

roji®

五大の世界

G O D A I N O S E K A I



UNSERE PHILOSOPHIE

Roji ins Deutsche übersetzt bedeutet „Taubedeckter Boden“ und ist als „der Weg (...)“ zu interpretieren. Roji beschreibt zweierlei Parallelen:

„Taste of Japan“ und „Godai No Sekai“.

Das Sinnbild „Taste of Japan“ umfasst den Anfang eines bodenständigen und bescheidenen Lebens und bildet das Gegenstück zum Ausdruck „Godai No Sekai“ welche eine Vollkommenheit der Welt als Ziel und die Vereinigung der fünf Elemente darstellt.

Das Roji vollführt aus metaphorischer Sicht den Beginn einer Reise zum Lebenserfolg und wird über das Torii Tor miteinander verbunden.

In gastronomischer Hinsicht verfolgt Roji die Vision dem Kunden durch Authentizität, Kreativität und Finesse ein lebendiges aber auch melodisches Gefühl zu vermitteln.

Das Speisen wird hier nicht nur zu bloßer Nahrungsaufnahme, sondern zu einem anhaltenden Erlebnis, geprägt von Freude, Harmonie, Wohlbefinden und optischer Ästhetik, wodurch Kunden in eine Oase der Ruhe und der inneren Balance versetzt werden.



サラダ SALATE



- A1 **EDAMAME**  F
Gedämpfte grüne
Sojabohnen mit Meersalz
*Steamed green soybeans
with sea salt*
5,00



- A2 **KIMCHI SALAT**  K,A,5
Scharf eingelegter
Chinakohl und Möhren
*Spicy pickled chinese
cabbage and carrots*
5,00



- A3 **SPINAT
SALAT**  K,F,L,A,C,7
Blanchierter Blattspinat
mit Unagi Sauce und
Sesam
*Blanched spinach with unagi
sauce and sesame*
5,00



- A4 **WAKAME
SALAT**  K,FA1
Eingelegter Algensalat
mit Sesam
*Pickled seaweed salad
with sesame*
5,00



- A5 **ROJI KAIZEN
SALAT**  K,FA1,D,L,A,Q,P,5,3
Gemischte Fischarten,
knusprige Lachshaut,
Avocado, gemischter
Salat & Dressing
*Mixed fish, crispy salmon
skin, avocado, mixed salad
& dressing*
10,00



- A6 **ROJI SALMON
SALAT**  K,FA1,D,L,A,5,3
Flambierter Lachs
auf Algensalat &
Spezial Sauce
*Flambeed salmon on
seaweed salad &
special sauce*
13,00



- A7 **ROJI TERIYAKI
SALAT**  K,FA1,D,L,A,7,5,3
gegrillter Lachs auf
gemischtem Salat &
Dressing
*Grilled salmon on mixed
salad & dressing*
15,00

EXTRAS

UNAGI SOBE	1,00	DUFTREIS	2,50
CHILI MAYO SOBE	1,00	SUSHIREIS	2,50
SESAM SOBE	1,00	UDON	3,00
		REISNUDELN	2,50

前菜 VORSPEISEN

- V1 **MINI FRÜHLINGSROLLEN** 5 Stk.  A 5,00
Gebackene Teigrolle mit Gemüse - *Deep fried dough roll with vegetables*
- V2 **CHICKEN WANTAN** 4 Stk.  A 5,00
Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Hähnchenfüllung
Homemade dumplings with chicken filling
- V3 **SHRIMPS WANTAN** 4 Stk.  A,B,D 5,00
Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Garnelenfüllung
Homemade dumplings with prawn filling
- V4 **GYOZA AJINOMOTO** Gedämpfte oder frittiert 4 Stk. A,A1,K,C,B,I,J,G
Teigtaschen gefüllt mit - *dumplings filled with*
Huhn *chicken* 5,00
Vegetarisch *vegetarian*  5,00



- V5 **SPRING ROLLS** 2 Stk.  A1,B,C,H,O,I,D 6,50
Hausgemachte Frühlingsrollen
gefüllt mit Huhn, Garnelen, Kohlrabi,
Karotten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln,
Morcheln, Glasnudeln, serviert mit
Limetten-Vinaigrette
*Homemade spring rolls filled with
chicken, shrimp, kohlrabi, carrots, onions,
spring onions, morels, glass noodles,
served with lime vinaigrette*

- V6 **YAKITORI** 2 Spieße K,F,A1 5,00
Gegrillte, marinierte Hähnchenspieße - *Grilled, marinated chicken skewers*
- V7 **TORI NO KARAAGE**  3 Stk. A,F 5,00
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets - *Homemade chicken nuggets*
- V8 **TORNADO PRAWNS** 3 Stk. A,B,O 5,00
Gebackene Garnelen umwickelt mit Kartoffelspirale
Deep fried prawns, wrapped in a potato spiral
- V9 **SWEET POTATO**  A,G,I,C 5,00
Gebackene Süßkartoffelstreifen - *Baked sweet potato strips*

- V10 **SUMMER ROLLS** 2 Stk.  A1,E,B,C,K,O,F
Serviert mit hausgemachter
Hoisin Sauce. Wahlweise mit
*Served with homemade Hoisin sauce.
Summer rolls optionally with*
Garnelen *prawns* 6,00
Huhn *chicken* 5,50
Tofu  5,50



- V11 **VORSPEISEN MIX FÜR 2**  A,G,I,O,A1,F,C,D 19,00
Gemischte Vorspeisenplatte von uns für Sie zusammengestellt
Mixed appetizer plate for 2 „chef's choice“

ス ー プ SUPPEN

- C1 **MISO SHIRU** 🍡 A,A1,D,F 5,00
Würzige Misosuppe mit Seetang, Tofu & Frühlingszwiebel
Miso soup with sea weed, tofu, spring onions
-
- C2 **ROJI SPEZIAL SUPPE** 🍡 NEW D,O,10,F 7,00
Suppe mit Champignons & Tomaten.
Wahlweise mit
Soup with mushrooms & tomatoes. Optionally with
- a. Lachs *salmon* 7,00
 - b. Huhn *chicken* 7,00
 - c. Garnelen *prawns* 7,00

