



FINE SUSHI & ASIAN CUISINE

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. - Do.: 11:30 - 15:00

16:30 - 22:00

Fr.: 11:30 - 15:00

16:30 - 22:30

Sa.: 11:30 - 22:30

So.: 11:30 - 22:00

Rahlstedter Str. 61 - 22149 Hamburg

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 15:00
(außer Sonntag und Feiertage)

SUSHI

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| T1. 8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki | 12,50€ | T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki ^B
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki ^F | 13,50€ |
| T3. Kross gebratene Tempura Rolls ⁱ mit Butterfisch oder Lachs ,
Avocado, Philadelphia ^D , serviert mit Salsa Roja und Sesam Dressing ^{B,F} | | | 13,50€ |
| T4. 8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri ^{1,2,4,B,C} | 13,50€ | T5. 8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri ^B | 14,50€ |

WARME GERICHTE

- | | | | |
|---|---------------|--|---------------|
| T6. Frühlingsrollen ^{O,P,4}
knusprige Reispapierrollen
nach Oma's Rezept mit
Huhnfüllung ^A | 5,90€ | T9. würzige gebratene Streifen von
Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ,
knackigem Salat und Limetten Dip ^O ,
Erdnuss ^H , Koriander, serviert
mit Duftreis | 12,90€ |
| T7. Hanoi Pho ^{O,P}
traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit
aromatischer Hühnerbrühe,
Frühlingszwiebeln, Koriander,
Sojasprossen, wahlweise mit:
Tofu 12,50€
Huhn 13,50€
Rind 14,50€ | | T10. Mango - Curry Hühnerbrustfilet
mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis | 12,90€ |
| T8. Tofu ^{O,M}
mit frischem Saisongemüse, Ingwer,
Knoblauch, Soja Sauce , serviert
mit Duftreis | 11,50€ | T11. Ente kross ^{I,D,H}
gebraten in Erdnuss Sauce ^{D,H}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis | 14,90€ |
| | | T12. Ente kross ^{M,I}
gebraten in Soja Sauce ^O
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis | 14,90€ |

KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

1. MISO SUPPE - Miso Soup ^{M,4,1}

Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, dazu:
a traditional japanese soup with soybean paste, seaweed, spring onions and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	5,90€
b. mit Lachs ^B	with salmon	6,90€

2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ^O

Kräftige Kokos-Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, asiatischen Gewürzen, dazu:
strong coconut broth with fresh mushrooms, tomatoes, asian herbs and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	5,90€
b. mit Huhn	with chicken	6,90€
c. mit Garnelen ^C	with prawns	7,20€

3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup ^{O,P,4}

Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft, dazu:
Spicy lemon grass, fresh vegetables, Tom Yam paste, lemon leaves, lime juice and:

a. mit Huhn	with chicken	6,90€
b. mit Garnelen ^C	with sprawns	7,20€

FINGER FOOD

4. SOMMERROLLEN - Sommer Rolls ^{M,F}

Frischer Salat, grüne Gurke, Sesam und Reismudeln, eingewickelt im Reispapier, serviert mit einem leichten Limetten-Kräuter-Dip^o, dazu:

Fresh salad, cucumber, sesame and rice noodles, wrapped in rice paper, served with a light Lime-Herb-Dip, and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	6,50€
b. mit Huhn	with chicken	6,50€
c. mit Garnelen ^C	with prawns	7,20€

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^{A,I,O,4}

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Limetten-Kräuter-Dip^o und Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Lime-Herb-Dip^o Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

a. mit Huhn	with chicken	6,90€
b. mit Garnelen ^C	with prawns	6,90€
c. vegetarisch	vegie	5,50€

6. EDAMAME ^M 7,50€

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

Green baby soybeans, cooked and served with sea salt

7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS ^{D,H} 7,50€

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße ^{D,H} und frischem Salat

2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

8. EBI TEMPURA ^{C,I,4} 7,20€

3 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura Teigmantel auf Salat, dazu Wasacado-Dip

