

T
H
E
M
E
N
U

Im Sushi Restaurant so fein und klar,
Köstlichkeiten warten, gar wunderbar.
Mit Meisterhand gerollt, frisch und rein,
Ein Fest für die Sinne, das muss wohl sein.

Nori umhüllt die Köstlichkeiten fein,
In zarten Häppchen, so soll es sein.
Reis sanft gekocht, von hoher Güte,
Auf der Zunge zergeht es, eine süße Flut.

Thunfisch, Lachs und Garnelen auch,
In zarten Scheiben, ein himmlischer Hauch.
Wasabi und Ingwer, Begleiter bereit,
Für das perfekte Geschmackserlebnis, weit und breit.

Im Sushi Restaurant, ein Ort voller Pracht,
Wo Genuss und Freude sich vereint zur Nacht.
Ein Festmahl für Leib und Seele, so rein,
Im Sushi Restaurant, darf die Zeit verweilen, allein.



Liebe Gäste, für Speisen, die im Restaurant konsumiert werden
und anschließend eingepackt werden sollen,
wird pro Verpackung 1 € berechnet.
Vielen Dank.

Zahlungsmöglichkeiten:

- EC-Kartenzahlung ab 20 € • Kreditkartenzahlung ab 40 € (Visa, Mastercard)
- American Express not accepted.



www.theayaasia.com

Instagram



[@theayaasia](https://www.instagram.com/theayaasia)

Aroma Bites

- | | | | |
|---|-------------|--|-------------|
| 1. EDAMAME  | 6.5 | 8. CALAMARI LIME | 10.9 |
| Sojabohnen mit Meersalz
<i>Steamed edamame with salt</i> | | Knusprige Tintenfischstücke
mit Chili Limetten Soße
<i>Takko karaage with a chili-lime sauce</i> | |
| 2. CRAZY MAME  | 7.5 | 9. TONNO PISTACCHI | 15.9 |
| Flambierte Sojabohnen
mit scharfer Soße
<i>Flamed edamame and spicy dip</i> | | Thunfischfilet in Knuspermantel,
serviert mit Pistazien & Chili-Knoblauchsoße
<i>Tuna in panko with a chili-garlic sauce</i> | |
| 3. GYOZA | | 10. AGEDASHI TOFU  | 7.9 |
| gebratene Teigtaschen, wahlweise mit: | | Frittierter Tofu mit geriebenem Rettich
und Soja Dip
<i>Fried tofu with radish in a soja dip</i> | |
| a) Gemüse  | 6.5 | | |
| <i>vegetable</i> | | | |
| b) Huhn & Gemüse | 6.9 | | |
| <i>chicken & vegetable</i> | | | |
| 4. TSUKI | 7.5 | 11. CRISPY SALMON | 12.9 |
| Kleine Teigsäckchen
mit Garnelenfüllung
<i>Small dumplings with shrimps</i> | | Lachs im Pankomantel
mit Limetten Guacamole - Knoblauch Dip
<i>Salmon in panko with a lime guacamole dip</i> | |
| 5. AYA'S DIM SUM | | 12. CHIYO | 14.9 |
| Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit: | | Gegrillte Jakobsmuscheln
auf grünem Spargel, dazu Soja Dip
<i>Grilled scallops, green asparagus
and soja dip</i> | |
| a) Schweinefleisch | 6.9 | | |
| <i>Pork</i> | | | |
| b) Garnelen | 7.9 | | |
| <i>Shrimps</i> | | | |
| 6. CHICKEN KARAAGE | 7.9 | 13. TATAKI | 12.9 |
| Gebackene Stückchen
von Hähnchenkeule
mit hausgemachter Soße
<i>Crispy Pieces of chicken leg
in a homemade sauce</i> | | Leicht gegrillter Lachs
mit Sesam und Sojasauce
<i>Lightly grilled salmon
with sesame and sojasauce</i> | |
| 7. GREEN HORNET | 12.9 | 14. ASUPARA KUSHI  | 8.5 |
| Gebackene Garnelen umhüllt
mit Wasabi-Mayonnaise & Chili
<i>Jumbo prawns with wasabi mayo & chili</i> | | Grüner Spargel in Tempurateig
<i>Green asparagus in tempura</i> | |
| | | 15. BEEF TATAKI | 14.9 |
| | | Rindfleisch, Chili mit Ingwer Ponzu
<i>Sliced beef, chili ginger ponzu sauce</i> | |

