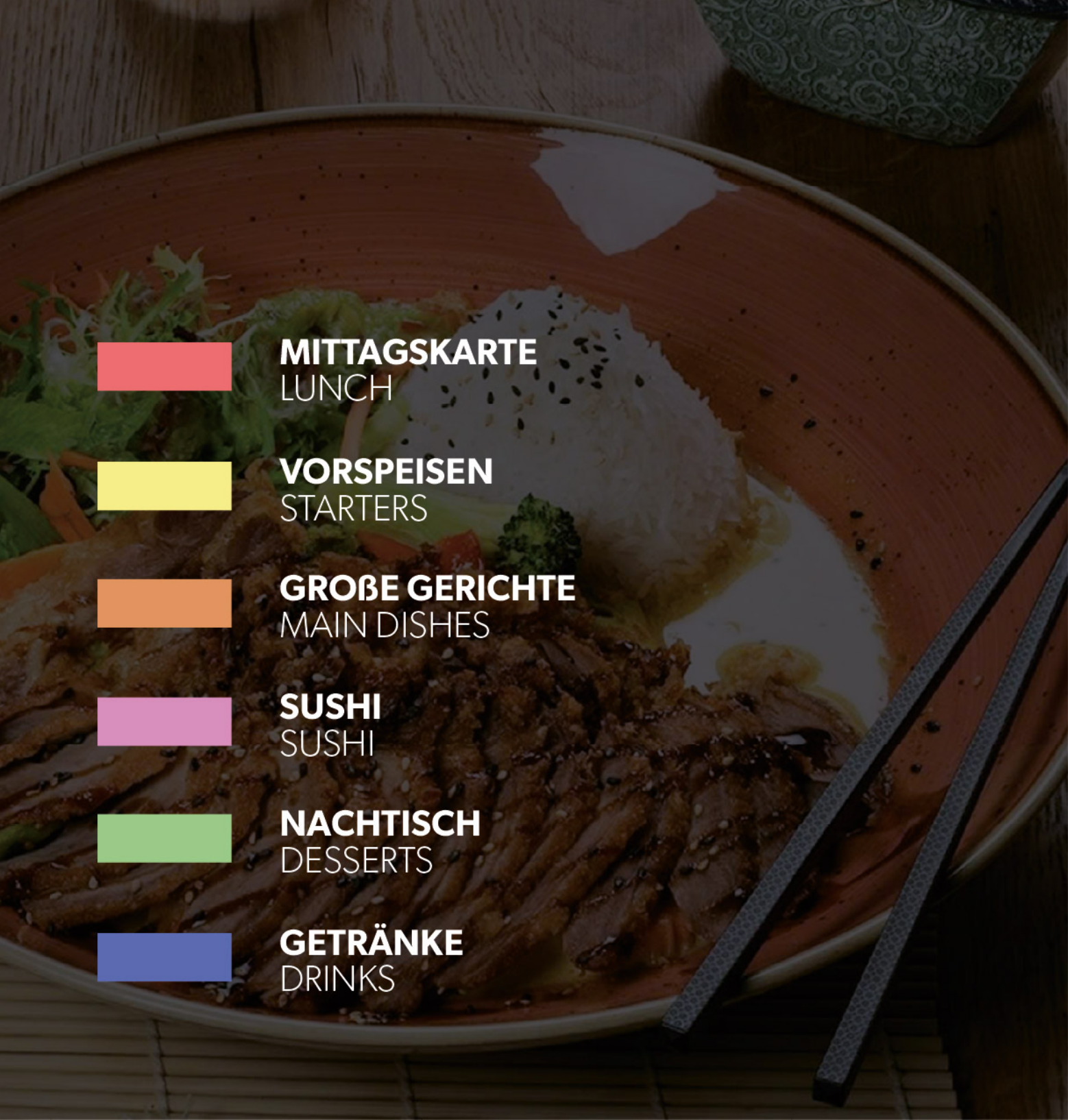


FINE SUSHI & ASIAN CUISINE

ÖFFNUNGSZEITEN:

So. - Do.:	11:30 - 15:00
	16:30 - 22:00
Fr. & Sa.:	11:30 - 15:00
	16:30 - 22:30



MITTAGSKARTE
LUNCH

VORSPEISEN
STARTERS

GROßE GERICHTE
MAIN DISHES

SUSHI
SUSHI

NACHTISCH
DESSERTS

GETRÄNKE
DRINKS

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag: 11:30 - 15:00
(außer Samstag, Sonntag und Feiertage)

SUSHI

T0. 8 Stk. Veggie I.O.
- In: Avo., Mango, Gurke
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Avocado Nigiri **13,50€**

T1. 8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki **12,50€**

T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki [B,F] **13,50€**

T3. Kross gebratene Tempura Rolls [i]
mit Avocado, Philadelphia, serviert mit hausgemachter spezialer Soße.
Auswahl:
a. **Lachs** **13,50€**
b. **Butterfisch** **13,50€**
c. **Thunfisch** **13,50€**

T4. 8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri [1,2,4,B,C] **13,50€**

T5. 8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri [B] **14,50€**

vegetarisch vegan

MITTAGSKARTE

Montag bis Freitag: 11:30 - 15:00
(außer Samstag, Sonntag und Feiertage)

WARME GERICHTE

T6. Frühlingsrollen O,P,4
knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept mit Huhnfüllung A — **5,90€**

T7. Hanoi Pho O,P
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, wahlweise mit:

Tofu	**12,50€**
Huhn	**13,50€**
Rind	**14,50€**

T8. Tofu O,M
mit frischem Saisongemüse, Ingwer, Knoblauch, **Soja Sauce**, serviert mit Duftreis — **11,50€**

T9. würzige gebratene Streifen von **Hühnerbrustfilet** mit **Zitronengras**, knackigem Salat und Limetten Dip O, Erdnuss H, Koriander, serviert mit Duftreis — **12,90€**

T10. Mango - Curry Hühnerbrustfilet
mit frischem Gemüse, knackigem Salat, serviert mit Duftreis — **12,90€**

T11. Ente kross i,D,H
gebraten in **Erdnuss Sauce** D,H
mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis — **14,90€**

T12. Ente kross i,M,O
gebraten in **Soja Sauce** M,O
mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis — **14,90€**