3 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip

9. INDOCHINA DUMPLINGS ^M

Gedämpfte asiatische Teigtaschen, serviert mit einer dunklen Sojasauce ^M, gefüllt mit Gemüse, dazu:

Steamed asian dumplings, served with a dark soy sauce, filled with vegetables and:

a. mit Tofu ^M	with tofu	5,90€
b. mit Garnelen ^C	with prawns	6,90€

90. GYOZA ^{M,I}

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

japanese dumplings for every taste and:

a. vegetarisch	vegie	5,90€
b. mit Huhn	with chicken	6,90€

10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle ^{M,F}, Ebi Tempura ^{C,I} und Indochina Dumplings ^{M,F}

A mix of our appetizers: Summer Rolls, Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochina Dumplings

für 2 Personen	for 2 people	15,90€
je weitere Person	with every further person (each)	+7,50€

100. LÁ LÓT ^A 7,50€

Gegrillte Betelblattrollen mit Rinderfüllung
grilled wild betel leaves rolls, filled with beef

SALATE / SALADS

11. GRÜNER PAPAYA (scharf) - 9,50€

Green Papaya^{O,H} (spicy)

Knackige grüne Papayastreifen, Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing

Crunchy fresh green papaya, carrot stripes, tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing

12. MANGO MIX^{O,I} 10,50€

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und gegrilltes Hühnerfleisch

Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces

13. SOMMER SALAT -

Summer Salad^{O,H,M}

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, Sojasprossen und Limetten-Ingwer-Dressing, dazu:

Crunchy mango stripes, garden salad, fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and grilled chicken pieces und:

a. mit Tofu^M with tofu 9,90€

b. mit Huhn with chicken 10,90€

15. TATAR AVOCADO^{I,M,G,F}

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln, serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce, dazu:

Minced avocado, spring onions, served with spicy wasabi & soy sauce and:

a. mit rohem Lachs^B with raw salmon 9,50€

b. mit rohem Thunfisch^B with raw tuna 10,50€

16. SEETANGSALAT - 8,90€

Seaweed Salad^{B,F,M,4}

Seetang Streifen, flambierter Lachs, frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing

Seaweed, flamed salmon, fresh ginger, chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing

20. HANOI PHỞ^{O,P,I,F,4}

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche!
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen^F, vietnamesischer fluffig-frittierte Brotstange^I, dazu:

A classic noodles soup from vietnamese cuisine!

Rice band noodles soup with strong aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts, vietnamese fluffy fried bread stick

- | | | |
|---------------------------------|--------------|---------------|
| a. mit Tofu ^M | with tofu | 13,90€ |
| b. mit Huhn | with chicken | 15,50€ |
| c. mit Rind | with beef | 16,50€ |

21. BANGKOK SPICES^{C,4,I}

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Galgantwurzel, Tamarinde, dazu:

Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle soup with lemon grass, aromatic ginger, tamarind and:

- | | | |
|--|--------------|---------------|
| a. mit Lachs ^M | | 16,50€ |
| | with salmon | |
| b. mit ver. Meeresfrüchten ^{B,C,N} | | 17,50€ |
| | with seafood | |

22. SAIGON CURRY^{D,I,4} (leicht scharf)

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, frischen Kräutern, Duftreis, dazu:

slightly spicy creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, fresh herbs, rice and:

- | | | |
|--|-------------------|---------------|
| a. mit Tofu ^M | | 13,50€ |
| | with tofu | |
| b. mit Huhn | | 16,50€ |
| | with chicken | |
| c. mit knuspriger Ente ^I | | 18,50€ |
| | with crispy duck | |
| d. mit gegrillter Ente | | 18,90€ |
| | with grilled duck | |
| e. mit großen Garnelen ^C | | 18,90€ |
| | with big prawns | |

23. MEKONG LEMON GRASS^{O,P,4}

Reisfadennudeln mit Zitronengras, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

