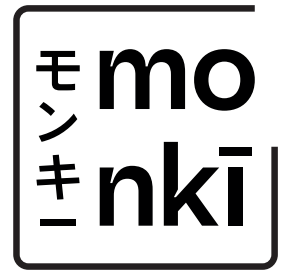


MONKI BREAKFAST 朝ごはん

Mo - Fr 6.30 Uhr bis 10.30 Uhr | Sa, So & Fe 7.30 Uhr bis 11.30 Uhr



SANDWICHES サンドイッチ

231	KATSU SANDO Hähnchenschnitzel, Tonkatsusauce Panko-fried chicken cutlet, Tonkatsu sauce	6 €
232	CHASU SANDO Gegrilltes Chasu, Salat Grilled Chasu, salad	6 €
233	YASAI SANDO VEGGIE Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	6 €

CLASSICS クラシック

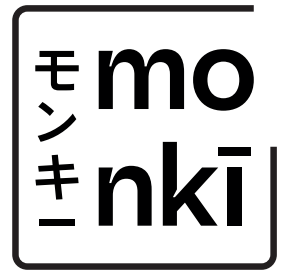
241	HAPPY BOWL VEGGIE Homemade Granola, Naturjoghurt, Chiasamen, Früchte Homemade granola, natural yoghurt chia samen, fruits	8 €
242	FLUFFY PANCAKES VEGGIE Pfannkuchen, Beeren, Ahornsirup, Creme Fraiche, Bananen Pancakes, berries, maple syrup, Creme fraiche, bananas	9 €
243	KUDAMONO VEGAN Geschnittene Früchteteller Sliced fruit platter	10 €

BREAKFAST SETS 朝食セット

251	PARIS Croissant, Brioche, Marmelade, Butter, Nutella	6 €
252	BARCELONA Getoastetes Brot, Jamón, Olivenöl, Tomaten Tostead bread, Jamon, olive oil, tomatoes	9 €
253	LONDON Toast, Eggs Benedict Jamón, Sauce Hollandaise	10 €
254	TOKYO Homemade Udonnudeln, Dashi-Brühe Hähnchenbrust, Gemüse Homemade Udon noodles, Dashi broth, chicken breast, vegetables	9 €
255	NEW YORK FOR 2 Brotkorb, Aufstriche, Jamón, Oliven, Krustenschinken, Salami, Brie, Butter, Marmelade, Früchte Bread basket, spread, Jamón, olives, crust ham, salami, Brie, butter, marmelade, fruits	25 €

EXTRAS エキストラ

701	CROISSANT	2 €
702	BRIOCHE	2 €
703	BRÖTCHEN Bun	1 €
704	BROTKORB Bread basket	4 €
705	HOMEMADE MARMELADE	1 €
706	HONIG Honey	1 €
707	NUTELLA	1 €
708	BRIE	3 €
709	JAMÓN	4 €
710	POCHIERTES EI Poached egg	2 €
711	KRUSTENSCHINKEN Crust ham	2 €
712	SALAMI	2 €
713	CHASU 2 SCHEIBEN slices	4 €
714	RÜHREI Scrambled eggs	3 €
715	KATSU HÄHNCHENSCHNITZEL Panko-fried chicken cutlet	5 €

L
U
N
C
H**DONBURI SET** 丼ぶりセット

REISSCHALE | RICE BOWL |

Mo - So 12.00 - 17.00 Uhr

Jedes Set wird mit Mixed Pickles und Misosuppe serviert
Every set will served with mixed pickles and Miso soup

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | TORI DON
Gegrilltes Hähnchen, Teriyakisauce
Grilled chicken, Teriyaki sauce | 12 € |
| 12 | SAKE DON
Gegrillter Lachs, Teriyakisauce
Grilled salmon, Teriyaki sauce | 12 € |
| 13 | TEN DON
Frittiertes in Tempurateig,
- Classic Garnele und Gemüse
- Veggie Gemüse
Deep-fried in Tempura dough,
- Classic prawn and vegetables
- Veggie vegetables | 12 € |
| 14 | KATSU DON
Hähnchenschnitzel, Weißkohl,
Limette, Tonkatsusauce und Senf
Panko-breaded chicken cutlet, cabbage,
lime, Tonkatsu sauce and mustard | 12 € |
| 15 | KARE DON
Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel,
Karotten und Kartoffeln
Japanese curry with chicken cutlet, carrots and potatoes | 12 € |

