

MITTAGSMENÜ

LUNCH MENU

HAUPTSPEISE INKL. VORSPEISE (MONTAG-FREITAG VON 11:30-14:30 UHR)

Main course includes starter (Monday – Friday from 11:30 am to 2:30 pm)

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir wahlweise eine Hühnerfleisch- oder Gemüsesuppe, hausgemachte Frühlingsrollen (mit Gemüse oder mit Fleisch) oder einen kleinen gemischten Salat mit Hausdressing.

For each lunch menu we serve optionally one chicken or vegetable soup, homemade spring rolls (with vegetables or with meat) or a small mixed salad with house dressing.



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSE

M1 | KAENG PHET ^{A B C D E}

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in rotem Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

Various vegetables, coconut milk in red Thai curry served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

M2 | GÄNG-GARE ^{A B C D E}

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in gelbem Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

Various vegetables, coconut milk in yellow Thai curry served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

M3 | XA OT ^{A B C D E}

Zitronengras, Paprika, Lauch und Zwiebeln in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis mit

Lemongrass peppers, leeks and onions in garlic oyster sauce served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

M4 | CURRY ^{A B C E}

verschiedenes Gemüse und Curry, dazu Jasmin Reis

Various vegetables and curry served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

M5 | SATE ^{A B C D E I}

verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis mit

Various vegetables in homemade Peanut sauce served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

M6 | CHUA NGOT ^E

hausgemachte süß-sauer Tomatensauce. Ananas, Gurken und Gemüse, dazu Jasmin Reis mit

Homemade sweet and sour tomato sauce. Pineapple, cucumber and vegetables served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

EIERREIS & NUDELGERICHTE

EGG RICE & NOODLE DISHES

M7 | COM CHIEN ^{A F G}

gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse mit
Egg fried rice with chicken and various vegetables with

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

M8 | MI CHIEN ^{A F}

gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse
Stir-fried Egg noodles with chicken and various vegetables

A. Hühnerfleisch / chicken	10,90€	E. Hühnerschenkel (ohne Knochen)	
B. Ente / duck	11,90€	knusprig gebacken	
C. Rindfleisch / beef	11,90€	Crispy chicken	
D. Garnelen / shrimps	11,90€	thighs (boneless)	11,90€

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

M9 | VERSCHIEDENE GEMÜSEARTEN* / VARIOUS VEGETABLES

9,90€

- gebraten in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis ^G
stir-fried in garlic oyster sauce, served with jasmine rice ^G
- gebraten in Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis ^{B I}
stir-fried peanut sauce, served with jasmine rice ^{B I}
- gebraten in süß-sauer Sauce, dazu Jasmin Reis
stir-fried in sweet and sour sauce, served with jasmine rice
- gebraten in Currysauce, dazu Jasmin Reis ^B
stir-fried in curry sauce, served with jasmine rice ^B
- gebraten in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch dazu Jasmin Reis ^B 
stir-fried in red Thai curry with coconut milk, served with jasmine rice ^B
- gebraten in gelben Thai-Curry mit Kokosmilch, dazu Jasmin Reis ^B 
stir-fried in yellow Thai curry with Coconut milk with jasmine rice ^B

M10 | TOFU*

10,90€

Mit verschiedenen Gemüsearten / *Various vegetables*

- gebraten in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis ^G
stir-fried in garlic oyster sauce, served with jasmine rice ^G
- gebraten in Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis ^{B I}
stir-fried peanut sauce, served with jasmine rice ^{B I}
- gebraten in süß-sauer Sauce, dazu Jasmin Reis
stir-fried in sweet and sour sauce, served with jasmine rice
- gebraten in Currysauce, dazu Jasmin Reis ^B
stir-fried in curry sauce, served with jasmine rice ^B
- gebraten in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch dazu Jasmin Reis ^B 
stir-fried in red Thai curry with coconut milk, served with jasmine rice ^B
- gebraten in gelben Thai-Curry mit Kokosmilch, dazu Jasmin Reis ^B 
stir-fried in yellow Thai curry with Coconut milk with jasmine rice ^B

SUPPEN & VORSPEISEN

SOUPS & STARTERS



01 | HÜHNERFLEISCHSUPPE / CHICKEN SOUP 4,20€

mit Gemüse und Glasnudeln, vietnamesische Spezialität
with vegetables and glass noodle, Vietnamese specialty

02 | SAUER SUPPEN / SOUR SOUP 4,20€

Sauer-scharf Suppe mit Hühnerfleisch und Gemüse
Sour-spicy Soup with chicken and vegetables

03 | WAN TAN SUPPE / WAN TAN SOUP 4,90€

mit Wan Tan und Gemüse, vietnamesische Spezialität
with Wan Tan and vegetables, Vietnamese specialty

04 | TOM YAM GUNG ^{1CE} 5,50€

Zitronengrassuppe mit Garnelen und Gemüse, thailändische Spezialität
Lemongrass soup with shrimps and vegetables, Thai specialty

05 | TOM YAM GAI 4,90€

Zitronengrassuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse, thailändische Spezialität
Lemongrass soup with chicken and vegetables, Thai specialty

06 | TOM KHA ^B 4,90€

Hühnerfleischsuppe in Kokosmilch mit Gemüse, thailändische Spezialität
Chicken soup in coconut milk with vegetables, Thai specialty

07 | VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN /
VEGETARIAN SPRING ROLLS ^{AE} 4,50€

hausgemacht, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, dazu eine Chili-Dip-Sauce, vietnamesische Spezialität

Homemade spring rolls filled with vegetables and glass noodles, served with a chili dipping sauce. A Vietnamese specialty

08 | FRÜHLINGSROLLEN / SPRING ROLLS ^{AE} 4,50€

2 Stück hausgemacht mit Hühnerfleischfüllung, Glasnudeln und Gemüse, dazu eine Chili-Dip-Sauce, vietnamesische Spezialität

2 pieces homemade spring rolls with chicken filling, glass noodles and vegetables, with a chili dip sauce. A Vietnamese speciality

09 | KRUPUK 3,00€

selbst aufgebackene Krabbenchips

Homemade deep-fried shrimp chips

10 | EDAMAME ^G 5,50€

Baby Sojabohnen serviert mit Meersalz

Baby soybeans served with sea salt

11 | WAN TAN GEBACKEN ^(5 STK.) / 4,90€
BAKED WAN TAN ^(5 PCS) ^{AE}

hausgemacht mit Garnelen und Hühnerfleischfüllung und Gemüse, mit Teigblättern umhüllt, dazu eine Chili-Dip-Sauce

homemade with shrimps and chicken filling and vegetables wrapped in pastry sheets, served with a chili dipping sauce