Rice noodles with lemon grass, crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and:

- | | | |
|----------------------|--------------|---------------|
| a. mit Huhn | with chicken | 16,50€ |
| b. mit Rind | with beef | 17,50€ |
| c. mit Ente | with duck | 18,90€ |
| d. MIX Teller | | 18,90€ |

knusprige Reispapierrollen mit Huhnfüllung, gegrillte Lá Lốt - Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu^M

crispy rice paper rolls filled with chicken, grilled wild betel leaves rolls filled with beef, Tofu^M

24. PNOM PENH PEANUTS ^{F,H,I}

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit frischem Salat, Lemon-Dip und Duftreis, dazu:

Crunchy Wok vegetables in creamy Peanut Sauce with fresh salads, Lime Dip, served with rice and:

- | | |
|--|---------------|
| a. mit Tofu ^M | 13,50€ |
| <i>with tofu</i> | |
| b. mit Huhn | 16,50€ |
| <i>with chicken</i> | |
| c. mit knuspriger Ente ⁱ | 18,50€ |
| <i>with crispy duck</i> | |
| d. mit gegrillter Ente | 18,90€ |
| <i>with grilled duck</i> | |

25. VIENTIANE STYLE ^{F,M,O,4}

Saisongemüse in Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Seasonal vegetables, Soy-Balsamico-Sauce, avocado puree, served with sesame rice and:

- | | |
|--|---------------|
| a. mit Tofu ^M | 13,50€ |
| <i>with tofu</i> | |
| b. mit Medium-Rind | 17,50€ |
| <i>with medium beef</i> | |
| c. mit knuspriger Ente ⁱ | 18,50€ |
| <i>with crispy duck</i> | |
| d. mit gegrillter Ente | 18,90€ |
| <i>with grilled duck</i> | |

26. PHUKET FISH ^{B,F,M,4}

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saisongemüse, Pak Choi, grünem Spargel in dunkler Sojasauce und Reis, dazu:

Fish by choice with fresh vegetables, pak choy green asparagus, dark Soy Sauce, served with rice and:

- | | |
|---|---------------|
| a. mit gegrilltem Lachs ^B | 18,90€ |
| <i>with grilled salmon</i> | |
| b. mit gegrilltem Thunfisch ^B | 20,90€ |
| <i>with grilled tuna</i> | |
| c. mit gegrilltem Butterfisch ^B | 17,90€ |
| <i>with grilled butter fish</i> | |

27. FLYING SINGAPORE ^{D,H,F}

„Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

„Flying Noodles“ with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:

- | | |
|--|---------------|
| a. mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet | 16,50€ |
| <i>with grilled chicken breast filet</i> | |
| b. mit knusprigen Garnelen ^{C,i} | 17,90€ |
| <i>with crispy prawns</i> | |
| c. mit knuspriger Ente ⁱ | 18,90€ |
| <i>with crispy duck</i> | |
| d. mit Tofu | 15,50€ |
| <i>with Tofu</i> | |

28. GEBRATENE NUDELN ^{A,I,D,8} - Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh Salad-Mayo and:

- a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras** **16,90€**
with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass
- b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras** **17,90€**
with aromatic fried beef with lemon grass
- c. Knusprige Ente** ⁱ **18,90€**
with crispy duck
- d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras** **18,90€**
with fried duck und lemon grass

29. GEBRATENER REIS ^{A,I,D,8} - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh Salad and Mayo and:

- a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras** **16,90€**
with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass
- b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras** **17,90€**
with aromatic fried beef with lemon grass
- c. Knusprige Ente** ⁱ **18,90€**
with crispy duck
- d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras** **18,90€**
with fried duck und lemon grass

KINDERMENÜ / KID'S MEAL

30. PFANNENUDELN ^{A,I} - Wok Noodle

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch	<i>vegie</i>	7,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	8,90€