- C3 **COCONUT SUPPE** 🍡,O Hausgemachte, exotische Hühnerbrühe mit Kokosmilch, Tomaten, Champignons & Koriander.
Wahlweise mit
Homemade, exotic chicken broth, coconut milk, tomatoes, champignons & coriander. Optionally with
- a. Lachs *salmon* 7,00
 - b. Huhn *chicken* 7,00
 - c. Garnelen *prawns* 7,00
-
- C4 **WANTAN SUPPE** 🍡 NEW D,F,A,A1,K 7,00
Hühnerbrühe mit Wantan, gefüllt mit Huhn und Gemüse, Pak Choi, Karotten, Lauchzwiebeln und Koriander
Chicken broth with wontons, stuffed with chicken and vegetables, pak choy, carrots, spring onions and coriander

タ パ ス ROJI TAPAS



- 1 **LOVE ON THE BOAT** 🍡 2 Stk. D,K,A1,F,C 5,00
Lachstatar & Thunfisch-Tatar auf Avocado & Frühlingszwiebel
Salmon & tuna tatar on avocado & spring onions
-
- 2 **ROJI TEMPURA** 2 Stk. 🍡 Q,A1,F,K 5,00
Panierte Riesengarnelen ummantelt mit grünen Reisflocken, mit Unagi Soße
Breaded king prawns covered in green rice flakes, with unagi sauce



- 3 **EBI TEMPURA** 2 Stk. Q,A1,F,K 5,00
Panierte Riesengarnelen
Breaded king prawns
-
- 4 **ROJI NACHOS** 2 Stk. 🍡 🍡 D,Q,A1,F,A,K 5,00
Frittierte jap. Nachos & Thunfisch-Tatar
Deep fried japanese Nachos & tuna tatare

タパス ROJI TAPAS



- 5 **SALMON ABURI** 2 Stk. D,K,A1,FC **4,80**
 Flambierter Lachs mit
 grünem Babyspargel
Flambeed salmon with green asparagus

- 6 **TUNA ABURI** 2 Stk. D,K,A1,FC **4,80**
 Flambierter Thunfisch mit
 grünem Babyspargel
Flambeed tuna with green asparagus



- 7 **KING ABURI** 2 Stk. 🍷 D,K,A1,FC **4,80**
 Flambierter Lachs mit Aal
Flambeed salmon with eel

- 8 **SALMON-TATAR** 2 Stk. D,K,A1,FC **4,80**
 Reis mit Lachstatar mit
 Gurke umwickelt
*Rice with salmon tatar
 wrapped in cucumber*

- 9 **TUNA-TATAR** 🍷 2 Stk. D,K,FC **4,80**
 Reis mit Thunfisch-Tatar
 mit Gurke umwickelt
*Rice with tuna tatar
 wrapped in cucumber*

- 10 **TOFU TEMPURA** 2 Stk. 🌱🍷 A1,FK **4,80**
 Paniierter Tofu ummantelt
 mit grünen Reisflocken
Breaded tofu covered in green rice flakes

タパス ROJI TAPAS

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | SALMON ROSE 2 Stk. 🍷 D,K,A1,EC | 4,80 |
| | Flambierter Lachs mit Lachstatar
<i>Flambeed salmon with salmon tatar</i> | |
| 12 | TUNA ROSE 🍷 2 Stk. 🍷 D,K,F | 4,80 |
| | Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-Tatar
<i>Flambeed tuna with tuna tatar</i> | |
| 13 | CRAYFISH ROSE 🍷 2 Stk. 🍷 D,K,FB | 4,80 |
| | Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt
<i>Crayfish tatar wrapped with cucumber</i> | |
| 14 | SCALLOP ROSE 🍷 2 Stk. 🍷 D,K,FN | 4,80 |
| | Flambierter Thunfisch mit
Jakobsmuscheln und Tobiko on top
<i>Flambeed tuna with scallops and tobiko on top</i> | |
| 15 | WHITE ROSE 2 Stk. 🍷 D,K,FG | 4,80 |
| | Flambierter Lachs mit Frischkäse,
Tobiko und crispy seaweed on top
<i>Flambeed salmon with cream cheese,
tobiko and crispy seaweed on top</i> | |
| 16 | MIX OF ALL ROSES 10 Stk. 🍷 🍷 D,K,A1,EC,GN,GB | 22,00 |



Roses of Roji

お任せ

TAPAS PLATTEN

C,J,K,L,A,F,D,B,O,N,G,A1,7,5

Mix aus diversen Tapas von uns
für Sie zusammengestellt
Mix of various tapas „chef choice“

T1	TAPAS MIX FOR 1	ca. 8 Stk. 🍷	22,00
T2	TAPAS MIX FOR 2	ca. 16 Stk. 🍷	44,00
T3	TAPAS MIX FOR 3	ca. 24 Stk. 🍷	66,00



お任せ

ROJI PLATTEN

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefskoch's,
fantasievoll für Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen
Pro Person ca. 18 Stk.

