Zendo

Vietnamese Kitchen & Ramen Bar



Konstantinplatz 11-12,

54290 Trier

Tel: 0651 9937 6869



Zendo

Vietnamese Kitchen & Ramen Bar

Willkommen im Zendo – Vietnamese Kitchen & Ramen Bar, einem Ort, an dem kulinarische Tradition auf moderne Eleganz trifft.

Im Herzen von Trier laden wir Sie ein,
die feine Vielfalt der vietnamesischen Küche sowie
ausgewählte Spezialitäten der asiatischen Kochkunst zu erleben.
Unsere Philosophie verbindet authentische Rezepte
mit stilvoller Präsentation und höchstem Qualitätsanspruch.

Mit größter Sorgfalt und Leidenschaft bereiten wir unsere Speisen
täglich frisch zu. Hochwertige Zutaten, aromatische Kräuter
und fein abgestimmte Gewürze verleihen unseren Gerichten
ihre besondere Raffinesse. Die vietnamesische Küche
steht für Leichtigkeit,
Frische und eine harmonische Balance der Aromen
– ein Zusammenspiel von Eleganz und Geschmack.

Entdecken Sie unsere Spezialitäten – von der traditionsreichen Pho,
über knusprige vietnamesische Frühlingsrollen (Nem Ran),
erlesene Sushi Kreationen bis hin zu unseren aromatischen Ramen,
die Wärme und Tiefe des Geschmacks vereinen.

Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis in stilvollem Ambiente – ein Ort der Entspannung, des Genusses und der Inspiration.

Wir freuen uns darauf, Sie im Zendo willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Ihr Zendo Team

RAMEN MENÜ



R1. SHŌYU RAMEN A,C,L,Q,F
醤油ラーメン

Hühnerbrühe, Sojasoße-Basis mit

Pak Choi, Ei, Nori und Narutomaki
Chicken bone broth, soy sauce–based with Pak Choi,egg, nori, and narutomaki

A. Schweine Chashu / *pork*	**14,90€**
C. Hühnchen / *chicken*	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
H. Ente / *duck*	**17,90€**



R2. MISO RAMEN A,C,L,Q,F
味噌ラーメン

Hühnerbrühe, Miso-Basis mit Sojasprossen,

Pak choi, Ei, Narutomaki, Mais und
Chicken bone broth, miso base with, bean sprouts, pak choi, egg, narutomaki, corn, and wood ear mushrooms

A. Schweine Chashu / *pork*	**14,90€**
C. Hühnchen / *chicken*	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
H. Ente / *duck*	**17,90€**

R3. SPICY TANTAN RAMEN A,C,L,Q,F
旨辛担々麺

Hühnerbrühe, Sesam - Basis mit

Pak Choi, Sojasprossen, Ei, Narutomaki,

Chiliöl dazu Schweinehackfleisch
Chicken broth with a sesame base, pak choi, bean sprouts, egg, narutomaki, chili oil, and minced pork.

A. Schweine Chashu / *pork*	**15,90€**
C. Hühnchen / *chicken*	**16,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**17,90€**
H. Ente / *duck*	**18,90€**



RAMEN MENÜ



R4. VEGETARISCH RAMEN **15,90€**
A,C,L,Q,F,G,E

野菜ラーメン

Erdnuss -Kokos- Brühe,

Vegan Gyoza-Teigtaschen, Mais,

Sojasprossen, Pak Choi, Nori

peanut-coconut broth, vegan gyoza dumplings, corn, bean sprouts, pak choi, nori.

R5. MY RAMEN XÀO [A]

焼きラーメン

Gebratene Ramen Nudeln mit

Sojasprossen, frisches Gemüse

Fried ramen noodles with bean sprouts and fresh vegetables



B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken*	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillte Ente / *grilled duck*	**18,90€**

Topping Extra

Schweine Chashu	**3,00€**	**Narutomaki**	**0,50€**
Rindfleischstreifen	**3,50€**	**Mais**	**0,70€**
Hackfleisch	**3,00€**	**Nori**	**0,70€**
Hühnchen	**3,50€**	**Mu-err Pilze**	**0,70€**
Ente	**4,00€**	**Sojasprossen**	**0,70€**
Gyoza	**2,50€**	**Wakame Algen**	**0,70€**
Nudeln	**2,50€**	**Frühlingszwiebeln**	**0,70€**
Pak Choi	**0,70€**	**Nudeln + Brühe**	**5,00€**
Ei	**1,00€**		
Tofu	**1,00€**		


Suppe

Suppe / SOUPS

2. SUP NUOC DUA G,F,B

Kokosmilch Suppe, Champignons, frisches Gemüse
coconut milk soup, mushrooms, fresh vegetables

B. Tofu / *tofu*	**6,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**6,90€**
F. Garnelen / *shrimp*	**7,90€**
G. Lachs / *salmon*	**7,90€**

3. SUP GYOZA B,D,F

Gyoza Suppe, frisches Gemüse und Lauchzwiebeln

Gyoza soup, fresh vegetables and spring onions

B. Tofu / *tofu*	**6,50€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**7,50€**

4. SUP MISO F

Würzige Sojasuppe, Seetang, Lauchzwiebeln

soybean soup, seaweed, spring onion

B. Tofu / *tofu*	**6,90€**
G. Lachs / *salmon*	**7,90€**

5. SUP RAU **5,90€**

Suppe mit Vielfalt an frischem Gemüse
soup with variety of fresh vegetables



Vorspeisen / APPETIZERS

6. **NEM CHAY** (6 Stk. / *6 pcs.)* **5,50€**

Vegetariche Mini-Frühlingsrollen mit süß Chili Soße
vegetarian mini spring rolls with sweet chili sauce

