



Toki NO

SUSHI-RAMEN-BBQ

Willkommen in Bruchsal's neuer Genusswelt!
Sushi, Ramen & Japanisches BBQ – alles unter einem Dach. Tauchen Sie ein in die Welt der japanischen Küche – jetzt ganz neu in Bruchsal! Mit uns hält die Vielfalt und Raffinesse der japanischen Esskultur Einzug in die Stadt. Erleben Sie nicht nur ein Essen, sondern eine kulinarische Reise – direkt im Herzen Bruchsals.

SUSHI – kunstvoll gerollt, täglich frisch zubereitet.

RAMEN – heiße Brühe, handgezogene Nudeln, pure Seele im Schüssel.

JAPANISCHES BBQ (Yakiniku) – direkt am Tisch gegrillt, rauchig, zart, unvergesslich.

Ob romantisches Dinner, ein Treffen mit Freunden oder ein schneller Lunch – wir bringen die authentische, einzigartige Küche Japans nach Bruchsal und schaffen für jeden Geschmack den perfekten Moment.


MITTAGSMENU

Montag bis Samstag 11:00 - 15:00 (außer Feiertage)

Alle Speisen inkl. einer Vorspeise nach Wahl (Tagessuppe oder Mini-Frühlingsrollen)


YAKISOBA


熱々のカレーうどん

- 210a YAKISOBA CHICKEN KATSU ^{A, E} | 10,9
Gebratene japanische dünne Eiernudeln mit knusprig paniertem Chicken Katsu & frischen Gemüse
- 210c YAKISOBA VEGGIE ^{A, E}  | 8,5
Gebratene japanische dünne Eiernudeln mit frischem Gemüse


RAMEN

拉麺

- 211a KARA MISO ^{A, B, C, E}  | 12,9
Miso Brühe aus hausgemachter Miso-Paste mit geschmortem Schweinebauch-Chashu, Gemüse & Ei
- 211b CHICKEN SHOYU ^{A, C, E, K} | 12,9
Hühnerbrühe auf Sojasoße-Basis, geschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei


CURRY 

タイのコンスカレー

- 212a CHICKEN CURRY ^{A, E, F} | 12,5
Chicken-Tempura & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis
- 212b GARNELEN CURRY ^{A, E, F} | 14,5
Garnelen & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis
- 212c TOFU CURRY ^{A, E, F}  | 12,5
Bio-Tofu & Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis


ERDNUSS 

ピーナッツソース

- 213a CHICKEN ERDNUSS ^{A, E, F} | 12,5
Chicken-Tempura & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis
- 213b GARNELEN ERDNUSS ^{A, E, F} | 14,5
Garnelen & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis
- 213c TOFU ERDNUSS ^{A, E, F}  | 12,5
Bio-Tofu & Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu gekochtem Reis

SUSHI

寿司

- 214a TORIZEN | 14,9
3 Nigiri, 4 Lachs Inside Out, 8 Tempura Mini Rolls
- 214b KAIYO | 15,5
2 Nigiri, 4 Inside Out, 6 gemischte Maki, 3 Tempura Sake Big Rolls
- 214c SUSHU  | 13,5
6 Veggie Maki, 8 Veggie Inside Out, 3 Veggie Nigiri

