



Vietnamesische Fusion & Sushibar



ÖFFNUNGSZEITEN
TÄGLICH: 11:00 - 22:00 UHR

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!



☎ 05021 8605 126

🏠 Leinstraße 42, 31582 Nienburg (Weser)

Die Hauptallergene



A - Eier

Alle Arten von Nutzgeflügel Eiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Straube und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrieree, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E332 = Lecithin (Ei) und E105 = Lysozym (Ei)



B - Erdnüsse

Alle Erdnussorten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



C - Fisch

Alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Regen, Fischextrakt und Fischsauce



D - Glutenhaltiges Getreide

Weizenmehl D1, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Gruppen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



E - Krebstiere

Alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi und Krebstierzeugnisse wie Krebsepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



F - Lupinen

Alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



G - Milch

Alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchsüßholz (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



H - Schalenfrüchte

Pistazien, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia - und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



I - Schwefeldioxid & Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatensauce, Pilze, gestocknetes Gemüse und Trockenobst



J - Sellerie

Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



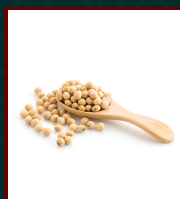
K - Senf

Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



L - Sesamsamen

Alle Sesamsamen und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



M - Soja

Alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



N - Weichtiere (Mollusken)

Alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtierzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Gerichte können Glutamat enthalten

Auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatfrei zubereitet werden

ZUSATZSTOFFE:

1. Mit Farbstoff - 2. Coffeinhaltig - 3. Mit Antioxidationsmittel - 4. Sauerungsmittel - 5. Mit Konservierungsmittel - 6. Mit Süßstoff
7. Enthält eine Phenylalaninquelle - 8. Chininhaltig - 9. Stabilisatoren - 10. Aufgeschäumt mit Stickoxydul - 11. Taurin - 12. Enthält Sulfite

MITTAGTISCH



Mo-Fri: 11:00- 16:00

E. SUSHI PLATTE

C1. Vegan Sushi

- ½ Futo
- ½ Fried Roll
- 2 Nigiri Avocado
- 1 Maki Gurke

16,90€



C2. Normal Sushi

- ½ Futo Lachs
- ½ Fried Roll Lachs
- 2 Nigiri Aal
- 1 Maki Thunfisch

18,90€

G. LUNCH BOWL

G1. Tofu: 10,90€



G2. Hähnchen: 12,90€

G3. Ente: 13,90€

Leinstraße 42, 31582 Nienburg

TISCHRESERVIERUNG: 05021 8605 126

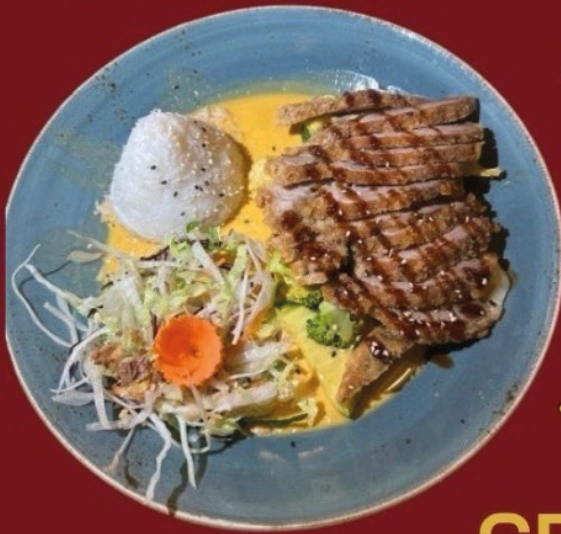
MITTAGTISCH



Mo-Fri: 11:00- 16:00

A. ENTE

13,90€



1. Curry

2. Erdnuss

3. Dunkle

GEBRATENER



C. EIERREIS

mit Rindfleisch



13,90€

B. HÄHNCHEN

12,90€



D. REISBANDNUDELN

mit Tofu



12,90€

Leinstraße 42, 31582 Nienburg

TISCHRESERVIERUNG: 05021 8605 126

Vorspeisen

1. GỎI CUỐN - Frische Sommerrollen B, C, L, M (2 Stk.)

5,90 €

Mit Reismudeln, Salat, Rucola, Koriander mit Fisch-Limetten-Soße & Erdnusssoße

Fresh summer rolls with rice noodles, lettuce, rocket, coriander with fish lime sauce & peanut sauce

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch / Chicken

c. Garnelen ^E / Shrimp



2. CHẢ GIÒ RẼ - Netzfrühlingsrollen B, C, E (3 Stk.)

5,50 €

Gewirkt in feines Reismudelnnetz mit Garnelen, Moren, würzigem Salat und traditioneller Soße

In a fine rice noodle net with shrimps, morels, spicy salad and traditional sauce

3. NEM SÀI GÒN - Frühlingsrollen B, C (2 Stk.)

5,90 €

Gehacktes Fleisch, Reismudeln, Gemüse, Gewürzen, Fischsoße

Minced meat, rice noodles, vegetables, fish sauce



4. NEM CHAY - Mini-Frühlingsrollen B, D1 (6 Stk.)

5,50 €

Vegetarisch mit Salat und Süß-Sauer-Soße

Vegetarian with salad and sweet-sour-sauce



5. GEBACKENEN GARNELEN D1, E, G (3 Stk.)

8,90 €

Mit Mayo- Teriyaki-Soße

Baked prawns with mayo-teriyaki-sauce



6. WANTAN CHIÊN B, D1, M (6 Stk.)

5,90 €

Golden gebackene Teigtaschen mit Salat & Süß-Sauer-Dip

Golden baked dumplings with salad & sweet-sour dip

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch/ Chicken



7. GÀ NƯỚNG SATE - Hühnerspieße B, C, L (2 Stk.)

6,90 €

Gegrillt mit feiner hausgemachter Erdnusssoße

Grilled with fine homemade peanut sauce



8. BÒ CUỐN LÁ LỐT - Rindfleischröllchen B, L, M (6 Stk.)

7,90 €

Gegrillt Rindfleischröllchen in Betelblätter gewickelt mit Salat und Fischsauce

Grilled beef rolls wrapped in betel leaves with salad and fish sauce



9. YAKITORI CHICKEN B, L, M (3 Stk.)

6,50 €

Japanische Hühnerspieße mit leckere Teriyaki-Soße, dazu Salat & Sesam

Japanese chicken skewers with delicious teriyaki sauce, with salad & sesame

10. HÁ CẢO HẤP - Steamed Dumplings B, D1, E, L, M (4 Stk.)**5,90€****a. Vegan** M

Gefüllte Teigtaschen mit Gemüse im Bambustopf, dazu pikante Sojasoße
Dumplings with vegetables in a bamboo pot, with spicy soy sauce

b. Garnelen B,E / Shrimp

Teigtaschen mit Garnelen, gedampft im Bambustopf, dazu pikante Sojasoße
Dumplings with shrimp, steamed in a bamboo pot, with spicy soy sauce

**11. EDEMAME** M**6,50 €**

Gegarte Sojabohnen Schoten sind ein beliebter und gesunder Knelpensnack aus Japan
Cooked soybean pods are a popular and healthy Knelpensnack from Japan

12. SPECIAL TAPAS B, D1, E, L, M**11,00 €****a. Tapas Chay**

- 1 Nem Chay – Mini- Frühlingsrolle (3 Stk.)
- 1 Wantan Chiên mit Tofu (3 Stk.)
- 1 Há Cảo Chay - Steamed Dumpling (2 Stk.)
- 1 Edemame

b. Tapas

- 1 Nem Sài Gòn - Frühlingsrolle (1 Stk.)
- 1 Wantan Chiên mit Hühnerfleisch (3 Stk.)
- 1 Gà Nướng Sate – Hühnerspieße (1 Stk.)
- 1 Há Cảo Hấp - Steamed Dumpling (2 Stk.)