7. **NEM ZENDO** [D,F] (2 Stk. / *2 pcs.)* **6,90€**

Hausgemacht Frühlingsrollen mit Hackfleisch und Garnelen,

Glasnudeln, Eier, Gemüse, hausgemachte Soße
homemade spring rolls with minced meat and shrimp,
glass noodles, eggs, vegetables, homemade sauce

8. **GYOZA** (5 Stk. / *5 pcs.)* [B,D,F]

Gebratene Gyoza mit Gemüse

Fried gyoza with vegetables

B. Tofu / *tofu* **6,50€**
C. Hühnerfleisch / *chicken* **7,50€**

9. **TOM CHIEN XU** [B] (5 Stk./ *5 pcs.)* **6,90€**

Panierte Garnelen mit Süß-Chili-Soße
fried shrimps with sweet Chili sauce

10. **EDAMAME** [F] **6,50€**

Gedämpfte grüne Sojabohnen, Meersalz
Steamed green soybeans, sea salt



Salat / SALADS

11. GOI RONG BIEN [L] 6,90€

Seetangsalat, Sesam / *seaweed salad, sesame*

12. GOI XOAI [E]

Mangosalat, Karotten, Gurke, Erdnüsse, hausgemachtes Dressing
mango salad, carrots, cucumbers, peanuts, homemade light dressing

B. Tofu / *tofu* [F] 6,90€

C. Hühnerfleisch / *chicken* 7,90€

F. Garnelen / *shrimp* [B] 8,90€

13. GOI DU DU

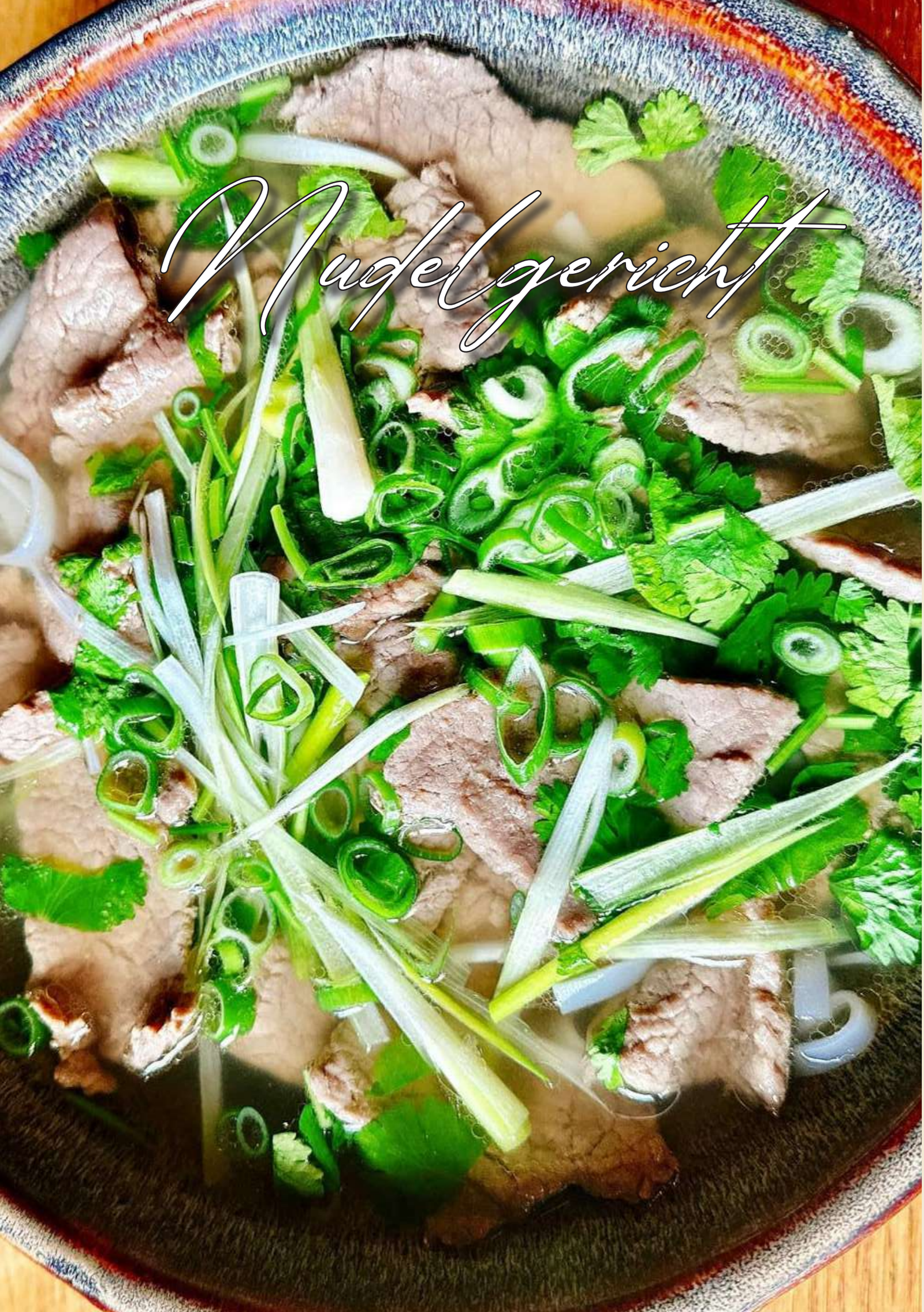
Grüner Papaya Salat, Karotten, Gurke, Erdnüssen, hausgemachte Soße
Green papaya salad, carrots, cucumber, peanuts, homemade sauce

