

1. GOI CUON - SOMMERROLLEN ^{L, B}

(2 Stk.)

Frisches Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Gurke, Salat, Karotten und Mungbohnen sprossen, serviert mit Erdnusssauce.

Fresh rice paper filled with rice noodles, cucumber, lettuce, carrots and mung bean sprouts, served with peanut sauce.

A. Tofu ^M / tofu 🌱 5.50 €

B. Hühnerfleisch / chicken 5.90 €

C. Riesengarnelen ^E / Giant shrimp 6.50 €

2. NEM NGHE AN ^C - FRÜHLINGSROLLEN (2 Stk.) 5.90 €

Knusprige Frühlingsrollen mit gehacktem Hühnerfleisch, Zwiebeln, Glasnudeln und Gemüse, dazu frische Limettensauce. *Crispy spring rolls with minced chicken, onions, glass noodles and vegetables, with fresh lime sauce.*

3. HÜHNERSPIESSE ^{L, M} (3 Stk.) 5.50 €

Japanische Hühnerspieße mit leckerer Teriyaki-Sauce ^M, dazu ein kleiner Salat mit Sesam. *Japanese chicken skewers with delicious teriyaki sauce, served with a small salad and sesame.*

4. GEBACKENE WANTAN ^{D, E, 1} 6.50 €

Knusprig gebackener Wantanteig, gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen. Dazu süß-saure Sauce. *Fried wonton pastry filled with minced chicken and shrimp, served with sweet and sour sauce.*

5. GEBACKENE GYOZA ^{D, E, 1}

Knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit einer feinen Mischung nach Wahl. *Crispy fried dumplings, filled with a fine mixture of your choice.*

A. Tofu ^M / tofu 🌱 5.50 €

B. Hühnerfleisch / chicken 6.50 €

6. EBI TEMPURA ^{D, E, L, M} (5 Stk.) 6.50 €

Riesengarnelen im knusprigen Teigmantel, serviert mit Salat, Sesam und Teriyaki-Sauce ^M. *King prawns in crispy tempura batter, served with salad, sesame and teriyaki sauce.*

7. EDAMAME ^M 🌱 5.90 €

Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz. *Steamed young soybeans with sea salt.*

8. MANGOSALAT ^C

FrISChe Mangostreifen mit Limette und Schalotten, serviert mit hausgemachter Sauce ^C.
Mango strips with lime and shallots, served with homemade sauce.

- A. Tofu ^M / tofu 🌱 5.00 €
- B. Hühnerfleisch / chicken 7.90 €
- C. Riesengarnelen ^E / Giant shrimp 8.90 €

9. MIEN SALAT - GLASNUDELSALAT ^{B, C}

FrISChe Salat aus Glasnudeln, asiatischen Kräutern, Limetten-Dressing und Erdnüssen nach Wahl.
Fresh salad with glass noodles, Asian herbs, lime dressing and peanuts of your choice.

- A. Tofu ^M / tofu 🌱 5.00 €
- B. Hühnerfleisch / chicken 7.90 €
- C. Riesengarnelen ^E / Giant shrimp 8.90 €

10. MISO SUPPE ^{M, C}

Traditionelle japanische Suppe aus Miso, Fischfond und Wakame.
Traditional Japanese soup made from miso, fish stock and wakame.

- A. Tofu ^M / tofu 🌱 5.50 €
- B. Lachs ^C / Salmon 6.50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.



Phở

VIETNAMESE CUISINE & SUSHI

11. WANTAN-SUPPE ^{C, D} 5.90 €

Teigtaschen mit gehacktem Hühnerfleisch, serviert mit verschiedenem Gemüse und Lauchzwiebeln.

Dumplings filled with minced chicken, served with assorted vegetables and spring onions.

12. TOM KHA GAI SUPPE ^{G, C} (Leicht scharf)

Aromatische Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, asiatischen Kräutern, Gemüse, Champignons und Tomaten. Wählbar mit: *Fragrant coconut milk soup with lemongrass, Asian herbs, vegetables, mushrooms and tomatoes. Available with:*

A. Tofu ^M / tofu 🌱 5.50 €

B. Hühnerfleisch / chicken 5.90 €

C. Riesengarnelen ^E / Giant shrimp 6.90 €

13. VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PER. ^{C, D, E, M, L} 16.90 €

Beinhaltet folgende Vorspeisen:

Frühlingsrollen: 2 Stk.

Ebi Tempura: 2 Stk.

Gyoza: 4 Stk. (2 Huhn | 2 Tofu)

Sommerrollen: 2 Stk. (1 Tofu | 1 Garnele)

Edamame

Includes the following appetizers:

Spring rolls: 2 pcs., Ebi tempura: 2 pcs.

Gyoza: 4 pcs. (2 chicken | 2 tofu)

Summer rolls: 2 pcs. (1 tofu | 1 shrimp)

Edamame

PHO 37 ^{C, M}

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Rinderbrühe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch zubereitet, 24 Stunden lang gekocht und anschließend mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Minze und weißem Pfeffer verfeinert. Serviert mit frischen Sojasprossen.

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles in a rich beef broth. Our pho broth is freshly prepared daily, simmered for 24 hours, and refined with spring onions, cilantro, mint, and white pepper. Served with fresh bean sprouts.