L
U
N
C
H**UDON BOWL** うどん

Mo - So 12.00 - 17.00 Uhr

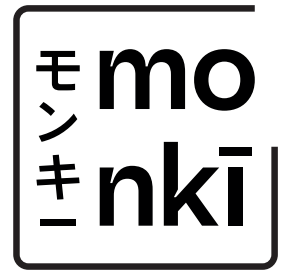
- | | | |
|----|--|------|
| 16 | TEMPURA UDON
Udonnudeln, Shoyu-Brühe,
Frittiertes in Tempurateig,
- Classic Garnele und Gemüse
- Veggie Gemüse
Udon noodles, Shoyu broth, deep-fried in Tempura dough,
- Classic prawn & vegetables or Veggie vegetables | 13 € |
| 17 | UME OROSHI
Udonnudeln, Shoyu-Brühe, Umeboshi
(eingelegte Pflaumen), Naruto,
Shiso, Rettich, Pilze und Spinat
Udon noodles, Shoyu broth, Umeboshi, Naruto,
Shiso leaf, radish, mushrooms, spinach | 12 € |

LUNCH RAMEN 昼食らーめん

NUDELSUPPE | NOODLE SOUP

Mo - So 12.00 - 17.00 Uhr

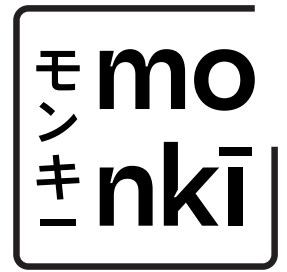
- | | | |
|----|---|------|
| 70 | LUNCH SHOYU
Hühnerbrühe, Shoyu Tare, Schweine-Chasu,
Ei, Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Chicken broth, Shoyu Tare, pork Chasu, egg
Naruto, leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 71 | LUNCH MISO
Hühnerbrühe, Miso Tare, Schweine-Chasu,
Ei, Mais, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu, egg,
corn, leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 72 | LUNCH KARA MISO SPICY
Hühnerbrühe, Miso Tare, Schweine-Chasu,
scharfes Hackfleisch, Lauch, Zuckerschoten
Ei, Sprossen
Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu,
egg, leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 73 | LUNCH SHIO
Hühnerbrühe, Shio Tare, Hühner-Chasu,
Naruto, Lauch, Zuckerschoten, Ei, Sprossen
Chicken broth, Shio Tare, chicken Chasu,
Naruto, leek, snow peas, egg, sprouts | 12 € |
| 74 | LUNCH VEGAN SHOYU
Vegane Shoyu-Brühe, Seidentofu,
Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Vegan Shoyu broth, silky tofu, tomatoe,
leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 75 | LUNCH VEGAN MISO
Vegane Miso-Brühe, Seidentofu,
Tomate, Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Vegan Miso broth, silky tofu, tomatoe,
leek, snow peas, sprouts | 12 € |
| 76 | LUNCH VEGAN KARA MISO SPICY
Vegane Miso-Brühe, scharfes Sojafleisch,
Lauch, Zuckerschoten, Sprossen
Vegan Miso broth, spicy soy meat,
leek, snow peas, sprouts | 12 € |