LUNCH

ENTRÉE

HAUPTSPEISEN

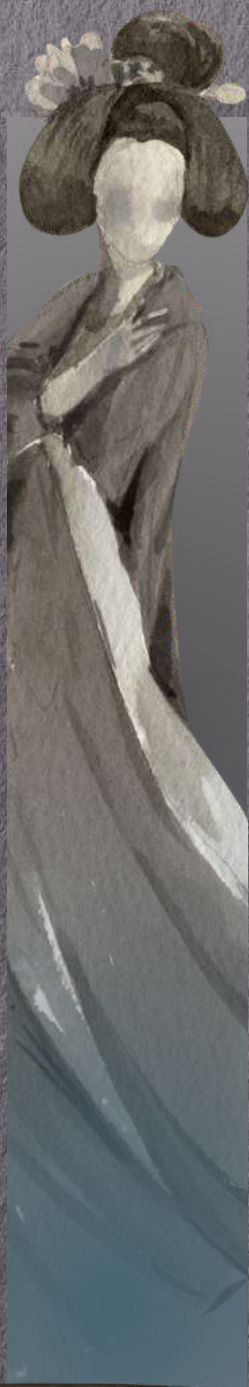
SUSHI

BBQ

DESSERT

DRINKS

THE FOOD



食べ物



- | | | |
|----|--|-----|
| 11 | SEETANG [○] ● | 5 |
| | Seetangsalat, Rettich & Sesam | |
| 12 | EDAMAME ^E ● | 6 |
| | Gegarte Sojabohnen mit Meeressalz | |
| 13 | GYOZA VEGAN ^A ● | 6,2 |
| | Gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse | |
| 14 | GYOZA CHICKEN ^A | 6,5 |
| | Gegrillte Teigtaschen gefüllt mit Hühnerhackfleisch | |
| 15 | CHICKEN KARAAGE ^{A, C, D} | 7,5 |
| | Mariniertes Hühnerfleisch in Soja-Soße mit Knoblauch & jap. Mayonnaise | |
| 16 | CRISPY SHRIMPS ^{A, C, D} | 7,9 |
| | Garnelen in japanischem Tempura-Teig, Sesamsalat & Trüffelmayonnaise | |
| 17 | AVOCADO SALAT ^{F, O} ● | 7 |
| | Avocado Salat & Wildkräuter mit Sesam-Soße | |

- | | | |
|---|---|-----|
| 1 | SHIITAKE MISO ^{E, K} ● | 5 |
| | Misosuppe, Seetang, Shiitake-Pilze, Tofuwürfeln & Frühlingszwiebeln | |
| 2 | SAKE MISO ^{E, K} | 5,9 |
| | Misosuppe, Lachs, Seetang, Shiitake-Pilze & Frühlingszwiebeln | |

4



GYOZA

2



EDAMAME

CRISPY
SHRIMPS

6





R
Ä
M
E
N

拉
麵

*Eine kleine Schale voller Glück:
samtige Brühe, zarte Nudeln und
kunstvoll arrangierte Toppings, die
mit jedem Löffel neue Nuancen von
Umami entfalten.*

- | | | | |
|----|---|------|--|
| 21 | TONKOTSU A, C | 15,9 | |
| | Schweinebrühe mit geschmortem Schweinebauch-Chashu, Gemüse & Ei | | |
| 23 | CHICKEN MISO A, B, C, E | 16,5 | |
| | Miso-Hühnerfleisch-Brühe aus hausgemachter Miso-Paste, geschmortem Hühnerbrust-Chashu, Gemüse & Ei | | |
| 24 | SHOYU A, C, E, K | 15,9 | |
| | Schweinebrühe auf Sojasoße-Basis, geschmorter Schweinebauch-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei | | |
| 25 | CHICKEN SHOYU A, C, E, K | 15,9 | |
| | Hühnerbrühe auf Sojasoße-Basis, geschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei | | |
| 26 | CHICKEN YUZU A, C, E, K | 15,9 | |
| | Hühnerbrühe auf Sojasoße-Basis, Yuzu-Zitrone, geschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Pak Choi, Mais & Ei | | |
| 27 | MISO A, B, E ● | 14,9 | |
| | Kombu-Dashi-Brühe (aus Seetang) mit Miso-Paste, Tofu & Gemüse | | |
| 28 | YUZU SHOYU A, B, E ● | 14,9 | |
| | Kombu-Dashi-Brühe auf Sojasoße-Basis, Yuzu-Zitrone, Tofu, Mais, Pak Choi & Menma | | |

前
菜

M
I
S
O

醬
油

S
H
O
Y
U

ビ
ー
ガ
ン

V
E
G
A
N

T
A
N
T
A
N
M
E
N

担
々
麵

- 30 CHICKEN TANTANMEN ^{A, B, C, E} | 17.9
Hühnerbrühe aus hausgemachter pikante Miso-Paste mit mariniertem
Hühnerhackfleisch, Pak Choi, Sojasprossen, Ei & Chilifäden



