



ÖFFNUNGSZEITEN:

Di. - So.: 12:00 - 22:00 Uhr

Mo.: RUHETAG



030 629 55995



VORSPEISEN

1. GỎI CUỐN (2 Stk.)

Sommerrollen & Hoisin^{7,14}-Erdnuss-Dip, Gurke, Salat, Reismudeln, Koriander in Reispapier gerollt mit....


summer rolls & hoisin peanut dip, cucumber, lettuce, rice noodles, coriander rolled in rice paper with....

A. Hähnchen	chicken	6,5€
B. Rind ²	beef	6,5€
C. Garnelen ³	shrimp	6,9€
D. Ente ^{1,12,b}	duck	6,9€
E. Tofu ¹² 	tofu	5,9€

2. KLEINE SUPPEN

Schälchen Suppe mit hausgemachter Brühe, verschiedenen Kräutern, Gemüse, Lauchzwiebeln, Koriander

small bowl of soup with homemade broth, various herbs, vegetables, spring onions, coriander

- | | | |
|--|--|-------------|
| A. Súp Miến Gà ² | | 6,5€ |
| <i>Hühner-Suppe mit Glasnudeln & Shiitake Pilzen</i>
<i>chicken soup with glass noodles and shiitake mushrooms</i> | | |
| B. Súp Tôm ^{3,5,a} | | 6,9€ |
| <i>Garnelen-Suppe mit Tom-Yum, Kokosmilch & Sellerie</i>
<i>shrimp soup with Tom Yum, coconut milk and celery</i> | | |
| C. Súp Wan Tan ¹² | | 6,5€ |
| <i>Teigtaschen-Suppen mit Hühnerfleisch oder Gemüse-Tofu-Füllung</i>
<i>dumpling soups with chicken or vegetable-tofu filling</i> | | |
| D. Súp Đậu Phụ ¹²  | | 5,9€ |
| <i>Tofu-Suppe mit Pak-Choi & Ingwer</i>
<i>tofu soup with pak choi & ginger</i> | | |

3. SALATE

Grüner Salat mit Kräutern, Erdnüssen, Koriander, Gurke, gerösteten Zwiebeln Chili-Lemon-Fish-Sauce & hausgemachtem Sauerkraut

green salad with herbs, peanuts, coriander, cucumber, fried onion, chili-lemon-fish sauce & homemade sauerkraut


- | | | |
|---|--|-------------|
| A. Nộm Miến Gà ^{2,7,14} | | 6,9€ |
| <i>Hähnchen-Salat mit Glasnudeln</i>
<i>chicken salad with glass noodles</i> | | |
| B. Nộm Bò ^{2,7,14} | | 7,5€ |
| <i>Rinder-Salat / beef salad</i> | | |
| C. Nộm Tôm Xoài ^{2,3,7,14} | | 7,9€ |
| <i>Garnelen-Salat mit Mango Streifen</i>
<i>shrimp salad with mango strips</i> | | |
| D. Nộm Chay ^{1,2,7,14}  | | 6,5€ |
| <i>Seitan oder gebratener Tofu-Salat mit Reismudeln</i>
<i>(auf Wunsch mit veganer Sauce)</i>
<i>Seitan or fried tofu salad with rice noodles (with vegan sauce if desired)</i> | | |

VORSPEISEN

4. SALAT ĐU ĐỦ

Grüne Papaya-Julienne mit frischem Koriander, Minze, Chili, Schlangenbohnen, Tomaten, Erdnüssen mit Tamarinden-Vinaigrette


Green papaya julienne with fresh coriander, mint, chili, snake beans, tomatoes, peanuts with tamarind vinaigrette

- | | | |
|--|----------------------|------|
| A. Rind ¹⁴ | beef | 7,9€ |
| B. Garnelen ^{3,14} | shrimp | 8,5€ |
| C. Saitan ^{1,14} oder gebr. Tofu ^{12,14}  | seitan or fried tofu | 7,5€ |

5. NEM CHIÊN (2 Stk.)

Frühlingsrollen: Knusprig frittierte Reispapier-Rolle gefüllt mit Glasnudeln, Mu-Err-Pilzen, Möhren, Kohlrabi, Lauchzwiebeln, Koriander und Chili-Fish-Dip

spring rolls: Crispy fried rice paper roll filled with glass noodles, Mu-Err mushrooms, carrots, kohlrabi, spring onions, coriander and chili fish dip

- | | | |
|---|--|------|
| A. Traditionell mit Schweinehackfleisch und Ei ^{1,2,9} | | 6,9€ |
| <i>traditional with minced pork and egg</i> | | |
| B. Veggie mit Soja-Granulat, Tofu und Chili-Lemon-Dip ^{1,12}  | | 6,5€ |
| <i>veggie with soya granules, tofu and chili-lemon dip</i> | | |

6. DUMPLINGS (4 Stk.)

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit...

steamed dumplings filled with...

