

Vorspeisen – Les Entreées

V 1) ChảGiò – Nems ^{E,F,D}6,50 €

Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit wahlweise Hühnerfleisch, Garnelenfleisch^B oder Vegetarisch, Glasnudeln, Morcheln und Karotten an Blattsalat und frischer Minze, serviert mit Nước-Mắm-Sauce



Vietnamese fried spring rolls optional stuffed with chicken, prawns or tofu and glass noodles, morels and carrots, served with lettuce, fresh mint and nuoc-mam-sauce

V 2) Gỏi Cuốn – Rouleaux de printemps ^{E,F,D}7,00 €

Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit wahlweise Garnelen^B, gebratenes Rindfleisch, Fischfilet^D oder Tofu^F (vegetarisch) Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Nước-Mắm-Sauce oder Tương-Sauce

Vietnamese summer rolls optional stuffed with prawns, roasted beef, fish fillet or tofu and rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with nuoc-mam-sauce or tuong-sauce

V 3) Bánh Cuốn – Raviolis à la vapeur garnis de porc haché ^{A,D}7,50 €

Gedämpfter Reisblätterteig gefüllt mit Schweinefleisch, Morcheln, Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước-Mắm-Sauce

Steamed rice pastry filled with pork, morels, onion cubes and stripes of cucumber, bean sprouts and fresh coriander, served with nuoc-mam-sauce

Vorspeisen – Les Entreées

V 4) Bánh Khọt – Crêpe vietnamienne poêlée^{E,D}7,90 €
 Vietnamesische Pfannkuchlein mit Garnelen und Frühlingszwiebeln an frischen Kräutern und Blattsalat, serviert mit Nước-Mắm-Sauce

Vietnamese mini pancakes of rice flour, covered with ground prawns, spring onion, lettuce and fresh herbs, served with coconut-nuoc-mam-sauce

V 5) Hoàng Thánh Chiên – Won Ton frit^{A,L,9}6,50 €
 Frittierte Garnelen-Schweinefleisch-Wantan, serviert mit Süß-Sauer-Sauce

Fried wontons stuffed with pork and prawns, served with a sweet-and-sour-sauce

V 6) Gỏi Đu Đủ – Salade de papaye verte aux boeufs^{A,E,D}14,50 €
 Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Rindfleisch oder Tofu (vegetarisch), Tomaten, Karotten, Erdnüssen, serviert mit knusprigen Reisfladen, frischer Minze, Limette, Chili

Salad of fresh green papaya strips, roasted beef, tomatoes, carrots, fresh mint, lime, chili and peanuts, served with crispy rice paper



V 7) Gỏi Xoài – Salade de mangue aux crevettes^{A,E,D}14,50 €
 Salat aus knackfrischer Mango, Garnelen oder Tofu (vegetarisch), Tomaten, Karotten, frischem Thai-Basilikum, Limette, Chili und Erdnüssen, serviert mit knusprigen Reisfladen

Salad of fresh green mango strips, roasted prawns, tomatoes, carrots, fresh thai basil, lime, chili and peanuts, served with crispy rice paper



Vorspeisen – Les Entreés

V 8) Gỏi Gà Cyclo – Salade au poulet ^{A,E,D}12,50 €

Grüner Salat mit Hühnerfleisch, Avocado, Sojasprossen, Orange, Limette, Chili und Erdnüssen, serviert mit knusprigen Reisfladen

Mixed salad with roasted chicken, avocado, bean sprouts, orange, lime, chili and peanuts, served with crispy rice paper

V 9) Tôm Lãng Bột – Crevettes frites ^{A,9}9,50 €

In Reismehl frittierte Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Sauce

In rice flour fried prawns, served with a sweet-and-sour-sauce

V 10) Vài Món Khai Vị – L' Entrée mixte ^{A,E,D,F}14,50 €

Gemischte Vorspeisenplatte aus Frühlingsrollen, Sommerrollen, Wantan und vietnamesische Pfannkuchlein

Mixed starterplate with spring rolls, summerrolls, wontons and vietnamese mini pancakes



Bitte beachten Sie, dass einige unserer Speisen Erdnüsse enthalten können, wie z.B. unser Salat des Hauses. Sollten Sie unter einer Erdnussallergie leiden, so informieren Sie bitte unseren Service, sodass wir das bei der Zubereitung beachten können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Hauptspeisen – Les Plats

H 1) Cơm Thịt Kho Trứng - Plat de riz au porc et oeuf au caramel^{A,C,E,D}14,50 €
 Im Tontopf geschmortes Schweinefleisch und Ei nach vietnamesischer Art
 karamellisiert, verfeinert mit Pfeffer, serviert mit Reis und Salat^A des Hauses oder
 Suppe

*In a clay pot caramelized braised pork and eggs in a traditional vietnamese way,
 refined with pepper, served with rice and mixed salad or soup*

