

Vorspeisen



- | | |
|--|-------|
| ◆ 01. EDAMAME | 5,50 |
| japanische traditionelle Bohnen gedämpft, mit Meersalz | |
| ◆ 02. MISO SUPPE VEGGIE | 3,90 |
| jap. traditionelle Suppe mit Miso Paste, Seetang, Tofu | |
| ◆ 03. TOM KHA GAI ODER YAM GUNG | 5,90 |
| kräftige Kokos-Suppe mit Hähnchenfleisch | |
| oder mit Garnelen | 6,90 |
| ◆ 04. WANTAN SUPPE | 4,90 |
| klare Suppe mit Wantan, Schnittlauch | |
| ◆ 05. SUMMERROLLE (2 Stk.) | 5,90 |
| frische traditionelle Sommerrolle gerollt im Reispapier, gefüllt mit Reismudeln, Salat, Gurken, Erdnüssen, dazu hausgemachter Limetten Soße und: | |
| ◆ 06. MINI FRÜHLINGSROLLEN (7 Stk.) | 4,90 |
| vegetarisch | |
| ◆ 07. FRÜHLINGSROLLEN (2 Stk.) | 4,90 |
| knusprige vietn. Frühlingsrollen mit Hähnchen und hausgemachter Soße | |
| ◆ 08. HA CAO | 6,50 |
| gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, dazu hausgemachter Soße | |
| ◆ 09. GYOZA VEGGIE | 4,90 |
| traditionelle japan. Teigtaschen frittiert mit veg. Füllung, dazu hausgemachter Dip | |
| ◆ 10. SEETANGSALAT | 5,50 |
| frischer Seetangsalat mit Tomaten, serviert mit Sesam Dressing | |
| ◆ 11. WANTAN GEBACKEN | 5,50 |
| hausgemachte Wantan gebacken mit Hähnchen | |
| ◆ 12. TEMPURA GARNELEN | 6,50 |
| knusprige Garnelen serviert mit Salat, dazu hausgem. Soße und Avocado Dip | |
| ◆ 13. ALASKA LACHS TATAR | 8,50 |
| Lachs in kleinen Stücke geschnitten, verfeinert mit Avocado | |
| ◆ 14. TUNA MAGURO TATAR | 9,50 |
| Thunfisch in kleinen Stücke geschnitten, verfeinert mit Avocado | |
| ◆ 15. TOGETHER VORSPEISE PLATTE | 13,90 |
| kleine Vorspeisen zusammengestellt vom Haus | |
| ◆ 16. GEMISCHTER SALAT | 8,50 |
| Salat, Avocado, Tomaten, Gurke dazu hausgemachter Sesamdressing | |
| A. mit Hühnerbrust | 5,90 |
| B. mit Tofu | 5,50 |
| C. mit knusprigen Garnelen | 6,50 |

HAUPTSPEISEN

Alle Speisen werden mit Wildkräutersalat, und Reis serviert



CURRY LOVE ^{e,c}

frisches Gemüse der Saison und Kokosmilch

mit Tofu ^d	10,90
mit knuspriger Hühnerbrust ^a	11,90
mit knuspriger Ente ^a	14,90
mit Garnelen ^f	14,90

SPEZIAL ^c

frisches Gemüse der Saison mit Chop Suey Soße

mit Tofu ^d	10,90
mit knuspriger Hühnerbrust ^a	11,90
mit knuspriger Ente ^a	14,90
mit Garnelen ^f	14,90

UDON NUDELN ^{a,c,e}

traditionelle japan. Udon-Nudeln mit gebratenem Gemüse und:

mit Tofu ^d	10,90
mit knuspriger Hühnerbrust ^a	11,90
mit knuspriger Ente ^a	14,90
mit Garnelen ^f	14,90



GEBR. NUDELN ODER GEBR. REIS ^{b,d}

mit Sojasprossen, Karotten, Ei, Frühlingszwiebeln und:

mit Tofu ^d	11,90
mit knuspriger Hühnerbrust ^a	11,90
mit knuspriger Ente ^a	13,90
mit Garnelen ^f	13,90



PHO HA NOI ^{d,l}

Traditionelle Reisbandnudeln in einer Rinderknochen und Hühnerbrühe verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Koriander u. Sojasprossen.

mit Tofu ^d	12,90
mit Hühnerbrust	13,90
mit Rindfleisch	13,90



Bodaiko FISCHGERICHTE

Alle Speisen werden mit Wildkräutersalat, und Reis serviert

F1. Lachsteak 20,90

Zart gegrilltes Lachsfilet auf saisonalem Gemüse, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Teriyaki-Soße, dazu aromatischer Jasminreis.



