



IRO
IZAKAYA

1. A relaxed Japanese pub-restaurant where people meet over drinks and small dishes.

2. A place where friends and strangers come together without inhibition, eating, drinking, and chatting.

3. Since the Edo period, a symbol of Japanese sociability – here, it's all about delicious food, a laid-back atmosphere, and togetherness.



居酒屋

IZAKAYA

Aussprache: [ii-zah-kah-yah]

Nomen, weiblich

1. Ein entspanntes japanisches Kneipen-Restaurant, wo man sich bei Drinks und kleinen Gerichten trifft.
2. Ein Ort, an dem Freunde und Fremde ohne Hemmungen zusammenkommen, essen, trinken und quatschen.
3. Seit der Edo-Zeit ein Symbol der japanischen Geselligkeit – hier dreht sich alles um leckeres Essen, lockere Stimmung und das Miteinander



1. TOFU NO MISOSHIRU ^a
**Miso-Suppe mit Tofu und
 saisonalem Gemüse**
*Miso soup with tofu and
 seasonal vegetables*
4.9€



2. NASU NO DENGAKU ^{a,e,g}
**Frittierte Aubergine mit
 hausgemachter Miso-Soße**
*Deep-fried eggplant with
 homemade miso sauce*
5.5€



5. NINJIN NO KIMPIRA ^{a,e,g}
**Japanische eingelegte
 Karotte**
Japanese marinated carrots
4.2€



6. GOMAAE ^{a,e,g}
**Japanischer Senfspinat
 in Sesam-Soße**
*Japanese mustard green
 in sesame dressing*
5.9€



9. OKARA KOROKKE ^{a,f,g}
**Japanische knusprige Kroketten
 mit einer Füllung aus Okara-
 Sojapuppe**
*Japanese crispy croquette with
 okara pulp from soybeans*
6.5€



10. YASAI TEMPURA ^{a,b,e}
**Saisongemüse im Tempura-
 Teigmantel mit Iro-Soße**
*Seasonal vegetables in
 Tempura wrap with IRO sauce*
6.2€



3. EDAMAME °

**Japanische Baby-
Sojabohnen**

Japanese baby soybeans

4.9€



4. TOFU TERIYAKI ^{a,e,g}

**Frittierte Tofu mit
Teriyaki-Soße**

*Deep-fried tofu with
teriyaki sauce*

5.9€



7. YASAI GYOZA ^{a,e,g}

**Japanische Teigtasche
gefüllt mit aromatischen
Shiitake-Pilzen und Bio-
Tofu**

*Japanese fried dumplings
filled with aromatic shiitake
and organic tofu*

6.2€



8. ERINGI NO GRILL ^{a,e}

**Gegrillte Kräuterseitling
Pilze**

*Grilled royal trumpet
mushroom*

5.2€



11. SATSUMAIMO NO TEMPURA

^{a,e,g}

**Süßkartoffel im Teigmantel mit
IRO-Soße**

*Sweet potato in a crust of batter,
seved with*

5.5€



12. GOCHISOU GEMISCHTER TELLER

**Kinpira, Tofu, Gyoza, Avocado,
Korokke, Satsumaimo Sweet Potato,
I.O Sushi, Tori no Karaage, Ebi
Tempura**

16.9€



20. SAKE TO AVOCADO NO SALAD

Salat mit Lachs Sashimi und Avocado

Salad with salmon sashimi and avocado

8.5€



21. GYOZA ^{a,e,g}

Hausgemachte japanische Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch

Homemade Japanese fried dumplings filled with pork

6.5€



24. KAMO NO CARPACCIO

Rosa gebratenes Entenbrust Carpaccio

Lightly grilled duck breast carpaccio

8€



25. KOROKKE ^{a,c,g}

Klassische japanische Krokette mit einer Füllung aus Kartoffeln und Schweinehackfleisch