T13. Mango Curry Ente Kross i
mit frischem Gemüse, knackigem Salat, serviert mit Duftreis — **14,90€**

T16. Bangkok Spicy B,O
Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Galgantwurzel, Tamarinde

a. **Lachs** B — **15,90€**
b. **Garnelen** C — **15,90€**

T17. Tempura Crunchy Vegi A,i,F
Spargel, Avocado, Gurke und hausgemachte Soße — **13,90€**

vegetarisch vegan

LUNCH MENU

Monday to Friday: 11:30 - 15:00
(beyond Saturday, Sunday and Holidays)

SUSHI

T0. 8 Stk. Veggie I.O.
- In: Avo., Mango, Cucumber
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Avocado Nigiri **13,50€**

T1. 8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Cucumber Maki
8 Stk. Avocado Maki **12,50€**

T2. 8 Stk. grilled Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki [B,F] **13,50€**

T3. Crispy fried tempura rolls [i] with avocado, cream cheese philadelphia, served with special homemade sauce

Choose between:

a. **Salmon** **13,50€**
b. **Butter fish** **13,50€**
c. **Tuna** **13,50€**

T4. 8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Cucumber Maki
2 Stk. Salmon Nigiri [1,2,4,B,C] **13,50€**

T5. 8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Cucumber Maki
2 Stk. Tuna Nigiri [B] **14,50€**

vegetarian vegan

LUNCH MENU

Monday to Friday: 11:30 - 15:00
(beyond Saturday, Sunday and Holidays)

WARM DISHES

T6. **Spring Rolls** [O,P,4]
crispy rice paper rolls are made by grandma's recipe with chicken filling [A] **5,90€**

T7. **Hanoi Pho** [O,P]
traditional Vietnamese rice noodle soup with aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts, optionally with:

tofu	**12,50€**
chicken	**13,50€**
beef	**14,50€**

T8. **Tofu** [O,M]
with fresh seasonal vegetables, ginger, garlic, **soja sauce**, served with fragrant rice **11,50€**

T9. spicy fried strips of **chicken breast filet** with **lemon grass**, crisp salad and lime dip [O], peanuts [H], coriander, served with fragrant rice **12,90€**

T10. **Mango - Curry chicken breast filet**
with fresh vegetables, crisp salad, served with fragrant rice **12,90€**

T11. **Crispy Duck** [i,D,H]
fried in **peanut sauce** [D,H] with fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice **14,90€**

T12. **Crispy Duck** [i,M,O]
fried in **soja sauce** [M,O] with fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice **14,90€**

T13. **Mango Curry Crispy Duck** [i]
with fresh vegetables, crisp salad, served with fragrant rice **14,90€**

T16. **Bangkok Spicy** [B,O]
Sour-spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with lemongrass, galangal root, tamarind

a. **Salmon** [B] **15,90€**
b. **Shrimps** [C] **15,90€**

T17. **Tempura Crunchy Veggie** [A,i,F]
asparagus, avocado, cucumber and homemade sauce **13,90€**

vegetarian vegan

KLEINE SUPPEN / *LIGHT SOUPS*

1. MISO SUPPE - *Miso Soup* [M,4,I]

Japanische Suppe mit Brühe aus Miso – fermentierter Sojabohnenpaste und Seetang, Frühlingszwiebeln

Japanese soup with broth made from miso – fermented soybean paste and seaweed, spring onions

a. mit Tofu [M]	*with tofu*	**5,90€**
b. mit Lachs [B]	*with salmon*	**6,90€**
h. mit veg. Garnelen [M]	*with vege. shrimps*	**6,50€**

2. KOKOS SUPPE - *Coconut Soup* [O]

Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras

Creamy soup with coconut milk broth, mushrooms, tomatoes, galangal, lemongrass

a. mit Tofu [M]	*with tofu*	**5,90€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**6,90€**
c. mit Garnelen [C]	*with prawns*	**7,20€**
h. mit veg. Garnelen [M]	*with vege. shrimps*	**6,50€**

3. ZITRONENGRAS SUPPE - *Lemon Grass Soup* [O,P,4]

Pikante sauer-scharfe Suppe mit Zitronenblättern, Limettensaft, Tamarinde

Spicy sour-hot soup with lemon leaves, lime juice, tamarind

a. mit Huhn	*with chicken*	**6,90€**
b. mit Garnelen [C]	*with sprawns*	**7,20€**
g. mit Gemüse	*with vegetables*	**5,90€**
c. mit Tofu [M]	*with tofu*	**6,50€**
h. mit veg. Garnelen [M]	*with vege. shrimps*	**6,90€**

vegetarisch vegan

SALATE / *SALADS*

11. GRÜNER PAPAYA - 9,50€
Green Papaya [O,H]

Knackige grüne Papaya- & Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen, Limetten–Chili–Dressing,
- auf Wunsch scharf

Crunchy fresh green papaya, carrot stripes, tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing,
- by request spicy

12. MANGO MIX [O] **10,50€**

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und gegrilltes Hühnerfleisch

Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces

13. SOMMER SALAT -
Summer Breeze [O,H,M]

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, und Limetten-Ingwer-Dressing, dazu:

Glass noodles, herb salad, peanuts, and lime ginger dressing, with:

a. mit Tofu [M]	*with tofu*	**9,90€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**10,90€**

vegetarisch vegan

15. TATAR AVOCADO [F,L,M]

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

Minced avocado, spring onions, served with spicy wasabi & soy sauce and:

a. mit rohem Lachs [B]	*with raw salmon*	**9,50€**
b. mit rohem Thunfisch [B]	*with raw tuna*	**10,50€**

16. SEETANGSALAT - 8,90€
Seaweed Salad [B,F,M]

Seetang Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing

Seaweed, flamed salmon, fresh ginger, chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing

17. SEETANG VEGIE - 8,90€
Seaweed Vegi [B,F,M]

Seetang-Streifen, frischer Ingwer, Chiliöl und Tomaten

Seaweed strips, fresh ginger, chili oil and tomatoes

18. MANGO TOFU SALAT - 9,90€
Mango Tofu Salat [O]

Knackige Mango, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten–Chili–Dressing, mit Tofu

Crisp mango, garden salad, fresh herbs, lime-chili dressing, with tofu

FINGER FOOD

4. SOMMERROLLEN - *Sommer Rolls* [M,F]

Frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip [O] und:

