



## 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




Tel: 040 89720479  
Rahlstedter Str. 61 22149 Hamburg

## MITTAGSKARTE (Bilder dienen nur zur Veranschaulichung)

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



**M1. Mittag 1 (Veggie)**  **13,50€**  
6 Stk. Hosomaki  
4 Stk. Inside Out Roll  
6 Stk. Tempura Roll



**M4. Mittag 4** **12,50€**  
4 Stk. InSide Out Roll  
4 Stk. Panierte Sushi  
9 Stk. Hosomaki



**M2. Mittag 2** **12,50€**  
16 Stk. Tempura Roll



**M5. Mittag 5** **13,50€**  
4 Stk. InSide Out Roll  
4 Stk. Panierte Sushi  
6 Stk. Hosomaki



**M3. Mittag 3** **13,50€**  
1 Stk. Nigiri  
6 Stk. Hosomaki  
4 Stk. Inside Out Roll  
6 Stk. Tempura Roll



**M6. Mittag 6 (Veggie)**  **13,50€**  
4 Stk. InSide Out Roll  
4 Stk. Panierte Sushi  
6 Stk. Hosomaki  
1 Stk. Nigiri

## MITTAGSKARTE

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

# WARME GERICHTE


### T6. Frühlingsrolle <sup>O,P,4</sup>

knusprige Reispapierrollen nach Oma's  
Rezept mit Huhnfüllung


5,90€

### T7. Hanoi Pho <sup>O,P</sup>

traditionelle vietnamesische Reisbandnudel  
suppe mit aromatischer Hühnerbrühe,  
Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen,  
wahlweise mit:

 Tofu	12,50€
Huhn	13,50€
Rind	14,50€

### T8. Tofu <sup>O,M</sup>

 mit frischem Saisongemüse, Ingwer,  
Knoblauch, Soja Sauce, serviert  
mit Duftreis

13,50€

### T9. Zitronengras Hühnerbrustfilet

gewürzt und gebraten mit Zitronengras,  
knackigem Salat und Erdnuss<sup>H</sup>, Koriander,  
serviert mit Duftreis

12,90€

### T10. Mango – Curry Hühnerbrustfilet

mit frischem Gemüse, knackigem Salat,  
serviert mit Duftreis

12,90€

### T11. Erdnuss Ente Kross <sup>I,D,H</sup>

gebraten in Erdnuss Sauce<sup>D,H</sup>  
mit frischem Gemüse der Saison,  
serviert mit Duftreis

14,90€

### T12. Soja Ente Kross <sup>I,M,O</sup>

gebraten in Soja Sauce<sup>M,O</sup>  
mit frischem Gemüse der Saison,  
serviert mit Duftreis

14,90€

### T13. Mango – Curry Ente Kross <sup>I</sup>

mit frischem Gemüse, knackigem Salat  
serviert mit Duftreis

14,90€

### T14. Bangkok Spicy <sup>B,O</sup>

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

a. Lachs	15,90€
b. Garnalen	15,90€

## Getränk

### Home made Drink

## LEMONADE hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L

### 210. Ginger 6,90€

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,  
Maracuja saft, Soda  
(fresh ginger, lime slices,  
passion fruit juice, soda)

### 211. Lemongrass 6,90€

Frischer Zitronengras, Limettenscheiben,  
Maracuja saft, Soda  
(fresh lemongrass, lime slices,  
passion fruit juice, soda)

### 212. Basil 6,90€

Thai Basilikum, Limettenscheiben,  
Cranberry saft, Soda  
(Thai basil, lime slices, cranberry juice,  
soda)

### 213. Minze 6,90€

Minze, Limettenscheiben,  
Maracuja Cranberry saft, Soda  
(mint, lime slices, passion fruit  
cranberry juice, soda)

### 214. Jasmin-Lime 6,90€

Frische Limetten, Jasmin tee,  
Rohrzucker, Eiswürfel  
(fresh lime, jasmine tea, cane sugar  
ice cubes)