H 2) Cơm Sườn Om Sả– Plat de riz à l'échine de porc grillée^{A,E,D}14,50 €
 Gebratene würzige Schweinerippchen nach
 vietnamesischer Art mit Zitronengras und
 Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis und Salat^A des
 Hauses oder Suppe

*Braised pork spare ribs with fresh lemon grass and
 spring onion, served with rice and mixed salad or
 soup*



H 3) Cơm Gà Nướng – Plat de riz avec grillades de poulet^{A,E,D}15,00 €
 Gebratenes Hühnerfleisch mit vietnamesischen
 Fleischküchlein an frischem Salat^A, serviert mit Reis
 und Nước-Mắm-Sauce

*Roasted chicken with vietnamese steamed pork-egg
 meatloaf and fresh mixed salad, served with rice and
 nuoc-mam-sauce*



Hauptspeisen – Les Plats

H 4) Cơm Bò Kho – Plat de riz avec ragoût de boeuf^{f,A,E,D}14,50 €

Zartes Rindergulasch nach vietnamesischer Art mit Karotten, verfeinert mit Sternanis, serviert mit Reis und Salat^A des Hauses oder Suppe

Vietnamese style beef stew with carrots, refined with star anise, served with rice and mixed salad or soup



H 5) Cơm Bò Lúc Lắc – Riz accompagné de boeuf luc lac^{c,D}16,50 €

Kurz angebratenes gewürfeltes argentinisches Rinderfilet mit Zwiebeln, Ananasstückchen, Cocktailtomaten und Spiegelei, serviert mit Tomatenreis

Stir-fried, tender cubes of beef fillet with onions, pineapple, tomatoes and fried egg, served with tomato-rice



H 6) Cơm Cá Gừng – Plat de riz au poisson gingembre^{A,F,D}15,50 €

Im Tontopf geschmortes Fischfilet mit Ingwer, Tomaten und verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis und Salat^A des Hauses oder Suppe

Fish fillet braised in a clay pot with fresh ginger, tomatoes and fresh seasonal vegetables, served with rice and mixed salad or soup

H 7) Cơm Đậu Hũ– Plat de riz avec Tofu^{F,A}14,50 €

Gebratener Tofu mit Tomaten, Aubergine, Zucchini und Frühlingszwiebeln, serviert mit Reis und Salat^A des Hauses oder Suppe.

Fried Tofu with tomatoes, eggplants, courgettes and spring onion, served with rice and mixed salad or soup.

Hauptspeisen – Les Plats

H 8) Phở Bò – Phở au boeuf ^{A,D,F}14,50 €

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet, Rindfleischbällchen, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander.

Traditional vietnamese rice noodle soup with slices of beef fillet, vietnamese beef meatballs, bean sprouts, thai basil spring onions and fresh coriander.



H 9) Hủ Tiếu Cyclo - Soupe garnie de poulet, crevettes et porc haché ^{D,C,F}13,50 €

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Garnelen, Sojasprossen und frischem Koriander.

Traditional vietnamese rice noodle soup with chicken, pork, prawn, bean sprouts and fresh coriander.



H 10) Hủ Tiếu Bò Kho – Soupe de ragoût de boeuf ^{A,E,D,F}14,50 €

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindergulasch nach vietnamesischer Art, Sojasprossen, Thai Basilikum und frischem Koriander.

Traditional vietnamese rice noodle soup of vietnamese style beef stew with carrots, refined with star anise, served with bean sprouts, thai basil and fresh coriander.

H 11) Hoàn Thánh Súp – Soupe de Won Ton ^{A,D,L,F}13,50 €

Nudelsuppe mit Garnelen-Wantan mit Scheiben vom süßlichmarinierten gebratenen Schweinefleisch, Sojasprossen und frischem Koriander.

Noodle soup with wontons stuffed with pork and prawns and barbecue pork, bean sprouts and fresh coriander.

Hauptspeisen – Les Plats

H 12) Bò Bún Chả Giò– Vermicelles de riz au boeuf grillé avec nems^{A,E,D,F} ...14,90€

Kurzgebratene zarte Rinderfiletstreifen und frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und frischen Kräutern, serviert mit Nước-Mắm-Sauce (wird lauwarm serviert und Sauce zum darüber gießen)



Stir-fried, tender slices of beef fillet and Vietnamese fried spring rolls on rice noodles and fresh mixed salad, refined with peanuts, slices of carrots and fresh herbs, served with nuoc-mam-sauce

H 13) Tôm Bún Chả Giò– Vermicelles de riz aux crevettes avec nems^{A,E,D,F} ..14,90 €

Gebratene Garnelen und frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und frischen Kräutern, serviert mit Nước-Mắm-Sauce (wird lauwarm serviert und Sauce zum darüber gießen)



Roasted prawns and Vietnamese fried spring rolls on rice noodles and fresh mixed salad, refined with peanuts, slices of carrots and fresh herbs, served with nuoc-mam-sauce