U
D
O
N

うどん

*Seidige, dicke Nudeln, die sich
spielerisch mit sanften Aromen verweben.
Eine Schale voller Harmonie, die Wärme
und Leichtigkeit vereint.*

H
O
T
K
A
K
E
U
D
O
N

(
かけ
うどん

- 31 TEMPURA KAKE UDON ^{A, C, D, K} | 16.5
Warme Udon-Nudeln in Sesam-Soße mit Garnelen Tempura, Gemüse
Tempura & Frühlingszwiebeln, dazu ein Schälchen Dashi-Brühe
- 32 GYU YAKI UDON ^{A, E, K} | 16
Gebratene japanische Udon-Nudeln mit marinierten
Rindfleischscheiben, frischen Gemüse, Frühlingszwiebeln & Teriyaki-
Soja-Soße
- 33 CHICKEN KATSU-YAKI UDON ^A | 16
Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Chicken Katsu, frischen
Gemüse, Frühlingszwiebeln & Teriyaki-Soja-Soße

L
U
N
C
H

E
N
T
R
É
E

H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N

S
U
S
H
I

B
B
Q

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K
S

L
U
N
C
H
—
E
N
T
R
E
E
—
H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N
—
S
U
S
H
I
—
B
B
Q
—
D
E
S
S
E
R
T
—
D
R
I
N
K
S

- 41 CHICKEN KATSU CURRY ^{A, C, E} | 15
Goldenes paniertes Chicken Katsu auf sanftigem japanischem
Signature-Curry mit Karotten, Kartoffeln, gekochtem Reis &
Frühlingszwiebeln
- 42 BLACK TIGER CURRY ^{A, E} | 15
Riesengarnelen auf sanftigem japanischem Signature-Curry mit
Saisongemüse, Karotten, Kartoffeln, gekochtem Reis & Frühlingszwiebeln

カツ
丼

K
A
T
S
U

D
O
N

ERDNUSS - SOÛE

Erdnuss-Kokosmilch-Soße mit Saisongemüse, serviert mit gekochtem Reis,
dazu wahlweise mit:

- | | | |
|-----|--|------|
| 43A | GARNELEN ^D | 16,9 |
| 43B | CHICKEN KATSU ^A | 15,5 |
| 43C | RINDFLEISCH ^A | 16,5 |
| 43D | TOFU ^E  | 15 |

CURRY - SOÛE

Roter Curry-Kokosmilch-Soße mit Saisongemüse, serviert mit gekochtem
Reis, dazu wahlweise mit:

- | | | |
|-----|--|------|
| 44A | GARNELEN ^D | 16,9 |
| 44B | CHICKEN KATSU ^A | 15,5 |
| 44C | RINDFLEISCH ^A | 16,5 |
| 44D | TOFU ^E  | 15 |

- 55 KAISENDON FISH ^{A, C, E} | 18,9
Sushi-Reis mit gemischter rohen Fischvariationen, Tobiko, Algensalat,
Avocado & Teriyaki-Soße
- 56 KAISENDON TEMPURA MIX | 16,9 ^{A, C, E}
Reis Bowl mit Ebi Tempura, Chicken Katsu, Edamame, Algensalat,
Wildkräutersalat, Avocado & Sesam-Soße
- 57 KAISENDON VEGGIE  ^{A, C, E} | 14,9
Reis Bowl mit veganem Gyoza, Tofu, Edamame, Algensalat, Avocado
& Sesam-Soße

海
鮮
丼

K
A
I
S
E
N
D
O
N

寿司

*Sushi – die Kunst der Reduktion: eine zarte
Balance aus Reis, Fisch und Inspiration.*

*Minimalistisch, raffiniert, unwiderstehlich –
so präzise wie ein Samurai-Schnitt, so flüchtig-zart wie
Kirschblüten im Frühling.*



TOKINO SUSHI MENU

にぎり 2 STK.

