

ASIAN ANTIPASTO

Trüffelbutter Parmigiano Edamame F G

Mit feiner Trüffelbutter | Parmigiano Reggiano D.O.P
Maldon Sea Salt Flakes (veggie) **10**

frish gehobelter Winter Périgord Trüffel +5

Flamed Wagyu Rindercarpaccio G

nglaublich zartes angeflammtes Wagyu-Rind | Intensiv
marmorierte Struktur | Ponzu-Nussbutter
Kaffir-Limettenblätter | Blattsalatmix **25**

frish gehobelter Winter Périgord Trüffel +5

Signature Imperial Tuna Avocado K

Imperial Berlin Baerii Caviar | Flamed Yellow Fin Tuna
Fusion Guacamole | Serviert in der Avocado **18**

Chicken Springrolls (halal) A F K

Hausgemachte Frühlingslollen | Hähnchenfilet | Glasnudeln
Cabage | Rübli & Zwiebeln | Lime-Mayo **8**

Sexy Tofu (vegan) A F

Ein Gericht aus meiner Kindheit – wunderschön und
tragisch zugleich. Nacht für Nacht wartete ich als
kleiner Knirps darauf, dass Papa von der Spätschicht
aus der Hühnerfabrik nach Hause kam. Müde, mit
schweren Schritten, doch nie mit leeren Händen. Es
war unser Ritual: ein frisches Päckchen Tofu.

Einfach gekocht in heißem Wasser und einem Dip
aus Jodsalz, ein Schuss Dosen-Zitronensaft und ein
wenig Chili-Soße. Kein Festmahl, kein Luxus – nur
unsere Zeit zusammen. **Heute lebt dieses Gericht
neu** – als Hommage an die Vergangenheit: kalt
gepresstes Olivenöl-Soja-Knoblauch-Vinaigrette,
Pankocrunch & der „getunte“ Dip mit
Maldon-Meersalzflocken frischer Thai-Chili und
Limettensaft. Danke, Papa!

Für die Liebe in den kleinen Momenten. ♥ **16**

Caviar & Chips	Imperial Auslese	Imperial Baerii
40g Kettle Chips, Crème fraîche	10 g - 25	10 g - 23
BOME Caviar Selection by Imperial Caviar Berlin	50 g - 115	50 g - 100

CANDY SHOP

Pure Chocolate Tarte (vegan) A

Eine unwiderstehlich cremige, schokoladige Versuchung –
komplett vegan! Seidig-zart umhüllt sie den Gaumen und
entfaltet ein tiefes Aroma, das pures Vergnügen verspricht.
Jeder Bissen zeigt, wie köstlich vegane Genüsse sein können.
Haferflocken, Chia Samen, Kokosnussmilch **7**

Hot Chocolate Bao Bun (veggie) A G H

heißer handmade Bao Bun (Reismehlbun), mit
cremiger Nuss-Nougat-Creme überguss,
gefrorenen Himbeeren. Ein süßer, vegetarischer
Genuss, der zart, fruchtig und knackig zugleich ist! **13**

BOME'S SIGNATURE SUSHI

Wagyu Popcorn Roll F G

Flamed Wagyu | Avocado | Gurke | Zuckermais Tempura
Frischkäse | Karamell-Popcorn | Maldon Meersalzflocken
Trüffel-Nussbutter **23**

Lava Salmon Roll D F G (pikant)

Flambierter Premium Lachs | Avocado | Gurke
Mais-Tempura | Maldon Meersalzflocken | Frischkäse
Trüffel-Nussbutter | Chili-Mayo | Chilifäden **21**

Wagyu Cheese Roll A D B K

Flamed Wagyu | Tempura-Garnele | Avocado | Paprika
Flambierter Premium Heritage Cheddar Cheese | Maldon
Meersalzflocken | Basilikum | Ponzu-Nussbutter **22**

Crispy Garnelen Teriyaki Roll A B G K

Tempura-Garnele | Fettes Stück Avocado | Rucola
Frischkäse | Chili-Mayo | Teriyaki-Sauce | Sesam **19**

Bites of Happiness Nigiri Trio E K

Nigiri Jakobsmuschel mit Imperial Baerii Caviar
Wagyu Nigiri | Flamed Salmon Nigiri **19**

Not your typical Maki

Maki Ponzu Lachs | Pankocrunch D G **11**
Maki Gurke-Sesam | Pankocrunch (vegan) K **8**
Maki Sweetcorn | vegan limetten-Mayo (vegan) G **9**