Wahlweise mit / Optional with:

- | | | |
|-----|---|---------|
| 20. | PHO GA mit Hühnerfleisch / with chicken | 13.90 € |
| 21. | PHO BO mit Rindfleisch / with beef | 14.90 € |
| 22. | PHO VIT ^D mit knuspriger Ente / with crispy duck | 14.90 € |
| 23. | PHO DAU PHU 🌱 ^M mit Tofu / with tofu | 14.90 € |
| 24. | PHO BO VIEN mit Rindfleischbällchen / with beef meatballs | 14.90 € |
| 25. | PHO DAC BIET | 17.90 € |

mit Rindfleisch, Hühnerfleisch und Rindfleischbällchen /
with beef, chicken and beef meatballs

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

REISNUDELN - BUN

30. BUN THIT NUONG ^{C, L}

15.90 €

Reisnudeln mit gegrilltem
Schweinefleisch, gemischtem Salat
und Sesam, dazu Limetten-Dressing.
*Rice noodles with grilled pork, mixed
salad and sesame, served with lime dressing.*

31. BUN DAU 🌱 - MIT TOFU ^{C, M}

14.90 €

Reisnudeln mit Tofu, frische Kräuter, Koriander, gemischter Salat, Gurken, Mango,
Erdnüsse und Sesam, dazu Limetten-Dressing.
*Rice noodles with Tofu with fresh herbs, coriander, mixed salad,
cucumber, mango, peanuts and sesame, served with lime dressing.*

32. BUN NEM 37 - MIT FRÜHLINGSROLLEN ^{B, C, M}

15.90 €

Reisnudeln mit gebackenen, gefüllten Reispapierrollen
mit Hühnerfleisch, Morcheln und Glasnudeln,
dazu Kräutersalat, Koriander, geröstete Zwiebeln
und Erdnüsse, serviert mit Limetten-Dressing.
*Rice noodles with baked, filled rice paper rolls
with chicken, morels, and glass noodles,
served with herb salad, coriander,
roasted onions, and peanuts with lime dressing.*

33. BUN GA CHIEN GION - GEBACK. HÜHNERFL. ^{B, C, D}

16.90 €

Reisnudeln mit knusprigem Hähnchen, gemischtem Salat,
gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Dressing.
*Rice noodles with crispy chicken, mixed salad, roasted onions,
and peanuts, served with lime dressing.*

34. BUN BO NAM BO - MIT RINDFLEISCH ^{B, C, D}

17.90 €

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, Zwiebeln und Kräutern,
gemischtem Salat, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Limetten-Dressing.
*Rice noodles with grilled beef, onions and herbs, mixed salad,
roasted peanuts, served with lime dressing.*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

35. BUN BO HUE ^c - 15.90 €
GROSSE SUPPE (leicht scharf)

Spezielle Reismudelsuppe aus Hue mit
Rindfleisch, Schweinekeule,
Schweinefleischbällchen,
Zitronengras und frischen Kräutern.
*Special rice noodle soup from Hue
with beef, pork leg, pork meatballs,
lemongrass, and fresh herbs.*

36. BUN CA ^{c, m} (GROSSE SUPPE) 15.90 €

Reismudeln mit gegrilltem Lachsfilet, Salat und vietnamesischen Kräutern.
Rice noodles with grilled salmon fillet, salad, and Vietnamese herbs.

GEBRATENE NUDELN

40. PHO XAO ^{C, D, M}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Karotten, Zucchini und gerösteten Zwiebeln.

Fried rice ribbon noodles with fresh vegetables, bean sprouts, carrots, zucchini, and fried onions.

- | | |
|--|---------|
| V. nur Gemüse / only vegetables 🌱 | 14.90 € |
| A. Tofu ^M / Tofu 🌱 | 15.90 € |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 16.90 € |
| C. Riesengarnelen ^E / King prawns | 18.90 € |
| D. Knusprige Ente ^D / Crispy duck | 18.90 € |
| E. Rindfleisch / Beef | 17.90 € |

41. UDON XAO ^{C, D, M}

Gebratene Udon-Nudeln mit gemischtem Gemüse, Sojasprossen und gerösteten Zwiebeln.

Fried udon noodles with mixed vegetables, bean sprouts, and fried onions.

- | | |
|--|---------|
| V. nur Gemüse / only vegetables 🌱 | 14.90 € |
| A. Tofu ^M / Tofu 🌱 | 15.90 € |
| B. Hühnerfleisch / Chicken | 16.90 € |
| C. Riesengarnelen ^E / King prawns | 18.90 € |
| D. Knusprige Ente ^D / Crispy duck | 18.90 € |
| E. Rindfleisch / Beef | 17.90 € |

REISGERICHTE

Für unsere Sesam-Reisgerichte können Sie verschiedene Toppings wählen. Jedes Gericht wird mit Ihrer ausgewählten Sauce zubereitet und zusammen mit frischem Gemüse serviert.
For our sesame rice dishes, you can choose from a variety of toppings. Each dish is prepared with your selected sauce and served with fresh vegetables.