Suppen

- 20. MISOSHIRU**  **5.0**
Sojabohnensuppe mit Tofu und Seetang
Tofu with seaweed
- 21. TOMYAM** **7.0**
Mit Garnelen, Gemüse und Koriander
Prawns, vegetables and coriander
- 22. UDON** **8.0**
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, dazu Hähnchenbrust und Gemüse
Dashi broth, udon noodles, chicken, spring onions, sesame
- 23. TEMPURA UDON** **14.0**
Fischbrühe mit japanischen Weizennudeln, Gemüse und Tempura
Udon soup, prawn & shrimp Tempura
- 24. MISOSHIRU A SALMONE** **7.0**
Sojabohnensuppe mit Seetang und Fisch
Miso with seaweed, fish

Cold Starters

- 30. GOMAAE**  **8.0**
Blanchierter Spinat mit Sesamsoße
Spinach with sesame dressing
- 31. HIYASHIWAKAME**  **6.5**
Seetangsalat
seaweed salad
- 32. AYA'S GARDEN SALAD** **13.0**
Wildkräutersalat mit rohen Lachs, Avocado, Hausdressing
Wild herbs salad, salmon, avocado, House salad dressing
- 33. UMI** **14.5**
Thunfisch Carpaccio mit Ingwer Soja Soße
Tuna carpaccio with ginger soy sauce
- 34. SORA** **12.5**
Lachs Carpaccio mit Ingwer Soja Soße
Salmon carpaccio with ginger sojasauce
- 35. KIRO** **12.5**
Seewolf-Carpaccio in einer fruchtigen Sojasauce
Sea bass carpaccio in a fruit sojasauce
- 36. AROMATIC DUCK SALAD** **14.0**
Feingehackte knusprige Ente, Mango, rote Zwiebeln,
asiatische Kräuter, Erdnuss, hausgemachte Soße
Salad, crispy duck, red onions, asianherbs, peanut and a homemade sauce
- 37. ABOKADO SARADA**  **9.9**
Frische Eat Me Avocado auf Blattsalat der Saison mit Hausdressing
Eat me avocado with salad and homemade dressing
- 38. YURI** **15.0**
Wildkräutersalat mit rohen Thunfischwürfel mariniert, avocado
Marinated tuna dice, avocado, wild herbs salad
- 39. SUMMER IN THE ROLL (2 stk / pcs)** **15.0**
Reispapierrolle mit Wildkräutersalat, Reispudeln , frischen Kräutern hausgemachter dip
und wahlweise mit
Rice paper rolls with fresh herbs, salad, homemade dip and rice noodles with
- a) Tofu | tofu **6.5**
- b) Hähnchen | chicken **7.5**
- c) Tempura Garnelen | tempura shrimps **8.0**

Fulfilling

BEEF WITH ME ^{M, So, 11}	25.9
Zartes Rinderfilet, Guacamole, gebratenen Kirschtomaten und Zucchini dazu Reis <i>Beef filet, guacamole, fried cherry tomatoes, zucchini and rice</i>	
EYE OF THE FISH ^{M, Ses, So, 11}	18.9
Rotbarsch an pikanter Kokossauce serviert mit Kaiserschoten und Brokkoli und Reis <i>Redfish in a spicy coconut curry sauce with emperor peas, broccoli and rice</i>	
PRETTY CHICKEN ^{Wz, So, 11}	17.9
Gegrillte Hähnchenbrust, Sesam-Teriyakisauce, Gemüse, Reis <i>Grilled chicken breast, sesame teriyaki sauce, vegetables and rice</i>	
JOKERS DUCK ^{So, 11}	24.9
Barbarie Entenbrust, Gemüse, fruchtiger Mango-Miso Sauce, grüner Spargel, Reis <i>Barbarie duck breast, vegetables, mango miso, green asparagus, rice</i>	
SALMON TERIYAKI KING ^{F, So, 11}	19.9
gebratenes Lachsfilet, Kaiserschoten, Pak Choi, Reis <i>grilled salmon filet, pak choi, snow peas, teriyaki sauce, rice</i>	
TUNA ME ON ^{F, So, 11}	24.9
Gegrilltes Yellowfin tunafilet, Kaiserschoten, Pak Choi, Reis <i>Grilled yellowfin tuna filet, pak choi, snow peas, teriyaki sauce, rice</i>	
AYA'S BUN BUN ^{F, So, 11}	15.0
Reisnudeln mit arg. Rinderfiletstreifen, Wildkräutersalat, Limetten-Fischsoße <i>Rice noodle with vegetables, wild herbs salad and homemade lime fishsauce dressing</i>	
BE MY PRAWN ^{So, 11}	
Gebratene Udonnudeln, Ei & Gemüse, Salat mit: <i>Fried udon noodles, egg and vegetables, salad with:</i>	
a) Argentinisch Rinderfilet ^{Ses, M Er, So}	<i>beef fillet strips</i> 18.9
b) Hähnchenbrustfilet ^{Ses, M Er, So}	<i>chicken breast fillet</i> 15.9
c) Tofu ^{Ses, M Er, So}	<i>tofu</i> 14.9
d) Back Tiger Garnelen ^{Ses, M Er, So}	<i>black tiger shrimps</i> 17.9