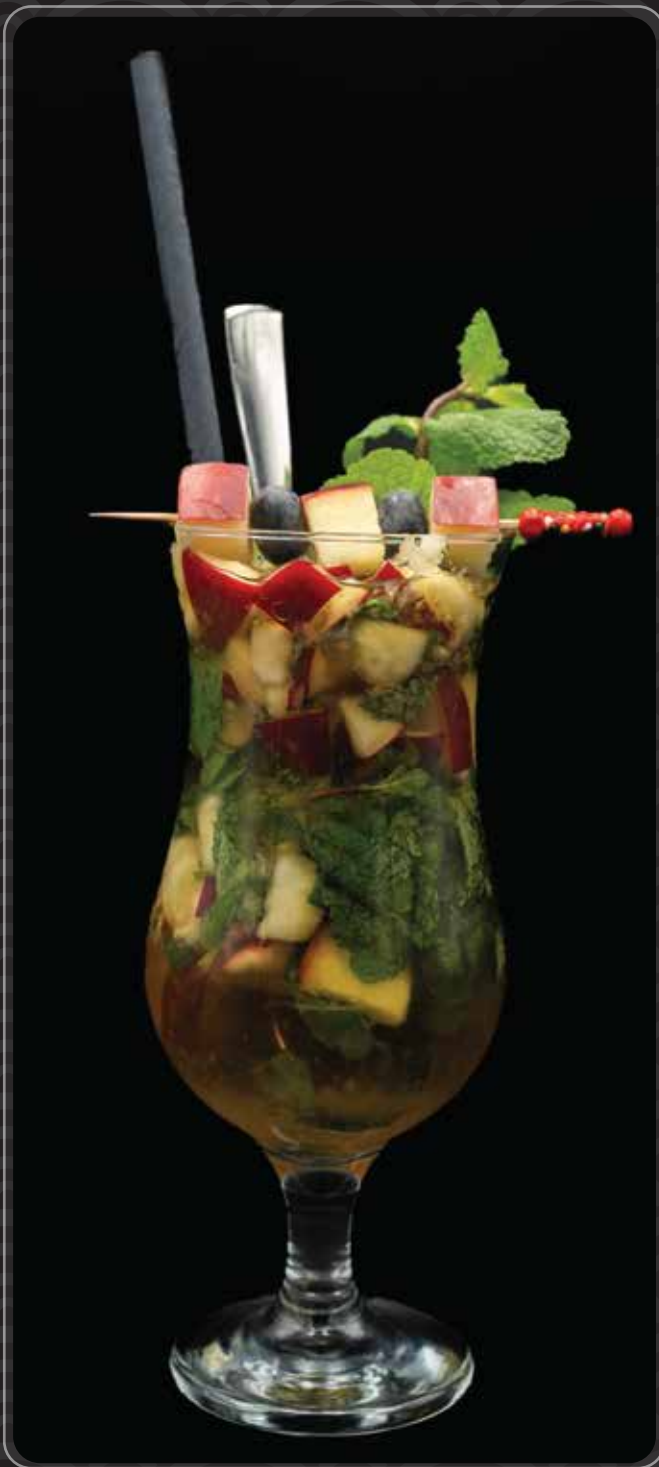
## FRUCHTSAFTE

0,2L / 4,20€ - 0,4L / 5,50€

Orange/Apfel/ Ananas/ Rhabarber Maracuja/  
Cranberry/ Mangonektar

Orange Juice/Apple Juice/Pineapple Juice  
Rhabarber Juice/Passion Fruit Juice/ Cranberry  
Juice/Mangonectar





## Getränk

Home made Drink

## 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 yogurt  
milk)

### 201. Kokos-Limette

6,50€

Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch  
(lime, natural yogurt coconut milk)

### 202. Apfel-Minze

6,50€

Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische minze  
(apple juice, apple pieces, fresh mint)

### 203. Ananas-Minze

6,50€

Ananassaft, Ananas-Frucht, minze  
(pineapple juice, pineapple pieces, mint)

## SOFTDRINKS <sup>1,7,8,10,11</sup>

Cola <sup>1,10</sup> / Cola Zero / Fanta <sup>2</sup> / Sprite <sup>3</sup>  
Spezi / Wasser (still / sprudel - sparkling)

0,2L/ 3,50€

0,4L/ 4,90€

Schweppes Tonic Water <sup>2</sup> / Ginger Ale  
Schweppes Bitter Lemon

0,2L/ 3,50€

0,4L/ 4,90€

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

0,7L/ 7,90€

## EISTEE

### homemade ice tea

**215. Mango Erdbeer** 6,90€

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

**216. Lemongrass** 6,90€

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

**217. Mango-Rhabarber** 6,90€

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

**218. Pfefferminz** 6,90€

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 & honig

**Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee** 4,90€

mit Honig  
fresh peppermint & ingwer tea, honig

**Frischer Zitronengras & Limetten Tee** 4,90€

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

**Rosen Tee** 4,90€

mit Rosenknospen  
rose tea with rose buds

**Kamillen Tee** 4,90€

mit Kamillenblüten  
camomile tea with  
camomile blossoms

**Jasmin- /Grüner- /** 3,50€

**Schwarzer Tee**  
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** <sup>1,G</sup> 5,50€

## KAFFEE

Kaffee Spezialitäten - Coffee Specials

**Black Kaffee - Black Coffee** <sup>1,9</sup> 3,50€

**Milch Kaffee - Milk Coffee** <sup>D,9</sup> 3,90€

**Espresso** <sup>1,9</sup> 3,50€

**Cappuchino** <sup>1,9,D</sup> 3,90€

**Latte Macchiato** <sup>1,9,D</sup> 4,40€

**Vietnamesischer Kaffee** <sup>1,9,D</sup> 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** <sup>1,9,D</sup> 5,00€

