



SUSHI & NEM

VIETNAMESE CUISINE | BAR | CAFE

Für einen Moment dem Alltag entfliehen und vietnamesisch genießen, dabei steht das Wohl unserer Gäste an erster Stelle. Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten, um unseren Gästen ein einmaliges Geschmacks Erlebnis bieten zu können. Feine exotische Kräuter und Gewürze geben unseren Speisen eine besondere Note. Tauchen Sie ein, in eine asiatische Welt und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

On our menu, you can choose from a wide variety of Vietnamese dishes, including classic appetizers and main courses, salads, soups, and desserts. We especially recommend our traditional specialties such as pho, bun thit nuong, goi, and bun bo nam bo. Or try one of our signature starters, like "Bo La Lot" – beef wrapped in betel leaves. For sushi enthusiasts, we also offer an extensive selection of sushi.

Escape the everyday for a moment and savour Vietnamese cuisine, with your well-being our top priority. We use only fresh ingredients to offer you a truly unique taste experience. Delicate exotic herbs and spices give our dishes a special touch. Immerse yourself in an Asian world and let us pamper you with culinary delights.

EMPFEHLUNG

In unserer Speisekarte können Sie aus einer Vielzahl an vietnamesischen Gerichten wählen, darunter typische Vorspeisen und Hauptgerichte, Salate, Suppen und Desserts. Besonders zu empfehlen sind unsere traditionellen Gerichte, wie Pho, Bun Thit Nuong, Goi und Bun Bo Nam Bo. Oder probieren Sie auch eine unserer typischen Vorspeisen, wie „Bo La Lot“ - in Betelblätter gewickeltes Rindfleisch. Für Sushi-Liebhaber bieten wir zudem eine große Auswahl an Sushi an.



Suppen

1 **WANTANSUPPE** ^{A,B,C,N}

6,50 €

Hausgemachter Wantanteig mit Garnelen* und Bambus gefüllt, in einer leichten Brühe, serviert mit Koriander und Schnittlauch.

Homemade wonton wrappers stuffed with prawns and bamboo shoots, in a light broth, served with cilantro and chives*



2 **MISO SHIRU TOFU** ^F

5,50 €

Klassische Miso Suppe mit Algen & Tofu.

Classic miso soup with seaweed and tofu.



3 **MISO SHIRU LACHS** ^{D,F}

5,90 €

Miso Suppe mit Algen & Lachs.

Miso soup with seaweed and salmon.



4 **SUP GA NUOC DUA**

5,90 €

Kokossuppe mit Hähnchen, Galgant, Pilzen und Koriander.

Coconut soup with chicken, galangal, mushrooms, and cilantro.



5 **SUP TOM NUOC DUA** ^B

6,50 €

Kokossuppe mit Garnelen*, Pilzen, Koriander.

Coconut soup with prawns, mushrooms, and cilantro.*



Vorspeisen

6 **BO LA LOT** ^D

6,50 €

Rindfleisch in Betelblätter gewickelt, serviert mit Fischsoße.
Beef wrapped in betel leaves, served with fish sauce.



SATESPIESSE ^{E,F} **SATAY SKEWERS**

Mit speziellen Gewürzen mariniert und hausgemachter Sataysoße serviert.
Marinated with special spices and served with homemade satay sauce.

7 **HÄHNCHENFILET** **CHICKEN**

6,50 €

7a **RINDFLEISCH** **BEEF**

7,00 €

7b **GARNELEN** ^{* B} **PRAWNS**

7,50 €



8 **HOANH THANH CHIEN** ^{A,B,C,K,N}

7,00 €

Knusprige Teigtaschen (Wantan) mit Schweinefleisch und Garnelen gefüllt, serviert mit Mango-Chili-Dip.

Crispy wonton dumplings filled with pork and prawns, served with a mango-chili dip.



9 **HA CAO DUMPLING** ^{A,B,N}

7,00 €

Teigtaschen gedämpft mit Garnelen*.
Steamed dumplings with prawns.*



10 **YAKITORI** ^{A,F,N}

7,50 €

Gegrillte Hähnchenspieße mit Yakitorisauce.
Grilled chicken skewers with yakitori sauce.



*mit Wasserzusatz *with added water*

Vorspeisen

- 11 **GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE** **10,50 € / pro P.**
ab 2 Personen For two or more people per P.
 Traditionelle Frühlingsrollen, vegetarische Frühlingsrollen, Ebi Tempura, Gedämpfte Teigtaschen.
Traditional spring rolls, vegetarian spring rolls, prawns tempura, steamed-wonton dumplings.



- 11a **Deluxe VORSPEISENPLATTE** **13,50 € / pro P.**
ab 2 Personen For two or more people per P.
 Edamame, Frühlingsrolle, Mangosalat, Satespieße, Glücksrollen.
Edamame, spring roll, mango salad, satay skewers, lucky rolls.



- 12 **EDAMAME** ^F  **6,00 €**
 Junge grüne japanische Sojabohnen.
Young green Japanese soybeans.

- 13 **WAKAMESALAT** ^L  **6,50 €**
 Algensalat mit Sesamöl und Sesamkernen.
Seaweed salad with sesame oil and sesame seeds.



- 14 **HORENSO GOMAAE** ^{E,F,L}  **6,00 €**
 Spinat mit Sesamsoße, Sesamkernen und Erdnusscreme verfeinert.
Spinach with sesame sauce, sesame seeds, and peanut cream.