12 | SATE GAI ^E 4,90€

3x Hühnerspieße mit Erdnuss-Dip-Sauce, thailändische Spezialität

3 chicken skewers with peanut dipping sauce, a Thai specialty

13 | YAKITORI SPIEßE / YAKITORI SKEWERS 4,90€

Japanische Hähnchenspieße in einer intensiv Würzig – Süßen Marinade mit Sesam

Japanese chicken skewers in an intense spicy – sweet marinade with sesame

14 | GARNELEN GEBACKEN / DEEP-FRIED SHRIMPS ^{AC} 4,90€

4 Stück frittierte Garnelen vietnamesisch mariniert, dazu eine Chili-Dip-Sauce

4 pieces deep-fried shrimps, marinated in Vietnamese style, served with a chili dip sauce

15 | SALAT / SALAD ^{A CH J}

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sellerie & Glasnudeln, Salat, Rucola, in Limetten-Chili-Dressing, vietnamesische Spezialität

with tomatoes, cucumbers, onions, celery, glass noodles, lettuce and arugula in lime-chili dressing, a Vietnamese specialty

- | | |
|----------------------------|-------|
| A. Hühnerfleisch / chicken | 8,50€ |
| B. Rindfleisch / beef | 9,50€ |
| C. Garnelen / shrimps | 9,90€ |

16 | BÁNH BAO CHIÊN ^{A B}

7,90€

Gedämpfte Hefetaschen (Bao Buns) gebacken mit Hähnchenspieße und Salat

Baked dumplings with chicken skewers and salad

17 | SOMMERROLLEN ^(2 STK.) / SUMMER ROLLS ^{(2 PCS) I}

Reispapier gerollt mit frische Gemüse, Kräutern, Reisnudeln und hausgemachten Erdnuss- Chilli Dip)

Rice paper rolled with fresh vegetables, herbs, rice noodles and homemade peanut-chilli dip

- | | |
|----------------------------|-------|
| A. Tofu / tofu | 4,90€ |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 4,90€ |
| C. Garnelen / shrimps | 5,50€ |

18 | DUMPLING MIX ^{CG}

5,90€

Gedämpfte Teigtaschen mit Hühner- und Garnelenfüllung, serviert mit Lieblichem Soja Dip

Steamed Dumplings with chicken and shrimp stuffing, served with sweet Soy dip

19 | GYOZA ODER GYOZA VEGAN ^(5 STK.) / GYOZA OR VEGAN GYOZA ^{(5 PCS) I}

4,90€

Gemüse Teigtasche, Sesam, Unagi Sauce

Vegetable dumpling, sesame, unagi sauce

HAUPTSPEISEN MAIN COURSE



20 | NANG LYCHEES ^{BE} //

Lychees, verschiedenes Gemüse, Kokosmilch in rotem Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

Lychees, various vegetables and coconut milk in red Thai curry, served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / crispy baked duck ^A	14,90€
C. Rindfleisch / beef	13,90€
D. Garnelen / shrimps	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless) ^A</i>	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / crispy baked chicken ^A	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / deep-fried pangasius fillet ^A	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / baked salmon fillet	15,90€
I. Tintenfisch / squid	12,90€

21 | GÄNG-GARE ^{ABC} //

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in gelber Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

Various vegetables and coconut milk in yellow Thai curry, served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / crispy baked duck ^A	14,90€
C. Rindfleisch / beef	13,90€
D. Garnelen / shrimps	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless) ^A</i>	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / crispy baked chicken ^A	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / deep-fried pangasius fillet ^A	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / baked salmon fillet	15,90€
I. Tintenfisch / squid	12,90€

22 | XA OT ^{A C E G} 🌶️

Zitronengras, Paprika, Lauch und Zwiebeln in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis mit

Lemongrass, peppers, leeks and onions in garlic oyster sauce, served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / crispy baked duck [^]	14,90€
C. Rindfleisch / beef	13,90€
D. Garnelen / shrimps	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless) [^]</i>	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / crispy baked chicken [^]	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / deep-fried pangasius fillet [^]	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / baked salmon fillet	15,90€
I. Tintenfisch / squid	12,90€

23 | CURRY ^{A B C E}

verschiedenes Gemüse in Curry, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität mit

various vegetables in curry, served with jasmine rice, Vietnamese specialty with

A. Hühnerfleisch / chicken	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / crispy baked duck [^]	14,90€
C. Rindfleisch / beef	13,90€
D. Garnelen / shrimps	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless) [^]</i>	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / crispy baked chicken [^]	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / deep-fried pangasius fillet [^]	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / baked salmon fillet	15,90€
I. Tintenfisch / squid	12,90€

24 | SATE ^{A B C D E I}

verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität mit

various vegetables in homemade Peanut sauce , served with jasmine rice, Vietnamese speciality with

A. Hühnerfleisch / chicken	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / <i>crispy baked duck</i> [^]	14,90€
C. Rindfleisch / beef	13,90€
D. Garnelen / shrimps	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless)</i> [^]	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / <i>crispy baked chicken</i> [^]	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / <i>deep-fried pangasius fillet</i> [^]	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / <i>baked salmon fillet</i>	15,90€
I. Tintenfisch / squid	12,90€

25 | CHUA NGOT

hausgemachte süß-sauer Tomatensauce, Ananas, Gurken, Lauch und Zwiebeln, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität mit

A Vietnamese specialty - Homemade sweet and sour Tomato sauce, pineapple, cucumber, leek and onion, served with jasmine rice and

A. Hühnerfleisch / chicken	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / <i>crispy baked duck</i> [^]	14,90€
C. Rindfleisch / beef	13,90€
D. Garnelen / shrimps	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless)</i> [^]	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / <i>crispy baked chicken</i> [^]	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / <i>deep-fried pangasius fillet</i> [^]	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / <i>baked salmon fillet</i>	15,90€
I. Tintenfisch / squid	12,90€

26 | MUC XAO CAI ^{EG}

12,90€

Tintenfisch gebraten mit hausgemachter Knoblauch-Austernsauce, frischem Gemüse, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

Squid stir-fried with homemade garlic oyster sauce and fresh vegetables, served with Jasmine rice, a Vietnamese specialty

27 | GA GUNG ^{EG}

13,90€

Frischer Ingwer, Gemüse in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis, mit Hühnchenfilet

Fresh ginger, vegetables in garlic-oyster sauce, served with jasmine rice and chicken fillet

28 | BÒ XÀO HÀNH ^{EG}

13,90€

Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Paprika, dazu Jamin Reis.

