



SPEISEKARTE



Asiatisch, köstlich und gesund – Willkommen bei YEDO Berlin

YEDO steht für die Verbindung von Tradition und Moderne. Der Name leitet sich vom früheren Namen der japanischen Hauptstadt Tokio ab und bedeutet wörtlich „Flusstor“. Nach unseren Standorten in Homburg, Saarbrücken und Heilbronn öffnet YEDO nun endlich auch in Berlin seine Türen – ein Tor zur exquisiten asiatischen Küche.

In unserem Restaurant bereiten wir alle Speisen frisch, hochwertig und mit Liebe zum Detail zu. Ihre Gerichte werden nach Bestellung in unserer Küche von Hand à la Minute zubereitet. Dieser Anspruch an Qualität kann zu etwas längeren Wartezeiten führen – wir danken für Ihr Verständnis.

Die asiatische Küche ist bekannt für ihre gesunden, leichten und geschmackvollen Zutaten. Frisches Gemüse, aromatische Kräuter, knackige Salate und kurze Garzeiten sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis, das Ihrem Wohlbefinden zugutekommt. Ein Highlight, das Sie nicht verpassen dürfen, sind unsere kreativen und außergewöhnlichen Sushi-Variationen, die jeden Gaumen begeistern.

Möchten Sie das Flair des alten Tokios spüren und sich wie ein Kaiser verwöhnen lassen? Besuchen Sie uns in Berlin und erleben Sie einen unvergesslichen Aufenthalt. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Bis bald – Ihr YEDO Team Berlin.

VORSPEISEN - STARTERS

SUPPEN / SOUPS



1. MISO ^{B,I}

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und ...

Traditional Japanese soup with soybean paste, seaweed, green onions, and...

a. Tofu ^I / *tofu* 

3,50 €

b. Lachs ^B / *salmon*

4,20 €



2. WANTAN ^{A,C,J}

Suppe mit gefüllten Teigtaschen (Garnele-Hühnchen-Füllung) in einer klaren Brühe mit Gemüse und Koriander.

Soup with stuffed dumplings (shrimp and chicken filling) in a clear broth with vegetables and cilantro.

4,70 €



3. TOM KHA ^B

Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Koriander und ...

Soup with coconut milk, lemongrass, vegetables, coriander and ...

a. Tofu ^I / *tofu* 

4,30 €

b. Hühnchen / *chicken*

4,90 €

c. Garnelen ^C / *prawns*

5,50 €

SALATE / *salads*

5. **WAKAME** ^J **4,90 €**

Eingelegter Algensalat / Seetangsalat mit Sesam.

Pickled seaweed salad with sesame seeds.



6. **KIMCHI** ^J **4,90 €**

Scharf eingelegter Chinakohl mit Knoblauch nach traditioneller Art.

Hot pickled Chinese cabbage with garlic in the traditional style.



7. **MANGO** ^{B,I,L} **7,20 €**

Frische Mangostreifen mit Sojasprossen, Karotten, Koriander, Erdnüsse, hausgemachtem Dressing und ...

Fresh mango strips with bean sprouts, carrots, coriander, peanuts, homemade dressing and ...

a. **Tofu** ^I / **tofu** 

b. **Hühnchen** / **chicken**

c. **Garnelen** ^C / **prawns**



8. **CHICKEN** ^{A,B,I,J} **8,20 €**

Salat mit Seetang, knuspriger Lachshaut, mariniertes Hähnchen von der Keule, serviert mit hausgemachtem Dressing.

Salad with seaweed, crispy salmon skin, marinated chicken from the leg, served with homemade dressing.



9. **SAKE** ^{B,J} **8,50 €**

Salat mit Seetang, knuspriger Lachshaut, frischem Ingwer und flambiertem Lachs, serviert mit hausgemachtem Dressing.

Salad with seaweed, crispy salmon skin, fresh ginger and flambéed salmon, served with homemade dressing.



VORSPEISEN / starters

- 14. MINIFRÜHLINGSROLLEN ^A** (6 St. / 6 pcs.)  **4,00 €**
 Minifrühlingsrollen mit Gemüse-Füllung,
 serviert mit Sweet-Chilli-Soße.
*Mini spring rolls with vegetable filling,
 served with sweet chilli sauce.*
- 15. SPRING ROLLS ^{B,C,L}** (2 St. / 2 pcs.) **5,50 €**
 Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen,
 Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit Chilli-Limetten Dip.
*Crispy spring rolls filled with prawns, chicken and vegetables,
 served with chilli lime dip.*
- 16. WANTAN CHIEN ^{A,C}** (4 St. / 4 pcs.) **5,00€**
 Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen,
 Hühnerfleisch und Pilzen, serviert mit Sweet-Chilli-Soße.
*Deep-fried dumplings filled with prawns,
 chicken and mushrooms, served with sweet chilli sauce.*
- 17. GYOZA ^{A,G,I}** (4 St. / 4 pcs.) **5,00 €**
 Gebratene japanische Teigtaschen mit Spezialsoße.
Fried Japanese dumplings with special sauce.
a. Gemüse-Füllung / vegetable filling 
b. Hühnchen-Füllung / chicken filling



VORSPEISEN / starters

18. YAKITORI ^{A,I,J} (2 St. / 2 pcs.) **5,50 €**

Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Sesam und herzhafter Teryaki-Soße.

Tender chicken on a skewer with sesame seeds and savoury teryaki sauce.

19. SWEET POTATO ^{A,G,I} **4,00 €**

Süßkartoffelpommes mit Spezial-Soße.

Sweet potato fries with special sauce.



20. TEMPURA ROLL ^{A,G,I} (4 St. / 4 pcs.) **5,50 €**

Knusprige Rollen gefüllt mit Garnelen und Krebffleisch, serviert mit Süß-Sauer Dip.

Crispy fried rolls filled with prawns and crab meat, served with a sweet and sour dip.

21. HA CAO ^{A,C,I,J} (4 St. / 4 pcs.) **5,00 €**

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit süßer Soja-Soße.

Steamed dumplings filled with prawns, served with sweet soy sauce.



VORSPEISEN / starters

23c



23. SUMMER ROLLS ^{A,I,J}

(2 St. / 2 pcs.)

In Reispapier gewickelte Rollen, gefüllt mit frischem Wildkräutersalat, serviert mit Hoisin-Soße. Wahlweise mit ...

Rolls wrapped in rice paper, filled with fresh wild herb salad, served with hoisin sauce. Optionally with...

