



SPEISEKARTE



ALLERGENE

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere und -erzeugnisse
- C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E = Erdnüsse
- F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G = Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
- H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L = Sellerie und -erzeugnisse
- M = Senf und -erzeugnisse
- N = Sesamsamen und -erzeugnisse
- O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Produkte

ZUSATZSTOFFE

- 1 = Konservierungsstoffe
- 2 = Farbstoffe
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Süßungsmittel Saccharin
- 5 = Süßungsmittel Cyclamat
- 6 = Süßungsmittel Aspartam
- 7 = Süßungsmittel Acesulfam
- 8 = Phosphat
- 9 = geschwefelt
- 10 = chininhaltig
- 11 = koffeinhaltig
- 12 = Geschmacksverstärker
- 13 = geschwärzt

Vorspeisen

1. Red Rolls A,B,E,F,N

Rote Reispapierrollen gefüllt mit frischem Salat, Gurke und Kräutern und mit einer Hoisin-Kokos-Sauce serviert - wahlweise mit

- a. Tofu  5,50
- b. Garnelen 5,90
- c. Ente 5,90

2. Coco Chicken A

Hähnchenfilet in knusprigen Kokosmantel, serviert mit Süß-Sauer-Sauce 6,50

3. Ebi Tempura A,C,R

3 große gebackene Garnelen im Teigmantel auf Salat mit Cocktailsauce serviert 5,90

4. Wakame Salat N

Marinierter Wakame-Algensalat mit Sesam und einer cremigen Sesamsauce serviert  5,50

5. Mangosalat B,E,F

Gemischter Salat mit Kräutern und Mango-Julienne in einer Tamarinden-Kumquat Sauce serviert - wahlweise mit

- a. Tofu  5,90
- b. Garnelen 6,50

6. Gold Rolls A,B,C,D

Frühlingsrollen mit Fleisch, Garnelen, Glasnudeln, Gemüse und Ei gefüllt. Auch als vegetarische Variante mit Fleischimitat und ohne Ei erhältlich

- a. Vegetarisch mit Sojasauce  5,90
- b. Mit Fleisch und Limettendip 5,90

7. Xá-Xíu-Fleischspieße F

Aromatisch in Fünf-Gewürze mariniertes Xá-Xíu-Fleisch, saftig gegrillt und mit Süß-Saurer-Sauce serviert 5,90

8. Dumplings A,F,N

Hausgemachte Dumplings serviert Sojasauce und vietnamesischem Coleslaw - wahlweise mit

- a. Gemüse  5,90
- b. Hähnchenfleisch 5,90

9. Sup Ngo Ga A,C,E

Kräftige Hühner-Maissuppe mit Morcheln, Shiitakepilzen, Ei und zartem Hähnchenfleisch 6,50

10. Hot and Sour Soup A

Aromatische Suppe mit frischen Kräutern, Limette und leichter Schärfe, verfeinert mit cremiger Kokoscreme - wahlweise mit

- a. Tofu  5,00
- b. Garnelen 6,00

Vorspeisen

11. Miso Suppe A, E

Traditionelle Miso Suppe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln - auf Wunsch mit Lachs möglich

a. Tofu 

5,00

b. Lachs

5,50

12. Edamame

Grüne Babybohnen, gekocht mit Meersalz serviert 

5,90

Hauptspeisen

20. Feuer & Frische A, F

Aromatisch gebratenes Hähnchen mit saisonalem Gemüse, Shiitakepilzen und Zitronengras, verfeinert mit Fünf-Gewürze-Aromen und duftenden Jasminreis - mild scharf im Japanischen Stil

13,90

23. Feuerbiss A, F

Zart gebratenes Rindfleisch mit saisonalem Gemüse, Sellerie und Zwiebeln in einer Thai-Viet-Fusion-Saté-Sauce. Serviert mit duftenden Jasminreis

14,90

21. Ozeanpfanne A, D, F, B, N

Japanisch traditionell gebratene Udon-Nudeln mit Meeresfrüchten und gemischtem Gemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce

14,90

24. Nudelharmonie A, E, F

Japanisch traditionelle Udon-Nudelsuppe mit Sojasprossen, Pak Choi und aromatischer Fünf-Kräuter-Brühe mit

a. Hähnchen

b. Rind

14,90

22. Golden Curry A, F

Thai-Japanese Fusion: Goldenes Curry mit Karotten und Kartoffeln, serviert mit Salat, Reis und

a. Knusprigem Hähnchen

14,90

b. Knuspriger Ente

15,90

25. Meeresschimmer A, B, D

Zart gebratene Großgarnelen in kräftiger Tamarinden-Kumquamsauce im japanischen Stil. Serviert mit verschiedenen Gemüsesorten und duftenden Jasminreis