H 14) Cá Bún Chả Giò– Vermicelles de riz au poisson avec nems^{A,E,D,F}14,90€

Gebratenes Fischfilet und frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und frischen Kräutern, serviert mit Nước-Mắm-Sauce (wird lauwarm serviert und Sauce zum darüber gießen)

Roasted fish fillet and Vietnamese fried spring rolls on rice noodles and fresh mixed salad, refined with peanuts, slices of carrots and fresh herbs, served with nuoc-mam-sauce



Hauptspeisen – Les Plats

H 15) Đậu Hũ Bún Chả Giò Chay – Vermicelles de riz au Tofu avec nems^{A,E,E} 14,50€

Gebratener Tofu und vegetarische, frittierte vietnamesische Frühlingsrollen auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Erdnüssen, Karottenstreifen und frischen Kräutern, serviert mit einer vegetarischen Sauce (wird lauwarm serviert)

Roasted Tofu and Vietnamese fried vegetarian spring rolls on rice noodles and fresh mixed salad, refined with peanuts, slices of carrots and fresh herbs, served with a vegetarian sauce.

H 16) Vịt Chiên Giòn Sả Ớt – Filet de canard laqué à la citronnelle^{A,F,D}17,50 €

Knusprige Ententranchen mit einer pikanten Zitronengras-Kokos-Chili-Sauce, serviert mit Reis und frischem Salat^A

Crispy roasted duck slices with a spicy lemongrass-coconut-sauce, served with rice and fresh mixed salad



H 17) Vịt Sốt Cam gừng Filet de canard laqué à l'orange et au gingembre^{9,A,F,D} 17,50 €

Knusprige Ententranchen mit einer erfrischenden Orange-Ingwer-Chili-Sauce, serviert mit Reis und frischem Salat^A

Crispy roasted duck slices with a spicy fresh orange-ginger-sauce, served with rice and fresh mixed salad

Hauptspeisen – Les Plats

H 18) Tôm Rang Muối – Crevettes au sel et poivre ^{A,D,F}17,90€

Gebratene Riesengarnelen mit Salz, Pfeffer, Chili, Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit Reis und frischem Salat^A

Fried king prawns with salt, pepper, chili, onions and fresh herbs, served with rice and fresh mixed salad



H 19) Thịt chay Xào Chua Ngọt – Seitan à la sauce aigre-douce ^{F,A}14,50€

Gebratener Seitan in süßsaurer Tomaten-Ananas-Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Reis und frischem Salat (vegetarisch).

Fried seitan with a sweet-and-sour tomato-pineapple-sauce and fresh vegetables, served with rice and fresh mixed salad.



H 20) Bánh Canh Xào - Pâtes de riz sautée ^{A,F}14,50 €

Gebratene Udon-Nudeln mit wahlweise Rindfleisch, Garnelen, Hühnerfleisch oder Tofu, Gemüse und frischen Kräutern.

Fried udon noodles optional with roasted beef, prawns, chicken or tofu, vegetables and fresh herbs.

Menu Spécial

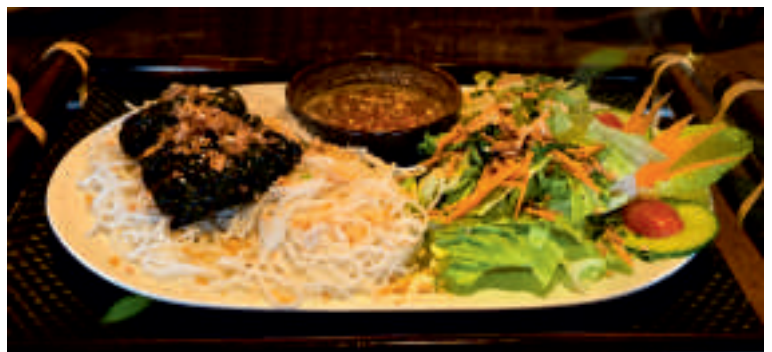
SV1) Gỏi Bưởi Tôm Cốm ^{A,B,C,D,E,F,9}17,50 €
Salade de pomélo aux Crevettes croustillantes

Knusprige Riesengarnelen umhüllt mit grünen Klebreisflocken auf frischem Pomelo-Salat mit Karotten, frischer Minze, Limette, Chili, Ingwer und Erdnüssen



S1) Bún Bò Lá Lốt - Vermicelles de riz au boeuf Lá Lốt ^{A,D,E,F}17,50 €

Zartes Rindfleisch eingerollt in grüne Betelblätter auf Reismudeln und frischem Salat, verfeinert mit Karottenstreifen, Erdnüsse und Koriander, serviert mit Nước-Mắm-Sauce (wird lauwarm serviert und Sauce zum darüber gießen)