- a. Tofu ^I / **tofu**  4,50 €
- b. Hühnchen / **chicken** 5,00 €
- c. Garnelen ^C / **prawns** 5,50 €

24



24. EDAMAME ^I

4,00 €

Gekochte grüne Sojabohnen mit Meersalz.

Cooked green soy beans with sea salt.

25a



25. YEDO TATAKI SPECIAL ^{A,G,I,J,L}

Mit hausgemachter Unagi-Soße, Mayo-Soße, Babyspargel, auf Spinat mit Miso-Gorgonzola-Soße.

Wahlweise mit gegrilltem...

With homemade unagi sauce, mayo sauce, baby asparagus, on spinach with miso gorgonzola sauce.

Optionally with grilled...

- a. Lachs-Filet ^B / **salmon fillet** 10,50 €
- b. Thunfisch-Filet ^B / **tuna fillet** 11,00 €
- c. Ebi Tempura ^C 11,00 €
- d. Beef 12,50 €

HAUPTGERICHTE / *main courses*

29. SAKE STEAM ^{B,G,J} 13,90 €

Diese ausgewählte Spezialität wird besonders schonend im Bambusdämpfer zubereitet & serviert. Genießen Sie sanft gegarten Reis, belegt mit einer Variation aus frischem Gemüse, Seetang, Bio-Spiegelei, Zuckererbsen, Koriander, Kräuter-Seitlingen, Frühlingszwiebeln und zartem Lachs.

This selected specialty is gently prepared and served in a bamboo steamer for optimal flavor.

Enjoy delicately steamed rice topped with a variety of fresh vegetables, seaweed, organic fried egg, sugar snap peas, cilantro, king oyster mushrooms, spring onions, and tender salmon.



30. COM CARY ^{F,J}

Leicht scharfe Curry-Soße mit cremiger Kokosmilch und dem feinen Geschmack von Zitronengras, serviert mit Gemüse und Duftreis. Wahlweise mit ...

Mildly spicy curry sauce with creamy coconut milk and a hint of lemongrass, served with vegetables & rice.

Optionally with...

a. Tofu ¹ / *tofu* 

12,50 €

b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G}

13,50 €

crispy chicken

c. Gegrillte Entenbrust ^{A,G}

15,50 €

grilled duck breast



30b

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES



31c

31. COM PEANUT ^{L,J}

Erdnuss-Soße serviert mit Gemüse und Duftreis. Wahlweise mit ...

Peanut sauce served with vegetables and rice.

Optionally with...

- a. Tofu ¹ / **tofu**  12,50 €
- b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G} 13,50 €
crispy chicken
- c. Gegrillte Entenbrust ^{A,G} 15,50 €
grilled duck breast



32a

32. COM XOAI ^{B,J}

Mango-Soße serviert mit Gemüse und Duftreis. Wahlweise mit ...

Mango sauce served with vegetables and rice. Optionally with...

- a. Tofu ¹ / **tofu**  12,50 €
- b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G} 13,50 €
crispy chicken
- c. Gegrillte Entenbrust ^{A,G} 15,50 €
grilled duck breast



33d

33. YEDO TERIYAKI ^{A,B,I,J}

Im Wok geschwenktes Gemüse mit Teriyaki-Soße, Sesam, serviert mit Duftreis. Wahlweise mit ...

Stir-fried vegetables in a wok with teriyaki sauce, sesame seeds, served with rice. Optional with ...

- a. Tofu ¹ / **tofu**  13,50 €
- b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G} 14,50 €
(von der Keule)
Crispy chicken (from thigh)
- c. Gegrillte Entenbrust ^{A,G} / 17,50 €
grilled duck breast
- d. Gegrillter Lachs ^B / 17,50 €
grilled salmon
- e. Gegrilltes Rinderfilet / 17,50 €
grilled beef

HAUPTGERICHTE / main courses

34. YEDO WOK SPECIAL ^{A,B,G,I,J}

Gebratene japanische UDON- ODER RAMEN-NUDELN mit Saisongemüse, Spiegelei und Teriyaki-Soße.

Stir-fried Japanese UDON or RAMEN noodles with seasonal vegetables, fried egg, and teriyaki sauce.



- | | |
|--|---------|
| a. Tofu ^I / tofu  | 13,50 € |
| b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G}
<i>crispy chicken</i> | 14,50 € |
| c. Gegrillte Entenbrust ^{A,G}
<i>grilled duck breast</i> | 17,50 € |
| d. Gegrillter Lachs ^B
<i>grilled salmon</i> | 17,50 € |
| e. Rinderfilet / <i>beef</i> | 17,50 € |
| f. Garnelen ^C / <i>prawns</i> | 17,50 € |

35. PHO XAO ^{B,G,I}

Gebratene vietnamesische Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen, Pak-Choi, Karotten, Zwiebeln und Koriander. Wahlweise mit ...

Stir-fried Vietnamese flat rice noodles with egg, bean sprouts, pak choi, carrots, onions and coriander. Optional with...



- | | |
|--|---------|
| a. Tofu ^I / tofu  | 13,50 € |
| b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G}
<i>crispy chicken</i> | 14,50 € |
| c. Gegrillte Entenbrust ^{A,G}
<i>grilled duck breast</i> | 17,50 € |
| d. Rinderfilet / <i>beef</i> | 17,50 € |
| e. Garnelen ^C / <i>prawns</i> | 17,50 € |

HAUPTGERICHTE / *main courses*



36d

36. UDON / RAMEN BOWL ^B

Japanische Nudelsuppe
(UDON- ODER RAMEN-NUDELN)
mit Pak-Choi, Karotten, Kräuterseitlinge
und Koriander. Wahlweise mit ...

*Japanese noodle soup
(choice of UDON or RAMEN noodles)
with pak choi, carrots, king oyster mushrooms,
and coriander. Optional with...*

- | | |
|---|---------|
| a. Tofu ¹ / <i>tofu</i> | 12,50 € |
| b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{A,G}
(von der Keule)
<i>Crispy chicken</i> (from thigh) | 13,50 € |
| c. Rinderfilet ^{A,G} / <i>beef</i> | 15,50 € |
| d. Garnelen ^C / <i>prawns</i> | 15,50 € |



37c

37. PHO BOWL ^B

Traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe
mit hausgemachter Brühe,
verschiedenen Kräutern und ...