NIGIRI	60	SAKE ^K	5,5	64	HAMACHI ^K	6
		Lachs			Gelbschwanzmakrele	
	61	MAGURO ^K	6	65	SAKE TATAR ^K	6
		Thunfisch			Lachs (spicy), Zwiebeln & Trüffelmayo, umwickelt mit Gurke & Tobiko	
	62	EBI ^D	5			
		Garnelen		66	MAGURO TATAR ^K	6
	63	UNAGI ^{K, E}	5,5		Thunfisch (spicy), Zwiebeln, Trüffelmayo, umwickelt mit Gurke & Tobiko	
		Süßwasseraal				

ヴィーガン握り 2 STK.

VEGAN	67	AVOCADO ●	5	69	INARI ●	5
		Avocado			Tofutasche	
68	MANGO ●	5				
	Mango					

炙り握り 2 STK.

ABURI	70	ABURI SAKE ^{E, K}	8,5	71	ABURI MAGURO ^K	8,5
		Flambierter Lachs, Avocado & Tobiko			Flambierter Thunfisch, Avocado & Tobiko	

TATAKI



たたき 6 STK.

In Trüffelöl gegerillt, dazu asiatischen Kräutern & japanischer Chili-Trüffel-Soße

72	TUNA ^{E, K}	17
	Thunfisch	
73	SAKE ^{E, K}	17
	Lachs	

刺身 6 STK.

74	SAKE SASHIMI ^{E, K}	16	76	FUSION ^{E, K}	16
	Lachs			Gemischte Fischarten	
75	MAGURO ^{E, K}	16			
	Thunfisch				



SASHIMI

巻き 6 STK.		MAKI		
80	SAKE ^K Lachs	5,5	85 UNAGI MAKI ^K Süßwasseraal, Sesam	6
81	TEKKA ^K Thunfisch	6	ベジ巻き 6 STK. VEGGIE	
82	EBI AVO ^{D, F, K} Garnelen, Avocado	6	86 AVOCADO MAKI ●	4,5 Avocado, Sesam
83	CALI AVO ^K Surimi, Avocado	5	87 KAPPA MAKI ●	4,5 Gurke, Sesam
84	SAKE AVO ^K Lachs, Avocado	6	88 MANGO MAKI ●	5 Mango, Sesam, Frischkäse

クラシック裏巻き

8 STK.

370 HAWAII ^K | 9.5

Lachs, Avocado, Tobiko

371 BOSTON ^K | 10

Thunfisch, Avocado, Tobiko

372 CALIFORNIA ^K | 9

Surimi, Avocado, Tobiko

373 EBI TEMPURA ^{A, C, D, F, O} | 11

Frittierte Garnelen, Avocado,
Gurke, Frischkäse, Sesam

CLASSIC INSIDE OUT

374 SPICY TUNA ^{C, E, K, O} | 11

Pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke,
Avocado, Sesam

375 SPICY SAKE ^{C, E, K, O} | 11

Pikantes Lachs-Tatar, Gurke,
Avocado, Sesam

ベジ裏巻き		8 STK.	VEGGIE INSIDE OUT		
78	MIDORI VEGGIE ^{F, O}	● 9.5	380	THE LOVE ^{F, O}	● 9.9
Mango, Rettich, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit Avocado			Spargel-Tempura, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam		
79	SAMURAI VEGGIE ^{F, O}	● 9.5			
Avocado, Gurke, Kürbis, Frischkäse, Sesam					

L
U
N
C
HE
N
T
R
E
EH
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
NS
U
S
H
IB
B
QD
E
S
S
E
R
TD
R
I
N
K
S

スペシャルロール

8 STK.

SPECIAL INSIDE OUT

- 381 FIRE SAKE A, C, D, F, K | 16
Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit
flambiertem Lachs
- 382 FIRE TUNA A, C, D, F, K | 17
Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit
flambiertem Thunfisch
- 383 OKINAWA D, F, K | 16,5
Garnelen, Avocado, Gurke & Frischkäse umwickelt mit
Lachs & Thunfisch
- 384 QUEEN ROLL E, K | 15,5
Lachs, Gurke, Avocado, pikantes Lachs-Tatar
- 385 PRINCE ROLL E, K | 15,5
Thunfisch, Gurke, Avocado, pikantes Thunfisch-Tatar
- 386 KANIMI ROLL E, F, K | 17
Ebi Tempura, Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit
Süßwasseraal
- 387 MIYABI GREEN E, K ● | 14
Grüner Spargel, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Inari
- 388 GREEN ROLLS | 15,5
Lachs, Mango, Rucola, Frischkäse, umwickelt mit
Avocado

天ぷらビッグロール 6 STK.

