



Asia Fusion Küche

🌐 kiichi.de
📷 [kiichi_frankfurt](https://www.instagram.com/kiichi_frankfurt)

📍 Roßmarkt 12,
60311 Frankfurt am Main
☎ 06921001929

🕒 So.-Do.: 11:00-23:00
Fr. -Sa. : 11:00-0:00



*„Willkommen im Kiichi –
wo japanische Präzision auf
vietnamesische Frische trifft.
Erleben Sie moderne Fusion-
Kreationen, inspiriert von zwei
lebendigen Küchenwelten.“*

SUSHI MENU

*Abbildung ähnlich

24.9-



S1. Sunset Pair*

- 2 Nigiri Sake
- 2 Nigiri Tuna
- 8 Crunchy Lachs

18.9-



S3. Maki Magic*

- 8 Maki Avocado
- 8 Maki Gurke
- 8 Maki Lachs
- 8 Maki Tuna

24.9-



S2. Toro Flame*

- 2 Nigiri Sake
- 2 Nigiri Tuna
- 8 Salmon Tempura

23.9-



S4. Inside Out Treat*

- 4 California
- 4 Alaska
- 4 Hot Spicy Tuna
- 4 Sake Rucola

23.9-



S5. Kyoto Green*

- 6 Maki Gurke
- 3 Springroll Avocado Cream
- 2 Nigiri Tofu
- 5 Energy Crunchy

24.9-



S6. Forest Breeze*

- 6 Maki Gurke
- 2 Nigiri Avocado
- 3 Springroll Gurke Cream
- 5 Vegan Crunchy

27.9-



P1. Tuna Bliss*

- 6 Maki Tuna
- 2 Nigiri Tuna
- 8 Tuna Inside Out

25.9-



P2. Salmon Sensation*

- 6 Maki Sake
- 2 Nigiri Sake
- 8 Salmon Roll

*Abbildung ähnlich

30.9-



K1. Aichi* (1 Per.)

- 1 Miso Tofu
- 2 Frühlingsrolle Huhn
- 2 Nigiri Sake
- 4 Maki Avocado
- 4 Maki Gurke
- 8 Tempura Salmon Roll



35.9-

K2. Fukuoka* (1 Per.)

- 1 Miso Lachs
- 2 Sommerrolle Huhn
- 2 Nigiri flambierter Lachs
- 4 Maki Lachs
- 4 Maki Gurke
- 4 California
- 5 Sake Crunchy

SPEZIAL MENÜ

*Abbildung ähnlich

59.9-



K3. Tokyo* (2 Per.)

- 2 Miso Tofu
- 1 Edamame
- 2 Frühlingsrolle Huhn
- 2 Nigiri Lachs
- 3 Lachs Sashimi
- 8 Maki Avocado
- 4 Hot spicy tuna
- 4 Alaska
- 8 Green Dragon



65.9-

K4. Osaka* (2 Per.)

- 2 Miso Tofu
- 1 Edamame
- 2 Sommerrolle Garnelen
- 2 Nigiri Lachs
- 2 Nigiri Tuna
- 8 Maki Gurke
- 8 California
- 5 Salmon Crunchy
- 8 Salmon Roll

*Abbildung ähnlich

75.9-



K5. Nagoya*(2-3 Per.)

- 2 Nigiri Ebi
- 4 Maki Avocado
- 4 Maki Gurke
- 4 I-O Hot spicy tuna
- 4 I-O Sake Rucola
- 8 Tempura Salmon Roll
- 10 Lachs Mini Baked Roll
- 3 Sashimi Lachs
- 2 Miso Lachs
- 2 Frühlingsrolle Huhn
- 1 Edamame



79.9-

K6. Kobe* (2-3 Per.)

- 2 Miso Tofu
- 2 Ebi Tempura
- 1 Edamame
- 4 Maki Sake
- 4 Maki Avocado
- 2 Nigiri Lachs
- 2 Nigiri Tuna
- 4 I-O Kiichi & Friends
- 4 I-O Hot spicy Tuna
- 8 Green Dragon
- 10 Chichken Crunchy

*Abbildung ähnlich

129.9-



K7. Sapporo* (3-4 Per.)

- 8 Maki Gurke
- 8 Maki Avocado
- 4 Nigiri Lachs
- 8 Springroll Lachs Avo
- 8 Sake Rucola
- 8 Crazy Salmon Roll
- 8 Green Dragon
- 10 Chicken Crunchy
- 4 Miso Tofu
- 4 Sommerrolle Huhn
- 1 Edamame



159.9-

K8. Hokkaido* (3-4 Per.)

- 4 Miso Sake
- 4 Ebi Tempura
- 1 Edamame
- 8 Maki Gurke
- 8 Maki Avocado
- 4 Sashimi Lachs
- 4 Sashimi Tuna
- 8 Springroll Tuna Avo
- 4 California
- 4 Hot spicy Tuna
- 8 Tempura Salmon Roll
- 8 Crazy Salmon Roll
- 10 Sake Crunchy

*Abbildung ähnlich

Vorspeise



1 Miso Suppe €4.9

Miso-Tofu-Suppe mit Algen und Frühlingszwiebeln
Miso tofu soup with seaweed and spring onions

2 Miso Sake €5.9

Miso-Lachs-Suppe mit Lachs, Algen und Frühlingszwiebeln
Miso salmon soup with salmon, seaweed and spring onions