*Traditional Vietnamese flat rice noodle soup
with homemade broth,
assorted herbs, and...*

- | | |
|------------------------------------|---------|
| a. Tofu ¹ / <i>tofu</i> | 12,50 € |
| b. Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,50 € |
| c. Rinderfilet / <i>beef</i> | 15,50 € |

EXTRA + (BEILAGE / SIDES)

- | | |
|--------------------------|--------|
| Soße / Ingwer / Wasabi | 1,00 € |
| Soße-Schale | 3,00 € |
| Udon / Ramen / Sushireis | 3,00 € |
| Reis / Reisnudeln | 2,00 € |

!!! Auf allen Extra wird ein Aufpreis beredinet !!!

!!! All extras are subject to an additional charge!!!

SUSHI MENÜS

von 12:00-17:00 Uhr
zu jedem Menü eine Miso Suppe gratis dazu
*Sushi menus from 12:00-17:00
with a free miso soup with every menu*

MENÜ 1

6 St. Sake Maki ^B
6 St. Avocado Maki
2 St. Sake Nigiri ^B

12,90 €



MENÜ 2

6 St. California Maki ^B
4 St. Sake I. O. ^B
3 St. Nigiri ^B (Sake, Maguro, Ebi)

12,90 €

MENÜ 3

6 St. Kappa Maki
8 St. Mini Veggie Roll gebacken / *baked* ^{A,G,I,J}
3 St. Nigiri (Tamago, Avocado, Paprika)

12,90 €

MENÜ 4

6 St. Sake Maki ^B
4 St. California I. O. ^B
6 St. Nigiri ^{A,B,C,I}
(Sake, Maguro, Ebi, Managatuso, Saba, Unagi)

16,70 €

MENÜ 5

6 St. California Maki ^B
4 St. Sake I. O. ^B
8 St. Sake Mini Roll gebacken / *baked* ^{A,B,G,I,J}
3 St. Nigiri ^{B,C} (Sake, Ebi, Managatuso)

17,70 €



MENÜ 6

6 St. Sake Maki ^B
6 St. California Maki ^B
8 St. Sake Mini Roll gebacken / *baked* ^{A,B,G,I,J}
3 St. Nigiri ^B (Sake, Unagi, Saba)

17,70 €

SUSHI



MENÜ 7

38,50 €

(Menü für 2 / *Menu for 2*)

- 6 St. Sake Maki ^B
- 6 St. Kappa Maki ^J
- 8 St. Sake I. O. ^B
- 8 St. Kani Mini Roll gebacken / *baked* ^{A,C,G,I,J}
- 4 St. Tiger Roll ^{A,B,C,G,I,J}
- 4 St. Nigiri ^B (2 Sake, 2 Maguro)

MENÜ 8 (Menü für 4 / *Menu for 4*)

79,90 €

- 6 St. Sake Maki ^B
- 6 St. California Maki ^B
- 6 St. Avocado Maki ^J
- 6 St. Spezial Maki ^B
- 8 St. Sake I. O. ^B
- 8 St. California I. O. ^B
- 8 St. Veggie I. O. ^J
- 8 St. Kani Spezial Mini Roll gebacken / *baked* ^{A,C,G,I,J}
- 5 St. Toronto Big Roll gebacken / *baked* ^{A,B,G,I,J}
- 5 St. Aiko Big Roll gebacken / *baked* ^{A,B,G,I,J}
- 8 St. Tiger Roll ^{A,B,C,G,I,J}
- 8 St. Nigiri ^B (4 Sake, 4 Maguro)



YEDO SPECIAL ROLLS

mit 2 verschiedenen hausgemachten Soßen ^{A,G,I} & Sesam ^J
with two different homemade sauces ^{A,G,I} & sesame seeds ^J

50. MOTO TAMAGO ROLL ^G **4 Stk.** **6,30 €**

Gurke & Paprika,
umwickelt mit jap. Omelette.
*Cucumber & bell pepper
wrapped in Japanese omelette.*

8 Stk. **11,40 €** 



51. MOTO KAPPA ROLL ^G **4 Stk.** **6,30 €**

Avocado, Gurke & jap. Omelette,
umwickelt mit Gurke.
*Avocado, cucumber
and Japanese omelette,
wrapped in cucumber.*

8 Stk. **11,40 €** 



52. HOKAIDO ROLL ^{A,F,C,G} **4 Stk.** **7,00 €**

Ebi Tempura, Lauchzwiebeln,
Rucola & Mayo,
umwickelt mit flambiertem Lachs.
*Ebi tempura, green onions,
arugula & mayo,
wrapped in seared salmon.*

8 Stk. **13,00 €**



53. ASPARAGUS ROLL ^{A,B,F,G} **4 Stk.** **7,20 €**

Panierter grüner Spargel
und Cream Cheese,
umwickelt mit flambiertem Thunfisch.
*Breaded green asparagus
and cream cheese,
wrapped in seared tuna.*

8 Stk. **13,40 €**



54. FIRE TUNA ^{A,B,G} **4 Stk.** **6,60 €**

Gekochter Thunfisch, Chili,
Mayo & Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Röstzwiebeln.
*Cooked tuna, chili, mayo & green onions,
wrapped in crispy onions.*

8 Stk. **11,40 €**



YEDO SPECIAL ROLLS

mit 2 verschiedenen hausgemachten Soßen ^{A,G,I} & Sesam ^J
with two different homemade sauces ^{A,G,I} & sesame seeds ^J



55. DRAGON ROLL ^{A,B,C,F,G}

Ebi Tempura, Gurke
und Cream Cheese,
umwickelt mit Aal.

*Ebi tempura, cucumber & cream cheese,
wrapped in eel.*

4 Stk.

7,20 €

8 Stk.

13,40 €



56. RAINBOW ROLL ^{B,C,G}

Echtes Krebsfleisch, Gurke,
Mayo & Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Lachs, Thunfisch,
Butterfisch, Red Snapper & Tobiko.

*Real crab meat, cucumber,
mayo & green onions,
wrapped with salmon, tuna, butterfish,
red snapper & tobiko.*

4 Stk.

7,00 €

8 Stk.

13,00 €



57. SALMON PRINCE ^{B,F}

Lachshaut, Aal, Gurke
und Cream Cheese,
umwickelt mit Lachs.

*Salmon skin, eel, cucumber & cream cheese,
wrapped in salmon.*

4 Stk.

7,00 €

8 Stk.

13,00 €



58. TAZUNA ROLL ^{B,F}

Lachs, Gurke & Cream Cheese,
umwickelt mit Avocado.