F2. Tunasteak 22,90

Saftig gegrilltes Thunfischsteak auf saisonalem Gemüse, serviert mit hausgemachter Unagi-Soße und gerösteten Erdnüssen, begleitet von aromatischem Jasminreis.



Bodaiko MENÜ

M1. MENÜ FÜR 2 PERSON 44,90

Vorspeisen: Vegetarische Frühlingsrollen (6 Stk)
Hauptspeisen: Knuspr. Ente mit Gemüse und Chopsuey Soße oder mit Kokosmilch-Curry Soße + Knuspr. Hähnchen mit Gemüse und Chopsuey Soße
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig



M1. MENÜ FÜR 3 PERSON 64,90

Vorspeisen: Gemischter Salat
Hauptspeisen: Gebr. Garnelen mit Gemüse und Reis oder Nudeln, Knusprige Ente mit Gemüse und Chopsuey Soße oder mit Kokosmilch-Curry Soße, Knuspr. Hähnchen mit Gemüse und Chopsuey Soße, Rindfleisch mit Zwiebeln und Gemüse (leicht scharf)
Nachtsch: Gebackene Banane mit Honig



Bodaiko DESSERTS

Z1. GEBACKENE BANANE a,c 4,20 mit Honig

Z2. GEBACKENE ANANAS a,c 4,20 mit Honig

Z3. MOCHI a,c,e 4,90 mit Früchten und Schokolade Soße



Bodaiko

MAKI SUSHI

- | | | | |
|------|---|-------|-------------|
| M1. | SAKE LACHS ⁹ | | 6,40 |
| | mit Bio-Lachs | | |
| M2. | MAGURO TUNA ⁹ | | 6,40 |
| | mit Thunfisch | | |
| M3. | EBI TEMPURA ^{f,a} | | 6,90 |
| | mit knusprigen Garnelen | | |
| M4. | CALIFORNIA MAKI ^{a,f,1,2} | | 6,90 |
| | mit Surimi Krebsfleisch | | |
| M5. | TOFU MAKI ^{a,d}  | | 5,50 |
| | mit frittiertem Tofu | | |
| M6. | AVOCADO MAKI  | | 5,90 |
| | mit Avocado | | |
| M7. | KAPPA MAKI  | | 5,90 |
| | mit Gurke | | |
| M8. | TAMAGO MAKI ^b | | 5,90 |
| | mit japanischem Omelette | | |
| M9. | UNAGI MAKI ⁹ | | 7,90 |
| | mit gegrilltem Aal | | |
| M10. | EBI MAKI ^f | | 7,90 |
| | mit gekochten Garnelen | | |



Bodaiko

NIGIRI SUSHI

- | | | | |
|------|---|-------|-------------|
| N1. | LACHS NIGIRI ⁹ | | 4,90 |
| | mit Bio-Lachs (AUF WUNSCH - flambiert) | | |
| N2. | TUNA NIGIRI ⁹ | | 5,90 |
| | mit Thunfisch | | |
| N3. | EBI NIGIRI ^f | | 5,90 |
| | mit gekochten Garnelen | | |
| N4. | CALIFORNIA NIGIRI ^{a,f,1,2} | | 4,90 |
| | mit Surimi Krebsfleisch | | |
| N5. | TOFU NIGIRI ^{a,d}  | | 4,50 |
| | mit frittiertem Tofu | | |
| N6. | AVOCADO NIGIRI  | | 4,50 |
| | mit Avocado | | |
| N7. | KAPPA NIGIRI  | | 4,50 |
| | mit Gurke | | |
| N8. | TAMAGO NIGIRI ^b | | 4,50 |
| | mit japanischem Omelette | | |
| N9. | UNAGI NIGIRI ⁹ | | 5,90 |
| | mit gegrilltem Aal | | |
| N10. | JAKOBSMUSCHEL NIGIRI ^f | | 5,90 |
| | mit frischer Jakobsmuscheln | | |
| N11. | MUTSU NIGIRI ⁹ | | 5,90 |
| | mit Butterfisch | | |



Bodaiko

I.O ROLLS

(8 Stk.)

- | | | |
|-----|--|-------|
| i1. | ALASKA LACHS I.O ^{g,1} | 11,90 |
| | mit Bio-Lachs, Avocado, Tobiko | |
| i2. | TUNA THUNFISCH I.O ^{g,1} | 12,90 |
| | mit Thunfisch, Gurke, Tobiko | |
| i3. | EBI SHRIMP I.O ^{f,a,h,1} | 12,90 |
| | mit knuspriger Garnelen, Gurke, Sesam | |
| i4. | CALIFORNIA I.O ^{g,a,1,2} | 12,90 |
| | mit Surimi, Avocado, Tobiko | |
| i5. | HOTATEGAI I.O ^{f,g,1} | 12,90 |
| | mit Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko | |
| i6. | UNAGI I.O ^{g,a,h,1} | 12,90 |
| | mit Süßwasseraal, Avocado, Schnittlauch, Sesam | |
| i7. | VEGGIE I.O ^{h,1}  | 10,90 |
| | mit Avocado, Gurke, Sesam | |



Bodaiko

CRUNCHY BIG ROLLS

(8 Stk.)