13. SÚP CỐT DỪA - Kokossuppe C**6,50 €**

Mit Gemüse, Kokos, Zitronengras, Koriander
With vegetable, coconut, lemongrass, coriander

a. Tofu M**b. Hühnerfleisch / Chicken****c. Garnelen** E / Shrimp**14. WANTAN SUPPE** D1**6,50 €**

Teigtaschen mit versch. Gemüse, Koriander
Dumplings with various vegetables, coriander

a. Tofu M**b. Hühnerfleisch mit Garnelen** E / Chicken with prawns**15. SÚP RAU CHAY** M**5,90 €**

Frischer Tofu mit versch. Gemüse, Glasnudeln, Koriander
Fresh tofu with various vegetables, glass noodles, coriander

16. SÚP MIẾN GÀ - Glasnudelsuppe**5,90 €**

Mit Hühnerfleisch, versch. Gemüse & Koriander
Glass noodles soup with chicken, vegetables & coriander



17. CANH CHUA CÁ HỒI ^C - Lachssuppe

6,90 €

Mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Gemüse Bouillon, Cherry-Tomaten, Brokkoli, frischen Champignons, abgeschmeckt mit Ingwer & Limettensaft

Salmon soup with spring onions, coriander, vegetable bouillon, cherry tomatoes, broccoli, fresh mushrooms, seasoned with ginger & lime juice

18. MISO-SUPPE ^M

Mit Seetang / with sea weeds

a. Tofu ^M

5,90 €

b. Lachs ^{C, I} Salmon

6,50 €

19. SEETANG SALAT ^L

Mit Seetang / with sea weeds

a. Tofu ^M

5,90 €

b. Lachs ^{C, I} Salmon

6,50 €

20. GỎI MIẾN - Glasnudelsalat ^{B, C, L, M}

Mit Bio-Salat, Rucola, Koriander, Rostzwiebeln, Erdnüssen & warme Limetten-Soße

Glass noodles salad with organic salad, coriander, fried onions, peanuts & warm lime sauce

a. Tofu ^M

5,90 €

b. Hühnerfleisch / Chicken

6,50 €



21. SPECIAL SALAT ^{C, M, L}

9,90 €

Mit Avocado, Seetang Salat in leckere hausgemacht Soße, Sesam serviert mit gegrilltem Reispapier

With avocado, seaweed salad in delicious homemade sauce, Sesame served with grilled rice paper

a. Mit gewürfelter Lachs ^C

With diced salmon

b. Mit gewürfelter Thunfisch ^C

with diced tuna

22. SPINAT SUPPE ^M

a. Vegetarisch ^M

5,50 €

b. Lachs ^{C, I} Salmon

5,90 €

c. Garnelen ^E / Shrimp

6,50 €

Phở (Hauptspeise)

Unsere berühmten Pho Suppe enthalten alle traditionellen Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, versch.

Asiatische Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde & Koriander

Our famous Pho soup all contain traditional ingredients such as bean sprouts, spring onions, various asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark & coriander

P1. PHỞ BÒ ^M

Frische hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium-gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe

Fresh homemade rice noodle soup with thinly sliced beef blanched (medium-cooked) by the infusion of aromatic beef broth



13,50 €

P2. PHỞ GÀ ^M

Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen hausgemachten Reisbandnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe

Mild, aromatic noodle soup with fresh homemade rice noodles, tender chicken & a light chicken broth

12,90 €

P3. PHỞ ĐẶC BIỆT ^M

Kräftige Nudelsuppe mit frischen hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, Hühnerfleisch und vietnam. Fleischklößen in einer aromatischen Rinderbrühe

Hearty noodle soup with fresh homemade rice ribbon noodles, beef, chicken & vietnam. meatballs in an aromatic beef broth



14,90 €

P4. PHỞ CHAY ^M

Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen versch. Gemüse, hausgemachte Reisbandnudeln, feinem Tofu & einer leichten Gemüsebrühe

Mild, aromatic noodle soup with fresh various vegetables, homemade rice noodles, fine tofu & a light vegetable broth

12,50 €

P5. SÚP WANTAN ^{D1, E, M}

Klassische Wantan mit Hühnerfleisch und Garnelen oder mit Tofu und Gemüse der Saison, Koriander

Classic wanton with chicken and shrimp or with tofu and seasonal vegetables, coriander



12,90 €

P6. BÁNH CANH SUPPE ^{D1, E, M}

Hausgemachte frische Udon-Nudelsuppe mit frischem Gemüse, Koriander

Homemade fresh udon noodle soup with fresh vegetables, coriander

a. Tofu ^M

13,50 €

b. Hühnerfleisch / Chicken

14,50 €

c. Rindfleisch / Beef ^M

15,50 €

b. Garnelen / Schrimp ^E

15,50 €

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Tofu mit frischem Gemüse: Stangenbohnen, jungen Mais, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten, Karotten, Lauchzwiebeln

Grilled salmon with various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes, carrots

23. ĐẬU PHỤ XÀO RAU C, B, M

13,90 €

Frische Tofu mit frischem Gemüse, vietnam. dunkle Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis

Fresh tofu with fresh vegetables, vietnam. dark sauce, salad & coriander, with jasmine rice

24. ĐẬU PHỤ XÀO CURRY C, B, M, G (leicht scharf)

13,90 €

Frische Tofu mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fresh tofu with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice



25. ĐẬU PHỤ SỐT LẠC B, C, M, G

13,90 €

Frische Tofu mit frischem Gemüse in

Erdnuss-Kokosmilch-Zitronengrass-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fresh tofu with vegetables in peanut coconut milk / lemongrass sauce, organic salad & jasmine rice



26. ĐẬU PHỤ XÀO MANGO B, M, G

13,90 €

Frische Tofu mit frischem Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fresh tofu with vegetables in mango-coconut milk sauce, organic salad & jasmine rice

27. SHAO LIN BBQ B, C, D1, M, H1

14,90 €

Im Wok geschwenkter Seitan (vegetarisches Weizenfleisch)

mit Zitronengras, Tamarinde, frischem Gemüse, Knoblauch, serviert Nüssen & Reis, Koriander

Seitan swirled in a wok (vegetarian wheat meat) with / lemongrass, tamarind, fresh vegetables, garlic, serves nuts & rice, coriander