B. Tofu / *tofu* [F] 7,50€

C. Hühnerfleisch / *chicken* 8,50€

F. Garnelen / *shrimp* [B] 9,50€




Nudelgericht

Nudelgerichte

14. PHO BOWL [A]

Traditionelle Reisbandnudelsuppe, Koriander, Lauch Zwiebeln
traditional rice ribbon noodle soup, coriander, spring onion

C. Hühnerfleisch / *Chicken*	**13,90€**
E. Rindfleisch / *Beef*	**14,90€**

15. PHO XAO [A]

Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasprossen,

verschiedenes frisches Gemüse
fried rice noodles with bean sprouts, various fresh vegetables

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**

17. BUN ZENDO [A,E]

Reisnudeln, Salat, Karotten, Gurke, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Sojasauce
rice noodles, salad, carrots, cucumbers, fried onions, peanuts, soy sauce

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**

18. MY UDON XAO [A]

Gebratene Udon Nudeln mit Sojasprossen, verschiedenes frisches Gemüse
Fried udon noodles with bean sprouts, various fresh vegetables

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken*	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillte Ente / *grilled duck*	**18,90€**


Hauptgericht

19. CARI ĐO [E,G]

Rotes Curry mit Kokosmilch, verschiedenes frisches Gemüse

und Duftreis dazu
red curry with coconut milk, various fresh vegetables, and fragrant rice

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken* [A]	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillt Ente / *grilled duck*	**18,90€**

20. MANGO ZENDO [G]

Mango-Kokos-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse und DuftReis dazu
mango-coconut sauce with various fresh vegetables, and fragrant rice

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken* [A]	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillt Ente / *grilled duck*	**18,90€**

21. ERDNUSS CREME [E,G]

Erdnuss-Kokos-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse und DuftReis dazu
peanut-coconut sauce with various fresh vegetables and fragrant rice

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken* [A]	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillt Ente / *grilled duck*	**18,90€**



22. SOT CHUA NGOT

Süß-Sauer-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse und DuftReis dazu
Sweet and sour sauce with various fresh vegetables and fragrant rice

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken* [A]	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillt Ente / *grilled duck*	**18,90€**

23. COM SOT ĐEN

Hausgemachte dunkle-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse

und DuftReis dazu
Homemade dark sauce with various fresh vegetables and fragrant rice

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken* [A]	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillt Ente / *grilled duck*	**18,90€**

24. SA OT CAY [H]

Hausgemachte Pikante und Zitronengrass-Chili

mit verschiedenes frisches Gemüse und DuftReis dazu
Homemade spicy and lemongrass chili with
various fresh vegetables and fragrant rice

B. Tofu / *tofu* [F]	**13,90€**
C. Hühnerfleisch / *chicken*	**14,90€**
D. Paniert Hühnerfleisch / *crispy chicken* [A]	**15,90€**
E. Rindfleisch / *beef*	**16,90€**
F. Black Tiger Garnelen / *black tiger shrimp* [B]	**17,90€**
H. Gegrillt Ente / *grilled duck*	**18,90€**



Vegetarisch



Zendo Vegetarisch
GESTARTET/ STARTED

2B. SUP NUOC DUA TOFU G,F,B — **6,90€**

Kokosmilchsuppe, Champignons, frisches Gemüse
coconut milk soup, mushrooms, fresh vegetables

3B. SUP GYOZA TOFU B,D,F — **6,50€**

Tofu Gyoza Suppe, frisches Gemüse und Lauchzwiebeln
Tofu gyoza soup, fresh vegetables and spring onions

4B. SUP MISO TOFU F — **6,90€**

Sojasuppe, Seetang, Lauchzwiebeln
Soybean soup, seaweed, spring onion

5. SUP RAU — **5,90€**

Suppe mit Vielfalt an frischem Gemüse
Soup with a variety of fresh vegetables

6. NEM CHAY (6 Stk. / *6 pcs.)* — **5,50€**

Vegetariche Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Chili-Soße
vegetarian mini spring rolls with sweet chili sauce