- | | | |
|-----|---|-------|
| c1. | CRUNCHY LACHS ALASKA ^{a,g,e,1} | 11,90 |
| | mit Bio-Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia | |
| c2. | CRUNCHY LA TUNA ^{a,g,e,1} | 12,90 |
| | mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia | |
| c3. | CRUNCHY GARNELE SHRIMP ^{a,f,e,1} | 12,90 |
| | mit Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia | |
| c4. | CRUNCHY LA VEGGIE ^{a,1}  | 10,90 |
| | mit Gurke, Avocado, Mango, Philadelphia | |



Bodaiko

SPEZIAL ROLLS

(8 Stk.)



- D1. DRAGON ON FIRE** ^{a,f,g,1,2}
mit knuspr. Garnelen oder Surimi, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs 15,90
- D2. SUPREME OF LACHS** ^{g,e,1}
Lachs-Tatar, Gurke, Avocado, Philadelphia, mit Lachs bedeckt 14,90
- D3. GRANDLINES** ^{a,f,g,1}
mit knuspr. Garnelen, Salatmischung, Frischkäse, Avocado, Tobiko 15,90
- D4. BODAIKO SOULS ROLL** ^{a,1}
mit Gurke, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Tuna-Tatar 15,90
- D5. MAGURO ON FIRE** ^{a,f,g,1}
mit knuspr. Garnelen, Gurke, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Tuna-Tatar 15,90
- D6. IBODAIKY** ^{f,g,1}
mit Butterfisch, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Garnelen 15,90
- D7. FUTO MAKI** ^{g,1}
mit Bio-Lachs, Gurke, Avocado, Tuna, Philadelphia 14,90
- D8. VEGGIE LOVER** ^{a,d} 
mit Avocado, Gurke, Mango, Tofu, Philadelphia, bedeckt mit Avocado 13,90
- D9. RAINBOW** ^{f,g,e,1}
mit Bio-Lachs, Tuna, Butterfisch, Philadelphia, Avocado, Gurke, Mango 15,90
- D10. CALIFORNIA CRISPY CHICKEN**
Knuspriges Crispy Chicken, kombiniert mit cremigem Philadelphia, frischer Avocado und Röstzwiebeln. 14,90

Bodaiko

SASHIMI

(8 Stk.)

AUF WUNSCH - flambiert möglich

- S1. SAKE LACHS** ^g
Bio-Lachs 18,50
- S2. TUNA** ^g
Thunfisch 19,50
- S3. BUTTERFISCH** ^g 19,50
- S4. SASHIMI EXPERIENCE** ^{t,g}
18 Stk. 29,50



Sushi & Sashimi

BODAIKO SET



01. OMAKASE 1 ^{a,g,f,e,h,c,1} **19,90**
1x I.O Roll, 2x Nigiri, 3x Sashimi, Seetangsalat

02. OMAKASE 2 ^{a,g,f,e,h,c,1} **20,90**
1x Crunchy Big Roll, 1x Maki, 2x Nigiri, Seetangsalat

03. OMAKASE 3 ^{a,g,f,e,h,c,1} **23,90**
1x Spezial Roll, 2x Nigiri, 3x Sashimi, Seetangsalat

04. OMAKASE 4 ^{a,g,f,e,h,c,1} (für 2 Personen) **45,90**
1x Spezial Roll, 1x Crunchy Big Roll, 1x Maki,
2x Nigiri, 4x Sashimi, Seetangsalat

05. OMAKASE 5 ^{a,g,f,e,h,c,1} (für 3 Personen) **66,90**
1x Spezial Roll, 1x Crunchy Big Roll,
1x Free Style Roll, 2x Maki, 3x Nigiri,
6x Sashimi, Seetangsalat



Liebe Gäste!

Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften
alle Preise sind in € angegeben und inkl. MwSt.