3 Kaarage (5 Stk.) €6.9

Knusprig mariniertes japanisches Hähnchen mit Spicy-Mayo-Soße
Crispy marinated Japanese chicken with spicy mayo sauce

4 Tom Kha Suppe

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zitronengras, Zitronenblätter, Frühlingszwiebeln, wahlweise dazu:
Coconut milk soup with mushrooms, lemongrass, lemon leaves, spring onions, optional with:

Vegetarisch/ Vegetarian €5.9

Hähnchen/ Chicken €5.9

Garnelen/ Prawns €6.9

5 Edamame €6.9

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz
Steamed Japanese soy beans with sea salt

6 Cha Gio (2 Stk.)

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Karotten, Kohlrabi, Morcheln, Zwiebeln, Glasnudeln, Lauchzwiebeln und Süßsauersoße; wahlweise dazu:
Vietnamese spring rolls with carrots, kohlrabi, morels, onions, glass noodles, spring onions and sweet & sour sauce, optional with:

Tofu/ Tofu €5.9

Hähnchen/ Chicken €5.9

Garnelen/ Prawns €6.9

7 Goi Cuon (2 Stk.)

Frische Sommerrollen, in Reispapier gewickelt, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Gurken, Minze und Koriander, serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße; optional:

Fresh summer rolls wrapped in rice paper, filled with rice noodles, lettuce, cucumbers, mint, and coriander, served with hoisin-peanut sauce. Optional:

Tofu/ Tofu oder Avocado €5.9

Hähnchen/ Chicken €5.9

Garnelen/ Prawns €6.9

Tempura Garnelen/ Fried shrimps €7.5

8 Yakitori Spieße (2 Stk.) €6.9

Gegrillter japanische Hühnerspieße mit Teriyakisoße
Grilled Japanese chicken skewers with teriyaki sauce

9 Gyoza (5 Stk.)

Knusprige japanische Teigtaschen mit Gemüse, serviert mit Teriyakisoße. Wahlweise mit:
Crispy Japanese dumplings with veggies, served with teriyaki sauce, optional with:

Tofu/ Tofu €5.9

Hähnchen/ Chicken €5.9

Garnelen/ Prawns €6.9

10 Ebi Tempura (2 Stk.) €7.5

Knusprig in dünnem Reisflocken Tempura Teig frittierte Garnelen mit Teriyakisoße
Crispy tempura prawns in a light rice flake batter, served with teriyaki sauce

11 Wan Tan (5 Stk.)

Gebackene Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Kohlrabi und Karotten), Süß-Sauer-Soße, dazu:
Crispy dumplings with vegetable filling (kohlrabi and carrots), sweet and sour sauce, served with:

Hähnchen/ Chicken €5.9

Garnelen/ Prawns €6.9

12 Dim Sum (4 Stk.) €6.9

Gedämpfte Teigtaschen mit saftiger Garnelenfüllung, dazu Teriyakisoße
Steamed dumplings with juicy shrimp filling, served with teriyaki sauce



Crunch & Surf

Fein zusammengestellte Vorspeisen-Mixplatte: (2-3 Personen)

13 Crunch & Surf €17.9

Eine verlockende Auswahl für den perfekten Start:

- Frühlingsrollen mit Huhn (2 halbierte Stk.)
- Sommerrollen mit Huhn (2 Stk.)
- Edamame (gedämpfte Sojabohnen)
- Ebi Tempura (2 Stk.)
- Gyoza mit Garnelen (4 Stk.).

A tempting selection for the perfect start:

- Chicken spring rolls (2 halved pcs)
- Chicken summer rolls (2 pcs)
- Edamame (steamed soybeans)
- Ebi tempura (2 pcs)
- Shrimp gyoza (4 pcs)

14 Crunch & Green €17.9

Vielfältiger Genuss für vegetarische Liebhaber:

- Frühlingsrollen mit Tofu (2 halbierte Stk.)
- Sommerrollen mit Tofu (2 Stk.)
- Edamame (gedämpfte Sojabohnen)
- Crispy Tofu (5 Stk.)
- Vegetarische Gyoza (2 Stk.).

A diverse delight for vegetarian lovers:

- Tofu spring rolls (2 halved pcs)
- Tofu summer rolls (2 pcs)
- Edamame (steamed soybeans)
- Crispy tofu (5 pcs)
- Vegetarian gyoza (2 pcs)

