



KAWAZEN

JAPAN & FUSION RESTAURANT LOUNGE

GETRÄNKE

LIEBE BINGER,

wir heißen Sie herzlich willkommen in
unserem neuen Restaurant KAWAZEN -
dem Fluss des Zens.

Unser Name vereint die Kraft des fließenden Wassers mit der Ruhe und
Klarheit der japanischen Philosophie. Wie ein Fluss, der verschiedene
Landschaften durchzieht,


verbindet unsere Küche die feine Präzision Japans mit den aromati-
schen, lebendigen Einflüssen Südostasiens zu einer harmonischen Fusion.

Direkt am Ufer des Rhein in Bingen am Rhein gelegen, genießen Sie bei
uns einen einzigartigen Panoramablick auf das Rheintal und die umlie-
genden Weinberge. Diese besondere Lage inspiriert unsere Gerichte -
leicht, ausbalanciert und voller Charakter.


Im KAWAZEN fließen Geschmäcke und Aromen aus Höhen
& Tiefen, Erde & Wasser, Kulturen und Genuss
zusammen - klar, kraftvoll und im
vollkommenen Gleichgewicht.



SUPPEN

1. MISO SUPPE ^{D F}  5,00€
Japanische Miso Suppe, Seidentofu, Seetang und Lauchzwiebeln
2. MISO SAKE ^{B D F} 6,00€
Japanische Miso Suppe, blanchierter Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln
3. KAWA SOUP ^{B D N} 10,00€
Seafood Suppe mit Riesengarnelen, Lachs, Lachs, Muscheln, saure Tamarind
4. TOM KHA OASE ^{G K}
Würzige thailändische Tom Kha Suppe, frisches Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Limetten, Koriander, wählbar mit:
- a. Gebackenem Tofu ^F 5,00€
 - b. Blanchiertem Hühnerfilet 6,00€
 - c. Blanchierten Großgarnelen ^{B D} 6,50€

SALATE

5. TROPISCHER GARTENSALAT ^{D E F K}
Frische Mango streifen mit Koriander, Minze, Karotten, Chili, Erdnüssen, Limetten, Chili-Fisch-Dressing:
- a. Tofu ^F  8,00 €
 - b. Hühnerfleisch 9,50 €
 - c. Garnelen ^B 13,50 €





6. MAKANE ^F 6,00 €
Eingelegter Seetang salat mit Sesam Dressing

TATAR

7. LACHS-TATAR ^{A2 C D F G K} 12,00 €
Frisch geschnittener Lachs mit hausgemachter Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse
8. TUNA TATAR ^{A2 C D F G K} 13,50 €
Frisch geschnittener Thunfisch mit Guacamole, Schnittlauch, Koriander, Sesamöl, Kresse