WARME VORSPEISEN 一品料理

WARM STARTERS

1	HOMEMADE STICK GYOZA Gebratene Teigtaschen mit - Classic Schweinefleisch - Ebi Garnelen & Schweinefleisch Fried dumplings, selectable with - Classic pork - Ebi prawns & pork	5 Stk. pcs.			
			6 €		
			9 €		
2	KARAAAGE Frittiertes Hähnchen mit - Nanbansauce - Spicy Mayo Deep-fried chicken with: - Nanban sauce - spicy mayo		6 €		
3	DAIKON MOCHI VEGAN Gebratener Reiskuchen mit Rettich Fried rice cake with radish		6 €		
4	AGEDASHI TOFU VEGGIE Frittierter Seidentofu, Dashi, geriebener Rettich Deep-fried silky tofu, Dashi broth, grated radish		6 €		
5	EDAMAME VEGAN Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz Steamed soy beans with sea salt		6 €		
6	TEMPURA PLATTER Frittiertes in Tempurateig, - Mix Garnele und Gemüse - Veggie Gemüse - Ebi Garnelen 3 Stk. Deep-fried in Tempura dough, - Mix prawn and vegetables - Veggie vegetables - Ebi Prawns 3 pcs.		12 €		
7	POPPUKŌN VEGAN Frittierter Mais in Tempurateig, Dashi Deep-fried corn in Tempura dough, Dashi		6 €		
8	KATSU SANDO Japanisches Hühnerschnitzel, Weißkohl im Toastbrot und Tonkatsusauce, Spicy Mayo Japanese chicken cutlet on toast bread, cabbag, Tonkatsu sauce, spicy mayo			10 €	
9	CRISPY EBI Romanasalat, frittierte Garnelen, Spicy Mayo Romana salad, deep-fried prawns, spicy mayo			10 €	
10	NASU VEGAN Gegrillte Aubergine, Misosauce, Frühlingszwiebeln, Sesam Grilled eggplant, Miso sauce, spring onions, sesame			6 €	
KALTE VORSPEISEN 冷菜 COLD STARTERS					
21	CEVICHE SPICY Wolfsbarsch-Ceviche, rote Zwiebeln, Limette, Korriander, Aji de Amarillo Sauce Sea bass Ceviche, red onions, lime, cilantro, Aji de Amarillo sauce			13 €	
22	PICO PICO Feines Lachs-Carpaccio mit Pico De Gallo Salmon Carpaccio, Pico De Gallo			10 €	
23	SPICY TUNA TARTAR SPICY Thunfischtartar, Avocadocreme Tuna tartar, avocado creme			15 €	
24	NORI TACO 3 STK. SPICY Seetang-Tacos mit Avocadocreme und gemischtem rohen Fisch Nori Tacos with avocado creme and mixed raw fish			12 €	



SALATE サラダ SALADS

- 30 **HORENSO** VEGAN 8 €
Blattspinat mit Seidentofu,
Avocado & Sesamsauce
Leaf spinach with silky tofu,
avocado & sesame sauce
- 31 **SASHIMI SALAD** 15 €
Wildkräutersalat, gemischter roher
Fisch vom Lachs, Thunfisch & Wolfsbarsch,
Avocado, Wafu-Dressing
Wildherb salad, mixed raw fish from salmon, tuna
and sea bass, avocado, Wafu dressing
- 33 **KYURI** VEGAN SPICY 5 €
Gurken Tataki, Sesam
Crushed cucumber Tataki
- 34 **KIMCHI** VEGGIE SPICY 5 €
Chinakohl, Kimchibase
Chinese cabbage, Kimchibase

TSUKE-UDON つけうどん Udonnudeln zum Dippen Dipping udon noodles

- 61 **TSUKE-UDON TEMPURA** 16 €
Kalte Udonnudeln mit Dashisauce
zum Dippen und Frittiertes im Tempurateig
Cold udon noodles with dashi sauce for dipping
and deep-fried in tempura dough
- 62 **TSUKE-UDON VEGGIE** 16 €
Kalte Udonnudeln mit Dashisauce zum
Dippen und Frittiertes im Tempurateig
Cold udon noodles with dashi sauce for dipping
and deep-fried in tempura dough

HAUPTGERICHTE ご飯もの MAIN DISHES

- 41 **TORI** 16 €
Gegrilltes Hähnchen von der Keule,
mit saisonallem Gemüse,
Teriyakisauce und Reis
Grilled chicken from the leg with seasonal
vegetables, Teriyaki sauce and rice
- 42 **SAKE** 18 €
Gegrilltes Lachsfilet von Label Rouge,
mit saisonallem Gemüse,
Teriyakisauce und Reis
Grilled salmon filet from Label Rouge with
seasonal vegetables, Teriyaki sauce and rice
- 43 **KATSU TORI** 16 €
Japanisches Hähnchenschnitzel
von der Keule mit Weißkohl, Zitrone,
Tonkatsusauce, Senf und Reis
Japanese Panko-breaded chicken cutlet from the leg,
cabbage, lime, Tonkatsu sauce, mustard and rice
- 44 **KATSU CURRY** 16 €
Japanisches Curry mit Hähnchenschnitzel,
Karotten, Kartoffel und Reis
Japanese curry with chicken cutlet,
carrots, potatoes and rice
- 45 **MAZE UDON**
Udonnudeln in cremiger Soja-Pilze-Sauce,
Shiitake, Kräuterseitlinge, Spinat, Nori
- **Classic** | vegetarisch 16 €
- **Ebi** | Garnelen 22 €
Udon noodles in creamy soy mushroom sauce,
Shiitake, king trumpet mushrooms, spinach, Nori
- **Classic** | veggie
- **Ebi** | prawns