14,90

Hauptspeisen

26. Hong-Kong-Ente_{A, F}

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Möhren, Sellerie und Babymais, verfeinert mit einer Hoisin-Rotwein-Sauce im Hongkong-Style und Süßkartoffelstäbchen

19,90

30. Lachs in Flamme_{A, D, F}

Medium gegrilltes Lachsfilet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Babymöhren, Cherrytomaten und Babymais, verfeinert mit einer Zitronen-Honig-Sauce. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen

20,90

27. Feuerduftspieße_{A, F}

Gegrillte Garnelenspieße auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Babymöhren und Babymais, verfeinert mit einer Tamarinden-Kumquat-Zitronengras-Sauce im Hongkong. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen

20,90

31. Sesam-Lamm Genuss_{A, N}

Gegrillte Lammkoteletts mit einem Sesam-Dressing-Salat, Serviert mit Süßkartoffelstäbchen

22,90

32. Entrecôte_{A, F}

Medium gegrilltes Entrecôte auf sautiertem Pak Choi, Cherrytomaten, Babymais und Spargel, verfeinert mit einer Black-Pepper-Butter-Sauce im Japanischem Style. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen

24,90

28. Vegan Samurai_{A, F}

Traditionell Japanisch, gebratene Udon-Nudeln mit gemischtem Gemüse in aromatischer Teriyaki-Sauce. Serviert mit Tofu und Seitan 🌱

14,90

33. Himitsu Garden_{A, F}

Aromatischer Gemüsetopf nach vietnamesischer Art mit Zitronengras und vegetarischer Austernsauce, serviert mit duftenden Jasminreis 🌱

13,90

29. Buddha Feuer_{A, F}

Im Wok geschwenkter Seitan und Tofu mit Möhren, Blumenkohl, Shiitakepilzen, Brokkoli, Zucchini und Paprika, verfeinert mit einer aromatischen Saté-Zitronengras-Sauce. Serviert mit duftenden Jasminreis 🌱

13,90

34. Das Mittagessen des Mönchs_{A, F}

Im Wok geschwenkter Tofu und Pak Choi mit einer Auswahl an frischem Gemüse, verfeinert mit vegetarischer Austernsauce. Serviert mit duftenden Jasminreis 🌱

13,90

SUSHI

Maki 6 Stk.

Gurke	5,50	Tuna	6,50
Avocado	5,50	Ebi Tempura	6,90
Rettich	5,50	Gebackenes	6,90
Lachs	5,50	Hähnchenfilet	
Lachs & Avo	6,50	Surimi	5,50
Tuna & Avo	6,50		



Nigiri 2 Stk.

Lachs	5,90	Tuna	6,50
Ebi	5,90	Avo	5,50



Inside Out 8 Stk.

Lachs & Avo	10,50	Surimi & Avo	9,90
Tuna & Avo	10,90	Geb. Hähnchen & Gurke	10,50
Gurke & Avo	9,90	Ebi Tempura & Gurke	10,50

Special 8 Stk.

Gurke, Mango, Spargel & Avo	13,90	Ebi Tempura, Avo & Tuna	16,90
Lachs, Gurk & Avo	14,90	Gekochter Lachs, Gurke & Lachs	15,90
Ebi Tempura, Avo & Lachs	15,90	Gekochter Tuna, Gurke & Tuna	16,90



Futo 6 Stk.

Lachs, Avo, Gurke & Tobiko	10,90	Ebi Tempura, Avo, Gurke & Tobiko	10,90
Tuna, Avo, Gurke & Tobiko	11,90		

Crunchy Rolls 6 Stk.

Ebi Tempura, Avo & Gurke	10,90	Geb. Hähnchen, Avo & Gurke	10,90
Tuna, Avo & Gurke	11,90	Mini Lachs	8,50
Rettich, Avo & Gurke	9,90	Mini Tuna	8,90
Lachs, Avo & Gurke	10,90		



Kindermenü

Kl. Der kleiner Hunger_{A, F}

Aromatisch angebratenes Hähnchenfleisch in Teriyaki-Sauce zusammen mit Gemüse und duftenden Jasminreis serviert.