Classic Japanese croquette with minced pork and potato

6.5€



28. HOTATE NO BUTTER-YAKI ^{a, e, f, h}

Gegrilte Jakobsmuschel mit Butter

Grilled scallops with butter

8€



29. OKONOMIYAKI ^{a, b, c, d, g, h}

Japanisches Pfannkuchen mit Kohl, Meeresfrüchten, Gemüse, Mayo und Bonito-Flocken

Japanese pancake with cabbage, seafood, vegetables, mayo and bonito flakes

9€



22. EBI TEMPURA ^{a,b,e}
**Drei Garnelen im Tempu-
 ra-Teigmantel**
*Three prawns in tempura
 wrap*
7€



23. BUTA NO KAKUNI ^{a, e}
**Geschmorter Schweine-
 bauch nach japanischer Art**
Japanese braised pork belly
6.5€



26. TORI NO KARAAGE ^{a,c,e}
Japanisches frittiertes Hühnchen
Japanese style fried chicken
7€



27. SAKE TERIYAKI ^{a, d, e, g}
**Gegrillter Lachs mit
 Teriyaki-Soße**
*Grilled salmon with teriyaki
 sauce*
8€



30. IKA NO KARAAGE ^{c, h}
Marinierter frittierter Tintenfisch
Deep-fried squid
8.5€



31. GYUNIKU NO GRILL ^{a, e}
**Gegrillte Entrecôte mit
 Yakiniku-Soße**
*Grilled entrecôte with
 yakiniku sauce*
8.5€

Big rice dishes

40. IRO KATSU-DON ^{a,c,d,e,g}

Reis mit paniertem Schweineschnitzel, gebratenem Ei und sautierten Zwiebeln in Kombu-Brühe

Rice with deep-fried pork escalope, fried egg and sauteed onion in kombu broth

15.5€



41. TEN-DON

A. Reis mit Tempura Garnelen und Gemüse

Rice with tempura shrimp and vegetable **15.5€**

B. Reis mit Tempura Gemüse

Rice with tempura vegetable **14.5€**



42. JAPANESE CURRY ^{a, e, g}

Japanischer Curry mit Reis und blanchiertem Gemüse, wahlweise:

Japanese curry with rice and steamed vegetables, optional:

A. Knuspriges Hühnerbrustfilet 15.5€

Crispy chicken breast fillet

B. Knuspriges veganes Huhn 14.5€

Crispy vegan chicken



43. TORI-TERIYAKI-DON ^{a, d, e, g}

Reis mit mariniertem Hähnchenfilet in Teriyaki-Soße und Gemüse

Rice with marinated chicken in teriyaki sauce and vegetables

15.5€



44. SAKE NO TERIYAKI-DON ^{a, e, g}

Reis mit gegrilltem Lachs in Teriyaki-Soße und Gemüse

Rice with grilled salmon in teriyaki sauce and vegetables

16.9 €



45. CHICKEN KATSU SET ^{a, c, e}

Reis mit paniertem Hühnerbrustfilet, Salat

Rice with fried chicken fillet, salad

15.5€



46. POKE BOWL

A. Reis-Bowl mit Tofu und Salat nach Iro-Art

Rice bowl with tofu and salad, Iro-style **13.50 €**

B. Reis-Bowl mit rohem Lachs und Salat nach Iro-Art

Rice bowl with raw salmon and salad, Iro-style **15.5€**



Noodle dishes

50. IRO RAMEN ^{a, e, g}

Nudelsuppe mit Hühnerbrühe und Entenbrust nach IRO Art

Noodle soup with chicken broth and duck breast fillet IRO style

15.5€



51. TANTAN-RAMEN ^{a, e, g}

Scharfe Nudelsuppe mit kräftiger Brühe, Hackfleisch, Chili-Öl nach IRO Art

Spicy noodle soup with rich broth, minced pork, chilli oil, IRO style

14.5€



52. IRO Vegan Ramen ^{a,e,g}

Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, Tofu und Gemüse nach IRO Art