40. PFANNENREIS ^{A,I} - Wok Rice

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch	<i>vegie</i>	7,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	8,90€

31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM ^{A,D} 6,90€

Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben

Home-made mango ice cream with mango slices

32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAM ^{A,D} 6,90€

3 Matcha-Eiskugeln

3 Green tea ice cream balls with different fruits

33. SESAMBÄLLCHEN ^{F,I} - Sesame Balls 6,50€

4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt

mit Bohnenpaste & Honig

4 home-made sesame balls filled with bean paste & honig

34. GEBACKENE BANANE ^{F,I} - Fried Banana 6,50€

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

home-made fried banana with honig

35. MOCHI EIS ^{I,D} 6,90€

Verschiedene Geschmacksrichtungen: **Mango - Black Sesam - Matcha**
mit Karamell-Sauce & Sesam

*with these flavors: **Mango - Black Sesam - Matcha***

with caramel sauce and sesame

DONBURI

(*Sushi-Schale / Sushi Bowl*)

GLÜCKSSCHALE - *Lucky Bowl*

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat⁴, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen^M, Gemüse, Avocado, Sesam^F, dazu:

Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:

- | | |
|---|---------------|
| D1. knusriger Tofu ^{M,F}
<i>fried tofu</i> | 14,50€ |
| D2. Teriyaki Huhn ^F
<i>Teriyaki chicken</i> | 15,50€ |
| D3. frischer Lachs ^{B,F}
<i>fresh salmon</i> | 16,50€ |
| D4. frisches Thunfischfilet ^{B,F}
<i>fresh tuna filet</i> | 17,50€ |
| D5. Teriyaki Aal ^{1,2,4,F}
<i>Teriyaki eel</i> | 17,50€ |
| D6. frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,
gekochte Garnelen, knusprige Garnelen
im Tempuramantel ^{1,2,4,B,C,F,I,M,N}
<i>fresh salmon, tuna, scallops, cocked prawns,
fried prawns covered in tempura coat</i> | 20,50€ |

TEMPURA ROLLS ^{i,F}

Alle Crunchy Rollen werden mit Sakurakresse, Guacamola, Wakame Salat ^M, Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

All Crunchy Rolls are served with Sakura daikon, Guacamola, Wakame salad ^M, Unagi-Mayo-Sauce

C35. CRUNCHY VEGI ^{i,F} 14,50€

Avocado, Gurke, Spargel
Avocado, cucumber, asparagus

C36. TUNACADO ^{B,i,F} 16,50€

Thunfisch, Avocado, Philadelphia
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese

C37. ABURI SALMON ^{B,i,F} 16,50€

Lachs, Avocado, Philadelphia & Shiso Blatt
Salmon, avocado, philadelphia & Shiso leaves

C38. HOTATEGI 17,90€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Jakobsmuscheln, Avocado, Philadelphia
Scallops, avocado, philadelphia

C39. BUTTERFISCH 15,50€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Butterfisch, Avocado, Philadelphia
Butter fish, avocado, philadelphia

C40. CHICKEN 16,50€ TEMPURA ^{N,i,F,D}

Hähnchen, Avocado, Gurke, Philadelphia
Chicken, avocado, cucumber, philadelphia

SASHIMI ^D

D55. SASHIMI TUNA ^B 20,50€

8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat
8 tuna slices on seaweed salad

D56. ABURI TUNA ^{B,4} 21,50€

8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat
8 tuna slices flamed on seaweed salad

D57. SASHIMI SALMON ^{B,4} 18,50€

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat
8 salmon slices on seaweed salad

D58. ABURI SALMON ^{B,4} 19,50€

8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat
8 salmon slices flamed on seaweed salad