Beef stir-fried with onions, leeks, garlic, peppers and jasmine rice.

29 | KUNGPAO ^{AGE}

mit verschiedenem Gemüse und mit
Various vegetables with

- | | |
|---|--------|
| A. Hühnerfleisch / chicken | 12,90€ |
| B. Ente knusprig gebacken / crispy baked duck ^A | 14,90€ |
| C. Rindfleisch / beef | 13,90€ |
| D. Garnelen / shrimps | 14,90€ |
| E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken
<i>crispy baked chicken thighs (boneless) ^A</i> | 14,90€ |
| F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / crispy baked chicken ^A | 13,90€ |
| G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / deep-fried pangasius fillet ^A | 14,90€ |
| H. Lachsfilet gebacken / baked salmon fillet | 15,90€ |
| I. Tintenfisch / squid | 12,90€ |

30 | MANGO ^{A B E}

mit verschiedenem Gemüse und mit
Various vegetables with

A. Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / <i>crispy baked duck</i> ^A	14,90€
C. Rindfleisch / <i>beef</i>	13,90€
D. Garnelen / <i>shrimps</i>	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless)</i> ^A	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / <i>crispy baked chicken</i> ^A	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / <i>deep-fried pangasius fillet</i> ^A	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / <i>baked salmon fillet</i>	15,90€
I. Tintenfisch / <i>squid</i>	12,90€

EIERREIS & NUDELGERICHTE EGG RICE & NOODLE DISHES

31 | COM CHIEN ^{A F G}

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse und mit
Fried egg rice with various vegetables and

A. Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / <i>crispy baked duck</i> ^A	14,90€
C. Rindfleisch / <i>beef</i>	13,90€
D. Garnelen / <i>shrimps</i>	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless)</i> ^A	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / <i>crispy baked chicken</i> ^A	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / <i>deep-fried pangasius fillet</i> ^A	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / <i>baked salmon fillet</i>	15,90€
I. Tintenfisch / <i>squid</i>	12,90€

32 | MI CHIEN ^{ABFG}

gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse und mit
Stir-fried egg noodles with various vegetables and

A. Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	12,90€
B. Ente knusprig gebacken / <i>crispy baked duck</i> ^A	14,90€
C. Rindfleisch / <i>beef</i>	13,90€
D. Garnelen / <i>shrimps</i>	14,90€
E. Hühnerschenkeln (ohne Knochen) knusprig gebacken <i>crispy baked chicken thighs (boneless)</i> ^A	14,90€
F. Hühnerfleisch knusprig gebacken / <i>crispy baked chicken</i> ^A	13,90€
G. Pangasiusfilet in Teig gebacken / <i>deep-fried pangasius fillet</i> ^A	14,90€
H. Lachsfilet gebacken / <i>baked salmon fillet</i>	15,90€
I. Tintenfisch / <i>squid</i>	12,90€

KIDS MENÜ

33 | 3X HÜHNER-SATE SPIESSE / 3X CHICKEN SATAY SKEWERS 7,90€

mit Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis
with peanut sauce, served with jasmine rice

34 | GEBRATENE ENTE, DAZU JASMIN REIS 8,50€

Baked duck served with jasmine rice

35 | JASMIN REIS MIT SAUER NACH WAHL 4,50€

Jasmine Rice with optional Sour

VEGETARISCHE SPEISEN & EXTRAS

VEGETARIAN DISHES & EXTRAS

vegetarische Gerichte / *Vegetarian dishes*

36 | VEGETARISCHE HOISIN SAUCE / VEGETARIAN HOISIN SAUCE

Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis

Fried various vegetables with steamed jasmine rice and

A. Tofu / <i>tofu</i>	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch / <i>vegan chicken</i>	13,90€
C. Vegan Garnelen / <i>vegan shrimps</i>	14,90€
D. Vegan Ente / <i>vegan duck</i>	14,90€

37 | VEGETARISCHE CURRY SAUCE / VEGETARIAN CURRY SAUCE

Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis

Fried various vegetables with steamed jasmine rice

A. Tofu / <i>tofu</i>	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch / <i>vegan chicken</i>	13,90€
C. Vegan Garnelen / <i>vegan shrimps</i>	14,90€
D. Vegan Ente / <i>vegan duck</i>	14,90€

38 | VEGETARISCHE ERDNUSS SAUCE / VEGETARIAN PEANUT SAUCE

Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis

Fried various vegetables with steamed jasmine rice

A. Tofu / <i>tofu</i>	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch / <i>vegan chicken</i>	13,90€
C. Vegan Garnelen / <i>vegan shrimps</i>	14,90€
D. Vegan Ente / <i>vegan duck</i>	14,90€

39 | VEGETARISCHE SÜß-SAUER / VEGETARIAN SWEET AND SOUR

Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis
Fried various vegetables with steamed jasmine rice

A. Tofu / <i>tofu</i>	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch / <i>vegan chicken</i>	13,90€
C. Vegan Garnelen / <i>vegan shrimps</i>	14,90€
D. Vegan Ente / <i>vegan duck</i>	14,90€

40 | VEGETARISCHE ROT CURRY SAUCE / VEGETARIAN RED CURRY SAUCE ^{ABG} 🌶️

Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis
Fried various vegetables with steamed jasmine rice

A. Tofu / <i>tofu</i>	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch / <i>vegan chicken</i>	13,90€
C. Vegan Garnelen / <i>vegan shrimps</i>	14,90€
D. Vegan Ente / <i>vegan duck</i>	14,90€

41 | GEBRATENE GLASNUDELN / STIR-FRIED GLASS NOODLE ^{EG}

12,90€

mit verschiedenem Gemüse, auf vietnamesische Art
with various vegetables, Vietnamese style