BIG TEMPURA

- | | | | | | |
|----|---------------------------------------|------|----|--------------------------|------|
| 90 | BIG SALMON A, C, F, K | 14,5 | 94 | TORI ROLL A, C, F, K | 13,9 |
| | Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse | | | Chicken, Gurke, Avocado, | |
| 91 | BIG TUNA A, C, F, K | 14,5 | | Frischkäse | |
| | Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse | | | | |
| 92 | PREMIUM ROLL A, C, F, K | 14,5 | | | |
| | Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse | | | | |
| 93 | BUDDHA ROLL A, C, F, E ● | 13,5 | | | |
| | Avocado, Gurke, Rettich, Kürbis, | | | | |
| | Frischkäse | | | | |



ミニ天ぷらロール 6 STK.

MINI TEMPURA

- | | | |
|----|--------------------------------|-----|
| 95 | MINI SAKE ^{A, C, K} | 8,5 |
| | Crispy Mini Rolls mit Lachs | |
| 96 | MINI AVOCADO ^{A, C} ● | 8 |
| | Crispy Mini Rolls mit Avocado | |

スペシャルロール

SUSHI KOMPOSITIONEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 100 | KINKAKU SET ^{A, D, E, F, K} | 23,9 |
| | 8 I. O., 4 Nigiri, 6 Maki, 3 Sashimi Mix | |
| 101 | TOKI MIX ^{A, C, D, E, F, K, O} | 22,5 |
| | 6 Inside Out Rolls, 8 Mini Sake Tempura, 3 Nigiri | |
| 102 | NAMI ^{D, E, F, K} | 26,9 |
| | 8 I. O Fire Sake, 4 Nigiri, 6 Maki, 4 Sashimi Mix | |
| 103 | LUCKY DAY ^{A, C, D, E, F, K, O} | 27,9 |
| | 8 I. O Kanimi Roll, 3 Nigiri, 6 Maki, 3 Sashimi Mix, 3 Teampura Big Rolls | |
| 104 | OMAKASE MENU ^{A, C, D, E, F, K, O} | 30 |
| | Sashimi- & Sushi-Spezialitäten, von unserem Sushi-Meister zusammengestellt | |
| 105 | TOKINO FOR TWO ^{A, C, D, E, F, K, O} | 59 |
| | Sashimi- & Sushi-Spezialitäten, von unserem Sushi-Meister zusammengestellt. Das Set beinhaltet 2 Sake Miso Suppen als Vorspeise | |
| 106 | NAGOMI ● | 22,9 |
| | Vegetarische Sushi-Spezialitäten, von unserem Sushi-Meister zusammengestellt | |



L
U
N
C
H

—
E
N
T
R
É
E

—
H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N

—
S
U
S
H
I

—
B
B
Q

—
D
E
S
S
E
R
T

—
D
R
I
N
K
S

JAPANESE BARBECUE SET



SHIBUYA BBQ SET

- Rib-Eye
- Premium Roastbeef
- Short Rib Rinderstreifen
- Saisongemüse / seasonal vegetables
- Beilagen / side dishes
- Reis / rice

56€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 27€

SHINJUKU BBQ SET

- Rib-Eye
- Premium Roastbeef
- Iberico Schweinenacken / *pork neck*
- Iberico Schweinebauch / *pork belly*
- Saisongemüse / seasonal vegetables
- Beilagen / *side dishes*
- Reis / *rice*