## KOPFÜBER BIER

### Upside Down Beer

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

## BIER vom Fass

### Draft Beer

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

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

## FLASCHEN BIER

### 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€

Malteser<sup>1</sup> (40%) 3,70€

Johnny Walker Black Label<sup>1</sup> (40%) 5,20€

Hennessy VS (40%) 5,20€

Jack Daniels (40%) 3,90€

Havana Club<sup>1</sup> (40%) 3,90€

Sambuca<sup>5</sup> (40%) 3,90€

Baileys Irish Cream<sup>1/9</sup> 4cl (17%) 4,50€

Bacardi (37,5%) 3,70€

Ramazotti<sup>5</sup> (30%) 3,70€

Jägermeister (35%) 3,70€

Fernet Branca (35%) 3,70€

Mekong (Thai Whiskey) (35%) 4,50€

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

Martini 4cl 4,90€

## LONG DRINKS

220. Gin Tonic 7,90€  
Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. Whiskey Cola <sup>1/10</sup> 7,90€  
Daniels Whisky & Cola

223. Wodka Lemon 7,90€  
Wodka & Schweppes Bitter Lemon

224. Campari Orange 7,90€  
Campari & Orangensaft

225. Aperol Spritz <sup>1</sup> 8,90€  
Aperol, Soda, frische Maracuja / Gin, Sherry Brandy, Grenadine, Himbeer, Procecco Limettensaft, Fernet Branca 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 5,90€  
(kalt oder warm) / (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, Himbeer, Procecco Limettensaft, Fernet Branca  
Aperol, Soda, fresh passion fruit/ raspberry, Procecco

233. LONG ISLAND ICE TEA <sup>1/10</sup> 10,50€  
Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

230. Ha Noi Mule 10,50€  
Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup  
Wodka, ginger, lime, ginger sirup



## Offener Weißwein <sup>G</sup>

0,2L

0,75L

**Riesling trocken "aus einem Guss" Kesselring, Pfalz, Deutschland**

6,90€

23,90€

Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader.

**Grauburgunder "Großes Holz" Gabel, Pfalz, Deutschland**

6,90€

23,90€

Finesse, Filigranität und Eleganz. Die Nase erfreut mit Aromen von frischen Walnüssen, Mandelblüten, Birnen und Pfirsich.

Weinschorlen

0,25L/ 6,20€

## Offener Rosé <sup>G</sup>

0,2L

0,75L

**Pinot Noir & Merlot Rosé trocken "aus einem Guss"  
Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland**

6,90€

23,90€

Betörend pink blinzelt er aus dem Glas, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich.

## Offener Rotwein <sup>G</sup>

0,2L

0,75L

**Cabernet Sauvignon & Merlot "aus einem Guss"  
esselring, Pfalz, Deutschland**

6,90€

23,90€

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**

6,90€

23,90€

Reine Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzhaft zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze.

## Schaum- und Perlwein <sup>G</sup>

0,1L

0,75L

**Vouvray Brut "Gilet", Domaine de la Rouletière, Loire, Frankreich**

5,90€

36,90€

So muss ein attraktiver Prickler duften: Aromen von Brot, Tuffstein, Hefe, Nuss und ein Hauch Birne – einfach eine begeisternde Vielfalt.

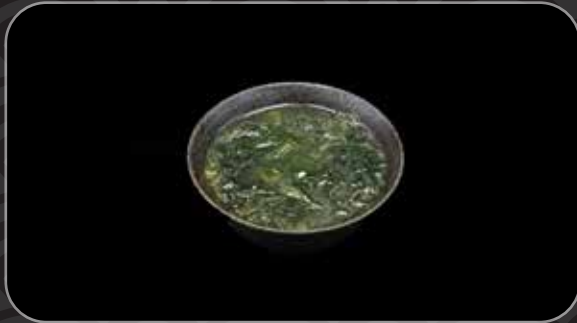
**Collevento, Veneto, Italien**

4,50€

23,90€

Präzise Birnenfrucht und anhaltendes Prickeln sorgen für ausgesprochen gute Laune. Ein Prosecco mit garantierter Ursprungsbezeichnung.

# KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS



## 1. MISO SUPPE – Miso Soup <sup>M,4,1</sup>

Japanische Suppe mit Brühe aus Miso – fermentierter Sojabohnenpaste und Seetang, Frühlingszwiebeln  
*Japanese soup with broth made from miso – fermented soybean paste and seaweed, spring onions*

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> *with tofu* 5,90€
- b. mit Lachs *with salmon* 6,90€
-  h. mit veg. Garnelen <sup>M</sup> *with vege.shrimps* 6,50€



## 2. KOKOS SUPPE – Coconut Soup <sup>0</sup>

Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras  
*Creamy soup with coconut milk broth, mushrooms, tomatoes, galangal, lemongrass*

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> *with tofu* 5,90€
- b. mit Huhn *with chicken* 6,90€
- c. mit Garnelen *with prawns* 7,20€
-  h. mit veg. Garnelen <sup>M</sup> *with vege.shrimps* 6,50€



## 3. ZITRONENGRAS SUPPE – Lemon<sup>0</sup>Grass Soup <sup>0,P,4</sup>

Pikante sauer-scharfe Suppe mit Zitronenblättern, Limettensaft, Tamarinde  
*Spicy sour-hot soup with lemon leaves, lime juice, tamarind*

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> *with tofu* 5,90€
- b. mit Huhn *with chicken* 6,90€
- c. mit Garnelen *with prawns* 7,20€
-  d. mit veg. Garnelen <sup>M</sup> *with veg. prawns* 6,50€
-  g. mit Gemüse *with vegetables* 5,90€

## Vorspeisen APPETIZER



### 4. SOMMERROLLEN Sommer Rolls <sup>M,F</sup>

Frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip und:  
*Fresh salad roll with rice paper, crispy lettuce, cucumber, mint, rice noodles, sesame, with lime-herb-dip and:*

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> *with tofu* 6,50€
- b. mit Huhn *with chicken* 6,50€
- c. mit Garnelen *with prawns* 7,20€



### 5. FRÜHLINGSROLLEN Spring Rolls <sup>A</sup>

A Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Limetten-Kräuter-Dip und Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:  
*Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Lime-Herb-Dip Sweet-Sour-Chili-Sauce and:*

- a. mit Huhn *with chicken* 6,90€
- b. mit Garnelen *with prawns* 6,90€
-  c. vegan 5,50€




### 6. EDAMAME <sup>M</sup> 7,50€

Grüne Babysojabohnenm gekocht und mit Meersalz serviert  
*Green baby soybeans, cooked and served with sea salt*

### 9. INDOCHINA DUMPLINGS <sup>F</sup>

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit natürlich gebräunter Sojasauce und:  
*Steamed rice flour dumplings served with naturally browned soy sauce and:*

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> 6,50€  
*with tofu (vegan)*
- b. mit Garnelen 6,90€  
*with prawns*



### 90. GYOZA

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:  
*japanese dumplings for every taste and:*

- a. vegan *vegan* 5,90€
-  b. mit Huhn *with chicken* 6,90€

### 10G. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knuspriger Reispapierrolle <sup>M,F</sup>, knusprige Tofu <sup>F,I</sup> und Indochina Dumplings <sup>M,F</sup>  
*Salad roll with rice paper, crispy rice paper roll crispy tofu and Indochina dumplings*

für 2 Personen je weitere Person

*for 2 people with every further person (each)*

14,90€ (+6,90€)

## Vorspeisen APPETIZER

## SALATE / SALADS



### 11. GRÜNER PAPAYA – Green Papaya <sup>O,H</sup> 9,50€

Knackige grüne Papaya- & Karottenstreifen, Tomaten, Erdnüssen, Limetten-Chili-Dressing, – auf Wunsch scharf  
*Crunchy fresh green papaya, carrot stripes, tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing, – by request spicy*



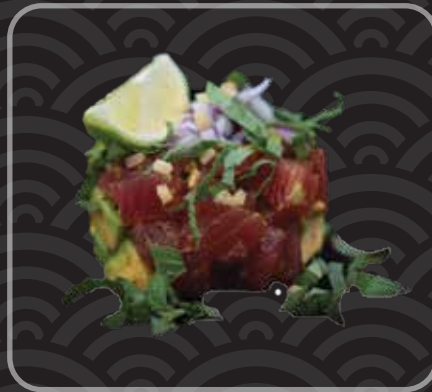
### 25. Sake Tataki 13,50€

Lachs, Avocado, Surimi  
mit Chukka Salat

### 13. SOMMER SALAT– Summer Breeze <sup>O,H,M</sup>

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen, und Limetten-Ingwer-Dressing, dazu:  
*Glass noodles, herb salad, peanuts, and lime ginger dressing, with:*

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> *with tofu* 9,90€
- b. mit Huhn *with chicken* 10,90€



### 26. Thunfisch Tatar 16,50€

Feine Thunfischstücke und Avocadowürfeln mit roten Zwiebeln, geriebenem Ingwer, Thai Basilikum und scharfer hausgemachter Soße

### 17. Seetang-Streifen <sup>O,H,M</sup> 7,50€

seaweed strips

### 12. MANGO SALAT <sup>O</sup>

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische Kräuter, Limetten-Chili-Dressing, dazu:

-  a. mit Tofu <sup>M</sup> *with tofu* 9,90€
- b. mit Huhn *with chicken* 10,50€

## SASHIMI

3Stk

059. SAKE Lachs	8,0
060. SAKE TORO Lachsbauch	8,5
061. MAGURO Thunfisch	9,0
063. HAMACHI Gelbflossenmakrele	8,0
066. IBODAI Butterfisch	8,0
068. HOTATE Jakobmuschel	8,5
070. EBI gekochte Garnelen	8,5
072. UNAGI gegrillter Aal	9,0
075. IKURA Lachsrogen	13,0
076. KYU Rind	14,0



# MAKI

6Stk./ pcs.