Noodle soup with vegetable broth, tofu and vegetables IRO style

14.5€





53. TONKOTSU RAMEN ^{a, c, e}

Nudelsuppe mit einer Brühe aus Hafermilch und Hühnerbrühe, Knoblauch und Pfeffer. Mit Toppings aus Schweinefleischscheiben, Senfspinat, Tomaten und Sojasprossen

Noodle soup with a broth made from oat milk and chicken stock, garlic and pepper. Topped with pork slices, mustard spinach, tomatoes, and bean sprouts

14.9€



54. YAKISOBA ^{a, c, e}

A. Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerbrustfilet

Fried noodle with vegetables and chicken breast **15.5€**

B. Gebratene Nudeln mit Gemüse und veganem Huhn

Fried noodle with vegetables and vegan chicken **14.5€**

NUDELGERICHTE

60. Matcha Aisu

Grüntee Eiscreme 5.5 €

green tea ice-cream

61. Matcha Tiramisu

Hausgemachtes Grüntee

Tiramisu 5.5 €

homemade green tea tiramisu

62. Yuzu Panna Cotta

Panna Cotta aus

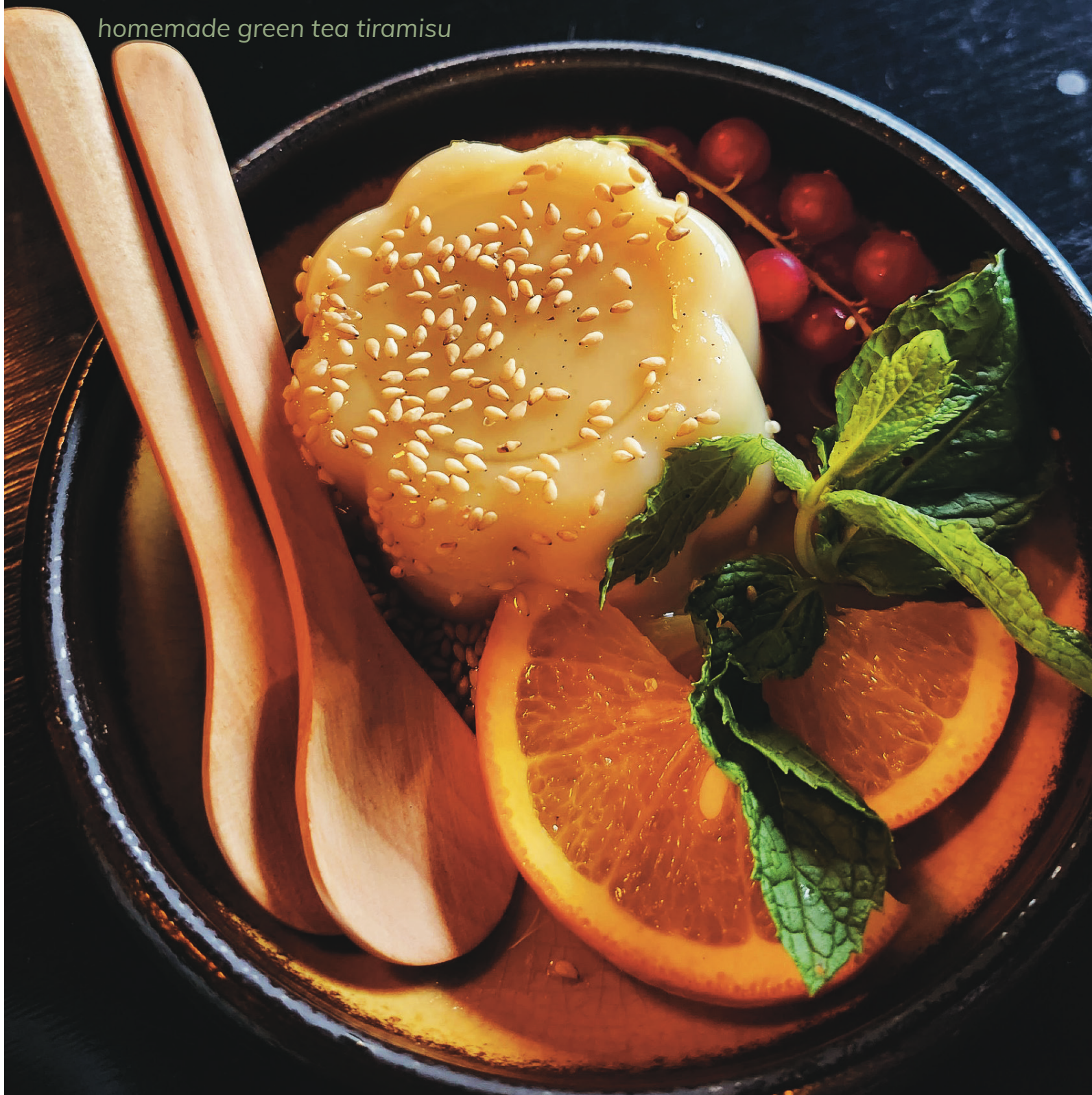
Hafermilch mit

übergossener Yuzu-Soße

5 €

Oat milk panna cotta with

poured-over yuzu sauce



SUSHI





NIGIRI

2 ST. 2 pcs.

70. Sake Nigiri Lachs	salmon	4.5€
71. Maguro Nigiri Thunfisch	tuna	4.8€
72. Ebi Nigiri Garnele	prawn	4.8€