- | | | |
|--|------------|------|
| A. Garnelen ^{1,3,7} | shrimp | 6,9€ |
| B. Gemüse ^{1,7}  | vegetables | 6,5€ |

7. WAN TAN CHIÊN (5 Stk.)

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und.....


Crispy dumplings filled with vegetables and.....

- | | | |
|---|---------|------|
| A. Hähnchen ¹ | chicken | 6,9€ |
| B. Tofu ¹²  | tofu | 6,5€ |

8. BÁNH TÔM HỒ TÂY (2 Stk.)

Zwei gebackene Süßkartoffel-Reibekuchen mit...

Two baked sweet potato pancakes with...

- | | | |
|--|--|------|
| A. Garnelen und Chili-Fish Sauce-Dip ^{1,3} | | 7,5€ |
| <i>shrimp and chili-fish sauce-dip</i> | | |
| B. Saitan und Chili-Lemon-Dip ¹  | | 6,9€ |
| <i>saitan and chili-lemon-dip</i> | | |

9. EDAMAME

5,5€

Gekochte japanische Sojabohnen, gesalzen

Cooked Japanese soybeans, salted

SUPPE - TRADITIONELL

10. PHỞ

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit einer kräftigen Brühe.
Serviert mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander

Traditional rice noodle soup with a rich broth. Served with bean sprouts, spring onions and coriander

- | | |
|--|--------------|
| A. Phở Gà ² | 13,9€ |
| mit Hähnchen / with chicken | |
| B. Phở Bò ² | 14,9€ |
| mit Rindfleisch / with beef | |
| C. Phở Chua ^{1,2,3,7,a} | 15,9€ |
| Sauer-Pho-Suppe mit Garnelen und Rind und Tom-Yum
<i>sour pho soup with shrimp and beef and tom yum</i> | |
| D. Phở Chay ^{1,2,12}  | 12,9€ |
| Suppe mit Saitan, Tofu und Gemüse
<i>soup with seitan, tofu and vegetables</i> | |



NUDELN - TRADITIONELL

*Bowl mit lauwarmen Reisnudel & Chili-Lemon-Fish-Sauce
serviert mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, frischen Kräutern,
Salat & Gurke (auf Wunsch mit veganer Lemon-Sauce)*

*Bowl with lukewarm rice noodles & chili-lemon-fish sauce
served with roasted onions, peanuts, fresh herbs,
salad & cucumber (with vegan lemon sauce on request)*

11. BÚN BÒ NAM BỘ

14,5€

- A. **Gebratenes Rindfleisch** mit Sojasprossen
fried beef with soy sprouts
- B. **Gebratenes Saitan¹ und Tofu¹²** mit Sojasprossen 🌱
fried seitan and tofu with soy sprouts

12. BÚN NEM

13,5€

- A. **Knusprige Frühlingsrollen^{1,2,9}** mit Schweinehackfleisch & Ei
crispy spring rolls with pork and egg
- B. **Knusprige Veggie Frühlingsrollen^{1,6,8,12}** mit Soja-Granulat und Tofu 🌱
crispy veggie spring rolls with soy granules and tofu

13. BÚN CHẢ LÁ LỐT - Gegrillte Betel-Blatt-Wraps

14,5€

- A. **Traditionell** mit Rinderhackfleisch² gerollt
traditionally rolled with ground beef
- B. **Veggie** mit Soja – Granulat^{1,6,8,12} gerollt 🌱
veggie rolled with soy-granulat



HAUPTSPESIEN

UNSERE HAUPTSPESIEN WERDEN MIT ERDNÜSSEN & VERSCHIEDENEN GEMÜSEARTEN SERVIERT (PAKCHOI, MÖHREN, ZUCCHINI, BROCCOLI, PAPRIKA, CHAMPIGNONS).
BITTE WÄHLEN SIE DAZU EINE DER UNTEN GELISTETEN AUSWAHLMÖGLICHKEITEN.

OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH PEANUTS & VARIOUS VEGETABLES (PAK CHOI, CARROTS, ZUCCHINI, BROCCOLI, PEPPERS, MUSHROOMS).
PLEASE CHOOSE ONE OF THE OPTIONS LISTED BELOW.

