

VORSPEISEN

1. Frühlingsrolle (3 Stk) ^{1, 3, 4, A, D, L}

6.90

Ein beliebtes hausgemachtes Familiengericht in Saigon.
Frühlingsrolle gefüllt mit Rinderhackfleisch, Gemüse, Glasnudeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße.

2. Sommerrolle (2 Stk) ^{1, 3, 5, 6, A, L}

Hausgemachte Sommerrollen mit Salat und Kräutern mit verschiedenen Füllungen

Auswahl :

a. Tofu

6.90

b. Garnelen ²

7.90

3. Bo La Lot ^{4, 5, A, D, L}

7.90

Gegrilltes zartes Rindfleisch in grüne Betelblätter gewickelt, serviert mit Nuoc-Mam-Pha-Soße. Ein Klassiker der vietnamesischen Straßenküche!

4. Ha Cao (5 Stk) ^{1, 2, 6}

7.90

Gedämpfte Teigtaschen, serviert in einer Hausgemachten Sojasoße

5. Dau Luoc (Edamame) ⁶

6.90

Gekochte und gesalzene japanische Bohnen

6. Korean Dumplings (4 Stk) ^{1, 6}

7.90

Koreanische Teigtaschen mit Huhn- & Gemüsefüllung, serviert in hausgemachter Sojasoße





7. Boneless Korean Fried Chicken (6 Stk) ^{1, 6}

8.90

Saftiger Korean Fried Chicken ohne Knochen mit double fry Verfahren, dazu eingelegter Rettich

SoBenauswahl:

Hotsweet ^{1, 6, A} | Soy Garlic ^{1, 6} | Jalapeno Mayo ⁶

8. Korean Fried Chicken Wings (6 Stk) ^{1, 6}

8.90

Saftige Korean Fried Chicken Flügel mit double fry Verfahren, dazu eingelegter Rettich

SoBenauswahl:

Hotsweet ^{1, 6, A} | Soy Garlic ^{1, 6} | Jalapeno Mayo ⁶

9. Thunfisch Tartar ^{1, 4, 6, 11}

15.90

Fein gewürfeltes, frisches Thunfischfilet in Sushi-Qualität, mariniert in Birnensaft, serviert mit Avocado und frittierten Nori-Blättern

10. Lachs Tartar ^{1, 4, 6, 11}

14.90

Fein gewürfeltes, frisches Lachsfilet in Sushi-Qualität, mariniert in Birnensaft, serviert mit Avocado und frittierten Nori-Blättern

11. Empfehlung des Hauses (für 2 Personen)

20.90

Können sie sich nicht entscheiden? Lassen sie den Chefkoch ihnen was schönes hinzaubern (Bitte informieren sie uns über ihre Allergien)

SUPPEN

12. Miso Suppe ^{1, 4, 6}

7.90

Eine traditionelle, wärmende japanische Suppe mit heller Miso-Paste. Verfeinert mit weichem Tofu, Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln.

13. Kimchi Suppe ^{1, 4, 6, D}

7.90

Eintopf bestehend aus Kimchi, Lauch, Chinakohl und Tofu

SALATE

14. Mango Salat mit Ente ^{4, 5} 🍷

8.90

In der südvietnamesischen Kultur werden die im eigenen Garten vorkommenden Früchte zu einem regional beliebten Salat verarbeitet. Grüner Mango mit vielen Kräutern und Ente

15. Papaya Salat mit Garnelen ^{2, 4, 5} 🍷

9.90

Grüner Papaya-Salat aus Vietnam mit Karotten, Limettensaft, Chili, Erdnüssen, Kräutern und Garnelen

16. Salat Dac Biet ⁴

7.90

Erfrischender Salat-Mix mit einer speziellen Hausgemachten Soße



HAUPTGERICHTE

17. Pho ⁴

Die Phở-Suppenbrühe wird 10 Stunden leicht gekocht und mit Reisbandnudeln, Rindfleisch oder Hühnerfleisch, Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert

Topping auswahl:

a. Tofu ⁶

17.90

b. Rindfleisch

18.90

18. Bún Bò Nam Bộ ^{1, 4, 5}

18.90

In Streifen geschnittene gebratene Rinderlende mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

19. Bun Vit ^{1, 4, 5}

18.90

Knusprige Ente mit in verschiedenen Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

20. Bún Nem ^{1, 3, 4, 5, A, D, L}

18.90

Knusprige Frühlingsrollen, gefüllt mit Rinderhackfleisch. Serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

21. Bun Ga Nuong ^{1, 4, 5, A, D, L}

18.90

Gegrillte marinierte Hähnchenbrustfilet mit Reismudeln, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Nuoc-Mam-Pha-Soße

22. Bun Bo Hue ^{4, 6, A, D, L}

19.90

Zitronengras und Chili verliehen der kräftig duftenden Suppe ihren würzigen Geschmack. Dazu werden Reismudeln, Sojasprossen, Salat und frische Kräuter serviert

23. Udon Xao ^{1, 5, 6}

Gebratene Udon Nudeln mit Sojasoße, verschiedenem Gemüse, Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln

Optionen:

a. Rindfleisch

17.90

b. Tofu

16.90

24. Japchae ^{4, 7, A, D, L}

Gasnudeln mit sauerferiertem Gemüse und Topping nach Wahl

Optionen:

a. Rindfleisch ^{1, 6}

17.90

c. Tofu ^{1, 6}

16.90

b. Garnelen ²

18.90

REISGERICHTE

25. Com Ca Ri Do ^{4, 7} 🌶️

Rotes Curry in Kokosmilch, Sahne mit saisonalem Gemüse und Reis

Optionen:

a. Ente ^{1, 4}

18.90

c. Garnelen ²

19.90

b. Hähnchenbrust ^{6, 4, 6, A, D, L}

18.90

d. Tofu ⁶

17.90

26. Lachs Nuong ⁴ 🌶️

21.90

Gegrilltes Lachsfilet mit saisonalem Gemüse und Reis

Soßenauswahl:

Rotes Curry | Hausgemachte Sojasoße ^{6, 11, 14}



27. Bibimbap ^{1, 3, 6, 11} 🌶️

Ricebowl mit blanchierten Gemüse, Ei, scharfer Gochujang-Paste und Topping nach Wahl (anstatt Gochujang ^{1,6}, kann man auch Sojasoße ^{1,6} nehmen)

Optionen:

a. Rindfleisch ^{1,6}

17.90

c. Tofu ^{1,6}

16.90

b. Garnelen ²

18.90

28. Kimchi Jiggae ^{1, 4, 6, D} 🌶️

17.90

Koreanischer Eintopf bestehend aus Kimchi, Lauch, Tofu und Schwein

29. Kimchi Fried Rice ^{1, 3, 4, 6, D}

Gebratener Reis mit Kimchi, Spiegeleier ³ und Rind oder Tofu ⁶

Optionen:

a. Rindfleisch ^{1,6}

17.90

b. Tofu ⁶

16.90

30. Bulgogi ^{1, 6, 11}

17.90

Fein geschnittenes Rindfleisch in delikater Marinade und Gemüse





ASIA FUSION
& SUSHI BAR



KINDERMENÜ

31. Boneless Korean Fried Chicken (6Stk) ^{1,6}

10.90

Korean Fried Chicken ohne Knochen mit double fry Verfahren und Potato Wedges

Soßenwahl:

Soy Garlic ^{1,6} | Mayo ^{1,6}

32. Korean Fried Chicken Wings (6Stk) ^{1,6}

10.90

Korean Fried Chicken Wings mit double fry Verfahren und Potato Wedges

Soßenwahl:

Soy Garlic ^{1,6} | Mayo ^{1,6}

SUSHI

● MAKI

8 Stk

33. Lachs ⁴	6.90
34. Thunfisch ⁴	6.90
35. Avocado	5.90
36. Gurke	5.50
37. Salmon Skin ⁴	6.50
38. Mango Maki	6.50



● NIGIRI

2 Stk

39. Lachs ⁴	6.90	42. Garnelen ²	7.50
40. Thunfisch ⁴	6.90	43. Ikura Lachskaviar ⁴	9.90
41. Avocado	5.90		



● SASHIMI

44. Lachs (5 Stk) ⁴	14.90
45. Thunfisch (5 Stk) ⁴	15.90
46. Mix-Sashimi ⁴ (10 Stk, 5 Stk jewels)	25.90

● INSIDE OUT

8 Stk

47. California ^{1, 3, 4, 11, A, B, D}

7.90

Surimi, Avocado und Sesam

48. Alaska ^{4, 7, 11}

10.90

Lachs, Avocado, Sesam und Frischkäse

49. Hot Spicy Tuna ^{4, 11} 🌶️

12.90

gehackter Thunfisch, Chili, Lauchzwiebeln, Gurke und Sesam

50. Kappa ^{7, 11}

7.90

Gurke, Frischkäse und Sesam

51. Avocado ^{7, 11}

7.90

Avocado, Frischkäse und Sesam



● CRUNCHY

10 Stk

52. Crunchy Roll mit Lachs und Avocado ^{1,4}

16.50

Knusprige Rolle gefüllt mit Lachs und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

53. Crunchy Roll mit Thunfisch und Avocado ^{1,4}

17.50

Knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken

54. Crunchy Roll mit Veggie ¹

14.50

Knusprige Rolle gefüllt mit Mango und Avocado, ummantelt mit Tempura-Reisflocken





● SPECIAL ROLLS

8 Stk

55. Black Dragon Roll ^{1, 2, 4, 7}

18.50

Panierte Garnelen mit Gurke, Avocado und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs

56. Surudoku Tuna ^{4, 7, 11}

18.50

Thunfisch, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch, Thunfischtatar und Sesam

57. Inari Rolle ^{1, 6}

13.50

Panierter Grünspargel, Avocado, Gurke mit Tofutaschen umwickelt

58. Tropical Roll ⁷

15.50

Frischkäse, Avocado, Mango, Gurke, Erdbeer Mantel, Mango-Mayonnaise Soße

59. Joji's Love ^{2, 4, 7}

19.50

Lachs, Avocado, Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Rucola, fünf Garnelen und Tobiko



● SUSHI MENÜ

60. Asahi	15.50
8 Stk Avocado Maki, 8 Stk Gurke Maki, 8 Stk Mango Maki	
61. Tobiko ⁴	16.50
8 Stk Lachs Maki, 8 Stk Thunfisch Maki, 4 Stk Gurke Maki, 4 Stk Avocado Maki	
62. Chiba ^{4, 11}	19.50
8 Stk Inside Out mit Lachs und Avocado, Gurke mit Sesam, 4 Stk Lachs Maki, 4 Stk Avocado Maki	
63. Crunchy Menü ^{1, 4}	27.50
8 Stk Crunchy Roll mit Lachs, 8 Stk Crunchy Roll mit Ente	

Desserts

64. Che Chuoi ⁵

Traditioneller Bananen-Kokos Pudding

5.90

65. Cocostiramisu ^{7, 8}

6.90

66. Schoko Panna-Cotta ^{3, 7}

5.90

67. Creme Brulee ^{3, 7}

5.90

68. Matcha mini Tarte ⁷

5.90



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca Cola ^{A, N} / Lite / Zero ^{A, I, J, N} / Sprite / Fanta ^{A, C} / Spezi ^{A, C, N}	0,25 L	2.90
	0,4 L	4.50
	0,75 L	6.50
Schweppes	0,2 L	2.90
Ginger Ale ^{A, C} / Bitter Lemon ^C / Tonic Water	0,4 L	4.50
Taunusquelle medium / still	0,25 L	2.90
	0,75 L	6.50
Mineralwasser Still / Sprudelnd	0,25 L	2.90
	0,75 L	6.50

