

SUPPEN & SALATE

1. Miso Suppe 4,5

Wakame, Tofu, Pilze, japanische Sojabohnenpaste, Lauchzwiebeln



2. Tom Kha Gai

Kokoscremesuppe, Zitronengras, Pilze, Tomaten, Pak Choi, Zwiebeln, Paprika, Koriander

- a. Tofu  4,9
- b. Hühnerfleisch 5,5
- c. Garnelen ^b 5,9

3. Udon Suppe

Suppe mit Udon-Nudeln, Pak Choi, Paprika, Zwiebeln, Lauchzwiebeln

- a. Tofu  4,9
- b. Hühnerfleisch 5,5
- c. Garnelen ^b 5,9



4. Súp Chua Cay

Sauer-scharfe Suppe mit Zitronengras, Pilze, Paprika, Pak Choi, Tomaten, Zwiebeln und Lauchzwiebeln

- a. Tofu  4,9
- b. Hühnerfleisch 5,5
- c. Garnelen ^b 5,9



5. Crunchy Salmonskin Salat 8,5

Knusprige, gegrillte Lachshaut auf gemischtem Salat mit Senf-Dressing, Sesam & Teriyaki-Soße

6. Mango-Salat

Mango, Karotten, gemischter Salat, zerstoßene Erdnüsse, Koriander und dazu unsere hausgemachte Soße

- a. Vegetarisch  6,5
- b. Hühnerfleisch 7,5
- c. Garnelen ^b 8,5

7. Wakame Salat

Japanischer Seetangsalat mit Sesam

4,9

VORSPEISEN

8. Sake Carpaccio ^{d,j,k} 13

Schottischer Wildlachs auf Algensalat mit Senf-Dressing und Sesam



9. Hamachi Carpaccio ^{d,j,k} 13

Japanische Gelbflossenmakrele auf Algensalat mit Senf-Dressing und Sesam



10. Salmon Tataki ^{d,j,k} (kalt serviert) 14

Kurzgebratener Lachs mit Senf-Dressing, Sesam, Frühlingszwiebeln und Wakame-Salat



11. Maguro Tataki ^{d,j,k} (kalt serviert) 15

Kurzgebratener Thunfisch mit Senf-Dressing, Sesam, Frühlingszwiebeln und Wakame-Salat



12. Sommerrollen ^k (2 Stk.)

(Hausgemachte Soße^d ist inkludiert)

Die Sommerrolle wird mit Reispapier gerollt, mit Reisnudeln, saisonalem Salat und Sesam gefüllt sowie mit einer zusätzlichen Zutat verfeinert. Folgende Zutaten stehen zur Auswahl:

- | | | |
|------------------|--------------|-----|
| a. Tofu | | 6 |
| b. Hühnerfleisch | | 7 |
| c. Garnelen | ^b | 7,5 |
| d. Lachs | ^d | 9 |

13. Edamame ^f 5,9

Gesalzene grüne Sojabohnen

14. Gyoza ^a (5 Stk.)

Frittierte Teigtaschen mit Chili-Sojasoße

- | | | |
|------------------|--|-----|
| a. Gemüse | | 5,9 |
| b. Hühnerfleisch | | 6,5 |



VORSPEISEN

15. **Ebi Tempura**^{a,b,c,k} (3 Stk.) 5,9

Frittierte Garnelen in Tempurateig und Panko-Flocken mit Spezial-Mayo-Soße und Teriyaki- Soße

16. **Karaage**^{a,c} 7,5

Frittiertes Hühnerfleisch mit Spicy-Mayo-Soße

17. **Yakitori**^{a,k} (3 Stk.) 6,5

Gegrillte Hühnerbrustspieße mit Teriyaki-Soße



18. **Frühlingsrolle**

*Knusprige Frühlingsrollen,
wahlweise mit:*

- a. **Garnelen**^b (mit Süß-Sauer-Soße) 5,5
- b. **Hühnerfleisch** (mit hausgemachter Soße)^d 6,5
- c. **vegetarische Mini-Frühlingsrollen** (mit Süß-Sauer-Soße) 4,5