- 14a **EBI TEMPURA** ^{A,F,N} **9,00 €**
 Knusprig-frittierte Tempura-Garnelen*.
Crispy tempura prawns.*



- 14b **CHICKEN WINGS** **6,50 €**

*mit Wasserzusatz *with added water*

Vorspeisen

CHA GIO - FRÜHLINGSROLLEN

Knusprige Reispapierrollen mit Schweinefleisch und Garnelen*, Glasnudeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Eigelb gefüllt. Sie werden mit Kräutern Salat umwickelt gegessen, dazu wird Fisch-Limetten-Soße gereicht.

Crispy rice paper rolls filled with pork, prawns, glass noodles, morel mushrooms, scallions, carrots, and egg yolk. They are eaten wrapped in herb salad and served with a fish-lime dipping sauce.*

- | | | | | |
|----|---|-------------|-------------------|---------------|
| 15 | TRADITIONELL ^{C,B} | TRADITIONAL | 2 Rollen
rolls | 6,00 € |
| 16 | VEGETARISCH ^C  | VEGETARIAN | 6 Rollen
rolls | 6,00 € |



GOI CUON - GLÜCKSROLLEN

2 Rollen / Rolls

Hauchdünne Reispapierrollen gefüllt mit Salat, vietnamesischen Kräutern und Reismudeln. Dazu reichen wir eine feine Hoisin Soße mit Erdnüssen (kalt).

Paper-thin rice paper rolls filled with lettuce, Vietnamese herbs, and rice noodles. Served with a delicate hoisin sauce with peanuts (cold).

- | | | | | |
|----|--|---------|--|---------------|
| 17 | GARNELEN* ^B | PRAWNS* | | 7,50 € |
| 18 | RIND | BEEF | | 7,50 € |
| 19 | HÄHNCHEN | CHICKEN | | 7,00 € |
| 20 | TOFU ^F  | | | 7,00 € |
| 21 | LACHS ^D | SALMON | | 7,50 € |



*mit Wasserzusatz *with added water*



Nr. 25

Goi-Salate ^{F,L}

Frische Salate der Saison mit leichten, fruchtig exotischen Kräutern und hausgemachten Dressings.

Fresh seasonal salads with light, fruity exotic herbs and homemade dressings.

22 **GOI BO** 🌶️

Mit feinem Rindfleisch & frischen Kräutern.
With tender beef and fresh herbs.

9,50 €



23 **GOI GA**

Mit zartem Hähnchenbrustfilet.
With tender chicken breast.

9,00 €



24 **GOI „SUSHI & NEM“** 🥑

Mit Avocado, Sesam und Gurken, serviert mit einer speziellen hausgemachten Soße.

With avocado, sesame, and cucumber, served with a special homemade sauce.

9,00 €



25 **GOI XOAI** ^B 🌶️

Mit Garnelen*, Avocado, Sesam und Gurken, serviert mit einer speziellen hausgemachten Soße.

With prawns, avocado, sesame, and cucumber, served with a special homemade sauce.*

9,00 €



26 **GEMISCHTER SALAT** 🥑 *MIXED SALAD*

7,50 €



*mit Wasserzusatz *with added water*



Pho Hanoi

Pho ist das beliebteste Nationalgericht in Vietnam. Sie ist auch als 24 Stunden Suppe bekannt und wird von den Vietnamesen zu jeder Tageszeit gegessen.

Pho is the most popular national dish in Vietnam. It's also known as the "24-hour soup" and is enjoyed by Vietnamese people at any time of day.

28 **PHO BO**

Hanoi Suppe mit Rindfleisch.
Hanoi soup with beef.

17,50 €



29 **PHO GA**

Hanoi Suppe mit Hähnchen.
Hanoi soup with chicken.

16,50 €



30 **PHO TOFU** ^F

Hanoi Suppe mit Tofu.
Hanoi soup with tofu.

16,00 €



31 **PHO CURRY VIT**

Reisbandnudeln in Currysoße Brühe und Reisbandnudeln in Currysoße Brühe und Entenfleisch verfeinert mit verschiedene Kräutern.
Ricenoodles in a curry sauce broth, enhanced with duck meat and assorted herbs.

19,50 €



*mit Wasserzusatz *with added water*



Nudelgerichte

32 **WANTAN NUDELN** ^{A,B,C}

18,50 €

Suppe mit Wantanteigtaschen, 2 Garnelen* und Gemüse.

Soup with wonton dumplings, two prawns, and vegetables.*



33 **PHO XAO BO** ^{A,E,F,N}

18,00 €

Gebatene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse, Röstzwiebeln & Erdnüssen.

Stir-fried rice ribbon noodles with beef, vegetables, crispy fried onions, and peanuts.



34 **PHO XAO TOM** ^{A,B,E,F,N}

19,00 €

Gebatene Reisbandnudeln mit Garnelen*, Gemüse, Röstzwiebeln & Erdnüssen.

Stir-fried rice ribbon noodles with prawns, vegetables, crispy fried onions, and peanuts.*



35 **PHO XAO VIT** ^{N,C}

18,50 €

Gebatene Reisbandnudeln mit hausgemachter Soße und knusprigem Entenbrustfilet.

Stir-fried rice noodles with homemade sauce and crispy duck breast fillet.



36 **BUN BO NAM BO** ^{D,E,F}

18,50 €

Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Salat, Sojasprossen, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Fisch-Limetten-Soße und einer Frühlingsrolle (lauwarm).