P1	PLATTE FÜR 1	👍 C,J,K,L,A,A1,F,D,B,O,Q,G,N,7,5	32,50
P2	PLATTE FÜR 2	👍 C,J,K,L,A,A1,F,D,B,O,Q,G,N,7,5	65,00
P3	PLATTE FÜR 3	👍 C,J,K,L,A,A1,F,D,B,O,Q,G,N,7,5	97,50
P4	PLATTE FÜR 4	👍 C,J,K,L,A,A1,F,D,B,O,Q,G,N,7,5	130,00



特別 ROJI SPEZIAL



52 **CRAW DADDY** 🍣👍 D,B,C,K,A1,F,I,G 4 Stk. **8,50**
8 Stk. **16,00**

Flusskrebs-Tatar mit Babyspargel obendrauf
flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam
*Crayfish tartare with baby asparagus topped with
flambéed salmon, salmon tatara & sesame*

53 **ROJI RAINBOW** D,G,A1,F,K

4 Stk. **8,50**
8 Stk. **16,00**

Gemüse Tempura, Frischkäse, obendrauf mit
verschiedenen Auflagen von Fisch & Sesam
*Vegetable Tempura, cream cheese topped
with various types of fish & sesame*



54 **SNOW WHITE** 🍣👍 1D,G,A,F,K

4 Stk. **8,50**
8 Stk. **16,00**

Frittierte Avocado & flambierter Butterfisch
Deep fried avocado & flambéed butterfish

55 **DEVIL INSIDE** D,A1,F,K,G,I,C,G

4 Stk. **8,50**
8 Stk. **16,00**

Lachshaut, Babyspargel, Frischkäse, obendrauf
flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam
*Salmonskin, baby asparagus, cream cheese topped with
flambéed salmon, salmon tatara & sesame*



56 **WHITE TIGER** D,G,A1,F,K

4 Stk. **8,50**
8 Stk. **16,00**

Butterfisch, Avocado, Oshinko, Frischkäse,
obendrauf flambierter Butterfisch & Sesam
*Butterfish, avocado, oshinko, cream cheese,
topped with flambéed butterfish & sesame*

特別 ROJI SPEZIAL

57 AMAZING FRIENDSHIP 🍡 D,G,A1,FK,J,C 4 Stk. 8,50 8 Stk. 16,00

Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf Aal,
flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam
*Salmon, avocado, cream cheese, topped with
eel, flambéed salmon, salmon tartare & sesame*



58 LAST WARRIOR D,A1,FK,GX 4 Stk. 8,50 8 Stk. 16,00

Lachshaut, Aal, Avocado,
obendrauf Lachs & Sesam
*Salmonskin, eel, avocado, topped
with salmon & sesame*

60 KING'S FAVOURITE 🍡 D,O,A,A1,K,F,G 4 Stk. 8,50 8 Stk. 16,00

Ebi Tempura, Avocado Frischkäse,
obendrauf flambierter Thunfisch,
Thunfisch-Tatar & Sesam
*Ebi Tempura, avocado, cream cheese, topped
with flambéed tuna, tuna tartare & sesame*



61 VOLCANO TUNA 🍡 D,G,A1,FK 4 Stk. 8,50 8 Stk. 16,00

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, obendrauf
flambierter Thunfisch, Thunfisch-Tatar & Sesam
*Tuna, avocado, cream cheese, topped
with tuna flambé, tuna tartare & sesame*

62 ANGRY DRAGON O,D,A1,FK,J,G,C 4 Stk. 8,50 8 Stk. 16,00

Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, obendrauf
flambierter Lachs, Aal, Lachstatar & Sesam
*Ebi Tempura, avocado, cream cheese, topped with
flambéed salmon, eel, salmon tartare & sesame*



特別 ROJI SPEZIAL

63 PRAWN ATTACK 🍣 5 Stk. B,C,A1,E,K,J,O,G,D,A 15,00

5 Riesengarnelen, Lachs, Avocado,
Gurken, Frischkäse, Tobiko & Sesam
*5 king prawns, salmon, avocado, cucumber,
cream cheese, tobiko & sesame*



64 EBI TEMPURA ROLLS 🍣 O,K,A1,FA

4 Stk. 8,50
8 Stk. 16,00

Ebi Tempura, Gurke, Avocado,
Frischkäse, Tobiko & Sesam
*Ebi Tempura, cucumber, avocado,
cream cheese, tobiko & sesame*

65 THE 8 MOUNTAINS 🍣 16,00

8 Stk, 🍣 🍣 NEW D,N,B,K,J,FA

8 Stk. frittierte Maki mit Avocado
& Gurke, Tobiko, überdeckt mit
Lachs-, Thunfisch-, Flusskrebs-Tatar
*8 pcs. maki with avocado and cucumber
with tobiko, topped with salmon-, tuna-,
crayfish tatar*



66 LITTLE ZHENLONG 🍣 NEW O,K,A1,FD,G 4 Stk. 8,50

8 Stk. 16,00

Lachs, Gurken, Frischkäse,
obendrauf Avocado
*Salmon, cucumber, cream cheese,
avocado on top*

50% **NIGIRI** 2 STK.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | SAKE NIGIRI 🍡 D,A | 4,50 |
| | Lachs - <i>salmon</i> | |
| 101 | MAGURO NIGIRI 🍡 D,A | 5,00 |
| | Thunfisch - <i>tuna</i> | |
| 103 | MUTSU NIGIRI D,A | 4,50 |
| | Butterfisch - <i>butterfish</i> | |
| 104 | KANI NIGIRI D,C,A1,B,A | 4,50 |
| | Krebsfleischimitat - <i>surimi</i> | |
| 105 | EBI NIGIRI 🍡 O,A | 4,50 |
| | Großgarnele - <i>king prawns</i> | |
| 106 | AMAEBI NIGIRI Q,A | 4,50 |
| | Tiefseegarnele - <i>sweet water prawn</i> | |
| 107 | IKA NIGIRI A,P | 4,50 |
| | Tintenfisch - <i>squid</i> | |
| 108 | TAKO NIGIRI Q,A | 4,50 |
| | Gekochter Oktopus - <i>cooked octopus</i> | |
| 109 | UNAGI NIGIRI D,F,A1,A | 5,00 |
| | Gegrillter Aal - <i>grilled eel</i> | |
| 110 | HOKKIGAI NIGIRI N,A | 5,00 |
| | Große Trogmuschel - <i>clam</i> | |
| 111 | HOTATEGAI NIGIRI N | 5,00 |
| | Jakobsmuschel - <i>scallops</i> | |
| 112 | NIGIRI OMAKASE | 17,00 |
| | 8 Stk. 🍡 A,D,O,Q,P,N,B,F | |
| | Nigiri Chef's Choice | |



巻き MAKI 8 STK.