28. SEITAN NƯỚNG - Seitanspieße B, C, L, M

14,90 €

Mit Gemüse gegrillt Weizenfleisch,

Erdnuss-Kokosmilch-Zitronengrass-Soße dazu Salat & Jasminreis

Seitan skewer with vegetables grilled wheat meat, peanut coconut sauce, with jasmine rice and organic salad



29B. VEGAN ENTE B, D1, M

16,90 €

Kross vegan Ente aus Seitan mit frischem Gemüse, dazu Jasminreis & Salat, Koriander

Crispy vegan duck from seitan with fresh vegetables, with jasmine rice & salad, coriander

29C. VEGAN FISCH B, D1, M

16,90 €

Gebackener Vegan- Fisch aus Seitan mit frischem Gemüse, dazu Jasminreis & Salat, Koriander

Baked vegan fish made from seitan with fresh vegetables, salad with jasmine rice, coriander

Ente Kross Hauptgerichte

Entekross mit frischem Gemüse: Stangenbohnen, jungen Mais, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten, Karotten, Lauchzwiebeln

Grilled salmon with various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes, carrots

30. VỊT XÀO CURRY B, C, D1, G (leicht scharf)

Entekross mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Crispy duck with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice



16,90 €

31. VỊT SỐT LẠC B, C, D1, G

Entekross mit frischem Gemüse in

Erdnuss-Kokosmilch-Zitronengrass-Soße dazu Salat & Jasminreis

Crispy duck with vegetables in peanut coconut milk / lemongrass sauce, organic salad & jasmine rice



16,90 €

32. VỊT XÀO MANGO B, D1

Entekross mit frischem Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Crispy duck with vegetables in mango-coconut milk sauce, organic salad & jasmine rice

33. VỊT XÀO RAU B, C, M, N

Entekross mit Gemüse, vietnam. Aromatischen Kräutern in dunkle Austern-Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis

Crispy duck with fresh vegetables, viet. Aromatic herbs dark-oyster-sauce, salad & coriander, with jasmine rice



16,90 €

16,90 €

Doppel Ente 8,00 € Extra kosten

Hühnerfleisch

34. CƠM GÀ XÀ B, C, G

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras in rater Curry-Kokosmilch-Soße, dazu Jasminreis & Koriander

Tender chicken breast fillet with seasonal vegetables, organic salad, arugula, peanuts, lemongrass in red curry coconut sauce, with jasmine rice & coriander



15,90 €

35. GÀ SỐT LẠC B, C

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Erdnüssen, Zitronengras in rater Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Jasminreis

Tender chicken breast fillet with seasonal vegetables, organic salad, arugula, peanuts, lemongrass in red peanut- coconut sauce, with jasmine rice

15,90 €

36. GÀ XÀO MANGO B, G

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse in Mango- Kokosmilch-Soße, Salat, Rucola, Erdnüssen dazu Jasminreis

Tender chicken breast fillet with seasonal vegetables, organic salad, arugula, peanuts, lemongrass in red peanut- coconut sauce, with jasmine rice

15,90 €

37. GÀ XÀO SẢ ỚT B, C, DI, M (scharf / spicy)

Zartes Hühnerbrust gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Rötzwiebeln, Karotten, Salat dazu Reissnudeln & Limetten-Soße, Koriander
Tender chicken breast with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots, cucumbers, organic salad, with noodles & lime sauce, coriander


15,90 €
38. GÀ XÀO RAU B, C, M, N

Zartes Hühnerbrust gebraten mit frischem Gemüse in dunkle Austern-Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis
Tender chicken breast roasted with fresh vegetables in dark-oyster-sauce, salad & coriander, with jasmine rice

15,90 €

Rindfleisch

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse: Stangenbohnen, jungen Mais, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten, Karotten, Lauchzwiebeln

Grilled salmon with various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes, carrots

40. BÒ XÀO CURRY B, C, G (leicht scharf)

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis
Fried beef with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice


16,50 €
41. BÒ SỐT LẠC B, L

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Zitronengras in Erdnuss-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fried beef with vegetable, lemongrass in peanut- coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

16,50 €
42. BÒ XÀO MANGO B

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fried beef with vegetables in mango-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

16,50 €
43. BÒ XÀO RAU B, C, M, N

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse in dunkle Austern-Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis

Fried beef with fresh vegetables in dark-oyster-sauce, salad & coriander, with jasmine rice

16,50 €
44. BÚN BÒ SẢ ỚT B, C, L, M (scharf / spicy)

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Rötzwiebeln, Karotten, Salat dazu Reissnudeln & Limetten-Soße, Koriander

Fried beef with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots, cucumbers, organic salad, with noodles & lime sauce, coriander


16,50 €

Garnelen

Gebratenes Garnelen mit frischem Gemüse: Stangenbohnen, jungen Mais, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten, Karotten, Lauchzwiebeln

Grilled salmon with various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes, carrots

45. TÔM XÀO RAU B, C, E, M, N

16,90 €

Gebratenes Garnelen mit frischem Gemüse in dunkle Austern-Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis

Fried schrimp with fresh vegetables in dark-oyster-sauce, salad & coriander, with jasmin rice

46. TÔM XÀO CURRY B, C, E, G (leicht scharf)

16,90 €

Gebratenes Garnelen mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fried schrimp with vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice

47. TÔM XÀO SẢ ỚT B, C, L, M (scharf / spicy)

16,90 €

Gebratenes Garnelen mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Rötzwiebeln, Karotten, Salat dazu Reissnudeln & Limetten-Soße, Koriander

Fried schrimp with fresh lemongrass, chilli, leek, fried onions, carrots, cucumbers, organic salad, with noodles & lime sauce, coriander



48. HẢI SẢN XÀO B, C, E, M, N

18,90 €

Gebratene Meeresfrüchte mit frischem Gemüse in dunkle Austern-Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis

Fried seafood with fresh vegetables in dark-oyster-sauce, salad & coriander, with jasmin rice

Lachs

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse: Stangenbohnen, jungen Mais, Sojasprossen, Zucchini, Champignons, Brokkoli, Tomaten, Karotten, Lauchzwiebeln mit Teriyaki- Mayonnaise-Sauce

Grilled salmon with fresh vegetables : various string beans, young corn, bean sprouts, zucchini, mushrooms, broccoli, spring onions, tomatoes with teriyaki-mayonaise-sauce

50. LACHS CURRY B, C, E, M, N (leicht scharf)

19,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Grilled salmon with fresh vegetables in red curry coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice



51. LACHS XÀO RAU B, C, G, L

19,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in dunkle Austern-Soße, Salat & Koriander, dazu Jasminreis

Fried schrimp with fresh vegetables in dark-oyster-sauce, salad & coriander, with jasmin rice



52. LACHS XÀO MANGO B, C, L

19,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße dazu Salat & Jasminreis

Fried schrimp vegetables in mango-coconut milk sauce, with organic salad & jasmine rice



Gebratene Nudeln

54. PHỞ XÀO - Gebratene Reisbandnudeln ^{A, B, L, M}

Mit frischem Saisonsgemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Koriander