19. **Kinder Menü**

a. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Ei, Erbsen, Mais, Karotten und Sojasprossen 8,9

b. Gebratene Udon-Nudeln mit Hühnerfleisch, mit Ei, Karotten und Sojasprossen 8,9

c. 1 Portion Reis mit frittierem Hühnerfleisch serviert mit Ketchup 8,5



NIGIRI-SUSHI 2 Stk.

Nigiri-Sushi sind kunstvoll von Hand geformte Reishäppchen, die mit frischem Fisch belegt sind. Einige Nigiri werden sanft von einem Nori-Blatt umhüllt. Beim Verzehr taucht man die Fischseite des Nigiri kurz in die Soße, bevor man ihn in einem Bissen genießt.

N1. Tamago ^c

Japanisches Omelett,
Teriyaki-Soße

4

N2. Avocado

4,5

N3. Tofu ^f

Tofutaschen 

4

N4. Sake ^d(Lachs)

4,9



N5. Ebi ^d(Riesengarnele) 4,5

N6. Maguro ^d(Thunfisch) 5,2

N7. Mutso ^d(Butterfisch) 4,5

N8. Hamachi 4,9

N9. Hotategai ^b(Jakobsmuscheln) 5,5

N10. Unagi ^d(Süßwasser-Aal) 5,2

N11. Sake Aburi ^{d,c} 5,5

Flambierter Lachs,
Spezial-Mayo-Soße, Unagi-Soße

N12. Maguro Abur ^{d,c} 5,5

Flambierter Thunfisch,
Spezial-Mayo-Soße, Unagi-Soße

N13. Hotategai Aburi ^{b,c,d} 5,9

Flamierte Jakobsmuscheln,
Spezial-Mayo-Soße, Unagi-Soße



GUNKAN-SUSHI 2 Stk.

Gunkan-Sushi sind kleine Reishäppchen, die von einem Streifen Nori umhüllt werden. Sie werden kunstvoll mit verschiedenen delikaten Zutaten wie Fischrogen, Meeresfrüchten oder Salaten gefüllt. Vor dem Genuss wird das Gunkan-Sushi leicht in Sojasauce getaucht und in einem Bissen verzehrt.



G1. Spicy Salmon^{c,d,k}

6,5

Lachstatar,
Spicy-Mayo-Soße, Sesam,
Tobiko und Lauchzwiebeln

G2. Spicy Tuna^{c,d,k}

6,9

Thunfischtatar,
Spicy-Mayo-Soße, Sesam,
Tobiko und Lauchzwiebeln

G3. Spicy Ebi^{b,c,k}

6,5

Riesengarnele,
Spicy-Mayo-Soße, Sesam
und Lauchzwiebeln

G4. Tobiko^d

5,5

Fischrogen vom
fliegenden Fisch

G5. Spicy Hotategai^{d,c,k}

6,9

Jakobsmuscheln,
Spicy-Mayo-Soße, Sesam,
Tobiko und Lauchzwiebeln

SASHIMI

Als Sashimi bezeichnet man in Japan die Zubereitung von rohem Fischfilet und Meeresfrüchten. Kunstvoll angerichtet in ausgewählten Kombinationen ist es eine wahre Delikatesse für Feinschmecker.

S1. Mutso Sashimi (6 Stk.)

11

S2. Hamachi Sashimi (6 Stk.)

14

S3. Sake Sashimi^d (6 Stk.)

13

S4. Maguro Sashimi^d (6 Stk.)

15

S5. Maguro & Sake Sashimi^d (jeweils 3 Stk.)

13

S6. Sashimi Moriawase (20 Stk.)

