



FINE SUSHI & ASIAN CUISINE

ÖFFNUNGSZEITEN:

So. - Do.: 11:30 - 22:00

Fr. & Sa.: 11:30 - 22:30

Scannen Sie den Code,
um Bilder unserer Gerichte anzuschauen



MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 17:00
(außer Sonntag und Feiertage)

SUSHI

- T0.** 8 Stk. Veggie I.O.
 - In: Avo., Mango, Gurke
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Avocado Nigiri **13,50€**
- T1.** 8 Stk. Mango Maki
 8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki **12,50€**
- T2.** 8 Stk. gegrillter Lachs Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki ^{B,F} **13,50€**
- T3.** Kross gebratene Tempura Rolls ^I
mit Avocado, Philadelphia, serviert
mit Salsa Roja und Sesam Dressing ^{B,F}
Auswahl:
a. **Lachs** **13,50€**
b. **Butterfisch** **13,50€**
c. **Thunfisch** **13,50€**
- T4.** 8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri ^{1,2,4,B,C} **13,50€**
- T5.** 8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri ^B **14,50€**

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 17:00
(außer Sonntag und Feiertage)

WARME GERICHTE

T6. Frühlingsrollen ^{O,P,A}

knusprige Reispapierrollen
nach Oma's Rezept mit
Huhnfüllung ^A

5,90€

T7. Hanoi Pho ^{O,P}

traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit
aromatischer Hühnerbrühe,
Frühlingszwiebeln, Koriander,
Sojasprossen, wahlweise mit:

 Tofu	12,50€
Huhn	13,50€
Rind	14,50€

T8. Tofu ^{O,M}

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

11,50€

T9. würzige gebratene Streifen von
Hühnerbrustfilet mit **Zitronengras**,
knackigem Salat und Limetten Dip ^O,
Erdnuss ^H, Koriander, serviert
mit Duftreis

12,90€

T10. **Mango - Curry Hühnerbrustfilet**
mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis

12,90€

T11. Ente kross ^{i,D,H}

gebraten in **Erdnuss Sauce** ^{D,H}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis

14,90€

T12. Ente kross ^{i,M,O}

gebraten in **Soja Sauce** ^{M,O}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis

14,90€

T13. Mango Curry Ente ⁱ

mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis

14,90€

T16. Bangkok Spicy ^{B,O}

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

a. **Lachs** ^B 15,90€

b. **Garnelen** ^C 15,90€

T17. Crunchy Vegi ^{A,I,F}

 Avocado, Gurke, Spargel
Avocado, cucumber, asparagus

13,90€

 vegetarisch

KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

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

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 ^M 	with tofu	5,90€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege. shrimps	6,50€

2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ⁰

Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras

Creamy soup with coconut milk broth, mushrooms, tomatoes, galangal, lemongrass

a. mit Tofu ^M 	with tofu	5,90€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege. shrimps	6,50€

3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup ^{0,P,4}

Pikante sauer-scharfe Suppe mit Zitronenblättern, Limettensaft, Tamarinde

Spicy sour-hot soup with lemon leaves, lime juice, tamarind

g. mit Gemüse 	with vegetables	5,90€
c. mit Tofu ^M 	with tofu	6,50€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege. shrimps	6,90€

FINGER FOOD

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

Frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reispfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip ^o und:

Fresh salad roll with rice paper, crispy lettuce, cucumber, mint, rice noodles, sesame, with lime-herb-dip and:

a. mit Tofu ^M  *with tofu* **6,50€**

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^A

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

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

c. vegan  *vegan* **5,50€**

9. INDOCHINA DUMPLINGS ^F

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit natürlich gebräunte Sojasauce und:

Steamed rice flour dumplings served with naturally browned soy sauce and:

a. mit Tofu ^M  *with tofu (vegan)* **5,90€**

90. GYOZA ^F

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

japanese dumplings for every taste and:

a. vegan  *vegan* **5,90€**

10G. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knusprige Reispapierrolle ^{M,F}, knusprige Tofu ^{F,i} und Indochina Dumplings ^{M,F}

Salad roll with rice paper, crispy rice paper roll ^{M,F}, crispy tofu ^{F,i} and Indochina dumplings ^{M,F}

für 2 Personen *for 2 people* **14,90€**
je weitere Person *with every further person (each)* **+6,90€**