73. Unagi Nigiri Süßwasseraal	sweet water eel	4.8€
74. Sake Tartar Lachs	salmon	4.6€
75. Maguro Tartar Thunfisch	tuna	4.9€
76. Sake Nigiri flambierter Lachs	flambeed salmon with asparagus	5.2€
77. Maguro Nigiri flambierter Thunfisch	flambeed tuna with asparagus	5.4€
78. Eringi Nigiri Kräuterseitling	king trumpet mushroom	4.5€
79. Avocado Nigiri		4.2€

MAKI

6 ST. 6 pcs.

80. Sake Maki Lachs	salmon	4.6€
81. Sake Avocado Maki Lachs und Avocado	salmon and avocado	4.9€
82. California Maki	Surimi und Avocado	4.5€
83. Tekka Avocado Maki	Thunfisch und Avocado	5.2€
84. Tekka Spicy Maki	Thunfisch	5.2€
85. Ebi Avocado Maki	Garnele und Avocado	4.5€
86. Unakyu Maki	Aal und Gurke	5.2€
87. Avocado Maki	avocado	4.5€
88. Kappa Maki	Gurken	4.2€
89. Eringi Maki	Kräuterseitlinge	4.5€

SASHIMI

120. Sake Sashimi 6 St. Lachs	6 pcs. salmon	11.5€
121. Maguro Sashimi 6 St. Thunfisch	6 pcs. tuna	14.5€
122. Sake und Maguro 6 St. Lachs und Thunfisch	6 pcs. salmon and tuna	12.9€
123. Feuerlach Sashimi 6St. flambierter Lachs	6 pcs. flambeed salmon	12.5€
124. Feuerthunfisch Sashimi 6St. flambierter Thunfisch	6 pcs. flambeed tuna	15.5€
125. Mix Spezielles Sashimi		16.9€