51. NUR GEMÜSE ^L 🌱 14.90 € ONLY VEGETABLES

- A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C, G}
/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce
- B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce
- C. Mangosauce ^{C, G} / Mango Sauce
- D. Erdnusssauce ^{B, C, G} / Peanut Sauce

52. TOFU 🌱 - TOFU ^{M, L} 15.90 €

- A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C, G}
/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce
- B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce
- C. Mangosauce ^{C, G} / Mango Sauce
- D. Erdnusssauce ^{B, C, G} / Peanut Sauce

53. HÜHNERFLEISCH ^L - CHICKEN 16.90 €

- A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C, G}
/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce
- B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce
- C. Mangosauce ^{C, G} / Mango Sauce
- D. Erdnusssauce ^{B, C, G} / Peanut Sauce

54. KNUSPRIGES HÄHNCHEN ^{D, L} 17.90 € CRISPY CHICKEN

- A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C, G}
/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce
- B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce
- C. Mangosauce ^{C, G} / Mango Sauce
- D. Erdnusssauce ^{B, C, G} / Peanut Sauce

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

55. RINDFLEISCH ^L - BEEF 17.90 €

A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C,G}

/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce

B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce

C. Mangosauce ^{C,G} / Mango Sauce

D. Erdnusssauce ^{B,C,G} / Peanut Sauce

56. KNUSPRIGE ENTE ^{D,L} 18.90 €
CRISPY DUCK

A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C,G}

/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce

B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce

C. Mangosauce ^{C,G} / Mango Sauce

D. Erdnusssauce ^{B,C,G} / Peanut Sauce

57. RIESENGARNELEN ^{E,L} 20.90 €
KING PRAWNS

A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C,G}

/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce

B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce

C. Mangosauce ^{C,G} / Mango Sauce

D. Erdnusssauce ^{B,C,G} / Peanut Sauce

58. LACHSFILET ^{C,L} - SALMON FILLET 20.90 €

A. Zitronengras – Rote Kokos-Currysauce ^{C,G}

/ Lemongrass – Red Coconut Curry Sauce

B. Pfeffersauce ^C / Pepper Sauce

C. Mangosauce ^{C,G} / Mango Sauce

D. Erdnusssauce ^{B,C,G} / Peanut Sauce

PHO EMPFEHLUNGEN

60. **BO XAO SA OT - GEBRATENES RINDFLEISCH** ^{C, L} **17.90 €**
Gebratenes Rindfleisch mit gemischtem Gemüse und Zitronengras, serviert mit gekochtem Sesamreis. *Stir-fried beef with mixed vegetables and lemongrass, served with steamed sesame rice.*
61. **BO LUC LAC - GESCHWENKTES RINDFLEISCH** ^{C, L} **17.90 €**
Zart gewürzte Rindfleischwürfel, kurz und heiß gebraten, mit Paprika, Zwiebeln und Koriander. Serviert mit gekochtem Sesamreis. *Marinated beef cubes, stir-fried quickly over high heat with bell peppers, onions, and coriander. Served with steamed sesame rice.*
62. **GA MAT ONG - HUHN IN HONIGSAUCE** ^{C, L} **16.90 €**
Saftiges Hühnerfleisch, gebraten mit frischem Gemüse und verfeinert mit einer milden Honigsauce. Serviert mit gekochtem Sesamreis. *Juicy chicken stir-fried with fresh vegetables, finished with a light honey sauce. Served with steamed sesame rice.*
63. **GA 37 - GEBRATENES HÜHNERFLEISCH** ^{C, L} **17.90 €**
Hühnerfleisch, gebraten mit Karotten, Paprika und Brokkoli. Serviert mit gekochtem Sesamreis. *Chicken stir-fried with carrots, bell peppers, and broccoli. Served with steamed sesame rice.*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

KINDER MENÜ

65. **ANGRY CHICKEN** ^D 8.90 €
Knusprig gebackenes Hähnchen, serviert mit Pommes frites.
Crispy baked chicken served with French fries.
66. **MULAN** ^{D, L} 9.90 €
Gekochter Sesamreis mit knusprigem Hähnchen.
Steamed sesame rice with crispy chicken.

DESSERTS

70. **MATCHA - MOCHI** ^G 5.90 €
Grüntee-Eis mit japanischem Klebreiskuchen.
Green tea ice cream with Japanese sticky rice cake.
71. **APFEL-GYOZA** ^{D, G} 6.00 €
Gebackene Gyoza, gefüllt mit Apfel und verfeinert mit Zimt und Zucker, dazu Eis.
Baked gyoza filled with apple, topped with cinnamon and sugar, served with ice cream.
72. **TARO 37** ^{D, G} 7.90 €
Gebackener Taro-Teig mit Kokosmilch, serviert mit Eis.
Baked taro dough with coconut milk, served with ice cream.

EXTRAS

80. **GEKOCHTER REIS** *Steamed rice* 2.90 €
81. **GEBRATENE NUDELN** ^D *Fried noodles* 4.90 €
82. **POMMES FRITES** *French fries* 4.90 €
83. **SAUCE** 4.90 €

V1. **WAKAME SALAT** 🌱 5.50 €
 Algensalat (Seetangsalat)
Seaweed Salad

V2. **KIMCHI SALAT** ^{L, 13} 🌱 5.50 €
 Eingelegter Chinakohl mit Sesam
Pickled Chinese Cabbage with Sesame

V3. **AVOCADO TATAR** 🌱 5.20 €
 Avocado, Mango, rote Zwiebel, Tomaten und Paprika
Avocado, Mango, Red Onion, Tomatoes and Bell Pepper

GUNKAN (2 STR.)

