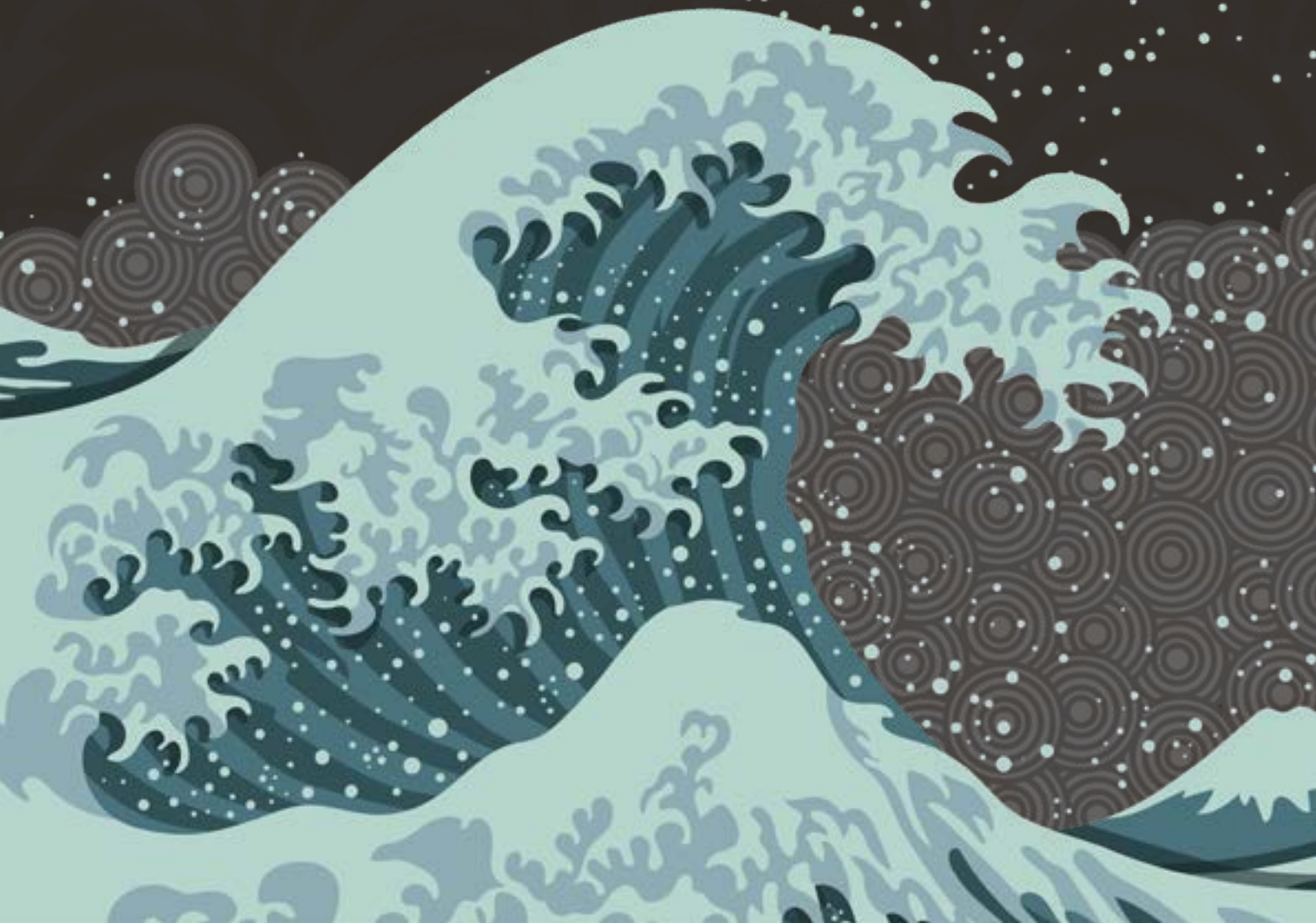
SUSHI & NEM

VIETNAMESE CUISINE | BAR | CAFÉ



ASIATISCHE MOMENTE

Sushi & Nem - für einen Moment dem Alltag entfl iehen und vietnamesisch genießen, dabei steht das Wohl unserer Gäste an erster Stelle. Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten, um unseren Gästen ein einmaliges Geschmackserlebnis 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.

EMPFEHLUNGEN

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 Rindfl eisch. Für Sushi-Liebhaber bieten wir zudem eine große Auswahl an Sushi an.

AMBIENTE GANZ ASIATISCH

Lassen Sie sich bei der Speisenauswahl von unserem Servicepersonal beraten und erleben Sie Ihren ganz persönlichen asiatischen Moment - chúc ăn ngon!