- | | | |
|-----|--|------|
| 200 | SAKE MAKI <small>D,A</small> | 5,00 |
| | Lachs
<i>Salmon</i> | |
| 201 | SAKE AVO MAKI  <small>D,A</small> | 5,00 |
| | Lachs & Avocado
<i>Salmon & avocado</i> | |
| 202 | TEKKA MAKI <small>D,A</small> | 5,50 |
| | Thunfisch
<i>Tuna</i> | |
| 203 | TEKKA AVO MAKI  <small>D,A</small> | 5,50 |
| | Thunfisch & Avocado
<i>Tuna & avocado</i> | |
| 204 | SPICY TUNA MAKI   <small>D,K,A,5</small> | 5,50 |
| | Pikantes Thunfisch-Tatar
<i>Spicy tuna tartare</i> | |
| 205 | EBI MAKI <small>O,A</small> | 5,00 |
| | Großgarnele
<i>King prawns</i> | |
| 206 | EBI AVO MAKI  <small>O,A</small> | 5,00 |
| | Großgarnele & Avocado
<i>King prawns & avocado</i> | |
| 207 | SPICY EBI MAKI   <small>O,C,A,5,B,K</small> | 5,50 |
| | Pikantes Flusskrebstatar
<i>Spicy crayfish tartare</i> | |
| 208 | CALIFORNIA MAKI <small>C,A1,B,A</small> | 5,00 |
| | Krebsfleischimitat & Avocado
<i>Crab meat imitation & avocado</i> | |
| 209 | SALMON SKIN MAKI <small>A1,F,K,A,D</small> | 5,50 |
| | Knusprige Lachshaut & Sesam
<i>Crispy salmon skin & sesame</i> | |
| 210 | ROJI UNAGI MAKI  <small>D,F,A1,K,A</small> | 5,50 |
| | Gegrillter Aal, Gurke & Sesam
<i>Grilled eel, avocado & sesame</i> | |



ROJI PIZZA



- 861 **CRAYFISH PIZZA** 🍷 4 Stk. A,A1,FG,C,K,J,B,K,5 **9,00**
 Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse & Flusskrebstatar
Deep fried rice pizza, cream cheese & crayfish tartare

- 86 **SALMON PIZZA** 4 Stk. 🍷 D,A1,FG,C,K,J,A **9,00**
 Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse & flambierter Lachs, obendrauf Lachstatar
Deep fried rice pizza, cream cheese & flambéed salmon, topped with salmon tartare



- 87 **TUNA PIZZA** 🍷 4 Stk. D,K,G,A,5,K **9,00**
 Frittierte Reis-Pizza, Frischkäse & flambierter Thunfisch, obendrauf Thunfisch-Tatar
Deep fried rice pizza, cream cheese & flambéed tuna, topped with tuna tartare

刺身 SASHIMI

- 88 **SALMON SASHIMI** 6 Stk. ^D **12,00**
 Scheiben vom Lachs
Slices of salmon
- 89 **TUNA SASHIMI** 6 Stk. ^D **13,00**
 Scheiben vom Thunfisch
Slices of tuna
- 90 **SALMON & TUNA** 🍷 6 Stk. ^D **13,00**
 Scheiben vom Lachs & Thunfisch
Slices of salmon & tuna
- 91 **HOTATEGAI SASHIMI** 6 Stk. ^N **12,00**
 Scheiben von Jakobsmuscheln
Slices of scallop
- 92 **LUXURY MIX** 15 Stk. 🍷 D,N,O,P,Q,B **32,00**
 große Platte gemischtem Fisch & Meeresfrüchten
Big plate with various types of fish & seafood



敲き

CARPACCIO & TATAKI

serviert mit Salat & Ponzu Soße, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko & Sesam
served with salad & ponzu sauce garnished with bonito flakes, omibudo, tobiko & sesame



93 **SALMON CARPACCIO** 9 Stk. D,A1,E,K,A **15,00**
rohe Lachsscheiben
raw salmon slices



94 **TUNA CARPACCIO** 9 Stk. D,A1,E,K,A **15,00**
rohe Thunfischscheiben
raw tuna slices



95 **MIX CARPACCIO** 15 Stk. D,A1,E,K,A **18,00**
gemischte rohe Fischeischnen
und Meeresfruchte
various types of raw fish slices and seafood



96 **SALMON TATAKI** 9 Stk. D,A1,E,K,A **15,00**
leicht angegrillte Lachsscheiben
slightly grilled salmon slices



97 **TUNA TATAKI** 9 Stk. D,A1,E,K,A **15,00**
leicht angegrillte Thunfischscheiben
slightly grilled tuna slices



98 **HOTATEGAI TATAKI** 12 Stk. A1,E,N,K,A **15,00**
leicht angegrillte Jakobsmuscheln
slightly grilled scallop slices

ROJI MINI CRUNCHY

8 STK.

**80 CHICKEN CRUNCHY** 🍗 A1,EK,D,A,C **8,00**

Panierte Mini-Rollen mit
mariniertem Yakitori, Gurke & Sesam
mit Unagi- und Sesame Soße
*Breaded mini-rolls with marinated
Yakitori, cucumber & sesame, unagi &
sesame sauce*

81 SALMON CRUNCHY 🍣 D,G,K,A1,E,A,C **8,00**

Panierte Mini-Rollen mit Lachs,
Frischkäse mit Unagi- & Sesame Soße
*Breaded mini-rolls with salmon,
cream cheese with unagi & sesame sauce*

**82 EBI AVO CRUNCHY** A,B,C,K,O,F,G,A1 **8,00**

Panierte Mini-Rollen mit Garnele,
Frischkäse, Avocado & Sesam,
mit Unagi und Sesame Soße
*Breaded mini-rolls with prawns, cream
cheese, avocado, sesame, with unagi &
sesame sauce*