50€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 24€

L
U
N
C
H

E
N
T
R
É
E

H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N

S
U
S
H
I

B
B
Q

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K
S

L
U
N
C
H

E
N
T
R
E
E

H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N

S
U
S
H
I

B
B
Q

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K
S

UMI HOTPOT

- Miso-Brühe / *miso broth*
- Garnelen-Frikadellen / *shrimp meatballs*
- Fisch-Frikadellen / *fish meatballs*
- Butterfisch / *butterfish*
- Lachs / *salmon*
- Enoki-Pilze / *enoki mushrooms*
- Shiitake-Pilze / *shiitake mushrooms*
- Chinakohl / *chinese cabbage*
- Nudeln / *noodles*

56€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 27€

KIMCHI HOTPOT

- Herzhafte, pikante Kimchi-Brühe
- Premium Roastbeef
- Iberico Schweinefleisch / *pork*
- Gyoza Chicken
- Wurst / *sausage*
- Tofu
- Enoki-Pilze / *enoki mushrooms*
- Nudeln / *noodles*
- Reiskuchen / *rice cakes*

50€ (ab 2 Pers.)

Für jede weitere Person 24€

JAPANESE SHABU SHABU SET



デザート DESSERT

- | | | | | |
|-----|--|--------------------------|--|------|
| 110 | YOUNG & GREEN | A, C, F | | 6,9 |
| | Gebackene Bananen mit Eis & Honig | | | |
| 111 | SOUTH WIND | F | | 6,9 |
| | Eis mit frischen Früchten der Saison | | | |
| 112 | MOCHI ICE CREAM | F | | 7,9 |
| | Reiskuchen mit Eisfüllung, Obst der Saison | | | |
| 113 | TOKINO DESSERT | A, C, F (FÜR 2 PERSONEN) | | 14,9 |
| | Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Küchenchefs | | | |



ALLERGENE

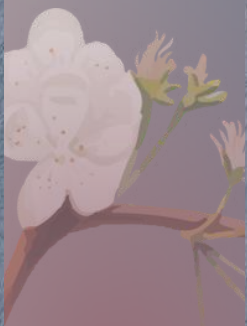
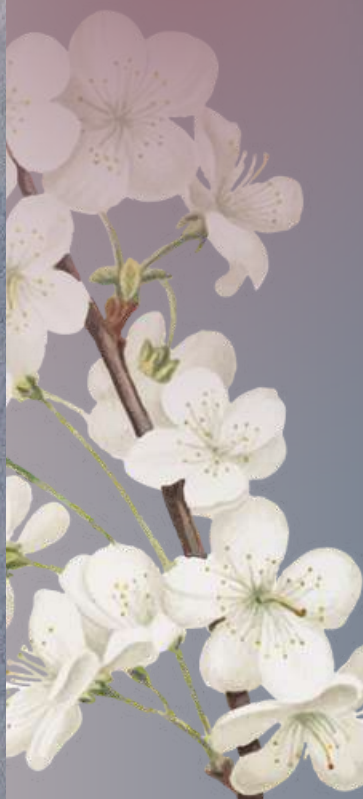
A: Weizen
 B: Gerste
 C: Eier
 D: Krebstiere
 E: Sojabohnen
 F: Milch von Säugetieren
 D: Schwefeldioxid & Sulfite
 H: Lupinen
 I: Weichtiere
 J: Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Pistazien, Macadamia Nüsse, Erdnüsse
 K: Fisch
 L: Erdnüsse
 M: Sellerie
 N: Senf
 O: Sesam

ZUSATZSTOFFE

1.mit Farbstoff
 2.mit Konservierungsstoffen
 3.mit Antioxidationsmitteln
 4.mit Geschmacksverstärker
 5.geschwefelt
 6.geschwärzt
 7.gewachst
 8.mit Süßstoff
 9.mit Phosphat
 10. mit Nitritpökelsalz
 10c.mit Sahne
 11. koffeinhaltig
 11a.chininhaltig
 11b.mit Taurin
 12. Phenylalaninquelle
 13. Gewachst
 14. Surimi
 15. Stabilisatoren
 16. Phosphorsäure
 17.Natürliche Aromen
 18.Säuerungsmittel