Miso Shiru Lachs

suppen

1	**WANTAN SUPPE** [B,A] Hausgemachter Wantans mit Hähnchenfleisch und Garnelen gefüllt, in eine leichten Brühe mit frischem Gemüse	6,90
2	**MISO SHIRU TOFU** [F] Klassische Miso Suppe mit Tofu und Algen	5,90
3	**MISO SHIRU LACHS** [D] Klassische Miso Suppe mit Lachs und Algen	7,50
4	**KOKOSSUPPE HÄHNCHEN** [G] mit Hähnchenbrustfilet und frischem Gemüse (leicht scharf)	6,50
5	**KOKOSSUPPE GARNELEN** [B,G] mit gekochten Garnelen und frischem Gemüse (leicht scharf)	7,50
5a	**TOM YUM** gemischte Fischsuppen und frischem Gemüse (leicht scharf)	7,50

vorspeisen

6	**BO LA LOT** Rinderhackfleisch in Betelblatt gewickelt, serviert mit Fisch-Limetten-Soße	6,90
	SATÉ-SPIEßE [E,G] mit verschiedenen Gewürzen mariniert, dazu eine hausgemachte Erdnuss-Soße, wahlweise mit:	
7	**Hähnchenbrustfilet** (2 Stück)	6,50
8a	**WANTANS** [B,A] Knusprige Teigtaschen mit Hähnchenfleisch und Garnelen gefüllt, dazu eine Süßsauer-Chili-Soße	6,90
8b	**HA CAO** [B,A] / Vietnam. Maultasche mit Garnelen gefüllt	6,90
8c	**SHIU MAI** [B,A] / Vietnam. Maultasche mit Garnelen und Fleisch gefüllt	7,50
8d	**GYOZA** mit Hähnchen (4 Stück)	7,50

vorspeisen

9	**SO DIEP** Gegrillte Jakobsmuscheln auf Baby Leaf Salat mit Sesam	13,50
10a	**SOFTSHELL CRAB** (1 Stück) Butterkrebs im Tempurateig frittiert, auf Baby Leaf Salat mit Spicy Mayo	11,90
10b	**CRISPY EBI** [B] Garnelen im Tempurateig frittiert, auf Baby Leaf Salat mit Spicy Mayo	14,50
11	**GEMISCHTE VORSPEISEPLATTE** ab 2 Personen	
11a	**KLASSISCH** verschiedene Vorspeisen (Nummern 6, 8, 15, 16)	p.P. 10,00
11b	**DELUXE (Empfehlung des Hauses)** Chef´s Selection	p.P. 14,50
11c	**VEGI STARTER** (Nummern: 12, 13, 16, 20)	p.P. 9,00
12	**EDAMAME** Junge, grüne, japanische Sojabohnen mit Meersalz	6,50
13	**WAKAMESALAT** [L] Algensalat mit Sesamöl und Sesamkernen	6,90
14	**HORENSO GOMAAE** [E,L] Spinat mit Sesamsoße, Sesamkernen, verfeinert mit Erdnusscreme	6,90
15	**NEM** [C] Hausgemachte, knusprige Reispapierrollen mit Rinder- und Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Ei, dazu eine Fisch-Limetten-Soße (3 Stk)	7,50
16	**VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE** (6 Stk) dazu eine Süßsauer-Chili-Soße	5,20
	CLASSIC SUMMERROLLS [E,G] (2 Stk) Hauchdünne Reispapierrollen, gefüllt mit Baby Leaf Salat, Rucola, Karotten, Gurken und Reisnudeln, serviert mit einer hausgemachten Erdnuss-Soße	
17	**Garnelen** [B]	7,50
18	**Rind**	6,90
19	**Hähnchenbrustfilet**	6,50
20	**Tofu** [F]	6,50
21	**frittierter Lachs** [D]	6,90
	FUSION SUMMERROLLS Frische Sommerrollen gefüllt mit Baby Leaf Salat, Rucola, Karotten und Gurken, serviert mit einer hausgemachten Erdnuss-Soße	
17a	**Garnelen** [B]	7,50
18a	**Rind**	6,50
19a	**Hähnchenbrustfilet**	6,50
20a	**Tofu** [F]	6,50
21a	**frittierter Lachs** [D]	7,50

Salate

Frischer Salat mit Rucola, Baby Leaves, Kirschtomaten und Gurken, mit hausgemachtem Dressing, verfeinert mit Erdnüssen

22	**GOI BO** [E] mit feinem Rindfleisch	11,50
23	**GOI GA** [E] mit zartem Hähnchenbrustfilet	10,50
24	**GOI „SUSHI & NEM“** [L] mit Avocado und Sesam	9,50
25	**GOI XOAI** [B] mit frischen Mangostreifen und Garnelen	12,00