Rice noodle bowl with stir-fried beef, lemongrass, lettuce, bean sprouts, crispy fried onions, and peanuts, served with fish-lime sauce and a spring roll.



*mit Wasserzusatz *with added water*



Nudelgerichte

37 **BUN BO LA LOT** ^{D,E}

18,50 €

Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch und gegrilltem Rindfleisch in Wildbetelblätter gewickelt, Zitronengras, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Fisch-Limetten-Soße und einer Frühlingsrolle (lauwarm).

Rice noodle bowl with stir-fried beef and grilled beef wrapped in wild betel leaves, lemongrass, herbs, peanuts, and crispy fried onions, served with fish-lime sauce and a warm spring roll.



38 **BUN NEM** ^D

18,50 €

Reisnudelschale mit Frühlingsrolle, Salat und Kräutern, serviert mit Fisch-Limetten-Soße (lauwarm).

Rice noodle bowl with a spring roll, salad, and herbs, served with fish-lime sauce.



39 **BUN CHA** ^D

19,50 €

Reisnudelschale mit Schweinefleisch, Salat & Kräuter, serviert mit Fisch-Limetten-Soße (lauwarm).

Rice noodle bowl with pork, salad, and herbs, served with fish-lime sauce.



39a. **BUN TRON VIT** ^{D,E,F}

19,00 €

Reisnudelschale mit Entenfleisch, Zitronengras, Salat, Sojasprossen, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Fisch-Limetten-Soße und einer Frühlingsrolle (lauwarm).

Rice noodle bowl with duck meat, lemongrass, lettuce, bean sprouts, crispy fried onions, and peanuts, served with fish-lime sauce and a warm spring roll.



*mit Wasserzusatz *with added water*



Gebratene Nudeln

Extra Soße *Extra sauce* **2,50 €**

39b MY XAO VIT GION ^{N,F,A}

18,50 €

Gebratene Nudeln mit knusprigem Ente und Gemüse.
Stir-fried noodles with crispy duck and vegetables.



39c GEBRATENE UDONNUDELN MIT RINDFLEISCH ^{A,F,N}

18,50 €

Mit Rindfleisch und frischem Gemüse.
With beef and fresh vegetables.



39d GEBRATENE UDONNUDELN MIT ENTE ^{A,F,N}

19,00 €

Mit Ente und frischem Gemüse.
With duck and fresh vegetables.



39e MIEN TRON GA ^{D,E,F}

18,50 €

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Hähnchenbrustfilet Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachtem Dressing.
Glass noodle salad with chicken breast fillet, peanuts, crispy fried onions, herbs, and homemade dressing.



39f MIEN TRON BO ^{D,E,F}

19,00 €

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Rindfleisch Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachtem Dressing.
Glass noodle salad with Beef, peanuts, crispy fried onions, herbs, and homemade dressing.



39g PHO TRON GA ^{D,E,F}

18,50 €

Lauwarmer Reisbandnudelsalat mit Hühnerfleisch, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachtem Dressing.
Warm rice ribbon noodle salad with chicken, peanuts, crispy fried onions, herbs, and homemade dressing.



39h PHO TRON BO ^{D,E,F}

19,00 €

Lauwarmer Reisbandnudelsalat mit Rindfleisch , Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachtem Dressing.
Warm rice ribbon noodle salad with beef, peanuts, crispy fried onions, herbs, and homemade dressing.



*mit Wasserzusatz *with added water*

Reisgerichte

ROTES CURRY *RED CURRY*

Frisches Gemüse der Saison, Limettenblätter, Zitronengras und Süßkartoffeln in Kokos-Curry-Creme, serviert mit Reis und wahlweise mit:

Fresh seasonal vegetables, kaffir lime leaves, lemongrass, and sweet potatoes in a creamy coconut curry, served with rice and a choice of:

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 40 | TOFU ^F  | 16,50 € |
| 41 | HÄHNCHENBRUSTFILET <i>CHICKEN BREAST</i> | 17,50 € |
| 42 | KNUSPRIGE ENTE ^{N,A} <i>CRISPY DUCK</i> | 18,50 € |
| 43 | LACHS ^D <i>SALMON</i> | 22,00 € |
| 44 | KNUSPRIGES HÄHNCHEN <i>CRISPY CHICKEN</i> | 18,00 € |
| 44a | RINDFLEISCH <i>BEEF</i> | 19,50 € |



- | | | |
|----|-------------------------------------|----------------|
| 45 | VIT SOT LAC ^{C,E,N} | 18,50 € |
|----|-------------------------------------|----------------|
- Knusprige Ente, Karotten und Gemüse, serviert mit Erdnusscreme, Reis.
Crispy duck, carrots, and vegetables, served with peanut cream and rice.



- | | | |
|----|---------------------------------------|----------------|
| 46 | UC GA SOT LAC ^{C,E,N} | 17,50 € |
|----|---------------------------------------|----------------|
- Gebackenes Hähnchen, Karotten und Gemüse, serviert mit Erdnusscreme, Reis.
Baked chicken, carrots, and vegetables, served with peanut cream and rice.



*mit Wasserzusatz *with added water*



Reisgerichte

47 **BO XAO TIEU** 🌶️

18,50 €

Gebrautes Rindfleisch mit Gemüse in Pfeffersoße, serviert mit Reis.
Stir-fried beef with vegetables in pepper sauce, served with rice.