39



HOSO-MAKI-SUSHI 8 Stk

Hoso-Maki-Sushi sind die wohl bekanntesten Sushi-Rollen.

Sie bestehen aus dünnen Reisrollen, die mit Fisch oder Gemüse gefüllt und von einem halben Nori-Blatt umhüllt sind. Die fertige Rolle wird in sechs gleich große Stücke geschnitten. Diese werden behutsam in Sojasauce mit einem Hauch Wasabi getaucht und in einem Bissen genossen.



M1. Avocado Maki 4,5

M2. Kappa Maki^c 4
Gurke, Frischkäse

M3. Mango Maki 4

M4. Paprika Maki^c 4
Paprika, Frischkäse

M5. Tamago Maki^c 4

*Japanisches Omelett,
Teriyaki-Soße*

M6. California Maki^b 4,5

Surimi, Avocado



M7. Sake Maki^d (Lachs) 5

M8. Sake Avocado Maki^d 5,5
Lachs, Avocado

M9. Sake Phily Maki^{d,g} 5,5
Lachs, Frischkäse

M10. Spicy Sake Maki^{c,d} 5,5

Lachs, Spicy-Mayo-Soße

M11. Salmon Skin Maki^{c,d} 5,5

*gegrillter Lachs, knusprige
Lachshaut, Special-Mayonnaise-
Soße, Unagi-Soße*

M12. Maguro Maki^d (Thunfisch) 5,5

HOSO-MAKI-SUSHI 8 Stk.

M14. Tuna Maki ^{c,d}	5,5	M18. Chicken Maki ^{a,c,g}	5,5
Gegrillter Thunfisch, Spezial-Mayo- & Unagi-Soße			
M15. Mutso Maki ^{c,d}	5	M19. Ente Maki ^{a,c,g}	5,5
Butterfisch, Schnittlauch, Spezial-Mayo-Soße			
M16. Ebi Maki ^{a,b,c}	5	M20. Unagi Maki ^d	5,5
frittierte Garnelen, Spezial-Mayo- & Unagi-Soße			
M17. Ebi Avocado Maki ^{a,b,c}	5,5	Süßwasser-Aal, Unagi-Soße	
frittierte Garnelen, Avocado, Spezial-Mayo-Soße			

TEMAKI-SUSHI 1 Stk.

Temaki-Sushi gehören zu den optisch ansprechendsten Sushi-Varianten:
Hier wird das Nori-Blatt zu einer kegelförmigen Tüte gerollt und kunstvoll
mit Reis sowie erlesenen Zutaten gefüllt.

T1. Vegetarian Handroll 	6,5
Avocado, Gurke, Mango, Paprika, Salat, Sesam	
T2. Sake Avocado Handroll ^{c,d}	7,5
Lachs, Avocado, Surimi, Salat, Tobiko	
T3. Spicy Tuna Handroll ^{c,d}	7,5
Thunfisch, Gurke, Avocado, Salat, Spicy-Mayo, Tobiko	
T4. Salmon Skin Handroll ^{a,c,d,k}	7,5
gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, Salat, Spicy-Mayo, Unagi-Soße, Sesam	
T5. Ebi Avocado Handroll ^{a,b,d}	7,5
Riesengarnelen, Avocado, Salat, Tobiko, Spicy-Mayo, Unagi-Soße	



URA-MAKI / INSIDE OUT 8 Stk.

Die beliebten „Inside-Out-Rolls“ oder California-Rolls zeichnen sich dadurch aus, dass der Reis außen und das Nori-Blatt innen liegt. Sie werden auf kreative und ansprechende Weise serviert. Ursprünglich in Amerika entstanden, gehören Ura-Maki nicht zu den klassischen Maki-Sushi.