*Salmon, cucumber & cream cheese,
wrapped in avocado.*

4 Stk.

6,60 €

8 Stk.

11,40 €



59. TIGER ROLL ^{A,B,C,F,G}

Ebi Tempura, Gurke & Cream Cheese,
umwickelt mit Lachs.

*Ebi tempura, cucumber & cream cheese,
wrapped in salmon.*

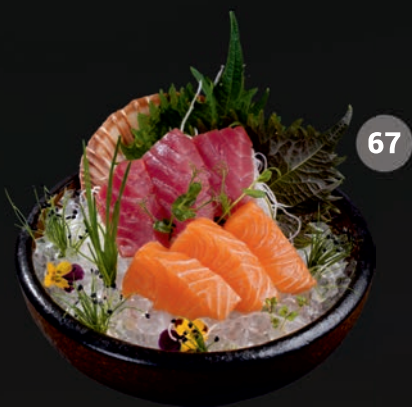
4 Stk.

6,80 €

8 Stk.

12,40 €

SASHIMI



- | | |
|---|----------------|
| 65. SAKE ^B (5 St. / 5 pcs.) | 12,90 € |
| 66. Maguro ^B (5 St. / 5 pcs.) | 13,90 € |
| 67. SAKE & MAGURO ^B
(jeweils 3 St. / 3 pcs. each) | 14,80 € |
| 68. SASHIMI MIX ^{B,C}
(jeweils 2 St. Sake, Maguro, Ebi, Managatuso, Saba,
serviert mit einer Portion Sushireis)
(2 pieces each of sake, maguro, ebi, managatsuo, saba,
served with a portion of sushi rice) | 26,50 € |

CRUNCHY MINI ROLLS (8 St. / 8 pcs.)

mit 2 verschiedenen hausgemachten Soßen ^{A,G,I} & Sesam ^J
with two homemade sauces ^{A,G,I} & sesame ^J

- | | |
|---|---------------|
| 75. MINI VEGGIE ROLL ^{A,G} 
Gurke & Avocado / <i>cucumber & Avocado</i> | 6,50 € |
| 76. YEDO MINI ROLL ^{A,F,G}
Hühnchenfilet & Cream Cheese
<i>chicken fillet & Cream Cheese</i> | 6,80 € |
| 77. SPICY ROLL ^{A,B,G}
gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Mayo & Spicy-Soße
<i>cooked tuna, spring onions, mayo & spicy sauce</i> | 6,80 € |
| 78. KANI ROLL ^{A,C,G}
echtes Krebsfleisch, Avocado & Mayo
<i>real crab meat, avocado & mayo</i> | 6,80 € |
| 79. EBI ROLL ^{A,C,G}
Garnele, Mayo & Lauchzwiebeln
<i>shrimp, mayo & spring onions</i> | 6,80 € |
| 80. SAKE ROLL ^{A,B,F,G}
Lachs & Cream Cheese.
<i>salmon & cream cheese</i> | 6,60 € |
| 81. SPECIAL CRUNCHY MINI ROLL ^{A,B,G}
gebackener Lachsbauch
<i>fried salmon belly</i> | 6,60 € |



CRUNCHY BIG ROLLS (5 St. / 5 pcs.)

mit 2 verschiedenen hausgemachten Soßen ^{A,G,I} & Sesam ^J
with two homemade sauces ^{A,G,I} & sesame ^J

85. VEGGIE ROLL ^{A,G} **8,50 €**

jap. Omelette,
Gurke & Avocado
*Japanese omelette,
cucumber & avocado*

86. YEDO TORI ROLL ^{A,F,G} **8,50 €**

Hühnchenfilet, Gurke
und Cream Cheese
chicken fillet, cucumber & cream cheese

87. AIKO ROLL ^{A,B,G}

gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln,
Mayo & Chili
cooked tuna, cucumber, spring onions, mayo & chili

88. FUJI SAN ROLL ^{A,C,G}

Ebi, Gurke, Avocado, Mayo & Chili
shrimp, cucumber, avocado, mayo & chili

89. TOKYO ROLL ^{A,B,F,G}

Aal, Lachshaut, Surimi, Gurke & Cream Cheese
eel, salmon skin, surimi, cucumber & cream cheese

90. TORONTO ROLL ^{A,B,F,G}

Lachs, Gurke, Avocado & Cream Cheese
salmon, cucumber, avocado & cream cheese

91. SPECIAL CRUNCHY BIG ROLL ^{A,B,G}

gebackener Lachsbauch, Gurke, Avocado & Paprika
fried salmon belly, cucumber, avocado & bell pepper



INSIDE OUT (8 St. / 8 pcs.)

mit Tobiko ^B ummantelt / *wrapped with Tobiko ^B*

95. Veggie I.O. ^J 6,40 €

Gurke & Avocado,
ummantelt mit Sesam
*cucumber & avocado,
wrapped with sesame*



95

96. Kani Spezial I.O. ^{B,C} 6,90 €

echtes Krebsfleisch & Avocado
real crab meat & avocado

97. Salmonskin I.O. ^{A,B,I,J} 6,70 €

Lachshaut, Gurke, Sesam & Unagi-Soße
salmon skin, cucumber, sesame & unagi sauce

98. California I.O. ^B 6,70 €

Surimi & Avocado / *surimi & avocado*

99. Ebi Rucola I.O. ^{B,C} 6,90 €

Garnele, Rucola & Cream Cheese
shrimp, arugula & cream cheese

100. Ebi I.O. ^{B,C} 6,90 €

Garnele & Avocado / *shrimp & avocado*

101. Maguro Spicy I.O. ^B 6,90 €

Thunfisch, Gurke, Chili & Lauchzwiebeln
tuna, cucumber, chili & spring onions

102. Maguro I.O. ^B 6,90 €

Thunfisch & Gurke / *tuna & cucumber*

103. Yedo Tori I.O. ^{A,G,I,J} 6,70 €

Hähnchenbrust, Gurke, Unagi-Soße,
ummantelt mit Sesam
*chicken breast, cucumber, unagi sauce,
wrapped with sesame*

104. Sake Kappa I.O. ^{B,F} 6,70 €

Lachs, Gurke & Cream Cheese
salmon, cucumber & cream cheese

105. Sake I.O. ^B 6,70 €

Lachs & Avocado
salmon & avocado



105

106. Yedo Spezial I.O. ^{A,B,I} 6,70 €

gebackener Lachsbauch, Gurke & Unagi-Soße
fried salmon belly, cucumber & unagi sauce

NIGIRI (2 St. / 2 pcs.)