VOR SPEISEN

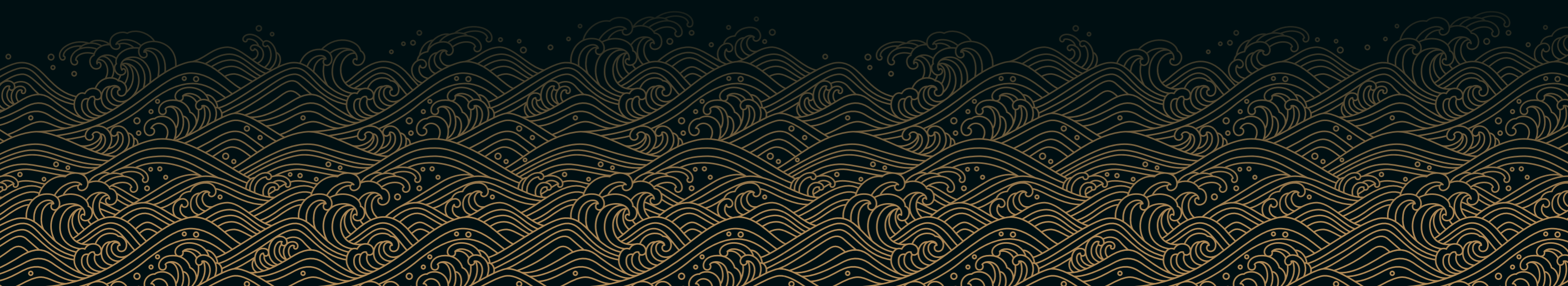
KLEINE JAPAS

9. EDAMAME ^F  6,50 €
Junge grüne japanische Bohnen, mit Meersalz gedämpft
10. GYOZA (5 Stk .) ^{A1 F K}
Japanische gebratene Teigtaschen gefüllt mit:
- a) Gemüse und Teriyaki Sauce  6,00 €
 - b) Hähnchenfleisch und Unagi Sauce 6,90 €
11. EBI TEMPURA (3 Stk.) ^{A B C F G K} 5,90 €
Knusprige Großgarnelen im Tempura Mantel mit Unagi Sauce und Aioli Soße
13. HACA0 (5 STK) ^{A F G K}
Gedämpfteasiatische Teigtaschen, serviertmit dunkler Teriyaki-Sauce:
- a. Tofu (vegetarisch) ^F  6,50 €
 - b. Garnelen ^{B D} 7,50 €
15. FRÜHLINGSROLLE ^{A C E F K} (4 S T K .)
Hausgemachte knusprige Reispapierrollen mit Kräuter-salat, gefüllt mit:
- a) Gemüse, Shitake, Kräuter, Tofu mit Sojasauce  5,90 €
 - b) Huhn, Gemüse, Shitake, Kräuter - mit süßsaurem Dipp serviert. 6,90 €
17. GEMISCHTE VORSPEISEN PLATTE ^{A B C F K E}
Ein Variation aus unserem Vorspeisen:
Edamame, Frühlingsrolle, Ebi Tempura, Hakau
- für 2 Personen 18,90 €
 - jede weitere Person 7,50 €



A central collage of various Asian dishes, including dumplings, noodles, soups, and stir-fries, arranged in a grid-like fashion. The dishes are presented in different styles of bowls and plates, showcasing a variety of textures and colors.

WEEKLONG BBQ HAPPY PEASANTEN



ASIAN BBQ

20. SALMON YAKI ^{A C E F K} 23,90 €
Gegrillter Lachs mit hausgemachter KawaZen Sauce, Wasabi Aioli - auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert

21. TUNA OSAKA ^{A C D E F K} 26,90 €
Gegrillter Thunfisch mit hausgemachter KawaZen Sauce, Wasabi Aioli auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert

22. SNOW FISH ^{A C E F K} 23,90 €
Zartes Butterfischfilet aus dem Teppanyaki Grill auf frischem Gemüse der Saison und Seetang. Verfeinert mit lieblicher Teriyaki Reduktion & Wasabi Crème. Mit Sesamreis serviert

23. SHABBY CHICK ^{A C E F K} 21,90 €
BBQ Hähnchen Brustfilet mit hausgemachter KawaZen Sauce, Wasabi Aioli auf frischem Gemüse der Saison und mit Sesamreis serviert

24. ENTE IM WALD ^{A C E F K} 23,90 €
Rosé gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet mit japanischer hausgemachter KawaZen Sauce, Wasabi Aioli - auf frischem Gemüse der Saison und Sesamreis.

25. VITAMIN SEA ^{A B C D E F G H} 31,90 €
Gegrilltes Seafood (Garnelen, Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jacobsmuschel) mit Teriyaki- & Aioli Soße, frischem Gemüse der Saison und Sesamreis serviert.



TATAKI

26. SALMON TATAKI BOWL ^{A C E F K} 21,90 €
Leicht flambiertes Lachsfilets & Bauchscheiben in Sesammantel, serviert mit Wildkräutersalat, Edamame, Kawazen Reis. Verfeinert mit Soja Limetten Dressing.

27. TUNA TATAKI BOWL ^{A C E F K} 23,90 €
Leicht flambierter Thunfischfilets in Sesammantel, serviert mit Wildkräutersalat, Edamame, Kawazen Reis. Verfeinert mit Soja Limetten Dressing.