VEGAN VORSPEISE / VEGAN APPETIZER

SALATE / SALADS

11. GRÜNER PAPAYA -

9,50€

 *Green Papaya*^{O,H}

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**

17. SEETANG VEGIE -

8,90€

 *Seaweed Vegi*^{B,F,M}

Seetang-Streifen, frischer Ingwer, Chiliöl
und Tomaten

*Seaweed strips, fresh ginger, chili oil
and tomatoes*

13. SOMMER SALAT -

Summer Breeze^{O,H,M}

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

*Glass noodles, herb salad, peanuts,
and lime ginger dressing, with:*

a. mit Tofu^M 

with tofu

9,90€

18. MANGO TOFU SALAT -

9,90€

 *Mango Tofu Salat*^O

Knackige Mango, Gartensalat, frische Kräuter,
Limetten-Chili-Dressing, mit Tofu

*Crisp mango, garden salad, fresh herbs,
lime-chili dressing, with tofu*

 vegetarisch

 vegan

VEGAN GROÙE GERICHTE /

VEGAN MAIN DISHES

20. HANOI PHÒ ^{O,P}

Der Klassiker aus vietnamesischer Kùchel Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit kräftig aromatischer Hühnerbrùhe, Frùhlingszwiebeln, Koriander, Soja-sprossen ^F, vietnamesischer fluffig-frittiertes Brotstange ^L, dazu:

A classic noodles soup from vietnamese cuisine!

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

- a. mit Tofu ^M  with tofu **13,90€**
g. mit Gemùse  with vegetables **13,50€**

21. BANGKOK SPICES ^{O,P}

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:

- g. mit Gemùse  **14,50€**
with vegetables

22. SAIGON CURRY ^O (leicht scharf)

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemùse, frischem Salat, Duftreis, dazu:

Creamy Coconut-Curry-Sauce with vegetables, fresh salads, rice and:

- a. mit Tofu ^M  **13,50€**
with tofu
g. mit Gemùse  **12,90€**
with vegetables
h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with vegetarian shrimps

23. MEKONG LEMON GRASS ^{O,M}

lauwarme Reisfadennudeln mit Zitronengras, Erdnuss, dazu knackiger Salat mit einem Limetten-Krãuter-Dressing, dazu:

lukewarm rice noodles with lemon grass, peanut crunchy salads, Lime-Herb-Dressing and:

- e. mit Tofu ^M  **15,50€**
with tofu
h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with veg. shrimps

VEGAN GROBE GERICHTE /

VEGAN MAIN DISHES

24. PNOM PENH PEANUTS ^{D, E, H}

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

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

- a. mit Tofu ^M  **13,50€**
with tofu
- g. mit Gemüse  **12,90€**
with vegetables
- h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with vegetarian shrimps

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

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

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

- a. mit Tofu ^M  **13,50€**
with tofu
- g. mit Gemüse  **12,90€**
with vegetables
- h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with vegetarian shrimps

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

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

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

- d. mit Tofu ^M  **15,50€**
with tofu
- g. mit Gemüse  **14,90€**
with vegetables
- h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with vegetarian shrimps

VEGAN GROÙE GERICHTE /

VEGAN MAIN DISHES

28. GEBRATENE NUDELN ^{A,P} - Fried Noodles

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

- e. mit wÙrzig gebratenem Tofu und Zitronengras ^M  15,90€
with aromatic fried tofu and lemon grass
- h. mit wÙrzig gebratenen veg. Garnelen und Zitronengras ^M  17,90€
with aromatic fried vegetarian shrimps and lemon grass
- g. mit GemÙse  15,50€
with vegetables

29. GEBRATENER REIS ^{A,P} - Fried Rice

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

- e. mit wÙrzig gebratenem Tofu und Zitronengras ^M  15,90€
with aromatic fried tofu and lemon grass
- h. mit wÙrzig gebratenen veg. Garnelen und Zitronengras ^M  17,90€
with aromatic fried vegetarian shrimps and lemon grass
- g. mit GemÙse  15,50€
with vegetables

KINDERMENÙ / KID'S MEAL

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

mit Ei und GemÙse, dazu: / with egg and vegetables and:

- a. vegetarisch  7,90€
vegie
- h. mit veg. Garnelen ^M  8,90€
with vege shrimps

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

mit Ei und GemÙse, dazu: / with egg and vegetables and:

- a. vegetarisch  7,90€
vegie
- h. mit veg. Garnelen ^M  8,90€
with vege shrimps

 vegetarisch

 vegan

VEGAN SUSHI / VEGAN SUSHI

DONBURI

(Sushi-Schale / Sushi Bowl)

GLÜCKSSCHALE - Lucky Bowl

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

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

D1. knusriger Tofu ^{M,F}  **14,50€**
fried tofu

TEMPURA ROLLS ^{i,F}

C35. CRUNCHY VEGI ^{i,F}  **14,50€**
Avocado, Gurke, Spargel
Avocado, cucumber, asparagus

NIGIRI

2 Stk./pcs.

A10. AVOCADO **6,50€**
Avocado

 vegetarisch

 vegan

MAKI

8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO **5,50€**
Avocado 

M27. KAPPA  **5,30€**
Gurke
cucumber

M29. MANGO  **5,50€**
Mango

SUSHI SET

M30. MAKI MIX VEGIE ^F  **15,50€**
8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Avocado Maki

M31. VEGIE BE ^{A,i,F}  **18,90€**
8 Stk. Crunchy Vegie - Avocado, Gurke, Spargel
2 Stk. Avocado Nigiri

M32. VEGIE MIX ^{A,i,F}  **21,90€**
8 Stk. I.O. Vegie
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Avocado Maki

M8. VEGIE PLATTE ^{i,F,M}  **39,90€**
für 2 Pers. / for 2 persons

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

KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

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

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 ^M  with tofu **5,90€**

b. mit Lachs ^B with salmon **6,90€**

2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ^O

Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras

Creamy soup with coconut milk broth, mushrooms, tomatoes, galangal, lemongrass

a. mit Tofu ^M  with tofu **5,90€**

b. mit Huhn with chicken **6,90€**

c. mit Garnelen ^C with prawns **7,20€**

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

Pikante sauer-scharfe Suppe mit Zitronenblättern, Limettensaft, Tamarinde

Spicy sour-hot soup with lemon leaves, lime juice, tamarind

a. mit Huhn with chicken **6,90€**

b. mit Garnelen ^C with sprawns **7,20€**

FINGER FOOD

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

Frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip ^O und:

Fresh salad roll with rice paper, crispy lettuce, cucumber, mint, rice noodles, sesame, with lime-herb-dip and:

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

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^A

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

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

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

6. EDAMAME ^M **7,50€**

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

Green baby soybeans, cooked and served with sea salt

7. YAKITORI CHICKEN **7,50€** SKEWERS ^M

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

2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

 vegetarisch

8. EBI TEMPURA ^{C,I} **7,20€**

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

3 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip

9. INDOCHINA DUMPLINGS ^F

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit natürlich gebräunter Sojasauce und:

Steamed rice flour dumplings served with naturally browned soy sauce and:

- a. mit Tofu ^M  with tofu (vegan) **5,90€**
- b. mit Garnelen ^C with prawns **6,90€**

90. GYOZA ^F

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

japanese dumplings for every taste and:

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

10. MIX TAPAS

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

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

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

100. LÁ LÓT ^A **7,50€**

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

SALATE / SALADS

11. GRÜNER PAPAYA - 9,50€

 *Green Papaya*^{O,H}

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*

12. MANGO MIX^O 10,50€

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

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

13. SOMMER SALAT -

Summer Breeze^{O,H,M}

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

*Glass noodles, herb salad, peanuts,
and lime ginger dressing, with:*

- a. mit Tofu^M  *with tofu* 9,90€
b. mit Huhn *with chicken* 10,90€

15. TATAR ACOVADO^{F,L,M}

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

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

- a. mit rohem *with raw salmon* 9,50€
Lachs^B
b. mit rohem *with raw tuna* 10,50€
Thunfisch^B

16. SEETANGSALAT - 8,90€

Seaweed Salad^{B,F,M}

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

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

GROßE GERICHTE / MAIN DISHES

20. HANOI PHỞ^{O,P}

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

A classic noodles soup from vietnamese cuisine!