110



110. Sake^B Lachs / *salmon* **4,20 €**

111. Maguro^B
Thunfisch / *tuna* **4,50 €**

112. Managatuso^B
Butterfisch / *butterfish* **4,10 €**

113. Saba^B
Makrele / *mackerel* **4,20 €**

114



114. Ebi^C Garnele / *shrimp* **4,20 €**

115. Unagi^B Flusssaal / *eel* **4,80 €**

116. Tamago^G
Jap. Omelette
Japanese omelette **4,00 €**

115



117. Aspura
Mini-Spargel / *mini asparagus* **4,00 €**

118. Avocado **4,00 €**

119. Maguro Aspura^B
Mini-Spargel
mit flambiertem Thunfisch
mini asparagus with seared tuna **4,80 €**

116



120. Sake Aspura^B
Mini-Spargel
mit flambiertem Lachs
*mini asparagus
with seared salmon* **4,80 €**

121. Maguro Spicy^B
Thunfisch mit Spicy-Soße
und Lauchzwiebeln
*tuna with spicy sauce
and spring onions* **4,80 €**

118



122. Sake Spicy^B
Lachs mit Spicy-Soße
und Lauchzwiebeln
*salmon with spicy sauce
and spring onions* **4,80 €**

MAKI (6 St. / 6 pcs.)

- | | |
|--|---------------|
| 130. YEDO TORI MAKI ^{A,G,I,J} | 3,90 € |
| Hühnchenfilet, Sesam & Unagi-Soße
<i>chicken fillet, sesame & unagi sauce</i> | |
| 131. SPEZIAL MAKI ^{A,B,I,J} | 3,90 € |
| gebackener Lachsbauch, Sesam & Unagi-Soße
<i>baked salmon belly, sesame & unagi sauce</i> | |
| 132. SAKE ^B | 3,90 € |
| Lachs / <i>salmon</i> | |
| 133. SAKE AVO ^B | 3,80 € |
| Lachs & Avocado / <i>salmon & avocado</i> | |
| 134. SAKE KAPPA ^B | 3,80 € |
| Lachs & Gurke / <i>salmon & cucumber</i> | |
| 135. MAGURO AVO ^B | 4,10 € |
| Thunfisch & Avocado / <i>tuna & avocado</i> | |
| 136. TEKKA SPICY ^B | 4,10 € |
| Thunfisch mit Lauchzwiebeln & Spicy-Soße
<i>tuna with spring onions & spicy sauce</i> | |
| 137. TUNA ROLL ^{B,G} | 4,10 € |
| gekochter Thunfisch mit Mayo, Chilli & Lauchzwiebeln
<i>cooked tuna with mayo, chilli & spring onions</i> | |



MAKI (6 St. / 6 pcs.)

- 138. EBI AVO ^C** 4,10 €
Garnele & Avocado / *prawn & avocado*
- 139. EBI RUCOLA ^C** 4,10 €
Garnele & Rucola / *prawn & rocket*
- 140. MANAGATUSO SPICY ^B** 3,90 €
Butterfisch mit Lauchzwiebeln & Spicy-Soße
butterfish with spring onions & spicy sauce
- 141. CALIFORNIA ^B** 3,70 €
Surimi & Avocado / *surimi & avocado*
- 142. KANI SPEZIAL ^{C,G}** 4,10 €
echtes Krebsfleisch, jap. Mayo & Avocado
crab meat, Japanese mayo & avocado
- 143. SALMON SKIN ^{A,B,I,J}** 3,70 €
gegrillte Lachshaut, Sesam & Unagi-Soße
grilled salmon skin, sesame & unagi sauce
- 144. SABA ^B** 3,70 €
Makrele & Lauchzwiebeln / *mackerel & spring onions*
- 145. UNAGI KAPPA ^{A,B,I,J}** 4,10 €
Flussaal, Gurke, Sesam & Unagi-Soße
eel, cucumber, sesame & unagi sauce
- 146. TAMAGO ^G 🌿** 3,60 €
jap. Omelette & Sesam / *Japanese omelette & sesame*
- 147. AVOCADO ^J 🌿** 3,60 €
Avocado & Sesam / *avocado & sesame*
- 148. KAPPA ^J 🌿** 3,60 €
Gurke & Sesam / *cucumber & sesame*
- 149. GOME ^{G,J} 🌿** 3,60 €
Spinat mit jap. Mayo & Sesam
spinach with Japanese mayo & sesame

NACHSPEISEN / *desserts*

160. RED BEAN MOCHI ^I (2 St. / 2 pcs.) 5,50 €

Japanische Reiskuchen
gefüllt mit Bohnenpaste.

*Japanese rice cakes
filled with bean paste.*



161. BAKED BANANA ^{A,F,G} 5,50 €

Gebackene Banane mit Honig
und Schlagsahne.

*Baked banana with honey
and whipped cream.*



162. MANGO MARACUJA CHEESECAKE ^{F,G} 6,50 €



163. MOCHI ICE CREAM ^{F,I} 6,70 €

(3 St. / 3 pcs.)

Japanische Reiskuchen
mit Eisfüllung.

*Japanese rice cakes
with ice cream filling.*



HOMEMADE DRINKS



- | | |
|---|-------------|
| 300. KUMQUAT LEMON ⁴ | 6,50 |
| Kumquats, Limette, Rohrzucker, Soda
<i>kumquat, lime, cane sugar, soda</i> | |
| 301. RASPBERRY ^{2,4} | 6,50 |
| Himbeer, Limette, Minze
<i>raspberries, lime, mint</i> | |
| 302. JAPAN PASSION FRUIT ^{2,4} | 6,50 |
| Maracuja, Kumquats, Rohrzucker
<i>passionfruit, kumquat, cane sugar</i> | |
| 303. SUMMER COOLER ^{2,3,4} | 6,30 |
| Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale
<i>lime, mint, cane sugar, ginger ale</i> | |
| 304. SODA LEMON ^{1,4} | 6,30 |
| Limette, Rohrzucker, Soda
<i>lime, cane sugar, soda</i> | |
| 305. SHISO TONIC | 6,30 |
| Gurke, Shiso, Tonic, Limette
<i>cucumber, shiso, tonic water, lime</i> | |
| 306. HONEY & ROSE | 6,30 |
| Weißer Tee, Rosensirup, Honig, Limette
<i>white tea, rose syrup, honey, lime</i> | |
| 307. HIBI YUZU | 6,30 |
| Hibiskus Tee, Litschi, Yuzu
<i>hibiscus tea, lychee, yuzu</i> | |
| 308. MANGO EISTEE | 6,30 |
| Grüntee, Limette, Mangopüree
<i>green tea, lime, mango puree</i> | |
| 309. ALOE VERA | 5,80 |
| 310. MANGO LASSI ^{1,2,8} | 6,30 |
| Mangopüree, Sahne, Joghurt
<i>mango puree, cream, yoghurt</i> | |