S2) Nui Xào Bò Kho - Nouilles de riz avec ragoût de boeuf ^{A,E,D,F}15,50 €

Gebratene Udon-Nudeln mit zartem Rindergulasch nach vietnamesischer Art und Saisongemüse, verfeinert mit Erdnüsse

S3) Đậu Hũ Ca Ri - Tofu au curry et lait de coco ^{A,F}14,50 €

Gebratener Tofu mit Süßkartoffeln in einer Kokosmilch-Curry-Sauce, serviert mit Reis

Sushi

Uramaki - Inside Out Rolls

S 10) Boston Roll 8 Stück7,50 €

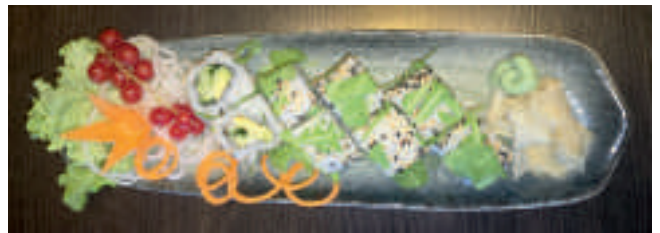
Spargel, Avocado, Gurke, Sesam und Cream Cheese (vegetarisch) ^{7,11}

S 11) Samurai Roll 8 Stück7,50 €

Mango, Avocado, Gurke, Sesam und Cream Cheese (vegetarisch) ^{7,11}

S 12) Sarada Roll 8 Stück7,50 €

Rucola, Avocado, Gurke, Sesam und Cream Cheese (vegetarisch) ^{7,11}



S 13) Tofu Rucola Roll 8 Stück.....7,50 €

knusprige Tofu, Rucola, Sesam und Cream Cheese ^{1,4,7,11,12}

S 14) Idaho Roll 8 Stück.....8,50 €

Süßkartoffeln im Tempurateig, Gurke, Sesam und Cream Cheese ^{1,4,7,11}



S 15) Ohio Mango Roll 8 Stück8,90 €

knuspriges Hähnchen, Mango, Sesam und Cream Cheese ^{1,4,7,11}

S 16) Ahiru Rucola Roll 8 Stück8,90 €

knusprige Ente, Rucola, Sesam und Cream Cheese ^{1,4,7,11}

S 17) Tamago Roll 8 Stück7,50 €

Eierstich, Avocado, Gurke, Tamago, Sesam und Cream Cheese ^{1,3,4,7,11}

Sushi

Uramaki - Inside Out Rolls

S 18) Green Dragon Roll 8 Stück10,50 €

frittierte Garnelen, Sesam und Cream
Cheese umhüllt mit Avocado ^{1,2,4,7,11}



S 19) Kabuki Roll 8 Stück9,90 €

frittierte Garnelen, Surimi, Avocado, Sesam, Cream Cheese und
Sweet Chili Sauce ^{1,2,4,7,11}

S 20) Ebi Tempura Roll 8 Stück9,50 €

frittierte Garnelen, Cream Cheese, Sesam und Fischrogen ^{1,2,4,7,11}

S 21) California Roll 8 Stück7,50 €

Surimi, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese und Fischrogen ^{1,2,4,7,11}

S 22) Sake Uramaki 8 Stück7,90 €

Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese und Sesam ^{4,7,11}

S 23) Hot Spicy Sake 8 Stück7,90 €

Lachs, Frühlingszwiebeln, Gurke, Cream Cheese, Sesam und scharfe Sauce ^{4,7,11}

S 24) California Roll 8 Stück8,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Sesam, umhüllt mit Rucola und Fischrogen,
dazu Cocktail Sauce ^{4,7,11}

S 25) Ebi on the Rocks 8 Stück10,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Sesam, Cream
Cheese, umhüllt mit Garnelen, dazu
Cocktail Sauce ^{1,2,4,7,11}



Sushi

Uramaki - Inside Out Rolls

S 26) Tuna Uramaki 8 Stück.....8,50 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, Cream Cheese und Sesam ^{4,7,11}

S 27) Hot Spicy Tuna 8 Stück8,50 €

Thunfisch, Lauchzwiebel, Gurke, Cream Cheese, Sesam und scharfe Sauce ^{4,7,11}

Spezialrollen

S 28) Sunshine Roll 8 Stück12,90 €

Lachs, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, unwickelt mit Lachs, garniert mit Guamole ^{1,2,3,4,7,11}



S 29) Tiger Roll 8 Stück.....13,90 €

gehackter Thunfisch mit Chili, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, unwickelt mit Lachs und Thunfisch ^{1,2,3,4,7,11}

S 30) Green Salmon 8 Stück.....12,90 €

frittierte Garnele, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, unwickelt mit Lachs ^{1,2,3,4,7,11}

S 31) Shrimp Roll 8 Stück.....13,50 €

frittierte Garnele, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, unwickelt mit Thunfisch ^{1,2,3,4,7,11}