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

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

21. BANGKOK SPICES^{O,P}

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^B | | 16,50€ |
| <i>with salmon</i> | | |
| b. mit ver. Meeresfrüchten^{B,C,N} | | 17,50€ |
| <i>with seafood</i> | | |

22. SAIGON CURRY^O (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^M  | | 13,50€ |
| <i>with tofu</i> | | |
| b. mit Huhn | | 16,50€ |
| <i>with chicken</i> | | |
| c. mit knuspriger Ente^I | | 18,50€ |
| <i>with crispy duck</i> | | |
| d. mit gegrillter Ente | | 18,90€ |
| <i>with grilled duck</i> | | |
| e. mit großen Garnelen^C | | 18,90€ |
| <i>with big prawns</i> | | |

23. MEKONG LEMON GRASS^{O,M}

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

lukewarm rice noodles with lemon grass, peanut crunchy salads, coriander, Lime-Herb-Dressing and:

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

knusprige Reispapierrollen mit Hühnfüllung, gegrillten Lá Lốt - Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu^M

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

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

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

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

- a. mit Tofu ^M  **13,50€**
with tofu
- b. mit Huhn **16,50€**
with chicken
- c. mit knuspriger Ente ^I **18,50€**
with crispy duck
- d. mit gegrillter Ente **18,90€**
with grilled duck

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

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

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

- a. mit Tofu ^M  **13,50€**
with tofu - *vegan*
- b. mit Medium-Rind **17,50€**
with medium beef
- c. mit knuspriger Ente ^I **18,50€**
with crispy duck
- d. mit gegrillter Ente **18,90€**
with grilled duck

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

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

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

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

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

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

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

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

28. GEBRATENE NUDELN ^{A,P} - Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat, Koriander und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh salad, coriander, mayo and:

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

29. GEBRATENER REIS ^{A,P} - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat, Koriander und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh salad, coriander, mayo and:

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

KINDERMENÜ / KID'S MEAL

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

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

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

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

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

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

DESSERTS / DESSERTS

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

Hausgemachtes Mango-Eis mit frischen Mangoscheiben

Home-made mango ice cream with mango slices

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

3 Matcha-Eiskugeln

3 Green tea ice cream balls with different fruits

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

4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt
mit Bohnenpaste & Honig

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

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

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

home-made fried banana with honig

35. MOCHI EIS ^{I,D} **6,90€**

Verschiedene Geschmacksrichtungen: **Mango - Matcha**

with these flavors: Mango - Matcha

 vegetarisch

SUSHI

DONBURI

(*Sushi-Schale / Sushi Bowl*)

GLÜCKSSCHALE - *Lucky Bowl*

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

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

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

TEMPURA ROLLS ^{i,F}

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

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

C35. CRUNCHY VEGI ^{i,F} 14,50€

Avocado, Gurke, Spargel
Avocado, cucumber, asparagus

C36. TUNACADO ^{B,i,F} 16,50€

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

C37. ABURI SALMON ^{B,i,F} 16,50€

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

C38. HOTATEGI 17,90€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Jakobsmuscheln, Avocado,
Philadelphia
Scallops, avocado, philadelphia

C39. BUTTERFISCH 15,50€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Butterfisch, Avocado,
Philadelphia
Butter fish, avocado, philadelphia