GETRÄNKE

飲み物



HOMEMADE DRINKS

自家製ドリンク

ROYAL ICE TEA ^{1,8} | 5,9

Hausgemachter Eistee aus
schwarzem Tee mit Süßholz,
Gojibeeren, Orange & Jujube

SUMMER ICE TEA ^{1,8, 17, 18} | 5,9

Grüner Tee, Erdbeer- &
Wassermelonensirup

GEISHA IN RED ^{1,8, 17, 18} | 6,8

Limetten, Wildberry, Soda, Beeren

ASIAN COOLER ^{1,8, 17, 18} | 6,8

frische Ingwer, brauner Zucker,
frische Minze, Ginger Ale

YUME CRUSH ^{1,2,5,8} | 6,9

Yuzu Püree, Holundersirup,
Johannisbeere, Soda

KUMO GREEN ^{1,2,5,8} | 6,8

Matcha, Limette, Zucker, Minze,
Apfelsaft, Soda

TEE お茶

JASMIN TEE | 4,7

INGWERTEE | 4,7

Ingwertee, Rosen, gerösteter Reis

TOKINO TEE | 4,8

Tee mit frische Ingwer, Orange,
Limette & Minze

PFEFFERMINZTEE | 4,7

Frischer Minze mit Chrysanthemen

SOFTDRINKS ソフトドリンク

FL. WASSER 0,25L | 2,8

Peterstaler still oder sprudel

KARAFFE WASSER 0,5L | 5,7

Mit Limette & Minze, still oder sprudel

FL. 0,33L

^{1,8, 12, 16}
COCA COLA / ZERO / LIGHT | 3,5

MEZZO MIX ^{1, 11, 15, 16, 17, 18} | 3,5

FANTA ORANGE ^{1, 15, 17, 18} | 3,5

SPRITE ^{17, 18} | 3,5

YUZUKA YUZU LIMO ^{1, 11, 15, 16, 17, 18} | 4,5

SÄFTE ジュース

0,2L 0,4L

APFEL ^{1,2,5,8} 3,5 | 4,5

CRANBERRY ^{1,2,5,8} 3,5 | 4,5

MARACUJA ^{1,2,5,8} 3,5 | 4,5

JOHANNISBEERE ^{1,2,5,8} 3,5 | 4,5

SAFTSCHORLE ^{1,2,5,8} 3,5 | 4,5

KAFFEE コーヒー

KAFFEE ¹¹ | 3

ESPRESSO ¹¹ | 2,9

DOUBLE ESPRESSO ¹¹ | 4,2

CAPUCCINO ^{11, F} | 3,9

L
U
N
C
H

E
N
T
R
E
E

H
A
U
P
T
S
P
E
I
S
E
N

S
U
S
H
I
B
B
Q

D
E
S
S
E
R
T

D
R
I
N
K
S



BIER ビール

0,3L

0,5L

KIRIN VOM FASS	4,5		5,9
Japanisches premium Bier			
SAPPORO VOM FASS	4,5		5,9
Japanisches premium Bier			
ROTHAUS HEFEWEIZEN			5,2
HELL			
ROTHAUS HEFEWEIZEN			5,2
DUNKEL			
ASAHI JAP. FLASCHENBIER 0,33L	4,8		

APERITIF 食前酒

HUGO ^{17, 18}		7,5
APEROL SPRITZ ^{17, 18}		7,5
MELONEN SPRITZ ^{17, 18}		7,5
LILLET BERRY ^{17, 18}		7,5
PLUM SPRITZ ^{17, 18}		8,2
Pflaumenwein, Sekt, Hibiskus		
SHOGA PASSION ^{17, 18}		8,5
Sake, Ingwer, Maracuja		

WHISKY ウィスキー

KIRIN WHISKY 0,4CL		13,5
50% VOL.		
HIBIKI WHISKY 0,2CL		9
43% VOL.		
HIBIKI WHISKY 0,4CL		15
43% VOL.		

CHAMPAGNE シャンパン

0,2L

0,75L

MIONETTO PROSECCO	6,9		24,9
12,5% VOL.			
MOET & CHANDON			129
CHAMPAGNER 12,5% VOL.			