47a **BO LUC LAC**

20,50 €

Rindfleisch geschwenkt in einer würzigen Soße mit frischem Gemüse und Reis.
Beef tossed in a spicy sauce with fresh vegetables, served with rice.



48 **GA XAO HAT DIEU** ^H

18,50 €

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison und Cashewnüssen gebraten, in würziger Soße, serviert in einer würzigen Soße und Reis.
Chicken breast fillet stir-fried with seasonal vegetables and cashew nuts in a spicy sauce, served with rice.



49 **LACHS TERIYAKI** ^D

22,00 €

Gegrillte Lachs mit saisonale frischem Gemüse & Teriyakisoße.
Grilled salmon with seasonal fresh vegetables and teriyaki sauce.



50 **VIT SOT TIEU** ^{N,A} 🌶️

18,50 €

Knuspriges Entenfleisch mit frischem Gemüse der Saison und Pfeffersoße verfeinert, serviert mit Reis.
Crispy duck with fresh seasonal vegetables in a pepper sauce, served with rice.



52 **COM GA JAPAN**

19,00 €

Teriyaki Sushi Reis mit Yakitori (japanische Hähnchenspieße) mit frischem Saisonale Gemüse.
Teriyaki sushi rice with yakitori (Japanese chicken skewers) with fresh seasonal vegetables.



Vegetarisch

70 **TOFU XAO THAP CAM** ^F **17,00 €**

Gebratener Tofu mit gemischtem Gemüse der Saison und Kräutern, serviert mit Reis.

Stir-fried tofu with mixed seasonal vegetables and herbs, served with rice.



71 **PAKCHOI XAO GUNG TOI** **17,50 €**

Pakchoi geschwenkt im Wok mit Knoblauch, Ingwer serviert mit Reis.

Wok-tossed pak choi with garlic and ginger, served with rice.



72 **GEMÜSE CURRY** ^F **17,00 €**

Mit frischem Gemüse mit Currysoße, serviert mit Reis.

With fresh vegetables in curry sauce, served with rice.



73 **BUN CHAY** ^F **17,00 €**

Reisnudelschale mit zart gebratenem Tofu, Zitronengras, Salat und Kräutern, serviert mit Erdnuss-Soße.

Rice noodle bowl with tender pan-fried tofu, lemongrass, salad, and herbs, served with pea.



74 **COM VIT CHAY** **21,00 €**

Pfannengerührtes Gemüse, Pfeffersauce und vegetarische Ente, serviert mit Reis.

Stir-fried vegetables, pepper sauce, and vegetarian duck, served with rice.



Extra Beilagen

SCHALE REIS *BOWL OF RICE* **3,50 €**

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES **3,80 €**
SWEET POTATO FRIES

POMMES FRITES **3,50 €**

KRABBENCHIPS *PRAWN CRACKERS* **3,50 €**



Nem Spezialitäten

80. VIT BARBERIE

23,00 €

Medium gegrillte Barberie Entenbrustfilets mit frischem Gemüse und hausgemachte Soße, serviert mit Reis.

Medium-grilled Barbary duck breast fillets with fresh vegetables and homemade sauce, served with rice



81. TOM NUONG ^B

26,00 €

Gegrillte Garnelen* mit knackigem Gemüse der Saison, Süßkartoffeln und einer hausgemachten dunklen Pfeffersoße.

Grilled prawns with crisp seasonal vegetables, sweet potatoes, and homemade dark pepper sauce.*



82. SURF AND TURF ^B

26,00 €

Medium gegrilltes Rindersteak mit Garnelen*, auf angebratenem Gemüse mit Süßkartoffel Pommes Frites.

Medium-grilled beef steak with prawns, on sautéed vegetables with sweet potato fries.*



83. TOM CARI ^B 🌶️

22,50 €

Garnelen* gebraten mit frischem Gemüse der Saison in einer rotem Curry Soße.

Prawns stir-fried with fresh seasonal vegetables in a red curry sauce.*



84. BO NUONG SOT DEN

23,50 €

Mariniertes und gegrilltes Rindfleisch mit Süßkartoffel Pommes Frites, gegrilltem Pak Choi, dunkler Pfeffersoße und Kräuterbutter.

Marinated and grilled beef, served with sweet potato fries, grilled pak choi, dark pepper sauce, and herb butter.



84a. BO NUONG SOT TERYAKI

23,50 €

Mariniertes und gegrilltes Rindfleisch mit Süßkartoffel Pommes Frites, gegrilltem Pak Choi, Teryakisoße und Kräuterbutter.

Marinated and grilled beef, served with sweet potato fries, grilled pak choi, dark pepper sauce, and herb butter.



*mit Wasserzusatz *with added water*



Nem Spezialitäten

85. CA THU NUONG ^D

26,00 €

Medium gegrilltes Thunfischsteak im Pfeffer-Sesam-Mantel, mit knackigem Gemüse der Saison.

Medium-grilled tuna steak in a pepper-sesame crust, served with crisp seasonal vegetables.



86. VIT MANGO ^A

23,00 €

Knusprige Ente mit Mango Süß-Sauer-Soße, frischem Gemüse, serviert mit Reis.

Crispy duck with mango sweet-and-sour sauce, fresh vegetables, served with rice.



87. VIT CHUA NGOT ^A

21,00 €

Knusprige Ente mit Süß-Sauer Soße, frischem Gemüse, serviert mit Reis.

Crispy duck with sweet-and-sour sauce, fresh vegetables, served with rice.