Fresh salad roll with rice paper, crispy lettuce, cucumber, mint, rice noodles, sesame, with lime-herb-dip and:

a. mit Tofu [M]	*with tofu*	**6,50€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**6,50€**
c. mit Garnelen [C]	*with prawns*	**7,20€**

5. FRÜHLINGSROLLEN - *Spring Rolls* [A]

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

a. mit Huhn	*with chicken*	**6,90€**
b. mit Garnelen	*with prawns*	**6,90€**
c. vegetarisch	*veggie*	**5,50€**

6. EDAMAME [M] **7,50€**

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

Green baby soybeans, cooked and served with sea salt

7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS [M] **7,50€**

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße [D,H] und frischem Salat

2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

8. EBI TEMPURA [C,I] **7,20€**

3 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura Teigmantel auf Salat, dazu Wasacado-Dip

3 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip

9. INDOCHINA DUMPLINGS [F]

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße und:

Steamed rice flour dumplings served with Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

a. mit Tofu [M]	*with tofu (vegan)*	**5,90€**
b. mit Garnelen [C]	*with prawns*	**6,90€**

90. GYOZA [F]

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

japanese dumplings for every taste and:

a. vegan	*vegan*	**5,90€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**6,90€**

100. LÁ LỐT [A] **7,50€**

Gegrillte Betelblattrollen mit Rinderfüllung

grilled wild betel leaves rolls, filled with beef

vegetarisch vegan



MIX TAPAS

10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knuspriger Reispapierrolle [M,F], Ebi Tampura [C,I] und Indochina Dumplings [M,F]

A mix of our appetizers: Summer Rolls, Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochia Dumplings

für 2 Personen	*for 2 people*	**15,90€**
je weitere Person	*with every further person (each)*	**+7,50€**

10G. MIX TAPAS VEGAN

Salatrolle mit Reispapier, knuspriger Reispapierrolle [M,F], knusprigem Tofu [F,i] und Indochina Dumplings [M,F]

Salad roll with rice paper, crispy rice paper roll [M,F], crispy tofu [F,i] and Indochina dumplings [M,F]

für 2 Personen	*for 2 people*	**14,90€**
je weitere Person	*with every further person (each)*	**+6,90€**

vegetarisch vegan


PAD THAI

20. HANOI PHỞ [O,P]

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche! Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Soja-sprossen [F], vietnamesischer fluffig-frittierter Brotstange [I], dazu:

A classic noodles soup from vietnamese cuisine! Rice band noodles soup with strong aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts, vietnamese fluffy fried bread stick

a. mit Tofu [M]	*with tofu*	**13,90€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**15,50€**
c. mit Rind	*with beef*	**16,50€**
g. mit Gemüse	*with vegetables*	**13,50€**

21. BANGKOK SPICES [O,P]

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Pak Choi, Paprika, Soja-prossen, Brokkoli, Spargel, Champignons, Zuckerschoten, Koriander, Dill, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, dazu:

Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with pak choi, peppers, soy sprouts, broccoli, asparagus, mushrooms, sugar peas, coriander, dill, onions, spring onions, and:

a. mit Lachs [B] *with salmon*	**16,50€**
b. mit ver. Meeresfrüchten [B,C,N] *with seafood*	**17,50€**
e. mit Bangkok Garnelen [C] *with big prawns*	**16,50€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**14,50€**
h. mit veg. Garnelen [M] *with vegetarian shrimps*	**15,50€**

22. SAIGON CURRY [D,O] *(leicht scharf)*

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, Brokkoli, Paprika, Sojasprossen, Zucchini, Karotten, Zuckerschoten, Sahne, frischem Salat, Duftreis, dazu:

Creamy coconut curry sauce with vegetables, broccoli, peppers, bean sprouts, zucchini, carrots, supar peas, cream, fresh salad, fragrant rice, with:

a. mit Tofu [M] *with tofu*	**13,50€**
b. mit Huhn *with chicken*	**16,50€**
c. mit knuspriger Ente [I] *with crispy duck*	**18,50€**
d. mit gegrillter Ente *with grilled duck*	**18,90€**
e. mit großen Garnelen [C] *with big prawns*	**18,90€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**12,90€**
h. mit veg. Garnelen [M] *with vegetarian shrimps*	**17,90€**

Knusprige Ente: paniert und frittiert
Crispy duck: breaded and fried

Gegrillte Ente: mit Haut gegrillt
Grilled duck: grilled with skin

vegetarisch vegan

23. MEKONG LEMON GRASS O,M

lauwarme Reisfadennudeln mit Zitronengras, Erdnuss, Koriander, knackigem Salat und einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

lukewarm rice noodles with lemon grass, peanut crunchy salads, coriander, Lime-Herb-Dressing and:

a. mit Huhn	*with chicken*	**16,50€**
b. mit Rind	*with beef*	**17,50€**
c. mit Ente	*with duck*	**18,90€**
d. MIX Teller		**18,90€**

knusprige Reispapierrollen mit Huhnfüllung, gegrillten Lá Lốt - Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu M

crispy rice paper rolls filled with chicken, grilled wild betel leaves rolles filled with beef, Tofu M

e. mit Tofu M **15,50€**
with tofu

h. mit veg. Garnelen M **17,90€**
with veg. shrimps

24. PNOM PENH PEANUTS D,F,H

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten, Karotten, Sahne, frischem Salat und Duftreis, dazu:

Crunchy Wok vegetables in creamy peanut sauce with broccoli, peppers, zucchini, carrots, sugar peas, cream cheese, fresh salad and fragrant rice, with:

a. mit Tofu M **13,50€**
with tofu

b. mit Huhn **16,50€**
with chicken

c. mit knuspriger Ente i **18,50€**
with crispy duck

d. mit gegrillter Ente **18,90€**
with grilled duck

g. mit Gemüse **12,90€**
with vegetables

h. mit veg. Garnelen M **17,90€**
with vegetarian shrimps

vegetarisch vegan

Knusprige Ente: paniert und frittiert
Crispy duck: breaded and fried

Gegrillte Ente: mit Haut gegrillt
Grilled duck: grilled with skin

25. VIENTIANE STYLE F,M,I,O,4

Saisongemüse in Soja-Sauce mit Pak Choi, Paprika, Sojasprossen, Brokkoli, Spargel, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Zuckerschoten, Knoblauch, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Seasonal vegetables in soy sauce with pak choi, peppers, soy sprouts, broccoli, asparagus, zucchini, mushrooms, onions, suagar peas, garlic, served with sesame rice, with:

a. mit Tofu M *with tofu*	**13,50€**
b. mit Medium-Rind *with medium beef*	**17,50€**
c. mit knuspriger Ente i *with crispy duck*	**18,50€**
d. mit gegrillter Ente *with grilled duck*	**18,90€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**12,90€**
h. mit veg. Garnelen M *with vegetarian shrimps*	**17,90€**

