



WAKUWAKU

Asia fusion kitchen

Höchste Qualität ohne Kompromisse !

Beim Essen sollte man sich Zeit nehmen, die Speisen zu genießen – und genau das gilt auch für die Zubereitung. Unsere Köche setzen auf frische, natürliche Zutaten und bereiten jedes Gericht mit höchster Sorgfalt und Präzision zu.

Ein besonderes Erlebnis bietet unsere offene Schauküche, wo Sie live miterleben können, wie Sushi, das Herzstück der japanischen Küche, entsteht.

Da wir großen Wert auf Qualität und Handarbeit legen, dauert die Zubereitung etwas länger als bei Fast Food.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Geduld.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt im WakuWaku Asia Fusion Restaurant!

allergene

A	GLUTENHALTIGES GETREIDE
B	KREBSTIERE
C	EIER VON GEFLÜGEL
D	FISCH
E	ERDNUSS
F	SOJA
G	MILCH
H	SCHALENFRÜCHTE
L	SELLERIE
M	SENF
N	SESAM
O	SCHWEFELDIOXID
P	LUPINEN
R	WEICHTIERE

symbole

	VEGETARISCH
	VEGAN
	LEICHT SCHARF
	SCHARF
	SEHR SCHARF

Allc Preise in Euro € inkl. MwSt.

Allc Druckfehler vorbehalten. Stand 2025

WAKU WAKU

ASIA FUSION KITCHEN

mittagsmenü

Vorspeise Misoshiru Suppe oder Mini Frühlingsrollen od. Maki mit 2 EUR Aufpreis.
Mo- Fr 11:30 - 14:30 gültig ausgenommen Feiertage

SAISONGEMÜSE AUS DEM WOK ^{AFH} 	13,9	KOREAN FRIED CHICKEN ^{AFN} 	14,9
mit Cashewnüssen und Reis entweder mit Tofu - Huhn +1 - Rindsfilet +4 - Ente +4		frittiertes Hühnerfleisch mit Gochujang und Reis	
THAI RED CURRY ^B  	13,9	GEBRATENE NUDELN ODER REIS ^{AFC} 	13,9
mit Reis & Gemüse - Huhn +1 - Rindsfilet +4 - Garnelen +4		entweder mit Gemüse - Huhn +1	
GEGRILLTER BIO LACHS ^{ADF}	16,9	SUSHI SET ^D	15,9
mit Saisongemüse, Teriyakisauce und Reis		6 Biolachs Sushi + 3 Maki	
GRILLED CHICKEN ^{AFNR}	14,9	NIGIRI SET VEGAN ^F 	13,9
mit Saisongemüse, hausgemachter Sauce und Reis		2x Avocado, 2x Kräuterseitling, 2x Gurke + 3 Maki	
BULGOGI ^{AFN}	15,9	MAKI SET (12 stk) ^D	12,9
mariniertes Rindfleisch nach koreanischer Art mit Reis		3x Avocado, 3x Gurken, 3x Biolachs, 3x Thunfisch	

suppe

MISO SHIRU ^F 	5,9
japanische Sojabohnensuppe, Tofu, Wakame und Frühlingszwiebel	
WANTAN SUPPE ^{AF}	6,5
gefüllte Teigtaschensuppe, Pakchoi, Jungzwiebel in Hühnersuppe	
WAKU SOUP ^{AF}	6,9
hausgekochte Hühnerbrühe mit Gemüse	
TOM KA GAI ^D 	7,9
Kokosmilch Thai-Suppe mit Tom Ka Paste und Huhn	
TOM YAM GOONG ^{BDF} 	8,9
Suppe auf thailändische Art mit Garnelen, Gemüse und Zitronengras	



dim sum

SIU MAI ^{ABF}	6,9
gedämpfte Hackbällchen mit Schweinefleisch und Garnelen	
XIAO LONG BAO ^{AF}	6,9
gedämpfte Brötchen gefüllt mit Schweinefleisch	
HARGOW ^{ABF}	7,9
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen	
STEAMED GYOZA ^{AF} 	5,5
gedämpfte Gyoza mit Gemüse oder mit Huhn +1	
DOU SHA BAO ^{AF} 	6,9
gedämpfte Brötchen gefüllt mit süßer roter Bohnenpaste	