88. BOK CHOY VIT ^A

22,50 €

Knusprige Ente mit auf Wok geschwenktem Pakchoi, und Knoblauch, serviert mit Reis.

Crispy duck with wok-tossed pak choi and garlic, served with rice.



89. GRILL MENÜ ^B FÜR 2 PERSONEN

60,00 €

Roastbeef, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen*, Jakobsmuscheln mit Grillgemüse, Reismudeln und Teriyaki Soße.

Roast beef, chicken, pork, prawns, and scallops with grilled vegetables, rice noodles, and teriyaki sauce.*



90. GRILL MENÜ ^{B,O} FÜR 4 PERSONEN

120,00 €

Rindfleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Garnelen*, Barbarie Ente, Jakobsmuscheln, Bo La Lot, Frühlingsrollen, Grillgemüse, Reismudeln und verschiedene Soßen.

Beef, chicken, pork, prawns, Barbary duck, scallops, Bo La Lot, spring rolls, grilled vegetables, rice noodles, and assorted sauces.*



*mit Wasserzusatz *with added water*

Sushi Menüs

MENÜ 1 ^D

22,00 €

2 Lachs Nigiri | 6 Lachs Maki | 6 Alaska I.O. | 6 Philadelphia I.O.
2 salmon nigiri | 6 salmon maki | 6 Alaska inside-out rolls | 6 Philadelphia inside-out rolls

MENÜ VEGI

19,00 €

6 Avocado Maki | 6 Gurke Maki | 6 Avo Philadelphia Maki |
6 Edamame Maki
6 avocado maki | 6 cucumber maki | 6 avocado Philadelphia maki | 6 edamame maki

MENÜ INSIDE OUT MIX ^{D,L}

22,00 €

6 Lachs Sesam I.O. | 6 California Tobiko I.O. | 6 Rucola I.O.
6 salmon sesame inside-out rolls | 6 California tobiko inside-out | 6 arugula inside-out rolls

MENÜ MAKI MIX ^{D,B,2,6,8,10}

23,00 €

3 Avocado Maki | 3 Gurke Maki | 3 Thunfisch Maki | 3 Lachs Maki |
3 California Maki | 3 Alaska Maki | 3 Scampi Maki | 3 Surimi Maki
3 avocado maki | 3 cucumber maki | 3 tuna maki | 3 salmon maki | 3 California maki | 3 Alaska maki | 3 prawns maki | 3 surimi maki

MENÜ CHICKEN TERIYAKI

22,00 €

6 Chicken Maki | 6 Chicken Roll I.O. | 5 Crunchy Chicken Roll
6 chicken maki | 6 chicken inside-out rolls | 5 crunchy chicken rolls

MENÜ SAKE MAGURO ^D

29,00 €

6 Lachs Yaki Maki | 6 Tuna New Face | 3 Sake Nigiri | 3 Maguro Nigiri
6 salmon yaki maki | 6 Tuna New Face rolls | 3 salmon nigiri | 3 tuna nigiri



Sushi Menüs

MENÜ FÜR 2 PERSONEN D,B,G

54,00 €

Crunchy Roll: Lachs, Avocado, Frischkäse | 6 California mit Tobiko I.O. | 6 Lachs Maki | 6 Lachs Avocado Maki | 2 Nigiri Lachs | 6 Smoked Tekka mit Thunfisch, Avocado, Gurke & Frischkäse, mit flambiertem Lachs ummantelt

Crunchy roll: salmon, avocado, cream cheese | 6 California with tobiko inside-out | 6 salmon maki | 6 salmon avocado maki | 2 salmon nigiri | 6 Smoked Tekka (tuna, avocado, cucumber & cream cheese, wrapped in flame-seared tuna)