8B. GYOZA TOFU (5 Stk. / *5 pcs.)* B,D,F — **6,50€**

Gebratene Gyoza mit Tofu und Gemüse
Fried gyoza with tofu and vegetables

10. EDAMAME F — **6,50€**

Gedämpfte Grüne Sojabohnen, Meersalz
steamed soybeans, sea salt

11. GOI RONG BIEN L — **6,90€**

Seetangsalat, Sesam / *seaweed salad, sesame*

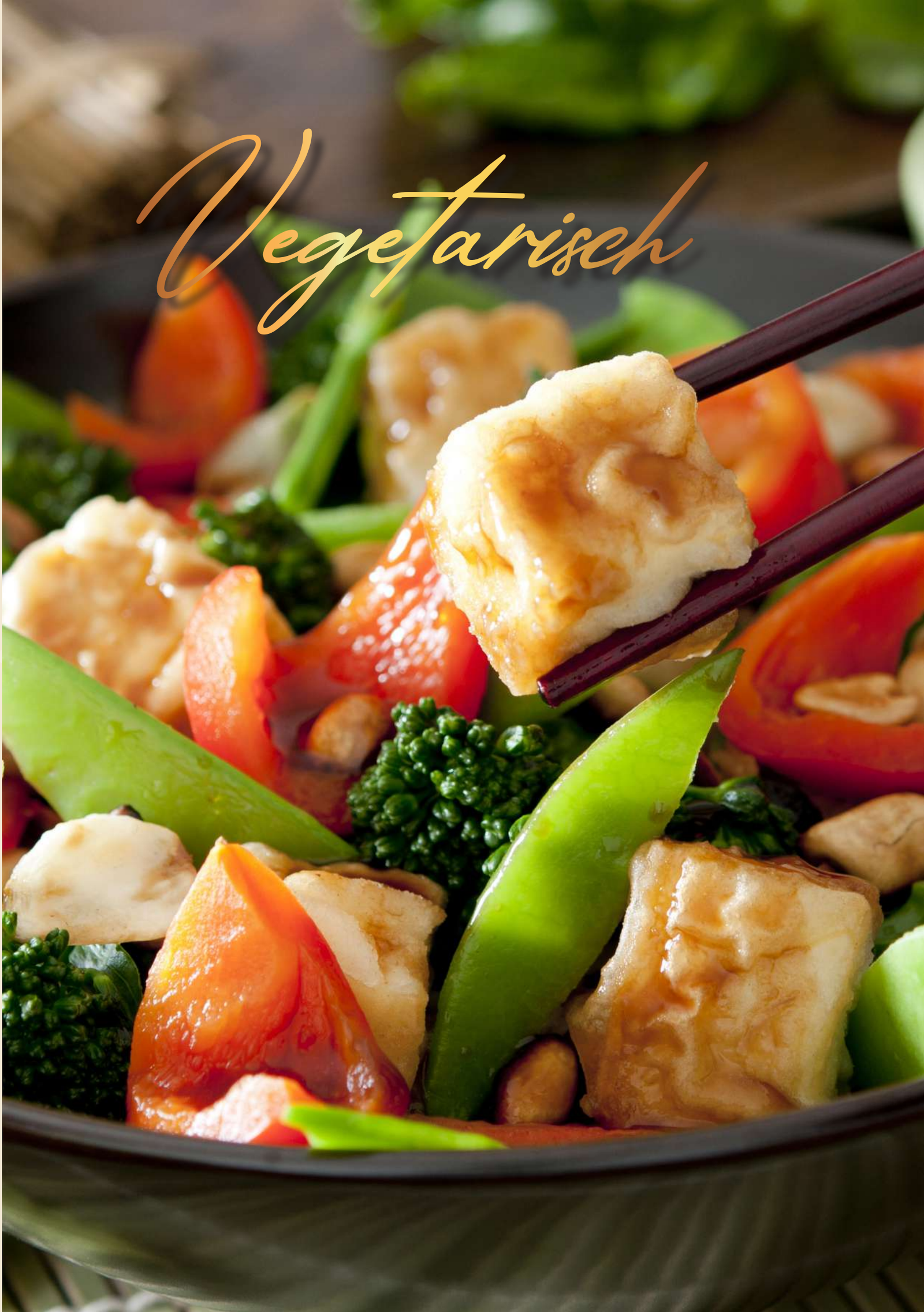
12B. GOI XOAI TOFU E,F — **6,90€**

Mangosalat, Karotten, Gurke, Erdnüsse, hausgemachtes Dressing
mango salad, carrots, cucumbers, peanuts, homemade light dressing

13B. GOI DU DU TOFU — **7,50€**

Grüner Papaya Salat, Karotten, Gurke, Erdnüssen, hausgemachte Soße
Green papaya salad, carrots, cucumber, peanuts, homemade sauce

Vegetarisch



Hauptgerichte Vegetarisch

15B. PHO XAO TOFU [F] **13,90€**

Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasprossen, verschiedenes frisches Gemüse

fried rice noodles with bean sprouts, various fresh vegetables

17B. BUN ZENDO TOFU [F] **13,90€**

Reisnudeln, Salat, Karotten, Gurke, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Sojasauce

rice noodles, salad, carrots, cucumbers, fried onions, peanuts, soy sauce

18B. MY UDON XAO TOFU [F] **13,90€**

Gebratene Udon Nudeln mit Sojasprossen, verschiedenes frisches Gemüse

Fried udon noodles with bean sprouts, various fresh vegetables

19B. CARI ĐO TOFU [E,G] **13,90€**

Rotes Curry mit Kokosmilch, verschiedenes frisches Gemüse und Duftreis dazu

red curry with coconut milk, various fresh vegetables, and fragrant rice

20B. MANGO ZENDO TOFU [E,G,F] **13,90€**

Mango-Kokos-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse und Duftreis dazu

mango-coconut sauce with various fresh vegetables, and fragrant rice

21B. ERDNUSS CREME TOFU [E,F] **13,90€**

Erdnuss-Kokos-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse und Duftreis dazu

peanut-coconut sauce with various fresh vegetables and fragrant rice

22B. SOT CHUA NGOT TOFU [F] **13,90€**

Süß-Sauer-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse und Duftreis dazu

Sweet and sour sauce with various fresh vegetables and fragrant rice

23B. COM SOT DEN TOFU [F] **13,90€**

Hausgemachte dunkle-Soße mit verschiedenes frisches Gemüse

und DuftReis dazu

Homemade dark sauce with various fresh vegetables and fragrant rice

24B. SA OT CAY TOFU [F] **13,90€**

Hausgemachte Pikante und Zitronengrass-Chili

mit verschiedenes frisches Gemüse und DuftReis dazu

Homemade spicy and lemongrass chili with
various fresh vegetables and fragrant rice

R4. VEGETARISCH RAMEN [E,F] **15,90€**

Erdnuss -Kokos- Brühe, Vegan Gyoza-Teigtaschen, Mais,

Sojasprossen, Pak Choi, Nori

Peanut-coconut broth, vegan gyoza dumplings, corn,
bean sprouts, pak choi, nori.