 vegetarisch

C40. CHICKEN 16,50€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

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

SASHIMI ^D

D55. SASHIMI TUNA ^B 20,50€

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

D56. ABURI TUNA ^{A,B} 21,50€

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

D57. SASHIMI SALMON ^B 18,50€

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

D58. ABURI SALMON ^{A,B} 19,50€

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

NIGIRI

2 Stk./pcs.

A1. ABURO MAGURO^B 7,20€

Thunfisch flambiert
flamed tuna

A2. ABURO SAKE^B 6,90€

Lachs flambiert
flamed salmon

A3. ABURO GAI^B 7,50€

Jakobsmuscheln flambiert
flamed scallops

A4. KANI^{1,2,4,B} 5,90€

Surimi
surimi

A5. SAKE^B 6,50€

Lachs
salmon

A6. ANAGO^{1,2,4,B} 7,20€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

A7. MAGURO^B 6,90€

Thunfisch
tuna

A8. HOTATEGAI^N 7,20€

Jakobsmuscheln
scallops

A9. EBI^C 6,50€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

MAKI

8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO 5,50€

Avocado 

M22. SAKE^B 6,30€

Lachs
salmon

M23. EBI^C 6,30€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

M24. TEKKA^B 6,30€

Thunfisch
tuna

M25. ANAGO^{1,2,4} 6,90€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

M26. FRIED EBI^I 7,30€

gebackene Garnelen
fried king prawns

M27. KAPPA  5,30€

Gurke
cucumber

M28. SALMON SKIN^B 6,30€

Lachshaut gebacken
grilled salmon skin

M29. MANGO  5,50€

Mango

INSIDE OUT ROLLS

8 Stk./pcs.

B31. ALASKA^B 11,50€

Lachs, Avocado, Fischrogen
salmon, avocado, tobiko

B32. CALIFORNIA^{B,C,I,2,4} 11,50€

Surimi, Avocado, Fischrogen
surimi, avocado, tobiko

B33. MAGURO^B 11,00€

Thunfisch, Avocado, Fischrogen
tuna, avocado, tobiko

B34. ANAGO^{1,2,4,F} 11,90€

Salzwasseraal, Gurke, Sesam
sea eel, cucumber, sesame

B35. HOTATEGAI^{N,B} 13,50€

Jakomuscheln, Avocado,
Fischrogen
scallops, avocado, tobiko

B36. SALMON SKIN^{B,F} 11,50€

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

B37. EBI TEMPURA^{fi,C} 11,50€

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

B38. VEGGIE^{F,I}  10,90€

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

SPEZIAL ROLLS

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

16,90€

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

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

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

Avocado im Tempuramatel, Mango, Lachsmantel

avocado wrapped in tempura coat, mango with salmon on top

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

16,90€

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

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

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

16,50€

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

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

D51. BALZING TUNA ^{B,D,F1,2,4} 17,50€

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

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

D52. FUTO NIJI ^{B,F}

17,50€

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

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

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

17,50€

SUSHI MENÜ

- M1. MAKI MIX^B** 18,50€
8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki
- M2. SAKE TSUNAMI^B** 21,90€
8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri
- M3. CRISPY ROCKET^{B,I}** 24,90€
8 Stk. Sake Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri
- M4. BLAZING LOVE^{B,I,C}** 24,90€
8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri
- M5. KAMASUTRA^{B,I,2,4}** 54,00€
für 2 Pers. / for 2 persons
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Sake Maki
Algensalat / Seaweed salad
- M7. LOVER PLATTE^{B,I,1,2,4,F}** 59,00€
für 2 Pers. / for 2 persons
8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Butterfisch Tempura
8 Stk. California Roll
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki
Algensalat / Seaweed salad
- M6. ROBU INVASION^{B,I,1,2,4,F}** 65,00€
für 3 Pers. / for 3 persons
6 Stk. Nigiri
8 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Alaska Roll
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Tuna Maki
Algensalat / Seaweed salad
- M8. VEGIE PLATTE^{I,FM}**  39,90€
für 2 Pers. / for 2 persons
16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / vegie)
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
2 Stk. Avocado Nigiri
Algensalat / Seaweed salad

GETRÄNKE / DISHES

LEMONADE

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L

210. GINGER 6,90€

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda

fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda

211. LEMON GRASS 6,90€

Frisches Zitronengras, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda

*fresh lemon grass, lime slices,
passion fruit juice, soda*

212. BASIL 6,90€

Thai Basilikum, Limettenscheiben,
Cranberry Saft, Soda

thai basil, lime slices, cranberry juice, soda

213. MINT 6,90€

Minze, Limettenscheiben,
Maracuja Cranberry Saft, Soda

*mint, lime slices, passion fruit cranberry
juice, soda*

214. JASMINE-LIME 6,90€

Frische Limetten, Jasmin Tee, Rohrzucker,
Eiswürfel

fresh lime, jasmine tea, cane sugar, ice cubes

FRUCHTSÄFTE

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

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

0,2L / 4,20€ 0,4L / 5,50€

FRUCHTSAFTSCHORLEN

0,2L / 3,90€

0,4L / 5,20€

LASSIS & SHAKES

hausgemacht 0,3L
home-made

200. MANGO LASSI 6,50€

Frische Mango, Mango-Fruchtmark,
Natur-Joghurt, Milch

fresh mango, mango pulp, natural yoghurt, milk

201. KOKOS-LIMETTE 6,50€

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

202. APFEL-MINZE 6,50€

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

203. ANANAS-MINZE 6,50€

Ananassaft, Ananas Frucht, Minze

pineapple juice, pineapple fruit pieces, mint

SOFTDRINKS ^{1,7,8,10,11}

Cola ^{1,10} / Cola Cola Light / Fanta ² / Sprite ³ /
Spezi / Wasser (still / sprudel - sparkling)