INSIDE OUT

8 ST. 8 pcs

- 91. Sake Avo IO** Lachs, Avocado, Tobiko *salmon, avocado, tobiko* **8.5€**
- 92. Sake Philadelphia Lachs, Gurke, Sesam, Creme** **8.5€**
salmon, cucumber, sesame, cream
- 93. Maguro IO** Thunfisch, Avocado, Tobiko, Sesam **8.9€**
tuna, avocado, tobiko, sesame
- 94. Maguro Spicy IO** Thunfisch, Gurke, Sesam **8.9€**
tuna, cucumber, sesame
- 95. Califonia** Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam **8.5€**
surimi, avocado, cucumber, tobiko, sesame
- 96. Ebi Avo** Garnele, Avocado, Tobiko *prawn, avocado, tobiko* **7.9€**
- 97. Kani IO** Krebtfleisch, Avocado, Tobiko **8.5€**
crab meat, avocado, tobiko
- 98. Vegan IO** Avocado, Gurke, Eringi, Sesam, Vegan Creme **7.9€**
avocado, cucumber, king trumpet mushroom, sesame, vegan cream
- 99. Vegan Chicken** vegan Hähnchen, Avocado, Gurke, Sesam, Creme **7.9€**
vegan chicken, avocado, cucumber, sesame, cream

CRISPY ROLL

6 ST. 6 pcs

- 100. Lachs, Avocado, Gurke, Creme, Mandeln** **8.9€**
salmon, avocado, cucumber, cream, almond
- 101. Thunfisch, Avocado, Creme, Mandel** **9.2€**
tuna, avocado, cream, almond
- 102. Lachs, Thunfisch, Avocado, Creme** **8.9€**
salmon, tuna, avocado, cream
- 103. Garnele, Avocado, Creme, Mandel** **8.9€**
prawn, avocado, cream, almond
- 104. Frittiertes Hähnchenfilet, Gurke, Creme** **8.9€**
deep fried chicken fillet, cucumber, cream
- 105. Vegan Hähnchenfilet, Avocado, Süßkartoffel, Vegan Creme** **8.5€**
deep fried chicken fillet, avocado, sweet potato, vegan cream
- 106. Tofu, Süßkartoffel, Avocado, Eringi, Vegan Creme** **7.9€**
tofu, sweet potato, avocado, eringi, vegan cream

SPECIAL ROLL

8 St. 8 pcs

110. Iro Roll

14.5€

Ebi-Tempura, Gurke, Avocado, Creme, umhüllt von Lachs und Thunfisch
prawn tempura, cucumber, avocado, cream, wrapped with salmon and tuna

111. Rainbow Roll

15.9€

Krebfleisch, Gurke, Avocado, Mayo, umhüllt von Lachs, Thunfisch und Avocado
crab meat, cucumber, avocado, mayo, chives, salmon, wrapped with tuna and avocado

112. Tokyo Roll

15.9€

Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Creme, umhüllt von flambiertem Lachs
prawn tempura, avocado, cucumber, cream, wrapped with flambeed salmon

113. Sakura Roll

14.5€

Lachs Tempura, Avocado Creme, umhüllt von Thunfisch
salmon tempura, avocado cream, wrapped with flambeed tuna

114. Dragon Roll

15.9€

Ebi-Tempura, Gurke, Creme, umhüllt von flambiertem Unagi
prawn tempura, cucumber, cream, wrapped with flambeed sweet water eel

115. Fuji Roll

14.5€

Lachs, Gurke, Avocado, Creme, umhüllt von Avocado
salmon, cucumber, avocado, cream, wrapped with avocado

116. Osaka Roll

15.9€

Scharfer Thunfisch, Gurke, on top mit Krebfleisch
spicy tuna, cucumber, topped with crab meat

117. Yasai Roll

12.5€

Eringi, Gurke, Avocado, vegan Creme, umhüllt von Avocado
eringi, cucumber, avocado, vegan cream, wrapped with avocado

118. Midori Roll

13.9€

Eringi, Avocado, Gurke, vegan Creme, umhüllt von Süßkartoffel
eringi, avocado, cucumber, creme, wrapped with sweet potato

SUSHI MENU

130. SAKE MENÜ 16.9€

6 St. Sake Maki 6 pcs salmon maki
2 St. Sake Nigiri 2 pcs salmon nigiri
8 St. Sake IO 8 pcs salmon IO

131. IRO MENÜ 17.9€

6 St. Avo Ebi Maki 6 pcs avo ebi maki
2 St. Mix Nigiri 2 pcs mix nigiri
6 St. Sake Crispy Roll 6 pcs salmon crispy roll

132. VEGGI MENÜ 15.9€

6 St. Gurke Maki 6 pcs cucumber maki
2 St. Avocado Nigiri 2 pcs avocado nigiri
8 St. Yasai Special Roll 8 pcs yasai special roll