S 32) Rainbow Roll 8 Stück.....14,50 €

Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, unwickelt mit Avocado und 7 verschiedenen Fischarten, garniert mit Guamole ^{1,2,3,4,7,11,14}

S 33) Gajira Roll 8 Stück12,90 €

frittierte Garnele, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Sesam, Cream Cheese, unwickelt mit schwarzwürzig gehacktem Thunfisch, garniert mit Tempuraflocken ^{1,2,3,4,7,11}

Sushi

Spezialrollen

- S 34) I love Eel 8 Stück.....13,50 €**
frittierte Garnele, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Cream Cheese, unwickelt mit gegrilltem Aal, unwickelt mit Avocado, garniert mit Sesam ^{1,2,3,4,7,11}
- S 35) Mermaid Roll 8 Stück10,50 €**
frittierte Hähnchenbrust, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Cream Cheese, garniert mit Tempuraflocken ^{1,2,3,4,7,11}
- S 36) Bubble Bubble Roll 8 Stück13,50 €**
frittierte Garnele, Surimi, Mayonaise, Avocado, Gurke, Cream Cheese, unwickelt mit gekochten Garnelen und Avocado ^{1,2,3,4,7,11}

Maki

- S 40) Sake Maki 6 Stück - Lachs ⁴5,20 €**
- S 41) Sake Avocado Maki 6 Stück - Lachs, Avocado ⁴5,50 €**
- S 42) Sake Kappa Maki 6 Stück - Lachs, Gurke ⁴5,00 €**
- S 43) Tekka Maki 6 Stück - Thunfisch ⁴5,50 €**
- S 44) Tuna Avocado Maki 6 Stück - Thunfisch, Avocado ⁴5,50 €**
- S 45) Tuna Kappa Maki 6 Stück - Thunfisch, Gurke ⁴5,00 €**
- S 46) Ebi Kappa Maki 6 Stück - Garnele, Gurke ²5,00 €**
- S 47) Ebi Avocado Maki 6 Stück - Garnele, Avocado ²5,50 €**
- S 48) Kani Maki 6 Stück - Surimi ^{1,2,4}5,00 €**
- S 49) Unagi Maki 6 Stück - gegrillter Aal, Avocado ^{1,4}6,00 €**
- S 50) Ohio Maki 6 Stück - Hähnchen kross, Mango ^{1,4}5,00 €**
- S 51) Ahiru Maki 6 Stück - Ente kross, Mango ^{1,4}6,00 €**
- S 52) Tamago Maki 6 Stück - Eierstich ^{1,3,4}4,20 €**
- S 53) Avocado Maki 6 Stück - Avocado (vegetarisch)5,00 €**
- S 54) Kappa Maki 6 Stück - Gurke, Sesam ¹¹4,00 €**
- S 55) Shinko Maki 6 Stück - eingelegter Rettich (vegetarisch)4,20 €**
- S 56) Mango Maki 6 Stück - Mango (vegetarisch)4,50 €**

Sushi

Crunchy Rolls

S 60) Kabuki Crunch 3 Stück4,90 €
gekochter Lachs und Thunfisch, Gurke, Avocado und Cream Cheese ^{1,3,4,7,11}

S 61) Ohio Mango Crunch 10 Stück10,90 €
frittierte Hähnchenbrust, Mango, Gurke, Avocado und Cream Cheese ^{1,3,4,7,11}

S 62) Dynamite Crunch 10 Stück12,50 €
gekochter Lachs und Thunfisch, Gurke, Avocado, Wasabi, Cream Cheese und Tempuraflocken ^{1,3,4,7,11}

S 63) Naruto Crunch 10 Stück.....12,90 €
frittierte Garnelen, Gurke, Avocado und Cream Cheese ^{1,3,4,7,11}



S 64) Ahiru Deluce Crunch 10 Stück.....13,50 €
knusprige Ente, Gurke, Avocado und Cream Cheese ^{1,3,4,7,11}

S 67) Gangnam Style Crunch 10 Stück13,90 €
Thunfisch, Gurke, Avocado, Cream Cheese, garniert mit scharfwürzig gehacktem Lachs und Tempuraflocken ^{1,3,4,7,11}

S 68) Lotus Crunch 10 Stück.....10,50 €
vegetarische Füllung ^{1,3,4,7,11}

Sushi

Flammbierte Sushi

S 70) Geisha Roll 8 Stück13,50 €

scharfwürzig gehackter Lachs, Surimi, Mayonaise, Gurke, Avocado, Cream Cheese, flammbierte Garnelen, garniert mit Fischrogen und Tempuraflocken, serviert mit frischem Pflücksalat ^{1,2,3,4,7,11}

S 71) Nem Roll 8 Stück14,50 €

frittierte Garnelen, Surimi, Mayonaise, Gurke, Avocado, Cream Cheese, flammbierter scharfwürzig gehackter Thunfisch, Wasabi Sauce und Fischrogen, serviert mit frischem Pflücksalat ^{1,2,3,4,7,11}