SUPPENKULTUR

30. PHO SOUP
Traditionelle Vietnamesische Suppe mit Reisband nudeln in einer kräftigen Rinder Brühe. Unsere Pho Brühe wird täglich frisch angesetzt, für 24 Stunden gekocht und anschließend mit frischen Frühlingszwiebeln und Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Wahlweise mit:

- a) Tofu ^F 16,90 €
- b) Hähnchenbrustfilet 17,90 €
- c) Rosé Rindfleisch 19,90 €




PHO SUPPE MIT ROASTBEEF

PHO SUPPE MIT GRILL
HÜHNERBRUSTFILET

NUDELNKULTUR

40. UDON BOWL ^{A1 C F K}

mit Unagi, Teriyaki Reduktion, Gemüse der Saison, Edamame, Lauch, Zwiebeln. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Vegetarisch (Tofu) ^F  | 15,90 € |
| b) Gegrillter Hähnchenbrust ^{A1 C D E F K} | 18,90 € |
| c) Gegrilltem Lachs ^{A1 C E F K} | 21,90 € |
| d) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| e) BBQ Barbarie Ente ^{A1 C F K} | 23,50 € |




BANDNUDELN AUS REIS



UDONNUDELN AUS WEIZEN

41. PAD THAI ^{A1 C D E K}

Gebratene Thailändische Reisbandnudeln, Lauch, Süßsaure Tamarinden Soße, Erdnüsse, Limette, Koriander und Ei.

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{C E F K}  | 17,50 € |
| b) Gegrillte Hähnchenbrust ^{C E F K} | 19,50 € |
| c) Black Tiger Garnele ^{B C E F K} | 21,90 € |
| d) BBQ Lachs ^{B C E F K} | 22,90 € |
| e) Rinderstreifen | 22,50 € |
| f) All in (Original) ^{B C D E F K} | 31,90 € |



CURRY

Curry (Cà Ri) sind Gerichte der südostasiatischen Küche auf der Basis einer sämigen Sauce mit verschiedenen Gewürzen & Zugaben von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Für unseren Curry werden Kurkuma, Koriander, Chilis, Ingwer, Kardamom, Sternanis, Zitronengras, Zimt, Galanga, Korianderkörner, Limettenblätter & Pfeffer zu einer Paste verarbeitet & mit Kokosmilch aufgerührt.

45. RED CURRY ^{B D K}

Thai Curry mit frischem Gemüse der Saison, Wildkräutersalat und einer Zutat nach Wahl in Curry Kokos Soße mit Kawazen Reis serviert. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{F K}  | 17,90 € |
| b) Gegrilltem Hähnchen | 19,90 € |
| c) Knusprige Tempura Ente ^K | 24,90 € |
| d) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| e) Gegrilltem Lachs ^{B D K} | 21,90 € |
| f) Meeresfrüchte ^K | 29,90 € |

46. SATE BOWL ^{E G K}

Indonesischer Saté-Curry mit Erdnusscreme, Kokosmilch, frischem Gemüse der Saison. Serviert mit Kräutersalat, Kawazen Reis. Wahlweise mit:

- | | |
|--|---------|
| a) Tofu ^{F K}  | 17,90 € |
| b) Gegrilltem Hähnchen | 19,90 € |
| c) Knusprige Tempura Ente ^K | 23,90 € |
| d) Black Tiger Garnelen ^{D B K} | 22,90 € |
| e) Gegrilltem Lachs ^{B D K} | 21,90 € |





MAKI (6STK.)

(„gerollte Sushi“) sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambus matte von Hand gerollt – dabei kann das Algenblatt (Nori) sowohl außen (Hoso-Maki, Futo -Maki) als auch innen (Ura-Maki) sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

50. SAKE ^D 5,00 €
Label Rouge Lachsfilet

51. SAKE AVOCADO ^D 5,90 €
Lachs und Avocado

52. SAKE NEGI ^D 5,90 €
Lachs, Chili, Schnittlauch

53. TEKKA ^{D B} 6,50 €
Yellow Thunfischfilet

54. TEKKA NEGI ^{D B} 6,50 €
Thunfisch, Chili, Schnittlauch

55. EBI ^B 6,00 €
Große gedämpfte Garnelen

56. CALIFORNIA ^B 5,50 €
Surimi, Avocado

57. MUTSU ^D 5,90 €
Butterfisch

58. MUTSU NEGI ^D 5,90 €
Butterfisch & Schnittlauch

HAUPTSPESIEN SUSHI



59. UNAGI ^{D K} 6,50 €
Aal, Sesam

510. KAPPA ^K 4,90 €
Gurke, Sesam

511. AVOCADO ^K 4,90 €
Avocado, Sesam

512. OSHINKO 4,90 €
Eingelegter Rettich

513. NEKIRO ^K 4,90 €
Mango Sesam

514. INARI ^F 5,50 €
Japanische Tofutasche

FUTOMAKI (5STK.)