EVERYONE'S DARLINC

Gemüse der Saison, Reis in einer pikanten Kokoss-Currysoße mit:

Seasonal vegetables rice in a spicy curry coconut sauce with:

a)	Argentinisch Rinderfilet ^{Ses, M Er, So}		<i>Beef fillet strips</i>	18.9
b)	Hähnchenbrustfilet ^{Ses, M Er, So}		<i>Chicken breast fillet</i>	15.9
c)	Tofu ^{Ses, M Er, So}		<i>Tofu</i>	14.9
d)	Frittierten Königsgarnelen ^{Ses, M Er, So}		<i>Kingprawns tempura</i>	18.9
e)	Knusprige Entenbrustfilet ^{Ses, M Er, So}		<i>Crispy duck breast</i>	17.9

PHO

Traditionelle Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, Lauchzwiebeln, Minze und Koriander, dazu wahlweise mit:

Traditional soup with rice noodles, spring onions, mint, coriander, lime juice and with:

a)	Tofu und Gemüse		<i>Tofu and vegetables</i>	14.9
b)	Hähnchenfleisch		<i>Chicken breast fillet</i>	15.9
c)	Roastbeef		<i>Roastbeef</i>	16.9

PHO FRIEND

17.9

Gebratene Reisbandnudeln mit feinstem Roastbeef, Koriander, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, asiatischen Kräutern und abgerundet mit einer hauseigenen Soße

Fried rice noodles with roastbeef, coriander, spring onion, bean sprouts, Asian herbs, refined with a homemade sauce

EXTRA

Tofu		<i>Tofu</i>	4.9
Gemüse		<i>Vegetables</i>	4.9
Argentinisches Rinderfilet		<i>Argentinian beef fillet</i>	9.9
Black Tiger Garnelen		<i>Black Tiger Shrimp</i>	9.9
Schottischer Lachsfilet		<i>Scottish salmon fillet</i>	9.9
Yellowfin Thunfischfilet		<i>Yellowfin tuna fillet</i>	13.9
Gegrilltes Hähnchen Natur		<i>Grilled chicken breast</i>	8.9
Knusprig paniertes Hähnchen		<i>Crispy chicken</i>	9.9
Sushi Reis		<i>Sushi rice</i>	4.5
Udon Nudeln		<i>Udon noodle</i>	5.0
Knusprige Ente		<i>Crispy duck</i>	10.9
Pommes		<i>French fries</i>	4.5

THE SUSHI



Nigiri 1 Stk./pc.

50. HON MAGURO

Blauflossenthunfisch

Bluefin tuna

7.0

51. CHU TORO (if available)

Mittelfettere Teil der Thunfisch

Medium fatty tuna

8.0

52. O TORO (if available)

Thunfischbauch

Tuna belly

9.0

53. SAKE

Lachs

Salmon

3.7

54. SAKE ABURI

Flamierter Lachs

Flambeéd Salmon

4.0

55. SABA

Marinierte Makrele

Marinated mackerel

3.5

56. EBI

Tiger Garnele

Tiger prawn

3.9

57. UNAGI

Wasseraal

Water eel

4.5

58. SUZUKI

Seewolf

Sea wolf

3.7

59. AKIRA

Butterfisch

Butterfish

3.6

60. MAGURO

Gelbflossenthun

Yellowfin tuna

3.9

61. MAGURO ABURI

Flammierte Gelbflossenthun

Flambeéd yellowfin tuna

4.3

62. ASUPARA 

Grüner Spargel

Green asparagus

2.9

63. INARI 

Tofu

Tofu

2.9

64. AVOCADO 

Avocado

Avocado

2.9

65. TAMAGO 

Japanisches Omelett

Japanese omelette

2.9

Gunkan 1 Stk./pc.

