



Aperitif

Code	Name	Menge	Preis
301.	Sake (Japanischer reisschnaps)	- 12% Vol. 4 cl	3,80 €
302.	Prosecco DOC trocken	- 10,5% Vol. 0,1 l 0,75 l	4,90 € 27,90 €

Spirituosen

303.	Grappa (Italienischer Tresterschnaps)	- 40% Vol. 2 cl	4,20 €
304.	Japanischer whiskey	- 43% Vol. 2 cl	4,20 €
305.	Rượu nếp (Vietnamesischer reisschnaps)	- 30% Vol. 2 cl	4,20 €
306.	Jägermeister	- 35% Vol. 2 cl	3,20 €
307.	Schierker feuerstein	- 35% Vol. 2 cl	3,20 €
308.	Ramazzotti	- 30% Vol. 2 cl	3,20 €

日本酒





Wasser

Code	Name	Menge	Preis
311.	Mineralwasser mit	0,25 l	2,30 €
312.	Kohlensäure	0,75 l	6,30 €
313.	Stilles Wasser	0,25 l	2,30 €
314.		0,75 l	6,30 €

Alkoholfreie Getränke

320.	Bitter Lemon (15,17)	0,25 l	3,40 €
321.	Ginger Ale (15)		
322.	Tonic Water (15)		
323.	Cola (16, 19)	0,3 l	3,30 €
324.	Spezi (16, 19)	0,5 l	5,20 €
325.	Fanta (19)		
326.	Sprite		
327.	Cola zero (16,19)		
328.	Kiba	0,3 l	4,10 €
		0,5 l	5,50 €
329.	Lycheesaft	0,2 l	3,60 €
330.	Mangosaft	0,5 l	5,60 €
327.	Orangensaft (17)	0,2 l	3,20 €
328.	Apfelsaft (17)	0,5 l	5,50 €
329.	Apfelschorle (17)		
330.	Avocado- Lassi		6,50 €
331.	Mango- Lassi		5,90 €





Heiße Getränke

Code	Name	Preis
338.	Kanne Sencha Tee Japanischer Grüntee	
339.	Kanne Jasmin Tee	4,50 €
340.	Kanne Grüntee	
341.	Zitronengras-Ingwer-Tee	4,90 €
342.	Tasse Kaffee ⁽¹⁶⁾	2,90 €
343.	Cafe au Lait ^(7,16) (Kaffee mit heißer Milch)	3,20 €
	Kaffee mit Kakao ^(7,16)	3,40 €
345.	Cappuccino ^(7,16)	3,50 €
	Cappuccino mit Kakao ^(7,16)	3,80 €
347.	Espresso ⁽¹⁶⁾	2,50 €
	Doppelter Espresso ⁽¹⁶⁾ (Espresso mit einem Schuss Milch)	4,90 €
348.	Latte Macchiato ^(7,16)	3,90 €
349.	Kakaostraum ^(7,16)	3,50 €
500.	Vietnamesischer Kaffee ^(7,16)	4,20 €

Getränke





Vom Fass

Code	Name	Menge	Preis
350.	Hasseröder Pils	0,3 l	3,30 €
		0,5 l	5,20 €
351.	Hasseröder Fürstenbräu Granat	0,3 l	3,40 €
		0,5 l	5,40 €
352.	Alsterwasser/Radler	0,3 l	3,00 €
		0,5 l	5,00 €

Flasche

360	Weizen Hell		
361.	Weizen Dunkel	0,5 l	5,30 €
362.	Weizen Alkoholfrei		
363.	Bier alkoholfrei (Beck)	0,33 l	3,30 €
364.	Asahi Bier (Japan)	0,33 l	4,90 €
365.	Saigon Bier (Vietnam)		

Bier





Weißwein

Code	Name	Preis
370.	Kallstadt Grauburgunder QbA – trocken – Pfalz	6,20 €
371.	Kaspar Herke Oestricher Riesling – trocken – Nahe	6,20 €
372.	Roter Bur Müller-Thurgau QbA – lieblich – Baden	6,20 €
Rosé		
376.	Roséwein, – Feinherb – Baden	6,20 €