U1. Avocado Roll ^{g,k}

Avocado, Frischkäse,
Sesam

8,5

U2. Gurke Roll ^{g,k}

Gurke, Frischkäse,
Sesam

8,5

U3. Mango Roll ^{g,k}

Mango, Gurke, Sesam

8,5

U4. Vegetarian Roll ^{g,k}

Avo., Gurke, Mango,
Paprika, Frischkäse, Sesam

8,5

U5. Tamago Roll ^c

Japanisches Omelett, Gurke,
Sesam, Teriyaki-Soße

8,5

U6. California Roll ^{b,k}

Surimi, Avocado, Tobiko

8,5

U7. Alaska Roll ^{d,k}

Lachs, Avocado, Tobiko

9,5

U8. Philadelphia Roll ^{d,g,k}

Lachs, Gurke,
Frischkäse, Tobiko

9,5

U9. Spicy Alaska Roll ^{c,d,k}

Lachs, Avocado,
Spicy-Mayo-Soße, Tobiko

10,5

U10. Salmon Skin Roll ^{c,d,k}

gegrillter Lachs, knusprige
Lachshaut, Gurke,
Special-Mayo-Soße,
Unagi-Soße, Sesam

9,9

U11. Spicy Tekka Roll ^{c,d,k}

Thunfisch, Gurke,
Spicy-Mayo-Soße, Tobiko

10,5

U12. Tuna Roll ^{c,d,k}

gegrillter Thunfisch, Avocado,
Spezial-Mayo-Soße,
Unagi-Soße, Sesam

9,9

U13. Mutsu Roll ^{c,d,k}

Butterfisch, Gurke, Schnittlauch,
Spezial-Mayo-Soße, Tobiko

9,5

URA-MAKI / INSIDE OUT 8 Stk.

U14. Ebi Tempura Roll ^{a,b,c,k} 10,5

in Pankoteig gebackene
Riesengarnelen, Avocado,
Spezial-Mayo,
Unagi-Soße, Sesam

U15. Chicken Roll ^{a,c,g} 9,5

frittiertes Hühnerfleisch,
Gurke, Frischkäse,
Spezial-Mayo-Soße,
Unagi-Soße, Sesam

U16. Ente Roll ^{a,c,g}

frittierte Ente, Avocado,
Frischkäse,
Spezial-Mayo-Soße,
Unagi-Soße, Sesam

U17. Unagi Roll ^{d,k}

10,5

Süßwasser-Aal, Avocado,
Unagi-Soße, Sesam

CRUNCHY ROLL 8 Stk.

Knusprige Tempura-Sushi-Rollen, umhüllt von einer knusprigen Panko-Hülle & kurz in heißem Öl gebacken. Serviert mit einer Spezial-Mayonnaise-Soße & Unagi-Soße für ein unwiderstehlich knuspriges & geschmackvolles Erlebnis.

C1. Crunchy Veggie ^{c,g}

Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse

8,9

C2. Crunchy Salmon ^{a,c,d}

gegrillter Lachs, Avocado, Gurke

9,5



C3. Crunchy Tuna ^{a,c,d}

gegrillter Thunfisch, Avocado, Gurke

9,5

C4. Crunchy Ebi ^{a,b,c}

in Pankoteig gebackene
Riesengarnele, Avocado, Gurke und
Frischkäse

9,5



C5. Crunchy Chicken ^{a,c,g}

frittiertes Hühnerfleisch,
Gurke, Frischkäse

9,5

C6. Crunchy Ente ^{a,c,g}

frittierte Ente, Avocado, Frischkäse

9,5

SPECIAL ROLL 8 Stk.

Entdecken Sie unsere Special Rolls – eine meisterhafte Auswahl von Sushi-Kreationen, die alle Sinne verzaubern. Genießen Sie exotische Kombinationen wie den Paradise Roll mit Lachs, Avocado & fruchtiger Mango, oder den Alaska Roll Special ummantelt von flambiertem Thunfisch & verfeinert mit Spicy Mayo & Unagi-Soße. Für knusprigen Genuss sorgt der Crispy Tiger Roll oder der Dragon Roll, während der Rainbow Roll eine exquisite Komposition aus verschiedenen roten Fischen bietet. Jeder Bissen ist ein Fest für den Gaumen und ein Highlight der asiatischen Küche.