(„dicke Rolle“) ist eine japanische Sushi-Art, die sich durch ihre Größe und eine reichhaltige Füllung auszeichnet

60. NEKIRO ^K 9,50 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

61. EBI TEMPURA FUTU ^K 9,50 €
Ebi Tempura (knusprige Garnelen), Mango, Avocado, Schnittlauch, Chill, Aioli-Sauce, Unagi-Sauce

62. SAKE TEMPURA FUTU ^K 9,50 €
Gegrillter Lachsbauch, Avocado, Frischkäse, Gurke eingelegte gelber Rettich



NIGIRI (2STK.)

Nigiri Sushi besteht aus handgeformten Bällchen von gesäuertem Sushi-Reis, die mit einer Scheibe rohem oder gegartem Fisch, Meeresfrüchten oder anderen Zutaten belegt werden.

70. SAKE ^B 5,50 €
Label Rouge Lachs filet

71. MAGURO ^B 5,90 €
Yellow Thunfischfilet

72. ALBINO ^B 5,50 €
Butterfisch

73. UNAGI ^B 6,50 €
Gegrillter Aal, Sesam, Unagi Soße

74. EBI ^B 5,50 €
Gedämpfte Black Tiger Garnele

75. HOTATEGAI ^B 6,90 €
Rohe Jakobsmuschel

77. AVOCADO 4,90 €

78. INARI ^F 5,50 €
Japanische Tofutasche

ABURI NIGIRI (2STK.)

Aburi Nigiri wird das Fischtopping kurz flambiert und mit kreative Zutaten belegt.

80. SAKE ABURI ^{C D} 7,90 €
Flambiertes Lachsfilet mit Rucola, Mayonnaise, auf schwarzem Klebreis

81. MAGURO ABURI ^{C D} 7,90 €
Flambiertes Thunfisch mit Rucola, Mayonnaise, auf schwarzem Klebreis

82. DRAGON ABURI ^{B C F} 7,90 €
Flambiertes Black Tiger, Garnelen mit Rucola, Mayonnaise, auf schwarzem Klebreis

83. HOTATEGAI ABURI ^{C D} 7,90 €
Flambierte Jakobsmuscheln, schwarzer Reis, Chili Mayonnaise



INSIDE OUT (8 STK.)

Serviert mit Aioli Unagi Cocktail Soße

90. ALASKA ^{D G K} 9,90 €
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse
91. MAGURO ^{D G K} 10,90 €
Yellow Thunfisch Filet, Gurke, Sesam und Frischkäse
92. EBI ^{B D G K} 9,90 €
Große gedämpfte Garnelen, Avocado, Sesam, Lauch und
93. CALIFORNIA ^{A2 G K 10} 9,90 €
Surimi, Avocado, Sesam, Fischrogen und Frischkäse
94. UNAGI ^{D G K} 10,90 €
Aal mit Gurke, Sesam und Frischkäse
95. TORI ^{D G K} 9,90 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam und Frischkäse, Unagi Soße
96. PAGODA ROLLE ^{F G K} 9,90 €
Tofu, Avocado, Lauch, Sesam, Aioli Soße, Teriyaki Soße
97. VEGGIE ^{G K} 8,90 €
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam

HAUPTSPEISEN SUSHI

SPECIAL SIGNATURE ROLLS (8 STK.)