83 SPICY EBI CRUNCHY 🌶️ B,C,K,A1,F,5 **8,00**

Panierte Mini-Rollen mit Flusskrebs-
Tatar & Sesam, Unagi- und Sesame Soße
*Breaded mini-rolls with crayfish
tartare & sesame, unagi & sesame sauce*

**84 SPICY TUNA CRUNCHY** 🌶️ 🍗 D,K,A,A1,F,5 **8,00**

Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch
Tatar, Frühlingszwiebel & Sesam,
Unagi und Sesame Soße
*Breaded mini-rolls with tuna tartare, spring
onions & sesame, unagi & sesame sauce*

85 SPICY BUTTER CRUNCHY 🌶️ A,D,A1,F,G,5 **8,00**

Panierte Mini-Rollen mit Butterfisch
und Frischkäse mit Unagi-, Spicy- &
Sesam Soße
*Breaded mini-rolls with butterfish and
cream cheese with unagi-,
spicy & sesame sauce*

- 71 **SALMON & EEL** A,D,N,G,C,A1,F,K 6 Stk. 10,00
12 Stk. 19,00

Panierte Big Rolls mit Lachs, Aal, Avocado & Frischkäse, mit Unagi- & Sesamsoße
Breaded big rolls with salmon, eel, avocado & cream cheese, with unagi- & sesame sauce

- 72 **CHICKEN & CUCUMBER** A,G,A1,C,G,F,K 6 Stk. 10,00
12 Stk. 19,00

Panierte Big Rolls mit Huhn, Gurken & Frischkäse mit Unagisoße- & Sesamsoße
Breaded big rolls with chicken, cucumber & cream cheese with unagi- & sesame sauce

- 73 **CRAYFISH & AVOCADO** A1,A,B,C,F,G,K 6 Stk. 10,00
12 Stk. 19,00

Panierte Big Rolls mit Flusskrebis, Avocado & Frischkäse mit Spezial- und Chilisauce
Breaded big rolls with crayfish, avocado & cream cheese with special- & chili sauce



INSIDE-OUT 8 STK.



- 148 **UNAGI SPECIAL I.O** NEW K,D,G,A 11,00

Aal, Röstzwiebeln, Lachshaut, Gurke, Tobiko & Sesam
Eel, roasted onion, salmon skin, cucumber, tobiko & sesame

- 149 **SAKE KAPPA I.O** K,D,G,A 10,50

Lachs, Gurke, Frischkäse, Tobiko & Sesam
Salmon, cucumber, cream cheese, tobiko & sesame

- 150 **CALIFORNIA I.O** D,C,A1,B,G,K,A 10,50

Krebsfleischimitat, Gurke, Tobiko & Sesam
Crab meat imitation, cucumber, tobiko & sesame

- 151 **MAGURO I.O** D,G,K,A 11,00

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam
Tuna, avocado, cream cheese, tobiko & sesame

- 152 **SAKE I.O** D,G,K,A 10,50

Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam
Salmon, avocado, cream cheese, tobiko & sesame

- 153 **SPICY TUNA I.O** D,K,A,G,5 11,00

Pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke, Tobiko & Sesam
Spicy tuna tartare, cucumber, tobiko & sesame

- 154 **SPICY EBI I.O** C,K,B,A,5,G 11,00

Pikanter Flusskrebis Tatar, Gurke, Tobiko & Sesam
Spicy crayfish tartare, cucumber, tobiko & sesame

- 155 **ROJI SPECIAL I.O** C,K,B,A,D,5,G,F 11,50

Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, obendrauf flambiertes Lachstatar, Tobiko & Sesam
Crab meat imitation, avocado, cucumber, topped with, flambéed salmon tartare, tobiko & sesame

VEGAN CLASSIC

mit Sesam - *with sesame*

		Maki	Nigiri			Maki	Nigiri
		8 Stk.	1 Stk.			8 Stk.	1 Stk.
300	AVOCADO  K,A	4,50	2,50	305	SHIITAKE  A,FK	4,00	2,00
	Avocado				Marinierter Pilz		
					<i>Marinated mushroom</i>		
301	KAPPA  K,A	4,00	2,00				
	Gurke						
	<i>Cucumber</i>						
303	KAMPYO K,AF	4,00	2,00	306	INARI K,FA	4,00	2,00
	Kürbissstreifen				Tofu Tasche		
	<i>Pumpkin strips</i>				<i>Tofu bags</i>		
304	O-SHINKO K,L,11,A	4,00	2,00	307	BABYSPARGEL K,A	4,50	2,50
	Marinierter Rettich				Babyspargel		
	<i>Marinated radish</i>				<i>Baby asparagus</i>		

VEGAN SPECIAL

350	ORCHIDEE ROLLS K,L,11,A,F	4 Stk. 8,50	8 Stk. 16,00
	Avocado, Gurke, Rettich, Kampyo, Zuckererbsen & Sesam		
	<i>Avocado, cucumber, radish, kampyo, sugar peas & sesame</i>		
351	SHAOLIN MONK ROLLS K,A1,FA	4 Stk. 8,50	8 Stk. 16,00
	Avocado, Shiitake, Gurke, obendrauf Inari & Sesam		
	<i>Avocado, shiitake, cucumber, topped with inari & sesame</i>		
352	BIG POPEYE ROLLS  A,K,A1,F	4 Stk. 8,50	8 Stk. 16,00
	Gemüse Tempura, umwickelt mit blanchiertem Spinat & Sesam		
	<i>Vegetable Tempura, wrapped with blanched spinach & sesame</i>		
353	VEGGIE I.O ROLLS K,FA		8 Stk. 9,50
	Avocado, Gurke, Shiitake, umhüllt von Sesamkernen		
	<i>Avocado, cucumber, shiitake coated with sesame seeds</i>		
354	BUDDHA SMILE ROLLS  A1,FA,K	6 Stk. 10,00	12 Stk. 19,00
	Panierte Big-Rolls gefüllt mit verschiedenem Gemüse & Sesam		
	<i>Breaded big-rolls filled with various vegetables & sesame</i>		
355	CRUNCHY VEGGIE ROLLS A1,FA,K		8 Stk. 8,50
	Panierte Mini-Rolls gefüllt mit verschiedenem Gemüse & Sesam		
	<i>Breaded mini-rolls filled with various vegetables & sesame</i>		
356	MONK PIZZA A1,F,5,K		4 Stk. 8,50
	Frittierte Reis-Pizza, Tofu, Wakame & Kimchi		
	<i>Deep fried rice pizza, tofu, Wakame & Kimchi</i>		
357	VEGAN LOVE ON THE BOAT A,F,K,5		2 Stk. 5,00
	Seetangsalat auf Avocado und Specialsoße		
	<i>Seaweed salad on avocado and special sauce</i>		