Tenaki

1 Stk./ 1 pcs



30

Vegie 

€6.9

Gurke, Avocado, Salat
Cucumber, avocado, salad

31

Sake

€7.9

Lachs, Avocado, Rucola, Spicy Mayo
Salmon, avocado, rocket, spicy mayo

32

Tuna

€8.9

Thunfisch, Avocado, Gurke
Tuna, avocado, cucumber

34

Unagi

€9.9

Süße Aal, Gurke, Avocado, Salat
Sweet eel, cucumber, avocado, salad

40 Gurke 🌿 €5.9

Cucumber

41 Surimi Avocado €6.9

Imitation crab meat, avocado

42 Lachs €6.9

Salmon

43 Lachs Avocado €7.5

Salmon, avocado

44 Lachs Gurke €7.5

Salmon, cucumber

45 Thunfisch €6.9

Tuna



Maki

6 Stk./ 6 pcs

46 Gekochte Garnelen €6.9

Cooked shrimp

47 Gekochter Thunfisch €6.9

Cooked tuna

49 Thunfisch Avocado €6.9

Tuna, avocado

51 Gekochter Lachs €6.9

Cooked salmon

53 Avocado 🌿 €6.9

Avocado

Springroll

8 Stk./ 8 pcs



60

Gurke Cream

€7.9

Cucumber, cream cheese

61

Avocado Cream

€8.9

Avocado, cream cheese

62

Gekochter Thunfisch & Gurke

€9.9

Cooked tuna, cucumber

63

Lachs & Avocado*

€9.9

Salmon, avocado

64

Thunfisch & Avocado*

€9.9

Tuna, avocado

65

Garnelen & Avocado*

€9.9

Shrimp, avocado

66

Gekochter Lachs & Avocado

€8.9

Cooked salmon, avocado

67

Negi Ebi

€9.9

Minced shrimp and crab meat, spicy mayo, spring onions

***mit Salat, Minze und Koriander dazu**

**with salad, mint and coriander*

70 Avocado  €5.9

Avocado

71 Garnelen €6.9

Shrimp

72 Tofu  €5.9

Sweet tofu

74 Thunfisch €7.9

Tuna

75 Lachs €6.9

Salmon

76 Aal €7.9

Sweet eel

77 Gekochter Thunfisch €6.9

Cooked tuna

78 Gekochter Lachs €6.9

Cooked salmon

Nigiri

2 Stk./ 2 pcs



81 Pfeffersake €7.9

Flambierter Lachs mit Teriyaki Soße,
Frühlingszwiebeln, Sesam und Pfeffer on Top
*Flamed salmon with teriyaki sauce, spring
onions, sesame and pepper on top*

82 Pfeffertuna €8.9

Flambierter Thunfisch mit Teriyaki Soße,
Frühlingszwiebeln, Sesam und Pfeffer on Top
*Flamed tuna with teriyaki sauce, spring
onions, sesame and pepper on top*

84 Gurkan Thunfisch €8.9

Thunfischtatar, Avocado mit scharfe
Soße, Sesamöl und Frühlingszwiebeln
*Tuna tartar, avocado with spicy sauce,
sesame oil and spring onions*

85 Gurken Lachs €7.9

Lachstatar, Avocado, Frühlingszwiebeln
mit Spicy Mayo, Fischrogen on Top
*Salmon tartare, avocado, spring onions
with spicy mayo, fish roe on top*

Inside-Out



		4 Stk.	8 Stk.
91	California	€7.9	€10.9
	Surimi, Avocado, Gurke, Sesam <i>Surimi, avocado, cucumber, sesame</i>		
92	Vegi Avo Style	€7.9	€9.9
	Avocado, Gurke, Frishkäse Sesam <i>Avocado, cucumber, cream cheese, sesame</i>		
93	Alaska	€8.9	€11.9
	Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam <i>Salmon, avocado, cream cheese, sesame</i>		
94	Hot Spicy Tuna 	€9.9	€12.9
	Tuna Tatar, Gurke, Lauchzwiebeln, Fischrogen und Sesam <i>Tuna tartar, cucumber, spring onions, fish roe and sesame</i>		
95	Vegi Roll	€8.9	€10.9
	Eingelegter Rettich, Avocado, Frischkäse im Tofu-Mantel <i>Pickled radish, avocado, cream cheese in a tofu coating</i>		
97	Lachs Inside	€8.9	€11.9
	Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko <i>Salmon, avocado, cucumber, tobiko</i>		
98	Sake Rucola	€9.9	€12.9
	Lachs, Avocado, Gurke im Rucola-Mantel <i>Salmon, avocado, cucumber wrapped in arugula</i>		
99	Hot Spicy Ebi	€8.9	€11.9
	Garnelen Tatar, Gurke, Lauchzwiebeln, Fischrogen, Sesam <i>Shrimp tartar, cucumber, spring onions, fish roe, sesame</i>		
100	Kiichi & Friends	€8.9	€11.9
	Gekochter Lachs mit Gurke, Mayonnaise, Fischrogen, Lauchzwiebeln, Sesam <i>Cooked salmon with cucumber, mayonnaise, fish roe, spring onions, sesame</i>		

104 Futo Maki Vegan 🌱 **€15.9**

Mango, Avocado, Salat, Gurke, Vegan Frischkäse
Mango, avocado, lettuce, cucumber, vegan cream cheese

105 Tiger Roll **€17.9**

Tempura-Garnelen und Gurke, ummantelt mit gekochten Garnelen, Ebi-Tatar und Frühlingszwiebeln
Crispy tempura shrimp and cucumber wrapped in cooked shrimp, topped with ebi tartar and spring onions

106 Green Dragon Roll **€16.9**

Grüner Spargel, Gurke und Tempura-Garnelen, ummantelt mit Avocado
Green asparagus, cucumber and tempura shrimp wrapped in avocado

107 Salmon Roll **€16.9**

Lachs, Avocado, getoppt mit flambiertem Lachs, spicy Mayo und Tobikko
Salmon, avocado topped with flambéed salmon, spicy mayo and tobikko

108 Crazy Salmon Roll **€16.9**

Lachstatar, Avocado mit flambiertem Lachs, Mayo und Tobiko
Salmon tartare, avocado with flambéed salmon, mayo and tobiko

109 Avocado Roll **€16.9**

Avocado, Lachs, Gurke und Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Spicy Mayo on Top
Avocado, salmon, cucumber and cream cheese, coated with avocado and spicy mayo on top