- 70. TOBIKKO 4.5**
Flugfischkaviar
Fish roe
- 71. SPICY SALMON TATAR 4.5**
Pikante Lachstatar
Spicy salmon tartare
- 72. SPICY TUNA TATAR 5.0**
Pikante Thunfischstatar
Spicy tuna tartare

Sashimitaquito 3 Stk./pc.

- 81. SALMON 14.0**
Lachs Stückchen, Avocado, Tortilla, Trüffel Mayonnaise, Olivenöl, Wildkräutersalat, Tobiko
Salmon cubes, avocado, tortilla, truffle mayonnaise, olive oil, wild herb salad, tobiko
- 82. TUNA 15.5**
Thunfisch Stückchen, Tortilla, Trüffel Mayonnaise, Olivenöl, Wildkräutersalat, Tobiko
Tuna cubes, tortilla, truffle mayonnaise, olive oil, wild herb salad, tobiko
- 83. BUTTERFISH 14.0**
Butterfisch Stückchen, Tortilla, Trüffel Mayonnaise, Olivenöl, Kresse, Wildkräutersalat,
Tobiko, Shichimi Togarashi
*Butterfish cubes, tortilla, truffle mayonnaise, olive oil, cress, wild herb salad,
Tobiko, Shichimi Togarashi*

Maki 6 Stk./pc.

- | | | |
|--|---|---|
| 90. TEKKA
Yellowfin Thunfisch
<i>Yellowfin Tuna</i>
7.0 | 91. HON MAGURO MAKI
Bluefin Thunfisch, Zwiebeln
<i>Bluefin tuna, scallions</i>
12.0 | 92. SAKE
Lachs
<i>Salmon</i>
6.0 |
| 93. KAPPA 
Gurke
<i>Cucumber</i>
5.0 | 94. AVOCADO 
Avocado
<i>Avocado</i>
5.5 | 95. ASUPARA 
Spargel tempura
<i>Asparagus tempura</i>
6.0 |
| 96. UNAGI MAKI
Salzwasser Aal
<i>Sea eel</i>
7.0 | 97. EBI TEMPURA
Tempura Garnele
<i>Tempura shrimp</i>
8.0 | 98. FUDANSO 
Mango
<i>Mango</i>
5.0 |
| 99. YAKITORI MAKI
Teriyaki Hähnchen
<i>Chicken teriyaki</i>
6.0 | 100. HORENSO 
Marinierter Spinat
mit Sesam Erdnuss
<i>Marinated spinach
with sesame peanut</i>
5.5 | 101. EBI MAKI
Garnele, Mayo, Ei,
Surimi, Schnittlauch
<i>Shrimp, mayo, egg,
surimi, chives</i>
6.0 |

Futomaki 5 Stk./pc.

- | |
|--|
| CRUNCHY SALMON ROLL ^{Wz, M, 4, 11}
Label Rouge Lachs, Surimi, Avocado, Frischkäse, Tempura, Bruschetta Tomaten,
Panko, Lauch, Teriyaki & Spicy Mayo, Masago, Sesam
<i>Label rouge salmon, surimi, avocado, cream cheese,
tempura, tomato, chives, teriyaki & spicy mayo sauce with sesame</i>
9.5 |
| CRUNCHY ABOKADO ^{Wz, M, 11}
Avocado, Tempura, Panko, Frischkäse, Mango, Bruschetta Tomaten,
Lauch, Sesam, Teriyaki & Spicy Mayo
<i>Avocado deep fried with tempura, panko, mango, cream cheese, tomato,
chives, sesame, teriyaki & spicy mayo sauce</i>
9.0 |
| CRUNCHY TIGER ^{Wz, M, 4, 11}
Garnele, Tempura, Panko, Mayo, Lauch, Surimi, Ei, Tomate, Sesam, Hausgemachter Soße
<i>Shrimps, tempura, panko, mayo, chives, egg, surimi, tomato, sesame, homemade sauce</i>
10.0 |

Sashimi 8 Stk./pc.

SAKE^F

Lachs
Salmon

16.0**MAGURO^F**




Thunfisch
Tuna

18.0**SUZUKI^F**

Seewolf
Sea bass

16.0

Ura Maki 8 Stk./pc.