NEW
Vegan Special Plate



360 **ROJI VEGAN SPECIAL PLATE** A.F.K. **29,00**

4 Stk Buddha Smile Roles

8 Stk. Orchidee Rolls

2 Stk. Vegan Love on the Boat

NUDELSUPPEN / NOODLE SOUPS

400 **PHO BO** Rindfleisch - *beef* ^{FD} 15,00

Vietnamesische Duftreisbandnudeln in einer traditionellen, kräftigen und klaren 5 Kräuter-Brühe.

Verfeinert mit roten Zwiebeln, Ingwer und frischem Koriander
Vietnamese fragrant rice noodles in traditional, strong and clear 5 herb broth. Refined with red onions, ginger and fresh coriander



400

401 **PHO GA** Huhn - *chicken* ^{FD} 15,00

Eine aromatische Brühe mit Duftreisbandnudeln und Hühnerbrust, verfeinert mit Koriandersamen, Zwiebeln, Limettenblättern, Frühlingszwiebeln und Koriander

An aromatic broth with fragrant rice noodles and chicken breast, refined with coriander seeds, onions, lime leaves, spring onions and coriander

402 **PHO TOFU** Tofu ^{FD} 14,00

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Lauchzwiebeln und Koriander
Traditional rice noodle soup with tofu, spring onions and coriander

403 **ROJI SPEZIAL PHO** ^{FD} 16,00

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit zart gebratenem Rindfleisch, Lauchzwiebeln und Koriander
Traditional rice noodle soup with tender roasted beef, spring onions and coriander

GEBRATEN / STIR FRIED NEW

404 **CHICKEN YAKI UDON** ^{F,A,A1,C,10} 15,00

Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse & Hühnerfleisch

Stir fried udon noodles with egg, various vegetables and chicken



404

405 **TOFU YAKI UDON** ^{F,B,A,A1,C,10} 15,00

Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse & gebratenem Tofu

Stir fried udon noodles with egg, various vegetables and fried tofu



405

406 **EBI YAKI UDON** ^{F,A,A1,C,0,10} 16,00

Gebratene Udonnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse & Garnelen

Stir fried udon noodles with egg, various vegetables and prawns

DONBURI REISSCHALE

450 SAKE DON D,E,K,A,A1 15,00

Rohes Lachsfilet, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Raw salmon fillet, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame

451 SAKE YAKI DON D,E,K,C,A,A1 16,00

Spiegelei, leicht flambiertes Lachsfilet, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Fried egg, flambéed salmon fillet, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame

452 SAKE TERIYAKI DON D,E,K,C,A,A1,10 16,00

Gegrilltes Lachsfilet mit Haut, Teriyaki Sauce, verschiedenes Gemüse und Salat
Grilled salmon fillet with skin, teriyaki sauce, various vegetables and salad

453 MAGURO DON D,K,A,F,A1 15,00

Rohes Thunfischfilet, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Raw tuna fillet, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame



454 MAGURO YAKI DON D,E,K,C,A,A1 16,00

Spiegelei, leicht flam. Thunfischfilet, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Fried egg, flambéed tuna fillet, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame

455 KARAAGE DON K,F,A,A1 15,00

Hausgemachtes frittiertes Hähnchen, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Homemade deep fried chicken, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame

456 ROJI DON D,E,K,C,A1,0 15,00

Verschiedenste rohe Fischarten, Meeresfrüchte, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Various types of raw fish, seafood, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame

457 VEGGIE DON E,K,A1,A 15,00

Verschiedene Gemüse Tempura, Gemüse, Kaiserschoten, Shiitake, Oshinko & Sesam
Various vegetables tempura, vegetables, snow peas, shiitake, oshinko & sesame

458 TOFU TERIYAKI DON E,K,A1,10 15,00

Gebackener Tofu, Teriyaki Sauce, verschiedenes Gemüse und Salat
Fried tofu, teriyaki sauce, various types of vegetables and salad

MAIN DISHES

NEW



500. **OLD BUT GOLD** G,F,D,O,L,10
 Cremiges Currygericht mit Kokosmilch
 und rotem Curry auf Gemüse &
 bunte Saisonsalat
*Creamy curry dish with coconut milk and
 red curry on vegetables and seasonal salad*

510. **BIG PEANUT** G,F,D,O,L,10
 Cremiges Currygericht mit Kokosmilch
 und Erdnuss auf Gemüse und
 bunte Saisonsalat
*Creamy curry dish with coconut milk and
 peanuts on vegetables and seasonal salad*

**WAHLWEISE MIT REIS ODER REISNUDELN UND:
 OPTIONALLY WITH RICE OR RICE VERMICELLI AND:**

- Gegrillte Hühnerschenkel *Grilled chicken thighs* 16,00
- Gebratene Garnelen *Stir-fried prawns* 16,00
- Tofu 16,00