P1. Paradise Roll ^{d,g}

Lachs, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Mango und Mango-Soße

13,9

P2. Grüner Tiger ^{a,g,k}

Gemüse Tempura, Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Mango-Soße

13,9

P3. Alaska Roll Special ^{c,d,g}

Lachs, Avocado, Frischkäse ummantelt mit flambiertem Thunfisch, Spezial-Mayo-Soße, Unagi-Soße

14,9

P4. Chicken Roll Special ^{a,c,g}

Frittiertes Hühnerfleisch mit Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, verfeinert mit Spezial-Mayo, Unagi-Soße, knusprigen Röstzwiebeln

13,9

P5. Ente Roll Special ^{a,c,g}

Frittierte Ente mit Avocado und Frischkäse, ummantelt mit Avocado, verfeinert mit Spezial-Mayo-Soße, Unagi-Soße und knusprigen Röstzwiebeln

13,9

P6. Sake Tatar Roll ^{c,d,e}

Lachs, Gurke, Frischkäse ummantelt mit Lachstatar, Unagi-Soße, Spezial-Mayo-Soße, Lauchzwiebeln und Tobiko

16,9

P7. Tuna Tatar Roll ^{c,d,g}

Thunfisch, Gurke, Frischkäse ummantelt mit Tunatatar, Unagi-Soße, Spezial-Mayo-Soße, Lauchzwiebeln und Tobiko

16,9

P8. Salmon Skin Roll Spezial ^{a,c,d,e}

gegrillter Lachs, knusprige Lachshaut, Gurke, ummantelt mit Avocado, knusprigem Tempuramantel, Spezial-Mayo und Unagi-Soße

15,9

SPECIAL ROLL 8 Stk.

P9. Crispy Tiger ^{a,c,d,g}

in Pankoteig gebackene Riesengarnele, Avocado, ummantelt mit flambiertem Lachs, Spezial-Mayo, Unagi-Soße, Lauchzwiebeln und Tobiko

17,9

P10. Dragon Roll ^{a,d}

in Pankoteig gebackene Riesengarnelen, Gurke, ummantelt mit Avocado, Süßwasser-Aal, serviert mit Spicy-Mayo-Soße & Unagi-Soße

17,9

P11. Rainbow Roll ^{d,j}

eine exquisite Komposition aus verschiedenen rohen Fischen – empfohlen vom Chef

17,9



SUSHI MENÜ

K1. Veggie Menü ^{a,c,g} 🌿 13,5

- 4 Stk. Avocado Maki
- 4 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Crunchy Veggie

K2. Maki Menü ^d 14,5

- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 8 Stk. Avocado Maki

K3. Chicken Menü ^{a,c,g} 14,5

- 8 Stk. Chicken Maki
- 8 Stk. Crunchy Chicken

K4. Lachs Menü ^{d,c,g} 17,5

- 8 Stk. Sake Maki
- 4 Stk. Philadelphia + Sesam
- 4 Stk. Alaska + Tobiko
- 2 Stk. Sake Nigiri



SUSHI MENÜ

K5. **Special Menü** a,c,d,k 25,5

- 8 Stk. Rainbow
- 8 Stk. Crunchy Salmon

K6. **Nigiri Menü** d 27,5

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Mutsu Nigiri
- 2 Stk. Hamachi Nigiri
- 4 Stk. Sake Sashimi

K7. **Tokyo Menü** c,d,k 37,5

- 8 Stk. Thunfisch Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Chicken Roll + Sesam
- 8 Stk. Philadelphia + Tobiko
- 8 Stk. Crunchy Tuna