Truffle Vegan Roll (vegan) A K

Tempura Zuckermais | Avocado | Gurke | Sesam
Vegan-Truffle-Mayo | Frisch gehobelter Winter
Périgord Trüffel **21**

Green Power Roll (vegan) E K

Avocado | Gurke | Paprika | Blaukraut | Geröstete
Erdnüsse | Glutenfreie asiatische Röstzwiebel
Weißer Sesam | Teriyaki-Sauce **18**

WINTER SOUL FOOD

Signature Miso Beef Cheese Risotto 1 A C G K

Japanischer Premium Rundkornreis | Geschmorte Grass-fed Rinderbrust & Beinscheiben | Dark Miso Paste | Karotten
Limettenblätter | Frühlingszwiebeln | Schalotten | Rote Zwiebeln | Ponzu-Nussbutter | Premium Cheddar Cheese
Parmigiano Reggiano D.O.P | Knoblauch | Zitronengras | Basilikum | Romana Salat **23**

Signature Wagyu Brioche Burger 1 A C G K

200g Fullblood Regionales Wagyu Pattie | Salatmix | Rote Zwiebelringe | Ketchup | Mayo | pickles | 8 Monate
gereifter Premium Cheddar Mature Cheese | Tomatenscheibe | Urwaldpfeffer | Ponzu-Nussbutter **23**

Double Trouble +1 Wagyu Patty 200g | +1 Cheddar Mature Cheese + **7**

Threesome „Dreimal ist Bremer Recht“ +2 Wagyu Patty 200g | +2 Cheddar Mature Cheese + **11**

BOME's Pho Hanoi D B K

Klare Hühnerbrühe | Zimt | Sternanis | Zitronengras | Black Angus | Hähnchenfilet | Reisnudeln | Koriander | Minze |
Wohltuend und geschätzt als „Anti-Kater-Suppe“ **19**

Flaschenweine Rosé 0,75

Studio by Miraval Rosé 2023 by Pitt & Perrin
Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und feiner Salzigkeit, die auf den Einfluss der Nähe zum Meer hinweisen. **39**

Miraval Côtes de Provence rosé by Pitt & Perrin
Der Côtes de Provence Rosé zeichnet sich durch frische, elegante Aromen von roten Beeren, Zitrus und etwas floralen Noten aus. Am Gaumen ist er weich, mineralisch und gut strukturiert. **48**

Offene Roséweine 0,2

Cuvée Rosé "Bärentatze" trocken Oliver Zeter / Pfalz
frisch, aromatisch & verlockend, florale Noten **8.60**

Offene Weißweine 0,2

Weißburgunder trocken Oliver Zeter / Pfalz,
schöner Schmelz, exotisch nach Guave & Papaya **8.70**

Grauburgunder trocken Weingut Oliver Zeter / Pfalz,
ausgewogen, saftig & aromatisch, feine Frucht **8.60**

Weißweincuvée "der kleine Bär" trocken Oliver Zeter
sehr aromatisch, leicht, Holunderblüte und Stachelbeere **7**

Blanc de Noir QbA trocken Karl Pfaffmann / Pfalz
finessenreich, jung & frisch, Apfel und Kiwi **8.60**

Riesling "Kirchenstück" trocken Lukas Kesselring / Pfalz,
lebendig, angenehme Frische, gelbes Steinobst **8.60**

Offene Rotweine 0,2

Rotweincuvée "der kleine Bär" trocken Oliver Zeter / Pfalz,
mittelkräftig, viel Frucht, schöne Balance **8**

Primitivo Apassimento "Ragazzo" trocken Camivini / Apulien
kraftvoll, weich, Aromen von Pflaume und Kirsche **8.60**

Champagner 0,75

R de Ruinart Brut Champagne Ruinart **142**
Ruinart Brut Rosé Champagne Ruinart **155**

Schaumweine 0,75

Rosé "La Belle Rose" Brut Oliver Zeter / Pfalz:
 Eine Cuvée aus Pinot Noir, Syrah und Pinot Meunier, handgelesen im Spätsommer. Sanfte Ganztraubenpressung für ein zartes Rosé. **55**

Flaschenweine Weiß 0,75

Sauvignon Blanc "Fume"
 Weingut Oliver Zeter / Pfalz, dicht & saftig, ausdrucksstark, elegante Holzaromen **47**

Riesling Blauschiefer feinherb
 Weingut Markus Molitor / Mosel animierend, rassig, dezente Fruchtsüße **36**

Flaschenweine Rot 0,75

Cuvée "Z" Weingut Oliver Zeter / Pfalz
 kraftvoll & rund, saftige Beerenfrucht, würzige Noten **58**