Knusprige Ente: paniert und frittiert
Crispy duck: breaded and fried

Gegrillte Ente: mit Haut gegrillt
Grilled duck: grilled with skin

vegetarisch vegan

26. PHUKET FISH B,F,M,I,O,4

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saisongemüse, Pak Choi, Paprika, Sojasprossen, Brokkoli, Spargel, Zucchini, Zuckerschoten, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Lemon Stücke serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Fish of your choice with crispy seasonal vegetables, pak choi, peppers, soy sprouts, broccoli, asparagus, zucchini, mushrooms, onions, garlic, sugar peas, lemon pieces, served with sesame rice, with:

a. mit gegrilltem Lachs B *with grilled salmon*	**18,90€**
b. mit gegrilltem Thunfisch B *with grilled tuna*	**20,90€**
c. mit gegrilltem Butterfisch B *with grilled butter fish*	**17,90€**

27. FLYING SINGAPORE D,H,F,I

„Fliegende Nudeln" mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

„Flying Noodles" with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:

a. mit gegrilltem Hähnchenbrustsfilet *with grilled chicken breast filet*	**16,50€**
b. mit knusprigen Garnelen C,i *with crispy prawns*	**17,90€**
c. mit knuspriger Ente i *with crispy duck*	**18,90€**
d. mit Tofu M *with Tofu*	**15,50€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**14,90€**
h. mit veg. Garnelen M *with vegetarian shrimps*	**17,90€**

28. GEBRATENE NUDELN [A,P,I] - *Fried Noodles*

mit Ei, Gemüse, frischem Salat, Koriander und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh salad, coriander, mayo and:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras [M] *with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass*	**16,90€**
b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitrongrass *with aromatic fried beef with lemon grass*	**17,90€**
c. Knusprige Ente [i] *with crispy duck*	**18,90€**
d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras *with fried duck and lemon grass*	**18,90€**
e. mit würzig gebratenem Tofu und Zitronengras [M] *with aromatic fried tofu and lemon grass*	**15,90€**
h. mit würzig gebratenen veg. Garnelen und Zitronengras [M] *with aromatic fried vegetarian shrimps and lemon grass*	**17,90€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**15,50€**

29. GEBRATENER REIS [A,P] - *Fried Rice*

mit Ei, Gemüse, frischem Salat, Koriander und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh salad, coriander, mayo and:

a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras [M] *with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass*	**16,90€**
b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitrongrass *with aromatic fried beef with lemon grass*	**17,90€**
c. Knusprige Ente [i] *with crispy duck*	**18,90€**
d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras *with fried duck und lemon grass*	**18,90€**
e. mit würzig gebratenem Tofu und Zitronengras [M] *with aromatic fried tofu and lemon grass*	**15,90€**
h. mit würzig gebratenen veg. Garnelen und Zitronengras [M] *with aromatic fried vegetarian shrimps and lemon grass*	**17,90€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**15,50€**

vegetarisch vegan

P1. PAD THAI [A,H,M]

Reisbandnudeln, Eier, Knoblauch, Erdnüsse, Sojasprossen, Zwiebeln, Limetten, Gemüse, Koriander, Tamarindenpaste

Rice noodles, eggs, garlic, peanuts, bean sprouts, onions, limes, vegetables, cilantro, tamarind paste

a. mit Huhn *with chicken*	**16,90€**
b. mit Rindfleisch *with beef*	**17,90€**
c. mit knuspriger Ente [i] *with crispy duck*	**18,90€**
d. mit Garnelen *with shrimp*	**18,90€**
e. mit Tofu *with tofu*	**15,90€**
h. mit vegetarischen Garnelen *with vegetarian shrimp*	**17,90€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**15,50€**

P2. UDON NUDELN [A,F,I]

Udon Nudeln, Pak Choi, Knoblauch, Sesam, Sojasprossen, Zwiebeln, Gemüse, Koriander, Schwarze Pfeffersauce

Udon noodles, pok choy, garlic, sesame, bean sprouts, onions, vegetables, cilantro, black pepper sauce

a. mit Huhn *with chicken*	**16,90€**
b. mit Rindfleisch *with beef*	**17,90€**
c. mit knuspriger Ente [i] *with crispy duck*	**18,90€**
d. mit Garnelen *with shrimp*	**18,90€**
e. mit Tofu *with tofu*	**15,90€**
h. mit vegetarischen Garnelen *with vegetarian shrimp*	**17,90€**
g. mit Gemüse *with vegetables*	**15,50€**



P3. TONKATSU RAMEN [A,I,M] 18,90€

Kräftige, cremige Hähnchen - Schweineknochenbrühe mit 3 Scheiben flambiertem Schweineschnitzel, Sake und Mirin

Ramen Nudeln, Schweineknochenbrühe, flambiertes Tonkatsu, frische Ramen-Nudeln, in Sojasauce marinierte Eier mit flüssigem Eigelb, Nori-Algen, Frühlingszwiebeln, usw.

Ramen noodles, pork bone broth, torch-seared tonkatsu, fresh ramen noodles, soy-marinated eggs with runny yolks, nori seaweed, scallions, etc.

P4. SHOGU RAMEN [A,I,M] 18,90€

Leichte und aromatische Brühe mit japanischer Sojasauce

Ramen-Nudeln, Hühnerbrühe, Shoyu-Sojasauce, dünn geschnittenes Schweinefleisch, Bambussprossen, in Sojasauce marinierte Eier mit flüssigem Eigelb, Frühlingszwiebeln, usw.

Ramen noodles, chicken broth, shoyu soy sauce, thinly sliced pork, bamboo shoots, soy-marinated eggs with runny yolks, scallions, etc.