R5B. MY RAMEN XÀO TOFU [A,F] **13,90€**

Gebratene Ramen Nudeln mit Sojasprossen, frisches Gemüse

Fried ramen noodles with bean sprouts and fresh vegetables

Feuertopf / Hot Pot

LAU ZENDO (ab 2 Personen / *from 2 people)*

PRO PERSON / *per person* [B,D] **24,90€**

Feuertopf mit Hühnerfleisch, Rindfleisch,
Garnelen, Fischbällchen, frische Gemüse
und hausgemachten Soße, Udon Nudeln dazu
hot pot with chicken, beef, shrimp, fish ball,
fresh vegetables
and homemade sauce, served with udon noodles



Kinder Menü / CHILDREN'S MENU

K1. KNUSPRIGE HÜHNERFLEISCH [A] **8,90€**

mit Süß-Sauer-Soße, DuftReis dazu
crispy chicken with sweet and sour sauce, served with fragrant rice

K2. KNUSPRIGE GARNELEN [B] **8,90€**

mit Süß-Sauer-Soße, DuftReis dazu
crispy prawns with sweet and sour sauce and fragrant rice

Beilage/ side dish

REIS / *rice*	**1,90€**
REISNUDELN / *rice noodles*	**1,90€**
UDONNUDELN / *udon noodles*	**2,50€**
SOSSE / *sauce*	**2,00€**
RAMENNUDELN / *ramen noodles*	**2,50€**

Nachtisch / Dessert

N1. BANH CHOKO [G,8] **6,90€**

Tiramisu Blumentopf, Schokolade, Oreo Crumble
Tiramisu plant pot, chocolate, oreo crumble

N2. BANH XOAI DUA [G,9] **6,90€**

Panna Cotta mit Kokosmilch, Mangopüree
Panna cotta with coconut milk, mango puree

N3. KEM TRA XANH [G,9] **6,90€**

Grüntee Eis
Matcha ice cream



N4. KEM MOCHI [G] **6,90€**

Kokosnuss, Himbeeren, Yuzu Zitronen
Coconut, raspberry, yuzu lemons

Zendo Sushi



Mini Baked Special (8 Stk.)

Z1.	**LACHS GEKOCHT** [A,D]	**6,90€**
Z2.	**THUNFISCH GEKOCHT** [A,D]	**6,90€**
Z3.	**SURIMI - CREME**	**6,90€**
Z4.	**CHICKEN TEMPURA** [A]	**6,90€**
Z5.	**AVOCADO** Avocado [A]	**6,90€**

Futo Tempura (6 Stk.)

Z6.	**LACHS & AVOCADO** [A,D]	**12,50€**
Z7.	**THUNFISCH & AVOCADO** [A,D]	**13,50€**
Z8.	**EBI TEMPURA & AVOCADO** [B]	**13,50€**
Z9.	**YAKI CHICKEN & AVOCADO** [A]	**12,50€**
Z10.	**GREEN FUTO** [G,L]	**11,50€**

Avocado, Paprika, Mango, Gurke, veganer Cream Cheese

Nigiri (2 Stk.)

Z11.	**SAKE** Lachs [A,D]	**5,90€**
Z12.	**SAKE - ABURI** flambierter Lachs [A,D]	**6,50€**
Z13.	**MAGURO** Thunfisch [A,D]	**6,50€**
Z14.	**MAGURO - ABURI** flambierter Thunfisch [A,D]	**6,90€**
Z15.	**EBI** Garnelen [A,B]	**5,90€**
Z16.	**IKURA** Lachs - Kaviar [A,D]	**6,90€**
Z17.	**UNAGI** Flussaal [A,D]	**6,50€**
Z18.	**SURIMI**	**5,50€**
Z19.	**AVO AVO** Avocado	**5,50€**



Maki (8 Stk.)

Z20.	**KAPPA MAKI** Gurke [A]	**4,50€**
Z21.	**AVOCADO MAKI** Avocado [A]	**4,90€**
Z22.	**ASUPARU MAKI** Spargel Asupara	**5,00€**
Z23.	**KANI MAKI** [B,D,C] Surimi, Avocado	**5,90€**
Z24.	**SAKE MAKI** [D] Lachs	**5,90€**
Z25.	**TEKKA MAKI** [D] Thunfisch	**6,50€**
Z26.	**EBI MAKI** [B] Garnelen, Avocado	**5,90€**
Z27.	**SAKE AVOCADO MAKI** [D] Lachs, Avocado	**5,90€**
Z28.	**SPICY SAKE CREME MAKI** [D] Scharfer, gekochter Lachs	**5,90€**
Z29.	**SPICY TUNA CREME MAKI** [D] Scharfer, gekochter Thunfisch	**6,50€**
Z30.	**SPICY KANI CREME MAKI** [D] Scharfer, Surimi-Creme	**5,90€**



SUSHI BOWLS

Alle Bowls serviert mit Sushi-Reis, Seetangsalat, Gurke, Avocado,

Mango, Edamame, Honig-Senf-Dressing & Teriyaki-Soße.

All bowls are served with sushi rice, seaweed salad, cucumber, avocado, mango, edamame, honey mustard dressing & teriyaki sauce.

B1.	**VEGAN BOWL** Salat Mix	**12,90€**
B2.	**CHICKEN BOWL** Paniert Hühnerfleisch	**13,90€**
B3.	**SALMON BOWL** Frischer Lachs	**14,90€**
B4.	**EBI BOWL** Garnelen Tempura	**14,90€**
B5.	**TUNA BOWL** Frischer Thunfisch	**15,90€**
B6.	**UNAGI BOWL** Gegrillter Aal	**15,90€**



Inside Out Roll (8 Stk.)

