



TOWA 永久
RAMEN & SUSHI

M
E
N
U



Süßkartoffeln

Vorspeisen

1. **Miso Suppe^f** 
Sojapaste, Tofu, Seetang & Lauchzwiebeln



4,50

2. **Coleslaw^{c,g,B}** 
Weißkohl mit Karotten

5,50

3. **Wakamesalat^{a1,f,k,A}** 
Seealgen, Sojadressing & Sesam



5,50

4. **Hokkaido-Kürbis (im Herbst)^{a1,k,A,D}** 
Hausgemachte gebratene Kürbis mit Rotkohl,
Tonkatsu-Soße, Süßchili-Dip & Sesam

8,90

5. **Süßkartoffeln^{a1,k,A,D}** 
Hausgemachte gebackene Süßkartoffeln mit
Rotkohl, Tonkatsu-Soße, Süßchili-Dip & Sesam



8,90

6. **Edamame^f** 
Gekochte Sojabohnen, leicht gesalzen

5,50

7. **Ebi Tempura^{a1,b,c,k,j,B,C,D}**
Knusprig frittierte Garnelen mit
Rotkohl & Chili-Mayo-Dip



8,50

Vorspeisen

8. **Yakitori** a1,c,f,k,j,A,B,D

7,50

Marinierte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Chilisauce im knusprigen Teigmantel & Chili-Mayo-Dip

9. **Karaage** a1,c,f,j,A,B,C,D,G,K

6,90

Frittierte Hühnchenstücke, mariniert in Ingwer und Sojasoße, mit Zitrone und Chili-Mayo-Dip serviert



10. **Dim Sum**

A - Ha Cao a1,b,d,f,k

5,90

4 St. gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen

B - Siu Mai a1,b,d,f,k

5,90

4 St. gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Fisch

11. **Gyoza**

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit

A - Gemüse (6 St.) a1,f,k,D

6,90

B - Huhn & Gemüse (4 St.) a1,f,k,D

6,90



Hacao, Siu Mai & Gyoza werden mit hausgemachte Dressing (a1,D) serviert



Sushi

Sushi Maki (6 stück)

- | | | | |
|---|---|--|------|
| 12. Sake ^{a1,d} | Lachs |  | 5,- |
| 13. Sake Avocado ^{a1,d} | Lachs & Avocado | | 5,40 |
| 14. Tekka ^{a1,d} | Thunfisch | | 5,50 |
| 15. Tekka Avocado ^{a1,d} | Thunfisch & Avocado | | 5,90 |
| 16. Hot Spicy Tuna ^{a1,c,d,f,g,k,j,B,D} | Thunfisch, Gurke, Cream Cheese, Lauchzwiebeln, Sesam & scharfe Sauce | | 6,20 |
| 17. Ebi ^{a1,b} | Gekochte Garnele | | 5,50 |
| 18. Ebi Avocado ^{a1,b} | Gekochte Garnele & Avocado | | 5,90 |
| 19. Hot Spicy Ebi ^{a1,b,c,f,g,k,j,B,D} | Gekochte Garnelen, Rucola, Cream Cheese, Lauchzwiebeln, Sesam & scharfe Sauce | | 5,90 |
| 20. California ^{a1,b,c,d,f,A,D} | Krebsfleischimitat & Avocado | | 5,- |
| 21. Unagi ^{a1,d,f,k,D} | gegrillter Flussaal, Avocado, Unagi-Sauce & Sesam | | 6,50 |
| 22. Salmon Skin ^{a1,d,f,k,D} | Gegrillte Lachshaut, Avocado, Unagi-Sauce & Sesam | | 5,90 |

Sushi Maki (6 stück)