MENÜ FÜR 3 PERSONEN D,B,A,G

75,00 €

6 Lachs Maki *Salmon*

6 Boston mit Tobiko I.O. *Boston rolls with tobiko inside-out*

6 Tekka Maki *Tuna*

6 Avocado Maki

3 Nigiri: Lachs | Thunfisch | Garnele *Salmon | tuna | prawns*

6 Crunchy Roll Hähnchen Avocado, Frischkäse

Chicken-avocado with cream cheese

6 Ebi Tempura Avocado mit frittierte Garnelen & Avocado ummantelt

Ebi tempura avocado rolls

MENÜ FÜR 4 PERSONEN D,L,B,A,G

108,00 €

4 kleine Sashimi: 2 Lachs, 2 Thunfisch *2 salmon, 2 tuna*

6 Lachs Maki *Salmon*

6 Alaska I.O. mit Tobiko *Alaska inside-out rolls with tobiko*

6 Avocado Maki

6 California Sesam

6 Ebi Tempura *Prawns tempura rolls*

6 Kappa Gurken *Cucumber*

6 Nigiri: 2 Lachs | 2 Thunfisch | 2 Garnelen *Salmon | tuna | prawns*

6 Crunchy Roll: Hähnchen, Avocado, Frischkäse

Chicken, avocado, cream cheese

6 Surf & Turf: innen Tempura Garnelen | außen Rindfleisch flambiert

6 Surf & Turf: tempura prawns inside | flame-seared beef outside

2 Frühlingsrollen mit Fleisch

2 spring rolls with meat





Nigiri

2 STK. PCS.

100	TAMAGO ^C	6,00 €
	Eierstich <i>Egg custard</i>	
103	SAKE ^D	7,00 €
	Lachs <i>Salmon</i>	
104	UNAGI ^{D,2,5,8}	8,50 €
	Flussaal <i>River eel</i>	
105	EBI ^B	8,00 €
	Garnelen <i>Prawns</i>	
106	HOTETAGAI ^O	8,00 €
	Jakobsmuschel <i>Scallop</i>	
107	HOTETAGAI FLAMBIERT ^O	8,50 €
	Jakobsmuschel <i>Scallop flambéed</i>	
108	AVOCADO ^A	6,50 €
112	FLAMBIERTER MAGURO ^D	8,50 €
	Thunfisch <i>Tuna</i>	
113	FLAMBIERTER SAKE ^D	8,00 €
	Lachs <i>Salmon</i>	
114	MAGURO ^D	7,50 €
	Thunfisch <i>Tuna</i>	





Nori Maki

6 STK. PCS.

- | | | | |
|------|---|-------------------------|--------|
| 120. | KAPPA 🌿 | Gurke Cucumber | 5,50 € |
| 121. | AVOCADO 🌿 | | 6,00 € |
| 122. | AVOCADO SAKE ^D | | 7,50 € |
| | Avocado, Lachs Avocado, salmon | | |
| 123. | SAKE ^D | Lachs Salmon | 7,00 € |
| 124. | SCALLOP ^O 🌶️ | | 8,00 € |
| | Jakobsmuschel, Schnittlauch, würzig scharfe Sauce
Scallop, chives, spicy-hot sauce | | |
| 125. | UNAGI ^{D,2,5,8} | Flussaal Freshwater eel | 8,00 € |
| 126. | TEKKA ^D | Thunfisch Tuna | 7,50 € |
| 127. | EBI ^B | Garnelen Prawns | 8,00 € |
| 128. | GEGRILLTE EBI ^B | Garnelen Prawns | 8,50 € |
| 129. | TUNA TATAR ^D 🌶️ | | 8,00 € |
| | Thunfischtatar, Schnittlauch, würzig scharfe Sauce
Tuna tartare, chives, spicy-hot sauce | | |
| 130. | KANI ^{D,2,6,8,10} | Surimi | 6,50 € |
| 131. | SAKE YAKI ^D | | 8,50 € |
| | Gegrillter Lachs Grilled salmon | | |
| 133. | OLIVEN ^G 🌿 | | 6,00 € |
| | Oliven, Frischkäse Olives, cream cheese | | |
| 134. | EDAMAME 🌿 | | 6,50 € |
| | Junge grüne Sojabohnen Young green soybeans | | |
| 135. | MANGO 🌿 | | 6,50 € |





Inside Out

6 STK. PCS.

Mit Fischrogen With Tobiko +1,00 €

- | | | |
|-----|---|--------|
| 141 | ALASKA SESAM I.O. ^{L,G} | 8,50 € |
| | Lachs Avocado Sesam
<i>Salmon avocado sesame</i> | |
| 142 | KAPPA PHILADELPHIA I.O. ^{L,G} 🌱 | 7,50 € |
| | Frischkäse Gurke Sesam
<i>Cream cheese cucumber sesame</i> | |
| 143 | AVOCADO PHILADELPHIA I.O. ^{L,G} 🌱 | 7,50 € |
| | Frischkäse Avocado Sesam
<i>Cream cheese avocado sesame</i> | |
| 144 | SAKE PHILADELPHIA I.O. ^{D,G} | 9,00 € |
| | Lachs Avocado Frischkäse
<i>Salmon avocado cream cheese</i> | |
| 145 | SALMON PHILADELPHIA I.O. ^{D,L} | 9,00 € |
| | Lachs Mango Frischkäse Sesam
<i>Salmon mango cream cheese sesame</i> | |
| 146 | BOSTON I.O. ^{D,L} | 9,00 € |
| | Thunfisch Avocado Sesam
<i>Tuna avocado sesame</i> | |
| 147 | CALIFORNIA SESAM I.O. ^{L,2,6,8,10} | 8,50 € |
| | Surimi Avocado Sesam | |





Inside Out

6 STK. PCS.

Mit Fischrogen With Tobiko +1,00 €

- 148 **CALIFORNIA TOBIKO I.O.** ^{L,D,2,6,8,10} **8,50 €**
Surimi | Avocado | Tobiko
- 149 **KOJI GOMAAE I.O.** ^{D,C,G,F} **8,50 €**
Marinierter Thunfisch | Zwiebeln | Mayonnaise
Marinated tuna | onions | mayonnaise
- 150 **ATLANTIC I.O.** ^{D,L} **9,00 €**
Thunfisch | Mango | fein geschnittene | Gurken | Sesam
Tuna | mango | finely sliced cucumber | sesame
- 151 **UNAGI I.O.** ^{L,D,2,5,8} **9,50 €**
Flussaal | Gurke | Teriyaki Soße | mit Sesam ummantelt
River eel | cucumber | teriyaki sauce | coated with sesame
- 152 **PACIFIC I.O.** ^{B,L,G} **9,50 €**
Garnelen | Avocado | Frischkäse | Sesam
River eel | cucumber | teriyaki sauce | coated with sesame
- 153 **RUCOLA I.O.** ^{C,G} **8,00 €**
Avocado | Gurke | Ruccola | Mayonnaise
Prawns | avocado | cream cheese | sesame
- 154 **TUNA NEW FACE I.O.** ^D **9,50 €**
Thunfischtatar | Schnittlauch | Gurke | würzig scharfe Sauce
Tuna tartare | chives | cucumber | spicy-hot sauce