K8. **Kanto Menü** a,b,d,g,k 47,5

- 8 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Crispy Tiger
- 8 Stk. Crunchy Ente
- 4 Stk. Sake Sashimi
- Wakame Salat

K9. **Family Menü** a,b,c,d,g,k 67,5

- 8 Stk. Maguro Maki
- 8 Stk. Kappa Maki
- 8 Stk. Grüner Tiger
- 8 Stk. California Roll
- 8 Stk. Crunchy Ebi
- 2 Stk. Hamachi Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 2 Stk. Mutsu Nigiri
- 3 Stk. Sake Sashimi
- 3 Stk. Maguro Sashimi
- Wakame Salat

BOWLS

20. Poke Bowls ^{f,k}

Sushi-Reis mit gemischtem saisonalem Salat mit Edamame, Mango, Avocado, Paprika, Gurke, Strauchtomate, Wakamesalat, Röstzwiebeln und Sesam

- a. Tofu mit Teriyaki-Soße  12,5
- b. Knuspriges Hühnerfleisch ^{a,c} mit Teriyaki-Soße und Spicy-Mayo-Soße 13,5
- c. Knusprige Ente ^{a,c} mit Teriyaki-Soße und Spicy-Mayo-Soße 14,5
- d. Roher Lachs ^d 14,5

dazu eine Soße nach
Ihrer Wahl:

- Creamy-Sesam-Soße ^k
- Senf-Dressing ^j
- Erdnuss Soße ^e



HAUPTGERICHT

21. Phở ^d

Traditionelle, hausgemachte, würzige Suppe mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Koriander, wahlweise mit:

- a. Tofu  12,9
- b. Hühnerfleisch 13,9
- c. Rindfleisch 15,9



22. Bún Nam Bô ^{e,j}

In Wok gebratenes Gemüse auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soße ^d

- a. Tofu  12,9
- b. Hühnerfleisch 13,9
- c. Rindfleisch 15,9
- d. gebratene Garnelen ^b 15,9



HAUPTGERICHTE

23. Bún Nem ^{e,j}

Frittierte Frühlingsrollen auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Zwiebeln & zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soße^d, dazu:

- a. Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch
- b. Vegetarische Frühlingsrollen ^a

15,9
12,9



24. Bún Gà Nướng ^{e,j,k}

16,5

Gegrillte Hühnerbrust auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, Spicy-Mayo-Soße, Teryaki-Soße und serviert mit hausgemachter Soße^d



25. Bún Cá Lá Vọng ^{e,j}

18,5

→ Gegrillter Victoria-Fisch auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Dill, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soße^d



26. Gohan Karaage ^{e,j}

13,5

Frittierte Hähnerschenkel auf Reis, geschwenkt mit Wildkräutersalat sowie Spicy-Mayo serviert



27. Yaki Udon ^{a,c,e,f,j}

Gebratene Udon-Nudeln mit Ei, Paprika, Pak Choi, Zwiebeln, gerösteten Zwiebeln, zerstoßenen Erdnüssen und Wildkräutersalat, serviert mit hausgemachte Soja-Soße, dazu:

- a. Tofu
- b. Hühnerfleisch
- c. Gebratenes Rindfleisch
- d. Knuspriges Hühnerfleisch ^{a,c}
- e. Knusprige Ente
- f. Gebratene Garnelen ^b
- g. Gegrillter Lachs ^{c,d,k}

12,9

13,9

15,5

16,9

17,9

17,5

19,5



28. Phở Trộn ^{e,f} (Vietnamesischer Reisbandnudelsalat)

Auf warmen Reisbandnudeln mit Wildkräutersalat, Zwiebeln, Paprika, Gurke, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, Koriander, serviert mit hausgemachter Soja-Soße, Varianten:

- a. Tofu
- b. Gebratenes Hühnerfleisch
- c. Gebratenes Rindfleisch
- d. Gebratene Garnelen ^b

