## JAPANISCHER MITTAGSTISCH

Dienstag bis Freitag von 9:30 bis 14 Uhr im WaZou Feldbergstrasse 121 Basel Bitte mit Voranmeldung durch Email, SMS oder WhatsApp 079 536 7494

Kurzzeichen zum Bestellen



**TANT** 



**DFM** 





OT



TAI



**OKPA** 



**OKT** Tofu

OKS Speck

OKI Tintenfisch

OKIS

OKV Vegan Spezielle Speise für diese Woche

**Tantanmenisch CHF 22 Ein bisschen Scharf** 

Weizennudeln, Schweinefleisch aus der Schweiz, Frühlingszwibel, Miso, Bio Hühnerbrühe, Sesam, Essig, Ingwer, Knoblauch, Salz, Sojasause, Sesamöl, Chili, Hausgemachter Chiliöl mit Japanischer Pfeffer

Spezieller Nachtisch für diese Woche

Mandarine Daifuku CHF 3 Vegan

Mandarine, Klebreismehl, Zucker, Bohnen, Salz

**Otonasama Lunch mit Misosuppe CHF 20 Vegan** おまかせランチ Die Hauptspeise des Woche ist Frühlingsrolle Misosuppe, 2 x Reisbälle, Frühlingsrolle Teig (Weizenmehl, Wasser, Kokosöl, Salz) Brokkoli IP Swisskarotten, Shiitakepilze, Glasnudel (Erbsen, Mugobohnen), Ingwer, Saisonales Gemüse, Mini **Nachtisch** 

Taiyakisch 鯛焼きもどき CHF 5 Vegan **Knusprige Waffel mit rotebohnen Paste** Rotebohnen, Zucker, Weizenmehl, Wasser, Kokosöl, Salz

**Okonomiyaki Paradeiser CHF 25 Vegetarisch** 

Gemüse Pfannkuchen mit einem Spiegel Ei, Tomaten, Mochi, Nudeln, und selbstgemachter vegan Sauce und Mayonnaise Mehl, IP Swiss Eier, Weizennudeln, Tomaten, Klebreismehl, Kohl, Ingwer, Algen, Sojasauce, Orangensaft, Tomatenmark, Essig, Worcestersauce, Mirin, Sojamilch, Rapsöl, Essig, Salz, Zucker

Okonomiyaki お好み焼き CHF 16 mit selbstgemachter vegan **Mayonnaise** 

Vegan möglich mit Voranmeldung

Gemüse Pfannkuchen mit entweder Tintenfisch oder Speck oder Tofu für Vegetarisch

Mit beide Tintenfisch und Speck CHF 18

Tintenfisch + Speck IP Swiss Eier, Kohl, Tintenfisch, IP Swiss Speck, Bio Tofu, Mehl, Ingwer, Sojasauce, Orangensaft, Tomatenmark, Essig, Algen Worcestersauce, Mirin, Zucker, Salz, Rapsöl

## JAPANISCHER MITTAGSTISCH

Dienstag bis Freitag von 9:30 bis 14 Uhr im WaZou Feldbergstrasse 121 Basel Bitte mit Voranmeldung durch Email, SMS oder WhatsApp 079 536 7494

Kurzzeichen zum Bestellen



RM Vegetarisch

RMF Fleisch

RMV Vegan



GZ

Vegetarisch RamenラーメンCHF 18 Mit Hühnerbrühe und Fleisch CHF 20

Vegan auch möglich Gemüse über Nudelsuppe

Miso, Knoblauch, Ingwer, Weizennudeln, Bio Hühnersuppe, Bio Hühnerfleisch aus der Österreich, IP Swiss Eier, IP Swiss Karotten, Frühlingszwiebeln, Kohl, Sesam, Chiliöl

**Girazu Reissandwitch CHF 15 Vegan** 

Reis, Nori Algen, Karotten, Saisonal Gemüse



AG

Age Maki 揚げ出し豆腐巻き CHF 15 Vegan Frittierter Tofu Sushi

Bio Tofu, Tapiokamehl, Rettich, Ingwer, Gurke, Frühlingszwiebeln, Erbsen Mungobohnen Nudeln



GYF

**Fleisch** 

GYV

Vegan

GYFO

Fleisch nur Gyoza

GYVO

Vegan nur Gyoza

Gyoza 餃子 CHF 17 Vegetarisch oder Vegan auch möglich Japanische Ravioli über Reis (CHF 10 Ohne Reis und Salat)

Hühnerfleisch aus der Schweiz, Bio Tofu für Vegetarier oder Vegan, Kohl, IP Swiss Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch-Schnittlach, Knoblauch, Ingwer, Salat, Gurke, Mehl, Tapiokamehl Sesamöl, Sojasauce, Sake, Zucker



SBL

Lachs

SBT

Tofu

Sushiburritos CHF 16 Vegan auch möglich

Reis, Nori Algen, Essig, Zucker, geräucherter Bio Lachs oder Bio Tofu für Vegetarier und Vegan, Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, IP Swiss Karotten



YST

Tofu

YSS

Speck

YSI

Tintenfisch

YSIS

**Tintenfisch& Speck** 

Yakisoba焼そば CHF 18 Gebratene Nudeln mit Gemüse und entweder Tintenfisch oder Speck oder Tofu Mit beide Tintenfisch und Speck CHF 20

Weizennudeln, Kohl, Zwiebeln, Ingwer, Sojasauce, Sake, Mirin, Tomatenmark, Orangensaft, Braunzucker, Worcestersauce, Algen