RAMEN らーめん

Japanische Suppe mit Weizennudeln
Japanese soup with wheat noodles

-  **50 TONKOTSU SHOYU** **15 €**
Yokohama Style
Cremige Schweinebrühe, Morcheln, Schweine-Chasu, Ei, Nori, Lauch, Spinat
Creamy pork broth, pork Chasu, egg, Nori, leek, morels, spinach
- 51 TONKOTSU** **15 €**
Monki Style
Cremig-deftige Schweinebrühe, Morcheln, Schweine-Chasu, Ei, Nori, Lauch
Creamy pork broth, pork Chasu, egg, Nori, leek, morels
-  **52 SPICY TAN TAN** SPICY * **15 €**
Hühnerbrühe, Schweine-Chasu
Schweinehackfleisch scharf, Ei, Lauch
Chicken broth, spicy minced pork, pork Chasu, egg, leek
- 53 CLASSIC SHOYU** EMPFOHLEN | RECOMMEND **15 €**
Hühnerbrühe, Schweine-Chasu, Sprossen, Spargel, Shiitake, Spinat, Lauch, Naruto, Ei
Chicken broth, pork Chasu, sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms, spinach, leek, Naruto, egg
(auch mit Hühner-Chasu erhältlich)
- 54 YUZU SHIO** **15 €**
Hühnerbrühe, Hühner-Chasu, Yuzupaste, Spargel, Ei, Shiitake, Spinat, Lauch, Sprossen, Tomate
Chicken broth, chicken Chasu, Yuzu paste, asparagus, egg, Shiitake mushrooms, spinach, leek, sprouts, tomatoe
- 55 AWASE MISO** **15 €**
Hühnerbrühe, Miso, Schweine-Chasu, Sprossen, Mais, Spargel, Shiitake, Ei
Chicken broth, Miso Tare, pork Chasu, sprouts, corn, Shiitake mushrooms, egg
(auch mit Hühner-Chasu erhältlich)

 **56**

57 VEGAN SHOYU **14 €**
Vegane Shoyu-Brühe aus Sojasauce, Seidentofu, Sprossen, Spargel, Shiitake Spinat, Yama Gabo, Tomate, Lauch
Vegan Shio broth from Himalayan salt, silky tofu, sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms, spinach, Yama Gabo, tomatoe, leek

58 VEGAN MISO **14 €**
Vegane Miso-Brühe aus Sojabohnen, Seidentofu, Sprossen, Spargel, Shiitake, Spinat, Yama Gabo, Tomate, Lauch
Vegan Miso broth from soy beans, silky tofu, sprouts, asparagus, Shiitake mushrooms, spinach, Yama Gabo, tomatoe, leek

59 VEGAN SPICY * **15 €**
Vegane Miso-Brühe, scharfes Sojafleisch, Sprossen, Spinat, Spargel, Lauch
Vegan Miso broth, spicy soy meat, sprouts, spinach, leek, tomatoe

TOPPINGS トッピング

- 601 EXTRA NUDELN** Extra noodles **3 €**
- 602 SCHARFES HACKFLEISCH** Spicy minced meat **3 €**
- 603 RAMEN BIO EI** Egg **2 €**
- 604 CHASU 2 SCHEIBEN** Slices **3 €**
- 605 NARUTO** Fisch Surimi | Minced fish meat **2 €**
- 606 YAMA GOBO** Klettenwurzel | Burdock root **2 €**
- 607 FRÜHLINGSZWIEBELN** Spring onions **1 €**
- 608 SPINAT** Spinach **2 €**
- 609 LAUCH** Leek **1 €**
- 610 SHIITAKE** Mushrooms **2 €**
- 611 SPARGEL** Asparagus **2 €**
- 612 MORCHELN** Morels **2 €**
- 613 MAIS** Corn **1 €**

*** enthält Erdnüsse & Sesam / contains peanuts & sesame**

Bei Allergenen bitten wenden Sie sich an unser Personal oder fragen Sie nach unserer Allergenenkarte.

Food allergies and intolerances:
Please ask a member of staff if you require information on the ingredients in the food we serve.