20. PHỞ XÀO ^{1,5,12,14}

Gebr. Reisbandnudeln mit Gemüse, Sellerie, Sojasprossen & gerösteten Zwiebeln
fried rice noodles with vegetables, celery, bean sprouts & roasted onions

21. UDON XÀO ^{1,5,12,14}

Im Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit Gemüse, Sellerie, Sojasprossen & gerösteten Zwiebeln in Teriyaki-Sauce
wok-fried udon noodles with vegetables, celery, bean sprouts & roasted onions in teriyaki sauce

22. CURRY ĐỎ ^{6,7}

Rote-Curry-Sauce mit gebratenem Gemüse, als Auswahl Reis oder Reisbandnudeln in einer Schale
red curry sauce with fried vegetables, choice of rice or rice band noodles in a bowl

23. SỐT XOÀI ^{6,7}

Mango-Curry-Sauce mit gebratenem Gemüse, als Auswahl Reis oder Reisnudeln in einer Schale
mango curry sauce with fried vegetables, choice of rice or rice noodles in a bowl

24. SỐT LẠC ^{6,7,8}

Erdnuss-Sauce mit gebratenem Gemüse, als Auswahl Reis oder Reisnudeln in einer Schale
peanut sauce with fried vegetables, choice of rice or rice noodles in a bowl

25. SỐT ME ⁷

Süße-Chili- Tamarind-Sauce mit gebratenem Gemüse, als Auswahl Reis oder Reisnudeln in einer Schale
sweet chili tamarind sauce with fried vegetables, choice of rice or rice noodles in a bowl

26. SỐT XẢ ỚT ^{1,7,d}

Chili-Lemongrass-Sauce mit gebratenem Gemüse und Ananas, Tomaten, Shiitake Pilze (leicht scharf) mit Reis
chili-lemongrass sauce with fried vegetables and pineapple, tomatoes, shiitake mushrooms (slightly spicy) with rice

27. RAU XÀO ⁷

Teriyaki-Sauce mit gebratenem Gemüse mit Reis
teriyaki sauce with fried vegetables with rice

A. GEBR. HÄHCHEN HÄHNCHENSPIEßE ¹⁴ KNUSPRIGES HÄHNCHEN ^{1,14}	<i>fried chicken / chicken skewers / crispy chicken</i>	13,9€
B. GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE	<i>grilled chicken thigh</i>	14,9€
C. GEBR. RINDFLEISCH	<i>fried beef</i>	14,9€
D. KNUSPRIGE ENTE ¹	<i>crispy duck</i>	16,9€
E. GEBR. GARNELEN ³	<i>fried shrimp</i>	15,9€
F. GEGRILLTE RIESENGARNELEN ³	<i>grilled prawns</i>	19,9€
G. GEBR. SAITAN MIT SOJASPROSSEN ¹ 	<i>fried saitan</i>	13,9€
H. GEBACKENER TOFU MIT SOJASPROSSEN ¹² 	<i>fried tofu</i>	12,9€
I. GEGRILLTES LACHSFILET	<i>grilled lachs</i>	17,9€

SPECIALS

30. SƯỜN NƯỚNG ^b

15,9€

Schweinerippchen mit Sweet-Chili-Tamarind-Soße und Süßkartoffel-Ecken
pork ribs with sweet chili tamarind sauce and sweet potato wedges

31. CÁNH GÀ MẬT ONG ^b

13,9€

Chicken-Wings mit Sweet-Chili-Tamarind-Soße und Süßkartoffel-Ecken
chicken wings with sweet chili tamarind sauce and sweet potato wedges

32. BAO - BURGER

Gedämpfte Bao – Brötchen mit eingelegtem Gemüse, Tomaten, Mango, Gurke und frischem Koriander, serviert mit Süßkartoffel und Cocktail-Dip
steamed bao buns with pickled vegetables, tomatoes, mango, cucumber and fresh coriander, served with sweet potato and cocktail dip

- | | | |
|--|--|--------------|
| A. Hähnchenbrust gegrillt ¹⁴ /
knuspriges Hähnchen ^{1,14} | grilled chicken breast /
crispy chicken | 12,9€ |
| B. Hähnchenkeule gegrillt | grilled chicken thigh | 13,5€ |
| C. Rinder-Patties | beef patties | 13,9€ |
| D. Soja-Patties ^{1,6,12}  | soy patties | 12,5€ |