0,2L / 3,50€

0,4L / 4,90€

Schweppes Tonic Water ² / Ginger Ale /
Schweppes Bitter Lemon

0,2L / 3,90€

0,4L / 4,90€

Mineral Wasser

Classic (sprudel - sparkling) / Naturell (still)

0,7L / 7,90€

EISTEE *homemade ice tea*

215. MANGO ERDBEER 6,90€

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

216. LEMON GRASS 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- / Schwarzer Tee 3,50€

jasmin tea, green tea, black tea

MATCHA

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

Matcha Latte ^{1,G} 5,50€

KAFFEE

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*

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

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

Espresso ^{1,9} 3,50€

Cappuchino ^{1,9,D} 3,90€

Latte Macchiato ^{1,9,D} 4,40€

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

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

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

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

KOPFÜBER BIER / UPSIDE DOWN BEER

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

BIER vom Fass/ draft BEER

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

Alster / Radler
*Bier mit Sprite oder Fanta
beer with sprite or fanta*

0,3L / 4,50€ 0,5L / 5,50€

FLASCHENBIER / BOTTLES BEER

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

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

Singha Bier (Thai) 0,33L / 4,90€

Saigon Bier (Vietnam) 0,33L / 4,90€

Tiger Bier (Singapore) 0,33L / 4,90€

Kirin (Japan) 0,33L / 4,90€

SPIRITUOSEN / LIQUOR 2cl

Wodka (37,5%) 3,70€

Malteser¹ (40%) 3,70€

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

Hennessy VS (40%) 5,20€

Jack Daniels (40%) 3,90€

Havana Club¹ (40%) 3,90€

Sambuca⁵ (40%) 3,90€

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

Bacardi (37,5%) 3,70€

Ramazotti⁵ (30%) 3,70€

Jägermeister (35%) 3,70€

Fernet Branca (35%) 3,70€

Mekong (Thai Whiskey) (35%) 4,50€

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

Martini 4cl 4,90€

LONG DRINKS

220. GIN TONIC 7,90€

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. WHISKY COLA ^{1,10} 7,90€

Daniels Whisky & Cola

223. WODKA LEMON 7,90€

Wodka & Schweppes Bitter Lemon

224. CAMPARI ORANGE 7,90€

Campari & Orangensaft

225. APEROL SPRITZ ¹ 8,90€

Aperol, Soda, frische Maracuja /
Himbeer, Procecco

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

226. CHOYA PLUM ON ICE 6,50€

Choya Plum Pflaumenwein auf Eiswürfeln

Choya Plum wine on ice cubes

227. SAKE (kalt oder warm) 5,90€

(cold or warm)

Japanischer Reiswein

japanese rice wine

COCKTAILS

230. MOJITO 10,50€

Barcadi Rum, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker & Sodawasser

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

231. HANOI MOJITO 11,50€

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

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

232. SINGAPORE SLING 10,50€

Gin, Sherry Brandy, Grenadine,
Limettensaft, Fernet Branca

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

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

Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

234. HA NOI MULE 10,50€

Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup

Wodka, ginger, lime, ginger sirup

Offener Weißwein ^G	0,2 l	0,75 l
Riesling trocken „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland	6,90€	23,90€
Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader.		
Grauburgunder „Großes Holz“ Gabel, Pfalz, Deutschland	7,20€	24,90€
Finesse, Filigranität und Eleganz. Die Nase erfreut mit Aromen von frischen Walnüssen, Mandelblüten, Birnen und Pfirsich.		
Weinschorlen	0,25 l	6,20€
Offener Rosé ^G		
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 ^G		
Cabernet Sauvignon & Merlot „aus einem Guss“ Kesselring, 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 ^G	0,1 l	0,75 l
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.		

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

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

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

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

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