WAKU WAKU

ASIA FUSION KITCHEN

kalte tapas

WAKAME ^N	5,5
japanischer Algensalat	
KIMCHI ^B	5,9
eingelegter Chinakohl auf koreanischer Art	
GEMISCHTER SALAT ^{AFN}	7,9
Blättermix mit Hausdressing	
MANGO SALAT ^H	8,9
Mangostreifen mit Cashewnüssen, Cherrytomaten, Zwiebel und Limetten	
GRILLED CHICKEN SALAD ^{AFN}	14,9
Blättermix, Cherrytomaten, Gurken, Mais, Avocado und Sesamdressing.	
SASHIMI SALAT ^{ADF}	17,9
Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke	
TUNA CARPACCIO ^{FDN}	16,9
Thunfisch Carpaccio mit Ponzu-sauce	
LACHS CARPACCIO MIT AVOCADO ^{FDN}	16,9
Lachs, Avocado und Ponzu-sauce	
WAKU TACO ^{ABCDF}	7,9
Tacos gefüllt mit asiatischen Zutaten entweder mit Avocado - grilled Chicken +1 roher Lachs +1 - Garnelen +2 - Rindsfilet +3	
SOMMERROLLEN ^{ABEFR}	6,9
Reispapierrolle mit Gemüse und Kräutern, Reismüscheln & Hoisin Sauce oder Erdnussauce entweder mit Tofu - Avocado +1 - Huhn +1 - Garnelen +2	

warme tapas

EDAMAME ^F	5,5
gesalzene grüne Sojabohnen	
SPICY EDMAME ^F	5,9
grüne Sojabohnen mit hausgemachten Gewürzen	
YAKI GYOZA ^A	5,9
Teigtaschen mit Gemüse od. Hühnerfleisch +1	
SATEY ^E	7,5
Hühnerspieße mit Erdnussauce	
TAKOYAKI ^{ACGRE}	7,9
Oktopusbällchen mit Katsuobushi und Okonomisauce	
CHA SHOU ^{ABFN}	7,9
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Szechuan Chili-Öl	
CHICKEN KARAGEE ^{ACFG}	8,9
knuspriges Hühnerfleisch mit Salat und Trüffelmayo	
EBI TEMPURA ^{AB}	10,9
Garnelen im knusprigen Tempuramantel	
WAKUWAKU ROLLEN ^{AF}	6,9
hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Tofu auch mit Faschiertem um +1	
AVOCADO FRIES ^A	8,9
frittierte Avocado im Tempura Mantel	
WAKU VORSPEISEN PLATTE FÜR 2 ^{ABCEFGN}	21,9
Wakurollen, Avocado Fries, Chicken Karagee, Ebi Tempura, Satey	

waku bowls

alle Bowls werden mit Sushireis serviert und sind Kaltspeisen.
diese Speisen sind fettarm und perfekt für Sportler und Fitness-Begeisterte.

SMOKEY TOFU BOWL ^{AFN}	15,9	LACHS AVOCADO ^{CD}	17,9
Babyspinat, Edamame, Gurke und Avocado		Lachs, Avocado, Seetang, Gurke und Wasabi-Mayo	
GRILLED CHICKEN ^{FN}	16,9	SPICY TUNA BOWL ^{DCF}	18,9
gegrillte Hühnerbrust mit Currysauce, Babyspinat, Wakame, Edamame und Zwiebel		marinierter Thunfisch mit spicy Mayo, Gurke, Ananas-Salsa, Edamame und Bonitoflocken	
TRUFFLE CASHEW BOWL ^{ABDEFRH}	15,9	VEGGIE BOWL ^{AFN}	15,9
Edamame, Ponzusojasauce, Wakame, Kimchi und Avocado		Zuckererbsenschoten, Avocado, Kräuterseitling, Enoki und Teriyakisauce	