12,9

13,9

15,9

15,9

REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

30. Kokos-Curry^{d,g}

Cremiges, rotes Kokos-Curry mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat und Zitronengras, dazu mit:

a. Hühnerfleisch	14,9
b. Knuspriges Hühnerfleisch ^a	15,9
c. Knusprige Ente ^a	17,9
d. Garnelen ^b	16,9
e. Rindfleisch	15,9
f. Gegrillter Lachs ^{c,d,k}	18,9



31. Kokos-Mango^{d,g}

Hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat, dazu mit:

a. Hühnerfleisch	14,9
b. Knuspriges Hühnerfleisch ^a	15,9
c. Knusprige Ente ^a	17,9
d. Garnelen ^b	16,9
e. Rindfleisch	15,9
f. Gegrillter Lachs ^{c,d,k}	18,9



32. Kokosnuss^{d,g,e}

Hausgemachte Kokos-Erdnuss-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat und zerstoßenen Erdnüssen, dazu mit:

a. Hühnerfleisch	14,9
b. Knuspriges Hühnerfleisch ^a	15,9
c. Knusprige Ente ^a	17,9
d. Garnelen ^b	16,9
e. Rindfleisch	15,9
f. Gegrillter Lachs ^{c,d,k}	18,9

REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert

33. Cha Han ^{c,e,f,j}

Gebratener Reis mit Karotten, Sojasprossen, Mais, Erbsen, zerstoßenen Erdnüssen, Ei, gerösteten Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu mit:

- | | |
|--|------|
| a. Tofu | 13,9 |
| b. Hühnerfleisch | 14,9 |
| c. Knuspriges Hühnerfleisch ^a | 15,9 |
| d. Knusprige Ente ^a | 17,9 |
| e. Garnelen ^b | 16,9 |
| f. Rindfleisch | 15,9 |
| g. Gegrillter Lachs ^{c,d,k} | 18,9 |



35. Dunkle Soße ^f

Verschiedenes Gemüse, gebraten in einer hausgemachten Soße, mit Wildkräutersalat
Wahlweise mit:

- | | |
|--|------|
| a. Tofu | 13,9 |
| b. Hühnerfleisch | 14,9 |
| c. Knuspriges Hühnerfleisch ^a | 16,9 |
| d. Knusprige Ente ^a | 17,9 |
| e. Garnelen ^b | 16,9 |
| f. Rindfleisch | 15,9 |
| g. Gegrillter Lachs ^{c,d,k} | 18,9 |



VEGETARISCHE GERICHTE

(Alle Gerichte werden mit Reis serviert)

40. Rau Xào Thập Cẩm ^f 12,9

Verschiedenes Gemüse, gebraten in einer hausgemachten Soße, mit Wildkräutersalat.

41. Tofu Curry ^{f,g} 13,9

Bio-Tofu, cremiger roter Kokos-Curry mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat, verfeinert mit Zitronengras.

42. Tofu Sôt Lạc ^{e,f,g} 13,9

Bio-Tofu, hausgemachte Kokos-Erdnuss-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutern, zerstoßenen Erdnüssen.

41. Tofu Mango ^{f,g} 13,9

Bio-Tofu, hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit frischem Gemüse, Wildkräutern.

Extra-Beilagen

B1. Reis	4,00€	B4. Udon-Nudeln ^a	3,00€
B2. Creamy Sesam Soße ^k	2,00€	B5. Spicy-Mayo-Soße ^c	2,00€
B3. Erdnusssoße ^e	2,00€	B6. Teriyaki-Soße ^k	2,00€

DESSERT

D1. Bánh Chuối Chiên^a 5,9

gebackene Banane serviert mit Honig und Mandeln

D2. Mochi Eis (2 Stk.)^g 5,9

Verschiedene Mochi Eissorten
Vanille | Kakao | Matcha | Kokos | Erdbeere

D3. Matcha Eis^g 5,9

Grüner Tee Eis

D4. Sesambällchen (3 Stk.)^k 5,9



KAFFEE & TEE

Cà Phê Nâu 4,5

Heißer, vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch

Café Crema 3,5

Espresso 3

Grüner Tee 3,9

Jasmin-Tee 3,9

Ingwer-Tee 4,5

Bio-Ingwer, Zitrone, Minze, Honig



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Die erfrischenden Getränke werden mit Eiszwürfeln frisch zubereitet und bekommen ihre leichte Süße von unserem selbstgemachten Kandissirup.