NIGIRI

2 Stk./pcs.

A1. ABURO MAGURO^B 7,20€

Thunfisch flambiert
flamed tuna

A2. ABURO SAKE^B 6,90€

Lachs flambiert
flamed salmon

A3. ABURO GAI^B 7,50€

Jakobsmuscheln flambiert
flamed scallops

A4. KANI^{1,2,4} 5,90€

Surimi
surimi

A5. SAKE^B 6,50€

Lachs
salmon

A6. ANAGO^{1,2,4,B} 7,20€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

A7. MAGURO^B 6,90€

Thunfisch
tuna

A8. HOTATEGAI^N 7,20€

Jakobsmuscheln
scallops

A9. EBI^C 6,50€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

MAKI

8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO 5,50€

Avocado

M22. SAKE^B 6,30€

Lachs
salmon

M23. EBI^C 6,30€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

M24. TEKKA^B 6,30€

Thunfisch
tuna

M25. ANAGO^{1,2,4,B} 6,90€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

M26. FRIED EBI^{i,C} 7,30€

gebackene Garnelen
fried king prawns

M27. KAPPA 5,30€

Gurke
cucumber

M28. SALMON SKIN^B 6,30€

Lachshaut gebacken
grilled salmon skin

M29. MANGO 5,50€

Mango

INSIDE OUT ROLLS

8 Stk./pcs.

B30. CHICKEN^{F1,2,4} 11,50€

Hähnchen, Gurke, Sesam
chicken, cucumber, sesame

B31. ALASKA^{B,1,2,4} 11,50€

Lachs, Avocado, Tobiko
salmon, avocado, tobiko

B32. CALIFORNIA^{B,1,2,4} 11,00€

Surimi, Avocado, Tobiko
surimi, avocado, tobiko

B33. MAGURO^B 11,90€

Thunfisch, Avocado, Tobiko
tuna, avocado, tobiko

B34. ANAGO^{1,2,4,F} 12,50€

Salzwasseraal, Gurke, Sesam
sea eel, cucumber, sesame

B35. HOTATEGAI^N 13,50€

Jakomuscheln, Avocado im
Tempuramantel, Tobiko
*scallops, avocado in tempura
coat, tobiko*

B36. SALMON SKIN^{F,B} 11,50€

Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam
*grilled salmon skin, cucumber,
sesame*

B37. EBI TEMPURA^{F,i,C} 11,50€

Gebackene Garnelen, Avocado,
Sesam
fried prawns, avocado, sesame

B38. VEGGIE^{F,i} 10,90€

Avocado im Tempuramantel,
Gurke, Mango und Sesam
ummantelt
*avocado covered in Tempura coat,
cucumber, mango and sesame*

SPEZIAL ROLLS

D47. CRISPY TIGER ^{B,i,D}

16,90€

Garnelen im Tempuramatel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt im Feuerlachs

prawns wrapped in tempura coat, mango, avocado, philadelphia with flamed salmon on top

D48. SIZZLING TEMPTATION ^{B,i,D} 16,90€

Avocado im Tempuramatel, Mango, Gurke, Philadelphia, Lachsmantel

avocado wrapped in tempura coat, cucumber, philadelphia, mango with salmon on top

D49. MAMA EBI ^{B,C,D}

16,90€

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt, Sesam

grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia wrapped in tiger prawns, sesame

D50. SAKE FANCY ^{B,F,D}

16,50€

Philadelphia, Mango, Lachshaut, Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam

philadelphia, mango, salmon skin, wrapped in salmon, sesame

D51. BALZING TUNA ^{B,D,F,1,2,4} 17,50€

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado, ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam

surimi, mango, philadelphia, avocado, wrapped in flamed tuna and sesame

D52. FUTO NIJI ^{B,F}

17,50€

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke, Sesam

5 pcs. filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber, sesame

D53. FREESTYLE ^{1,2,4,B,C,F,i,M,N}

17,50€

SUSHI MENÜ

M1. MAKI MIX ^B

18,50€

8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki

M2. SAKE TSUNAMI ^B

21,90€

8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri

M3. CRISPY ROCKET ^{B,i}

24,90€

8 Stk. Sake Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri

M4. BLAZING LOVE ^{B,i,C}

24,90€

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri

M5. KAMASUTRA ^{B,i,1,2,4}

54,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

4 Stk. Nigiri
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Sake Maki
Algensalat / Seaweed salad

M6. ROBU INVASION ^{B,i,1,2,4} 65,00€

für 3 Pers. / for 3 persons

6 Stk. Nigiri
8 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Alaska Roll
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Tuna Maki
Algensalat / Seaweed salad