Zusatzstoffe:

- (1) Geschmacksverstärker (2) Farbstoff (3) Verdickungsmittel (4) Süßungsmittel
(5) Koffeinhaltig (6) Antioxidationsmittel (7) Enthält Phenylalaninquelle

Allergene:

- (A) Glutenhaltiges Getreide (B) Eier (C) Erdnüsse (D) Soja
(E) Milch und Milchprodukte (F) Krebstiere (G) Fisch (H) Sesam

Allergene für Getränke:

- (G) Dioxid und Sulfite: Weißwein und Rotwein, Prosecco, Rosewein, Lillet
(7) Coffein: Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix
(1) Farbstoffe: Ginger Ale, Aperol, Wild Berry
(6) Säuerungsmittel: Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Ginger Bier, Tonix Water,
Ginger Ale, Wasser, Wild Berry
(7) koffeinhaltig: Kaffee

GETRÄNKE

hausgemacht, frisch & erfrischend



HOMEMADE LIMONADE

„Unseren Alkoholfreien Hausgemachte Limonade, werden wir mit Eigenen frische Zutaten wie Limetten Pfefferminze zusammen mit Eiswürfel vorbereiten für sie. Das perfekte Erfrischungsgetränk für Sie!“



- | | |
|--|------|
| 130. LYCHEE LIMONADE | 6,90 |
| Lychee Saft, Soda, Zucker, Limetten | |
| 131. GINGERMINT LIMONADE | 6,90 |
| Gingerbeer, Soda, Zucker, Pfefferminze | |
| 132. PINK BERRY LIMONADE | 6,90 |
| Wildberries, Soda, Zucker, Früchte | |
| 133. LEMON LIMONADE | 5,90 |
| Zitrone, Soda, Zucker | |

BIERE



- | | | |
|---|-------|------|
| 140. ASAHI SUPER DRY | 0,33l | 3,90 |
| 141. KIRIN ICHIBAN SHIBORI | 0,33l | 3,90 |
| 142. FÜRSTENBERG PILS | 0,33l | 3,50 |
| 143. FÜRSTENBERG ALKOHOLFREI | 0,33l | 3,50 |
| 144. FÜRSTENBERG RADLER | 0,33l | 3,50 |
| 145. ERDINGER WEISSBIER | 0,5l | 4,50 |
| 146. ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI ... | 0,5l | 4,50 |

APERITIF

- | | |
|--|------|
| 147. APEROL SPRITZ | 6,90 |
| Aperol, Prosecco, Soda | |
| 148. LILLY BERRY | 6,90 |
| Lillet Blanc, Früchte, Minze | |
| 149. LILLY TONIC | 6,90 |
| Lillet Blanc, Tonic Water, Minze | |
| 150. HUGO | 6,90 |
| Prosecco, Holunder-Sirup, Limette, Minze | |





GETRÄNKE



frisch, leicht & erfrischend



SOFTDRINKS

MINERILL WASSER	0,25l	2,90
MINERILL WASSER	0,75l	6,00
STILLES WASSER	0,25l	2,90
STILLES WASSER	0,75l	6,00
COCA COLA ZERO	0,3l	3,20
COCA COLA	0,3l	3,20
MEZZO MIX	0,3l	3,20
SPRITE	0,3l	3,20
FANTA	0,3l	3,20
EISTEE ZITRONE	0,3l	3,20
EISTEE PFIRSICH	0,3l	3,20



SAFT

ORANGEN SAFT	0,3l	3,50
APFEL SAFT	0,3l	3,50
MANGO SAFT	0,3l	4,00
LYCHEE SAFT	0,3l	4,00



SAFTSCHORLE

APFEL SCHORLE	0,3l	3,20
MANGO SCHORLE	0,3l	3,50
LYCHEE SCHORLE	0,3l	3,50



WARME GETRÄNKE

KAFFEE	3,00
LATTE MACHIATTO	4,00
CAPPUCCINO	3,50
ESPRESSO	2,80
TEE	3,00

Grün, Jasmin, Kamille, Pfefferminze, Ingwer



WEIßWEIN

edel, fein & ausgewählt



WEIßWEIN

CHARDONNAY ITALIEN (trocken)

0,2l	5,80
0,75l	20,00

RIESLING (halbtrocken)

0,2l	5,80
0,75l	21,00

GRAUBURGUNDER (trocken)

0,2l	6,20
0,75l	22,00

SAUVIGNON BLANC (trocken)

0,2l	6,50
0,75l	23,00

WEIN SCHORLE

0,2l	4,90
------	------

ROTWEIN

LAMBRUSCO

0,2l	5,80
0,75l	20,00

PRIMITIVO

0,2l	6,50
0,75l	23,00

SAUVIGNON

0,2l	6,50
0,75l	23,00

ROSE

ROSE

0,2l	5,80
0,75l	20,00

PROSECCO

PROSECCO

0,2l	5,80
0,75l	20,00

SPEZIALITÄTEN

SAKE

(Japanische Reiswein)	5,80
0,2l	11,00
0,4l	

UMESHU

(Japanische Pflaumen Wein)	3,20
0,1l	