Z31. CALIFORNIA ROLL [B,C,D] **11,90€**
Surimi, Avocado, Gurke und Tobiko

Z32. SAKE RUCOLA [D] **13,50€**
Lachs, Avocado, Rucola, Tobiko und Cream Cheese

Z33. SAKE ROLL [D] **12,90€**
Lachs, Avocado, Tobiko

Z34. TUNA ROLL [D] **13,50€**
Thunfisch, Avocado, Tobiko

Z35. LACHS TEMPURA ROLL [A1,D,C,F,G] **12,90€**
Panierter Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tobiko

Z36. EBI TEMPURA ROLL [A1,B,C,F,G] **12,90€**
Panierter Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese und Tobiko

Z37. YAKITORI ROLL [F,G] **12,50€**
Panierter Hähnchen, Avocado, Mango, Cream Cheese und Sesam

Z38. SAKE CREME **12,50€**
Gekochter Lachs mit Mayonnaise, Gurke, Sesam

Z39. TUNA CREME **12,90€**
Gekochter Thunfisch mit Mayonnaise, Avocado , Sesam

Z40. VEGGIE **10,90€**
Avocado, Mango, Gurke, Sesam, vegane Mango-Soße



Sashimi

Z41. SAKE SASHIMI Lachs [D,L]

Kleine portion 6 Stk., Wakame Salat	**14,90€**
Größe portion 8 Stk., Wakame Salat	**18,90€**

Z42. TUNA SASHIMI Thunfisch [D,L]

Kleine portion 6 Stk., Wakame Salat	**15,50€**
Größe portion 8 Stk., Wakame Salat	**19,90€**

Z43. SAKE TUNA SASHIMI [D,L]

Kleine portion 6 Stk., Wakame Salat	**15,50€**
Größe portion 8 Stk., Wakame Salat	**20,90€**

Z44. SAKE SASHIMI ABURI [D,L]

Kleine portion 6 Stk., Wakame Salat	**15,90€**
Größe portion 8 Stk., Wakame Salat	**19,90€**

Z45. TUNA SASHIMI ABURI [D,L]

Kleine portion 6 Stk., Wakame Salat	**16,50€**
Größe portion 8 Stk., Wakame Salat	**20,90€**

Z46. SAKE TUNA SASHIMI ABURI [D,L]

Kleine portion 6 Stk., Wakame Salat	**16,50€**
Größe portion 8 Stk., Wakame Salat	**21,90€**



Special Home Made Rolls (8 Stk.)

Z50. YASAI ROLL **13,50€**
Avocado, Gurke, Spargel, veganer Cream Cheese, Rucola-Mantel

Z51. ORCHIDEE ROLL [A,B] **13,90€**
Mango, Avocado, Gurke, Paprika, Avocado-Mantel

Z52. HOURENSO [A,D] **15,90€**
Panierte vegetarische Rolle, ummantelt mit flambiertem Sake

Z53. SALMON ROLL [D,G] **16,50€**
Sake (Lachs), Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sake-Mantel

Z54. RED DRAGON SPECIAL **16,50€**
Surimi-Creme, Avocado, Gurke, Tobiko, Sake-Mantel

Z55. LION KING **17,50€**
Spargel, Gurke ,Unagi , Avocado- Mantel

Z56. TIGER ROLL **17,50€**
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Cream Cheese, Unagi-Mantel

Z57. ROYAL MAGURO AVO **17,90€**
Thunfisch, Avocado, Gurke, Tobiko, Cream Cheese,Avocado-Mantel,

Z58. RAINBOW DELUXE **17,90€**
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese,
ummantelt mit Sake, Aal, Maguro, Avocado und Tobiko

Z59. FLAMBÉED SAKE **16,50€**
Hausgemachte Lachscreme, Gurke, Tobiko,
ummantelt mit leicht flambiertem Lachs

Z60. FLAMBÉED TUNA **17,50€**
Hausgemachte Thunfischcreme, Avocado, Tobiko,
ummantelt mit leicht flambiertem Thunfisch

Zendo Menü Sushi

S1. VEGGIE SET [A,L] **16,90€**
8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Veggie Roll

S2. MAKI SET [A,D] **15,90€**
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Tekka Maki

S3. SAKE CLASSIC [A,D] **22,90€**
2 Stk. Sake Nigiri, 3 Stk. Sake Sashimi,
8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Sake Roll

S4. TUNA CLASSIC [A,D] **23,90€**
2 Stk. Maguro Nigiri, 3 Stk. Tuna Sashimi
8 Stk. Tekka Maki, 8 Stk. Tuna Roll,

S5. NIGIRI SET [A,D] **16,90€**
7 verschiedene Nigiri

S6. SUSHI GEKOCHT [A,D] **25,90€**
8 Stk. Mini Baked Roll Lachs, 8 Stk. Yakitori Roll,
8 Stk. Lachs Tempura Roll

S7. ZENDO 1 (für 2 Personen) [A,D] **45,90€**
24 Stk. Maki Mix, 8 Stk. Yasai Roll
8 Stk. Red Dragon Special, 6 Stk. Ebi Tempura Futo

S8. ZENDO 2 (für 2 -3 Personen) **55,90€**
6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sake Sashimi, 8 Stk. Hourenso Roll,
8 Stk. Lion King, 8 Stk. Mini Baked Roll

S9. ZENDO 3 (für 3-4 Personen) **65,90€**
6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi Mix, 8 Stk. Flambéed Sake,
8 Stk. Rainbow Deluxe Roll, 8 Stk. Orchidee Roll, 6 Stk. Lachs Futo Tempura

S10. ZENDO VEGAN (für 2 Personen) **40,90€**
4 Stk. Avocado Nigiri, 8 Stk. Orchidee Roll, 6 Stk. Green Tempura Roll
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Mango Maki, 8 Stk. Gurke Maki