Offene Weine

(12)-(0,2 L)





Rotwein

Code	Name	Preis
373.	Lergenmüller Spätburgunder – trocken – Pfalz	6,20 €
374.	Cinolo Primitivo Puglia IGP, – halbtrocken – Italien	6,20 €
375.	Portugieser & Dornfelder, – lieblich – Rheinhessen	6,20 €
380.	Weinschorle Weiß / Rot / Rosé	5,40 €

Offene Weine

(12)-(0,2 L)





Weißwein

Code	Name	Preis
401.	Naturtalent Weißburgunder vom Löss – trocken – Pfalz – 12,5% vol	25,90 €
402.	Blattgold Grauburgunder – trocken – Rheinhessen – 12% vol	24,90 €
403.	Rheingau Riesling – trocken – Rheingau – 11,5% vol	24,90 €

Flaschenweine

(12)-(0,75 L)





Rotwein

Code	Name	Preis
405.	Ursprung Cuvée Rot Weingut Markus Schneider - trocken - Pfalz - 13,5% vol	27,90 €
406.	Rothschild Ausières Merlot (Französisch) Pays d'Oc IGP Domaines Barons de Rothschild Lafite - 14% vol	29,90 €
407.	Masseria Esevo Sangiovese Primitivo (Italien) Vigne Vecchie, Puglia IGT, Torrevvento - 13% vol	31,90 €

Rosé

408.	Zenato Bardolino Chiaretto (Italien) Bardolino Chiaretto DOC - 12,5% vol	22,90 €
------	---	---------

Flaschenwein

(12)-(0,75 L)





Hausgemachte Cocktails

(17) Alkoholfreie Cocktails

Code	Name	Preis
501.	Lemongras Cooler (Zitronengras, Ingwer, Limette, brauner Zucker, Soda, Minze)	5,90 €
502.	Virgin Lychee Mojito (Lycheesaft, Limette, brauner Zucker, Minze, Soda)	5,90 €
503.	Vietnamese Passion Fruit Cooler (Passionfruchtsaft, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda)	5,90 €

Cocktails

504.	Aperol Spritz (18,19,12,20) (Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe)	7,50 €
505.	Yuzu Mojito (17) (Limette, Yuzusaft, weißer Rum, brauner Zucker, Minze, Soda)	7,50 €
506.	Saigon Sunrise (17) (Vietnamesischer Reisschnaps Orangensaft, brauner Zucker, Soda, Limette, Grenadine)	7,50 €



Warme Vorspeisen

Code Name

Preis

1. Edamame (6)
Gedämpfte japanische Bohnen, verfeinert mit Meersalz 4,90 €
2. Gyoza Chicken (5 Stück) (1,3,6)
Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch und Gemüse 5,90 €
3. Gyoza Veggie (5 Stück) (1,3,6)
Vegetarische gebratene Teigtaschen mit Gemüse 5,50 €
4. Garnelen Tempura (3 Stück) (1,2,3,6,7)
Knusprige Garnelen mit hausgemachter Mayonnaise 6,90 €
5. Mini Frühlingsrollen (8 Stück) (1,6)
Knusprige Frühlingsrollen mit Gemüse 5,50 €
6. Vietnamesische Frühlingsrolle (2 Stück) (1,6) 5,90 €
Zwei traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinebauch, Garnelen, Eier, Karotten, Zwiebeln, Morcheln, Kohlrabi und Glasnudeln
7. Karaage (3 Stück) (1,3,6) 6,90 €
Knuspriges japanisches Hähnchen