V5. **SAKE TATAR** ^c 5.50 €
 Frisch gewürfelter Lachs Tatar.
freshly diced salmon tartare.

V6. **THUNFISCH TATAR** ^c 5.20 €
 Frisch gewürfelter Tuna Tatar.
freshly diced tuna tartar

M A R I

6
STR.

S1.	SAKE ^c	5.00 €
	Lachs. <i>Salmon.</i>	
S2.	TUNA ^c	5.20 €
	Thunfisch. <i>Tuna.</i>	
S3.	SAKE AVOCADO ^c	5.20 €
	Lachs, Avocado. <i>Salmon, avocado.</i>	
S4.	UNAGI ^{N, L}	5.20 €
	Aal, Gurke, Sesam. <i>Eel, cucumber, sesame.</i>	
S5.	KAPPA ^{G, L} 🌿	4.90 €
	Gurke, Sesam, Frischkäse. <i>Cucumber, sesame, cream cheese.</i>	
S6.	AVOCADO ^L 🌿	4.90 €
	Avocado, Sesam. <i>Avocado, sesame.</i>	
S7.	PAPRIKA ^L 🌿	4.90 €
	Paprika, Sesam. <i>Bell Pepper, sesame.</i>	
S8.	KYOTO 🌿	4.90 €
	Spargel. <i>Asparagus.</i>	
S9.	GOLDEN MANGO 🌿	4.90 €
	Mango. <i>Mango.</i>	
S10.	TUNATEMAKI ^c	5.00 €
	Gekochter Thunfisch. <i>Cooked tuna.</i>	
S11.	SAKE TEMAKI ^c	5.00 €
	Gekochter Lachs. <i>Cooked salmon.</i>	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

NIGIRI

2
STR.

- S12. SAKE ^C 5.00 €
Lachs. *Salmon.*
- S13. TEKKA ^C 5.00 €
Thunfisch. *Tuna.*
- S14. UNAGI ^N 5.00 €
Geflammter Aal. *Flamed eel.*
- S15. SALMON ABURI ^{C, G} 5.50 €
Geflammter Lachs, Frischkäse, Avocado
Flamed salmon, cream cheese, avocado
- S16. TEKKA ABURI ^{C, G} 5.50 €
Geflammter Thunfisch, Frischkäse, Avocado.
Flamed tuna, cream cheese, avocado.
- S17. AVOCADO 🥑 4.50 €
Avocado. *Avocado.*
- S18. TAKO ^N 5.00 €
Oktopus. *Octopus.*
- S19. HOTATE ABURI ^N 5.50 €
Geflammte Muscheln. *Flamed mussels.*

INSIDE OUT ROLLS 8 STR.

- S20. CALIFORNIA I.O** 9.50 €
C, D, E, G, L
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse
Outside: Sesam, Tobiko.
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese. Outside: sesame, tobiko.
- S21. TUNA I.O** C, G, L 9.90 €
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse. Outside: Sesam, Tobiko.
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese. Outside: sesame, tobiko.
- S22. SAKE I.O** C, G, L 9.90 €
Lachs, Avocado, Frischkäse. Outside: Sesam, Tobiko.
Salmon, avocado, cream cheese. Outside: sesame, tobiko.
- S23. THUNFISCH CRUNCH** C, L 9.90 €
Gekochter Thunfisch, Gurke. Outside: Sesam, Schnittlauch.
Cooked tuna, cucumber. Outside: sesame, chives.
- S24. GREEN DELIGHT** C, L 9.90 €
Gekochter Lachs, Rucola, Gurke. Outside: Sesam, Schnittlauch.
Cooked salmon, arugula, cucumber. Outside: sesame, chives.
- S25. EBI TEMPURA** D, E, L 9.90 €
Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse. Outside: Sesam.
Tempura shrimp, avocado, cream cheese. Outside: sesame.
- S26. YAKI- TORI ROLL** G, L 9.90 €
Gegrilltes Hühnerfleisch, Gurke, Rucola, Frischkäse. Outside: Sesam.
Grilled chicken, cucumber, arugula, cream cheese. Outside: sesame.
- S27. CRISPY EBI AVO ROLL** D, E, G, L 9.90 €
Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse. Outside: Sesam.
Tempura Shrimp, Avocado, cream cheese. Outside: sesame.
- S28. GREEN ROLL** 🌱 G, L 9.50 €
Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse. Outside: Sesam.
Avocado, cucumber, arugula, cream cheese. Outside: sesame.
- S29. SPARGEL I.O** 🌱 G, L 9.50 €
Spargel, Avocado, Paprika, Frischkäse. Outside: Sesam.
Asparagus, avocado, bell pepper, cream cheese. Outside: sesame.
- S30. SESAME SUNSHINE** 🌱 G, L 9.50 €
Mango, Gurke, Paprika, Frischkäse. Outside: Sesam.
Mango, cucumber, bell pepper, cream cheese. Outside: sesame.