EXTRAS

42. EXTRA PORTION HÜHNERFILET <i>EXTRA PORTION OF CHICKEN FILLET</i>	4,50€
43. EXTRA PORTION GARNELEN <i>EXTRA PORTION OF SHRIMPS</i>	5,50€
44. EXTRA PORTION RINDFLEISCH <i>EXTRA PORTION OF BEEF</i>	4,50€
45. EXTRA PORTION ENTE <i>EXTRA PORTION OF DUCK</i>	5,50€
46. NUDELN STATT REIS <i>NOODLE INSTEAD OF RICE</i>	3,00€
47. WAHLWEISE EXTRA SAUCE (ROT/GEB/CURRY/ESNUSS/SÜD/AUSTERN SOßE) <i>OPTIONAL EXTRA SAUCE (RED/YELLOW/CURRY/PEANUT/SWEET/OYSTER SAUCE)</i>	2,50€
48. KLEINER GEMISCHTER SALAT <i>SMALL MIXED SALAD</i>	4,50€
49. SETANGSALAT / SEAWEED SALAD	4,50€
50. EXTRA REIS / EXTRA RICE	2,00€

DESSERTS

51 | GEBACKENES EIS MIT LYCHEES
& SCHOKOSAUCE

4,50€

Baked ice cream with lychees & chocolate sauce

52 | BANANE GEBACKEN MIT HONIG
UND MANDELN

4,50€

Baked banana with honey and almonds

53 | BANANE GEBACKEN MIT MANGO
UND LYCHEES

6,50€

Baked banana with mango and lychees

54 | KOKOSBÄLLCHEN MIT LYCHEES
UND SCHOKOSAUCE ^{AD}

6,50€

Coconut balls with lychees and chocolate sauce

55 | ROTI**

4,90€

thailändische Pfannkuchen mit exotischen Früchten und Schokosauce

Thai pancake with exotic fruits and chocolate sauce



SPEZIALITÄTEN



SP 01 | VORSPEISENTELLER / STARTER PLATE ^{ACDEI} 19,50€

für 2 Personen, Sate-Spieße, Gemüse- und Fleischfrühlingsrollen, Garnelen gebacken Krupuk

for 2 people, satay skewers, vegetable and meat spring rolls, Krupuk (baked shrimp chips)

SP 02 | COM SUỐN ^{CF} 16,90€

Jasmin Reis mit Schweinefleisch / Hähnchenschenkeln gegrillt, frische Gurke, Tomaten mit Fischsoße

Jasmine rice with Pork / chicken thighs grilled, fresh Cucumber, tomatoes with fish sauce



SP 03 | UDON NUDELSUPPE ^{C G}

13,90€

traditionelle Reisnudelsuppe aus einer feinen Hühnerbrühe mit Hühnerfilet, Garnelen und dazu frische Kräuter

traditional rice noodle soup from a fine chicken broth with chicken fillet, shrimps and fresh herbs

SP 04 | UDON NUDELN ^{A B C E G}

12,90€

gebraten mit Gemüse, wahlweise mit Knoblauch Austernsauce oder mit rotem Curry oder mit Curry vietnamesischer Art und mit

Stir-fried vegetables, optionally with garlic oyster sauce or with red curry or with Vietnamese-style curry, served with

A. Tofu / *tofu* 13,90€

B. Hühnerfleisch / *chicken* 13,90€

C. Rindfleisch / *beef* 14,90€

D. Garnelen / *shrimps* 15,90€

SP 05 | PHỞ VIETNAM ^{4 G}

12,50€

Die Pho-Suppenbrühe wird fünf Stunden lang leicht gekocht und Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

The Pho soup broth, simmered for five hours straight, served with rice noodles, coriander, basil and onions.

A. Rindfleisch / *beef* 13,90€

B. Hühnerfleisch / *chicken* 12,90€

C. Tofu / *tofu* 11,90€

SP 06 | BÚN CHẢ GIÒ ^{A C D E G I}

14,90€

Reisnudeln, vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch Sojasprossen Salat, frischen Kräutern und Chili-Sauce mit Erdnüssen

Rice noodle, Vietnamese spring rolls filled with minced meat, soybean sprouts, salad, fresh herbs and chili sauce with peanuts

SP 07 | BÚN BÒ NAM BÔ ^{A C D E G I}

15,90€

Reisnudeln, gefüllt mit Sojasprossen, Salat, frischen Kräutern und Chili-Sauce mit Erdnüssen, mit Rindfleisch und Zitronengras

Rice noodle, stuffed with soybean sprouts, salad, fresh herbs and chili sauce with Peanuts, with beef and lemongrass

SP 08 | BÚN BÒ LÁ LỐT ^{ACDEGI} 15,90€

Reisnudeln mit Rindfleisch in eine Duftblätte gerollt, Salat und Asia-Sauce

Rice noodles with beef rolled in a scented leaf, salad and Asian sauce.



SP 09 | BÚN THỊT NƯỚNG ^{ACDEGI}

15,90€

Schweinefleisch Reisnudeln gefüllt mit Sojasprossen, Salat, frischen Kräutern und Chili-Sauce mit Erdnüssen, gegrillt mit Hühner- oder mit Schweinefleisch

Rice noodle filled with soybean sprouts, salad, fresh herbs and chili sauce with peanuts, grilled with chicken - or with pork



SP 10 | PAD TAI ^{CDEFGI}

15,90€

Reisnudeln gebraten mit Garnelen in Tamarindensauce, Gemüse und Erdnüsse (alternativ die vegetarische Variante mit Tofu), thailändische Spezialität

Rice noodles fried with shrimps in tamarind sauce, vegetables and peanuts (alternatively the vegetarian variant with tofu), a Thai specialty

SP 11 | GARNELEN UND RIND /

SHRIMPS AND BEEF * ^{BCE} 🌶️

15,90€

gebraten in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse, dazu Jasmin Reis

fried in red Thai curry with Coconut milk with various vegetables, served with jasmine rice

SP 12 | ENTE INGWER SPEZIAL /
SPECIAL GINGER DUCK ^{ACEG}

15,90€

Ente knusprig gebraten mit frischem Ingwer und Gemüse in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

Crispy baked duck with fresh ginger and vegetables in garlic oyster sauce, served with jasmine rice, a Vietnamese specialty