S 72) Special Nem Roll 8 Stück13,90 €

gekochte Garnelen, Surimi, Mayonaise, Gurke, Avocado, Cream Cheese, flammbierter scharfwürzig gehackter Lachs und Tempuraflocken, serviert mit frischem Pflücksalat ^{1,2,3,4,7,11}

S 73) 7th August Roll 8 Stück12,90 €

frittierte Garnelen, Surimi, Mayonaise, Gurke, Avocado, Cream Cheese, flammbiert mit hausgemachter Sauce, dazu Fischrogen und Tempuraflocken, serviert mit frischem Pflücksalat ^{1,2,3,4,7,11}

S 74) Dynamite Roll 8 Stück14,50 €

Lachs, Surimi, Mayonaise, Gurke, Avocado, Cream Cheese, flammbierter scharfwürzig gehackter Lachs, hausgemachte Sauce und Tempuraflocken, serviert mit frischem Pflücksalat ^{1,2,3,4,7,11}

Sushi

Nigiri

S 80) Sake - Lachs ⁴	3,20 €
S 81) Maguro - Thunfisch ⁴	3,20 €
S 82) Ebi - gekochte Garnele ²	2,80 €
S 83) Kani - Surimi ^{1,2,4}	2,80 €
S 84) Unagi - gegrillter Aal ^{1,4}	3,50 €
S 86) Tako - Octopus ^{1,4}	2,80 €
S 88) Masago - Fischrogen ⁴	3,00 €
S 89) Ikura - Lachsrogen ⁴	3,90 €
S 90) Avocado - Avocado (vegetarisch)	2,80 €
S 91) Inari - Tofutasche (vegetarisch) ^{1,2}	2,50 €
S 92) Tamago - Eierstich (vegetarisch) ^{3,11}	2,50 €
S 93) Shinko - eingelegter Rettich (vegetarisch)	2,50 €

Menü

SM 1) Menü 1 **13,50 €**
 1 Stk. Nigiri Lachs, 1 Stk. Nigiri Thunfisch, 1 Stk. Nigiri Garnelen, 6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Avocado Maki ^{1,2,4}

SM 2) Menü 2 **14,50 €**
 6 Stk. Thunfisch Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 4 Stk. Ebi Tempura Roll i.o., 3 Stk. Kabuki Crunch ^{1,2,3,4,7,11}

SM 3) Menü 3 **16,50 €**
 6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. Samurai i.o., 4 Stk. Ahiru Rucola i.o., 1 Stk. Nigiri Unagi ^{1,4,7,11}

SM 5) Menü 5 **18,90 €**
 1 Stk. Nigiri Lachs, 1 Stk. Nigiri Thunfisch, 1 Stk. Nigiri Garnele, 1 Stk. Nigiri Kani, 1 Stk. Nigiri Unagi, 1 Stk. Nigiri Avocado, 1 Stk. Nigiri Inari, 6 Stk. Lachs Maki ^{1,2,3,4,11,14}

Sushi

Menü

SM 6) Menü 620,00 €

1 Stk. Nigiri Lachs, 1 Stk. Nigiri Thunfisch, 1 Stk. Nigiri Garnele, 1 Stk. Nigiri Kani, 1 Stk. Nigiri Unagi, 1 Stk. Nigiri Avocado, 1 Stk. Nigiri Inari,
8 Stk. Sake Uramaki i.o. ^{1,2,3,4,7,11,14}

SM 7) Menü 726,00 €

6 Stk. Sashimi Mix, 6 Stk. Nigiri, 6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Avocado Maki ^{2,3,4,11,14}

SM 8) Menü 819,50 €

4 Stk. Sashimi Lachs, 5 Stk. Nigiri Lachs, 6 Stk. Lachs Maki ⁴

SM 9) Menü 920,90 €

4 Stk. Sashimi Thunfisch, 5 Stk. Nigiri Thunfisch, 6 Stk. Thunfisch Maki ^{1,4,7,11}

SM 10) Buddha A11,00 €

4 Stk. Sarada Roll i.o., 1 Stk. Nigiri Avocado, 1 Stk. Nigiri Tofutasche, 1 Stk. Nigiri Eierstich ^{1,3,4,7,11,12}

SM 11) Buddha B12,00 €

6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Gurke Maki, 6 Stk. Rettich Maki ¹¹



Sushi

Menü

SM 12) Buddha C12,50 €

6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Gurke Maki, 8 Stk.
Samurai Roll i.o. ^{7,11}