P5. TANTAMEN RAMEN [A,I,F,M] 18,90€

Cremig, leicht scharf mit Sesam und würzigem Hackfleisch

Ramen Nudeln, Hühnerbrühe, Sesampaste, pikantes Hackfleisch, Ramen-Nudeln, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Sojasauce marinierte Eier mit flüssigem Eigelb, usw.

Ramen noodles, chicken broth, sesame paste, spicy minced meat, ramen noodles, chili oil, spring onions, soy sauce-marinated eggs with runny yolks, etc.

KINDERMENÜ / *KID'S MEAL*

30. PFANNENNUDELN [A,I] - *Wok Noodle*
mit Ei und Gemüse, dazu:
with egg and vegetables and:

a. vegetarisch	*vegie*	**7,90€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**8,90€**
h. mit veg. Garnelen [M]	*with vege shrimps*	**8,90€**

40. PFANNENREIS [A] - *Wok Rice*
mit Ei und Gemüse, dazu:
with egg and vegetables and:

a. vegetarisch	*vegie*	**7,90€**
b. mit Huhn	*with chicken*	**8,90€**
h. mit veg. Garnelen [M]	*with vege shrimps*	**8,90€**

50. SÜßKARTOFFELN POMMES **4,90€**

EXTRAS

111. Portion Duftreis	*portion fragrant rice*	**2,90€**
112. Portion Bratreis	*portion fried rice*	**4,90€**
113. Portion Nudeln	*portion noodles*	**2,90€**
114. Portion Bratnudeln	*portion fried noodles*	**4,90€**

vegetarisch vegan

DONBURI

(Sushi-Schale / Sushi Bowl)

GLÜCKSSCHALE - *Lucky Bowl*

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat [M], Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:

D1. knusriger Tofu [A,M,F,D] *fried tofu with Mayo Sauce*	**14,50€**
D2. Teriyaki Huhn [F] *Teriyaki chicken with Unagi-Mayonnaise-Sauce*	**15,50€**
D3. frischer Lachs [B,F] *fresh salmon with Unagi-Mayonnaise-Sauce*	**16,50€**
D4. frisches Thunfischfilet [B,F] *fresh tuna filet with Unagi-Mayonnaise-Sauce*	**17,50€**
D5. Teriyaki Aal [1,2,4,F] *Teriyaki eel with Unagi-Mayonnaise-Sauce*	**17,50€**
D6. frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel [1,2,4,B,C,F,i,M,N] *fresh salmon, tuna, scallops, cooked prawns, fried prawns covered in tempura coat*	**20,50€**

vegetarisch vegan


SUSH
寿司

TEMPURA ROLLS [i,F]

Alle Crunchy Rollen werden mit Guacamola, Wakame Salat [M], Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

All Crunchy Rolls are served with Guacamola, Wakame salad [M], Unagi-Mayo-Sauce

C35. CRUNCHY VEGI [A,i,F] **14,50€**
Avocado, Gurke, Spargel, Mayo
Avocado, cucumber, asparagus, mayo

C36. TUNACADO [B,i,F] **16,50€**
Thunfisch, Avocado, Philadelphia
Tuna, avocado, philadelphia

C37. ABURI SALMON [B,i,F] **16,50€**
Lachs, Avocado, Philadelphia
Salmon, avocado, philadelphia

C38. HOTATEGI TEMPURA [N,i,F,D] **17,90€**
Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia
Scallops, avocado, philadelphia

C39. BUTTERFISCH TEMPURA [N,i,F,D] **15,50€**
Butterfisch, Avocado, Philadelphia
Butter fish, avocado, philadelphia

C40. CHICKEN TEMPURA [N,i,F,D] **16,50€**
Hähnchen, Avocado, Philadelphia
Chicken, avocado, philadelphia

C41. GARNELEN TEMPURA [C,i,F] **17,90€**
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam
Prawns, avocado, philadelphia, sesame

SASHIMI [D]

D55. SASHIMI TUNA [B] **20,50€**
8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat
8 tuna slices on seeweed salad

D56. ABURI TUNA [A,B] **21,50€**
8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat
8 tuna slices flamed on seeweed salad

D57. SASHIMI SALMON [B] **18,50€**
8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat
8 salmon slices on seeweed salad

D58. ABURI SALMON [A,B] **19,50€**
8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat
8 salmon slices flamed on seeweed salad

vegetarisch vegan

NIGIRI
2 Stk./pcs.

A1. ABURO MAGURO [B] **7,20€**
Thunfisch flambiert
flamed tuna

A2. ABURO SAKE [B] **6,90€**
Lachs flambiert
flamed salmon

A3. ABURO GAI [B] **7,50€**
Jakobsmuscheln flambiert
flamed scallops

A4. KANI [1,2,4,B] **5,90€**
Surimi
surimi

A5. SAKE [B] **6,50€**
Lachs
salmon

A6. ANAGO [1,2,4,B] **7,20€**
Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

A7. MAGURO [B] **6,90€**
Thunfisch
tuna

A8. HOTATEGAI [N] **7,20€**
Jakobsmuscheln
scallops

A9. EBI [C] **6,50€**
eingelegte Garnelen
pickled prawns

A10. AVOCADO **6,50€**
Avocado

vegetarisch vegan

MAKI
8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO **5,50€**
Avocado

M22. SAKE [B] **6,30€**
Lachs
salmon

M23. EBI [C] **6,30€**
eingelegte Garnelen
pickkled prawns

M24. TEKKA [B] **6,30€**
Thunfisch
tuna

M25. ANAGO [1,2,4] **6,90€**
Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

M26. FRIED EBI [i] **7,30€**
gebackene Garnelen
fried king prawns

M27. KAPPA **5,30€**
Gurke
cucumber

M28. SALMON SKIN [B] **6,30€**
Lachshaut gebacken
grilled salmon skin

M29. MANGO **5,50€**
Mango

INSIDE OUT ROLLS
8 Stk./pcs.
mit Mayo- und Unagi Soße

B30. CHICKEN [B,F] **11,50€**
Hähnchen, Gurke, Phila, Sesam
chicken, cucumber, phila, sesame