33. TÔM CHIÊN CỐM ^{1,3,7}

16,9€

Black-Tiger-Garnelen ummantelt mit Grüner-Reis-Panade, als Beilage:
Süßkartoffel-Ecken mit Cocktail-Dip
black tiger prawns coated in green rice breading, as a side dish: Sweet potato wedges with cocktail dip



BEILAGEN

Jasminreis/Reisbandnudeln/Reisnudeln	<i>jasmine rice/rice noodles/rice noodles</i>	2,9€
Curry-/ Mango-/ Erdnusssauce	<i>curry/mango/peanut sauce</i>	2,9€
Udon-Nudeln	<i>udon noodles</i>	3,5€
Gedämpftes Gemüse	<i>steamed vegetables</i>	4,5€
Süßkartoffel 🌿	<i>sweet potato</i>	4,5€
Golden gebackener Bio-Tofu (2 Stk.) 🌿	<i>golden baked organic tofu (2 pcs.)</i>	4,9€
Saitanwürfel 🌿	<i>saitan cubes</i>	4,9€
Hähnchenspieße / knuspriges Hähnchen	<i>chicken skewers/crispy chicken</i>	6,5€
Hähnchenkeule	<i>chicken thigh</i>	6,9€
Knuspriges Entenfilet	<i>crispy duck fillet</i>	7,9€
Großgarnelenspieß (3 Stk.)	<i>big prawn skewer (3 pcs.)</i>	6,9€
Gegrilltes Lachsfilet ²	<i>grilled salmon fillet</i>	8,9€

DESSERTS

- 40. CHIA - PUDDING** ⁷ **5,9€**
Chiasamen-Pudding mit Kokosmilch und frischem Obst
chia seed pudding with coconut milk and fresh fruit
- 41. KEM XÔI** ¹⁴ **6,5€**
Klebreis mit Eis, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und frischem Obst
sticky rice with ice cream, served with coconut milk, peanuts and fresh fruit
- 42. BÁNH CHUỐI NẾP** ¹⁴ **5,9€**
Gedämpfter Bananen-Klebreis-Kuchen, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und frischem Obst
steamed banana sticky rice cake served with coconut milk, peanuts and fresh fruit
- 44. MOCHI EIS** ¹ **6,5€**
Cremige japanische Eiscreme, umhüllt mit einem zartem Teig aus Reismehl mit verschiedenem fruchtigem Geschmack
creamy Japanese ice cream coated in a delicate rice flour batter with a variety of fruity flavors



SUSHIKARTE



MAKI SUSHI (6 STK.)

Mit Algen umwickelte Reisrollen | Rice rolls wrapped in seaweed

- | | | | |
|--------------------------------------|------|---|------|
| 101. AVOCADO ⁷ 🌿 | 4,9€ | 111. TEKKA AVO ² | 5,9€ |
| Avocado / avocado | | Thunfisch, Avocado / tuna, avocado | |
| 102. KAPPA 🌿 | 4,7€ | 112. UNAGI ¹³ | 5,9€ |
| Gurke / cucumber | | Süßwasseraal / eel | |
| 103. SHIITAKE ⁷ 🌿 | 4,7€ | 113. SALMON SKIN ² | 4,9€ |
| Jap. Pilze / jap. mushroom | | Gegrillte Lachshaut / grilled salmon skin | |
| 104. SHINKO ⁷ 🌿 | 4,7€ | 114. CALIFORNIA | 4,9€ |
| Eingelegter Rettich / pickled radish | | Surimi, Avocado / suri, avo. | |
| 105. INARI ^{7,12} 🌿 | 4,7€ | 115. EBI ³ | 5,5€ |
| Tofutasche / tofu pouch | | Große Garnelen / king prawn | |
| 106. KAMPYO ⁷ 🌿 | 4,7€ | 116. EBICADO ³ | 5,9€ |
| Eingelegter Kürbis / pickled pumpkin | | Große Garnelen, Avocado / king prawn, avo. | |
| 107. SAKE ² | 5,2€ | 117. SPYEBI ³ | 5,5€ |
| Lachs / salmon | | Große Garnelen, Lauchzwiebeln
/ king prawn, onion | |
| 108. SAKE AVO. ² | 5,5€ | 118. IKURA ² | 6,2€ |
| Lachs Avocado / salmon avocado | | Lachskaviar / salmon caviar | |
| 109. SAKE KAPPA ² | 5,5€ | 119. SPICY TUNA ² 🌶️ | 6,2€ |
| Lachs, Gurke / salmon, cucumber | | Gekochter Thunfisch,
Lauchzwiebeln, scharf
/ cooked tuna, chives, spicy | |
| 110. TEKKA ² | 5,5€ | | |
| Thunfisch / tuna | | | |



NIGIRI SUSHI (2 STK.)