Suppen

Code	Name	Preis
11.	Misosuppe mit Tofu (6,9) Traditionelle japanische Suppe mit Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln und Miso-Paste	5,50 €
12.	Misosuppe mit Lachs (4,6,9) Herzhafte Misosuppe mit zartem Lachs, Tofu, Algen, Frühlingszwiebeln und Miso-Paste	6,90 €
13.	Pekingsuppe (1,3,6) Süß-sauer Suppe mit Gemüse und Fleisch	4,50 €
14.	Wantansuppe (1,3,6) Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,90 €
15.	Glasnudelsuppe (1,3) Glasnudeln mit Hühnerfleisch, frischem Gemüse und Koriander	5,90 €
16.	Currysuppe mit Hühnerfleisch (leicht scharf) (1,3,15) Cremige Currysuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse	5,90 €



Salate

Code	Name	Preis
20.	Algensalat (3,11) Seetang mit Sesam	5,90 €
21.	Mangosalat (5,6,9) Frische grüne Mango mit Karotten, Gurken, gerösteten Erdnüssen, Cashew und hausgemachtem Dressing	7,50 €
	- Mit Garnelen (2,5,6,9)	10,50 €
22.	Avocado-Salat (5,6,8,10) Frische grüne Mango mit Karotten, Gurken, gerösteten Erdnüssen, Cashew und hausgemachtem Dressing	7,90 €
	- Mit Garnelen (2,5,6,8,10)	10,90 €



Phở

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe

(Verfeinert mit Kräutern, Koriander und Frühlingszwiebeln.)

Code	Name	Preis
30.	Phở mit Tofu (1,6,15)	12,50 €
31.	Phở mit Rindfleisch (1,6,15)	13,90 €
32.	Phở mit Hühnerfleisch (1,3,6,15)	12,90 €



Vietnamesische Gerichte

Code	Name	Preis
40.	Gebratene Glasnudeln mit Kräutern und Koriander	
a.	Mit Rindfleisch (1,6,15)	15,90 €
b.	Mit Hühnerfleisch (1,3,6,15)	13,90 €
c.	Mit Meeresfrüchten (scharf) (1,2,4,6,14,15)	15,90 €
d.	Mit Knusprig Ente (1,3,6,15)	15,90 €
41.	Gebratene Reisbandnudeln mit Kräutern und Koriander	
a.	Mit Rindfleisch (1,6,15)	15,90 €
b.	Mit Hühnerfleisch (1,3,6,15)	13,90 €
c.	Mit Meeresfrüchten (1,2,4,6,14,15)	15,90 €
d.	Mit Knusprig Ente (1,3,6,15)	15,90 €
42.	Bún Bò Nam Bộ (1,5,6,15)	14,90 €
	Lauwarme Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, frischen Kräutern, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Knoblauch und Spezialität Fischsoße	
43.	Bún Nem (1,5,6,15)	13,90 €
	Lauwarme Reisnudeln mit vietnamesischer Frühlingsrolle, frischen Kräutern, Salat und Spezialität Fischsoße	
50.	Rindersteak mit Pfeffersauce und Süßkartoffelpommes (6,7)	28,90 €
	special! Saftiges Rindsteak, perfekt gegrillt, serviert mit einer würzigen Pfeffersauce nach vietnamesischer Art (mit schwarzem Pfeffer, Sojasauce und einem Hauch Honig). Dazu knusprige Süßkartoffelpommes.	





Gebratene Nudelgerichte

Code Name

Preis

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse (1,3,6,15) | 11,50 € |
| 61. | Gebratene Nudeln mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse (1,3,6,15) | 13,90 € |
| 62. | Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Gemüse (1,3,6,15) | 14,90 € |
| 63. | Gebratene Nudeln mit Riesengarnelen und Gemüse (1,3,6,15) | 14,90 € |
| 64. | Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse (1,2,3,6,15) | 14,90 € |

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),
Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)





Gebratene Reisgerichte

Code	Name	Preis
70.	Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse (1,3,6,15)	11,90 €
71.	Gebratener Reis mit knusprigem Hühnerfleisch und Gemüse (1,3,6,15)	13,90 €
72.	Gebratener Reis mit knuspriger Ente und Gemüse (1,3,6,15)	14,90 €
73.	Gebratener Reis mit Riesengarnelen und Gemüse (1,2,3,6,15)	14,90 €