B31. ALASKA [B] **11,50€**
Lachs, Avocado, Fischrogen
salmon, avocado, tobiko

B32. CALIFORNIA [B,C,i,1,2,4] **11,50€**
Surimi, Avocado, Fischrogen
surimi, avocado, tobiko

B33. MAGURO [B] **11,00€**
Thunfisch, Avocado, Fischrogen
tuna, avocado, tobiko

B34. ANAGO [1,2,4,F] **11,90€**
Salzwasseraal, Gurke, Sesam
sea eel, cucumber, sesame

B35. HOTATEGAI [N,B] **13,50€**
Jakomuscheln, Avocado, Fischrogen
scallops, avocado, tobiko

B36. SALMON SKIN [B,F] **11,50€**
Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam
grilled salmon skin, cucumber, sesame

B37. EBI TEMPURA [F,i,C] **11,50€**
Gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam
fried prawns, avocado, philadelphia, sesame

B38. VEGGIE [F,i] **10,90€**
Avocado im Tempuramantel, Gurke, Mango und Sesam ummantelt
avocado covered in Tempura coat, cucumber, mango and sesame

SPEZIAL ROLLS

Alle Speziale Rollen werden mit Sesam [F] ,
Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

All Special Rolls are served with sesame [F] and Unagi-Mayo-Sauce

D47. CRISPY TIGER [B,i,D] **16,90€**

Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt im Feuerlachs

prawns wrapped in tempura coat, mango, avocado, philadelphia with flamed salmon on top

D48. SIZZLING TEMPTATION [B,i,D] **16,90€**

Avocado im Tempuramatel, Mango, Lachsmantel

avocado wrapped in tempura coat, mango with salmon on top

D49. MAMA EBI [B,C,D,I] **16,90€**

Frittierte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

fried salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns

D50. SAKE FANCY [B,F,D,I] **16,50€**

Philadelphia, Mango, frittierte Lachshaut, Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam

philadelphia, mango, fried salmon skin, wrapped in salmon, sesame

D51. BALZING TUNA [B,D,F,1,2,4] **17,50€**

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam

surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame

D52. FUTO NIJI [B,F] **17,50€**

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Tobiko

5 pcs. filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, tobico

D53. FREESTYLE [1,2,4,B,C,F,i,M,N] **17,50€**

geeignet für Nicht-Allergiker

fit for non-allergy sufferers

D54. FUTO VEGAN [F,I] **15,90€**

Mango, Gurke, Tempura Avocado, Spargel, Sesam

mango, cucumber, tempura avocado, asparagus, sesame

vegetarisch vegan

SUSHI MENÜ

M30. MAKI MIX VEGIE [F] **15,50€**
8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Avocado Maki

M31. VEGIE BE [i,F] **18,90€**
8 Stk. Crunchy Vegi - Avocado, Gurke, Spargel
2 Stk. Avocado Nigiri

M32. VEGIE MIX [i,F] **21,90€**
8 Stk. I.O. Vegie
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Avocado Maki

M1. MAKI MIX [B] **18,50€**
8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki

M2. SAKE TSUNAMI [B] **21,90€**
8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri

M3. CRISPY ROCKET [B,i] **24,90€**
8 Stk. Sake Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri

M4. BLAZING LOVE [B,i,C] **24,90€**
8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri

M5. KAMASUTRA [B,i,1,2,4] **54,00€**
für 2 Pers. / for 2 persons
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
16 Stk. Maki Mix
Algensalat / Seaweed salad

M6. ROBU INVASION [B,i,1,2,4,F] **65,00€**
für 3 Pers. / for 3 persons
6 Stk. Nigiri
8 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Alaska Roll
24 Stk. Maki Mix
Algensalat / Seaweed salad

M7. LOVER PLATTE [B,i,1,2,4,F] **59,00€**
für 2 Pers. / for 2 persons
8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Butterfisch Tempura
8 Stk. California Roll
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki
Algensalat / Seaweed salad

vegetarisch vegan

SUSHI MENÜ

M8. VEGIE PLATTE *i,F,M* **39,90€**
für 2 Pers. / for 2 persons

16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / vegie)
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
2 Stk. Avocado Nigiri
Algensalat / Seaweed salad

M9. VEGIE PLATTE *D,i,F* **59,90€**
für 3 Pers. / for 3 persons

8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
8 Stk. Futo Vegie Spezial Roll
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
Algensalat / Seaweed salad

M10. LUCKY PLATTE *B,j,1,2,4,F* **89,90€**
für 4 Pers. / for 4 persons

8 Stk. Crunchy Chicken Roll
8 Stk. Tempura Aburi Salmon
8 Stk. Inside Out Chicken
8 Stk. Tempura Garnelen Maki
8 Stk. Gurken Maki
4 Stk. flambierter Lachs Nigiri
8 Stk. Crispy Tiger Spezial Roll
Algensalat / Seaweed salad

M11. SWEET PLATTE *B,j,1,2,4,F* **91,90€**
für 4 Pers. / for 4 persons

4 Stk. Lachs Sashimi
4 Stk. Thunfisch Sashimi
8 Stk. Tempura Tunacado Roll
8 Stk. Freestyle Spezial Roll
8 Stk. Alaska Inside Out Roll
8 Stk. Thunfisch Inside Out Roll
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
Algensalat / Seaweed salad

M12. HAPPY PLATTE *B,j,1,2,4,F* **98,90€**
für 4 Pers. / for 4 persons

8 Stk. Tempura Garnelen Crunchy Roll
8 Stk. Crunchy Vegie Roll
40 Stk. Maki Mix
3 Stk. Lachs Nigiri
3 Stk. Thunfisch Nigiri
8 Stk. Freestyle Spezial Roll
10 Stk. Futo Niji Spezial Roll
Algensalat / Seaweed salad

vegetarisch vegan



31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM [A,D] **6,90€**
3 hausgemachte Mango-Eiskugeln mit frischen Mangoscheiben
3 home-made mango ice cream balls with mango slices

32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAM [A,D] **6,90€**
3 Matcha-Eiskugeln
3 Green tea ice cream balls with different fruits

33. SESAMBÄLLCHEN [F,I] *- Sesame Balls* **6,50€**
4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt
mit Bohnenpaste & Honig
4 home-made sesame balls filled with bean paste & honig

34. GEBACKENE BANANE [F,I] *- Fried Banana* **6,50€**
Hausgemachte gebackene Banane mit Honig
home-made fried banana with honig