Handgeformter und kunstvoll belegter Reis /
Hand rolled and skillfully topped rice)

120. INAGI ¹² 🌿 4,5€

Tofutasche / *tofu pouch*

121. SHITAKE ⁷ 🌿 4,5€

Jap. Pilze / *jap. mushroom*

122. AVOCADO 🌿 4,7€

Avocado

123. SAKE ² 4,9€

Lachs / *salmon*

124. MAGURO ² 5,9€

Thunfish / *tuna*

125. SURIMI 4,7€

Krebsfleischimitat / *surimi*

126. UNAGI ¹³ 5,9€

Süßwasseraal / *eel*

127. EBI ³ 5,9€

Großgarnelen / *king prawn*

128. IKURA ² 6,5€

Lachskaviar / *salmon caviar*

129. FLAMBIERTER LACHS ² 5,9€

Flambierter Lachs / *flamed salmon*

130. GUNKAN SPICY EBI ³ 🌶️ 6,5€

Große Garnelen, Lauchzwiebeln, scharf / *king prawn, chives, spicy*

131. GUNKAN TEKKA 🌶️ 6,5€

Gehackter Thunfisch, Lauch, scharf / *minced tuna, chives, spicy*

132. GUNKAN SALMON 🌶️ 6,5€

Lachs, Lauchzwiebeln, scharf / *salmon, chives, spicy*

133. GUNKAN SPICY TUNA ² 🌶️ 6,5€

Thunfisch, Lauchzwiebeln, scharf / *tuna, chives, spicy*



FUTO MAKI (6 STK.)

134. MALEFICENT ROLL ⁹ 7,9€

Avocado, Gurke, Shiitake, Rettich
/ *avocado, cucumber, shiitake mushroom, radish*

135. MASSIVE ROLL ^{2,3} 9,5€

Lachs, Surimi, Shinko, Avocado, Masago, Kappa, Ebi
/ *salmon, surimi, shinko, avocado, cucumber, tobiko*

INSIDE OUT SUSHI (8 STK.)

Zutaten umhüllt mit Noriblatt, Reis außen,
/ingredients on the inside wrapped with nori, rice on the outside

- 140. SAKE I.O.** ^{2,9} 8,9€
Lachs, Avocado, Masago / salmon, avocado, masago
- 141. HOT SPICY I.O.** ² 🌶️ 8,9€
Lachs, Lauch, Gurke, Chili / salmon, spring onion, cucumber, chili
- 142. PHILADELPHIA I.O.** ^{2,9} 9,2€
Frischkäse, Lachs, Avo., Masago / cream cheese, salmon, avo., masago
- 143. TEKKA I.O.** ² 9,5€
Thunfisch, Avocado, Masago / tuna, avocado, masago
- 144. HOT SPICY TEKKA I.O.** ² 🌶️ 9,5€
Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili, Masago / tuna, cucumber, spring onion, masago
- 145. YAKITORI I.O.** ⁷ 8,5€
Würziges gebratenes Hühnerfleisch, Gurke, Sesam
/ fried chicken, cucumber, sesam
- 146. EBI - AVO I.O.** ³ 9,5€
Große Garnelen, Avocado, Masago / prawns, avocado, masago
- 147. HOT SPICY EBI I.O.** ³ 🌶️ 9,5€
Große Garnelen, Chili, Gurke, Lauch, Masago / prawn, chili, cucumber, spring onion, masago
- 148. SALMON - SKIN I.O.** ² 8,5€
Gegrillte Lachshaut, Gurke, Masago/
grilled salmon skin, cucumber, masago
- 149. CALI I.O.** ³ 8,9€
Krebsfleischimitat, Avocado, Masago / surimi, avocado, masago
- 150. RUCOLA CHEEZY I.O.** 7,9€
Rucola, Frischkäse, Sesam / arugula, cream cheese, sesam
- 151. BRAVOCADO I.O.** 🌿 7,9€
Avocado
- 152. VEGGIES I.O.** 🌿 8,5€
Avocado, Shinko, Shiitake, Sesam / avo., radish, shiitake, sesam



Panierte Philadelphia Roll mit hausgemachter Spezi­alsauce /
Tempura fried Philadelphia roll served with homemade special sauce

155. SAKE TEMPURA ^{1,2,6}

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch /
salmon, avocado, cucumber, onion