SM 13) Buddha D12,90 €

6 Stk. Avocado Maki, 10 Stk. veg. Crunchy ^{1,3,4,7,11}



SM 14) Menü for 234,90 €

große Sushi Platte für 2 Personen, 6 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Kappa Maki, 8 Stk.
California i.o., 10 Stk. Special Crunchy Roll, 2 Stk. Nigiri Lachs, 2 Stk. Nigiri Thunfisch,
2 Stk. Nigiri Tamago, 2 Stk. Nigiri Garnele ^{1,2,3,4,7,11,12}

SM 15) Menü for 236,50 €

große Sushi Platte für 2 Personen, 6 Stk. Lachs Maki, 10 Stk. Special Crunchy Roll, 8
Stk. flambierte Dynamite Roll, 2 Stk. Nigiri Lachs, 2 Stk. Nigiri Thunfisch, 2 Stk. Nigiri
Tamago, 2 Stk. Nigiri Garnele ^{1,2,3,4,7,11,14}

SM 16) Menü for 468,50 €

große Sushi Platte für 4 Personen, 6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Ohio Maki, 6 Stk. Avocado
Maki, 6 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Samurai Roll i.O., 8 Stk. Ohio Mango Roll i.O., 8 Stk.
Sunshine Roll, 8 Stk. Dynamite Roll, 10 Stk. Special Crunchy Roll (mit Ente oder
Garnele oder Hähnchen) ^{1,2,3,4,7,11}

Nachspeisen - Desserts

N 1) Chuối Chiên ^{A,E}6,50 €
Mit Honig umhüllte, gebackene Banane und gerösteten Erdnüsse.

With honey fried banana.

N 2) Chè Chuối ^E6,50 €
Kokosmilch-Tapioka-Crème mit Bananenstückchen, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

Banana pudding with tapioca pearls and coconut milk, refined with roasted peanuts.

N 3) Bánh Chuối Hấp ^E6,50 €
Gedämpfter, hausgemachter Bananenkuchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce, verfeinert mit Sesam und gerösteten Erdnüssen.

Steamed banana cake with a creamy coconut milk sauce, refined with sesame and roasted peanuts.

N 4) Bánh Cam ^{E,L}6,50 €
Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit Mungbohnenpaste und Kokosstückchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce und gerösteten Erdnüsse.

Fried sesame ball filled with mung bean paste and small coconut pieces in a creamy coconut milk sauce.

Hausgemachte Erfrischungsgetränke – Rafrâchissements maison

Eiskalte Limone (pur + spritzig)	5,90 €
Eiskalte Limone (süß + spritzig)	5,90 €
Frischer Eistee ⁷	5,90 €
Perrier Chanh Muối (gesalzte Limone)	6,20 €
Perrier Xi Muoi (gesalzte Pflaume)	6,20 €



Apéritifs

Kir Royal (Crème de Cassis + Prosecco) ^{10,2}	(0,2l) 5,00 €
Ricard ¹¹	(0,2l) 5,00 €
Martini Bianco ^{1,9}	(4cl) 5,00 €
Martini Extra Dry ^{1,9}	(4cl) 5,00 €
Aperol Spritz (Aperol + Prosecco) ^{2,10}	(0,2l) 7,00 €
Hugo (Holundersirup + Prosecco + Minze) ¹⁰	(0,2l) 7,00 €

Softdrinks - Boissons

Selters Classic (kohlensäurehaltiges Mineralwasser)	(0,25l) 2,80 €	(0,75l) 6,50 €
Selters Naturell (stilles Mineralwasser)	(0,25l) 2,80 €	(0,75l) 6,50 €
Coca Cola ^{2,7,9} , Cola Zero ^{2,4,9,7} , Mezzo Mix ^{2,7,9} , Fanta,Sprite ^{3,2,11}	(0,33l) 3,50 €	
Schweppes Tonic Water ^{9,12} , Ginger Ale ² , Bitter Lemon ^{3,9}	(0,2l) 3,50 €	
Orangina	(0,25l) 3,50 €	
Red Bull ^{1,7}	(0,25l) 4,50 €	

Säfte & Schorlen – Boissons Fruitées

Frische junge Kokosnuss	6,80 €
Apfelsaft	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Orangensaft	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Ananassaft	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Mangonektar	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Maracujanektar	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Bananennektar	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Kirschnektar	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €
Johannisbeernektar	(0,2l) 2,80 € / (0,4l) 4,30 €

Kaffee & Co - Café

Tasse Kaffee ⁷	2,50 €
Espresso ⁷	2,50 €/ doppelt 3,50 €
Cà Phê Đen (Vietnamesischer Kaffee) ⁷	5,00 €
Cà Phê Sữa (Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch) ⁷	5,00 €
Cà Phê Đá (Vietnamesischer Eiskaffee mit Zucker) ⁷	5,20 €
Cà Phê Sữa Đá (Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch) ⁷	5,50 €
Teekännchen.....	4,90 €
Frische Minze, Grüner Tee ⁷ , Jasmintee ⁷ , Schwarzer Tee ⁷	
Teekännchen.....	5,50 €
Ingwer, Chrysanthemen, Zitrone mit oder ohne Honig, Artischocke, Rosenblüten	