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),
Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)





Süß-Sauer-Gerichte

Blumenkohl, Zuckererbsen, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Champion, serviert mit Reis und wahlweise mit:

Code	Name	Preis
91.	Gebackenes Hühnerfleisch (1,6,15)	13,90 €
92.	Krosse Ente (1,6,15)	15,90 €
93.	Riesengarnelen (1,2,6,15)	15,90 €
95.	Medium gegrilltes Lachsfilet (1,2,4,6,15)	19,90 €

Curry-Gerichte (Leicht scharf)

Blumenkohl, Zuckererbsen, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Champion, serviert mit Reis und wahlweise mit:

100.	Hühnerfleisch (1,6,15)	12,90 €
101.	Gebackenes Hühnerfilet (1,6,15)	13,90 €
102.	Krosse Ente (1,6,15)	14,90 €
103.	Riesengarnelen (1,2,6,15)	15,90 €
104.	Rindfleisch (1,6,15)	15,90 €
105.	Medium gegrilltes Lachsfilet (1,2,4,6,15)	19,90 €

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),
Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)





Erdnuss-Gerichte

Blumenkohl, Zuckererbsen, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Champion, serviert mit Reis und wahlweise mit:

Code	Name	Preis
110.	Hühnerfleisch (1,6,15)	12,90 €
111.	Gebackenes Hühnerfilet (1,6,15)	13,90 €
112.	Krosse Ente (1,6,15)	15,90 €
113.	Riesengarnelen (1,2,6,15)	15,90 €
114.	Rindfleisch (1,6,15)	15,90 €
115.	Medium gegrilltes Lachsfilet (1,2,4,6,15)	19,90 €
116.	Tofu (1,6,15)	11,90 €

Hoisin-Gerichte

Blumenkohl, Zuckererbsen, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Champion, serviert mit Reis und wahlweise mit:

120.	Hühnerfleisch (1,5,6,15)	12,90 €
121.	Gebackenes Hühnerfilet (1,5,6,15)	13,90 €
122.	Krosse Ente (1,5,6,15)	15,90 €
123.	Riesengarnelen (1,2,5,6,15)	15,90 €
124.	Rindfleisch (1,5,6,15)	15,90 €
126.	Tofu (1,5,6,15)	11,90 €
127.	Ente „Việt Quán“ (Leicht scharf) (1,6,15)	18,90 €
	Knusprige Ente mit Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen	
128.	Huhn „Việt Quán“ (Leicht scharf) (1,6,15)	17,90 €
	Knuspriges Hühnerfilet mit Hühnerfleisch, Garnelen und Rindfleisch	

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),

Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)





Mango-Gerichte

Blumenkohl, Zuckererbsen, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Paprika, Champion, serviert mit Reis und wahlweise mit:

Code	Name	Preis
130.	Hühnerfleisch (1,6,15)	12,90 €
131.	Gebackenes Hühnerfleisch (1,6,15)	13,90 €
132.	Krosse Ente (1,6,15)	15,90 €
133.	Riesengarnelen (1,2,6,15)	15,90 €
134.	Rindfleisch (1,6,15)	15,90 €
135.	Medium gegrilltes Lachsfilet (1,2,3,4,6,15)	19,90 €
136.	Tofu (1,6,15)	11,90 €

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),

Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)





Bowl-Menüs

Alle Bowls werden mit lauwarmem Sushi-Reis, Edamame, Avocado, Mango, Gurken, Karotten, Nori-Streifen, Sesam und hausgemachter Soße serviert.