9,5€

156. EBI TEMPURA ^{1,3,6}

Garnelen, Avocado, Gurke /
prawn, avocado, cucumber

9,9€

157. TEKKA TEMPURA ^{1,2,6}

Thunfisch, Lauch, Avocado, Gurke /
tuna, spring onion, avo., cucumber

9,9€

158. VEGGIE TEMPURA ¹

Avocado, Shinko, Gurke, Kanpyo /
avo., shinko, cucumber, kanpyo

8,5€

159. YAKITORI TEMPURA ^{1,6}

Jap. Hähnchenspieße, Gurke, Lauch /
jap. chicken skewers, cucumber, spring onion

8,9€

160. KANI TEMPURA ^{1,6}

Krebsfleischimitat, Avocado / *surimi, avocado*

8,9€



TEMPURA ROLL (6 STK.)

161. TEMAKI SAKE ²

Lachs, Avo., Gurke, Masago /
salmon, avo., cucumber, masago

6,9€

162. TEMAKI KANI ²

Krebsfleischimitat, Avo, Gurke, Masago /
surimi, avo, cucumber, masago

6,5€

163. TEMAKI TEKKA ²

Thunfisch, Avo, Gurke, Masago /
tuna, avo, cucumber, masago

7,5€

164. TEMAKI EBI ²

Großgarnelen, Avo, Gurke, Masago /
prawns, avo, cucumber, masago

7,5€



TEMAKI (1 STK.)

165. SASHIMI SAKE ²

Lachs 6 Stk. / *salmon 6 pcs.*

13,9€

166. SASHIMI MAGURO ²

Thunfisch 6 Stk. / *tuna 6 pcs.*

15,9€

167. MORIAWASE ²

versch. Fischarten 12 Stk. / *diff. fish 12 pcs*

25,9€



SASHIMI

SUSHI KOMPOSITONEN

- 170. KOMPO 1** ⁷ **15,5€**
6 Kampyo Maki, 6 Shiitake Maki, 8 Veggies Inside-out
- 171. KOMPO 2** ^{1,2} **16,9€**
6 Lachs Maki, 8 Sake Baked Roll, 3 Nigiri (Sake, Thunfisch, Ebi)
- 172. KOMPO 3** ² **14,9€**
6 Lachs – Avo Maki & California Maki, 2 Lachs Nigiri, 1 Thunfisch Nigiri
- 173. KOMPO 4 - NIGIRI KOMPO** ^{2,3} **15,5€**
8 Nigiri: 2 Lachs, Tekka, Ebi, Surimi, Unagi, 2 Avocado
- 174. KOMPO 5** ² **16,9€**
4 Salmon Skin I.O., 4 California I.O., 2 Nigiri (Tekka, Lachs), 6 Ebi Maki
- 175. KOMPO 6** ^{2,3} **16,9€**
4 Hot Spicy Sake, 4 Ebi Avocado Inside-out, 6 Sake Kappa, 2 Nigiri (Lachs, Ebi)
- 176. KOMPO 7** ^{1,2,3} **17,9€**
6 Sake Tempura, 6 Ebi Maki, 3 Nigiri (Unagi, Sake, Surimi)
- 177. KOMPO 8** ^{2,3} **18,5€**
6 Sake Avocado Maki, 6 Tekka Avocado Maki, 5 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Surimi, Unagi)
- 178. KOMPO 9** ^{2,3} **18,9€**
8 Hot Spicy Tekka I.O., 4 Hot Spicy Sake I.O., 3 Nigiri (Ebi, Thunfisch, Sake)

POKE BOWL

(Serviert mit Salat, Cherry Tomaten, Rettich, Seetang Salat, Avo, Gurke, hausgemachter Sauce, Sushi Reis/Served with salad, cherry tomatoes, wakame, avo., homemade dressing, sushi rice)

- 180. SALMON BOWL** ² **14,5€**
Flambiertes Lachs / *flamed salmon*
- 181. TARTAR BOWL** ² **15,9€**
Gehackter Lachs, Thunfisch, Garnelen
/ *sliced salmon, tuna, prawns*
- 182. EBI TEMPURA BOWL** ³ **15,9€**
Panierte Großgarnelen
/ *tempura-fried blacktiger prawns*
- 183. YAKITORI BOWL** ³ **13,5€**
Jap. Hühnchenspieß / *jap. skewered chicken*
- 184. SASHIMI BOWL** ² **18,5€**
Versch. Fischescheiben / *various sliced raw fish*