SAFT | JUICE

Mangonektar ^{B, C, I}	0,2 L	0,4 L
Maracuja Premium-Nektar Passion Fruit ^{B, C, I}	2.90	5.90
Litschi Lychee ^{B, C, I}	2.90	5.90
Guave Guava ^{A, B, C, I}	2.90	5.90
Apfel Apple	2.90	5.90
Orangen	2.90	5.90
Ananas	2.90	5.90
Kirsche Premium-Nektar Sour Cherry Nectar	2.90	5.90



SCHORLE | SPRITZER

Mangonektar ^{B, C, I}	0,2 L	0,4 L
Maracuja Premium-Nektar Passion Fruit ^{B, C, I}	2.90	4.90
Litschi Lychee ^{B, C, I}	2.90	4.90
Guave Guava ^{A, B, C, I}	2.90	4.90
Apfel Apple	2.90	4.90
Orangen	2.90	4.90
Ananas	2.90	4.90
Kirsche Premium-Nektar Sour Cherry Nectar	2.90	4.90



VIETNAMESISCHE TEESPEZIALITÄTEN (MIT AGAVENSIRUP)

Trà Gừng

Frischer Ingwertee

4.50

Trà Xanh ^N

Grüner Tee

4.50

Kumquats Tee

Tee auf Basis der Kumquat

4.50

Trà Nhài ^N

Jasmin-Tee

4.50

VIETNAMESISCHER KAFFEE

Cà Phê Sữa ^{N, 7}

Vietnamesischer Kaffee

5.00

Espresso ^N

3.50

Cà Phê Sữa Đá ^{N, 7}

Vietnamesischer Kaffee auf Eis,
vegane Kondensmilch

5.00

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNGEN (ALKOHOLFREI)

NƯỚC CHANH ĐÁ

Kühle Eis Limonade mit frisch gepressten Limetten

0,5 L

5.90

CHANH SẢ ĐÁ

FrISChe Eis Limonade mit Limetten und Zitronengras

0,5 L

5.90

CHANH MUỐI

Gesalzene Limetten mit Pfefferminz, Limetten und Rohrzucker

0,5 L

5.90

SHAKE/LASSI

Mango Lassi

FrISChe Mango, Kokosmilch

0,4 L

5.90

Ananas Minze Shake

FrISChe Ananas, Minze und Ananassaft

0,4 L

5.90

Erdbeer Lassi

FrISChe Erdbeeren, Kokosmilch

0,4 L

5.90

MOCKTAILS

Little Princess ^{A,B}

6.90

FrISChe Limetten, Minze, Ananassaft, Ginger Ale, Honigmelonen-Sirup

Coconut Kiss ^{A,B}

6.90

Grenadine, Kokossirup, vegane Sahne und Ananassaft

Little Sunrise ^{A,B}

6.90

Orangensaft, Ananassaft, Lime Sirup und Grenadine



ROTWEIN ¹²

Primitivo "Aulone" IGP, trocken

Cantina San Giorgio, Apulien – Aromen dunkler Beeren und Vanille, harmonischer und intensiver Geschmack mit fruchtigen Noten

0,1 L	4.50
0,2 L	7.50
0,75 L	28.00

Cabernet Sauvignon IGP, trocken

Domaine de la Baume, Languedoc – Aromen von Cassis, Pfeffer, Zimt und etwas Menthol, vollmundig mit schöner Tanninstruktur

0,1 L	4.50
0,2 L	7.50
0,75 L	28.00

Rioja "Altos de Raiza" DOC, trocken

Vicente Gandia, Rioja – Aromen von Erdbeeren und Waldfrüchten, voll fruchtig mit rundem Abgang

0,1 L	4.50
0,2 L	7.50
0,75 L	28.00

WEIßWEIN ¹²

Schiefer Riesling, feinherb

Fruchtig frische Aromen von Quitte, gelbem Apfel und Kräutern; durch die Restsüße perfekt zu gut gewürzten und scharfen Speisen.

0,1 L	5.00
0,2 L	8.90
0,75 L	38.00

Weissburgunder DQ, trocken

VDP-Weingut Heitlinger, Kraichgau – Aromen von Melone und gelben Früchten, zartes Säurespiel, herrlich harmonisch auf dem Gaumen.