SP 13 | ENTE TAMARINDEN SPEZIAL /
SPECIAL TAMARINDS DUCK ^{ACEG}

15,90€

Ente knusprig gebacken mit frischen Champignons, Brokkoli und gemischtem Gemüse, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

crispy baked duck with fresh mushrooms, broccoli and mixed vegetables, served with jasmine rice, Vietnamese specialty

SP 14 | ENTE HOISIN / HOISIN DUCK ^{ACEG}

15,90€

knusprige Ente mit frischem gemischtem Gemüse in hausgemachter Knoblauch-Hoisinsauce, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

crispy duck with fresh mixed vegetables in homemade Garlic-Hoisin sauce, served with jasmine rice, Vietnamese specialty

SP 15 | ENTE MANGO /
MANGO DUCK ^{ABCEG} 18,90€

mit verschiedenem Gemüse, gegrillter
Ente, Reis oder Reismudeln

*with various vegetables, grilled duck, rice or
rice noodle*



SP 16 | ENTE KUNGPAO / KUNGPAO DUCK ^{A C E G} 18,90€

mit verschiedenem Gemüse, gegrillter Ente, Reis oder Reismudeln, Hoisin Soße

with various vegetables, grilled duck, rice or rice noodle, hoisin sauce

SP 17 | DREIERLEI / TRIO ^{5 E} 16,90€

Garnelen, Huhn- und Rinderfilet in Tamarindensauce mit Brokkoli und frischem Gemüse, dazu Jasmin Reis

Shrimps, chicken and beef fillet in tamarind sauce with Broccoli and fresh vegetables, served with jasmine rice

SP 18 | GLÜCKSTELLER / LUCKY PLATE ^{A E} 15,90€

knusprige Nudeln, Rindfleisch und Hühnerfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in leicht scharf-süßer Sauce und Hoisin, vietnamesische Spezialität

crispy noodle, beef and chicken fillet stir-fried with various vegetables in light spicy-sweet sauce and Hoisin, a Vietnamese specialty

**SP 19 | GARNELEN IM TEIGMANTEL /
CRISPY BAKED SHRIMPS ^{A C E} 16,90€**

knusprig gebackene Garnelen im Teigmantel mit frischer Ananas, Sellerie, Tomate und Gurke in leicht scharf-süßer Sauce

Crispy baked shrimps with fresh pineapple, celery, tomato and cucumber in light hot-sweet sauce

SP 20 | GRILL MIX ^{C E G} 24,90€

Lachs, Garnelen, Rindfleisch gegrillt mit verschiedenen gebratenen Gemüsesorten. Serviert mit Reis oder Nudeln.

Salmon, shrimp, beef grilled with various fried vegetables. Served with rice or noodles.

**SP 21 | GEGRILLTE GARNELEN /
GRILLED SHRIMPS ^{C E G} 19,90€**

Gegrillte Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten gebacken. Serviert mit Reis oder Reismudeln.

Grilled shrimp baked with various vegetables. Served with rice or rice noodle.

SALAT SPEZIALITÄTEN SALAD SPECIALTIES

SA 01 | AVOCADO-SALAT MIT GARNELEN / 14,90€
AVOCADO SALAD WITH SHRIMPS ^{CHJ}

gemischte Salatplatte mit Avocado, Garnelen und angebratenem
Hühnerbrustfilet in Hühnersauce

*Mixed salad plate with avocado, shrimp and fried chicken breast fillet in
chicken sauce*

SA 02 | AVOCADO-SALAT MIT ENTE / 14,90€
AVOCADO SALAD WITH DUCK ^{ACHJ}

gemischte Salatplatte mit Avocado und angebratener Ente

Mixed salad plate with avocado and baked duck

SA 03 | GỎI ĐU ĐỦ (PIKANT) - PAPAYASALAT / 14,90€
PAPAYA SALAD (SPICY) ^{CHI} 

grüner Papayasalat mit Garnelen in Limetten-Chili-Marinade mit
frischen Kräutern und Erdnüssen, dazu Jasmin Reis

*Greener Papaya salad with Prawns in lime-chili marinade with fresh Herbs
and peanuts, served with jasmine rice*

SA 04 | GỎI XOÀI (PIKANT) - MANGOSALAT ^{CHI} / 14,90€
MANGO SALAD (SPICY) 

Mangosalat mit Garnelen in Limetten-Chili-Marinade, dazu Jasmin Reis

Mango salad with Prawns in lime-chili marination, served with jasmine rice

SUSHI



MAKI SUSHI

Reis in Seetang gerollt verschieden, gefüllt-je 8 Stück
Rice rolls with various fillings - each 8 pieces

S1	AVOCADO MAKI / AVOCADO MAKI	4,30€
S2	GURKE MAKI / CUCUMBER MAKI	4,30€
S3	MANGO MAKI / MANGO MAKI	4,30€
S4	RETICH MAKI / RADISH MAKI	4,30€
S5	KÜRBISMAKI / KUBIS MAKI	4,30€
S6	THUNFISCH MAKI / TUNA MAKI	4,90€
S7	LACHS MAKI / SALMON MAKI	5,50€
S8	ENTE MAKI / DUCK MAKI	4,90€
S9	SURIMI MAKI / SURIMI MAKI ^{1A}	5,50€





INSIDE – OUT MAKI

Je 8 Rollchen umwickelt, gefüllt
8 rolls each wrapped and with filling

S10 | LACHS GEKOCHT / COOKED SALMON 8,90€

MaiOne, Rucola, Sesam, Fliegenfischkaviar ¹

MaiOne, Rocket salad, sesame, flying fish roe ¹

S11 | HORENSO-GOMAE-ROLL 8,90€

Spinat an Sesamsoße mit Sesam

Spinach with sesame sauce and sesame

S12 | KAPPA PHIA_ROLL 8,90€

Gurken, Frischkäse mit Sesam

Cucumber, Cream Cheese with sesame

S13 | ABO PHILA-ROLL 8,90€

Avocado, Frischkäse mit Sesam

Avocado, cream cheese with sesame

S14 | SALMON SKIN-ROLL 8,90€

Gegrillte Lachshaut, Gurken, Mayonnaise und Sesam

grilled Salmon skin, cucumber, mayonnaise and sesame

CALIFORNIA

S15 | Veggie Gurke, Avocado, Mango mit Sesam 8,90€
Veggie Cucumber, Avocado, Mango with sesame

S16 | Lachs, Gurke und Frischkäse mit Sesam 8,90€
Salmon, cucumber and cream cheese with sesame