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

SPECIAL ROLLS

- S31. GOLDEN WAVE** ^{C, G} **14.90 €**
 Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse. Outside: Mango.
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese. Outside: Mango.
- S32. TUNA SALMON ROLL** ^{C, G} **15.50 €**
 Thunfisch, Gurke, Frischkäse. Outside: Lachs.
Tuna, Cucumber, Cream Cheese. Outside: Salmon.
- S33. AVOCADO GARDEN** ^{D, E, G} **15.50 €**
 Tempura Garnelen, Rucola, Gurke, Frischkäse. Outside: Avocado.
Tempura shrimp, arugula, cucumber, cream cheese. Outside: avocado.
- S34. SMOKY FUSION** ^{C, D, E, G} **14.90 €**
 Tempura Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse.
 Outside: geflammter Lachs.
Tempura shrimp, avocado, mango, cream cheese. Out: flamed salmon.
- S35. DRAGON TUNA ROLL** ^{C, D, E, G} **15.90 €**
 Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse. Outside: Thunfisch.
Tempura shrimp, avocado, cream cheese. Outside: tuna.
- S36. UNAGI ROLL** ^{D, E, G, N} **15.50 €**
 Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse. Outside: Aal.
Ebi Tempura, Avocado, Cream Cheese. Outside: Eel.
- S37. GOLDEN SHRIMP ROLL** ^{C, E, G} **14.90 €**
 Gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse. Outside: Lachs.
Cooked shrimp, avocado, cream cheese. Outside: salmon.
- S38. GRÜNES PARADIES** ^{🌿 G} **12.90 €**
 Mango, Rucola, Gurke, Frischkäse. Outside: Avocado.
Mango, arugula, cucumber, cream cheese. Outside: avocado.
- S39. MANGO VENICE** ^{🌿 G} **12.90 €**
 Spargel, Avocado, Paprika, Frischkäse. Outside: Mango.
Asparagus, avocado, bell peppers, cream cheese. Outside: mango.

INSIDE OUT

8 STR.

SASHIMI

- | | | |
|------|--|----------------|
| S40. | SALMON SASHIMI ^C (10 Stk. / 10 pcs) | 18.00 € |
| | 10 Lachsscheiben auf Seetangsalat mit Lachskaviar.
<i>10 salmon slices on seaweed salad with salmon caviar.</i> | |
| S41. | MAGURO SASHIMI ^C (10 Stk. / 10 pcs) | 20.90 € |
| | 10 Thunfischscheiben auf Seetangsalat mit Lachskaviar.
<i>10 tuna slices on seaweed salad with salmon caviar.</i> | |
| S42. | MIX SASHIMI ^{C, N} (10 Stk. / 10 pcs) | 23.90 € |
| | Lachs, Thunfisch, gegrillter Butterfisch,
Jakobsmuscheln, Sesamsalat und Guacamole.
<i>Salmon, tuna, grilled butterfish, scallops,
sesame salad und guacamole.</i> | |

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.
If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

CRUNCHY

- | | | |
|------|--|--------|
| S50. | SALMON DREAM ^{C, G} | 8.90 € |
| | Lachs, Frischkäse.
<i>Salmon, cream cheese.</i> | |
| S51. | EBI DREAM ^{E, G} | 8.90 € |
| | Garnelen, Frischkäse.
<i>Shrimp, cream cheese.</i> | |
| S52. | TUNA BLISS ^{C, G} | 8.90 € |
| | Gekochter Thunfisch, Frischkäse.
<i>Cooked tuna, cream cheese.</i> | |
| S53. | CHEESY TUNA ^{C, G} | 8.90 € |
| | Thunfish, Frischkäse.
<i>Tuna, cream cheese.</i> | |
| S54. | FIRE CHICKEN ^G | 8.90 € |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse.
<i>Grilled chicken, cream cheese.</i> | |

CRUNCHY

- | | | |
|------|--|---------|
| S55. | SAKE ^{C, G} | 14.90 € |
| | Lachs, Avocado, Frischkäse.
<i>Salmon, avocado, cream cheese.</i> | |
| S56. | TUNA ^{C, G} | 14.90 € |
| | Thunfisch, Avocado, Frischkäse.
<i>Tuna, avocado, cream cheese.</i> | |
| S57. | EBI TIGER ^{E, G} | 14.90 € |
| | Garnelen, Avocado, Frischkäse.
<i>Shrimp, avocado, cream cheese.</i> | |
| S58. | CHICKEN ^G | 14.90 € |
| | Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse.
<i>Grilled chicken, cream cheese.</i> | |
| S59. | VEGGIE 🌱 | 13.90 € |
| | Avocado, Spargel, Paprika.
<i>Avocado, asparagus, bell peppers.</i> | |

M R
I O
N L
I L
6 S
STR.

B R
I O
G L
L S

10
STR.

DON RICE BOWLS

Alle Rice Bowls werden mit Sushi Reis serviert
All rice bowls are served with sushi rice

S60. SEAFOOD DON C, D, E, G, M, L **20.90 €**

Garnelen Tempura, Avocado Tempura
6 Stk. Sashimi - Mix, Salat, Teriyaki, Sesam.
*Shrimp tempura, avocado tempura,
6 pcs. Sashimi mix, salad, teriyaki sauce, sesame.*

S61. GRILLED SAKE DON C, G, M, L **20.90 €**

Gegrillter Lachs, Salat, Teriyaki-Sauce, Sakura-Kresse, Sesam.
Grilled Salmon, salad, teriyaki sauce, sakura cress, sesame.

S62. SALMON TATAR DON C, G, L, M **20.90 €**

Lachs-Tatar, Salat, Trüffel-Teriyaki-Sauce, Schnittlauch, Sesam.
Salmon tartare, salad, truffle teriyaki sauce, chives, sesame.