- | | | | |
|-----|--|---|------|
| 23. | Kappa ^{a1,k}  | Gurke & Sesam | 4,50 |
| 24. | Avocado ^{a1,k}  | Avocado & Sesam | 4,80 |
| 25. | Mango ^{a1,k}  | Mango & Sesam | 4,80 |
| 26. | Rucola ^{a1,k}  | Rucola & Sesam | 4,50 |
| 27. | Inari ^{a1,f,k,A}  | Süße Tofu & Sesam | 4,50 |
| 28. | Shiitake ^{a1,f,k,D}  | Gekochte Shiitake-Pilze & Sesam | 4,50 |
| 29. | Tamago ^{a1,c,k}  | Japanische Omelette & Sesam | 4,50 |
| 30. | Asuparagasu
(ca. April bis Juli) ^{a1,f,k,D}  | Panierte grüne Spargel, Veggie-Unagi-Sauce, Sesam | 5,20 |
| 31. | TOWA Futomaki (7 St.) | Gemischte Fisch, Gemüse nach Wahl des Sushikoches | 12,- |
| 32. | TOWA Veggie Futomaki
(7 St.)  | Gemischte (panierte) Gemüse nach Wahl des Sushikoches / Auch vegan möglich! | 10,- |

Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, wenden Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter

Sushi Nigiri (2 stück)

33. Sake ^{a1,d}	Lachs	5,-
34. Maguro ^{a1,d}	Thunfisch	5,70
35. Ebi ^{a1,b}	Gekochte Garnele	5,50
36. Unagi ^{a1,d,f,k,D}	gegrillter Flusaal & Sesam	6,50
37. Surimi ^{a1,b,c,d,f,A,D}	Krebfleischimitat	5,-
38. Avocado ^{a1, k} 🌿	Avocado & Sesam	4,80
39. Tamago ^{a1,c,k} 🌿	jap. Omelette & Sesam	4,50
40. Shiitake ^{a1,k,f,D} 🌿	Gekochte Shiitake-Pilze & Sesam	4,50
41. Enoki ^{a1,k} 🌿	Frische Enoki-Pilze & Sesam	4,50
42. Inari ^{a1,f,k,A} 🌿	Süße Tofu & Sesam	4,50



TOWA Specials Nigiri

43. **Aburijaki Nigiri (2 St.)**^{a1,c,d,f,g,k,j,D}

7,-

Flambierte Nigiri mit grüner Minispargel, Sesam & hausgemachter Saucen wahlweise
Lachs / Thunfisch / Unagi

44. **Salmon Tatar Spezial (1 St.)**^{a1,c,d,f,g,k,j,D}

10,80

Lachs, Lauchzwiebel, Avocado, fein gehackt und mariniert
mit hausgemachten Saucen & Sesam

45. **Tuna Spicy Tatar Spezial (1 St.)**^{a1,c,d,f,g,k,j,B,D}

10,80

Thunfisch, Lauchzwiebel, Avocado, fein gehackt und mariniert
mit scharfen hausgemachten Saucen & Sesam



Sushi Inside Out (4 stück)

- | | | |
|--|---|------|
| 46. Sake ^{a1,d,f,A} | Lachs, Avocado, Gurke & Masago | 6,- |
| 47. Sake Mango ^{a1,d,f,k,A} | Lachs, Mango, Rucola, Masago & Sesam | 6,50 |
| 48. Maguro ^{a1,d,f,A} | Thunfisch, Avocado, Gurke & Masago | 6,70 |
| 49. Ebi ^{a1,b,d,f,A} | Gekochte Garnele, Avocado, Gurke & Masago | 6,50 |
| 50. Sweet Ebi ^{a1,b,d,f,g,A} | Gekochte Garnele, Cream Cheese, Rucola & Masago | 6,70 |
| 51. California ^{a1,b,c,d,f,A,D} | Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke & Masago | 5,90 |
| 52. Unagi ^{a1,d,f,k,D,A} | Gegrillter Flusaal, Avocado, Gurke, Masago, UnagiSauce & Sesam | 7,20 |
| 53. Salmon Skin ^{a1,d,f,k,D,A} | Gegrillter Lachshaut, Avocado, Gurke, Masago, Unagi-Sauce & Sesam | 6,90 |
| 54. Kappa ^{a1,k}  | Gurke & Sesam | 5,90 |
| 55. Avocado ^{a1,k}  | Avocado & Sesam | 6,20 |
| 56. Mango ^{a1,k}  | Mango & Sesam | 5,90 |
| 57. Rucola ^{a1,k}  | Rucola & Sesam | 5,90 |
| 58. Asuparagasu
(ca. April bis Juli) ^{a1,f,k,D}  | Frittierter grüner Spargel, Veggie-Unagi-Sauce & Sesam | 6,40 |
| 59. Hokkaido-Kürbis
(im Herbst) ^{a1,k,f,D}  | Gebackene Kürbisstücke & Sesam | 7,50 |