- 110. TEMPURA** ^{Wz, Ses, M, 11} **9.5**
Frittierte Garnele, Frischkäse, Avocado, Sesam
Tempura shrimp, cream cheese, avocado, sesame
- 111. SAYURI** ^M  **8.5**
Spargel, Frischkäse, Rucola, Schwarzer Sesam
Asparagus, cream cheese, arugula, black sesame
- 112. YUKARI** ^F **9.0**
Lachs, Gurke Avocado, Roter Shiso
Salmon, cucumber, avocado, red shiso
- 113. CALIFORNIA** ^{K, F, 11} **9.0**
Surimi, Gurke, Avocado, Flugfischkaviar
Surimi, cucumber, avocado, fish caviar
- 114. VULKANO** ^F **10.0**
Pikante Thunfisch, Schnittlauch, Sesam
Spicy tuna, chives, sesame
- 115. SAKE KAWA** ^{F, Ses, 11} **8.0**
Gebratene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse
Fried salmon skin, cream cheese, cucumber, sesame
- 116. TAMAGO** ^{Ei, Ses, 11}  **8.0**
Omelett, Gurke, Sesam
Omelet, cucumber, sesame
- 117. KYO** ^{Wz, 4, 11}  **8.5**
Auberginen-Tempura, roter Shiso
Eggplant tempura, red shiso

Aya In & Out Special Rolls 8 Stk./pc.

AYA'S SPIDER ROLL ^K

17.9

Weichschalenkrabbe (Mangrovenkrabbe), Avocado, Shichimi Togarashi, Spicy Mayonnaise
Soft shell crab, avocado, shichimi togarashi, spicy mayonnaise

DYNASTIE ROLL ^{M, Ei, Ses, F}

14.9

Garnelen Tempura, flambierter Lachsmantel, Avocado, Frischkäse, Sesam, Lauch, Teriyaki Soße & Spicy Mayonnaise
Shrimp tempura, salmon, avocado, cream cheese, sesame, chives, teriyaki sauce & spicy mayo

SPICY TUNA ROLL ^{M, Ei, Ses, F}

15.9

Pikanter Thunfischtatar, Avocado, Wasabi Mayo, Tuna Mantel, Lauch, Sesam
Spicy tuna tatar, avocado, wasabi mayo, tuna coat, chives, sesame

EBISU ^{M, Ei, Ses, K}

13.9

Garnelen Tempura, Avocado, Wasabi Mayonnaise
Shrimp tempura, avocado, wasabi mayo

SPICY SALMON ROLL ^{M, F}





14.9

Lachstatar pikant, Gurke, Avocado, Lachs Flambiert, Tobiko, Chili Mayo, Teriyaki Soße, Spicy salmon tatar
Cucumber, avocado, flambe salmon on top with tobiko, spicy mayo & teriyaki sauce

TRUFFEL FRIED DRAGON ^{M, Ei, K}

15.9

Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse, Thunfisch Tatar, Truffle Crème, Teriyaki Soße, Lila-Süßkartoffelchips
Fried shrimp, cucumber, cream cheese, tuna tatar, truffle crème, teriyaki sauce and purple chips

JUNGLE SAKE ROLL ^{M, Ei, Ses, F}	14.9
Lachs, Avocado, Gurke, Wakame Salat, Tobiko, Wasabi Mayo, Sesam <i>Salmon, avocado, cucumber, wakame, tobiko, wasabi mayo and sesame</i>	
FLYING FIG ^M 	13.9
Feige, Gurke, Frischkäse, Bruschetta Tomaten, Basilikum, Teriyaki Soße <i>Fig, cucumber, tomato, basil, teriyaki sauce</i>	
PREMIUM BEEF ROLL ^M	16.9
Grüner Spargel Tempura, Avocado, Frischkäse, ummantelt flambiertem Rindfleisch, Tomaten, Pesto <i>Asparagus tempura, avocado, cream cheese, coat with flambe roastbeef, tomato & pesto</i>	
DUCK ROLL	14.5
Ente in Tempura, Gurke, Basilikum, Bruschetta Tomaten <i>Tempura duck, cucumber, basil, bruschetta tomato</i>	
UNAGI CRISPY SHRIMP ^{M, Ses, K}	16.9
Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Unagi ummantelt, Teriyaki, Sesam <i>Tempura shrimp, avocado, cream cheese, coat with unagi, sesame, teriyaki</i>	
YELLOW ROLL ^M 	12.0
Tamago, Gurke, Philly-Cheese, Inari on top, Tonkatsu Sauce <i>Tamago, cucumber, cream cheese, inari, tonkatsu sauce</i>	
GREEN TAN ^{M, Ses} 	12.0
Spargel Tempura, Avocado, Philly-Cheese, Sesam <i>Asparagus tempura, avocado, cream cheese, sesame</i>	
RED ABOKADO ^M 	12.0
Frittierte Avocado, Philly-Cheese, Gurke, Tomatenflocken, Süßkartoffel Chips <i>Deep fried avocado, cream cheese, cucumber, tomato flakes, purple chips</i>	