HOMEMADE TEAS

- | | |
|---|---------------|
| 321. INGWER-ORANGE-MINZE mit Honig
<i>ginger-orange-mint tea with honey</i> | 4,60 € |
| 322. MINZE-ORANGE mit Honig
<i>mint-orange tea with honey</i> | 4,60 € |
| 323. JUJUBERRY
rote Dattel, Goji Beere, Zimt
<i>red date, goji berry, cinnamon</i> | 4,60 € |
| 324. YUZULIME
Yuzu, Zitronengras, Limettenblatt
<i>yuzu, lemongrass, lime leaf</i> | 4,60 € |
| 325. GENMAICHA
Grüntee, gerösteter Reis
<i>green tea, roasted rice</i> | 4,60 € |
| 326. RED FLOWER
Hibiskus, Mango, Rosenblüten
<i>hibiscus, mango, rose petal</i> | 4,60 € |
| 327. GRÜNTÉE & JASMINTEE Jumbo Tasse
<i>green tea & jasmin tea</i> | 4,50 € |



SOFT DRINKS

- | | 0,2 L | 0,4 L | 0,75 L |
|--|---------------|---------------|---------------|
| 330. COCA COLA ^{2,3,7,11} | 3,20 € | 4,50 € | |
| 331. COLA ZERO ^{2,3,4, 6,7,11} | 3,20 € | 4,50 € | |
| 332. FANTA ^{2,3} | 3,20 € | 4,50 € | |
| 333. SPRITE ³ | 3,20 € | 4,50 € | |
| 334. GINGER ALE ^{2,3} | 3,30 € | | |
| 335. TONIC WATER ¹² | 3,30 € | | |
| 336. SPARKLING / STILL (Taunus) | 3,00 € | | 7,10 € |
| 337. LEITUNGSWASSER
<i>tap water</i> | 1,50 € | | |



SÄFTE / *juices*

	0,2 L	0,4 L
350. ORANGENSAFT ³ / <i>orange juice</i>	3,10 €	4,20 €
351. APFELSAFT ³ / <i>apple juice</i>	3,10 €	4,20 €
352. SAUERKIRSCHSAFT ³ / <i>cherry juice</i>	3,10 €	4,20 €
353. ANANASSAFT ³ / <i>pineapple juice</i>	3,10 €	4,20 €
354. CRANBERRYSAFT ³ / <i>cranberry juice</i>	3,10 €	4,20 €
355. BANANENNEKTAR ³ / <i>banana nectar</i>	3,20 €	4,40 €
356. MARACUJANEKTAR ³ <i>passionfruit nectar</i>	3,20 €	4,40 €
357. MANGONEKTARV / <i>mango nectar</i>	3,20 €	4,40 €
358. KIBA ³ / <i>cherry banana nectar</i>	3,20 €	4,40 €
359. SAFTSCHORLE / <i>juice spritzer</i>	3,20 €	4,40 €

BIER / *beer*

BIER VOM FASS / *draft beer*

	0,25 L	0,5 L
370. Carlsberg ¹³	3,20 €	4,90 €
371. Wernesgrüner ¹³	3,20 €	4,90 €
372. Duckstein Rotblond ¹³	3,20 €	4,90 €
373. Alster ¹³	3,20 €	4,90 €

FLASCHENBIER / *bottled beer*

380. Erdinger Hefe Hell ¹³	0,5 L	4,90 €
381. Erdinger Kristall ¹³	0,5 L	4,90 €
382. Erdinger Alkoholfrei ¹³	0,5 L	4,90 €
383. Asahi ¹³	0,33 L	4,50 €
384. Tiger ¹³	0,33 L	4,50 €



OFFENE WEINE

390. SAKE ⁹

Reiswein / *rice wine*

0,1 L

6,90 €

WEISSWEIN / *white wine*

0,2 L

0,5 L

391. Riesling Weingut H. Spindler Pfalz ⁹

6,50 €

13,20 €

Bio-Wein & Vegan

organic wine & vegan

Die Königstraupe aus Forst an der Weinstrasse.

392. Grauer Burgunder Villa Hochdörfer Pfalz ⁹

6,50 €

13,20 €

Duft von reifer Melone, saftig, frisch;
feines Spiel.

Aroma of ripe melon, juicy, fresh;

fine flavour.

393. Chardonnay Villa Mura Veneto ⁹

6,50 €

13,20 €

Perfekt ausbalancierter Chardonnay
mit zarter Fülle und cremiger Struktur.

Reife Birnennoten verleihen ihm den letzten Schliff
- herrlich belebend.

*Perfectly balanced Chardonnay with delicate
richness and a creamy texture.*

*Notes of ripe pear add the finishing touch
- wonderfully refreshing.*

394. Sauvignon Blanc Castel Firman Trentino ⁹

6,50 €

13,20 €

Würzige Noten von Muskatnuss
und grünem Pfeffer in Kombination
mit der schlanken Frische von Grapefruit
und Zitrus laden zum Genuss ein.

*Spicy notes of nutmeg and green pepper combined
with the crisp freshness of grapefruit and citrus
invite you to indulge.*

395. Weinschorle ⁹ / *wine spritzer*

5,90 €



OFFENE WEINE

ROSÉ WEIN / *rose wine*

0,2 L

395. Fado Rosé Terra D Alter Portugal ⁹

6,50 €

In der Nase frisch und fruchtig mit zart-süßen Aromen von Erdbeeren und Karamell. Am Gaumen sehr frisch und leicht.

On the nose, fresh and fruity with delicate, sweet aromas of strawberries and caramel. Very fresh and light on the palate.