35. MOCHI EIS [I,D] **6,90€**
2 Eiskugeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen: **Mango - Matcha**
2 ice cream balls with these flavors: ***Mango - Matcha***

vegetarisch vegan


SUSHI

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE /
HOMEMADE DRINKS



LEMONADE

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L
homemade fruit juice lemonade 0.5L

210. GINGER **6,90€**
Frischer Ingwer, Limettenscheiben, Maracujasaft, Soda, brauner Zucker-Sirup
fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda, brown sugar syrup

211. LEMON GRASS **6,90€**
Frisches Zitronengras, Limettenscheiben, Maracujasaft, Soda, brauner Zucker-Sirup
fresh lemon grass, lime slices, passion fruit juice, soda, brown sugar syrup

212. BASIL **6,90€**
Thai Basilikum, Limettenscheiben, Cranberry Saft, Soda, brauner Zucker-Sirup
thai basil, lime slices, cranberry juice, soda, brown sugar syrup

213. MINT **6,90€**
Minze, Limettenscheiben, Maracuja Cranberry Saft, Soda, brauner Zucker-Sirup
mint, lime slices, passion fruit cranberry juice, soda, brown sugar syrup

214. JASMINE-LIME **6,90€**
Frische Limetten, stilles Wasser, Jasmin Tee, Rohrzucker, Eiswürfel, brauner Zucker-Sirup
fresh lime, jasmine tea, still water, cane sugar, ice cubes, brown sugar syrup

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE /
HOMEMADE DRINKS



EISTEE *homemade iced tea 0,5L*

215. MANGO ERDBEER **6,90€**
Mango, Erdbeere, Zitronen, Zucker, Tee, Eiswürfel
mango, strawberry, lemon, sugar, tea, ice cubes

216. LEMON GRASS **6,90€**
Zitronengras, Maracuja Saft, Zucker, Tee, Eiswürfel
lemon grass, maracuja juices, sugar, tea, ice cubes

217. MANGO-RHABARBER **6,90€**
Mango, Rhabarber, Zucker, Tee, Eiswürfel
mango, pieplant, sugar, tea, ice cubes

218. PFEFFERMINZ **6,90€**
Pfefferminz, Limettensirup, Zucker, Tee, Eiswürfel
peppermint, lime syrup, sugar, tea, ice cubes

219. MULTIFRUIT EISTEE **6,90€**
Mango, Ananas, Orange, Jasmin Tee
mango, pineapple, orange, jasmine tea

SODA DRINK *0,4L*

240. MANGO SODA **6,50€**

241. MINT SODA **6,50€**

242. MARACUJA SODA **6,50€**

SOFTDRINKS [1,7,8,10,11]

Cola [1,10] / Cola Cola Zero / Fanta [2] / Sprite [3] / Spezi / Wasser (still / sprudel - *sparkling*)

0,2L **/ 3,50€** 0,4L **/ 4,90€**

Schweppes Tonic Water [2] / Ginger Ale / Schweppes Bitter Lemon

0,2L **/ 3,90€** 0,4L **/ 4,90€**

Mineral Wasser
Classic (sprudel - sparkling) / Naturell (still)

0,7L **/ 7,90€**

FRUCHTSÄFTE / *JUICES*

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber / Maracuja / Cranberry / Mangonektar

Orange Juice / Apple Juice / Pineapple Juice / Rhabarber Juice / Passion Fruit Juice / Cranberry Juice / Mangonectar

0,2L **/ 4,20€** 0,4L **/ 5,50€**

FRUCHTSAFTSCHORLEN / *SPARKLING FRUIT JUICES*

0,2L **/ 3,90€** 0,4L **/ 5,20€**

LASSIS & SHAKES

hausgemacht / home-made 0,3L

200. MANGO LASSI **6,50€**
Frische Mango, Mango-Fruchtmark, Natur-Joghurt, Milch
fresh mango, mango pulp, natural yoghurt, milk

201. KOKOS-LIMETTE **6,50€**
Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch
lime, natural yoghurt, coconut milk

202. APFEL-MINZE **6,50€**
Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische Minze
apple juice, apple fruit pieces, fresh mint

203. ANANAS-MINZE **6,50€**
Ananassaft, Ananas Frucht, Minze
pineapple juice, pineapple fruit pieces, mint



TEE *pro Tasse / served per cup*

Frischer Ingwer Tee **4,90€**
mit Ingwerstücke, Honig
fresh ginger tea with ginger slices & honig

Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee **4,90€**
mit Honig
fresh peppermint & ingwer tea, honig

Frischer Zitronengras & Limetten Tee **4,90€**
mit Honig
fresh lemon grass & lime tea, lime slices, honig

Rosen Tee **4,90€**
mit Rosenknospen
rose tea with rose buds

Kamillen Tee **4,90€**
camomile tea

Jasmin- /Grüner- / Schwarzer Tee **3,50€**
jasmin tea, green tea, black tea

MATCHA

der gesunde Wachmacher aus Japan -
Wir servieren Bio Matcha Tee
a healthy awake keeper from Japan -
we serve only Bio Matcha Tea

Matcha Latte [1,G] **5,50€**

KAFFEE

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*

Black Kaffee - *Black Coffee* [1,9] **3,50€**

Milchkaffee - *Milk Coffee* [D,9] **3,90€**

Espresso [1,9] **3,50€**

Cappuchino [1,9,D] **3,90€**

Latte Macchiato [1,9,D] **4,40€**

Vietnamesischer Kaffee [1,9,D] **4,40€**
„Cà Phê" - *Vietnamese Coffee*

Spezialität aus Vietnam - frischer gebrühter Kaffee in einem kleinen Filter MIT oder OHNE Kondensmilch
A special from Viet Nam - fresh brewed coffee in a small filter WITH or WITHOUT condensed milk

Vietnamesischer Eiskaffee [1,9,D] **5,00€**
Vietnamese Ice Coffee



KOPFÜBER BIER /
UPSIDE DOWN BEER

Asien Bier mit Sprite, Ananas, Cranberry Saft 0,5L / **7,50€**
asien beer with sprite, pineapple, cranberry juice