110 Tuna Inside Out **€17.9**

Thunfisch und Gurke mit Avocado, ummantelt von Thunfisch
Tuna and cucumber with avocado, wrapped in tuna

111 Unagi Salmon **€18.9**

Lachs, Gurke und Avocado, ummantelt mit gegrilltem Aal, dazu Teriyakisoße und Frühlingszwiebeln
Salmon, cucumber and avocado, wrapped in grilled eel, with teriyaki sauce and spring onions

112 Tempura Salmon **€17.9**

Tempura-Garnelen, Frischkäse und Avocado, ummantelt mit Lachs und Avocado, serviert mit scharfer Mayo, Teriyakisoße und Frühlingszwiebeln
Tempura shrimp with cream cheese and avocado, wrapped in salmon and avocado, topped with spicy mayo, teriyaki sauce and spring onions

113 Mango Tempura **€16.9**

Tempura-Garnelen, Frischkäse, Gurke, ummantelt mit Mango
Tempura shrimp, cream cheese, cucumber, coated with mango

Kiichi
Special
8 Stk./ 8 pcs

Crunchy Roll



		5 Stk.	10 Stk.
114	Tempura Garnelen	€11.9	€17.9
	Knusprige Garnelen, Avocado, Gurke und Sesam <i>Crispy shrimp, avocado, cucumber and sesame</i>		
115	Lachs mini baked roll		€9.9
	Lachs Maki <i>Salmon Maki</i>		
116	Tuna mini baked roll		€10.9
	Thunfisch Maki <i>Tuna Maki</i>		
117	Sake Crunchy	€11.9	€17.9
	Lachs, Avocado, Gurken, Frischkäse und Sesam <i>Salmon, avocado, cucumber, cream cheese and sesame</i>		
118	Unagi Crunchy	€12.9	€18.9
	Gegrillte Aal, Spargel, Lachs, Avocado, Frischkäse und Sesam <i>Grilled eel, asparagus, salmon, avocado, cream cheese and sesame</i>		
119	Energy Crunchy 	€9.9	€15.9
	Eingelegter Rettich mit Gurke, Avocado, Spargel, veganem Frischkäse und Sesam <i>Pickled radish with cucumber, avocado, asparagus, vegan cream cheese and sesame</i>		

Crunchy Roll



		5 Stk.	10 Stk.
120	Lachs Roll	€10.9	€16.9
	Gekochter Lachs, Avocado und Sesam <i>Cooked salmon, avocado and sesame</i>		
121	Thunfisch Roll	€10.9	€16.9
	Gekochter Thunfisch, Gurke und Sesam <i>Cooked tuna, cucumber and sesame</i>		
122	Spicy Tuna	€11.9	€17.9
	Thunfischtatar, Frühlingszwiebel, Gurke und Sesam <i>Tuna tartare, spring onion, cucumber and sesame</i>		
123	Vegan Crunchy 	€10.9	€16.9
	Mango, Avocado, Gurke, veganer Frischkäse und Sesam <i>Mango, avocado, cucumber, vegan cream cheese and sesame</i>		
124	Chicken Crunchy	€11.9	€17.9
	Knusprige Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam <i>Crispy chicken, avocado, cucumber, cream cheese and sesame</i>		

125 Sashimi Lachs (5 Stk.) **€13.9**

Sashimi Salmon (5 pcs.)

126 Sashimi Thunfisch (5 Stk.) **€17.9**

Tuna sashimi (5 pcs.)

127 Sashimi Mix **€33.9**

Lachs (5 Stk.), Thunfisch (5 Stk.), gekochte Garnelen (3 Stk.)
Salmon (5 pcs), Tuna (5 pcs), cooked shrimps (3 pcs)



Sashimi

130 Lachstatar **€15.9**

Feines Lachs-Tatar auf Sushi-Reis mit
Frühlingszwiebeln, Oliven- & Sesamöl,
cremiger Avocado und Fischrogen

*Fine salmon tartare on sushi rice with
spring onions, olive and sesame oil,
creamy avocado and fish roe*

131 Thunfischtatar **€16.9**

Fein gewürztes Thunfisch-Tatar mit
Frühlingszwiebeln und Sesamöl auf
Sushi-Reis, getoppt mit cremiger
Avocado und Tobiko

*Finely seasoned tuna tartare with
spring onions and sesame oil on
sushi rice, topped with creamy
avocado and tobiko*



Salat

15

Wakame

€5.9

Grüner Seetangsalat
Green seaweed salad

16

Kimchi

€5.9

Eingelegte Chinakohl, Frühlingszwiebeln,
Karotten
*Pickled Chinese cabbage, spring
onions, carrots*

17

Sesame Green

Eine Kombination aus einem Salatmix mit
Kopfsalat, Rucola, Karotten, frischem Weißkohl
und Rotkohl sowie Gurke, Avocado, Mango,
Paprika, serviert mit einer Mischung aus Tomaten,
Zwiebeln, Koriander und Minze, abgerundet mit
einem hausgemachten Dressing aus japanischer
Sojasoße, Essig, Rettich, Zwiebeln und Sesamöl.