S63. SAKE DON C, G, L, M **20.90 €**

Flambierter Lachs, Wildkräutersalat, asiatische Kräuter,
Trüffel-Teriyaki-Sauce, Sesam.
*Flambéed Salmon, wild herb salad, Asian herbs,
truffle teriyaki sauce, sesame.*

S64. TORO TUNA BOWL C, G, L, M **21.90 €**

Medium-gegrillter Toro Tuna, Wildkräutersalat,
asiatische Kräuter,
Trüffel-Teriyaki-Sauce,
Sesam.
*Medium-Grilled Toro Tuna,
wild herb salad,
Asian herbs,
truffle teriyaki sauce,
sesame.*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

MENÜ FÜR EINE PERSON

S70. MAKI BOX (16 STK.) C, D, E, L 18.00 €

6 Maki Lachs
8 Inside Out Surimi
2 Nigiri Lachs
6 Maki Salmon
8 Inside Out Surimi
2 Nigiri Salmon

S71. FLAVORS OF THE SEA (19 STK.) 20.00 €

C, D, E, G, L
6 Maki Thunfisch.
8 Inside Out Tempura Garnelen, Avocado,
5 Crunchy Big Rolls Lachs, Avocado
6 Maki Tuna,
8 Inside Tempura Shrimp, Avocado.
5 Crunchy Salmon, Avocado

S72. VEGGIE DELIGHT (19STK.) D, G, L 18.00 €

6 Maki Avocado
8 Special Vegan
5 Crunchy Big Rolls Vegan
6 maki avocado
8 Special Vegan
5 Crunchy Big Roll Vegan

S73. MAKI MIX (18 STK.) C, L 15.00 €

6 Maki Lachs
6 Maki Thunfisch
6 Maki Avocado
6 Salmon Maki
6 Tuna Maki
6 Avocado Maki

MENÜ FÜR 2 PERSONEN

74. SAVORING TOGETHER (44 STK.) 58.00 €

C, D, E, G, L

- 12 Maki (6 Lachs, 6 Avocado)
- 8 Inside Out Surimi
- 8 Special Rolls Tempura Garnelen
- 4 Nigiri (Lachs, Thunfisch)
- 8 Mini Crunchy Rolls Lachs
- 4 Sashimi Lachs
- 12 Maki Salmon, Avocado
- 8 Inside Out Surimi, 8 Special Rolls Tempura Shrimp
- 4 Nigiri (Salmon, Tuna)
- 8 Mini Crunchy Rolls Salmon, 4 Sashimi Salmon

MENÜ FÜR 3 PERSONEN

S75. SUSHI FOR THREE(64 STK.) 85.90 €

C, D, E, G, L

- 18 Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado)
- 8 Inside Out Gekochte Thunfisch
- 8 Special Rolls (Tempura Garnelen, Avocado)
- 6 Nigiri (Lachs, Ebi, Thunfisch)
- 6 Sashimi (3 Lachs, 3 Thunfisch)
- 10 Big Crunchy Rolls Hähnchen
- 8 Mini Crunchy Rolls
- 18 Maki (salmon, tuna, avocado)
- 8 Inside (cooked tuna), 8 Special (tempura shrimp, avocado)
- 6 Nigiri (salmon, ebi, tuna), 6 Sashimi (3 salmon, 3 tuna)
- 10 Big Crunchy (chicken), 8 Mini Crunchy

MENÜ FÜR 4 PERSONEN

S76. FAMILY SET (82 STK.) C, D, E, G, L 110.00 €

- 24 Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke)
- 16 Inside Out (8 Lachs & Avocado, 8 Vegan)
- 16 Special Rolls (8 Tempura Garnelen, 8 Vegan)
- 8 Nigiri (Lachs, Ebi, Thunfisch, Aal)
- 8 Sashimi (4 Lachs, 4 Thunfisch)
- 10 Crunchy Big Rolls und 8 Crunchy Mini Rolls
- 18 Maki (salmon, tuna, avocado)
- 8 Inside (cooked tuna)
- 8 Special (tempura shrimp, avocado)
- 6 Nigiri (salmon, ebi, tuna)
- 6 Sashimi (3 salmon, 3 tuna)
- 10 Big Crunchy (chicken), 8 Mini Crunchy

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

SOFT DRINKS

		0,2L	0,5L
200.	COCA COLA ^{1, 2, 3, 4}	2.90 €	4.90 €
201.	COCA COLA ZERO ^{1, 2, 3}	2.90 €	4.90 €
202.	SPRITE ^{3, 4}	2.90 €	4.90 €
203.	FANTA ^{1, 3, 4}	2.90 €	4.90 €
204.	SPEZI ^{1, 2, 3, 4}	2.90 €	4.90 €
205.	GINGER ALE ^{3, 4}	3.10 €	5.10 €
206.	TONIC WATER ^{3, 4}	3.10 €	5.10 €
207.	BITTER LEMON ^{3, 4}	3.10 €	5.10 €
208.	WASSER ACQUA MORELLI STILL FL. 0,25L	3.10 €	
	WASSER ACQUA MORELLI STILL FL. 0,75L		6.50 €
209.	WASSER ACQUA MORELLI SPARKING ³ FL. 0,25L	3.10 €	
	WASSER ACQUA MORELLI SPARKING ³ FL. 0,75L		6.50 €