TOWA Special

TOWA Specials Inside Out

4 Stück mit zwei hausgemachten Saucen ^{a1,c,d,f,g,i,B,D} und Sesam

60. **TOWA Black Roll** ^{a1,b,d,g,k}

9,-

Frittierte Garnele, Cream Cheese, Rucola, Gurke & aufgelegter flambierter Lachs

61. **TOWA Red Roll** ^{a1,d,g,k}

9,50

Frittierter Lachs, Cream Cheese, Avocado, aufgelegte flambierter Rindersteakscheiben, eingelegte rote Zwiebeln & Koriander

62. **TOWA Entrecôte Roll** ^{a1,d,g,k,A,D}

12,90

Entrecôte, Cream Cheese, Avocado, aufgelegte flambierter Lachs, eingelegte rote Zwiebeln & Koriander

63. **Smoked Salmon Roll** ^{a1,d,g,k,A}

8,-

Räucherlachs, Cream Cheese, Rucola, Gurke & Tobiko



TOWA Specials Inside Out

4 Stück mit zwei hausgemachten Saucen ^{a1,c,d,f,g,i,B,D} und Sesam

64. **Hot Spicy Tuna Roll** ^{a1,d,g,k,A,B,D} 8,20
Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Gurke, Tobiko, Chili-Sauce & Lauchzwiebeln
65. **Ebi Tempura Roll** ^{a1,b,d,g,k,A} 8,50
Frittierte Garnele, Cream Cheese, Rucola & Tobiko
66. **Hot Spicy Ebi Roll** ^{a1,b,d,g,k,A,B,D} 8,20
gekochte Garnele, Cream Cheese, Rucola, Avocado, Tobiko, Chili-Sauce & Lauchzwiebeln
67. **Italian Special Roll** ^{a1,f,g,k}  7,50
Frittierte Mozzarella, Tomate, Rucola & Avocado
68. **Green Bamboo Roll** ^{a1,f,g,k}  8,20
Frittierte Mozzarella, Tomate, Basilikum, Gurke & Avocado
69. **Freestyle Roll** 12,- / 10,-
Lassen Sie komplett von unserem Sushikoch überraschen / Auch vegan möglich!

Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, wenden Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter

A large, baked sushi roll, possibly a California roll, is presented on a round wooden platter. The roll is cut into several pieces, revealing a filling of white rice, dark seaweed, and various meats and vegetables. It is topped with a drizzle of dark sauce, a creamy white sauce, and fresh green onions. To the left of the roll are three small, green, flower-shaped garnishes. Behind the roll is a decorative arrangement of white shredded daikon radish and a white flower with pink-tipped petals. In the background, a wooden mortar and pestle sits on a dark wooden table. A pair of dark chopsticks is visible on the right side of the platter. The lighting is warm and focused on the food.

Big Baked Roll

TOWA Big Baked Roll

6 Stück mit zwei hausgemachten Saucen ^{a1,c,d,f,g,i,B,D} & Sesam

70. **Big Baked Sake Roll** ^{a1,d,g,k} 13,50
Frittierte Rolle mit Lachs, Cream Cheese, Avocado, Gurke
71. **Big Baked Maguro Roll** ^{a1,d,g,k} 13,90
Frittierte Rolle mit Thunfisch, Cream Cheese, Avocado, Gurke & Sesam
72. **Big Baked Spicy Tuna Roll** ^{a1,d,g,k,B,D} 14,50
Frittierte Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke, scharfer Sauce & Lauchzwiebeln
73. **Big Baked Ebi Roll** ^{a1,b,g,k} 13,90
Frittierte Rolle mit Garnele, Cream Cheese, Avocado, Rucola
74. **Big Baked Spicy Ebi Roll** ^{a1,b,g,k,B,D} 14,50
Frittierte Rolle mit Garnele, Cream Cheese, Avocado, Gurke, Rucola, Sesam & Lauchzwiebeln
75. **Big Baked Yakitori Roll** ^{a1,f,g,k,A} 14,90
Frittierte Rolle mit gegrilltem Hühnerfleisch, Cream Cheese, Avocado, Gurke, Röstzwiebeln
76. **Big Baked Veggie Roll** ^{a1,g,k}  12,90
Frittierte Rolle mit Mozzarella, Basilikum, Tomate, Gurke, Rucola
77. **Big Baked Classic Roll** ^{a1,f,g,k}  13,50
Frittierte Rolle mit saisonalen Gemüse / Auch vegan möglich

Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, wenden Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter

Sushi Kompositionen

78. **Sake Set** a1,c,d,f,k,g,j,A,B,D

20,90

6 St. Sake Maki, 2 St. Sake Nigiri, 6 St. Baked Sake Rolls & 1 Miso Suppe ^f

79. **Maguro Set** a1,c,d,f,k,g,j,A,B,D

22,90

6 St. Tekka Maki, 2 St. Maguro Nigiri, 6 St. Baked Maguro Rolls & 1 Miso Suppe ^f

80. **Veggie Set** a1,c,f,k,g,j,A,B,D

18,90

6 St. Kappa Maki, 4 St. Veggie Inside Out, 6 St. Baked Veggie Rolls & 1 Miso Suppe ^f

81. **Menü Spezial** (ab 2 Personen) inkl. Miso Suppe ^f

pro Person

Überraschungsmenü vom Sushikoch

27,-

Veggie-Menü

24,-



Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, wenden Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter

Sushi Sashimi



- | | | |
|-----|--|-------|
| 82. | Sake Sashimi ^d | 22,90 |
| 83. | Maguro Sashimi ^d | 27,90 |
| 84. | TOWA Vulcan Break Sake ^{d,k}
<i>kurz gegrillte Lachsscheiben & eingelegte rote Zwiebel, Koriander & Sesam</i> | 29,90 |
| 85. | TOWA Vulcan Break Maguro ^{d,k}
<i>kurz gegrillte Thunfischscheiben & eingelegte rote Zwiebel, Koriander & Sesam</i> | 34,90 |

Extra / Beilagen

- | | | | |
|---|------|--|------|
| Unagisoße ^{a1,d,f,D} | 4,- | Chili-Mayo (vegan) ^{j,k,B,C,D}  | 3,20 |
| Sushi Ingwer ^{B,D,I,J}  | 3,50 | Hausgemachte / Dressing ^{a1,D}  | 3,- |
| Sushi Reis ^{a1}  | 3,50 | Tonkatsu-Sauce ^{A,D}  | 2,50 |
| Sushi Wasabi ^{j,A,C}  | 2,50 | Süßsauer-Sauce  | 2,50 |
| Flasche Sojasoße ^{a1,f}  | 6,- | Trüffel-Mayo ^{a1,c}  | 4,- |
| Chili-Mayo ^{c,j,k,B,C,D} | 3,- | | |

Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 86. | Mochi Eis mit Saisonfrüchte
<i>Eiscreme umhüllt von weichem, süßem Reismehlteig</i> | 7,90 |
| 87. | Mochi Kuchen ^B
<i>2 St. japanische Reiskuchen mit Erdnuss-/Matchafüllung</i> | 4,50 |
| 88. | Chocolate Lava Cake ^{a1,c,f,g}
<i>warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Schokoladenkern, auf Beeren Topping & Sahne</i> | 6,90 |
| 89. | Sorbet
<i>2 Kugel Sorbet</i> | 4,90 |

Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, wenden Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter

Alle unseren Sushi-Boxen werden mit Sushi-Ingwer, Wasabi und Sojasoße serviert und kann Spuren und Sesam erhalten

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- a) Gluten (Weizen¹, Roggen², Gersten³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷);
b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Soja; g) Milch und Milchprodukte;
h) Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵); i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen;
l) Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg/l); m) Lupinen; n) Weichtiere

Hinweis Zusatzstoffe:

- A) mit Farbstoff; B) mit Konservierungsstoff; C) mit Antioxidationsmittel;
D) mit Geschmacksverstärker; E) geschwefelt; F) geschwärzt; G) mit Phosphat;
H) chininhaltig; I) Süßungsmittel(n); J) enthält eine Phenylalaninquelle; K) koffeinhaltig

Informationen zu Allergien und Unverträglichkeiten auslösenden Zutaten erhalten Sie selbstverständlich auf Nachfrage von unsere Servicekollegen.

**Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.
Kartenzahlung ab 20 Euro oder Barzahlung**



Getränke

Cold Drinks

Wasser Original Selters	<i>Still – Classic</i>	0,25 L	3,50
		0,75 L	7,-
Ginger Ale	^A	0,25 L	3,50
Coca Cola	^{A,K} , Cola Zero ^{A,I,J,K} , Sprite, Fanta ^{A,C}	0,2 L	3,20
Spezi	^{A,C,K}	0,4 L	4,80

Säfte & Nektare

Fruchtsaft	0,2 L	0,4 L
Ananas Apfel Mango Sauerkirsch Bananen Orangen Maracuja	3,-	5,-
Saftschorle	2,80	4,70

TOWA Erfrischungsgetränke

Homemade Limonade	5,50
<i>Limetten, Kumquat, Rohzucker & Minze, wahlweise dazu Limetten Mango Maracuja Grüntee Zitronengras</i>	
TOWA Mango Hibiscus	7,90
<i>Mango, Orange, Hibiscustee, Zucker & Minze</i>	
Mango Lassi	5,90
<i>Mangopulp, Milch, Jogurt, Zucker & Minze</i>	

Frischer heißer Tee

serviert im Teeglas

Zitronengraste	<i>Zitronengras, Limettenscheiben & Honig</i>	6,-
Pfefferminztee	<i>Frische Minze, Limettenscheiben, Minze & Honig</i>	5,-
Ingwertee	<i>Frische Ingwer, Limettenscheiben, Minze & Honig</i>	5,-
Rosentee	<i>Getrocknete Rosenknospen, Limettenscheiben, Orangenscheiben & Honig</i>	5,50
serviert im Teeglas		
Grüntee^K		4,90
Jasmintee^K		4,90

Kaffee & Co.

Cà Phê Đen^K	<i>Schwarze viet. Espresso mit Metalfilter</i>	4,60
Cà Phê Sữa^{g,K}	<i>mit Kondenmilch</i>	5,20
Café^{g,K}		3,50
Cappuccino^{g,K}		3,90
Milchkaffe^{g,K}		4,50
Latte Macchiato^{g,K}		4,90
Espresso^K		3,-
Doppelter Espresso^K		4,20
Heiße Schokolade^g		4,20

Bier vom Fass

Radeberger Pilsner ^{a3}

Alster ^{a3}

Radler ^{a3}

Diesel ^{a3}

Bier mit Sprite

Bier mit Fanta

Bier mit Coca Cola

0,25 L

4,-

0,4 L

5,50

5,-

5,-

5,-

Flaschenbier

Schöffelhofer Weizen ^{a1, a3}

Clausthaler ^{a3}

Asahi ^{a3}

Saigon ^{a3}

Tiger ^{a3}

Hell | Dunkel | Kristall | Alkoholfrei

Alkoholfrei

japanisch

vietnamesisch

singapurisch

0,33 L

4,60

4,90

4,90

4,90

0,5 L

5,80

Cocktails (von 17:00 bis 22:00 Uhr)

Mojito

Rum, Limetten, Minze, brauner Zucker, Soda

9,90

Mai Tai Classic

Brauner Rum, Weißer Rum, Limetten, Mandelsirup, Ananassaft

12,90

WEIN

Riesling ^E (Weiß)

TROCKEN, Lebendiger Riesling mit Aromen von Pfirsich und Zitrus

0,2 L

7,90

Flaschen

0,75 L

23,-

Chardonnay ^E (Weiß)

TROCKEN, Erfrischender, cremiger Chardonnay mit Aromen von Birne und Honigmelone

7,90

23,-

Merlot ^E (Rot)

TROCKEN, Merlot mit feinem Duft nach Himbeeren und Gewürzen

7,90

23,-

Carbernet Sauvignon ^E (Rot)

TROCKEN, mit feiner, betörender Aromen nach roten Früchten, Heu und Gewürzen

7,90

23,-

Japanische Alkohol

Sake japanischer Reiswein, kalt oder warm serviert

4 cl

0,2 L

9,90

Toki Japanese Whisky Blended

9,90

Habiki Harmony Japanese Whisky Blended

17,90

Roku Japanese Craft Gin

8,90

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Kartenzahlung ab 20 Euro oder Barzahlung