S17 | Lachs, Avocado und Frischkäse mit Sesam 8,90€
Salmon, avocado and cream cheese with sesame

S18 | Lachs, Avocado, Frischkäse, Rucola 8,90€
Salmon, avocado, cream cheese, rocket salad

S19 | Lachs, Gurke, Frischkäse, Schnittlauch 8,90€
Salmon, cucumber, cream cheese, chives

S20	Alaska, Avocado, Lachs mit Sesam <i>Alaska, Avocado, Salmon with Sesame</i>	8,90€
S21	Lachs gekocht mit Gurke mit Sesam <i>Salmon cooked with cucumber with sesame</i>	8,90€
S22	Lachs gekocht mit Avocado mit Sesam <i>Salmon cooked with avocado and sesame</i>	8,90€
S23	Ente, Gurke mit Sesam ^A <i>Duck, cucumber with sesame ^A</i>	8,90€
S24	Hühnerfleisch, Gurke, Teriyaki mit Sesam <i>chicken, cucumber, teriyaki with sesame</i>	8,90€

NIGIRI (2 STÜCK/2 PIECES)

N1	NIGIRI LACHS / <i>Nigiri Salmon</i>	4,50€
N2	NIGIRI THUNFISCH / <i>Nigiri Tuna</i>	4,50€
N3	NIGIRI WEILFICHS / <i>Nigiri Weilfichs</i>	4,50€
N4	NIGIRI TINTENFISCH / <i>Nigiri Squid</i>	4,50€
N5	NIGIRI SURIMI ^{1C} / <i>Nigiri suriname ^{1C}</i>	4,50€
N6	NIGIRI EBI ^C / <i>Nigiri Ebi ^C</i>	4,50€
N7	NIGIRI AVOCADO / <i>Nigiri Avocado</i>	4,50€

SASHIMI (8 STÜCK/8 PIECES)

F1	SASHIMI LACHS / <i>Salmon sashimi</i>	16,00€
F2	SASHIMI THUNFISCH / <i>Tuna sashimi</i>	16,00€

SUSHI-KREATIONEN

SUSHI CREATIONS

T10 | NIGIRI BEEF^B **14,90€**

5 Stück mit Medium flambierten Rinderfilet

5 pieces of medium flambéed beef fillet

T20 | NIGIRI OCEAN^{B C} **14,90€**

2 Stück Thunfisch, 2 Stück Lachs, 1 Stück Hummergarnelen mit
Hauseigenem Wasabi-Mayo-Aufstrich

*2 pieces tuna, 2 pieces salmon, 1 piece lobster with in-house
Wasabi-Mayo spread*

T30 | TIGER ON FIRE^{A B C} **14,90€**

8 Stück mit Garnele-Avocado-füllung und flambierten Lachsmantel

8 pieces with Shrimp-avocado filling and flambéed salmon skin

T40 | TEMPURA CALIFONIA^{A B C D G} **12,50€**

8 Stück frittiertes Sushi mit Avocado, wahlweise mit Thunfisch //
Garnelen // Gemüse (vegetarisch)

*8 pieces fried sushi with avocado, optionally with Tuna // Shrimps // Veg-
etables (vegetarian)*

T50 | CRUNCHY^{A B C} **12,90€**

8 Stück frittiertes Sushi mit Avocado, Süßkartoffeln und wahlweise
mit Thunfisch // Lachs // Garnelen // Gemüse (vegetarisch)

*8 pieces fried sushi with avocado, sweet potatoes and optionally with Tuna //
Salmon // Shrimps // Vegetables (vegetarian)*

T60 | ONIGIRAZU SUSHI^{A C} **9,90€**

8 Stück Wahlweise mit Thunfisch // Lachs // Garnelen //
Hühnerfleisch / Avocado, Mango und Gurke (vegetarisch)

*8 pieces optional with Tuna // Salmon // Shrimps // Chicken / Avocado,
Mango and Cucumber (vegetarian)*

MENÜ SUSHI



MENU 1**11,50€****18 Röllchen / 18 rolls:**

6 Gurken	6 cucumber
3 Rettich	3 radish
3 Kürbis	3 pumpkin
6 Avocado	6 avocado

MENU 2**12,50€****18 Röllchen / 18 rolls:**

6 Gurken	6 cucumber
3 Rettich	3 radish
3 Lachs	3 salmon
6 Avocado	6 avocado

MENU 3**11,50€****2 Nigiri:**

1 Lachs	1 salmon
1 Garnele	1 shrimp

12 Röllchen / 12 rolls:

3 Eierstich	3 egg custard
3 Gurken	3 cucumber
6 Entenfleisch	6 duck meat

MENU 4**13,50€****2 Nigiri:**

1 Garnele	1 shrimp
1 Tintenfisch	1 squid

12 Röllchen / 12 rolls:

3 Thunfisch	3 tuna
3 Lachs	3 salmon
3 Gurken	3 cucumber
3 Kürbis	3 pumpkin

MENU 5**19,90€****2 Nigiri:**

1 Lachs		1 salmon
1 Thunfisch		1 tuna

20 Röllchen / 20 rolls:

3 Gurken		3 cucumber
3 Kürbis		3 pumpkin
3 Krabbenimitat		3 crab stick
8 Hawaii Tobiko		8 Hawaiian Tobiko

MENU 6**20,50€****4 Nigiri:**

1 Lachs		1 salmon
1 Garnele		1 shrimp
1 Thunfisch		1 tuna
1 Tintenfisch		1 squid

14 Röllchen / 14 rolls:

8 California mit Sesam		8 California with sesame
3 Gurken		3 cucumber
3 Lachs		3 salmon

MENU 7**21,90€****5 Nigiri:**

1 Lachs		1 salmon
1 Garnele		1 shrimp
1 Surimi		1 surimi
1 Thunfisch		1 tuna
1 Tintenfisch		1 squid

16 Röllchen / 16 rolls:

8 California mit Tobiko ¹		8 California with Tobiko ¹
8 Alaska mit Sesam		8 Alaska with sesame

MENU 8**19,90€****3 Nigiri:**

1 Lachs	1 salmon
1 Thunfisch	1 tuna
1 Garnele	1 shrimp

14 Röllchen / 14 rolls:

3 Lachs	3 salmon
3 Thunfisch Maki	3 tuna maki
4 Cali mit Sesam	4 cali with sesame
4 Alaska Tobiko ^F	4 Alaska Tobiko

MENU 9**23,90€****24 Röllchen / 24 rolls:**

8 Alaska	8 Alaska
8 California	8 California
8 Hawaii	8 Hawaii

MENU 10**46,50€****4 Nigiri:**

1 Lachs	1 salmon
1 Thunfisch	1 tuna
1 Garnele	1 shrimp
1 Jakobsmuscheln	1 scallop

8 Sashimi:

4 Lachs	4 salmon
4 Thunfisch	4 tuna

20 Röllchen / 20 rolls:

8 California mit Kaviar	8 California with Caviar
3 Avocado	3 avocado
3 Gurke	3 cucumber
3 Lachs	3 salmon
3 Thunfisch	3 tuna