396. Cuvee Rosé Weingut Pfannebecker Pfalz ⁹

6,50 €

Ein Rosé mit zarter Lachsfarbe, der angenehm nach Erdbeeren, Kräutern und Zitronentarte duftet.

A rosé with a delicate salmon color, offering a pleasant aroma of strawberries, herbs, and lemon tart.

ROTWEIN / *red wine*

0,2 L

397. Quebrada Tempranillo Vinos Para Ti ⁹

6,50 €

In der Nase klar und sehr frisch mit deutlichen Aromen nach Kirsche und kräftigen Waldfrüchten, untermalt von vegetalen Tönen und frischen Kräutern. Am Gaumen kräftig, aber nicht angeberisch, sehr fruchtig mit ausgeprägten Tanninen.

On the nose, clear and very fresh with distinct aromas of cherry and intense wild berries, underscored by vegetal notes and fresh herbs. On the palate, powerful yet unpretentious, very fruity with pronounced tannins.

398. Primitivo Torre Vento Apulien ⁹

6,50 €

Stoffig, dicht und samtig, reife Frucht und würzige Holznoten entfalten sich hier im Bouquet.

Dense, rich, and velvety, with ripe fruit and spicy wood notes unfolding in the bouquet.



FLASCHENWEINE

WEISSWEIN / *white wine*

0,75 L

405. Riesling Weingut Wegeler, Rheingau ⁹ **28,00 €**

Am Gaumen sehr fein, mit belebender Säure, einem Hauch Schiefernote und einer sehr feinen Mineralität.

Der Sommerpalais Riesling liefert einen knackigen Abgang, moderate 11 Volumenprozent Alk. und gelungene Aromen.

Alles zusammen ein unbeschwerter Trinkgenuss.

On the palate, very delicate with lively acidity, a hint of slate notes, and a very fine minerality. The Sommerpalais Riesling offers a crisp finish, a moderate 11% ABV, and well-balanced aromas - making for an easy and enjoyable drinking experience.

406. Grauburgunder "Buntstück" Weingut **30,00 €**

Dr. Wehrheim Pfalz ⁹

Apfel, Birne, Melone und zarter Pfirsich in Verbindung mit einer dezenten Kalknote entfalten hier ihr Bouquet.

Die dezente Mineralität aus dem Buntstein der Pfälzer Weinlagen rundet dieses Gesamtbild ab.

A bouquet of apple, pear, melon, and subtle peach, complemented by a gentle hint of chalk. The discreet minerality from the colored sandstone of the Palatinate vineyards rounds out this composition.

ROSÉ WEIN / *rose wine*

0,75 L

407. Rosé Trocken Weingut Pfannebecker Pfalz ⁹ **24,00 €**

Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon.

A blend of Pinot Noir, Merlot, and Cabernet Sauvignon.

ROTWEIN / *red wine*

0,75 L

408. Nero Avola Syrah Terre Liade Sizilien ⁹ **24,00 €**

Mit Temperament und Persönlichkeit präsentiert sich dieser Rotwein aus Nero d'Avola, Siziliens wichtigster autochthoner Rebsorte, und der beliebten internationalen Rebsorte Syrah.

With character and personality, this red wine showcases Sicily's premier native grape, Nero d'Avola, alongside the popular international Syrah variety.

409. Cabernet Sauvignon Domerval Languedoc ⁹ **24,00 €**

In der Nase Aromen von reifen Früchten, Toast und Gewürzen. Am Gaumen begeistert er mit seinem samtigen und gutstrukturierten Geschmack.

On the nose, aromas of ripe fruit, toast, and spices. On the palate, it impresses with a velvety and well-structured taste.

APERITIF



415. PROSECCO MARTINI ⁹	0,1 L	5,60 €
	0,75 L	28,50 €
416. APEROL SPRITZ ^{2,9,12}	0,3 L	7,40 €
417. HUGO ⁹	0,3 L	7,40 €

LONGDRINKS



420. RUM COLA ^{2,3,7,11}	7,50 €
421. WHISKY COLA ^{2,3,7,11}	7,50 €
422. CAMPARI ORANGE ²	7,50 €
423. CUBA LIBRE ^{2,3,7,11}	7,50 €
424. GIN TONIC ^{3,10,12}	7,50 €
425. VODKA CRANBERRY	7,50 €
426. TEQUILA SUNRISE ²	7,50 €
427. MOSCOW MULE ^{1,2,3,12}	8,50 €

COCKTAILS



430. CAIPIRINHA ⁴	7,90 €
Cachaca, Rohrzucker, Limetten <i>cachaça, cane sugar, lime</i>	
431. MOJITO ⁴	7,90 €
Havana Club, Rohrzucker, Limetten, Minze <i>Havana Club, cane sugar, lime, mint</i>	
432. COSMOPOLITAN ²	7,90 €
Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberrysaft <i>vodka, Triple Sec, lime juice, cranberry juice</i>	

COCKTAILS

- 433. PINA COLADA** ^{2,3,8} **7,90 €**
weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne
white rum, pineapple juice, coconut syrup, cream
- 434. YEDO COLADA** ^{2,3,8} **7,90 €**
weißer Rum, Pfirsichlikör, Litschi, Sahne
white rum, peach liqueur, lychee, cream
- 435. SWIMMING POOL** ^{2,3,8} **7,90 €**
weißer Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
white rum, vodka, Blue Curaçao, coconut syrup, pineapple juice, cream
- 436. SEX ON THE BEACH** ^{2,3} **7,90 €**
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine
vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice, grenadine
- 437. WATERMELON MAN** ² **7,90 €**
Vodka, Wassermelon Liqueur, Limette, Sprite
vodka, watermelon liqueur, lime, Sprite
- 438. HURRICANE** ^{2,3} **7,90 €**
weißer Rum, brauner Rum, Limettensaft, Maracujasirup, Orangensaft
white rum, dark rum, lime juice, passionfruit syrup, orange juice
- 439. LONG ISLAND ICE TEA** ^{2,3,7,11} **8,50 €**
Vodka, weißer Rum, Tequila, Triple Sec, Gin, Cola, Limetten
vodka, white rum, tequila, Triple Sec, gin, cola, lime
- 440. MAI TAI** ^{2,3} **8,50 €**
weißer Rum, brauner Rum, Rum 73%, Dry Orange Liqueur, Mandelsirup, Limetten, Ananassaft
white rum, dark rum, 73% rum, dry orange liqueur, almond syrup, lime, pineapple juice