M1  5,00

Gurke



M2  5,00

Avocado



M3  5,00

Eingelegter Rettich



M4  5,00

Eingelegter Kürbis



M5  5,50

Süßes Omelette



M7 5,50

Lachs



M8 6,00

Lachs Avocado



M9 10,50

Salmon Trüffel  
*cream cheese, truffle  
sauce, truffle slices*



M10 6,00

Thunfisch



M11 5,50

Gekochte Garnelen



M12 6,00

Gekochter Thunfisch



M13 9,00

Lachsrolle



M14 5,50

Ibodai  
*Butterfisch*



M16 6,50

Gegrillter Aal  
*mit Teriyakisauce,  
Sesam*



M17  5,50

Mango Rucola



M20 8,00

Ebi Tempura  
*Frittierte Garnele mit  
Teriyakisauce, Sesam*

# NIGIRI

1Stk./ pcs.



N1 

2,50

Avocado

*mit Teriyakisauce und Sesam*



N2

3,50

Ebi



N3 

2,50

Tofu

*mit Teriyakisauce und Sesam*



N4

3,00

Lachs



N5

3,00

Omelette



N6

3,50

Thunfisch



N7

5,00

Ebiten

*Garnelen Tempura  
mit Teriyakisauce*



N8

3,50

Aal

*mit Teriyakisauce, und Sesam*



N9

3,00

Hamachi



N10

3,00

Ibodai

*Butterfisch*



N12

4,50

Tulip Lachs Kaviar

*Lachskaviar umwickelt in  
dünnen Lachscheiben*



N17

4,50

Lachs Kaviar



N18

4,00

Gunkan Lachs  
scharf

*Spicy Lachstatar*



N19

4,50

Gunkan Thunfisch  
scharf

*Spicy Thunfischstatar*



N20

5,50

Beef

 *vegetarisch*

*Flambiert. + 1,00*

## VEGANE ROLLEN

4Stk./ 8Stk.



### i11. Buddha Rolls 🌱

*Avocado, eingelegter Kürbis, eingelegter Rettich, veganer Cream Cheese, im Tofumantelt und Teriyaki Soße*

4 St. 7,50

8 St. 13,50



### i15. Taboulé Style 🌱

*Rotebeete-Reis mit veganer Cream Cheese, Frittierte süßkartoffel, garniert mit Vegan Mayonnaise, Rucola*

4 St. 7,50

8 St. 13,50



### i20. Smoky Cherry 🌱

*Schwarzer Reis, Frittierte Avocado, Sesam, Veganer Mayonnaise, Rucola*

4 St. 8,00

8 St. 15,00



### i21. Sahara Rolls 🌱

*Panierter Kräuterseitling, Avocado und veganer Cream Cheese, garniert mit Hummus, Crispy Teigfäden, Schnittlauch und Teriyakisauce*

4 St. 8,50

8 St. 16,50



### i22. Pagoda Roll 🌱

*Rettich, Avocado, Gurken, Sesam, Teriyaki Soße*

4 St. 7,50

8 St. 13,50



## INSIDE OUT ROLL 4Stk / 8Stk.pcs.



i1

8,00 13,50

### California

Surimi, Avocado, Cream Cheese, garniert mit Sesam



i2

8,00 13,50

### Lachs Tobiko

Lachs, Avocado, Cream Cheese und Tobiko



i3

8,00 13,50

### Sake Rucola

Lachs, Avocado, Cream Cheese, garniert mit Rucola



i4

7,50 14,00

### Tuna Deluxe

Thunfisch, Cream Cheese, Avocado, garniert mit Sesam



i5

8,00 15,00

### Hot & Spicy Tuna

Scharfes Thunfischtatar, Gurken ummantelt mit Avocado, Spicy-Mayo



i6

8,00 15,00

### California Supreme

Avocado, Surimi, Cream Cheese, garniert mit, gehackten Garnelen und Lilakartoffelchips



i7

9,00 17,00

### Unagi Salmon Roll

Lachs, Cream Cheese, Avocado ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße



i8

8,00 15,00

### Tempura Salmon Roll

panierte Garnelen, Cream Cheese, Avocado, ummantelt mit Lachs, garniert mit Spicy-Mayo, Teriyakisoße



i10

9,00 16,00

### Sake Supreme

Lachs, Avocado, Cream Cheese, umwickelt mit Lachsscheiben, getoppt mit Lachstatar und frischer Kresse, leichtscharf



i14

8,00 15,00

### Ebi New Style

Gehackte Garnelen, Surimi, Gurken garniert mit Lilakartoffelchips und Teriyakisoße



i34

8,00 15,00

### Salmon Delight

gekochter Lachs, Avocado, Cream Cheese mit Röstzwiebel Topping und Spezial Soße



i35

8,00 15,00

### Tuna Delight

gekochter Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Sesam und Teriyakisoße