Code	Name	Preis
140.	Vegetarische Bowl (1,6,11) Mit frittierter Mini-Frühlingsrolle	13,90 €
141.	Crispy Tofu Bowl (1,3,6,11) Eingelegter, frittierter Tofu	13,90 €
142.	Golden Chicken Bowl (1,3,6,7,11) Knuspriges Hähnchenbrustfilet	14,90 €
143.	Fresh Salmon Bowl (4,6,11) Frischer, roher Lachs	15,90 €
144.	Tempura Treat Bowl (1,2,3,6,11) Knusprige Garnelen-Tempura	15,90 €
145.	Tuna Poke Bowl (4,6,11) Frischer, roher Thunfisch	17,90 €





Udon-Nudelgerichte

Code	Name	Preis
150.	Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch/Kräutern (1,6,15)	13,90 €
151.	Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und knusprigem Hühnerfleisch/Kräutern (1,6,15)	14,90 €
152.	Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und knuspriger Ente/Kräutern (1,6,15)	16,90 €
153.	Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und Tempura Garnelen/Kräutern (1,2,6,15)	16,90 €
154.	Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und Rindfleisch/Kräutern (1,6,15)	16,90 €
156.	Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse und frittiertem Tofu/Kräutern (1,6,15)	13,90 €

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),
Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)



Sushi

Nigiri (2 stück)

Code	Name	Preis
N1.	Abi sake (4,6,7) (Flambierter lachs mit Spicy mayonnaise und Teriyaki-Soße)	6,50 €
N2.	Abi maguro (4,6,7) (Flambierter thunfisch mit Spicy mayonnaise und Teriyaki-Soße)	7,50 €
N3.	Abi jakobsmuschel (6,7,14) (Flambierte jakobsmuscheln)	7,50 €
N4.	Sake (Lachs) (4)	5,90 €
N5.	Maguro (Thunfisch) (4)	6,50 €
N6.	Unagi (Gegrillter Aal) (4,6)	5,90 €
N7.	Hotate (Jakobsmuschel) (14)	6,50 €
N8.	Ebi (Garnele) (2)	5,50 €
N9.	Avocado	4,00 €



Sushi

Hosomaki (6 Stück)

Code	Name	Preis
H1.	Avocado (11) Avocado, Sesam	4,50 €
H2.	Kappa (11) Gurke, Sesam	4,50 €
H3.	Sensei (11) Mango, Sesam	4,50 €
H4.	Sake (4) Lachs	5,50 €
H5.	Tekka (4) Thunfisch	6,50 €
H6.	Ebi (2,6,15) Gebackene Garnelen, Teriyaki-Soße	6,50 €
H7.	Unagi (4,6,15) Gegrillter Salzwasseraal, Teriyaki-Soße	6,50 €
H8.	Surimi (2,6) Krebsfleisch-Imitat	5,50 €
H9.	Avo-Sake (4,11) Lachs mit Avocado	6,50 €
H10.	Tori (1,3,6,15) Gebackenes Hähnchen, Teriyaki-Soße	5,90 €