B1 | BOX 3**18,50€****2 Nigiri:**

1 Lachs
1 Tintenfisch

1 *salmon*
1 *squid*

14 Röllchen / 14 rolls:

3 Gurken
3 Rettich
4 Alaska mit Sesam
4 California Fliegenfischkaviar ¹

3 *cucumber*
3 *radish*
4 *Alaska with sesame*
4 *Californian flying fish roe*

B2 | MANGO BOX**20,90€****2 Nigiri:**

1 Ebi
1 Lachs

1 *ebi*
1 *salmon*

California:

4 Mango Topping
4 Cali mix Sesam

4 *mango topping*
4 *cali mix sesame*

6 Röllchen / 6 rolls:

3 Gurken
3 Lachs

3 *cucumber*
3 *salmon*

B3 | SAKE BOX**25,50€**

8 Futo Lachs, Avocado,
Frischkäse, Nigiri Lachs
4 Sake mix
4 Cali Lachs Rote
4 Cali Lachss Frischkäse
3 Nigini L

8 *futo salmon, avocado*
cream cheese, nigiri salmon
4 *sake mix*
4 *red cali salmon*
4 *cream cheese cali salmon*
3 *nigini l*

B4 | RAINBOW MANGO MIX**24,90€**

4 Rainbow Mango
4 Rainbow Lachs
4 Maki Lachs
4 Maki Gurk
1 Lachs
1 Thunfisch
1 Ebi
1 Tintenfisch

*4 rainbow mango
4 rainbow salmon
4 maki salmon
4 maki cucumber
1 salmon
1 tuna
1 ebi
1 squid*

B5 | FUTO BOX**20,50€**

8 Futo Lachs
Frischkäse
Avocado
4 Nigiri Lachs

*8 futo salmon
cream cheese
avocado
4 nigiri salmon*

B6 | MAKI KLASSIK MIX**19,90€**

4 Maki Lachs
4 Thunfisch
4 Avocado
4 Gurke
2 Nigiri Lachs
2 Nigiri Ebi

*4 maki salmon
4 tuna
4 avocado
4 cucumber
2 nigiri salmon
2 nigiri ebi*

B7 | RAINBOW**11,90€**

Avocado
Lachs
Gurke
Frischkäse

*avocado
salmon
cucumber
cream cheese*

B8 | RAINBOW**12,90€**

Thunfisch
Avocado
Gurke
Frischkäse

*tuna
avocado
cucumber
cream cheese*

B9 | RAINBOW**11,90€**

Avocado
Lachs
Gurke
Frischkäse

*avocado
salmon
cucumber
cream cheese*

B10 | RAINBOW**11,90€**

Mango
Lachs
Avocado
Frischkäse

*mango
salmon
avocado
cream cheese*

B11 | CALI ROT BETE**9,90€**

Lachs
Avocado mit Sesam

*salmon
avocado with sesame*

B12 | COOKED MIX BOX**19,90€**

4 Cali Thunfisch
4 Cali Lachs
4 Nigiri Lachs

*4 Cali tuna
4 Cali salmon
4 nigiri salmon*

B13 | CALI**9,90€**

Lachs
Gurke mit Sesam
und Frischkäse

*salmon
cucumber with sesame and
cream cheese*

B14 | CALI**9,90€**

Lachs
Avocado
Rucola Topping

*salmon
avocado and
arugula topping*

B15 | VEGGIE PREMIUM BOX**19,90€**

8 Cali mit Gurke
Avocado und Premium
4 Maki Avocado
4 Gurke

*8 Cali with cucumber
avocado and premium
4 maki avocado
4 cucumber*

2 Nigiri:

1 Inagi
1 Avocado

*1 inagi
1 avocado*

B16 | BEE GREEN**13,90€**

8 Crunchy Veggie
8 Avocado Maki

*8 crunchy veggie
8 avocado maki*

B17 | MAKI MIX**12,90€**

8 Lachs
4 Thunfisch
4 Gurke
8 Avocado

*8 salmon
4 tuna
4 cucumber
8 avocado*

B18 | MAKI SALMON**16,90€**

8 Lachs Maki
6 Nigiri Lachs

*8 salmon maki
6 salmon nigiri*

B19 | CRISPY ROCKET**19,90€**

8 Crunchy Salmon
2 Nigiri Lachs
2 Nigiri Thunfisch

*8 crunchy salmon
2 salmon nigiri
2 tuna nigiri*

B20 | BLEEDING LOVE**19,90€**

8 stk Tiger on Fire
2 Nigiri
2 Nigiri Ebi

*8 pcs Tiger on Fire
2 nigiri
2 nigiri ebi*

B21 | SUNSHINE BOX**25,90€**

2 Maki Gurke
2 Avocado
2 Lachs
2 Thunfisch

*2 cucumber maki
2 avocado
2 salmon
2 tuna*

Rainbow:

2 Lachs
2 Thunfisch
2 Avocado
2 Mango

*2 salmon
2 tuna
2 avocado
2 mango*

4 Nigiri:

1 Lachs
1 Thunfisch
1 Garnele
1 Tintenfisch

*1 salmon
1 tuna
1 shrimp
1 squid*

4 Gurke
4 Avocado

*4 cucumber
4 avocado*

B22 | OFFICE RAINBOW BOX**25,90€**

2 Rainbow Lachs
2 Thunfisch
2 Mango
2 Avocado

*2 rainbow salmon
2 tuna
2 mango
2 avocado*

8 Maki:

4 Lachs
4 Thunfisch

*4 salmon
4 tuna*

4 Nigiri:

1 Lachs
1 Thunfisch
1 Garnele
1 Tintenfisch

*1 salmon
1 tuna
1 shrimp
1 squid*

GETRÄNKE DRINKS



	0,25L	0,5L
Tafelwasser / <i>Still water</i>		2,80€
Fanta, Sprite ^{1 2 3 9}	2,90€	3,60€
CocaCola ^{1 2 3 10}	2,90€	3,60€
Cola Light ^{1 3 9 10 11}	2,90€	3,60€
Cola - Mix ^{1 3 9}	2,90€	3,60€
Ginger Ale ¹	2,90€	3,60€
Bitter Lemon ^{3 11}	2,90€	3,60€
Cocos Wasser / <i>Coconut Water</i>	2,90€	3,60€