WAKU

ASIA FUSION KITCHEN

hauptspeise

BULGOGI BEEF ^{AFN}	19,9
mariniertes Rindfleisch nach koreanischer Art mit Reis	
MISO CHILI BEEF ^{AF} 🌶️	22,9
Rindsfilet mit Zucchini, Kräuterseitling, Karotten, Zuckererbsen und Reis	
BLACK PEPPER TIGER PRAWNS ^{ABF}	24,9
Garnelen mit schwarzer Pfeffersauce, Saisongemüse und Reis	
SWEET N SOUR LYCHEE CHICKEN ^A	16,9
knuspriges Hühnerfleisch mit Gemüse, Lychee und Reis	
KOREAN CHICKEN ^{AF} 🌶️	16,9
Hühnerfleisch nach koreanischer Art mit Gemüse, Gochujang und Reis	
WOK GEMÜSE ^{AFH} 🌿	15,9
frisches Saisongemüse zubereitet aus dem Wok mit Cashewnüssen und Reis entweder mit Huhn +1 - Ente +4	
THAI RED CURRY ^F 🌶️ 🌿	16,9
Kokosmilch, Zuckererbsen, Paprika, Kräuterseitling und Reis entweder mit Tofu - Huhn +1 - Ente +4 - Rindsfilet +6	
JAKOBSMUSCHELN MIT PONZU ^{AFR}	24,9
Jakobsmuscheln aus dem Wok mit Pak Choi und Reis	
GEBRATENE NUDELN OD. REIS ^{AFC} 🌿	15,9
entweder mit Gemüse - Huhn +1	
TRADITIONELLE LAMIAN SUPPE ^{AFCBR} 🌿	15,9
Lamian-Nudelsuppe entweder mit Gemüse - Huhn +1 - Rindsfilet +6 - Meeresfrüchte +7	
ZA JIANG MIAN ^{ACEFH} 🌿	16,9
Nudeln mit Faschiertem Schweinefleisch, Frühlingszwiebel, Sojasprossen Saisongemüse, Erdnüsse, Bohnenpaste	

robatagrill

RINDER STEAKFILET 250g ^L	39,9
mit gegrillter Avocado und Tomaten-Koriander-Salsa	
WAKU DUCK ^{AFR} 🌿	28,9
frische gegrillte Entenbrust mit Mala-Paste, Gemüse, Reis oder Naan-Brot	
RIPPERL VOM SCHWEIN ^{NH}	22,9
Schweinerippen mit Cashewnüsse, Jungzwiebel und Süßkartoffelpommes	
LAMMKOTELETTS ^A	28,9
mit grünen Bohnengemüse und Naan-Brot	
GRILLED CHICKEN ^{AFNR}	21,9
mit Reis und Gemüse	
RINDFILETSPIESS ^A	28,9
mit Salat, Naan-Brot oder Süßkartoffelpommes	
GEGRILLTES SAISONGEMÜSE ^A 🌿	15,9
mit Naan-Brot	
GEGRILLTE RIESENGARNELEN ^B	28,9
mit Blättersalat und Reis	
GEGRILLTE CALAMARI ^R	20,9
mit Süßkartoffelpommes	
TUNA STEAK ^{ADFN}	23,9
Thunfischfilet mit Saisongemüse und Reis	
GEGRILLTER BIO-LACHS ^{ADF}	22,9
mit Saisongemüse und Reis	
TOFU STEAK ^{AF} 🌿	16,9
mit Teriyakisauce, Pakchoi und Shitake	
CHICKEN WINGS ^{AFR}	14,9
mit Süßkartoffelpommes	

sides

JASMIN DUFTREIS	3,5	POMMES	4,5
SUSHI REIS	4,5	SÜSSKARTOFFELPOMMES	5,5
NAAN-BROT ^A	4,5	GEMÜSE	7,9

WAKU WAKU

ASIA FUSION KITCHEN

maki 6 Stück

AVOCADO 	5,9	SAKE (LACHS) ^D	6,9
KAPPA (GURKE) 	5,9	EBI (GARNELE) ^B	6,5
SÜSSKARTOFFEL 	6,5	MAGURO (THUNFISCH) ^D	7,9

premium rolls

TEMPURA MAKI ^{ABCFNM}  17,9
gefüllt mit knusprigen Garnelen, Avocado und Spicymayo