Sushi

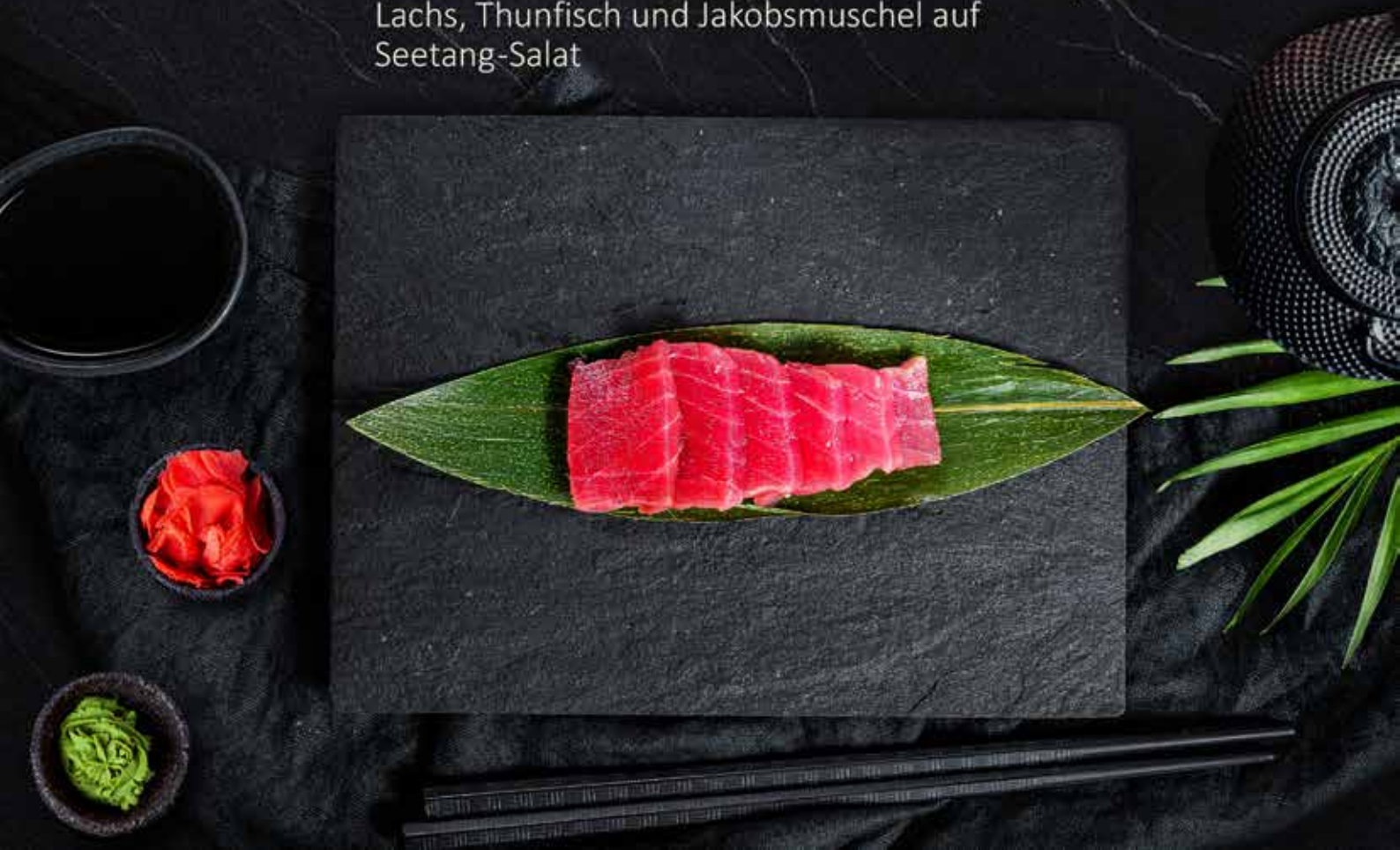
Uramaki Rolls (8 Stück)

Code	Name	Preis
U1.	Veggie (Vegetarisch) (6,7,11) Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Sesam	8,90 €
U2.	Alaska (4,6,7,11) Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam	10,90 €
U3.	California (2,6,7,11) Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko	9,50 €
U4.	Kentucky (1,3,6,7,11) Gebackenes Hähnchen, Avocado, Frischkäse, Sesam	9,50 €
U5.	Sake (4,6,7,11) Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko	11,50 €
U6.	Ebi (2,6,7,11) Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam	10,90 €
U7.	Tuna (4,6,7,11) Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko	11,50 €
U8.	Unagi (4,6,11) Gegrillter Süßwasseraal, Avocado, Sesam	10,90 €



Sashimi

Code	Name	Preis
S1.	Sake Sashimi (4,6) A. 6 Scheiben B. 4 Scheiben Lachs auf Seetang-Salat	17,50 € 13,90 €
S2.	Tuna Sashimi (4,6) A. 6 Scheiben B. 4 Scheiben Thunfisch auf Seetang-Salat	18,50 € 14,90 €
S3.	Sashimi Mix (4,6,14) Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel auf Seetang-Salat	24,50 €



Special Rolls (8 Stück)