SÄFTE / JUICE

	0,25L	0,5L
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft ¹ (100%) <i>apple juice, orange juice, pineapple juice (100%)</i>	3,10€	4,20€

NEKTARE / NECTARS

	0,25L	0,5L
Johannisbeere, Maracuja, Mango, Lychee, Guave ¹ <i>currant, passionfruit, mango, lychee, guava</i>	3,10€	4,20€

SAFTSCHORLEN / JUICE SPRITZER

	0,25L	0,5L
Johannisbeer-Holunder-Schorle <i>blackcurrant-elderberry spritzer</i>	3,10€	4,20€

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich

All juices and nectars also as spritzer available

Tasse Kaffee / <i>Coffee</i> ¹¹	2,60€
Espresso ¹¹	2,10€
Cappuccino ¹¹	2,90€
Asiatischer Tee, Yasmin Tee, Grüner Tee <i>Asian tea, Jasmine tea, Green tea</i>	3,00€
Verschiedene andere Teesorten <i>Other types of tea</i>	3,00€

BIERE BEERS

	0,5L
Bitburger	3,90€
Weißbier / <i>Wheat beer</i>	3,90€
Alkoholfrei Weißbier / <i>Alcohol-free wheat beer</i>	3,90€
Weißbier Cola / <i>Cola wheat beer</i> ¹	3,90€
Weißbier Zitrone / <i>Lemon wheat beer</i> ¹³	3,90€
Radler ¹³	3,90€

BIER AUS ASIEN / BEER FROM ASIA

	0,33L
Singha Thai Beer, Thailand	3,60€
Chang Thai Beer, Thailand	3,60€
Saigon Beer, Vietnam	3,60€

WEINE WINE

WEISSWEIN OFFEN / WHITE WINE

	0,2L
Grüner Veltliner	5,90€
Chardonnay	5,90€
Pinot Grigio	5,90€
Riesling	5,90€
Lugana	6,90€
Weißweinschorle / <i>White wine spritzer</i>	0,4L 6,50€

ROTWEIN OFFEN / RED WINE

Merlot	5,90€
Cabernet Sauvignon	5,90€

PROSECCO APERITIV

PROSECCO APERITIVE

GLAS PROSECCO / GLAS OF PROSECCO 0,1L 3,90€

PROSECCO AUF EIS / PROSECCO ON ICE 0,3L 5,50€

als Mix zur Auswahl Lychee, Mango, Guave.
Aperol, Hugo (Holundersirup+Minze)

as Mix to Selection Lychee, Mango, Guava, Aperol,
Hugo (elderberry syrup + mint)

GETRÄNKESPEZIALITÄTEN

DRINK SPECIALTIES

CHANH ĐÁ¹ 5,50€

frische Limetten, Minze und brauner Zucker
fresh lime, mint and brown sugar

CHANH GỪNG 5,50€

Ingwer, Zitronengras, Limetten, brauner Zucker, Soda
Ginger, lemongrass, lime, brown sugar, soda

CHANH CAM¹ 6,50€

Limetten, Zitronengras, Ginger Ale, Orange
Lime, lemongrass, ginger ale, orange

KAFFEE NACH TRADITIONELLER,
VIETNAMESISCHER ZUBEREITUNG¹¹ /
TRADITIONAL VIETNAMESE COFFEE

vietnamesischer Kaffee mit crushed Ice
Vietnamese Coffee with crushed ice

5,90€

LANDESTYPISCHER INGWERTEE /
SPECIFIC GINGER TEA

frische Ingwerwurzel mit Limettenblättern heiß
Gebrüht, Zimtrinde

fresh Ginger root, hot brewed with lime leaves and cinnamon bark

3,50€

ALLERGENE

ALLERGENS

A	GLUTEN / WEIZEN	<i>Gluten / Wheat</i>
B	LACTOSE / MILCH	<i>Lactose / Milk</i>
C	FISCH/KRESTIERE	<i>Fish / Crustaceans</i>
D	SCHALENFRÜCHTE	<i>Nuts</i>
E	WECHTIERE (MUSCHELN, TINTENFISCH..)	<i>Molluscs (clam, squid...)</i>
F	EIER / EIERERZEUGNISSE	<i>Eggs / Egg products</i>
G	SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	<i>Soy and soy products</i>
H	SELLERIE	<i>Celery</i>
I	ERDNUSS	<i>Peanut</i>
J	SENF	<i>Mustard</i>

1. Farbstoff / 2. Konservierungsstoff / 3. Antioxidationsmittel /
4. Geschmackverstärker / 5. Geschwefelt / 6. Geschwärzt / 7. Gewachst /
8. Phosphat / 9. Süßungsmittel / 10. Coffeinhaltig / 11. Chininhaltig /
12. Enthält Phenylaminquelle.

1. Colorant / 2. Preservative / 3. Antioxidant / 4. Flavour enhancer /
5. Sulphurised / 6. Blackened / 7. Waxed / 8. Phosphate / 9. Sweetener /
10. Contains caffeine / 11. Contains quinine / 12. Contains Phenylamine source.

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Sprechen Sie uns an.

For detailed questions regarding “additives and allergens” in our dishes, please don’t hesitate to ask us.

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen

All dishes are also available for takeaway

Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker. Jedoch ersetzen wir Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffe enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

For the preparation of our traditional dishes, we use only fresh and natural ingredients without artificial flavor enhancers. However, we replace salt with oyster sauce, which contains traces of glutamate and preservatives. For detailed questions regarding "additives and allergens" in our food and drinks, we are happy to assist you. Please feel free to ask us.

Danke, dass Sie uns besucht haben.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit

Thank you for visiting.

We wish you a wonderful time.