Limetten Limonade	6,5
Passionsfrucht Limonade	6,9
Lychee Mojito (alkoholfrei)	6,9
Lemongrass Lift (alkoholfrei) Pfirsichtee mit frischem Zitronengras	6,9
Classic Mojito (mit alkohol)	7,9
Lychee Mojito (mit alkohol)	7,9
Passion Mojito (mit alkohol)	7,9



APERITIF

Aperol Spritz	6,9
Hugo Spritz	6,9

SMOOTHIE 0,4L

Avocado Smoothie	6,5
Mango Smoothie	6,5
Blaubeer-Smoothie	6,5
Erdbeer-Smoothie	6,5
Avo-Banane Smoothie	6,5

SOFT DRINK

Coca Cola	0,2L/ 3	0,4L/ 4
Coca Cola Zero	0,2L/ 3	0,4L/ 4
Sprite / Fanta / Spezi	0,2L/ 3	0,4L/ 4
Wasser still / spritzig	0,2L/ 3	0,4L/ 4
Säfte / Schorle Lychee Mango Apfel Maracuja Johannisbeeren	0,2L/ 3,5	0,4L/ 4,9
Bitter Lemon	0,2L/ 3,5	0,4L/ 4,5

BIER

Bier vom Fass (Distelhäuser)	0,3L/ 3,5	0,5L/ 4,5
Kirin	0,33L/ 4,0	
Tiger	0,33L/ 4,0	
Distelhäuser (Alkoholfrei)	0,5L/ 4	
Erdinger Hefeweizen (Hell oder dunkel)	0,5L/ 4	
Erdinger Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,5L/ 4	
Radler	0,3L/ 3,5	0,5L/ 4

WEIß WEIN

Sake im Kännchen kalt / warm	0,15L/ 5
Chardonnay trocken	0,25L/ 6,9
Riesling trocken / halbtrocken	0,25L/ 5
Riesling mit Muskateller süß	0,25L/ 6,5
Weinschorle trocken / halbtrocken	0,25L/ 4,5

ROT WEIN

Trollinger mit Lemberger Trocken / halbtrocken	0,25L/ 5
Samtrott	0,25L/ 5
Spätburgunder Weißherbst	0,25L/ 5,9

SPIRITUOSEN

Lúa Nép Mói (Reisschnaps)	2cl/ 2,5	4cl/ 3,9
Absolut Wodka	2cl/ 2,5	4cl/ 3,9
Jack Daniel's	2cl/ 3	4cl/ 4,5
Hennessy	2cl/ 3,5	4cl/ 5,5

Alle Preise sind in Euro inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoffen
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. Koffeinhaltig
8. Chininhaltig
9. Geschwärzt
10. Enthält phenylalaninquelle

ALLERGENE

- a. **Glutenhaltige Getreide**
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- b. **Krebstiere**
(Garnele, Krabbe, Schrimps, Fluss-Taschenkrebs)
- c. **Eier u. Eiererzeugnisse**
- d. **Fisch**
- e. **Erdnüsse**
- f. **Soja**
- g. **Milch und Milchprodukte**
(einschließlich Laktose)
- h. **Schalenfrüchte**
- i. **Sellerie**
- j. **Senf**
- k. **Sesamsamen**
- l. **Schwefeldioxid und Sulfite**
(In einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L)
- m. **Lupinen**