Mit schwarzem Vollkornreis

100. RAINBOW ^{C F G K 10} 19,90 €
Surimi, Gurke, Frischkäse, Avocado, Sesam, umwickelt mit Regenbogen aus Lachs, Thunfisch und Butterfisch
101. KAWAZEN ROLLE ^{C F G K 10} 19,90 €
Surimi, Garnelen, Mango, Frischkase, Gurke, schwarzer Reis, umhüllt mit flambiertem Lachs, Aioli-Soße & Unagi-soße
102. SALMON ON FIRE ^{C F G K 10} 19,90 €
Flambierter Lachs, gefüllt mit Tempura Großgarnele, Mango, Gurke. Aioli-Soße und Unagi Sauce, Sesam
103. BABY BELLY ^{C F G K 10} 19,90 €
Gegrillter Lachsbauch Topping, Lachsfilet, Rucola, Frischkase, gelber Rettich, Sesam, Unagi & Aioli Soße
104. SAKURA ^{C F G K 10} 19,90 €
Lachs, Gurke, Kürbis, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs, Unagi- und Aioli Soße

INSIDE OUT & SPECIAL SIGNATURE ROLLS



CRUNCHY (6 STK.)

Knusprige und warme Sushi-Rollen. Seviert mit Unagisoße oder Teriyakisoße (Vegi) und Aioli.

120. TORONTO ^{C F G K 10} 10,90 €
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse
121. FUJI ROLLE ^{C F G K 10} 11,90 €
Ebi Tempura, Avocado, Mango, Lauch, Chili
122. ORCHIDEE ^{C F G K 10} 12,90 €
Krebsfleisch mit jap. Mayo & Chili, Avocado, Gurke, Lauch
123. ALASKA ROLLE ^{C F G K 10} 13,90 €
Surimi, Lachs, Unagi-Filet, Gurke und Frischkäse
124. NINJA ROLLE ^{C F G K 10} 12,90 €
Thunfisch, Gurke, Lauch, Fischkäse und Chili
125. TORI ROLLE ^{C F G K 10} 11,90 €
Gegrilltes Hähnchenfilet, Gurke, Avocado und Frischkäse
126. VEGGIE ^{C F G K 10} 10,90 €
Gurke, Avocado, grüner Spargel und Crème fraîche
127. CRISPY BUDDHA ^{C F G K 10} 10,90 €
Tofu, Kürbis, Avocado und Frischkäse

SPECIAL SIGNATURE ROLLS (8 STK.)

Mit schwarzem Vollkornreis

105. DRAGON ^{C F G K 10} 19,90 €
Gefüllt mit Tempura Garnele, Avocado, ummantelt mit flambiertem Aal-Filet, Seetangsalat, Chilipaste & Unagi-Soße
106. KAWAZEN SPECIAL ^{C F G K 10} 19,90 €
Grilllachsbauch mit Frischkase, Rucola, Oshinko, ummantelt mit flambierten Jakobsmuscheln, Wasabi Aioli, Daikon-Kresse, Seetangsalat
107. SURF & TURF ROLLE ^{C F G K 10} 19,90 €
mit Tempura Garnele, grünem Spargel ummantelt mit Roastbeef, Creme, Daikon-Kresse, Lauch, Unagi-Soße, Seetangsalat
108. TUNA ME ON ^{C F G K 10} 19,90 €
Flambiertes Tuna-Tatar-Topping, gerollt mit Thunfischfilet, Paprika, Koriander, Avocado Creme, Daikon-Kresse, Seetangsalat
109. FRÜHLING IN KAWAZEN ^{C F G K 10} 19,90 €
Paprika, Kürbis, Oshinko Rettich, Ruccola, umhüllt mit Avocado, vegan Ingwercreme, Seetangsalat
110. BUDDHA ROLLE ^{C F G K 10} 19,90 €
Süße Tofu Mantel, Kürbis, Ruccola, Mango, vegan Lauch-creme, Seetangsalat

CRUNCHY TEMPURA ROLLS



HAUPTSPEISEN SUSHI MENÜS

MENU

M1. GEISHA MENU (vegetarisch) ^{F K} 25,90 €
Vorspeise: 1x Miso Suppe
6x Maki Gurke & 6x Maki Avocado,
2x Nigiri Inari, 8x I.O Pagoda

M2. POKEMON MENU ^{D B F K N} 28,90 €
Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 6x Maki Lachs,
8x I.O Alaska, 3x Sashimi Lachs

M3. TUNA ME ON MENU ^{D B F K N} 31,90 €
Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Thunfisch, 6x Maguro Maki,
8x I.O Maguro, 3x Sashimi Maguro