BIER vom Fass/
draft BEER

Krombacher Pilsener / *german pilser beer*
0,3L / **4,50€** 0,5L / **5,50€**

Alster / Radler
Bier mit Sprite oder Fanta
beer with sprite or fanta
0,3L / **4,50€** 0,5L / **5,50€**

FLASCHENBIER /
BOTTLES BEER

Krombacher Hefe Weizen Bier
(dunkel / hell / alkoholfrei)
(dark / pale / non-alcohol) 0,5L / **5,50€**

alkoholfreies Krombacher
alkoholfrei - *non-alcohol* 0,33L / **4,50€**

Singha Bier (Thai) 0,33L / **4,90€**

Saigon Bier (Vietnam) 0,33L / **4,90€**

Tiger Bier (Singapore) 0,33L / **4,90€**

Kirin (Japan) 0,33L / **4,90€**

LONG DRINKS

220. GIN TONIC **7,90€**
Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. WHISKY COLA [1,10] **7,90€**
Daniels Whisky & Cola

223. WODKA LEMON **7,90€**
Wodka & Schweppes Bitter Lemon

224. CAMPARI ORANGE **7,90€**
Campari & Orangensaft

225. APEROL SPRITZ [1] **8,90€**
Aperol Orange , Soda, Procecco
Aperol Orange , Soda, Procecco

226. CHOYA PLUM ON ICE **6,50€**
Choya Plum Pflaumenwein auf Eiswürfeln
Choya Plum wine *on ice cubes*

227. SAKE (kalt oder warm) **5,90€**
(cold or warm)
Japanischer Reiswein
japanese rice wine





COCKTAILS

230. MOJITO **10,50€**
Barcadi Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser
Barcadi Rum, lime juice, mint, raw sugar, soda water

231. HANOI MOJITO **11,50€**
Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser
vietnamese rice spirit, lime juice, mint, raw sugar, soda water

232. SINGAPORE SLING **10,50€**
Gin, Sherry Brandy, Grenadine, Limettensaft, Fernet Branca
Gin, Sherry Brandy, grenadine, lime juice, Fernet Branca

233. LONG ISLAND ICE TEA [1,10] **10,50€**
Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

234. HA NOI MULE **10,50€**
Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup
Wodka, ginger, lime, ginger sirup

SPIRITUOSEN / *LIQUOR* 2cl

Wodka *(37,5%)*	3,70€
Malteser [1] *(40%)*	3,70€
Johnny Walker Black Label [1] *(40%)*	5,20€
Jack Daniels *(40%)*	3,90€
Havana Club [1] *(40%)*	3,90€
Sambuca [5] *(40%)*	3,90€
Baileys Irish Cream [1,9] 4cl *(17%)*	4,50€
Bacardi *(37,5%)*	3,70€
Ramazotti [5] *(30%)*	3,70€
Jägermeister *(35%)*	3,70€
Fernet Branca *(35%)*	3,70€
Mekong (Thai Whiskey) *(35%)*	4,50€
Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps) *(30%)*	4,00€
Martini 4cl	4,90€



Offener Weißwein [G] / *White Wine*

	0,2 l	0,75 l
Riesling trocken „aus einem Guss“ **Kesselring, Pfalz, Deutschland** Noten vom saftigen Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader. *Notes of juicy peach and opulent mango, all permeated by a fine and fresh vein.*	**7,20€**	**24,90€**
Grauburgunder „Großes Holz“ **Gabel, Pfalz, Deutschland** Finesse, Filigranität und Eleganz. Die Nase erfreut mit Aromen von frischen Walnüssen, Mandelblüten, Birnen und Pfirsich. *Finesse, filigree and elegance. The nose delights with aromas of fresh walnuts, almond blossoms, pears and peaches.*	**7,50€**	**25,90€**
Weinschorlen / *Wine Spritzers*	0,25 l	**6,20€**

Offener Rosé [G] / *Rose*

Pinot Noir & Merlot Rosé trocken „aus einem Guss“ **Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland** Betörend pink blinzelt er aus dem Glas, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich. *It blinks out of the glass in a beguiling pink, its scent of wild strawberries and currants with a dash of vineyard peach beckons promisingly.*	**7,20€**	**24,90€**

Offener Rotwein [G] / *Red Wine*

Cabernet Sauvignon & Merlot „aus einem Guss“ **Kesselring, Pfalz, Deutschland** Klassische Bordeaux-Cuvée made in Pfalz: Ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspielheit und Tiefe. *Classic Bordeaux cuvée made in the Palatinate: A scent of sloe, peppers and herbs. Attractive blend of spice, playfulness and depth.*	**7,20€**	**24,90€**
Rioja „Lar de Sotomayor“ **Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien** Reine Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze. *Pure aroma of plum jam and cherry wood. On the palate, cuddly and hearty at the same time: lots of fruit, elegance, harmony and spice.*	**7,20€**	**24,90€**

Prosecco [G]	0,1 l	0,75 l
Prosecco Collevento	**4,50€**	**23,90€**

WEIN / *WINE*

zur Info - Information

Allergene / Zusatzstoffe *allergens / additives*

Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine
mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten

Experience the authentic asian cuisine
with a variety of home-made specials

1= mit Farbstoffen / with colorants, 2= mit Konservierungsstoffen / with preservatives,
3= mit Antioxidationsmittel / with antioxidant, 4= mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers,
5= geschwefelt / sulphuretted, 6= geschwärzt / blackened, 7= mit Phosphat / with phosphate,
8= mit Milcheiweiß / with milk protein, 9= koffeinhaltig / with caffeine, 10= chininhaltig / with quinine,
11= mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 12= enthält eine Phenylalanniquelle / contains a phenylalanni source,
13= gewachst / waxed, 14= mit Nitritpökelsalz / with Nitrite curing salt, 15= mit Taurin / with taurine,
16= Tartrazin / with tartrazine

A. Eier / eggs
B. Fisch / fish
C. Schalentiere / shellfish
D. Milch / milk
E. Sellerie / celery
F. Sesam / sesame
G. Sulfit / sulfite
H. Erdnüsse / peanuts
I. Gluten / gluten
J. Lupine / lupine
K. Schalenfrüchte / nuts
L. Senf / mustard
M. Soja / soy
N. Weichtiere / molluscs
O. Fischsoße / fish sauce
P. Hühnerbrühe / chicken broth

alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. - all prices are given in Euro and incl. VAT.