0,1 L	4.50
0,2 L	6.90
0,75 L	26.00

Chardonnay IGP, trocken

Rocca Ventosa, Cantina Tollo, Marken – Exotische Früchte mit Honig- und Vanille Nuancen, vollmundig und anhaltend im Abgang.

0,1 L	4.50
0,2 L	6.90
0,75 L	26.00

Sauvignon Blanc DOC, trocken

Matragona, Azienda Montiert, Friaul – Aromen von Paprika, Banane, Passionsfrucht und Salbei, komplex mit schöner Frische.

0,1 L	4.50
0,2 L	7.90
0,75 L	30.00

BIERE

Spaten Hell KEG-Fass ¹	0,5 L	4.90
Spaten Alkoholfrei ^{1,2}	0,5 L	4.90
Franziskaner Weißbier Hell KEG-Fass ¹	0,5 L	4.90
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei ^{1,2}	0,5 L	4.90
Löwenbräu Dunkel ¹	0,5 L	4.90
Spaten Radler ^{1, A, B}	0,5 L	4.90

VODKA/GIN

Lychee Martini ^{12, A, B}	8.90	Sex on the Beach ^{12, A, B}	7.90
Lychee, Wodka, Lychee-Likör, Limette		Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry- und Orangensaft	
Gin Tonic	7.90		
Gin, Gurke, Tonic Water			





APERITIF

Hugo ¹² 6.90

Prosecco, Holunderblütensirup,
Minze, Limette, Soda

Aperol Spritz ^{12, A} 6.90

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

TEQUILA/RUM

Pina Colada 7.90

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosmilch

Mai Tai ^{12, 8, A, B} 7.90

Brauner Rum, Orangenlikör, Limette,
Mandel, Ananassaft

Mojito ^A 7.90

Weißer Rum, Limette, Cola, Rohrzucker

Tequila Sunrise ^{A, B} 7.90

Tequila, Limette, Orangensaft,
Grenadine-Sirup

ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT SIE DAS PERSONAL. MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE:

1. **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
2. **Krebstiere**
3. **Eier**
4. **Fisch**
5. **Erdnüsse**
6. **Soja**
7. **Milch** (inkl. Laktose)
8. **Schalenfrüchte / Nüsse** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia)
9. **Sellerie**
10. **Senf**
11. **Sesam**
12. **Schwefeldioxid & Sulfite**
(>10 mg/kg oder Liter)
13. **Lupinen**
14. **Weichtiere**
(Muscheln, Tintenfisch, Austern)

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE:

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker
- E. geschwefelt
- F. geschwärzt
- G. gewachst
- H. mit Phosphat
- I. mit Süßungsmittel
- J. enthält eine Phenylalaninquelle
- K. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- L. mit modifizierter Stärke
- M. mit nicht färbendem Überzugsmittel
- N. enthält Koffein

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

THE STAFF WILL INFORM YOU ABOUT ADDITIVES IN THE FOOD. POSSIBLE ALLERGENIC SUBSTANCES:

1. **Cereals containing gluten** (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
2. **Crustaceans**
3. **Eggs**
4. **Fish**
5. **Peanuts**
6. **Soybeans**
7. **Milk** (including lactose)
8. **Tree nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Celery**
10. **Mustard**
11. **Sesame seeds**
12. **Sulphur dioxide & sulphites**
(>10 mg/kg or per litre)
13. **Lupin**
14. **Molluscs** (mussels, squid, oysters)

ADDITIVES SUBJECT TO LABELLING:

- A. with colouring agents
- B. with preservatives
- C. with antioxidants
- D. with flavour enhancers
- E. sulphured
- F. blackened
- G. waxed
- H. with phosphate
- I. with sweeteners
- J. contains a source of phenylalanine
- K. excessive consumption may have a laxative effect
- L. with modified starch
- M. with non-colouring coating agents
- N. contains caffeine

All prices in euros including VAT.