*A combination of a salad mix with lettuce,
arugula, carrots, fresh white and red
cabbage, and cucumber, avocado, mango,
bell peppers, served with a mixture of
tomatoes, onions, coriander, and mint,
rounded off with a homemade dressing
made from Japanese soy sauce, vinegar,
radish, onions, and sesame oil.*

Wahlweise mit:

Vegetarisch/ Vegetarian

€12.9

Tofu/ Tofu

€13.9

Gegrillter Hähnchen/ Grilled chicken

€14.9

Gegrillter Garnelen/ Grilled shrimp

€16.9

Hüftsteak/ Rump steak

€17.9

Gegrillter Lachs/ Grilled salmon

€18.9

Sesame Green



20 Tofu Bowl €14.9

Frittierte Tofu
Fried tofu

21 Crispy Tofu Bowl* €15.9

Tofu ummantelt im knusprigen Reisflocken
Tofu coated in crispy rice flakes

22 Chicken Bowl €16.9

Gegrillte Hähnchenfleisch
Grilled chicken

23 Beef Bowl €17.9

Gebratene Beefwürfel mit Zwiebeln, Paprika
Fried beef cubes with onions, peppers

24 Salmon Bowl €21.9

Gegrillte marinierte Lachsfilet
Grilled marinated salmon

25 Prawns Bowl €17.9

Gebratene Garnelen mit Zwiebeln
Fried shrimp with onions

26 Chicken Teriyaki €16.9

4 marinierte Hähnchenspieße
4 marinated chicken skewers

27 Crispy Chicken* €16.9

Knusprige Hühnerbrustfilet
Crispy chicken breast fillet

28 Kaarage Bowl €16.9

Knusprig mariniertes japanisches Hähnchen
Crispy marinated Japanese chicken

***Teriyaki + Spicy Mayo on Top**

Rice Bowl

Eine frische Bowl aus Reis, Sesame, gemischte Salate, Avocado, Gurke und Mango, verfeinert mit Kimchi, Seetangsalat, Edamame, Tomaten und gekochtem Ei.

A fresh bowl of rice, sesame, mixed salad, avocado, cucumber and mango, refined with kimchi, seaweed salad, edamame, tomatoes and boiled egg.

Soße Auswahl:

- Teriyaki
- Erdnuss
- Curry
- Mango



Reisgericht

142 Golden Mango

Mango-Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Paprika, Karotten, Spargel, Champignons grünen Bohnen und Zucchini, dazu Jasminreis

Mango curry with coconut milk, broccoli, bell peppers, carrots, asparagus, mushrooms, green beans and zucchini, served with jasmine rice

143 Red Thai

Cremig-würziges Rotes Thai-Curry, serviert mit frischem Gemüse: Brokkoli, Paprika, Karotten, Spargel, Champignons, grünen Bohnen und Zucchini, dazu Jasminreis

Creamy and spicy red Thai curry, served with fresh vegetables: broccoli, bell peppers, carrots, asparagus, mushrooms, green beans and zucchini, with jasmine rice

144 Com Rang

Gebratener Reis, zubereitet mit Eiern, Zwiebeln, Sojasprossen, Erbsen und Karotten, verfeinert mit Röstzwiebeln

Fried rice prepared with eggs, onions, bean sprouts, peas and carrots, refined with fried onions

145 Com Kiichi

Reisgericht mit unserer hausgemachten Sojasoße und frischem Gemüse wie Brokkoli, Paprika, Karotten, Spargel, Champignons, grünen Bohnen und Zucchini

Rice dish with our homemade soy sauce and fresh vegetables: broccoli, peppers, carrots, asparagus, mushrooms, green beans and zucchini

146 Creamy Nuss

Cremiges Erdnuss-Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse wie Brokkoli, Paprika, Karotten, Spargel, Champignons, grünen Bohnen und Zucchini, serviert mit duftendem Jasminreis

Creamy peanut curry with coconut milk and fresh vegetables: broccoli, peppers, carrots, asparagus, mushrooms, green beans and zucchini, served with fragrant jasmine rice

Wahlweise mit:

(*)Teriyaki
+
Spicy Mayo
on Top

Vegetarisch/ Vegetarian	€12.9
Tofu/ Tofu	€13.9
Knusprige Tofu/ Crispy tofu*	€14.9
Hähnchen/ Chicken	€14.9
Rindfleisch/ Beef	€15.9
Knusprige Hähnchen/ Crispy chicken*	€15.9
Knusprige Ente/ Crispy duck*	€17.9
Garnelen/ Prawns	€18.9
Gegrillte Lachs/ Grilled salmon	€21.9

Com Rang



Red Thai



150

Kiichi Special

Verfeinert mit unserer speziellen Kiichi-Haussauce präsentiert sich dieses Gericht als harmonische Komposition aus frischem Gemüse – darunter Brokkoli, Paprika, Zwiebeln, Spargel und aromatische Shiitake-Pilze – und wird perfekt vollendet mit einer Beilage nach Wahl: duftender Jasminreis oder Süßkartoffel-Pommes. Serviert auf heißer Gusseisenplatte.

Refined with our special Kiichi house sauce, this dish presents itself as a harmonious composition of fresh vegetables – including broccoli, bell peppers, onions, asparagus, and aromatic shiitake mushrooms – perfectly completed with a side of your choice: fragrant jasmine rice or sweet potato fries. Served on a hot cast-iron plate.



Wahlweise mit:

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak

Grilled Argentinian rump steak

€23.9

Gegrillte Jakobsmuscheln und Großgarnelen

Grilled scallops and king prawns

€26.9

Gegrilltes Lachsfilet

Grilled salmon fillet

€22.9

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak, Großgarnelen und Jakobsmuscheln

Grilled Argentinian rump steak, king prawns and scallops

€29.9



Pho Ha Noi



163

Bún Bò Huế

€15.9

Würzige Rindfleisch-Reisnudelsuppe mit dünn geschnittenem Rindfleisch und vietnamesischer Wurst, verfeinert mit Zitronengras, Garnelen- und Chilipaste. Serviert mit Sojasprossen, frischem Salat und Kräutern.