Fried rice band noodles with fresh vegetables, peanuts, fried onion & coriander

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch / Chicken

c. Garnelen / Schrimp ^E

d. Entekross / Crispy duck ^D

e. Rindfleisch / Beef

f. Gebacken Hühnschen / Baked chicken ^D



14,90 €

15,90 €

16,90 €

16,90 €

16,90 €

17,90 €

55. UDON XÀO - Gebratene Udon-Nudeln ^{A, B, D, M, N}

Mit frischem Saisonsgemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Koriander

Fried rice band noodles with fresh vegetables, peanuts, fried onion & coriander

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch / Chicken

c. Garnelen / Schrimp ^E

d. Entekross / Crispy duck ^{D1}

e. Rindfleisch / Beef

f. Gebacken Hühnschen / Baked chicken ^{D1}



15,90 €

16,90 €

17,90 €

17,90 €

17,90 €

18,90 €

Nudelgerichte

56. BÚN NEM SÀI GÒN ^{A, B, C, L, M}

13,90 €

Gebacken gefüllte Reispapierrolle mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, frischem Salat, viet. Kräutern, Erdnüssen, dazu Reismnudeln & warme Limetten- Fischsauce, Koriander

Baked filled rice paper roll with minced meat, morels, glass noodles, fresh salad, viet. Herbs, peanuts, with rice noodles & warm lime-fishsauce

57. GOI MIEN ^{B, C, L, M} - Glasnudelsalat

Glasnudeln mit frischen Salat, viet. Kräutern, Rostzwiebeln, Erdnüssen & warme Limetten-Fisch-Soße, Koriander

Glass noodles with organic salad, viet. herbs, fried onions, peanuts & warm lime sauce, coriander

a. Tofu ^M

12,50 €

b. Hühnerfleisch / Chicken

13,90 €

c. Garnelen ^E / Shrimp

14,90 €

Gebratener Eierreis

58. COM RANG - Gebratener Eierreis ^{A, B, C, L, M}

Mit frischem Saisonsgemüse, Mais, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Koriander

Fried egg rice with fresh vegetables, corn, peanuts, fried onion & coriander

a. Tofu ^M

b. Hühnerfleisch / Chicken

c. Garnelen / Schrimp ^E

d. Entekross / Crispy duck ^{D1}

e. Rindfleisch / Beef

f. Gebacken Hühnschen / Baked chicken ^{D1}



15,90 €

16,90 €

17,90 €

17,90 €

17,90 €

18,90 €

Grillen

Gemischter Salat mit Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen ^M, Erdnüssen ⁸, Sesam ^L, Olivenöl und hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette ^{C, I}, mit Teriyaki-Mayonnaise-Sauce ^{A, M}

Mixed salad with arugula, sprouts, cherry tomatoes, peanuts, sesame, olive oil, refined with homemade chili-lime vinaigrette with teriyaki-mayonaise-sauce

60. Gebackener Tofu ^{B, C, D1, G, L, M} / Baked tofu

11,90 €

61. Gegrilltes Mais Huhnerbrust ^{B, C, G, L}

14,90 €

/ Grilled corn chicken breast

62. Knusprige Entenbrust ^{B, C, D1, G, L} / Crispy duck

15,90 €

63. Gegrilltes Entenbrust aus Frankreich ^{B, C, G, L}

18,90 €

/ Grilled duck breast from France



64. Garnelen Emit Schalotten ^{B, C, E, G, L}

18,90 €

/ Shrimps with shallots



65. Gegrilltes Lachs ^{B, C, G, L} / Grilled salmon

18,90 €

Bún - Reisnudeln

(Hanoi Style)

Warme Reisnudeln, Frische Salat ^M, Koriander und hausgemachter Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette ^{C, L} verfeinert mit gerösteten Erdnüssen ⁸ & Sesam ^L, mit Teriyaki- Mayonnaise-Sauce

Warm rice noodles, fresh salad, coriander, chilli-ginger-lime vinaigrette with roasted peanuts & sesame, with teriyaki-mayonaisse-sauce

70. BÚN ĐẬU ^{B, C, G, L, M}

Gebacken Tofu / Baked tofu

71. BÚN GÀ MAI ^{B, C, G, L}

Gegrilltes Mais Huhnerbrust / Grilled corn chicken breast

72. BÚN VỊT ^{B, C, D1, G, L}

Knusprige Entenbrust / Crispy duck

73. BÚN VỊT PHÁP ^{B, C, G, L}

Gegrilltes Entenbrust aus Frankreich / Grilled duck breast from France

74. BÚN TÔM ^{B, C, E, G, L}

Garnelen Emit Schalotten / Shrimps with shallots

75. BÚN CÁ ^{B, C, G, L}

Gegrilltes Lachs ^{B, C, G, L} / Grilled salmon

76. Gegrilltes Rindfleischröllchen ^{B, C, G, L}

Hausgemachte Röllchen aus gewürztem Rinderhack in aromatische Betelblätter gewickelt und gegrillt
Homemade rolls of seasoned minced beef wrapped in aromatic betel leaves and grilled



11,90 €

14,90 €

15,90 €

18,90 €

18,90 €

18,90 €

16,90 €



Phở Kokos - Reisbandnudeln

(Hoi An Art - leicht scharf)

Mit creamiger Kokos-Curry-Sofse auf vietnam. Reisbandnudeln, frische Salat, Koriander, geröstete Erdnüssen & Sesam, mit Teriyaki- Mayonnaise-Sauce

With creamy coconut curry sauce on vietnam. rice ribbon noodles, fresh salad, coriander, roasted peanuts & sesame, with teriyaki-mayonaisse-sauce

80. PHỞ TOFU COCO ^{B, C, G, L, M}

Gebacken Tofu / Baked tofu

16,90 €

81. PHỞ GÀ MAI ^{B, C, G, L}

Gegrilltes Mais Huhnerbrust / Grilled corn chicken breast

17,90 €

82. PHỞ VỊT COCO ^{B, C, D1, G, L}

Knusprige Entenbrust / Crispy duck

17,90 €

83. PHỞ VỊT PHÁP COCO ^{B, C, G, L}

Gegrilltes Entenbrust aus Frankreich / Grilled duck breast from France

20,90 €

84. PHỞ TÔM COCO ^{B, C, E, G, L}

Garnelen Emit Schalotten / Shrimps with shallots

20,90 €

85. PHỞ CÁ COCO ^{B, C, G, L}

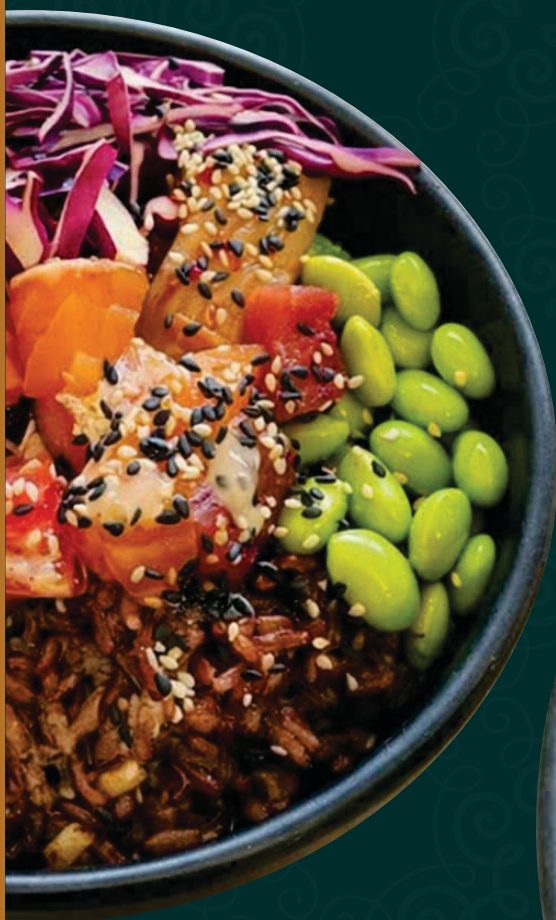
Gegrilltes Lachs / Grilled salmon

20,90 €

S'Bowl

*Brauner Reis mit Avocado,
Mais, Edemame, Seitang, Gurke, frische Salat mit Teriyaki- Mayonnaise-Sauce und Sesam*
*Brown rice with avocado, corn,
edemame, seitan, cucumber and fresh salat with teriyaki-mayonaise-sauce & sesame*