WAKU BEST ^{ABCDM} 19,9
flambierter Lachs mit Ebi Tempura,
Avocado und Trüffelmayo

PHILADELPHIA ^{CDFNG} 16,9
Lachs, Avocado, Philadelphia Käse und Kaviar

VEGGIE ROLL ^{FN}  14,9
Avocado, Gurke und Räuchertofu

DRAGON ROLL ^{ACDFHM} 18,9
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke und Rucola-Mayo

RAINBOW ROLL ^{ABDNMFH} 19,9
Ebi, Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Wasabi-Ponzusoße

BEEF ROLL ^{AGHN} 22,9
Rindsfilet, Avocado, Rucola, Gurke und Parmesan

CHICKEN CHEESE ROLL ^{AGN} 18,9
mariniertes Hühnerfleisch mit Gemüse
flambiert mit Käse

VOLCANO SPICE ROLL ^{CDN}  21,9
Thunfisch, Avocado, Kaviar und hausgemachter Tunasoße

MANGO AVOCADO ROLL ^{FN}  16,9
frische Mango, Avocado, Gurken und Sesam

sashimi 3 Scheiben

SAKE (LACHS) ^D 11,9

MAGURO (THUNFISCH) ^D 12,9

HOKKIGAI (TROGMUSCHEL) ^B 14,9

AMAEBI (SWEET SHRIMP) ^B 15,9

HAMACHI (AMBERJACK) ^D 12,9

SASHIMI MIX ^{DB}

6 STK 21,9 / 12 STK 35,9 / 18 STK 45,9

sushi

NIGIRI MIX ^{DH} 20,9
2x Biolachs 2x Hamachi 2x Rindsfilet 3x Maki

SUSHI MIX KLEIN ^{BD} 17,9
3x Biolachs 1x Thunfisch 1x Ebi 1x Hamachi 3x Maki

SUSHI MIX GROSS ^{BD} 25,9
3x Biolachs 2x Thunfisch 2x Ebi 1x Aal
1x Kaviar 1x Hamachi 3x Maki

VEGAN NIGIRI SET ^F  14,9
2x Avocado 2x Kräuterseitling 2x Zuckererbsen 3x Maki

SAKE SET KLEIN ^D 17,9
6x Biolachs 3x Maki

SAKE SET GROSS ^D 24,9
10x Biolachs 3x Maki

WAKU SET ^{BDHGN} 45,9
12 Nigiri + 8 Veggierolls
Biolachs, Hamachi, Rindsfilet, Amaebi, Thunfisch,
Avocado, Aal

nigiri 2 Stück

GURKE  4,9

AVOCADO  5,9

SAKE (LACHS) ^D 6,9

ABURI SAKE (GEGRILLTER LACHS) ^{DH} 7,9

MAGURO (THUNFISCH) ^D 8,9

ABURI THUNFISCH (GRILLED TUNA) ^{DG} 9,9

EBI (GARNELE) ^B 5,9

GYUNIKU RINDSFILET ^C 9,9

AMAEBI (SWEET SHRIMP) ^{CD} 9,9

HAMACHI (AMBERJACK) ^{CD} 8,9

UNAGI (AAL) ^D 8,9

ALLE LACHS SPEISEN SIND BIO PRODUKTE

WAKU WAKU

VEGAN

plant based meat options ...