133. MENÜ FÜR 2 menu for 2 49€

2 Miso Suppen 2 miso soup
2 St. Sashimi 2 pcs sashimi
4 St. Mix Nigiri 4 pcs mixed nigiri
6 St. Avo Maki 6 pcs avo maki
6 St. Tekka Maki 6 pcs tuna maki
8 St. IRO Special Roll 8 pcs IRO special roll
6 St. Crispy Sake Roll 6 pcs crispy salmon roll

134. MENÜ FÜR 4 menu for 4 89€

4 Miso Suppen 4 miso soup
1 Edamame
4 St. Sake Sashimi
4 pcs salmon sashimi
4 St. Mix Nigiri 4 mix nigiri
6 St. Sake Maki 6 pcs salmon maki
6 St. Tekka Maki
6 pcs tuna tekka maki
6 St. Kappa Maki
6 pcs cucumber maki
6 St. Sake IO 6 pcs salmon IO
8 St. Sakura Special 8 pcs sakura special
8 St. Ebi Tempura Special
8 pcs prawn tempura
6 St. Crispy Sake Roll
6 pcs. crispy salmon roll
6 St. Crispy Kani Roll 6 pcs crispy kani roll

ALCOHOL-FREE

WASSER *Water*

Gerolsteiner Naturell <i>still</i>	170.Fl. 0,25l	2.9€	171.Fl. 0,5l	4.5€
Gerolsteiner Medium <i>sparkling</i>	172.Fl. 0,25l	2.9€	173.Fl. 0,5l	4.5€

SOFTDRINKS

180. Coca-Cola	}	Fl. 0,33l	3.4€
181. Coca-Cola zero			
182. Fanta			
183. Sprite			
184. Tonic Water	}	Fl. 0,2l	2.8€
185. Ginger Ale			

SAFT ODER SCHORLE *juices or spritzer*

186. Apfel naturtrüb <i>apple</i>	}	Fl. 0,3l	3.8€
187. Maracuja			
188. Rhabarber naturtrüb <i>rhubard</i>			
189. Schwarze Johannisbeere <i>black currant</i>			

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE *Homemade Drinks*

191. Yuzu Limonade	5.9€
Yuzu Sirup, Wasser, Zitronen, Minzen, Eiswürfe <i>Yuzu syrup, water, lemon, mint, ice cubes</i>	
192. Matcha Limonade	5.9€
Matcha, Rohrzucker, Wasser, Eiswürfel <i>Matcha, cane sugar, water, ice cubes</i>	
193. Boxi Is Green	6.2€
Grünter Tee, Limette, Sirup, Ingwersaft <i>Green tea, lime, syrup, ginger juice</i>	
194. Red Hot Chili Pepper	6.2€
Hibikus, Zitrone, Himbeere Basalmico, Chili Sirup <i>Hibiscus, lemon, raspberry balsamic, chili syrup</i>	

400. Kalter Tee Oolong Cha	Fl. 0,3l	2.7€
halbfermentierter Tee <i>cold semi-fermented tea</i>		

TEEKÄNNCHEN *small tea pot*

401. Genmai Cha Grüntee	}	3.9€
Japanischer Grüntee mit gerösteten Reiskörnern <i>Japanese green tea with roasted rice corn</i>		
402. Hojicha Japanischer gerösteter Grüntee <i>roasted green tea</i>		
Frischer Yuzu-Ingwertee <i>fresh yuzu ginger tea</i>		
403. Sencha Japansicher Grüntee <i>Japanese green tea</i>	}	4.9€
404. Ginger Tea		
Frischer Ingwer-Tee mit Orange und Zitronengras <i>Fresh ginger tea with orange and lemongrass</i>		