- | | |
|--|----------------|
| 86. Tofu <small>M</small> | 13,90 € |
| 87A. Entekross / Crispy duck <small>D, L</small> | 15,90 € |
| 87B. Vegan Ente / Vegan duck <small>D, L, M</small> | 14,90 € |
| 88. Flambierter Lachs / Flamed salmon duck <small>C, D1, L, M</small> | 16,90 € |
| 89. Gebackene Hühnschen / Baked chicken <small>C, D1, L, M</small> | 16,90 € |



Kinderkarte

90. GÀ CHIÊN ^{B, C, L}

Gegrillte Huhnerspieße, Süßkartoffelpommes und frische Salat
Fried chicken and sweet potato fritters with fresh salad

- Erdnusssoße ⁸ / peanut sauce
- Mayonnaise ^A oder Ketchup / Mayonnaise or ketchup


11,90 €

91. NEM RÁN ^{A, B, C, L} - Frühlingsrollen gebacken

serviert mit frische Salat & Nudeln oder Reis

Spring rolls baked with fresh salad, noodles or rice

- Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
- Frühlingsrollen mit Fleisch

10,90 €

92. CHICKEN NUGGET ^C (6 Stk/ 4pcs)

Mit Pommes, dazu Salat & Soße nach Wahl

6 chicken nuggets with fries, plus salad and sauce of your choice

- Mayonnaise ^A / Mayonnaise
- Ketchup / Ketchup

9,90 €

93. CHICKEN WINGS ^C (6 Stk/ 6pcs)

6 Chicken Wings mit Pommes, dazu Salat & Soße nach Wahl

6 chicken nuggets with fries, plus salad and sauce of your choice

- Mayonnaise ^A / Mayonnaise
- Ketchup / Ketchup

10,90 €

Extras

94. Extra Wunsch

- | | |
|---|---------------|
| a. Reis/ Rice | 2,00 € |
| b. Reisnudeln/ Rice noodles | 2,00 € |
| c. Reisbandnudeln/ flat rice noodles | 2,00 € |
| d. Soße nach Wahl/ Sauce of your choice | 1,50 € |
| -(Erdnuss ^B / peanut, Curry ^G / curry, Mango/ mango, Dunkel ^M / dark) | |
| e. Gebratener Reis ^{A, M} / Fried rice | 5,00 € |
| f. Gebratener Reisbandnudeln ^{A, M} / Fried flat rice noodles | 5,00 € |
| g. Pommes/ French fries | 6,00 € |
| h. Ente Kross ^{D1} / Crispy duck | 8,00 € |
| i. Gebackenes Hähnchen ^{D1} / Baked chicken | 8,00 € |
| j. Udon-Nudeln/ Udon noodles | 4,00 € |
| k. Gebratener Udon Nudeln ^{D1, M} / Fried Udon noodles | 7,00 € |

Nigiri (2 Stk.)

N1. Tamago ^A SüBes japanisches Omelett / Japanese omelet	5,50 €
N2. Kani ^E - Surimi / Surimi	5,00 €
N3. Sake ^C - Lachs / Salmon	5,50 €
N4. Unagi - SüBwasseraal gegrillt / Grilled eel	6,50 €
N5. Avocado - Avocado / Avocado	5,00 €
N7. Ebi ^E - Garnele / Prawn	5,50 €
N8. Maguro ^C - Thunfisch / Tuna	6,50 €

Maki (8 Stk.)

M1. Tamago Maki ^A SüBes japanisches Omelett / Japanese omelet	5,50 €
M2. Kappa Maki ^{G, L} Gurke, Frischkäse, Sesam / Cucumber, cream cheese, sesame	5,50 €
M3. Avocado Maki Avocado / Avocado	5,50 €
M4. Sake Maki ^C Lachs / Salmon	5,50 €
M5. Lachs & Avocado Maki ^C Salmon & Avocado	5,90 €
M6. Tekka Maki ^C Thunfisch / Tuna	6,50 €
M7. Ebi Maki ^E Eingelegter Garnelen, Sesam / Pickled prawns, sesame	5,90 €
M8. Oshinko ^L Eingelegter Rettich, Sesam / Pickled radish, sesame	5,90 €
M9. California ^E Surimi, Avocado / Surimi, Avocado	5,50 €
M10. Lachshaut ^{C, D1, G} / Salmonskin Lachshaut gebacken mit Gurke, Frischkäse / Salmonskin baked with cucumber, cream cheese	6,50 €
M11. Ugani ^C Salzwasseraal gegrillt / Grilled saltwater-eel	6,50 €
M12. Ebi Tempura ^{D1, E} Gebackene Garnelen / Baked prawns	7,50 €
M14. Paprika Maki Paprika / Bell peppers	5,90 €
M15. Mango Maki Manog / Mango	5,90 €



Inside-Out (8stk.)

R1. ALASKA C, G

Lachs, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko

Salmon, avocado, cream cheese, outside tobiko



10,90 €

R2. Ebi E, G, L

Eingelegter Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam

Pickled prawns, cucumber, cream cheese, outside sesame

R3. Ebi Tempura D1, E, G, L

Gebackene Garnelen, Gurke, Frischkäse, außen Sesam

Baked prawns, cucumber, cream cheese, outside sesame



10,90 €

R4. California C, E, G

Surimi, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko

Surimi, Avocado, cream cheese, outside tobiko.

R5. Marugo C, G

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, außen Tobiko

Tuna, avocado, cream cheese, outside tobiko

R6. Chicken-Roll D1, G, L

Geb. Hühnerbrustfilet, Gurke, Frischkäse, außen Sesam

Fried chicken filet, cucumber, cream cheese, outside sesame

R7. Crispy Tiger C, D1, E, G

Garnelen im Temuramantel, Avocado, Frischkäse, außen mit Lachs bedeckt

Prawns with crispy crust, avocado, cream cheese, outside covered with salmon

R8. Tunacado C, E, G

Garnelen im Temuramantel, Gurke, Frischkäse, außen mit Thunfisch bedeckt

Prawns with crispy crust, cucumber, cream cheese, outside covered with tuna

R9. Chay G, L

Avocado, Gurke, außen mit Sesam

Avocado, cucumber, cream cheese, outside sesame

R10. Summer Dreams

Avocado, Paprika, Gurke, Mango mit Reispapier

Avocado, bell pepper, cucumber, mango with rice paper



10,90 €

R11. Mango-Avo

Mango, Avocado umhüllt mit Sesam

Mango, Avocado coated with sesame

10,90 €

Fried Rolls (panierte Rolle)

Mit Teriyaki-Mayonnaise-Soße / with teriyaki-mayonaisse-sauce

F1. ROLL 1 C, D1, G (6 Stk.)

Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko

Breaded fried roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko

F2. ROLL 2 C, D1, G (6 Stk.)

Panierte Rolle mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko

Breaded fried roll with tuna, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko

F3. ROLL 3 C, D1, E, G (6 Stk.)

Panierte Rolle mit Garnelen, Surimi, Thunfisch, Aal, Gurke, Rettich, Frischkäse, Tobiko

Breaded fried roll with prawns, surimi, tuna, eel, cucumber, radish, cream cheese, tobiko

11,50 €

12,50 €

11,50 €

F4. Vegetarial-Roll D1

9,00€

Avocado, Gurke, Rettich, Spagel*Avocado, cucumber, radish, asparagus, cream cheese***F5. Mini-Sake** C, D1 (10 Stk.)

8,50 €

Lachs / Salmon**F6. Mini-Teka** C, D1 (10 Stk.)

9,00 €

Thunfisch / Tuna**F7. Chicken-Roll** D1 (6 Stk.)

10,50 €

Geb. Hühnerbrustfilet, Avocado, Gurke, Frischkäse*Fried chicken filet, avocado, cucumber, cream cheese*

Special Roll (8 Stk.)

T1. ASAHIKAWA ROLL G, L (vegan)

14,50 €

Mango, Gurke, Spagel, Frischkäse, obendrauf mit Avocado, Sesam*Mango, cucumber, asparagus, cream cheese, on top with avocado, sesame***T2. HAKODATE ROLL** C, G

15,00 €

Lachs, Gurke, Frischkäse, obendrauf mit Avocado*Salmon, cucumber, cream cheese, on top with avocado***T3. AOMORI ROLL** C, G

16,50 €

Gekochte Thunfisch, Avocado, Frischkäse, obendrauf mit flambiertem Thunfisch*Cooked tuna, avocado, cream cheese, on top with flambeed tuna***T4. MORIOKA ROLL** C, G

16,50 €

Gekochte Lachs, Avocado, Frischkäse, obendrauf mit flambiertem Lachs*Cooked salmon, avocado, cream cheese, on top with flambeed salmon***T5. AKITA ROLL** E, G

16,50 €

Surimi, Baby Spargel, Frischkäse, obendrauf mit Mango & Ebi*Surimi, baby asparagus, cream cheese, on top with mango, ebi***T6. FUNABASHI ROLL** E, G

16,90 €

Ebi Tempura, Baby Spargel, Frischkäse, obendrauf mit Süßwasseraal gegrillt*Ebi tempura, baby asparagus, cream cheese, on top with fresh water eel*

Big Roll-Futo (6stk.)

B1. FUTO 1 C

9,00 €

Lachs, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse*Salmon, tobico, cucumber, avocado, cream cheese***B2. FUTO 2** C

10,00 €

Thunfisch, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse*Tuna, tobico, cucumber, avocado, cream cheese***B3. FUTO 3** C, E

9,50 €

Garnelen, Tobico, Gurke, Avocado, Frischkäse*Prawns, tobico, cucumber, avocado, cream cheese*

Sashimi

S1. 10 Scheiben Lachs c / 10 slices salmon

25,00 €

S2. 5 Scheiben Lachs c / 5 Scheiben Thunfisch c

27,00 €

S3. 10 Scheiben Thunfisch c / 10 slices tuna

5 slices salmon / 5 slices tuna

30,00 €



Menüs

MENÜ 1

14,50 €

5 Lachs Nigiri c, 1 Lachs Maki c
5 salmon nigiri, 1 salmon maki

MENÜ 2

18,00 €

6 Nigiri (3 Lachs, 3 Thunfisch), 1 Lachs Maki c
6 Nigiri (3 salmon, 3 tuna), 1 salmon maki

MENÜ 3

20,00 €

1 Fried-Rolle c, D1 mit Tempuramantel (6 Stk.)
4 Nigiri c (1 Thunfisch, 1 Seeaal, 2 Lachs)
1 Fried roll with tempura (6 pcs.)
4 nigiri (1 tuna, 1 eel, 2 salmon)

MENÜ 4

22,00 €

Inside-Out c mit Alaska Lachs, außen Tobiko
6 Nigiri (2 Lachs c, 2 Thunfisch c, 2 Garnelen E)
Inside-Out with Alaska salmon, outside tobiko
6 Nigiri (2 Salmon, 2 Tuna, 2 Prawns)

MENÜ 5 (Vegan)

23,00 €

3 Maki: Avocado, Gurke, Rettich
3 Maki: avocado, cucumber, radish

MENÜ 6

26,00 €

Big-Roll Futo 1 (6 Stk.)
7 Nigiri (3 Lachs c, 2 Thunfisch c, 2 Garnelen E)
Big-Roll Futo 1 (6 pcs.)
7 Nigiri (3 salmon, 2 tuna, 2 prawns)

MENÜ 7

13,00 €

1 Fried-Roll in Tempura gebacken D, E (6 Stk.)
8 Nigiri (2 Lachs c, 2 Thunfisch c, 1 Garnelen E)
1 Tamago A, 1 Surimi E, 1 Avocado)
1 Fried-Roll in Tempura baked (6 pcs.)
8 nigiri (2 salmon, 2 tuna, 1 prawn)
1 tamago, (1 surimi, 1 avocado)



MENÜ 8

28,00 €

Mini-Sake C, D1 (Fried-Roll), **1 Scheibe Thunfisch** C, **1 Scheibe Lachs** C
Avocado Maki, **1 Alaska Inside-Out** C, **Chuka-Salat**

1 Mini-Sake (fried roll), 1 slice tuna, 1 slice salmon
 1 avocado maki, 1 alaska inside-out, chuka salad

MENÜ 9 für 2 Personen / for 2 person

40,00 €

1 Big Roll 1, Futo 1 C (Lachs)
1 California Inside-Out C, E (8 Stk.)
2 Maki C (1 Lachs, 1 Thunfisch)
4 Nigiri C (2 Sake, 2 Maguro)

Big Roll 1, Futo 1 C (salmon)
 1 California Inside-Out (8 pcs.)
 2 maki (1 salmon, 1 tuna)
 4 nigiri (2 sake, 2 maguro)



MENÜ 10 für 3 Personen / for 3 person

60,00 €

Big-Roll 1 C, **Futo 2** C, **1 Vegetarisch Inside-Out**
1 Gurke Maki, **1 Ebi Maki** E, **1 Lachs Maki** C
4 Nigiri (2 Lachs C, 2 Thunfisch C)
6 Sashimi (3 Lachs C, 3 Thunfisch C)