8,90

Beilagen

Reis	2,90	Gedämpftes Gemüse _D	4,20	Tofu _F	3,90
Udon _{A, F}	3,90	Süßkartoffel stäbchen _A	5,50	Knuspriges Huhn _{A, C}	5,50
Seitan _{A, F}	4,80	Curry Sauce _{A, F}	2,90	Knusprige Ente _{A, C}	6,00

Desserts

Mochi_A

Traditionelle japanische Reisküchlein aus Klebreis mit süßer Füllung, serviert mit einer Kugel Vanilleeis

5,50

Banana Cake_{A, C, G}

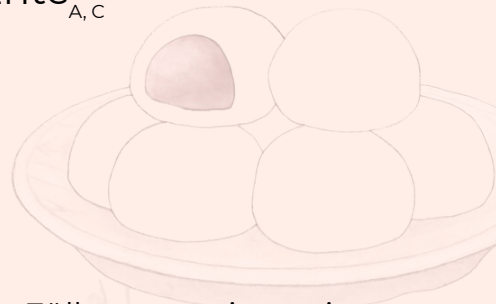
Ein aromatischer, weicher Bananenkuchen, gebacken mit reifen Bananen.

5,90

Schwarzer Klebreis mit Mango_A

Aromatischer schwarzer Klebreis, serviert mit reifer Mango und einer milden, cremigen und süßen Kokossauce.

5,90



GETRÄNKE

Karte

Softdrink

Cola , Fanta und Sprite (0,2)	3,50
Cola Zero(0,2)	3,50
Ginger Ale (0,2)	3,90
Tonic Water (0,2)	3,90
Ginger Beer (0,2)	3,90



Wasser

Vio Mineralwasser 0,25l	3,00
Vio Mineralwasser 0,75l	6,00
Apollinaris 0,25l	3,00
Apollinaris 0,75l	6,00

Säfte/Schorle

Ananas	3,90
Orange	3,90
Maracuja	3,90
Kirsche	3,90
Banane	3,90
Mango	3,90
Apfelsaft	3,90
Apfelschorle	3,90

Bier

Fassbier Warsteiner 0,3l	3,90
Fassbier Warsteiner 0,5l	4,90
Radler 0,3l	3,90
Radler 0,5l	4,90
Tiger Bier	4,50
König Ludwig Dunkel 0,5l	5,50
König Ludwig Weißbier 0,5l	5,50
Warsteiner Alkoholfrei 0,3l	5,50

Kaffee

Kaffee	3,50
Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,50
Vietnamesischer Mocca	4,00



Tee

Frischer Ingwer-Limetten Tee mit Honig	4,50
Frischer Inger-Orangen Tee mit Honig	4,50
Frischer Pfefferminztee wahlweise mit oder ohne Honig	4,50
Grüntee	4,50
Jasmintee	4,50

GETRÄNKE

Karte

Wein

Weißwein (trocken) 0,2l	6,50
Weißwein (halbtrocken) 0,2l	6,00
Rotwein (trocken) 0,2l	6,50
Rotwein (halbtrocken) 0,2l	6,00
Prosecco 0,2l	6,00
Rosé (trocken) 0,2l	6,00

Weinflasche

Weißwein (trocken) 0,75l	25,00
Weißwein (halbtrocken) 0,75l	23,00
Rotwein (trocken) 0,75l	25,00
Rotwein (halbtrocken) 0,75l	23,00
Rosé (trocken) 0,75l	23,00

Spirituosen

Wodka 0,2 cl	4,00
Dry Gin 0,2 cl	4,00
Tequila Gold 0,2 cl	4,00
Weißer Rum 0,2 cl	4,00
Whiskey Mild 0,2 cl	4,00
Bitterlikör 0,2 cl	4,00

Cocktails

Whisky Sour	7,90
Whisky Cola	7,90
Mojito	7,90
Pina Colada	7,90
Margarita	7,90
Espresso Martini	7,90
Moskow Mule	6,90
Aperol Spritz	6,90
Hugo	6,90

Homemade

Hausgemachte Limonade (Zitrone, Minze, Zucker)	5,50
Himitsu Garden (Eistee Pfirsich, Zitronengras, Orange)	5,50
Golden Garden (Mango, Maracuja und cremige Kokos)	5,50
Green Garden (Minze, Ananas, Sojamilch)	5,50
Zitronengras Eistee (Eistee Zitronengras mit Limetten)	5,50
Vietnamesischer Eiskaffee (Vietnamesischer Mocca, Kondensmilch, Eis)	5,50