ALCOHOL

FASSBIER *draft beer*

100. Bitburger

0,3l

3.4€

0,5l

5.2€

101. Benedikter Hell

FLASCHENBIER *beer bottle*

102. Benediktiner Hefe

0,3l

0,5l

5.2€

103. Benediktiner Weißbier alkohol frei

5.2€

104. Bitburger alkohol frei

3.4€

105. Köstrißer Schwarzbier

3.4€

106. Kirin Bier

3.4€

107. Radler

3.2€

LONGDRINKS & COCKTAILS

200. Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Soda

6.9€

201. Yuzu Spritz Yuzu, Prosecco

7.5€

202. Japanese Mojito

7.9€

Minze, Rohrzucker, Shochu, Limette, Soda

Mint, cane sugar, shochu, lime, soda

203. Umeshu Soda

7.5€

Umeshu, Zitronen, Soda

umeshu, lemon, soda

204. Matcha Alexander

9.5€

Matcha Creme, Jp Eistee, Sirup, Rohrzucker, Whisky

Matcha cream, Jp ice-tea, syrup, sugar cane, whisky

205. Herbal Yuzu Fizz

8.5€

Gin, Zitronen, Yuzu Tee

gin, lemon, yuzu tea

206. Gin Tonic

8€

207. Miso Sour

9.5€

Japanischer Whisky, Zitronen, Miso Sirup

Japanese whisky, lemon, miso syrup

208. Sakura Cosmo

9.5€

Japanischer Wodka, Sakura Liquor, Limetten, Sirup

Japanese vodka, sakura liquor, lime, syrup

209. Japanese Moscow Mule

8.5€

Shochu, Ginge Ale

210. Maracua Chuhai Maracuja juice, Shochu

8.5€

WEIN *Wine*

0,2l **6.5€**

0,75l **26€**

Weißwein *Whitewine*

Grauburgunder, Pfalz, trocken *dry*

Riesling, trocken *dry*