TEPPANYAKI

550 **SALMON YAKI** 5 Stk. D,K,F,C,A 10,00
 Leicht gegrilltes Lachsfilet
 mit Babyspargel auf Spinat
*Slightly grilled salmon fillet with
 baby asparagus on spinach*

552 **EBI YAKI** 4 Stk. O,K,A,F,C 10,00
 Gegrillte Großgarnelen
 mit Babyspargel auf Spinat
*Grilled king prawns with
 baby asparagus on spinach*

551 **TUNA YAKI** 5 Stk. D,A,F,C,K 10,00
 Leicht gegrilltes Thunfischfilet
 mit Babyspargel auf Spinat
*Slightly grilled tuna fillet with
 baby asparagus on spinach*

553 **HOTATAGAI YAKI** 4 Stk. N,K,A,F,C 10,00
 Leicht gegrillte Jakobsmuscheln
 mit Babyspargel auf Spinat
*Slightly grilled scallop with
 baby asparagus on spinach*

NEW

520. **NOODLE BOWL** D,E,F,K,O,C

Reisnudel Bowl mit Salat, Kräuter,
Erdnüsse und Röstzwiebeln,
serviert mit einer Limetten Vinaigrette.
Wahlweise mit ...

*Rice vermicelli bowl with salad, herbs,
peanuts and roasted onions, served with
a lime vinaigrette. Optionally with*

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| • Rindfleisch <i>beef</i> | 16,00 |
| • Frühlingsrollen <i>spring rolls</i> | 15,00 |
| • Tofu | 15,00 |



DESSERT

- | | | |
|----|---|--------------|
| N1 | MATCHA - EIS <small>G,6</small> | 8,00 |
| | Grüntee Eis serviert mit roten Bohnen & Mochi
<i>Green tea ice served with red beans & mochi</i> | |
| N2 | MATCHA MOCHI 3 Stk. <small>C,2,F</small> | 4,50 |
| N3 | JAP. CHEESE CAKE <small>A,G,AA1,C,GF</small> | 4,50 |
| N4 | SESAMBÄLLCHEN <small>AA1,H,K</small> | 5,00 |
| N5 | SWEET SET FOR 2 <small>A,A1,C,FG,H,K</small> | 10,00 |
| | 2 Sesambällchen, 2 Mochi,
1 Cheese Cake | |
| N6 | HOT & COLD <small>G,6,AA1</small> | 8,00 |
| | Matcha Eis und 2 Stk.
frittierte Apfel Gyoza
<i>Matcha ice cream and 2 pcs.
fried apple gyoza</i> | |
| N7 | APPLE GYOZA
"AJINOMOTO" | 5,00 |
| | 4 frittierte Gyoza mit Apfel Füllung
<i>4 fried gyoza with apple filling</i> | |
| N9 | MATCHA CRÈME
BRÛLÉE <small>NEW 1,G,C</small> | 8,00 |
| | Hausgemachte Creme Brulee verfeinert
mit japanischem Matcha
<i>Homemade Creme Brulee refined with
japanese matcha</i> | |



Getränke Beverages



お酒 JAPANESE DRINKS

SAKE

200 ml

D5 **SAKE CLASSIC** warm oder kalt 6,00

UMESHU I PFLAUMENLIKÖR 4CL

on Ice Mit Soda

D6 **CHOYA CLASSIC** L 3,00 5,00

WHISKY

2 cl 4 cl

GIN

2 cl 4 cl

D16 **NIKKA FROM THE BARREL** A3 5,00 10,00

D18 **ROKU GIN** 4,00 8,00

VODKA

2 cl 4 cl

D21 **NEP MOI** (vietnam. Reisschnaps) 3,00

お茶 TEE

Tasse Kännchen

D23 **JASMINTEE** - *jasmine tea* 4,00 5,00

D24 **NEW MOON** 4,00 5,00
Pandan, Zitronengras & Honig
Pandan, lemongrass & honey

D25 **GENMAICHA** 4,00 5,00
Grüner Tee mit geröstetem Reis
Green tea with roasted rice

D26 **CHRYSANTHEMEN** 4,00 5,00
Feiner Tee aus Chrysanthemenblüten
Fine tea made of chrysanthemum blossom

D27 **OOLONG** 4,00 5,00
Gerösteter Halb fermentierter Tee
Jasmine blossom tea

D29 **ROJI SPECIAL** 4,00 5,00
Ingwer, Jasminblüte, Rosenknospen, Goji Beeren & Honig
Ginger, jasmine bud, rosebud, goji berries & honey

HOMEMADES 0,5 L

D40 **ROJI EISTEE** 1,5,6 **6,90**

Hausgemachte Eistee mit Limettensaft, Maracujasaft & Tee

Homemade ice tea with lime juice, passion fruit juice & tea

D41 **GOLDEN MYSTERY** 1,7,5,6 **6,90**

Mangosaft, Ingwer, Limetten, Basilikumsamen, Soda

Mango juice, ginger, lime, basil seeds, soda

D42 **BLUEBERRY BASIL** 1,5,6 **6,90**

Blaubeere, Thai-Basilikum, Zitronensaft, Violetsirup & Soda

Blueberry, Thai-Basil, lemon juice, violet syrup & soda

D43 **ALOE** 7,5,6,3 **6,90**

Aloe Vera, Basilikumsamen, Lycheesaft, Minze, Limettensaft

Aloe Vera, basil seeds, lychee juice, mint, lime juice

D44 **BAD BLOOD** 1,5,6 **6,90**

Beeren-mix, Erdbeerensirup, Limettensaft, Minze & Soda

Berry mix, strawberry syrup, lime juice, mint & soda

D45 **MANGO LASSI** 6,5,6 **0,3 L 4,80**

Mangopulp, Milch, Sahne & Jogurt

Mango pulp, milk, cream and yogurt

D46 **GREEN SCREEN** ⁵ **6,90**

Limettensaft, Holundersirup, Minze, japanischer Matcha & Soda

Lime juice, elderberry syrup, mint, japanese matcha & soda



飲料 SOFTDRINKS

0,33 L

D30	FRITZ-KOLA ^{1,4}	3,90
D31	FRITZ-KOLA (ZUCKERFREI) ^{1,3,4}	3,90
D32	THOMAS HENRY Tonic ⁸ , Ginger Ale ^{1,5} , Ginger beer (Spicy Ginger) ^{1,5}	0,2L 3,50
D33	MINERALWASSER SELTERS Naturell / Classic	0,25 L 3,00 0,75 L 6,50