Spicy beef rice noodle soup with thinly sliced beef and Vietnamese sausage, seasoned with lemongrass, shrimp, and chili paste. Served with bean sprouts, fresh salad, and herbs.

164

Bún Bò Lá Lốt

€15.9

Reisnudeln mit saftigem Rindfleisch, gewürzt und in Betelblättern gerollt, serviert mit Röstzwiebeln, frischem Salat, Kräutern und hausgemachter Fischsoße.

Rice noodles with juicy beef, seasoned and rolled in betel leaves, served with fried onions, fresh salad, herbs, and homemade fish sauce.

165

Bún Đậu Nước Mắm €14.9

Reisnudeln mit knusprigem Tofu, serviert mit Röstzwiebeln, frischem Salat, Kräutern und hausgemachter Fischsoße.

Rice noodles with crispy tofu, served with fried onions, fresh salad, herbs and homemade fish sauce.

161

Bún Nem

Lauwarmes Reisnudelgericht mit vier knusprigen Frühlingsrollen, serviert mit frischem Salat, Minze, Koriander, hausgemachter Fischsauce und Röstzwiebeln obendrauf. Wahlweise Frühlingsrollen gefüllt mit:

A warm rice noodle dish with four crispy spring rolls, served with fresh salad, mint, coriander, homemade fish sauce, and fried onions. Spring rolls filled with your choice of:

Tofu/ Tofu €15.9

Hähnchen/ Chicken €15.9

Garnelen/ Prawns €16.9

162

Bún Bò Nam Bộ

€15.9

Lauwarmes Reisnudelgericht mit gebratenem, mariniertem Rindfleisch und Zitronengras. Dazu kommen frischer Salat, Minze, Koriander, Röstzwiebeln, geröstete Erdnüsse und hausgemachte Fischsoße.

A warm rice noodle dish with roasted, marinated beef and lemongrass. Served with fresh lettuce, mint, coriander, fried onions, roasted peanuts, and homemade fish sauce.

Nudel-gericht

166 Wan Tans Nudelsuppe

Aromatische Suppe mit Eiernudeln, gefüllten Wan Tans und frischem Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Pak Choi, Zwiebeln, Frühlingslauch und Koriander. Wahlweise Wan Tans gefüllt mit:
Aromatic soup with egg noodles, filled wontons, and fresh vegetables such as broccoli, carrots, Chinese cabbage, bok choy, onions, spring onions, and cilantro. Optionally, wontons filled with:

Hähnchen/ <i>Chicken</i>	€15.9
Garnelen/ <i>Prawns</i>	€16.9

167 Phở Hà Nội

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit würziger Rinderbrühe. Serviert mit Beilagen wie Sojasprossen, frischem Salat und Koriander. Wahlweise mit:
Traditional Vietnamese rice noodle soup with spicy beef broth. Served with side dishes such as bean sprouts, fresh salad, and cilantro. Optional:

Tofu/ <i>Tofu</i>	€14.9
Hähnchen/ <i>Chicken</i>	€14.9
Rindfleisch/ <i>Beef (medium/ welldone)</i>	€15.9

168 Phở Kiichi

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Rinderbrühe und zart gegrilltem Rumpsteak Streifen. Dazu Beilagen wie Sojasprossen, frischer Salat und Koriander.
Traditional Vietnamese rice noodle soup with aromatic beef broth and tender grilled rump steak strips. Served with side dishes like bean sprouts, fresh salad, and cilantro.

169 Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Zwiebeln, Ei und Knoblauch, garniert mit Röstzwiebeln.

Fried rice noodles with vegetables such as broccoli, carrots, Chinese cabbage, bean sprouts, onions, egg and garlic, garnished with fried onions.

170 Udon Suppe

Udon-Nudelsuppe in aromatischer Rinderbrühe mit Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Zucchini, Zwiebeln, Frühlingslauch und Koriander.
Udon noodle soup in aromatic beef broth with vegetables such as broccoli, carrots, Chinese cabbage, zucchini, onions, spring onions and coriander.

171 Udon Xào

Gebratene Udonnudeln mit Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Zwiebeln, Ei und Knoblauch, garniert mit Röstzwiebeln.

Fried udon noodles with vegetables such as broccoli, carrots, Chinese cabbage, bean sprouts, onions, egg and garlic, garnished with fried onions.

172 Ramen

Ramen-Suppe mit japanischen Nudeln in würziger Hühnerbrühe, dazu frisches Gemüse wie Pak choi, Karotten, Chinakohl, Sojasprossen, Zwiebeln, Frühlingslauch und Koriander.
Ramen soup with Japanese noodles in spicy chicken broth, served with fresh vegetables such as Pakchoi, carrots, Chinese cabbage, bean sprouts, onions, spring onions, and coriander.