WEINE シャンパン

0,2L

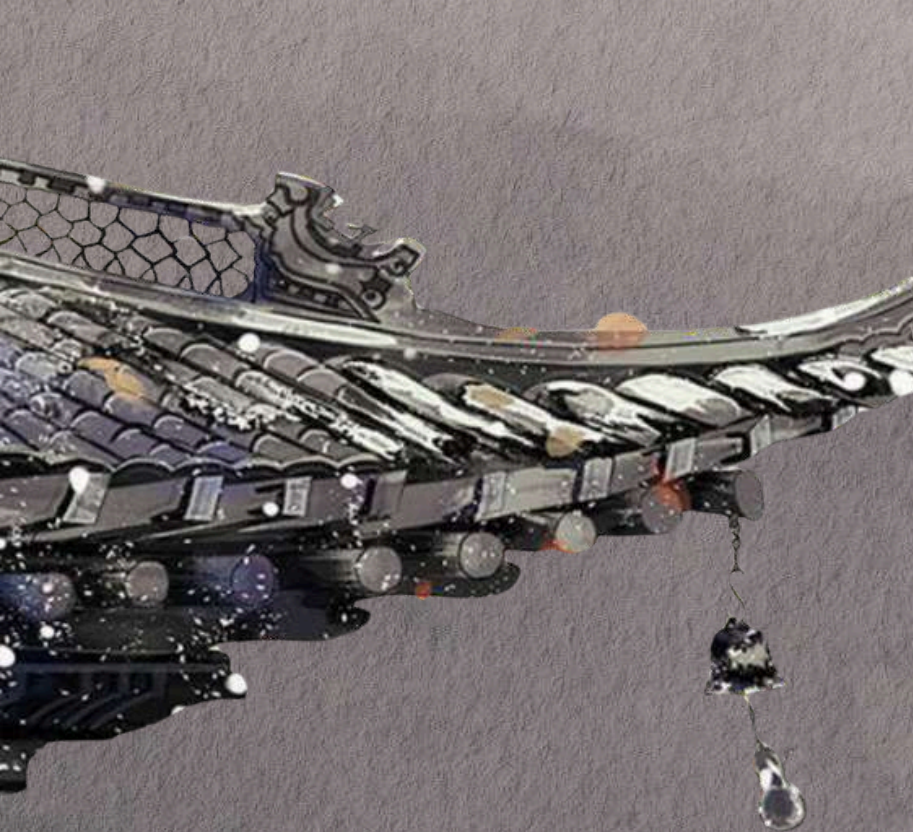
PRIMITIVO ROT TROCKEN		7,2
Apulien, Italien		
TEMPRANILLO ROT TROCKEN		7,2
Bodegas Muñoz, La Mancha, Spanien		
CHARDONNAY WEISS		6,9
TROCKEN		
Cave du Lineran DOC, Frankreich		
GRAUBURGUNDER WEISS		6,9
TROCKEN		
Weingut Alde Gott, Sasbachwalden, Baden, Deutschland		
WEINSCHORLE		6,5

SAKE 酒

CHOYA SAKE 200ml	6,9
14,5% Vol. Kalt oder warm im Krug serviert.	
OZEKI SAKE 180ml	6,9
14,5% Vol.	
FRESHLY PRESSED SAKE 300ml	8,9
14,5% Vol.	

Choya Sake hat einen sanften, feinen Geschmack & wird oft kalt serviert. Hergestellt aus hochwertigem Reis, bietet er ein weiches, klares Erlebnis.





MONTAG GESCHLOSSEN
DI - DO: 11-15, 17-22
FR - SO: 11:30-22L

HILDASTR. 8, 76646 BRUCHSAL
07251 9824787
WWW.TOKINO-RESTAURANT.DE

VIELEN DANK FÜR IHR FEEDBACK. WIR FREUEN UNS,
DASS SIE SICH DIE ZEIT GENOMMEN HABEN, UNS
IHRE GEDANKEN MITZUTEILEN!

Toki
NO
SUSHI-RAMEN-BBQ