M4. SUMO MENU ^{D B F K N} 29,90 €
Vorspeise 1x Miso Suppe
2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Maguro,
6x Maki Thunfisch, 8x I.O Alaska

M5. NINJA MENU ^{D B F K N} 32,90 €
Vorspeise 1x Miso Suppe
6x Crunchy Toronto, 6x Maki Lachs,
2x Nigiri Lachs, 4x Special Roll
Salmon On Fire

M6. RONIN MENU FÜR 2 PERSON ^{F B D G B J} 63,90 €
Vorspeise 2x Miso Suppe
18x Maki (Lachs, Kappa, Thunfisch)
3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch,
2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Thunfisch,
2x Große Ebi Tempura, 8x Special Roll Baby Belly
6x Crunchy Toronto

M7. SAMURAI MENU FÜR 3 PERSON ^{A B D F G B J} 95,90 €
Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 3x Ebi Tempura,
24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke),
3x Sashimi Lachs, 3x Sashimi Thunfisch,
2x Nigiri Thunfisch, 2x Nigiri Lachs, 2x Nigiri Ebi,
16 Stk. Special Roll Salmon On Fire und Sakura,
6x Crunchy Toronto

M8. SHOGUN PARTY MENU FÜR 4 PERSON ^{A B D F G B J} 125,90 €
Vorspeise: Edamame, 5x Gyoza, 4x Ebi Tempura
4x Frühlingsrollen, 8x Sashimi Lachs und Thunfisch,
24x Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken),
8x (Nigiri Lachs, Thunfisch, Garnelen, Butterfisch),
8x I.O Alaska, 8x Special Rolls Frühling in Kawa-
zen, 8x Salmon On Fire, 6x Crunchy Orchidee &
6x Crunchy Toronto



SASHIMI

sind rohe Filets, meistens von Fisch oder Meeresfrüchten, die in unterschiedliche Formen und Stärke geschnitten werden und mit Sojasauce, Wasabi und dekorativen kleinen Beilagen zusammen verspeist werden. Für gutes Sashimi sind insbesondere hochwertiger, frischer Fisch unerlässlich eben so auch handwerkliches Können und Erfahrung des Sushimeisters.

200. LACHS SASHIMI (8 STK) ^D 19,90 €
Label Rouge Lachsfilet

201. THUNFISCH (8 STK) ^D 23,90 €
Yellow Thunfischfilet

202. SAMA (8 STK.) ^D 21,90 €
Label Rouge Lachs & Yellow Fin Thunfischfilet

203. SASHIMI EXPERIENCE ^{A1 C D N 10} 29,90 €
12 Stk: Label Rouge Lachsfilet, Thunfisch Filet, Butterfisch, Großgarnelen, Hotategai (Jakobsmuscheln), Surimi

KINDERGERICHT 11,00 €

bis 10 Jahre
Crunchy Hähnchen,
Pommes, Süßsauer-
sauce, Salatmix

EXTRAS

Kleine Ingwer Portion 1,00 €
Extra Wasabi 1,00 €
Reis Portion 3,00 €
Pommes Portion 3,00 €

DESSERT

MOCHI EIS CREME ^{F K} 8,90 €
Reiskuchen, gefüllt mit verschiedenen
Eissorten und Obst

LAVA CAKE ^{D B F K N} 8,90 €
Lauwarmer Chokoladenkuchen mit Mangopüree,
frische Früchte

SESAM BÄLLCHEN ^{K 2} 8,90 €
Knusprige Sesambällchen mit
Azuki Bohnen-Füllung.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGIEKARTE:

A. Glutenhaltiges Getreide / A1. Weizen / A2. Roggen / A3. Hafer / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fische / E. Erdnüsse / F. Sojabohnen / G. Milch / H. Schalenfrüchte / H1. Mandeln / H2. Haselnüsse / J. Senf / K. Sesamsamen / M. Lupinen / N. Weichtiere 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Süßungsmittel / 6. Azofarbstoffe / 7. Koffein / 8. Chininhaltig / 9. Taurin / 10. Krebsfleischimitat / vegetarisch



KAWAZEN
JAPAN & FUSION RESTAURANT LOUNGE
06721 703 47 91
WWW.PALAISBINGEN.COM