Wahlweise mit:

Vegetarisch/ <i>Vegetarian</i>	€13.9
Tofu/ <i>Tofu</i>	€13.9
Knusprige Tofu*/ <i>Crispy tofu*</i>	€14.9
Hähnchen/ <i>Chicken</i>	€14.9
Rindfleisch/ <i>Beef</i>	€15.9
Knusprige Hähnchen*/ <i>Crispy chicken*</i>	€15.9
Knusprige Ente*/ <i>Crispy duck*</i>	€17.9
Garnelen/ <i>Prawns</i>	€18.9

(*) nur mit Nr. 169 und 171;
 Teriyaki und Spicy-Mayo on Top



Kids Menu

190

Fun Fried Rice

€7.9

Gebratener Reis mit Ei und zartem Huhn
Fried rice with egg and tender chicken

191

Crunchy Chicken Plate*

€7.9

Knuspriges Huhn, serviert mit Jasminreis
und süß-saurer Soße

*Crispy chicken served with jasmine rice
and sweet and sour sauce*

192

Happy Karaage Bowl*

€7.9

Knuspriges Karaage-Huhn (4 Stk.) mit Jasminreis,
wahlweise serviert mit Spicy-Mayo oder Teriyaki-Soße

*Crispy karaage chicken (4 pcs.) with jasmine rice,
served with spicy mayo or teriyaki sauce*

***Alternativ mit Süßkartoffeln statt Reis**

Desert

200

Sesami (3 Stk.)

€5.9

Sesambällchen mit süßer roter Bohnenfüllung
Sesame balls with sweet red bean filling

201

Brownie

€6.9

Warmer Schokoladen-Brownie, serviert mit
einer Kugel cremigem Vanilleeis

*Warm chocolate brownie served with a scoop of
creamy vanilla ice cream*

202

Banani (5 Stk.)

€5.9

Gebackene Bananen, übergossen mit Honig
Baked bananas topped with honey

203

Mochi (2 Stk.)

€4.9

Weicher, klebriger Reiskuchen mit zarter
Füllung (wahlweise Kokos, Matcha oder Taro).
*Soft, sticky rice cake with a delicate filling
(choice of coconut, matcha, or taro)*

204

Mochi Eis (2 Stk.)

€5.9

Japanischer klebriger Reiskuchen mit Eisfüllung
(wahlweise Kokos, Matcha oder Taro).
*Japanese, sticky rice cake with ice cream filling
(choice of coconut, matcha or taro)*

300 Jasmin Reis €2

Jasmine rice

301 Sushi Reis €2.5

Sushi rice

302 Warme Soße €2.0

- **Süß-Sauer/** *sweet sour*
- **Erdnuss/** *peanut butter*

- **Rotes Curry/** *red curry*
- **Mango/** *mango*

303 Sushi Soße €1.0

- **Teriyaki**
- **Spicy-Mayo**

304 Ingwer/ Wasabi €1.0

Sushi ginger or wasabi

305 Tofu €4.0

Gebratene oder gekochte Tofu
Fried and boiled Tofu

306 Gebratenes oder gekochtes Gemüse €4.0

Fried or boiled vegetables

307 Gebratene Rindfleisch €7.0

Fried beef

308 Gegrilltes oder paniertes Hähnchenbrustfilet €7.0

Grilled or crispy chicken breast fillet

309 Knusprige Ente €8.0

Crispy duck

310 Gebratene Garnelen €9.0

Fried prawns

Extra

Allergenliste

Warme Gerichte

		druckfehler und irrtümer vorbehalten *													
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	M	N	O	P	R
		Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere
Suppen															
1	Miso Suppe						x								
2	Miso Sake				x		x								
3	Tom Kha Vegetarisch							x							
	Tom Kha Hähnchen							x							
	Tom Kha Garnelen		x					x							
Vorspeisen															
4	Dim Sum	x	x												
5	Edamame Beans						x								
6	Chả Giò Tofu	x		x			x								
	Chả Giò Garnellen	x	x	x											
	Chả Giò Hähnchen	x		x											
7	Gỏi Cuốn Tofu					x	x								
	Gỏi Cuốn Hühnchen					x									
	Gỏi Cuốn Garnelen		x			x									
	Gỏi Cuốn Tempura Gamelen	x	x			x									
8	Yakitori Spieße												x		
9	Gyoza Tofu	x													
	Gyoza Hähnchen	x													
	Gyoza Garnelen	x	x												
10	Ebi Tempura	x	x	x			x								
11	Wantan Hähnchen	x		x											
	Wantan Garnelen	x	x	x											
12	Kaarage	x		x											
Salate															
15	Seetang Salat				x										
16	Kimchi Salat				x										
17	Kiichi Salat veg.	x										x			
	Tofu	x					x					x			
	gegrillte Hähnchenbrust	x										x			
	gegrillte Garnelen	x	x		x							x			
	Hüftsteak	x										x			
	Gegrillte Lachs	x			x							x			
Rice Bowls															
20	Bowl Tofu			x			x					x			
21	Bowl Crispy Tofu	x		x			x					x			
22	Chicken Bowl			x			x					x			
23	Beef Bowl			x			x					x			
24	Salmon Bowl			x	x		x					x			
25	Prawns Bowl		x	x			x					x			
26	Hähnchen Teriyaki Bowl	x		x			x					x			
27	Hähnchen paniert Bowl	x		x			x					x			
28	Kaarage Bowl	x		x			x					x			