Aya Chef's Choices Sushi & Sashimi Variation

PLATE FOR TWO M, Ses, K, F, Ei

65.0

Auswahlplatte „Chef Choice“ mit Sushi & Sashimi für 2 Pers
Chef Choice Selection Plate with sushi & sashimi for 2 people

SASHIMI MORIAWASE

Chef Choice Selection small mix 12 Stk/pcs. Sashimi

25.0

Chef Choice Selection large mix 24 Stk/pcs. Sashimi

44.0

AYA'S SELECTION PLATE M, Ses, K, F, Ei

Es ist keine Auswahl möglich! Unsere Sushi-Meister werden alle Platten für Sie zusammenstellen.
Lassen Sie sich überraschen!

No selection available! All plates are crafted by our sushi masters. Let it be a surprise.

TSUKIJI

18.0

6 Stk. Nigiri

AYA'S

18.0

4 Stk. Nigiri & 1 Roll Uramaki

TOKYO

25.0

4 Stk. Nigiri, 1 Roll Uramaki & Sashimi

Für unsere kleine Gäste

K1. POMMES MIT PANIERTEM HÄHNCHENSCHNITZEL 9.0

Dazu Ketchup / *French fries with breaded chicken schnitzel and ketchup*

K2. GEBRATENE EIERREIS 9.0


Mit Hähnchen und Gemüse / *Egg fried rice with chicken and vegetables*

K3. RÄUBERTELLER (MIT BESTECK: GABEL UND LÖFFEL ODER MESSER)

Gehe auf Mission und erbeute das Essen deiner Eltern.


Go on a mission and steal your parents' food. We bring you cutlery

Desserts

MATCHA ^{M,4}  7.0

Grüntee-Eis mit frischem Obst

Green tea ice with fruits

GOMA ^{M,4}  7.0

Sesam-Eis mit frischem Obst

Sesame ice with fruits

MOCHIMIX ^{W,M,4} 9.0


3 verschiedene jap. Reiskucheneis

3 different jap. ricecake ice cream

SOUFFLE AL CIOCCOLATO ^{M,4} 11.0


Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

Chocolate souffle

BANANABALLS ^{M, Ei}  9.5

Knusprige Bananenbällchen mit Vanilleeis & Honig

crispy bananas with vanilla ice cream and honey

COCONUTBALLS  8.5

Leckere Teigbällchen gefüllt mit Kokosnusscreme

Doughballs filled with coconut cream

Liebe Gäste, seit Anfang 2024 zeichnen wir die Allergene für Sie aus. Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten Produkte kann es zu allergischen Reaktionen kommen. Gerne steht Ihnen unser kompetentes Personal für Ihre Fragen zur Verfügung.

Allergene:

W Weizen
G Gerste
K Krebstiere
Ei Eier
F Fisch
Er Erdnüsse
So Sojabohnen
M Milch
Sen Senf
Ses Sesamsamen
Su Sulphite
W Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
2 Koffein
3 Chininhaltig
4 mit Süßungsmitteln
Enthält eine Phenylalaninequelle
5 Antioxidationsmittel
6 Gerstenmalz
7 Hefe
8 mit Konservierungsstoff
9 mit Phosphat
10 geschwefelt
11 Geschmacksverstärker

The Aya Asia – Japanisches Restaurant & Sushi Bar
Dotzheimerstraße 149 – 65197 Wiesbaden
Telefon: 0611 168 93445

Öffnungszeiten:

Di.-Fr.: 12.00 – 15.00 und 18.00 – 23.00 Uhr
Sa. So.- und Feiertage.: 18.00 – 23.00 Uhr
Montag Ruhetage

© Die Inhalte dieser Speisekarte sind urheberrechtlich geschützt.