Sauvignon Blanc, trocken *dry*

Rotwein *Redwine*

Spätburgunder, Rheingau, trocken *dry*

Cuveé, Rheingau, trocken *dry*

Rosé Spätburgunder *dry*

Weinschorle *wine spritzer*

0,2l **4.9€**

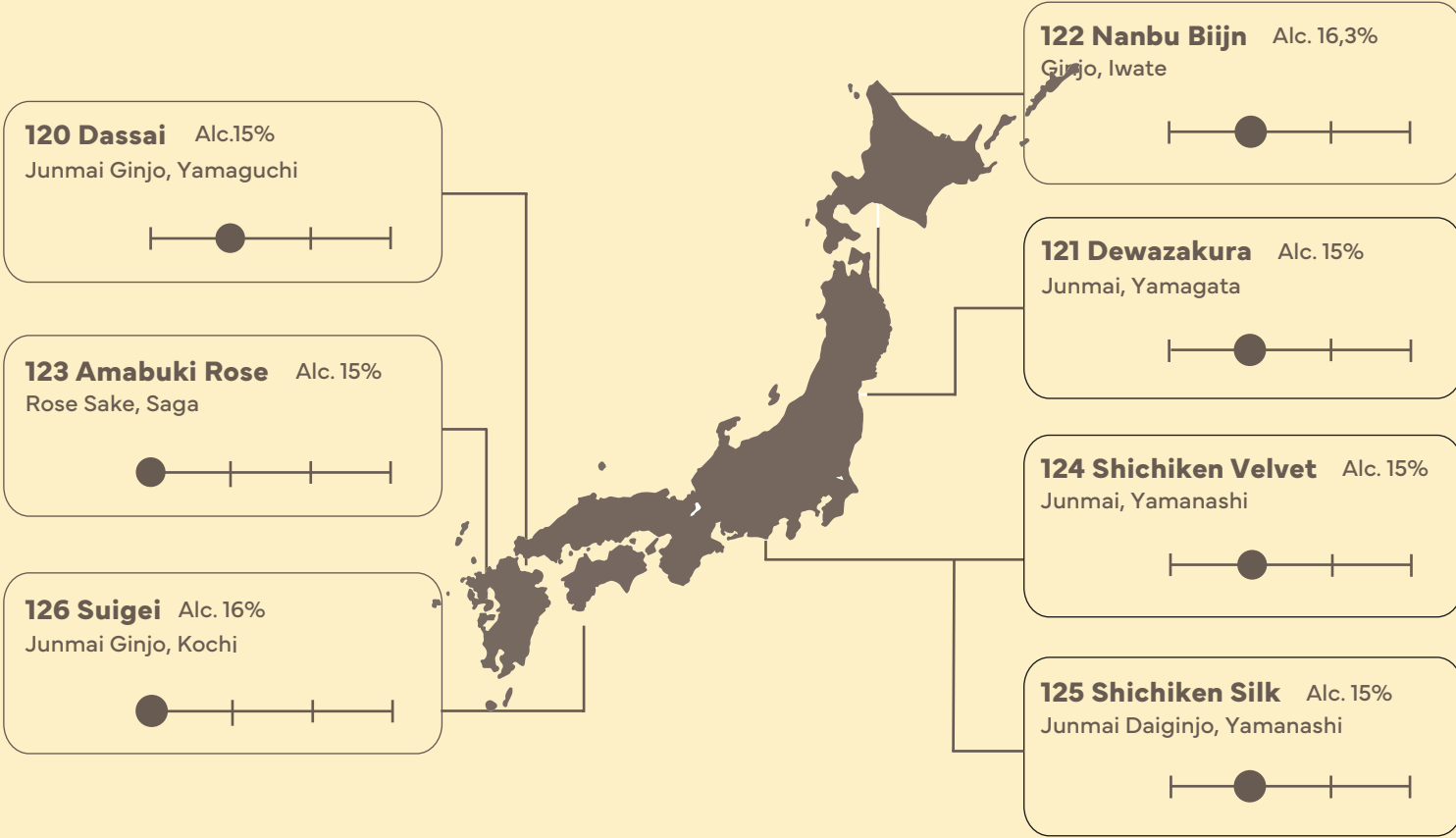
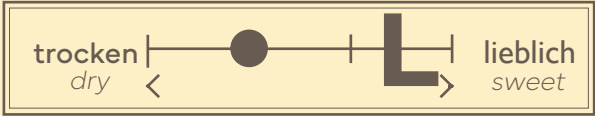
Prosecco

0,1l **3.5€**



Sake

4cl 6€
120ml 15€
720ml 69€



**Kikizake
Probier-Set**
Tasting-set

Wählen Sie bitte drei Sake aus unserer Karte
Please select three sake from our menu
3 Stk. 4cl 15€

Shochu

Daimao Alc. 25%
Imo Jochu, Kagoshima
Japanischer Süßkartoffel Schnapps
Japanese sweet potato distilled spirits

Umeshu Alc. 10%
Japanischer Pflaumen Liquor
Japanese plum liquor

Japanischer Whiskey

Hibiki	136	4cl 13€
Yamazaki	137	4cl 13€

130	4cl 6€	132	0,1l 3€
131	720ml 69€	133 Shorle	0,2l 4.5€

ありがとう

VIELEN DANK
THANK YOU

Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten: Wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, teilen Sie dies bitte unseren Mitarbeitern mit. *If you have a food allergy, please inform our staff.*

- a.** glutenhaltiges Getreide (Weizen) *wheat*
- b.** Krebstiere *crustaceans*
- c.** Eier *egg*
- d.** Fische *fish*
- e.** Sojabohnen *soybean*
- f.** Milch und Milchprodukten *milk and milk products*
- g.** Sesamen *sesame*
- h.** Weichtiere *mollusks*