SAFTE / JUICE / SCHORLER ^{1, 8}

		0,3L	0,5L
210.	APFEL Apple	4.20 €	5.20 €
211.	ORANGE Orange	4.20 €	5.20 €
212.	MARACUJA Passion fruit	4.20 €	5.20 €
213.	MANGO Mango	4.20 €	5.20 €
214.	ANANAS Pineapple	4.20 €	5.20 €
215.	LYCHEE Lychee	4.20 €	5.20 €
216.	GUAVA Guava	4.20 €	5.20 €
217.	TRAUBE Grape	4.20 €	5.20 €
218.	RHABARBER Rhubarb	4.20 €	5.20 €
219.	ALOE VERA Aloe vera	4.20 €	5.20 €
220.	KIBA (KIRSCH-BANANE) Cherry-banana	4.20 €	5.20 €

Bei Fragen zu Allergene und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

TEA / TEE

221. **JASMIN TEE** ² jasmine tea 4.50 €
222. **INGWER TEE** 4.50 €
Frische Ingwer, Honig. Fresh ginger, honey.
223. **INGWER MINZE TEE** 4.50 €
Frische Ingwer-Minze, Honig. Fresh ginger mint, honey.
224. **INGWER ZITRONENGRAS TEE** 4.50 €
Frische Ingwer, Minze, Zitronengras, Honig.
Fresh ginger, mint, lemongrass, honey.
225. **MINZE LIMETTE TEE** 4.50 €
Frische Limette, Minze, Honig. Fresh lime, mint, honey.
226. **SENCHA TEE** ² (in Kanne) in pot 4.90 €
Japanischer Tee Japanese tea

KAFFEE / COFFEE ²

230. **CAFÉ CRÈME** ² jasmine tea 3.50 €
231. **ESPRESSO** ² 2.90 €
232. **VIETNAM EISKAFFEE** ^{2, G} 4.90 €
Gefilterter Kaffee mit Kondensmilch und Eiswürfel.
Filtered coffee with condensed milk and ice cubes.

HAUSGEMACHTE LEMONADE (ALKOHOLFREI)

240. **LEMON SODA** ³ 6.50 €
Frische Limette, brauner Zucker, Minze, Soda.
Fresh lime, brown sugar, mint, soda.
241. **ZITRONENGRAS EISTEE** ³ 6.50 €
Frische Limette, Zitronengras, brauner Zucker, Soda.
Fresh lime, lemongrass, brown sugar, soda.
242. **ORANGE EISTEE** ³ 6.50 €
Frische Limette und Orange, brauner Zucker, Soda.
Fresh lime and orange, brown sugar, soda.
243. **GRÜNER EISTEE** ^{2, 3} 6.50 €
Frische Limette, grüner Tee, brauner Zucker, Soda.
Fresh lime, green tea, brown sugar, soda.
244. **GREEN MAMI** ^{3, 4} 6.50 €
Frische Limette, Minze, Tonic Water, brauner Zucker.
Fresh lime, mint, tonic water, brown sugar.
245. **VITAMIN PUNCH** ^{1, 8} 6.50 €
Orange, Mango, Ananas-saft.
Orange, mango, pineapple juice.
246. **HIMBEER EISTEE** ^{1, 3, 8} 6.50 €
Frische Limette, Himbeeren, Waldbeeren-Eistee, Soda.
Fresh lime, raspberries, wild berry iced tea, soda.
247. **GINGER LEMONADE** ^{1, 3, 8} 6.50 €
Frische Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda.
Fresh ginger, mint, ginger beer, soda.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

HOMEMADE DRINKS

- 250. WHITE LADY** ^{1, 8} **6.50 €**
Litschi-Saft, Ananassaft, Holunder, Kokosmilch, Eiswürfel.
Lychee juice, pineapple juice, elderflower, coconut milk, ice cubes.
- 251. SUMMER COOLER** ^{1, 3, 4, 8} **6.50 €**
Frische Limette, Kirschsafft, Ginger Ale, Eiswürfel.
Fresh lime, cherry juice, ginger ale, ice cubes.
- 252. TOUCH OF RASPBERRY** ^{1,3, 4, 8} **6.50 €**
Frische Limette, Minze, Himbeeren, Sprite, Eiswürfel.
Fresh lime, mint, raspberries, Sprite, ice cubes.
- 253. HOMEMADE LASSI** ^{1, 8, G} **6.50 €**
Mango, Kokosmilch, Milch, Naturjoghurt, Zucker, Eiswürfel.
Mango, coconut milk, milk, natural yogurt, sugar, ice cubes.

BIERE / BEERS

		0,3L	0,5L
260.	KROMBACHER PILS vom Fass	4.20 €	5.20 €
261.	KROMBACHER DUNKEL vom Fass	4.20 €	5.20 €
262.	1664 BLANC FRANCE FL.		5.50 €
263.	ERDINGER WEIZEN FL.		4.90 €
264.	ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI FL.		4.50 €
265.	ERDINGER WEIZEN DUNKEL FL.		4.50 €
266.	KROMBACHER ALKOHOLFREI FL.		4.50 €
267.	VITAMALZFL. 0,33 L	3.20 €	

ASIAN BIER / ASIA BEERS

		0,33L
268.	TIGER FL.	4.50 €
269.	ASAHI FL.	4.50 €

SPIRITUOSEN 2CL ¹⁴

270.	SAKE (KALT) Japan, cold	3.90 €
271.	RICE SCHNAPS Vietnam	3.90 €
272.	HIBIKI Japan	8.00 €
273.	RAMAZZOTTI Italien	3.90 €
274.	BAILEYS Irische Cream	3.90 €
275.	MOLINARI SAMBUCA Italien	3.90 €
276.	PUSCHKIN WODKA Deutschland	3.90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.