M7. LOVER PLATTE ^{B,i,1,2,4,F} 59,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Butterfisch Tempura
8 Stk. California Roll
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki
Algensalat / Seaweed salad

M8. VEGIE PLATTE ^{i,1,2,4} 39,90€

für 2 Pers. / for 2 persons

8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / veggie)
2 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
Algensalat / Seaweed salad

LEMONADE

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L

210. GINGER 6,90€

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda
fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda

211. LEMON GRASS 6,90€

Frisches Zitronengras, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda
*fresh lemon grass, lime slices,
passion fruit juice, soda*

212. BASIL 6,90€

Thai Basilikum, Limettenscheiben,
Cranberry Saft, Soda
thai basil, lime slices, cranberry juice, soda

213. MINT 6,90€

Minze, Limettenscheiben,
Maracuja Cranberry Saft, Soda
*mint, lime slices, passion fruit cranberry
juice, soda*

214. JASMINE-LIME 6,90€

Frische Limetten, Jasmin Tee, Rohrzucker,
Eiswürfel
fresh lime, jasmine tea, cane sugar, ice cubes

FRUCHTSÄFTE

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber /
Maracuja / Cranberry / Mangonektar
*Orange Juice / Apple Juice / Pineapple Juice /
Rhabarber Juice / Passion Fruit Juice / Cranberry
Juice / Mangonektar*

0,2L / 4,20€ 0,4L / 5,50€

FRUCHTSAFTSCHORLEN

0,2L / 3,90€

0,4L / 5,20€

LASSIS & SHAKES

hausgemacht 0,3L
home-made

200. MANGO LASSI 6,50€

Frische Mango, Mango-Fruchtmark,
Natur-Joghurt, Milch
fresh mango, mango pulp, natural yoghurt, milk

201. KOKOS-LIMETTE 6,50€

Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch
lime, natural yoghurt, coconut milk

202. APFEL-MINZE 6,50€

Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische Minze
apple juice, apple fruit pieces, fresh mint

203. ANANAS-MINZE 6,50€

Ananassaft, Ananas Frucht, Minze
pineapple juice, pineapple fruit pieces, mint

SOFTDRINKS 1,7,8,10,11

Cola^{1,9} / Cola Cola Light / Fanta² / Sprite³ /
Spezi / Wasser (still / sprudel - sparkling)

0,2L / 3,50€ 0,4L / 4,90€

Schweppes Tonic Water^{2,3} / Ginger Ale^{2,3} /
Schweppes Bitter Lemon^{2,3}

0,2L / 3,90€ 0,4L / 4,90€

Mineral Wasser
Classic (sprudel - sparkling) / Naturell (still)