		A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
		Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere
Reis															
142	Golden Mango veg.							x					x		
	mit Tofu						x	x					x		
	mit Crispy Tofu	x						x					x		
	mit Hähnchen							x					x		
	mit Hähnchenbrust paniert	x		x				x					x		
	mit Rindfleisch							x					x		
	mit Garnelen		x					x					x		
	mit Ente	x						x					x		
	mit gegrilltem Lachsfilet				x		x	x					x		
143	Red Thai veg							x					x		
	mit Tofu	x					x	x					x		
	mit Crispy Tofu	x					x	x					x		
	mit Hähnchen							x					x		
	mit Hähnchenbrust paniert	x						x					x		
	mit Rindfleisch							x					x		
	mit Garnelen		x					x					x		
	mit Ente	x						x					x		
	mit gegrilltem Lachsfilet				x		x	x					x		
144	Com Rang veg.			x			x								
	mit Tofu			x			x						x		
	mit Crispy Tofu	x		x			x								
	mit Hähnchen			x				x							
	mit Hähnchenbrust paniert	x		x				x							
	mit Rindfleisch			x				x							
	mit Garnelen		x	x				x					x		
	mit Ente	x		x				x							
	mit gegrilltem Lachsfilet			x	x			x							
145	Com Kiichi veg.	x					x						x		
	mit Tofu	x					x						x		
	mit Crispy Tofu	x					x						x		
	mit Hähnchen	x						x					x		
	mit Hähnchenbrust paniert	x						x					x		
	mit Rindfleisch	x						x					x		
	mit Garnelen	x	x					x					x		
	mit Ente	x						x					x		
	mit gegrilltem Lachsfilet	x			x			x					x		
146	Com Erdnuss veg.					x		x					x		
	mit Tofu					x		x					x		
	mit Crispy Tofu	x				x		x					x		
	mit Hähnchen	x		x			x	x					x		
	mit Hähnchenbrust paniert		x			x		x					x		
	mit Rindfleisch					x		x					x		
	mit Garnelen		x			x		x					x		
	mit Ente	x		x	x		x	x					x		
	mit gegrilltem Lachsfilet				x			x					x		
150	Rumpsteak	x					x						x		
	Garnelen	x	x				x						x		
	mit gegrilltem Lachsfilet	x					x						x		
	und Jakobmuscheln	x	x				x						x		

Allergenliste

Warme Gerichte

[illegible][illegible]

Allergenliste

Sushi

		A	B	C	D	E	F	G	H	I	M	N	O	P	R
		Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere
	Temaki														
30	Vegi														
31	Lachs				x										
32	Thunfisch				x										
34	Aal														x
	Maki														
40	Gurken														
41	Surimi Avocado		x												
42	Lachs				x										
43	Lachs Avocado				x										
44	Lachs und Gurken				x										
45	Thunfisch				x										
46	Gekochte Garnelen		x												
47	Gekochte Thunfisch				x										
49	Thunfisch Avocado				x										
51	gekochte Lachs				x										
53	Avocado														
	Spring Roll Sushi														
60	Gurken Cream							x							
61	Avocado Cream							x							
62	Gek. Thunf. Gurken				x			x							
63	Lachs Avo				x			x							
64	Thunfisch Avo				x			x							
65	Garnelen Avo		x					x							
66	gek. Lachs Avo				x			x							
67	Negi Ebi		x					x							
	Nigiri Basic														
70	Avocado														
71	Garnelen		x												
72	Tofu							x							
74	Thunfisch				x										
75	Lachs				x										
76	Aal													x	
77	gekochte Thunfisch				x										
78	gekochte Lachs				x										
	Nigiri Special														
81	Pfeffersake	x			x							x			
82	Pfeffertuna	x			x							x			
84	Gurkan Thunfisch				x			x				x			
85	Gurkan Lachs				x			x				x			

		A	B	C	D	E	F	G	H	I	M	N	O	P	R
		Gluten	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere
	Inside Out Rolls														
91	California		x					x				x			
92	Vegi Avo Style							x				x			
93	Alaska Roll				x			x				x			
94	Hot Spicy Tuna				x			x				x			
95	Vegi Roll							x							
97	Lachs Inside				x			x							
98	Sake Rucola				x			x							
99	Hot Spicy Ebi		x		x			x				x			
100	Kiichi & Friends			x	x			x				x			
	Kiichi Special														
104	Futo Maki Vegan Crun	x						x							
105	Tiger Roll	x	x	x				x							
106	Green Dragon Roll	x	x	x				x							
107	Salmon Roll			x	x			x					x		
108	Crazy Salmon Roll				x			x					x		
109	Avocado Roll			x	x			x							
110	Tuna Inside Out Roll				x			x							
111	Unagi Salmon Roll	x			x			x					x		
112	Tempura Salmon Roll	x	x	x				x							
113	Mango Tempura	x	x	x				x							
	Crunchy Roll														
114	Tempura Gar Crunchy	x	x	x				x							
115	Lachs Mini Baked Roll	x		x	x			x							
116	Thuna Mini Baked Roll	x		x	x			x							
117	Sake Crunchy	x	x	x	x			x				x			
118	Unagi Tempura	x		x				x					x		
119	Energy Crunchy	x		x				x							
120	Lachs Roll	x		x	x			x							
121	Thunfisch Roll	x		x	x			x							
122	Spicy Tuna-Crunchy	x		x	x			x							
124	Chicken Crunchy	x		x				x							
	Sashimi														
125	Sashimi Lachs				x										
126	Sashimi Thunfisch				x										
127	Sashimi Mix				x										
130	Lachstatar				x										
131	Thunfischtatar				x								x		

*Liste der Zusatzstoffe ist auf Anfrage erhältlich



Vielen Dank für Ihren Besuch!