Code	Name	Preis
SP1.	Franky (Vegetarisch) (6,7,11) Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Mango	12,90 €
SP2.	Tiger on Fire (2,4,6,7,11,15) Frittierte Garnelen, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	14,90 €
SP3.	Dragon (2,6,7,11,15) Frittierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Avocado	13,90 €
SP4.	Phönix (4,6,7,11) Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Lachs und Thunfisch	14,90 €
SP5.	Robin (2,4,6,7,11) Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Lachs und Mango	14,90 €



Special Rolls (8 Stück)

Code	Name	Preis
SP6.	Futo Maki (4,6,7,11) Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko	12,90 €
SP7.	Rainbow (4,6,7,11) Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Avocado, Thunfisch	15,50 €
SP8.	Zoro Fire (2,4,6,7,11,15) Surimi, Avocado, Mango, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	15,50 €
SP9.	Shogun (1,3,6,7,11,15) Frittierte Hähnchen, Gurke, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Avocado	13,90 €
SP10.	One Piece (4,6,7,11,15) Gegrillter Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachstatar-Tobiko, ummantelt mit flambiertem Lachs und Thunfisch	15,50 €



Tempura Rolls (5 Stück)

Gebackenes Sushi im Tempuramantel mit Spezialsoße

Code	Name	Preis
T1.	Veggie Tempura (1,3,6,7,10) Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	9,90 €
T2.	Chicken Tempura (1,3,6,7,10) Tempura-Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	11,90 €
T3.	Sake Tempura (1,3,4,6,7,10) Frittierte Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	12,90 €
T4.	Ebi Tempura (1,2,3,6,7,10) Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	13,90 €
T5.	Special Tempura (1,3,4,6,7,10) Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	13,90 €
T6.	Sanji Tempura (1,3,4,6,7,10) Lachs im Tempuramantel, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachstatar mit Tobiko, Spicy Mayo, Teriyaki-Soße	14,50 €



Sushi-Menüs

	Preis
Menu 1: Midori (Vegetarisch) (6,7,11) 3 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Avocado Nigiri, 8 Stk. Veggie Roll	14,50 €
Menu 2: Haru (Vegetarisch) (1,6,7,11) 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Veggie Tempura	15,50 €
Menu 3: Sake no Hana (4,6,7,11) 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Avocado Nigiri, 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Lachs Maki	15,50 €
Menu 4: Maki Mix (1,2,4,6,7,11,15) 3 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Kappa Maki, 3 Stk. Chicken Maki, 3 Stk. Ebi Maki, 3 Stk. Tekka Maki, 3 Stk. Lachs Maki	16,50 €
Menu 5: Sake no tabi (4,6,7,11) 2 Stk. Lachs Nigiri, 6 Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Alaska Roll, 4 Stk. Sake Roll	19,90 €



Sushi-Menüs

Menu 6: Kaiyo (2,4,6,7,11,15)

4 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi, Unagi), 3 Stk. Lachs Maki,
3 Stk. Thunfisch Maki, 4 Stk. California Roll, 4 Stk. Tuna Roll

Preis

22,50 €

Menu 8: Shogun no Yoroi (für 2 Personen)

(1,2,3,4,6,7,11,15)

2 Stk. Ebi Nigiri, 2 Stk. Unagi Nigiri, 6 Stk. Ebi Maki, 6 Stk. Tori
Maki, 6 Stk. Unagi Maki, 4 Stk. Ebi Roll, 4 Stk. Kentucky Roll,
6 Stk. Chicken Tempura

43,90 €

Menu 9: Việt Quán *Special* für 4 Personen

(1,2,3,4,6,7,11,15)

98,90 €

8 Stk. Nigiri (2 Avocado, 2 Abi Maguro, 2 Abi Sake, 2 Ebi), 8 Stk.
Tiger on Fire, 8 Stk. Rainbow, 8 Stk. Veggie, 6 Stk. Avocado Maki,
6 Stk. Lachs Maki, 6 Stk. Ebi Maki, 6 Stk. Tori Maki, 6 Stk. Sake
Tempura, 6 Stk. Special Tempura, 6 Stk. Sanji Tempura