0,7L / 7,90€

EISTEE *homemade ice tea*

215. MANGO ERDBEER 6,50€

Mango, Erdbeere, Zucker, Tee, Eiswürfel
mango, strawberry, sugar, tea, ice cubes

216. LEMON GRASS 6,50€

Zitronengras, Zucker, Tee, Eiswürfel
lemon grass, sugar, tea, ice cubes

217. MANGO-RHABARBER 6,50€

Mango, Rhabarber, Zucker, Tee, Eiswürfel
mango, rhubarb, sugar, tea, ice cubes

218. PFEFFERMINZ 6,50€

Pfefferminz, Zucker, Tee, Eiswürfel
peppermint, sugar, tea, ice cubes

TEE *pro Tasse / served per cup*

Frischer Ingwer Tee 4,90€

mit Ingwerstücke, Honig
fresh ginger tea with ginger slices & honey

Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee 4,90€

mit Honig
fresh peppermint & ginger tea, honey

Frischer Zitronengras & Limetten Tee 4,90€

mit Honig
fresh lemon grass & lime tea, lime slices, honey

Rosen Tee 4,90€

mit Rosenknospen
rose tea with rose buds

Kamillen Tee 4,90€

mit Kamillenblüten
camomile tea with camomile blossoms

Jasmin- /Grüner- / Schwarzer Tee 3,50€

jasmin tea, green tea, black tea

MATCHA

der gesunde Wachmacher aus Japan -
Wir servieren Bio Matcha Tee
*a healthy awake keeper from Japan -
we serve only Bio Matcha Tea*

Matcha Latte ^{1,G} 5,50€

KAFFEE

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*

Black Kaffee - Black Coffee ^{1,9} 3,50€

Milchkaffee - Milk Coffee ^{D,9} 3,90€

Espresso ^{1,9} 3,50€

Cappuchino ^{1,9,D} 3,90€

Latte Macchiato ^{1,9,D} 4,40€

Vietnamesischer Kaffee ^{1,9,D} 4,40€ „Cà Phê“ - Vietnamese Coffee

Spezialität aus Vietnam - frischer
gebrühter Kaffee in einem kleinen Filter
MIT oder OHNE Kondensmilch

*A special from Viet Nam - fresh brewed
coffee in a small filter WITH or WITHOUT
condensed milk*

Vietnamesischer Eiskaffee ^{1,9,D} 5,00€ Vietnamese Ice Coffee

KOPFÜBER BIER / UPSIDE DOWN BEER

Asien Bier mit Sprite, 0,5L / 7,50€
Ananas, Cranberry Soft
*asiens beer with sprite, pineapple,
cranberry juice*

BIER vom Fass/ draft BEER

Krombacher Pilsener
0,3L / 4,50€ 0,5L / 5,50€

Alster / Radler
*Bier mit Sprite oder Fanta
beer with sprite or fanta*
0,3L / 4,50€ 0,5L / 5,50€

FLASCHENBIER / BOTTLES BEER

Krombacher Hefe Weizen Bier
*(dunkel / hell / alkoholfrei)
(dark / pale / non-alcohol)* 0,5L / 5,50€

**alkoholfreies
Krombacher**
alkoholfrei - non-alcohol 0,33L / 4,50€

Singha Bier (Thai) 0,33L / 4,90€

Saigon Bier (Vietnam) 0,33L / 4,90€

Tiger Bier (Singapore) 0,33L / 4,90€

Kirin (Japan) 0,33L / 4,90€

SPIRITUOSEN / LIQUOR 2cl

Wodka (37,5%) 3,70€

Malteser¹ (40%) 3,70€

Johnny Walker Black Label¹ (40%) 5,20€

Hennessy VS (40%) 5,20€

Jack Daniels (40%) 3,90€

Havana Club¹ (40%) 3,90€

Sambuca⁵ (40%) 3,90€

Baileys Irish Cream^{1,9} 4cl (17%) 4,50€

Bacardi (37,5%) 3,70€

Ramazotti⁵ (30%) 3,70€

Jägermeister (35%) 3,70€

Fernet Branca (35%) 3,70€

Mekong (Thai Whiskey) (35%) 4,50€

Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps) (30%) 4,00€

Martini 4cl 4,90€

LONG DRINKS

220. GIN TONIC 7,90€

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. WHISKY COLA ^{1,10} 7,90€

Daniels Whisky & Cola

223. WODKA LEMON 7,90€

Wodka & Schweppes Bitter Lemon

224. CAMPARI ORANGE 7,90€

Campari & Orangensaft

225. APEROL SPRITZ ¹ 8,90€

Aperol, Soda, frische Maracuja /
Himbeer, Procecco

*Aperol, Soda, fresh passion fruit /
raspberry, Procecco*

226. CHOYA PLUM ON ICE 6,50€

Choya Plum Pflaumenwein auf Eiswürfeln

Choya Plum wine on ice cubes

227. SAKE (kalt oder warm) 5,90€

(cold or warm)