Nem Special

8 STK. PCS.

- 160 **SMOKED SALMON** ^{D,B,G} **17,00 €**
Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse | flambiertem Lachs ummantelt
Salmon | avocado | cucumber | cream cheese | wrapped in flambéed salmon
- 161 **SMOKED TEKKA** ^{D,G} **17,50 €**
Thunfisch | Avocado | Gurke | Frischkäse | flambierter Thunfisch ummantelt
Tuna | avocado | cucumber | cream cheese | wrapped in flambéed tuna
- 162 **EBI TEMPURA SALMON** ^{D,A,N,F,B} **17,50 €**
Innen leicht frittierte Garnelen | flambierter Lachs ummantelt
Lightly fried prawns inside | wrapped in flambéed salmon
- 163 **EBI TEMPURA AVOCADO** ^{B,A,N,F} **17,50 €**
Innen leicht frittierte Garnelen | außen Avocado ummantelt
Lightly fried prawns inside | wrapped in avocado on the outside
- 164 **SMOKED HOT SALMON** ^D  **17,50 €**
Gegrillter Lachs | Mango | mit Lachs und Avocado ummantelt | würzig scharfe Sauce
Grilled salmon | mango | wrapped in salmon and avocado | spicy-hot sauce





Nem Special

8 STK. PCS.

- 165 **EBI TEMPURA** ^{A,B,N,F,2} **18,50 €**
Tempura Garnelen | Gurke | Teriyaki Soße | Fischrogen
Tempura prawns | cucumber | teriyaki sauce | fish roe
- 166 **BLACK TIGER ROLL** ^{B,N,F2,5,8} **18,50 €**
Tempura Garnelen | Gurke | Fischrogen | Teriyaki Soße | mit gegrilltem
Flussaal ummantelt
*Tempura prawns | cucumber | fish roe | teriyaki sauce | wrapped in
grilled river eel*
- 167 **TUNA FANCY** ^D **19,00 €**
Thunfischtatar | Gurke | Mango | flambierter Lachs ummantelt |
Mango Sauce
*Tuna tartare | cucumber | mango | wrapped in flambéed salmon |
mango sauce*
- 168 **SALMON FANCY** ^{D,B} **17,00 €**
Lachstatar | Gurke | Mango | flambierter Lachs und Garnele ummantelt
| Avocado Sauce
*Salmon tartare | cucumber | mango | wrapped in flambéed salmon
and prawns | avocado sauce*
- 169a **CRISPY SOFTSHELL ROLLE** ^{B,D} 6 Stk. Pcs. **18,00 €**
Softshell Crab | Gurke | Avocado | Tobiko | Teriyaki Sauce
Softshell crab | cucumber | avocado | tobiko | teriyaki sauce
- 169b **COCO SALMON MAKI** ^{A,D,B} **16,00 €**
Mit Ebi Tempura | Mango | Gurke | ummantelt mit Lachs und
flambiertem Kokos
*With ebi tempura | mango | cucumber | wrapped in salmon and
flambéed coconut*





Crunchy Roll

Unsere Empfehlung für jemanden der keinen rohen Fisch mag, jedoch auch für Sushi Experten eine sehr appetitliche Abwechslung

Our recommendation for those who don't like raw fish — but also a delicious variation even for sushi experts

GEBACKENE SUSHIROLLE ^{N,B,D} **BAKED SUSHI ROLL**

6 STK. PCS.

- | | | |
|-----|--|----------------|
| 180 | Lachs Avocado Frischkäse ^G
<i>Salmon avocado cream cheese</i> | 14,00 € |
| 181 | Gegrilltem Thunfisch Avocado Frischkäse ^G
<i>Grilled tuna avocado cream cheese</i> | 14,00 € |
| 182 | Hähnchen Avocado Frischkäse ^G
<i>Chicken avocado cream cheese</i> | 14,00 € |
| 183 | Ebi Gurke Lauch Avocado Spicysauce
<i>Ebi cucumber leek avocado spicy sauce</i> | 16,00 € |
| 184 | Avocado, Gurke, Frischkäse ^G 
<i>Avocado, cucumber, cream cheese</i> | 13,00 € |
| 185 | Thunfisch-Tatar Avocado Gurke Mango Frischkäse ^G
<i>Tuna tartare avocado cucumber mango cream cheese</i> | 16,00 € |
| 186 | Thunfisch Maki
<i>Tuna</i> | 11,00 € |
| 187 | Lachs Maki
<i>Salmon</i> | 11,00 € |





Nem Special

8 STK. PCS.

- 190 **RAINBOW ROLL** ^{B,D,G,6} **16,90 €**
Innen Surimi | Avocado | Gurke | Frischkäse | außen Lachs | Thunfisch | Garnelen | Avocado ummantelt
Surimi | avocado | cucumber | cream cheese | wrapped in salmon | tuna | prawns | avocado
- 192 **WHITE TIGER ROLL** ^{B,G} **17,50 €**
Innen Garnelen | Gurke | Lauch | Frischkäse | Gurke ummantelt
Prawns | cucumber | leek | cream cheese | wrapped in cucumber
- 193 **TAMAGO ROLL** ^{D,C,G} **16,50 €**
Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse | außen mit jap. Eierstich
Salmon | avocado | cucumber | cream cheese | wrapped in Japanese egg custard
- 194 **TAMAGO SPICY CHICKEN** ^C **15,50 €**
Würzig gebratenes Hühnerfleisch | Gurke | Schnittlauch | außen mit jap. Eierstich
Spicy stir-fried chicken | cucumber | chives | wrapped in Japanese egg custard
- 195 **MANGO ROLL** ^{D,G} **15,50 €**
Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse | außen mit Mango umwickelt
Salmon | avocado | cucumber | cream cheese | wrapped in mango on the outside
- 201 **SURF AND TURF SUSHI** ^B **16,50 €**
Tempura Garnelen | außen flambierte Rindfleisch
Tempura prawns | wrapped in flambéed beef on the outside





Sashimi

Wahlweise roh oder kurz flambiert.
Optionally raw or lightly flambéed.