YEDO COCKTAILS

455. BRAMBLE

8,80 €

Gin, Brommbeerlikör, Zitrone
gin, blackberry liqueur, lemon

456. LITSCHI MARTINI

8,80 €

Vodka, Litschilikör, Sake
vodka, lychee liqueur, sake

457. YEDO WHISKEY SOUR

8,80 €

Bourbon Whiskey, Yuzu, Zitrone,
Zuckersirup, Eiweiß (optional)
*bourbon whiskey, yuzu, lemon,
sugar syrup, egg white (optional)*



457

458. YEDO SOUR

8,80 €

japanischer Melonenlikör, Limette,
Zuckersirup, Eiweiß
*Japanese melon liqueur, lime,
sugar syrup, egg white*

FROZEN COCKTAILS

460. MANGO MARGARITA ^{1,2}

8,80 €

Tequila, Triple Sec, Limettensaft,
Mangosirup, Mangomark
*tequila, Triple Sec, lime juice,
mango syrup, mango purée*

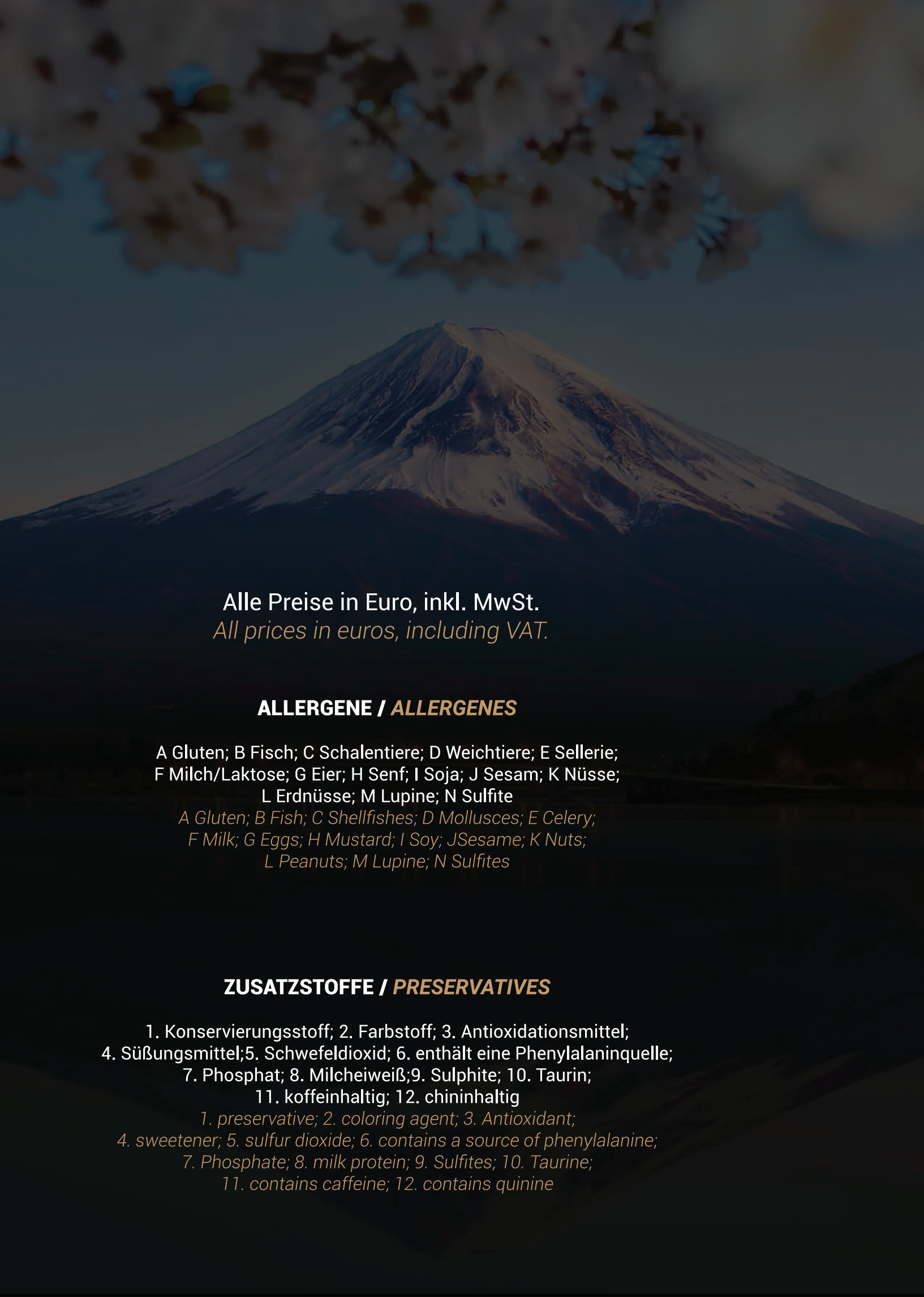
461. ERDBEER DAIQUIRI ^{1,2}

8,80 €

Rum, Triple Sec, Limettensaft,
Erdbeersirup, Erdbeermark
*rum, Triple Sec, lime juice,
strawberry syrup,
strawberry purée*

461





Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.
All prices in euros, including VAT.

ALLERGENE / ALLERGENES

A Gluten; B Fisch; C Schalentiere; D Weichtiere; E Sellerie;
F Milch/Laktose; G Eier; H Senf; I Soja; J Sesam; K Nüsse;
L Erdnüsse; M Lupine; N Sulfite

*A Gluten; B Fish; C Shellfishes; D Molluscs; E Celery;
F Milk; G Eggs; H Mustard; I Soy; JSesame; K Nuts;
L Peanuts; M Lupine; N Sulfites*

ZUSATZSTOFFE / PRESERVATIVES

1. Konservierungsstoff; 2. Farbstoff; 3. Antioxidationsmittel;
4. Süßungsmittel; 5. Schwefeldioxid; 6. enthält eine Phenylalaninquelle;
7. Phosphat; 8. Milcheiweiß; 9. Sulphite; 10. Taurin;
11. koffeinhaltig; 12. chininhaltig

*1. preservative; 2. coloring agent; 3. Antioxidant;
4. sweetener; 5. sulfur dioxide; 6. contains a source of phenylalanine;
7. Phosphate; 8. milk protein; 9. Sulfites; 10. Taurine;
11. contains caffeine; 12. contains quinine*