

### **Öffnungszeiten:**

Mo.: Ruhetag (auch an Feiertagen)

Di. - Do. : 11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr

Freitag: 11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr

Samstag: 13:00 - 23:00 Uhr

Sonntag und Feiertage: 13:00 Uhr - 22:00 Uhr



0731-79083206