ジュース SÄFTE / JUICES

0,2 L

0,4 L

D35	APFELSAFT - <i>apple juice</i>	3,00	4,90
D36	NEKTAR Maracuja, Mango ^{1,5,6,7} , Lychee <i>Passion fruit, mango, lychee</i>	3,00	4,90
D37	SAFTSCHORLEN - <i>fruit spritzer</i> ^{1,5,6,7}	3,00	4,90
D38	ALOE VERA NEKTAR ^{3,5,6}	3,00	5,50

ビール BIER / BEER

FASSBIER *Draft Beer* 0,3 L 0,5 L

D54	TIGER (Singapur) ^{A,A1,A2,A3}	4,50	6,00
Wahlweise als / <i>Optionally</i> :			
•Alster (Fanta)			
•Radler (Sprite)			
•Diesel (Cola)			

FLASCHENBIER *Bottled Beer*

D55	TIGER (Singapur)	0,33 L 4,00
D56	SAPPORO (Japan) ^{A3}	0,33 L 4,50
D57	HEFEWEIZEN (Deutschland) ^{A1,A3}	0,5 L 5,00
D58	ALKOHOLFREIES ^{A1,A3} HEFEWEIZEN	0,5 L 5,00

COCKTAILS & LONGDRINKS

D60 **DARK & STORMY** ^{1,5} **9,00**
Black Rum, Limetten & Ginger beer
Black Rum, lime & Ginger beer

D61 **ROJI MULE** ^{1,5} **10,00**
Vodka, Limetten,
Ginger beer & Gurken
*Vodka, lime, Ginger beer
& cucumber*

D62 **GIN TONIC** ⁸ **9,00**
Roku Gin & Tonic
Roku Gin & Tonic

D63 **APEROL SPRITZ** ^{1,8,L,7,6,2} **9,00**
Prosecco, Aperol, Soda
Prosecco, Aperol, Soda

D64 **ROJI HUGO** ^{2,5,6,7} **9,00**
Prosecco, Holunder, Limetten,
Minze & Gurken
Prosecco, elderberry, lime, mint & cucumber

D65 **MOJITO** **9,00**
Rum, Limette, Minze,
brauner Zucker, Soda
Rum, lime, mint, brown sugar, soda

D66 **CAIPIRINHA** **9,00**
Cachaça, Limette, brauner Zucker
Cachaça, lime, brown sugar

D67 **CUBA LIBRE** ^{1,5} **9,00**
Rum, Cola, Limette
Rum, Cola, lime

D68 **WHISKEY SOUR** ^{A1,C} **10,00**
Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup
Whisky, lemon juice, sugar syrup





ワイン OFFENE WEINE/ WINE BY GLASS

	0,1 L	0,2 L
D100 WEISSWEIN - <i>white wine</i> ^L	4,50	8,00
D101 ROTWEIN - <i>red wine</i> ^L	4,50	8,00
D102 ROSÉ ^L	4,50	8,00

ワイン FLASCHENWEINE / BOTTLED WINE

WEISSWEIN <i>White Wine</i>	0,75 L
D80 CHARDONNAY WEINGUT KNEWITZ - QbA, trocken ^L In hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen zeigt sich der Chardonnay von Knewitz im Glas.	33,00
D81 RIESLING VOLLRADS SOMMER - QbA, trocken ^L Der Sommerwein überzeugt durch seine kräftigen Aromen von Weinbergpfirsich und Aprikose, auch ein Hauch von Zitronengras und Minze	33,00
D82 WEISSER BURGUNDER "KNEWITZ" BERLIN ONLY - QbA, trocken ^L Ein leichter und sehr harmoinscher Wein. Seine Aromen erinnern an Nüsse, reife Früchte und Basilikum	33,00
D83 GRÜNER VELTLINER GANSLGRABEN - DAC, trocken ^L Stachelbeere und grüner Apfel im Bukett. Frisch und knackig mit dem vielzitierten Pfefferl im Abgang	33,00

ROTWEIN	0,75 L
D95 CUVÉE NOIR - Qualitätswein, trocken ^L Intensives Aroma von Kirsche, Waldbeeren mit vernehmer würziger Note	33,00

ROSÉ	0,75 L
D95 PINO & CO ROSÉ WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN - trocken ^L Zart rosa leuchtend im Glas, einladend fruchtiger Duft, der an Erdbeeren und Himbeeren denken lässt	33,00

Zur Information

Sehr geehrte Kunden,
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen liegt, haben wir einen Informationsordner mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Süßungsmittel, 4. Koffeinhaltig, 5. Säuerungsmittel, 6. Stabilisator,
7. Antioxidationsmittel, 8. Chininhaltig, 9. Taurin, 10. Geschmacksverstärker, 11. Enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide,

A1 – enthält Weizen,

A2 – enthält Roggen,

A3 – enthält Gerste,

B – Krebstiere,

C – Eier,

D – Fische,

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen,

G – Milch,

H – Schalenfrüchte,

I – Sellerie,

J – Senf,

K – Sesamsamen,

L – Schwefeldioxid und Sulphite,

M – Lupinen,

N – Weichtiere

O – Garnelen,

P – Tintenfisch,

Q – Oktopus

Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.

Irrtümer sowie Wort- und Ausdruckfehler vorbehalten,
Alle Angaben ohne Gewähr! Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich

Alle Speisen mit Reis und Soja Soße enthalten Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)!