Big-Roll 1, Futo 2, 1 vegetarian Inside-Out
 1 cucumber maki, 1 ebi maki, 1 salmon maki
 4 nigiri (2 salmon, 2 tuna)
 6 sashimi (3 salmon, 3 tuna)



MENÜ 11 für 4 Personen / for 4 person

80,00 €

Big-Roll 1 C, **Chicken Roll**
Alaska Inside-Out C, **Ebi Tempura Inside-Out** C, E
1 Avocado Maki, **1 Lachs Maki** C, **1 Tekka Maki** C
6 Nigiri (2 Lachs C, 2 Thunfisch C, 2 Garnelen E)
10 Sashimi (5 Lachs C, 5 Thunfisch C)

Big-Roll, Chicken roll
 Alaska Inside-Out, Ebi tempura Inside-Out
 1 avocado maki, 1 salmon maki, 1 tuna maki
 7 nigiri (2 salmon, 2 tuna, 2 prawns)
 10 sashimi (5 salmon, 5 tuna)



MENÜ 12 für 6 Personen / for 6 person

120,00 €

1 Lachs Maki C, **1 Gurke Maki**, **1 Unagi Maki**, **1 Ebi Tempura Maki** D1, E
5 Lachs Nigiri C, **5 Thunfisch Nigiri** C
1 Chicken Inside-Out L, **1 Alaska Inside-Out** C, D1
1 Vegetarian Fried Roll O, **1 Fired Roll mit Lachs** C, D1
1 Big Roll Futo mit Garnellen E
10 Lachs Sashimi C, **10 Thunfisch Sashimi** C

1 salmon maki, 1 cucumber maki, 1 unagi maki, 1 ebi tempura maki
 5 salmon nigiri, 5 tuna nigiri
 1 chicken inside out, 1 alaska inside out
 1 vegetarian fried roll, 1 fired roll with salmon
 1 big roll futo with shrimp
 10 salmon sashimi, 10 tuna sashimi



Nachtisch

94. BÁNH CHUỐI B, D1, G, L

Banane in Klebsreis mit Kokoscreme und Erdnüssen

Banana in sticky rice with coconut cream and peanuts

5,90 €



95. CHUỐI CHIÊN B, L

Gebackene Banane nach Wahl

Fried Banane of your choice

- **Mit Honig, Erdnüssen & Sesam**

- Baked banana with honey, peanuts & sesame

- **Mit Eiskugel Vanille**

- Scoops of ice cream Vanilla

5,90 €



5,50 €

6,00 €

96A. 3 KUGEL EIS G

3 Kugel Eis nach Wahl

3 scoops of ice cream of your choice

- **Vanille / Vanilla**

- **Mango / Mango**

- **Schokolade / Chocolate**

- **Matcha - grünes Teespulver / Green tea powder**

5,50 €

96B. MOCHI EIS (3 Stk.)

japanischer Klebreiskuchen Kugel mit Eis-Füllung

Japanese sticky rice cake with ice cream filling

6,90 €



97. CREAM BRULEE B, L

Gebrannte Creme mit karamellisierten Zuckerkruste

Crème brûlée with a caramelized sugar crust

5,50 €



98. PANNA COTTA B, L

Gekochte Sahne nach Wahl

Cooked cream of your choice

- **Maracuja / Passion fruit**

- **Himbeere / Raspberry**

5,50 €



Soft drinks

	0,2 L	0,4 L
100. Coca Cola ^{1, 2, 3, 4}	3,90 €	4,50 €
101. Coca Cola Zero ^{1, 2, 3, 4}	3,90 €	4,50 €
102. Fanta ^{1, 3, 4}	3,90 €	4,50 €
103. Sprite ^{3, 4}	3,90 €	4,50 €
104. Ginge Alie	3,90 €	4,50 €
105. Tonic Warte	3,90 €	4,50 €
106. Spezie	3,90 €	4,50 €
107. Tafelwasser (Still)	2,00 €	2,60 €
108. Tafelwasser (Prickelnd)	2,00 €	2,60 €
109a. Tafelwasser in Flasche 0,75l (Still)		15,00 €
109b. Tafelwasser in Flasche 0,75l (Prickelnd)		5,00 €

Safte

	0,2 L	0,4 L
109. Apfelsaft	3,90 €	4,50 €
110. Apfelschorle	3,90 €	4,50 €
111. Ananasnehta	3,90 €	4,50 €
112. Ananasschorle	3,90 €	4,50 €
113. Maracujanektar	3,90 €	4,50 €
114. Maracujaschorle	3,90 €	4,50 €
115. Orangensaft	3,90 €	4,50 €
116. Orangenschorle	3,90 €	4,50 €
117. Mangonehta	3,90 €	4,50 €
118. Mangoschorle	3,90 €	4,50 €
119. Kiba (Kirsch-Bananensaft)	3,90 €	4,50 €

Smoothie

121. SINH TỐ DÂU - Strawberry Shake G

Erdbeere, Joghurt, Milch, Kondensmilch
Strawberry, yogurt, milk, condensed milk

122. SINH TỐ MINZE - Mint Shake

Frische Minze, Ananassaft, Rohrzucker
Fresh mint, pineapple juice, cane sugar

123. SINH TỐ XOÀI - Mango Shake G

Frische Mango, Mangosaft, Kokosmilch, Rohrzucker, Eiswürfeln
Fresh mango, mango juice, coconut milk, coconut milk, cane sugar, ice cubes



6,50 €

6,50 €

6,50 €

Homemade

130. BERRY MIX

Blaubeeren, Minze, Limettensaft, Zitronen
Blueberries, mint, lime juice, lemon

131. CHANH DA LIMO - Lemon Juice

Frischer gepresster Limettensaft, Rohrzucker
Fresh squeezed lime juice, cane sugar

132. ALOE VERA - LIMO

Aloe Vera Nektar mit Honig & Limettensaft
Aloe vera nectar with honey & lime juice

133. SA DA - Cold Lemongrass

Zitronengras Ice Tea, Rohrzucker, Limettensaft
Lemongrass ice tea, cane sugar, lime juice

134. TRA DA - Ice Tea

Grüner Eistee, Limettensaft, Rohrzucker
Green iced tea, lime juice, cane sugar



6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

Tee

140. JASMINTEE - Jasmine tea

4,50 €

141. GRÜNER TEE - Green tea

4,50 €

142. PFEPPERMINZ - INGWER TEE

Mit Ingwer, frischer Minze, Orange & Honig
With ginger, fresh mint, orange & honey

4,90 €

143. ZITRONEGRASTEE

Mit Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig
With lemongrass, ginger, lime & honey

4,90 €

Vietnammesischer Kaffee

145. CÀ PHÊ SỮA NÓNG ^{2, G}

Gefilterter Kaffee mit Kondensmilch
Filtered coffee with condensed milk

4,90 €

146. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ^{2, G}

Vietnamesischer Kaffee mit Eiswürfeln
Vietnamese coffee with ice cubes

6,50 €

Cocktails alkoholfrei

150. STRAWBERRY DREAMS

Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft
Rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice

7,50 €

151. VANILLA DREAMS ^G

Vanillesirup, Granatapfelsirup, Sahne, Maracujasaft
Vanilla syrup, pomegranate syrup, cream, passion fruit juice