CHICHI CHOOSE - TO SHARE

190. MENÜ 1 ^{1,2,3,6} (für 2 Personen/for 2 Pers.) 39€

4 Sake I.0, 4 Rucola – Cream Cheese I.0
6 Sake Maki, 6 Ebi Avocado Maki
4 Nigiri (Lachs, Ebi, Unagi, Thunfisch)
6 Stk. Salmon Tempura

191. MENÜ 2 ^{1,2,3,6} (für 3-5 Personen/for 3-5 Pers.) 79€

8 Tekka I.0, 8 Yakitori I.0, 8 Avocado I.0
24 Maki (Lachs, California, Gurke, Thunfisch)
12 Stk. Tempura (Lachs, Veggie)
4 Nigiri (Gunkan Spicy Ebi, Gunkan Salmon)
6 Futo Maki

192. MENÜ 3 ^{1,2,3,6} (für 5 Personen/for 5 Pers.) 99€

8 California I.0, 8 Philadelphia I.0
8 Stk. Rainbow Roll
24 Maki (Lachs, Ebi Avocado, Tekka, Shinko)
6 Sake Tempura
3 Temaki (Sake, Surimi, Ebi)
10 Nigiri (Ikura, Ebi, Gunkan Teka, Sake, Thunfisch)

SPECIAL ROLLS

	4 pcs.	8 pcs.
193. FLAME ROLL ^{1,2}	8,9€	16,9€
außen: Lachs / innen: Ebi Tempura, Avo		
194. RAINBOW ROLL ^{1,2}	11,9€	20,9€
außen: Lachs, Thunfisch, Ebi / innen: Surimi, Avocado, Gurke		
195. DRAGON ROLL ^{2,13}	10,9€	18,9€
außen: Unagi / innen: Sake, Avo, Gurke		
196. FUJIYAMI ROLL ²	9,9€	17,9€
außen: Flambierter Salmon / innen: Tempura Lachs, Frischkäse, Gurke		
197. CREAMY AVOCADO ⁴	8,9€	16,9€
außen: Avocado / innen: Shinko, Shiitake, Kanpyo		

ZUSATZSTOFFE

1. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
2. Fisch 3. Krebstiere
4. Schwefeldioxyde und Sulfite
5. Sellerie 6. Milch und Laktose
7. Sesamsamen 8. Nüsse
9. Eier 10. Lupinen 11. Senf
12. Soja 13. Weichtiere 14. Erdnüsse

a. mit Farbstoffen b. mit Konservierungsstoffen
c. mit Antioxidationsmittel
d. mit Geschmacksverstärker
e. Geschwefelt f. Geschwärzt g. Geschwächt
h. mit Phosphat i. mit Süßungsmitteln
j. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
k. enthält eine Phenylalaninquelle
l. Koffeinhaltig m. Chininhaltig

KALTGETRÄNKE

Softdrinks

	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{a,l} Cola Zero ^{a,l} Fanta ^a Sprite	2,9€	4,5€
Tonic Water ^{a,m} Bitter Lemon ^{c,l} Ginger Ale ^{b,c} Ginger Beer ^{b,c,m}	3,2€	4,9€
Wasser still / sprudel	2,5€	4,0€
	Flasche	7,0€

Soft / Schorle

	0,2l	0,4l
Orange	3,2€	4,9€
Apfel	3,2€	4,9€
Maracuja ^{Nektar}	3,2€	4,9€
Kirsche ^{Nektar}	3,2€	4,9€
Banane ^{Nektar}	3,2€	4,9€
Mango ^{Nektar}	3,2€	4,9€
Ananas	3,2€	4,9€
Kiba	3,2€	4,9€

Bier

	0,3l	0,5l
Krombacher vom Fass	3,9€	5,5€
Radler (mit Sprite)	3,9€	5,5€
Krombacher Weizenbier		5,9€
Krombacher Alkohol-frei Pils (0,33l)	3,9€	
Krombacher Alkohol-frei Weizen		5,9€
Saigon Bier (Vietnam)	4,5€	
Tiger Bier (Singapur) (0,33l)	4,5€	