## EXTREME ROLL 4stk./ pcs | 8Stk./ pcs.



103 9,00 16,50

### Tokyo Roll

Garnelen Tempura, Avocado, Lachs, Surimi, C4 Soße, Teriyaki Soße



104 9,00 16,50

### Ninja Roll

Garnelen Tempura, Avocado, Surimi, Tempura Flocken, Teriyaki Soße



105 9,50 17,50

### Rubi King Roll

Garnelen Tempura, Avocado, Surimi, Lachs, Thunfisch, Teriyaki Soße, Snow Soße, Flugfischrogen



106 9,50 17,50

### Angel Roll

Garnelen Tempura, Lachs, Avocado, Frischkäse Surimi, Lachs, Teriyaki Soße, Snow Soße, Kaviar



108 10,00 18,50

### French Kiss Roll

Garnelen Tempura, Lachs, Thunfisch, Frischkäse, Avocado, Surimi, Teriyaki Soße, Snow Soße, Flugfischrogen



113 9,50 17,50

### Redmoon Roll

Spicy Lachs, Avocado, Thunfisch, Butterfisch, Ponzu Soße



115 10,50 19,50

### Truffle Salmon Roll

Garnelen Tempura, Spargel, Avocado, Frischkäse, flambierter Lachs, Trüffel, roter Kaviar, Trüffel, Snow Soße



116 10,50 19,50

### Truffle Beef Roll

Garnelen Tempura, Spargel, Avocado, Frischkäse, Rinder Carpaccio, Trüffel, schwarzer Kaviar



116 9,50 18,00

### Volcano Roll

Frittierte Garnelen, Avocado, Cream Cheese, garniert mit flambiertem Thunfischatar, Pfeffer und Lilakartoffelchips




### i23. Mango Tango

Knusprig frittiertes Hähnchenfilet, Gurke ummantelt mit Mango und Spezialsoße

4 St. 10,00 8 St. 18,00

# SUSHI MENU

Vegan For Share (empfohlen für 2 Personen)  **52,50**


10 St. Crunchy Roll, 12 St Hosomaki , 20 St Vegan  
Inside Out Roll



Veggie Set (21 Stück)

**26,90**

2 St Nigiri, 6 St Hosomaki, 8 St Uramaki, 5 St Crunchy Roll

Vegan Set (21 Stück) 

**26,90**

16 St Inside Out Roll, 5 St Crunchy Roll

The Green (23 Stück)  **24,50**

8 St. Panierte Maki, 6 St. Maki, 8 St. Inside Out Roll, 1 St. Nigiri



Set 2 (21 Stück)

**29,00**

5 St Nigiri, 6 St Maki, 10 St Crunchy Roll



# SUSHI MENU

## Salmon Set (14 Stück)

24,50

3 St Lachs Sashimi, 5 St Lachs Nigiri, 6 St Lachs Maki



## Crunchy Young Set (24 Stück) ★ Best Seller

21,50

24 St Gebackenes Sushi



## Salmon Lover (20 Stück) ★ Best Seller

29,50

6 St. Lachsrolle, 4 St. Sake Rucola, 6 St. Lachs Maki, 4 St. Lachs Nigiri



## Tuna Lover (14 Stück)

25,90

4 St. Tuna Deluxe, 4 St. Tuna Nigiri, 6 St. Thunfisch Maki



## Box For Share (empfohlen für 2 Personen) ★ Best Seller

52,50

12 Hosomaki, 8 Uramaki, 8 Extreme Roll, 4 Flambé Roll, 10 Crunchy Roll



## SUSHI MENU

Set 4 (17 Stück) ★ Best Seller

26,00

*4 Uramaki, 4 Extreme Roll, 4 Flambé Roll, 5 Crunchy Roll*



Cali Dream (22 Stück)

30,50

*16 St Inside Out, 5 St Crunchy Roll*



Salmon on Fire (16 Stück) ★ Best Seller

32,50

*4 St. Tempura Salmon Roll, 6 St. Lachs Trüffel Maki,  
4 St. Lachs Sashimi, 2 St. Flambierte Lachs Nigiri*