Bier – Bières

Heineken ^A	(0,33l) 4,50 €
Welde Pils ^A	(0,33l) 4,00 €
Welde alkoholfrei ^A	(0,33l) 4,00 €
Welde Weizen ^A	(0,5l) 4,50 €
Welde Weizen alkoholfrei.....	(0,5l) 4,50 €
Saigon Beer ^{1,3,9,A}	(0,33l) 4,80 €
Tiger Beer ^{1,3,9,A}	(0,33l) 4,80 €
Monaco (Bier + Crème de Cassos + Soda) ^{1,2,A}	(0,3l) 5,50 €

Digestifs

Ramazotti.....	(4cl) 4,60 €
Jägermeister	(4cl) 4,50 €
Fernet Branca	(4cl) 4,50 €
Jack Daniel's.....	(4cl) 4,50 €
Cognac.....	(4cl) 6,00 €
Vodka Hanoi (Reisschnaps).....	(4cl) 4,80 €

Weine – Les Vins

Weissweine

Sauvignon Blanc IGP Côtes du Tarn ¹⁰(0,2l) 6,50 €
(0,75l) 24,00 €

Domained'EnSégur

Trocken, sortentypisches Bouquet nach Zitrusfrüchten und Stachelbeeren,
am Gaumen, vollmundig, frisch und belebend, beschwingte Frucht

Chardonnay Cuvée Madeleine IGP Côtes du Tarn ¹⁰(0,2l) 7,50 €
(0,75l) 28,00 €

Domaine Thierry Matrot

Trocken, feine Nase mit Aromen von weißen Früchten und Röstnoten vom
Barriqueausbau. Im Mund, füllig, rund, reife Frucht, leicht nussiger Abgang

Gewürztraminer Réserve ¹⁰(0,2l) 7,90 €
(0,75l) 31,00 €

Gustave Lorentz, Bergheim (Elsass)

Trocken, in der Nase, üppiges Bouquet von Rosen, Birnen, Mirabellen und
Litschies. Im Geschmack wieder spiegelt sich die vielfältige Nase, begleitet
von einerschmeichelnde leichte Restsüße

Rieslingschorle (Pfalz) ¹⁰(0,2l) 3,20 € / (0,4l) 5,20 €

Weißherbstschorle ¹⁰(0,2l) 3,20 € / (0,4l) 5,20 €

Prosecco ¹⁰(0,1l) 3,50 € / (0,75l) 27,00 €

Weine – Les Vins

Rosé

Le Rosé IGP Côtes du Tarn¹⁰(0,2l) 6,50 €
(0,75l) 24,00 €

Domained'EnSégur

Trocken, leuchtendes helles Rosé, in der Nase, attraktive florale Noten nach Veilchen, gepaart mit zarten Erdbeerduft. Ein leichter, trinkanimierender Rosé mit würzigem Schmelz und lebhaft Frische

Rotweine

Merlot - Duras IGP Côtes du Tarn¹⁰(0,2l) 6,50 €
(0,75l) 24,00 €

Domained'EnSégur

Trocken, eine Cuvée aus Merlot, die dem Wein, Geschmeidigkeit und beerige Aromatik verleiht, und Duras, eine einheimische Rebsorte, die Würze bringt, mit Noten nach Pfeffer. Ein harmonischer Rotwein für jeden Tag

Côtes-du-Rhône Village Le Plan de Dieu¹⁰(0,2l) 7,50 €
(0,75l) 28,00 €

Ferraton Père & Fils

Trocken, ausdrucksvolles Bouquet mit Aromen von schwarze Beeren, Thymian und Veilchen. Im Mund, präsentiert sich dieser gehaltvoller Wein, mit viel Schmelz und einer intensiven, beerigen und würzigen Aromatik.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoffen**
- 2 mit Farbstoffen**
- 3 mit Antioxidationsmittel**
- 4 mit Süßungsmittel**
- 5 Phenylalaninquelle**
- 6 Phosphat**
- 7 koffeinhaltig**
- 8 Geschmacksverstärker**
- 9 mit Säuerungsmittel**
- 10 Schwefeldioxid/ Sulfite**
- 11 Alkohol**
- 12 chininhaltig**

Allergene:

- A Gluten (Weizenmehl)**
- B Krebstiere**
- C Eier**
- D Fisch**
- E Erdnüsse**
- F Sojabohnen, Sojasprossen**
- G Milch**
- I Schalenfrüchte (Cashewnuss)**
- J Sellerie**
- K Senf**
- L Sesamsamen, Sesamöl**
- M Lupine**
- N Weichtiere**

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Soßen Fischsauce und Sojasauce enthalten.

Bei Ausführlichen Fragen über Zusatzstoffe & Allergen melden Sie sich bitte an das Personal.