170 **SAKE SASHIMI** ^D

Lachs 10 Stück
Salmon 10 pcs.

23,00 €



171 **MAGURO SASHIMI** ^D

Thunfisch 10 Stück
Tuna 10 pcs.

25,00 €

172 **SAKE MAGURO SASHIMI** ^D

Lachs, Thunfisch 12 Stück
Salmon & Tuna 12 pcs.

26,00 €



Gunkan

8 STK. PCS.
Spezial Nigiri
Special Nigiri

198 **GUNKAN** ^D

Lachs, gehackte Thunfisch, Spicysauce, Zwiebeln
Salmon, chopped tuna, spicy sauce, onions

11,00 €

199 **GUNKAN TUNA** ^D

Gekochter Thunfisch, Spicysauce, Zwiebeln
Cooked tuna, spicy sauce, onions

11,00 €



200 **GUNKAN EBI** ^B

Gekochte Garnelen*, Spicysauce, Zwiebeln
Cooked prawns, spicy sauce, onions*

11,00 €

*mit Wasserzusatz *with added water*



Sushi Don

210 **UNAGI SUSHI DON** ^D

Flussaal vom Grill, Tamago, Unagisoße auf Reis.

Grilled river eel, tamago, unagi sauce on rice.

20,00 €



211 **TUNA SUSHI DON** ^D

Thunfisch, Tamago, Teriyakisauce auf Reis.

Tuna, tamago, teriyaki sauce on rice.

18,50 €



Extras

EXTRA INGWER *EXTRA GINGER*

1,50 €

SPICY SAUCE

1,00 €

UNAGI SAUCE

1,00 €

EXTRA FÜLLUNG *EXTRA FILLING*

1,00 €





Dessert

90 **MATCHA EIS ^G** 7,50 €

Eiscreme aus japanischem Grüntee (süß-herber Geschmack), mit frischen Früchten der Saison.

Japanese green tea ice cream (sweet and slightly bitter flavor), served with fresh seasonal fruits.



91 **SESAM EIS ^L** 7,50 €

Eiscreme aus Sesam und Kokosmilch, mit frischen Früchten der Saison.

Sesame and coconut milk ice cream, served with fresh seasonal fruits.



92 **MATCHA UND KAKAO MOCHI** 7,50 €

Klebereisbällchen mit einer Kakao und Grüntee Note, serviert mit frischen Früchten der Saison.

Sticky rice balls with a hint of cocoa and green tea, served with fresh seasonal fruits.



93 **SESAME DANGO ^L** 6,50 €

Reiskuchen mit süßen rote Bohnen gefüllt, serviert mit frischen Früchten der Saison.

Rice cake filled with sweet red beans, served with fresh seasonal fruits.



94 **GEBACKENE BANANE ^E** 6,50 €

Verfeinert mit Kokosmilch und Erdnüsse.

Baked banana refined with coconut milk and peanuts.



 Vegetarisch - *Vegetarian*

 Leicht scharf - *Mildly spicy*

 Scharf - *Spicy*

*mit Wasserzusatz - *With added water*

Zusatzstoffe & Allergene

Speisen:

1- mit Konservierungsstoffe, 2- mit Farbstoffe,
3- mit Antioxidationsmittel , 4- mit Süßungsmittel
5- enthält Phenylalaninquelle , 6- enthält Phosphat, 7- koffeinhaltig,
8- mit Geschmacksverstärkern
9- mit Säuerungsmittel, 10- Krebsfleischimitat

A- Gluten, B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnüsse, F- Sojabohnen,
G- Milch, H- Schalenfrüchte, J- Sellerie, K- Senf, L- Sesamsamen,
M- Lupine, N- Weizenmehl, O- Weichtiere

Die Produkte können von den Abbildungen abweichen. Änderungen vorbehalten. Sämtliche Preisangaben sind in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Ausführliche Zusatzstoffe & Allergene fragen Sie bitte das Ladenpersonal.

Additives & Allergens

Additives:

1- Preservatives, 2- Colorants, 3- Antioxidants, 4- Sweeteners,
5- Contains a source of phenylalanine,
6- Phosphates, 7- Caffeinated, 8- Flavor enhancers, 9- Acidifying agents,
10- Imitation crab meat

Allergens:

A- Gluten, B- Crustaceans, C- Eggs, D- Fish, E- Peanuts, F- Soybeans, G- Milk,
H- Tree nuts, J- Celery, K- Mustard, L- Sesame seeds, M- Lupin,
N- Wheat flour, O- Molluscs

Products may differ from the images. Subject to change. All prices are in euros, including VAT. For detailed information on additives & allergens, please ask our staff.