GETRÄNKE
DRINKS



Getränke / Drinks

Kalte hausgemachte Getränke
Cold homemade beverages

ZENDO PINK ROSE [9] **7,90€**

Litschi Tee, Sirup Rose, frische Litschi
Lychee tea, rose syrup, fresh lychee

APFEL COOLER [9] **6,50€**

Grüntee, Apfel Sirup, Minze
Green tea, apple syrup, mint

PFIRSICH BUTTERFLY [9] **7,50€**

Anchan Blüten, Pfirsich Eistee
Anchan blossoms, peach iced tea

HIMBEER LOVE [9] **7,50€**

Frische Himbeeren, Grüntee
Fresh raspberries, green tea

MARACUJA TROPICAL [9] **7,50€**

Grüntee, Maracuja Sirup, Cranberry Saft
Green tea, passion fruit syrup, cranberry juice

CHANH DA **6,50€**

Frische Limetten, Minze, Soda
Fresh limes, mint, soda

KORIANDER MULE **7,50€**

Mandelsirup, Limetten, Ginger Beer
Almond syrup, limes, ginger beer

MANGO SHAKE [9,G] **7,90€**

Kokosmilch, Mangopüree, Joghurt
Coconut milk, mango puree, yogurt

FROZEN SHAKE [9,G] **7,90€**

Ananassaft Curacao Sirup, Kokosmilch, Joghurt
Pineapple juice, Curacao syrup, coconut milk, yogurt



Softdrinks

TAFELWASSER PUREZZA **(0,35L) 2,90€ / (0,75L) 5,90€**
mit ohne Sprudel / *still sparkling water*

FRITZ-KOLA [1,9] **(0,33L FL.) 3,90€**

FRITZ-KOLA ZERO [1,9] **(0,33L FL.) 3,90€**
sugar free

SPRITE [1,9,11,12] **(0,4L FL.) 4,90€**

APFELSAFT, NATURTRÜB **(0,4L FL.) 4,90€**
apple juice, naturally cloudy

LYCHEESAFT / MANGOSAFT / ANANASSAFT **(0,4L FL.) 4,90€**
lychee juice, mango juice, pineapple juice

SCHORLE **(0,4L FL.) 4,90€**
Maracuja, Apfel, Ananas, Holunder, Lychee, Mango
passion fruit, apple, pineapple, elderberries, lychee, mango

Heiße Tees / Hot Teas

servieren wir in Tassen und beliebig auch mit Agavensirup.
...are served in cups and as you wish also with agave syrup.

GRÜNTEE [9] **3,90€**

klassischer Grüntee/ *green tea*

JASMINTEE **3,90€**

herrlich wohltuender Jasmintee
wonderfully soothing jasmine tea

SCHWARZER TEE **3,90€**

Oolong Orignetee / *Oolong origny tea*

WELLNESS TEE **4,50€**

frischer Ingwer, Minze, Orange
fresh ginger, mint, oranges

TRA GUNG / INGWERTEE / GINGER TEA **4,90€**

frischer Ingwer, Minze, Agavendicksaft
fresh ginger, mint, agve syrup

Kaffee / Coffee serviert mit Milch / *served with milk*

VIETNAMESE COFFEE [9,8] **(GLAS) 5,90€**

vietnamesischer Kaffee, gesüßte Creme
vietnamese coffee, sweetened cream

COFFEE DA - EISKAFFEE [9,8] **(GLAS) 6,90€**

vietnamesischer Kalte Kaffee mit Eis, gesüßte Creme
vietnamese cold coffee ice, sweetened cream

ESPRESSO [9,8] **(TASSE) 2,90€**

DOPPELTER ESPRESSO [9,8] **(TASSE) 3,90€**

KAFFEE [9,8] **(TASSE) 3,90€**


Cocktail
with Alkohol

Cocktails

TRIER MULL [9] **8,50€**

Ginger Sirup, Belsazar 17,5%, Tonic Thomas Henry
ginger syrup, belsazar 17,5%, tonic Thomas Henry

ZENDO MULE **8,50€**

Frisch gepresster Limettensaft, Ingwer, Reiswodka, Gingerbeer
fresh lime, ginger, rice-vodka, gingerbeer

MOSCOW MULE [5] **8,90€**

Smirnoff Black Vodka (40%), Aqua Monaco Ginger Beer, Limettensaft, Gurke
Smirnoff Black Vodka (40%), Aqua Monaco ginger beer, lime juice, cucumber

APEROL SPRITZ **8,50€**

Aperol, Soda, Prosecco, Orangen
Aperol, soda, prosecco, oranges

ERDBEER-MOJITO [9] **9,50€**

Frische Erdbeeren, Limettensaft, Havana, Holundersirup,

Minze, brauner Zucker, Soda
fresh strawberry, lime juice, havana, elderberry syrup, mint, brown sugar, soda

MOJITO [9] **9,50€**

Limette, Minze, brauner Zucker, Havana, Soda
lime, mint, brown sugar, havana, soda water

MAI TAI [9] **9,90€**

Zitronensaft, Mandelsirup, Ananassaft, Barcadi, Old Pascas
lemon juice, almond syrup, pineapple juice, barcadi, old pascas

Cocktails

HUGO [9] **8,50€**

Holundersirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda
elderberry syrup, lime, mint, brown sugar, prosecco, soda water

GIN TONIC CLASSIC [10] **8,50€**

Tanqueray Gin, Aqua Monaco Tonic Water, Limette
tanqueray Gin, aqua monaco tonic water, lime

LADY ROSE **7,90€**

Grapefruit sirup, Belsazar Rose 17,5%, Tonic Thomas Henry
grapefruit sirup, Belsazar Rose 17,5%, tonic Thomas Henry