Set 6 (empfohlen für 2 Personen) ★ Best Seller

73,50

*8 Sashimi, 6 Nigiri, 6 Hosomaki, 8 Uramaki, 8  
Extreme Roll, 10 Crunchy Roll*



## Crunchy Tempura roll

5 Stk./ 10 Stk.



### 121. BATTER TUNA ROLL

*Thunfisch , Avocado, Gurken, Surimi, hausgemachte Mayo Soße und Teriyaki Soße.*

9,50

17,50

### 122. PINK SALMON ROLL

*Lachs , Avocado, Gurken, Surimi, hausgemachte Mayo Soße und Teriyaki Soße.*

9,50

17,50

### 123. BLACK WIDOW

*Schwarzer Reis, knusprige Garnelen, Süße Omelette, Frischkäse, Avocado, Gurken, hausgemachte Mayo Soße, Schnittlauch*

9,50

17,50

### 124. FREE STYLE ROLL

*8 St gebackene Sushi mit Avocado, Lachs, Thunfisch, hausgemachte Mayo Soße und Teriyaki Soße, Kaviar, blaue Chips*

15,50

### 125. TROPICAL VEGAN ROLL

*Eingelegte Rettich, eingelegte Kürbis, Avocado, Gurken, Teriyaki Soße*

8,50

15,50

### 126. YAKITORI

*Knusprige Hähnchenfilet, Avocado, Gurken, hausgemachte Mayo Soße und Teriyaki Soße*

9,50

17,50

## CHIRASHI DON

Sashimi auf Sushi-Reis

27



### Tekka Don

*Thunfisch mit eingelegte Kürbis und Algenblätter*

19,50

28



### Sake Oyakadon

*Lachs und Lachsrogen mit eingelegte Kürbis und Algenblätter*

18,50

29



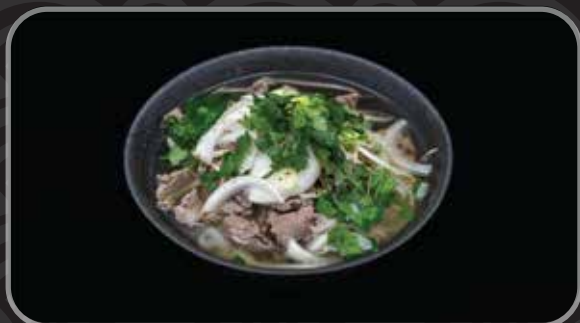
### Tsunami Don

*Fisch Auswahl mit eingelegte Kürbis und Algenblätter*

20,50


# GERICHTE MAIN DISHES

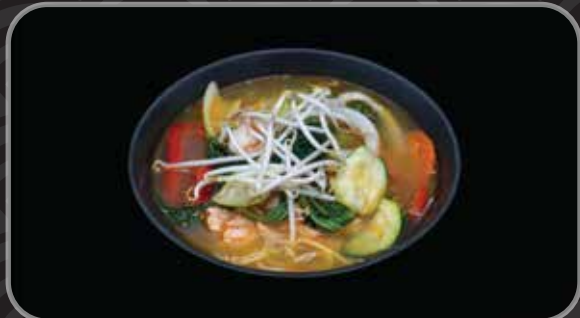
vegetarisch



## 20. HANOI PHỞ <sup>O,P</sup>

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche! Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrühe, Frühlingzwiebeln, Koriander, Soja- sprossen F, vietnamesischer fluffig- frittiertes Brotstange', 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 <sup>M</sup> with tofu 13,90€
- b. mit Huhn with chicken 15,50€
- c. mit Rind with beef 16,50€



## 21. BANGKOK SPICES <sup>O,P</sup>

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:*

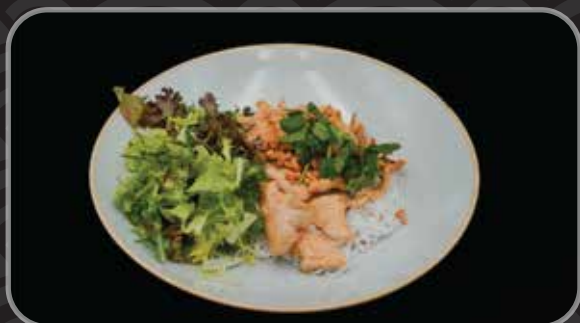
- a. mit Lachs with vegetables 16,50€
- b. mit ver. Meeresfrüchten with seafood 17,50€



## 22. SAIGON CURRY <sup>O</sup> (leicht scharf)



Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischem Salat, Duftreis, dazu:  
*Creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, rice and:*