COCKTAILS ¹⁴

280. **MOJITO** 7.50 €
Frische Limette, Minze, weißer Rum, Zucker, Soda.
Fresh lime, mint, white rum, sugar, soda.
281. **HIMBEER MOJITO** ¹ 7.50 €
Frische Limette, Himbeere, Havana Club, Zucker, Soda.
Fresh lime, raspberry, Havana Club, sugar, soda.
282. **MOSKOW MULE** ³ 7.50 €
Frische Limette, Reisschnaps, Ginger Beer, Gurke.
Fresh lime, rice schnapps, ginger beer, cucumber.
283. **SEX ON THE BEACH** ^{1, 8} 7.50 €
Wodka, Likör, Orangensaft, Grenadine, Ananassaft.
Vodka, liqueur, orange juice, grenadine, pineapple juice.
284. **SWIMMINGPOOL** ^{1, 8, G} 7.50 €
Weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup und Sahne.
White rum, blue curacao, pineapple juice, coconut syrup, cream.
285. **PINA COLADA** ^{1, 8} 7.50 €
Weißer Rum, Kokosmilch, Kokossirup, Ananassaft
White rum, coconut milk, coconut syrup, pineapple juice.

LONGDRINKS ¹⁴

290. **CAPIRINHA** 6.50 €
Cachaça, Limette, Zucker. Cachaça, lime, sugar.
291. **GIN TONIC** 6.50 €
Gin, Tonic, Limette, Zucker. Gin, Tonic, lime, sugar.
292. **WHISKY SONG** 6.50 €
Whisky, Limette, Zucker. Whisky, lime, sugar.
293. **WODKA ORANGE** ^{1, 8} 6.50 €
Wodka, Orangensaft. Vodka, orange juice.
294. **CAMPARI ORANGE** ^{1, 8} 6.50 €
Campari, Orangensaft. Campari, orange juice.
295. **CUBA LIBRE** ^{1, 2, 3, 4} 6.50 €
Havana Club, Cola, Rohrzucker, Limette. Havana Club, cola, cane sugar, lime.
296. **TEQUILA SUNRISE** ^{1, 8} 6.50 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine. Tequila, orange juice, grenadine.
297. **WODKA LEMON** ^{1, 4} 6.50 €
Wodka, Bitter Lemon, Orange. Vodka, Bitter lemon, orange.

APERITIF 11. 14

- | | | |
|------|--|--------|
| 300. | HUGO ³ | 7.50 € |
| | Holunderblüte, Limetten, Prosecco. Elderflower, lime, prosecco. | |
| 301. | APEROL SPRITZ ^{1, 3} | 7.50 € |
| | Mit Prosecco. With prosecco | |
| 302. | LILLET BERRY ^{1, 3} | 7.50 € |
| | Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeere.
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, raspberry | |
| 303. | LILLET TONIC ^{1, 3} | 7.50 € |
| | Lillet Blanc, Tonic Water, Gurken. Lillet Blanc, tonic water, cucumber | |
| 304. | LILLET GRAPE ^{1, 3} | 7.50 € |
| | Lillet Blanc, Grenadinesirup, Sekt. Lillet Blanc, grenadine syrup, sparkling wine | |

SEKT / PROSSECO 11. 14

0,2L 0,75L

- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| 305. | SCAVI & RAY | 6.90 € | 24.00 € |
| | Italienischer Prosecco, frisch, fruchtig und spritzig.
Italian Prosecco, fresh, fruity, and sparkling. | | |

WEIN / WINE 11. 14

0,2L 0,75L

- | | | | |
|------|---|--------|---------|
| 306. | GRAUER BURGUNDER | 6.90 € | 25.00 € |
| | Diehl Pfalz, trocken. Diehl Pfalz, dry. | | |
| 307. | RIESLING | 6.90 € | 25.00 € |
| | Heinrich Vollmer, Pfalz, trocken.
Heinrich Vollmer, Palatinate, dry. | | |
| 308. | FRATI LUGANA | | 46.00 € |
| | Italienischer Weißwein, trocken, frisch und fruchtig.
Italian white wine, dry, fresh, and fruity. | | |
| 309. | WEINSCHORLE | 6.50 € | |
| 310. | LA SASTRERIA ROSADO ¹ trocken dry | 6.90 € | 27.00 € |
| | Spanischer Rosé, trocken, frisch und fruchtig.
Spanish rosé, dry, fresh, and fruity | | |
| 311. | MUCCHIETTO PRIMITIVO ¹ | 6.90 € | 24.00 € |
| | Italienischer Rotwein, kräftig, fruchtig und würzig.
Italian red wine, full-bodied, fruity, and spicy. | | |

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen gern an das Personal wenden.

If you have any questions about allergens and additives, please contact the staff.