HUHN ^F

ENTE ^{AF}

RIND ^{AF}

FISCH ^{AF}

GARNELE ^F

... zu diesen Speisen

BASILIKUM WOK 🌶️ 18,9

Wok zubereitet mit Chili, Knoblauch, Kokosmilch
Thaibasilikum und Reis

GEMÜSE WOK ^{AFH} 18,9

frisches Saisongemüse aus dem Wok
mit Cashewnüssen, Sojasauce und Reis

ROTES THAI CURRY 🌶️ 18,9

Kokosmilch mit Zuckererbsen, Paprika,
Kräuterseitling und Reis

MANGO SÜSS SAUER ^N 18,9

Süßsauce mit Paprika, Ananas,
Mango, Sesam und Reis

GEBRATEN MIT ZITRONENGRAS ^{AF} 18,9

Gemüse, Zwiebel, Ingwer, Knoblauch,
Zitronengras und Reis

DIESE HAUPTSPESSEN
KÖNNEN MIT
UNSEREN VEGANEN
PLANT BASED OPTIONEN
ZUBEREITET WERDEN



WAKU WAKU

ASIA FUSION KITCHEN

dessert

MOCHI ^{EGN} japanischer Klebereiskuchen - mit Eis +1	7,5	FRIED MILK ^{AG} süße Nachspeise aus gebackener Milch	7,9
HUO SHAO BING ^{AGO} klassisches flambiertes Eis	9,9	MANGO SAGO ^G Mango Sago mit Kokosmilch	8,9
MATCHA TIRAMISU ^{ACG}	7,9	KOKOS PANNA COTTA ^G	7,5

kaffee

verlängerter	3,9
kleiner brauner	3,8
großer brauner	4,5
cappuccino [§]	4,5
cafe latte [§]	5,6
espresso klein	3,5
espresso groß	4,5

tee

grüntee	4,9
oolong reistee	4,9
kamille-gojibeeren tee	5,3
schwarztee	4,9
jasmintee	4,9
8 schätze tee	5,5
ingwer zitronen tee	4,9

homemade lemonade

BUTTERFLY MOJITO Virgin Mojito mit Butterfly Pea Blüte	7,9	LIMETTEN-KRÄUTER LIMONADE Basilikum, Zitronengras, Ingwer	8,9
ROSENLIMONADE	7,9	PEACH-YUZU-EISTEE	6,9
MANGO TANGO Grüntee, Mango und frische Orange	6,9	LYCHEE LEMON Grüntee, Lychee und Zitrone	6,9

WAKU WAKU

ASIA FUSION KITCHEN

alkoholfrei

cocacola, fanta, spezi, almdudler 0,33l/0,5l	4,5/5,3
cocacola zero 0,33l	4,5
Apfelsaft, Johannisbeere, zwetschke 0,3l	4,3
orangensaft, erdbeersaft, aloe vera 0,5l	5,3
saft mit wasser 0,33l/0,5l	4,1/4,7
saft mit soda 0,33l/0,5l	4,3/5,1
himbeer mit wasser/soda 0,5l	3,9/4,1
holunder mit wasser/soda 0,5l	3,9/4,1
aloevera mit wasser 0,33l/0,5l	4,3/4,7
aloevera mit soda 0,33l/0,5l	4,5/4,9
Tonic wasser 0,20l	4,1
bitter lemon 0,20l	4,1
sodawasser 0,33l/0,5l	3,5/3,9
soda zitrone 0,33l/0,5l	3,7/4,1
mineralwasser still 0,33l/0,75l	3,9/6,9
mineralwasser prickelnd 0,33l/0,75l	3,9/6,9
leitungswasser	1,5

bier °

trumer pils klein	4,5
trumer pils groß	5,5
radler klein	4,5
radler groß	5,5
alkoholfreies bier 0,33l	5,2
maissel's weizenbier 0,5l	5,5
linzer bier 0,33l	5,2
tsing tao 0,33l (chinesisch)	5,2
kirin 0,33l (japanisch)	5,2

aperitif °

weißer spritzer	4,5
limoncello spritz	7,9
limoncello zero mit tonic	8,9
chinola passionfruit	7,9
hugo	6,9
aperol spritz	6,9
aperol prosecco	7,9
barita	6,9
schilerol	6,9

schnaps°

bambusschnaps 2cl	6,2
reisschnaps 2cl	5,9
maotai schnaps 2cl	8,5
pflaumenwein 6cl	5,5
sake (reiswein) 6cl	5,5