TEE & KAFFEE

	Tasse	Kanne
Trà gừng Bạc Hà Bio-Tee aus frischem Ingwer, Minzblättern, Orangenscheibe, Honig & Limettensaft / <i>organic tea made from fresh ginger, mint leaves, orange slice, honey & lime juice</i>	4,9€	
Trà gừng Sả Bio-Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblättern & Honig / <i>organic tea made from fresh ginger, lemongrass, limes, lime leaves & honey</i>	4,9€	
Trà Nhài [!] Grüner Tee mit Jasminblüten / <i>green tea with jasmine flowers</i>	3,9€	5,9€
Trà Xanh [!] Grüner Tee / <i>green tea</i>	3,9€	5,9€
Trà Cung Đình Huế Belebende Mischung mit 16 verschiedenen vitalisierenden Teesorten Asiens / <i>invigorating blend with 16 different vitalizing teas from Asia</i>	3,9€	5,9€
Cà Phê Sữa Nóng [!] Vietnamesischer Kaffee (Schwarz oder mit süßer Kondensmilch) / <i>vietnamese coffee (black or with sweet condensed milk)</i>	4,9€	
Cà Phê Sữa Đá [!] Vietnamesischer Eiskaffee mit süßer Kondensmilch / <i>vietnamese ice coffee with sweet condensed milk</i>		5,5€
Espresso [!]	2,9€	
Café Crema [!]	3,9€	
Cappuccino [!]	4,9€	
Latte Macchiato [!]	4,9€	

HOMEMADE DRINKS

Chanh Đá

6,5€

Limonade aus Limette, Minze, Zuckerrohr-Sirup (auf Wunsch mit Sprudel) /
lemonade made from lime, mint, sugar cane syrup (with sparkling water if desired)

Chanh Mùi

6,5€

Limonade aus Limette, Koriander, Mandel-Sirup, Ginger Beer, Sprudel-Wasser /
lemonade made from lime, coriander, almond syrup, ginger beer, sparkling water

Dứa Leo

6,5€

Limonade aus Gurke, Limette, Zuckerrohr-Sirup /
lemonade made from cucumber, lime, sugar cane syrup

Trà Chanh ¹

6,5€

Grüner Eistee mit Limette, Zuckerrohr und Holunder-Sirup /
green iced tea with lime, sugar cane and elderberry syrup

Trà Đào Cam Sả ¹

6,5€

Pfirsich Eistee mit Grüner Zitronengras Tee, Orange und Peach-Sirup /
peach iced tea with green lemongrass tea, orange and peach syrup

Aloe Vera

6,5€

Aloe Vera Nektar, Limette, Limettenblätter / *aloe vera nectar, lime, lime leaves*

Mango Lassi

6,5€

Mango mit Ananassaft, Kokosmilch / *mango with pineapple juice, coconut milk*

Avocado Lassi ⁶

6,5€

Avocado mit Milch, süße Kondensmilch / *avocado with milk, sweet condensed milk*

Erdbeer Lassi ⁶

6,5€

Erdbeeren, Bananenektar, Milch, Kondensmilch / *strawberries, banana nectar, milk, condensed milk*

Ananas Lassi ⁶

6,5€

Ananas, Minze, Limetten, Milch, Rohrzucker / *pineapple, mint, lime, milk, cane sugar*

COCKTAILS

SAIGON MULE ^{b,c,m}

Reis Vodka, Limetten, Gurkenscheiben, Ginger Beer /
rice vodka, limes, cucumber slices, ginger beer

8,9€

BASIL SMASH

Gin, Limettensaft, Rohrzucker, vietnamesischer Basilikum /
gin, lime juice, cane sugar, Vietnamese basil

8,9€

GREEN TEA MOJITO [!]

Havana Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Green Tea, Soda /
havana rum, lime, cane sugar, mint, green tea, soda

8,9€

HALO ESPRESSO [!]

Wodka, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup / *vodka, kahlúa, espresso, sugar syrup*

8,9€

WHISKEY SOUR ⁹

Bourbon, Limetten, Rohrzucker, Eiweißschaum / *bourbon, limes, cane sugar, egg white foam*

8,9€

HUGO

Prosecco, Holunder, Limetten, Minze / *prosecco, elderberry, lime, mint*

6,9€

APEROL SPRITZ ^{c,m}

Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda / *prosecco, aperol, orange slice, soda*

6,9€

LONGDRINKS

CUBA LIBRE ^{a,c,l} 7,9€

GIN TONIC ^{a,m} 7,9€

WHISKEY COLA ^{a,c,l} 7,9€

SPIRITUOSEN

REISWODKA 2cl 4,5€

WODKA 2cl 4,5€

JÄGERMEISTER 2cl 4,5€

WHISKEY 2cl 4,5€

WEIN

WEIßWEIN

(WEIßWEIN AUF WUNSCH
AUCH ALS SCHORLE)

0,2l 0,75l

GRAUBURGUNDER
RIESLING

6,5€ 22€

6,5€ 22€

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER
MERLOT

0,2l 0,75l

6,5€ 22€

6,5€ 22€

ROSÉ WEIN

ROSÉ WEIN

0,2l 0,75l

6,5€ 22€