Desserts

Code	Name	Preis
202.	Eisvariationen- 1 Stück Frisch zubereitetes Eis, cremig und aromatisch, wahlweise in den Geschmacksrichtungen: • Vanilleeis – Klassische Vanille • Sesameis – Gerösteter Sesam, nussig und einzigartig • Matcha – Intensiver Grüntee, Geschmack leicht Herb	2,50 € 2,90 € 2,90 €
203.	Mochi-Eis - Japanisches Mochi-Eis Welches Eis, umhüllt von zartem Mochi-Teig, erhältlich in den Sorten: Mango, Kokos	4,90 €
204.	Gebratene Banane - mit oder ohne Eis Knusprig gebratene Banane, mit Honig beträufelt, wahlweise mit Vanilleeis oder ohne.	5,50-6,50 €
205.	Gebratener Apfel - mit oder ohne Eis Goldbraun gebratene Apfelscheiben, mit Honig beträufelt, wahlweise mit Vanilleeis oder ohne.	5,90-6,90 €



Mittagsmenü

11:30–14:30 Uhr, Mo.–Fr., außer Feiertage

Warme Gerichte

Code	Name	Preis
M1.	Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und Hoisinsoße (1,3,6,15)	12.90 €
M2.	Gebratene Nudeln mit gebackenem Hähnchenfilet und Hoisinsoße (1,3,6,15)	12.90 €
M3.	Gebackenes Hühnerbrustfilet in Ananas-Süß-Sauer-Sauce (1,3,6,15)	12.90 €
M4.	Gebackene Ente in Ananas-Süß-Sauer-Sauce (1,3,6,15)	13.90 €
M5.	Gebratenes Hühnerbrustfilet in Curry-Sauce mit Gemüse (1,3,6,15) (Leicht scharf)	12.90 €
M6.	Gebratenes Rindfleisch mit Zwiebeln (leicht scharf) (1,6,15)	13.90 €

Jedes Mittagsmenü wird mit einer kleinen Pekingsuppe oder einer Mini-Frühlingrolle serviert.

EXTRA BEILAGEN:

Zusätzliche Soße (3,50 €) Weißer Reis (2,00 €),
Gebratener Reis (3,50 €), Gebratene Nudeln (3,00 €)



Mittagsmenü

11:30–14:30 Uhr, Mo.–Fr., außer Feiertage

Sushi Platten

(Inkl. Sojasauce, Ingwer und Wasabi.)

Code	Name	Preis
M7.	Platte Vegetarisch (6,7,11) 3 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Veggie	11,90 €
M8.	Platte Sake (4,6,7,11) 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Sake Roll	14,90 €
M9.	Platte Mix (2,4,6,7,11,15) 2 Stk. Ebi Maki, 6 Stk. Sake Maki, 2 Stk. Ebi Nigiri	14,90 €
M10.	Platte Crispy (1,3,6,7,11,15) 6 Stk. Ebi Maki, 8 Stk. Kentucky Roll	13,90 €

Kindermenü

9,50 €

- 1 Apfelschorle – 0,2 l
- Chicken Nuggets mit Pommes Frites
- 1 Kugel Vanilleeis

Jedes Mittagsmenü wird mit einer kleinen Pekingsuppe oder einer Mini-Frühlingrolle serviert.



Deklarationspflichtige Allergene

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
15. Mit Geschmacksverstärker
16. Kofein
17. Zitrusfrüchte
18. Konservierungsstoffen
19. Farbstoff
20. geschwärzt

Hinweise

- Leicht scharf / Light spicy
- Scharf / Spicy

Deklarationspflichtige Allergene

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
15. Mit Geschmacksverstärker
16. Kofein
17. Zitrusfrüchte
18. Konservierungsstoffen
19. Farbstoff
20. geschwärzt

Hinweise

- Leicht scharf / Light spicy
- Scharf / Spicy