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



## 23. MEKONG LEMON GRASS <sup>O,M</sup>

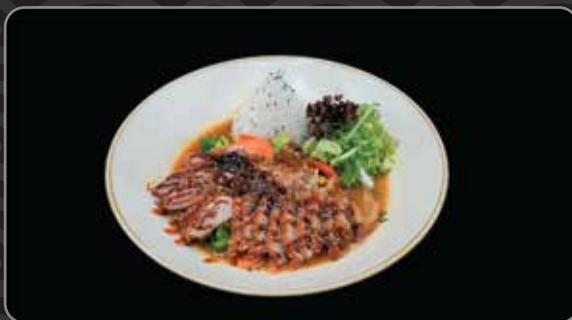
lauwarme Reisfadennudeln mit Zitronengras, Erdnuss, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:  
*lukewarm rice noodles with lemon grass, peanut crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and:*

-  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, gegrillten Lá Lôt - Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu <sup>M</sup>  
*crispy rice paper rolls filled with chicken, grilled wild betel leaves rolles filled with beef, Tofu <sup>M</sup>*



## GROBE GERICHTE MAIN DISHES



### 24. PNOM PENH PEANUTS <sup>D,E,H</sup>

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 <sup>M</sup>          | with tofu         | 13,50€ |
| b. mit Huhn                         | with chicken      | 16,50€ |
| c. mit knuspriger Ente <sup>I</sup> | with crispy duck  | 18,50€ |
| d. mit gegrillter Ente              | with grilled duck | 18,90€ |

### 25. VIENTIANE STYLE <sup>F,M,O,4</sup>

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

### 26. PHUKET FISH <sup>B,F,M,O,4</sup>

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 gegerilltem Lachs <sup>B</sup>       | with grilled salmon      | 18,90€ |
| b. mit gegerilltem Thunfisch <sup>B</sup>   | with grilled tuna        | 20,90€ |
| c. mit gegerilltem Butterfisch <sup>B</sup> | with grilled butter fish | 17,90€ |



### 27. FLYING SINGAPORE <sup>D,H,F</sup>

"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 gegerilltem hahnchenbrustfilet     | with grilled chicken breast filet | 16,50€ |
| b. mit knusprigen Garnelen <sup>C,I</sup> | with crispy prawns                | 17,90€ |
| c. mit knuspriger Ente <sup>I</sup>       | with crispy duck                  | 18,90€ |
| ☑ d. mit Tofu <sup>M</sup>                | with grilled duck                 | 15,50€ |

## GROBE GERICHTE

### MAIN DISHES



#### 28. GEBRATENE NUDELN <sup>A,P</sup> – Fried Noodles

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

- a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras <sup>M</sup> 16,90€  
*with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass*
- b. Würzig gebratenes Rindfleisch 17,90€  
*with aromatic fried beef with lemon grass*
- c. Knusprige Ente <sup>I</sup> 18,90€  
*with crispy duck*
- d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras 18,90€  
*with fried duck and lemon grass*

#### 29. GEBRATENER REIS <sup>A,P</sup> – Fried Rice

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


- a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras <sup>M</sup> 16,90€  
*with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass*
- b. Würzig gebratenes Rindfleisch 17,90€  
*with aromatic fried beef with lemon grass*
- c. Knusprige Ente <sup>I</sup> 18,90€  
*with crispy duck*
- d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras 18,90€  
*with fried duck and lemon grass*

## KINDERMENÜ

### KID'S MEAL


#### 30. PFANNENUDELN <sup>A,I</sup> – Wok Noodle

mit Ei und Gemüse, dazu:  
*with egg and vegetables and:*

-  a. vegetarisch *veggie* 7,90€
- b. mit Huhn *with chicken* 8,90€

#### 40. PFANNENREIS <sup>A,I</sup> – Wok Rice

mit Ei und Gemüse, dazu:  
*with egg and vegetables and:*

-  a. vegetarisch *veggie* 7,90€
- b. mit Huhn *with chicken* 8,90€

## DESSERTS


### DESSERTS

**31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM** <sup>A,D</sup>  
Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben  
*Home-made mango ice cream with mango slices*


6,90€

**32. MATCHA AISU - MATCHA ICE CREAM** <sup>A,D</sup>  
3 Matcha-Eiskugeln  
*3 Green tea ice cream balls with different fruits*

6,90€

**33. SESAMBÄLLCHEN - Sesame Balls** <sup>F,V</sup>   
4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt  
mit Bohnenpaste & Honig  
*4 home-made sesame balls filled with bean paste & honig*

6,50€

**34. GEBACKENE BANANE - Fried Banana** <sup>F,V</sup>   
Hausgemachte gebackene Banane mit Honig  
*home-made fried banana with honig*

6,50€

**35. MOCHI EIS** <sup>D</sup>  
Verschiedene Geschmacksrichtungen: Mango - Matcha  
*with these flavors: Mango - Matcha*

6,90€



## ZUR INFO

### Allergene/ Zusatzstoffe

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

---

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