7,50 €

152. COCONUT KISS

Kokossirup, Sahne, Ananassaft
Coconut syrup, cream, pineapple juice

7,50 €

153. RASPBERRY COCONUT DREAMS (special)

Himbeerpuree, Rohrzuckersirup, Kokossirup, Ananassaft
Raspberry puree, cane sugar syrup, coconut syrup, pineapple juice

7,50 €

154. ALM MIX

Mandelsirup, Sahne, Orangensaft, Maracujasaft
Almond syrup, cream, orange juice, passion fruit juice

7,50 €

155. SCHNEEWITTCHEN

Vanillesirup, Apfelsirup, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft
Vanilla syrup, apple syrup, pomegranate syrup, passion fruit juice

7,50 €

156. SAN FRANCISCO

Ananassaft, Granatapfelsirup, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft
Pineapple juice, pomegranate syrup, passion fruit juice, orange juice, lemon juice

7,50 €

157. IPANEMA

Ginger Ale, Minze, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfeln
Ginger ale, mint, lime, cane sugar, ice cubes

7,50 €

Alle können Alkohol hinzugefügt werden: + 2,00 €



Cocktails

160. MAI TAI |

Weisser Rum, brauner Rum, Orange, Triple Sec, Limetten
White rum, brown rum, orange, Triple Sec, lime.

8,90 €

161. MOJITO |

Rum, frische Limetten, Minze, Rohrzucker & Eiswürfeln
Rum, fresh lime, mint, cane sugar & ice cubes

8,90 €

162. BLUE OCEAN |

Cointreau, Curacou Blue, Grapefruitsaft, Tonic Water & Limetten
Cointreau, Curacao Blue, grapefruit juice, tonic water & lime.

9,90 €

163. MRS. CHAMB |

Frische Brombeeren, Chambord, Prosecco & Eiswürfeln
Fresh blackberries, Chambord, Prosecco & ice cubes.

7,90 €

164. MR. HUGO |

Prosecco, Soda, Minze, Holunderblutensirup, Limettenscheibe, Eiswürfeln.
Prosecco, soda, mint, elderflower syrup, lime slice, ice cubes.

7,90 €

165. APEROL |

Aperol, Soda, Prosecco, Orange & Eiswürfeln
Apero, soda, prosecco, orange & ice cubes.

7,90 €

166. TOUCH DOWN |

Apricot Brandy, Wodka, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Passionsfruchtsaft
Apricot brandy, vodka, lemon juice, pomegranate syrup, passion fruit juice.

8,90 €

167. LAMBADA |

Wodka, Apricot Brandy, Blue Curacao, Mangosaft, Ananassaft
Vodka, apricot brandy, blue curacao, mango juice, pineapple juice

8,90 €

168. SWIMMING POOL |

Wodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft
Vodka, blue curacao, coconut syrup, cream, pineapple juice

8,90 €

169. WINTER CAIPI |

Limettensaft, Rohrzucker, Pitu, Zimtsirup, Orangensaft
Lime juice, cane sugar, pitu, cinnamon syrup, orange juice

8,90 €

170. RED BERRY FLOWER |

Wodka, Rosensirup, Limettensaft, Erdbeersaft, Maracujasaft
Vodka, rose syrup, lime juice, strawberry juice, passion fruit juice.

8,90 €

171. ERDBEERE SPRITZEE |

Erdbeersirup, Prosecco, Ginger Ale, frische Erdbeeren
Strawberry syrup, prosecco, ginger ale, fresh strawberries.

8,90 €

172. LILLET WILD BERRY |

Lillet Waldbeere und frische Himbeeren
Lillet wild berry & fresh raspberries.

8,90 €

173. PINA COLADA |

Ananassaft, Rum, Sahne, Kokossirup.
Pineapple juice, rum, cream, coconut syrup.

8,90 €

174. WINTER COLADA |

Brugal Blanco, Apfelkuchen Sirup, Kokossirup, Ananassaft
Brugal Blanco, apple pie syrup, coconut syrup, pineapple juice

8,90 €



Bier

BIER VOM FASS

180. Veltins vom Fass ^D	0,3 l	4,50 €
181. Veltins vom Fass ^D	0,5 l	5,90 €
182. Bitburger Alkoholfrei ^D	0,3 l	4,50 €
183. Bitburger Alkoholfrei ^D	0,5 l	5,90 €
184. Alster Wasser ^D	0,3 l	4,50 €
185. Alster Wasser ^D	0,5 l	5,90 €
186. Alster Wasser Alkoholfrei ^D	0,3 l	4,50 €
187. Alster Wasser Alkoholfrei ^D	0,5 l	5,90 €

BIER FLASCHE

188. Erdinger Dunkel ^D (Weizen)		5,90 €
189. Erdinger Hell ^D (Weizen)		5,90 €
190. Erdinger Alkoholfrei ^D		5,90 €
191. Saigon Bier ^D		4,50 €

Long Drinks

200. GIN TONIC Gin, Tonic Water, Eiswürfeln		8,90 €
201. NEGRONI Martini Rosso, Gin, Campari, Soda, Eiswürfeln <i>Martini rosso, gin, campari, soda, ice cubes</i>		8,90 €
202. WHISKY COLA Whisky, Cola, Eiswürfeln <i>Whisky, cola, ice cubes</i>		8,90 €
203. CUBA LIBRE Havana Club, Coca Cola, Eiswürfeln <i>Havana Club, Coca Cola, Ice Cubes</i>		8,90 €
204. LONG ISLAND ICE TEA Vodka, Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Limettensaft, Cola, Eiswürfeln <i>Vodka, rum, tequila, gin, cointreau, lemon juice, ice cubes</i>		8,90 €

Shots

210. Lúa Mói Reisschnaps 1	2 cl	3,50 €
211. Nếp Mói Klebreisschnaps 1	2 cl	3,50 €
212. Wodka 1	2 cl	3,50 €
213. Jägermeister	2 cl	4,00 €
214. Ramazzotti 1 pur mit Eis & Zitrone	4 cl	5,50 €
215. Licor 43 1 mit Sahne		3,50 €
216. Whisky 1	2 cl	4,00 €
217. Pflaumenwein 1 Aromatisiertes, weinhaltiges Getränk	5 cl	4,50 €

Wein

WEIßWEIN von Metzge

218. Grauburgunder 1 trocken	Fl. 0,75 l	25,00 €
219. Grauburgunder 1 trocken	0,2 l	6,90 €
220. Chardonay 1 trocken	0,2 l	6,90 €
221. Riesling 1 trocken	0,2 l	6,90 €
222. Weinschorle 1 trocken	0,2 l	6,00 €
223. Prosecco 1	Fl. 0,75 l	25,00 €
224. Prosecco 1	0,2 l	6,90 €

ROSEWEIN

225. Rose 1	Fl. 0,75 l	20,00 €
226. Rose 1	0,2 l	5,50 €

ROTWEIN

227. Merlot 1 trocken	Fl. 0,75 l	25,00 €
228. Merlot 1 trocken	0,2 l	6,90 €
229. Spätburgunder 1 trocken	0,2 l	6,90 €



*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit*