Japanischer Reiswein

japanese rice wine

COCKTAILS

230. MOJITO 10,50€

Barcadi Rum, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker & Sodawasser

*Barcadi Rum, lime juice, mint, raw sugar,
soda water*

231. HANOI MOJITO 11,50€

Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps,
Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser

*vietnamese rice spirit, lime juice, mint, raw sugar,
soda water*

232. SINGAPORE SLING 10,50€

Gin, Sherry Brandy, Grenadine,
Limettensaft, Fernet Branca

*Gin, Shrey Brandy, grenadine,
lime juice, Fernet Branca*

233. LONG ISLAND ICE TEA ^{1,10} 10,50€

Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

234. HA NOI MULE 10,50€

Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup

Wodka, ginger, lime, ginger sirup

Offener Weißwein ^G	0,2 l	0,75 l
Riesling trocken „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland	6,70€	23,50€
Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader.		
Grauburgunder „Großes Holz“ Gabel, Pfalz, Deutschland	7,10€	24,50€
Finesse, Filigranität und Eleganz. Die Nase erfreut mit Aromen von frischen Walnüssen, Mandelblüten, Birnen und Pfirsich.		
Weinschorlen	0,25 l	6,00€
Offener Rosé ^G		
Pinot Noir & Merlot Rosé trocken „aus einem Guss“ Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland	6,50€	23,50€
Betörend pink blinzelt er aus dem Glas, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich.		
Offener Rotwein ^G		
Cabernet Sauvignon & Merlot „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland	6,50€	23,50€
Klassische Bordeaux-Cuvée made in Pfalz: Ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe.		
Rioja „Lar de Sotomayor“ Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien	6,50€	23,50€
Reine Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzlich zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.		
Schaum- und Perlwein ^G		
Vouvray Brut „Gilet“, Domaine de la Rouletière, Loire, Frankreich	0,1 l	0,75 l
	5,70€	36,50€
So muss ein attraktiver Prickler duften: Aromen von Brot, Tuffstein, Hefe, Nuss und ein Hauch Birne - einfach eine begeisternde Vielfalt.		
Collevento, Veneto, Italien	4,30€	23,50€
Präzise Birnenfrucht und anhaltendes Prickeln sorgen für ausgesprochen gute Laune. Ein Prosecco mit garantierter Ursprungsbezeichnung.		

*Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine
mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten*

*Experience the authentic asian cuisine
with a variety of home-made specials*

1= mit Farbstoffen / with colorants, 2= mit Konservierungsstoffen / with preservatives,
3= mit Antioxidationsmittel / with antioxidant, 4= mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers,
5= geschwefelt / sulphuretted, 6= geschwärzt / blackened, 7= mit Phosphat / with phosphate,
8= mit Milcheiweiß / with milk protein, 9= koffeinhaltig / with caffeine, 10= chininhaltig / with quinine,
11= mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 12= enthält eine Phenylalanniquelle / contains a phenylalanni source,
13= gewachst / waxed, 14= mit Nitritpökelsalz / with Nitrite curing salt, 15= mit Taurin / with taurine,
16= Tartrazin / with tartrazine

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A. Eier / eggs | I. Gluten / gluten |
| B. Fisch / fish | J. Lupine / lupine |
| C. Schalentiere / shellfish | K. Schalenfrüchte / nuts |
| D. Milch / milk | L. Senf / mustard |
| E. Sellerie / celery | M. Soja / soy |
| F. Sesam / sesame | N. Weichtiere / molluscs |
| G. Sulfid / sulfite | O. Fischsoße / fish sauce |
| H. Erdnüsse / peanuts | P. Hühnerbrühe / chicken broth |

alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. - all prices are given in Euro and incl. VAT.