Cuvée "Zahir" Oliver Zeter / Pfalz
 vielschichtig & komplex, dunkle Beeren, Bordeaux-Stil **90**

Primitivo Schola Sar.Diciotto Salento IGT
 Intensiver Primitivo aus Apulien, 18 Monate im Eichenfass gereift, Beeren, Pflaumen und Vanille – vollmundig und ideal zur würzigen asiatischen Küche. **122**

Primitivo "Torcicoda" IGT Tormaresca, Antinori / Apulien moderner Stil, reife Frucht, feine Würze und zarte Holznoten **50**

A P É R I T I F

Pomstar Martini 9
Espresso Martini 9
Yuzu Vanilla Spritz 9
Yuzu Vanilla Spritz (0,0%) 8
Aperol Spritz 9
Limoncello Spritz 9
Gin Cherry Blossom Spritz 9
Wilberry Lillet 9
Fritz Fiero Spritz 9
Fritz Vibrante spritz (alkoholfrei) 8
Déjà-Vu wild berry 9
Déjà-Vu wild berry (alkoholfrei) 8

BE WATER MY FRIEND

Waterkant Sturm 0,75l 8
Waterkant Sturm 0,33l 3.60
Waterkant Ebbe 0,75l 8
Waterkant Ebbe 0,33l 3.60

S O F T D R I N K S 0,2

fritz-kola 3.20
fritz-kola Superzero 3.20
fritz-limo Orange 3.20
fritz-limo Zitrone 3.20
fritz-spritz Apfelschorle 3.20
fritz-kola Anjola Bio Ananas 3.50
Thomas Henry Ginger Ale 3.50
Thomas Henry Cherry Blossom 3.50
Thomas Henry Tonic Water 3.50

BIER VOM FASS

San Miguel 0,3 4
Spaten 0,5 5.90

S P I R I T U O S E N

MONKEY 47 Schwarzwald, DE 47% 4cl **9.50**
 Botanicals: 47 versch. Zitrone, Orange, Lavendel

TANQUERAY GIN No Ten 47,3% 4cl **8**
 Botanicals: Wacholder, Kumquat, Süßholzwurzel

GREY GOOSE 40% 4cl **10**

Gō 合 Sake, Junmai Akitora 15% 4cl, 720ml **4,50/60**
 Milder, Junmai-Sake mit sanftem Reisgeschmack, feiner Süße & wenig Säure – der erste vegane, handcrafted, preisgekrönte Sake aus Japan!

FRANZI FRANZBRÖTCHEN LIKÖR 15% 4cl **4.00**

V I E T N A M E S E C O F F E E

Traditionell Vietnames Coffee mit Kondensmilch **5**

Vietnamese Coffee Black **4**

Vietnamese Iced Coffee mit Kondensmilch und Eiswürfel **6**

Vom Hochland Vietnams bis in den Norden Deutschlands. Unser eigens produzierter Kaffee der aus dem fruchtigen Vulkanboden von Buôn Ma Thuột im zentralen Hochland der Đắk Lắk Provinz wächst.

Vietnamesischer Kaffee ist besonders durch seine Bohnenart – 90 % sind Robusta statt der verbreiteten Arabica-Bohnen. Robusta hat kaum Säure, mehr Bitterstoffe und ein schokoladig-nussiges Aroma. Zudem enthält Robusta mit 3-4,5 % fast dreimal so viel Koffein wie Arabica (1,1-1,7 %).

„Wach, bis die Wolken wieder lila sind.“

1= MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 2= MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, 3= MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= MIT FARBSTOFF, 5= MIT PHOSPHAT, 6= MIT SÜßUNGSMITTEL, 7= KOFFEINHALTIG, 8= CHININHALTIG, 9=GESCHWÄRZT, 10=ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE: A= GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN1, ROGGEN2, GERSTE3, HAFER4, DINKEL5, KAMUT6, HYBRIDSTÄMME7), B= KREBSTIERE, C= EIER, D= FISCH, E= ERDNUSSE, F= SOJA, G= MILCH UND MILCHPRODUKTE (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE), H= SCHALENFRÜCHTE (MANDEL1, HASELNUSS2, WALNUS3, CASHEW4, PECANNUSS5, PARANUSS6, PISTAZIE7, MACADAMIANUSS8 UND QUEENSLANDNUSS9), I= SELLERIE, J= SENEF, K= SESAMSAMEN, L= SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON MEHR ALS 10MG/KG ODER 10MG/L, M=LUPINEN N= WEICHTIERE, SURIMI= KREBSFLEISCHIMITAT, AUS FISCHMUSKELEIWEIß, GEFORMT