GIN TONIC ORANGE [10] **8,90€**

Tanqueray sevilla Gin (Orangenaroma), Aqua Monaco Tonic Water, Orange
Tanqueray Sevilla Gin (orange flavour), Aqua Monaco Tonic Water, Orange

CAIPIROSKA [9] **8,50€**

Wodka, Limetten, Brauner Zucker, Limettensaft, Soda
Vodka, limes, brown sugar, fresh Lime, soda water

ROSE TONIC [10] **7,90€**

Belsazar Rose (17,5%), Aqua Monaco Tonic Water, Minze, Orange
Belsazar Rose (17,5%), Aqua Monaco Tonic Water, mint, orange

GINGER APEROL SPRITZ [I] **8,50€**

Aperol, Gingerbeer, Limetten, Orangen
Apero, gingerberry, limes, oranges

LILET VIVA [10] **8,50€**

Lillet Blanc, Aqua Monaco Tonic Water, Limetten, Gurke
Lillet blanc, aqua monaco tonic water, limes, cucumber

COCONUT SUNSET [G] **8,90€**

Barcadi, Ananassaft, Orangensaft, Kokosmilch
Barcadi, pineapple juice, orange juice, coconut milk

LUCKY BLISS [5] **8,90€**

Smirnoff Vodka (40%), Pfefferminzsirup, Ananasa, Orangensaft
Smirnoff Vodka (40%), peppermint syrup, pineapple, orange juice

YUZU CHOYA MOJITO [9] **8,50€**

Pflaumenwein Choya, Limette, Minze, Soda
Plum wine choya, lime, mint, soda

Alkoholfreie Cocktails

IPANEMA **8,50€**

Brauner Zucker, Limetten, Ginger Ale
brown sugar, limes, ginger ale

WILD BERRY DREAMS **8,50€**

Wild Berry, Himbeeren, Erdbeeren, Minze, Soda
Wild Berry, raspberries, strawberries, mint, soda

RASPBERRY DELIGHT **8,50€**

Frische Himbeeren, Limettensaft, brauner Zucker, Minze, Soda
fresh raspberries, lime juice, brown sugar, mint, soda

ORANGEN MOJITO **8,50€**

Orangensaft, brauner Zucker, Limetten, Minze, Soda
orange juice, brown sugar, limes, mint, soda

BLUE LAGOON MOJITO **8,50€**

Curacao Sirup, Limetten, Minze, Soda, Brauner Zucker
Curacao syrup, lime, mint, soda, brown sugar

Schnaps / Schnapps

VIETNAMESISCHER REISSCHNAPS 39,5% *(0,2cl)* **3,90€**

SMIRNOFF BLACK VODKA 40% *(0,2cl)* **3,90€**

PFLAUMENWEIN CHOYA 10% *(0,4cl)* **3,90€**


Wein

Wein / Wine

WEISSWEIN / WHITE WINE [5,G]

RIESLING VON MUSCHELKALK *(0,2l)* **6,90€** *(0,75l)* **24,90€**
Frisch und Gelbfruchtig - für scharfe Gerichte
fresh and yellow fruity - for spicy dishes

GRAUBURGUNDER VON MUSCHELKALK *(0,2l)* **6,90€** *(0,75l)* **24,90€**
Sanfte Cremigkeit, gut zu allem
gentle creaminess, good for every dishes

WEISSBURGUNDER VON MUSCHELKALK *(0,2l)* **6,90€** *(0,75l)* **24,90€**
Birne, kraftvolle eleganz
pear, powerful elegance

WEINSCHORLE SPRITZER *(0,2l)* **4,90€**

PROSECCO VALDO *(0,1l)* **3,90€** *(0,75l)* **24,90€**

ROTWEIN/ RED WINE [5,G]

DORNFELDER TROCKEN *(0,2L)* **6,90€** *(0,75l)* **24,00€**

ROSEWEIN / ROSE WINE [5,G]

ROTER EBLING FEINHERB, WEINGUT VON APEL *(0,2L)* **6,90€** *(0,75l)* **24,00€**
Rotfruchtig, knackig frisch, erdbeerig - mit leichter Restsüße
red-fruity, crispy fresh, stawberry-like, with a slight residual sweetness

BLAUER SPÄTBURGUNDER ROSÉ ORCHIDEENFELS TROCKEN *(0,2L)* **6,90€** *(0,75l)* **24,00€**
Kraftvoll, aromatisch, rote Aromen
powerful, aromatic, red aromas


Bier

Biere / Beers

BITBURGER VOM FASS	*0,33l* **4,00€** *0,5l* **5,50€**
RADLER VOM FASS	*0,5l* **5,50€**
TIGER BIER [I]	*(0,33l)* **4,00€**
BENEDIKTINER WEISSBIER NATURTRÜB	*(0,5l)* **5,50€**
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI *no alcoholic*	*(0,5l)* **5,50€**

ZUSATZSTOFFE:

1. Farbstoffe 2. Konservierungsstoffe 3. Stabilisator(En)
4. Phosphat 5. Geschmacksverstärker 6. Antioxidationsmittel(N)
7. Sübungsmittel(N) Enthält eine Phenylalaninquelle
8. Koffeinhaltig 9. Chininhaltig 10. Sauerungsmittel(N)

ALLERGENE:

A- Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl).
B-Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
C-Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
E-Erdnūsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
F-Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
G-Milch und daraus gewonnene. H-Schalenfrüchte.
J-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
K- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
L-Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
M-Schwefeldioixid und Sulfit. N-Lupinen.
O-Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
P-Milk/Laktose. Q- Gluten/Weizen/ Gerste.

vegetarisch scharf