Pho Hanoi Suppe [4]

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

30	**PHO RIND** Reisbandnudeln in hausgemachter Rinderbrühe mit Rindfleisch	15,90
31	**PHO HUHN** Reisbandnudeln in hausgemachter Rinderbrühe mit Hähnchen	14,90
32	**PHO TOFU** [F] Reisbandnudeln in hausgemachter mit Tofu	13,90
32a	**PHO DELUXE** Reisbandnudeln in hausgemachter Rinderbrühe mit Dry Aged Beef	23,90
32b	**PHO CURRY HÄHNCHENSCHENKEL** (ohne Knochen) Reisbandnudeln in hausgemachter Currybrühe mit ausgelösten Hähnchenschenkel, verfeinert mit verschiedenen Kräutern	17,50
32c	**PHO CURRY HUHN** Reisbandnudeln in hausgemachter Currybrühe mit Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit verschiedenen Kräutern	16,00
32d	**PHO CURRY VIT** [N] Reisbandnudeln in hausgemachter Currybrühe mit knuspriger Ente, verfeinert mit verschiedenen Kräutern in Curry Brühe	20,00

Pho Bo

Nudelgerichte

33 **PHO XAO BO** [C,E] — **17,50**
Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Ei,
Lauch, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen

33d **PHO XAO GA** [C,E] — **17,00**
Gebratene Reisbandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Ei,
Lauch, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen

33e **PHO XAO VIT** [C,E] — **20,00**
Gebratene Reisbandnudeln mit knuspriger Ente, Ei,
Lauch, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen

33c **MY XAO GA** [C] — **15,00**
Gebratene Eiernudeln mit Hähnchenbrustfilet, Ei,
Lauch, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen

34 **PHO XAO TOM** [E,B] — **18,50**
Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Ei,
Lauch, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen

35a **MY VIT** [N,C] — **20,00**
Nudelsuppe in hausgemachter Brühe mit frischem Gemüse
und knuspriger Ente

35b **MY XAO VIT** [N,C] — **20,00**
Gebratene Eiernudeln mit knuspriger Ente, Ei, Lauch,
Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen

BUN – REISNUDELGERICHTE

Reisnudelschale mit frischem Salat, Koriander, Gurke,
Karottenstreifen, Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit
hausgemachter Fisch-Limetten-Soße (lauwarm)

36 **BUN BO NAM BO** [E,F] — **17,50**
mit gebratenem Rindfleisch und einer hausgemachten Frühlingsrolle

37 **BUN BO LA LOT** [E] — **17,50**
mit gegrilltem Rindfleisch, eingewickelt in Betelblatt

38 **BUN NEM** [E] — **17,50**
mit vier hausgemachten Frühlingsrollen
(Auf Nachfrage auch mit vegetarischen Frühlingsrollen möglich)

38b **BUN VIT** [E] — **20,00**
Mit knuspriger Ente

39 **BUN CHA OBAMAS LIEBLINGSGERICHT** — **18,50**
mit karamellisiertem Schweinefleisch
und vietnamesischen Fleischküchle

Reisgerichte

33a	**COM CHIEN GA** [C,E] Gebratener Reis mit Hähnchenbrustfilet, Ei, Lauch, Karotten, Röstzwiebeln und Erdnüssen	16,00
33b	**COM CHIEN VIT** [C,E,N] Gebratener Reis mit knuspriger Ente, Eier, Röstzwiebeln und frischem Gemüse	20,00
	ROTEM CURRY Frisches Gemüse der Saison, Limettenblätter, Zitronengras in Kokos-Curry-Creme, serviert mit Reis und wahlweise mit:	
40	**Tofu** [F]	14,50
41	**Hähnchenbrustfilet**	17,00
42	**knusprige Ente** [N]	20,00
43	**Lachs** (medium oder durch) [D]	21,00
44	**knusprige Hähnchenkeule** [N] (ohne Knochen)	18,00
44a	**Rindfleisch**	17,50
	GEBRATENER REIS [C,N] mit Erdnuss-Soße, Eier und saisonalem Gemüse, wahlweise mit:	
45	**knuspriger Ente** [N]	21,50
46	**knuspriger Hähnchenkeule** (ohne Knochen) [N]	18,90
47	**BO XAO TIEU** (scharf) Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse der Saison, verfeinert mit Pfeffersoße, serviert mit Reis	18,90
47a	**BO LUC LAC** Rindfleischwürfel geschwenkt in einer würzigen Soße mit frischem Gemüse der Saison, serviert mit Reis	18,90
48	**GA HAT DIEU** Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison und Cashew-nüssen gebraten, serviert in einer würzigen Soße und Reis	16,90
49	**LACHS TERIYAKI** [D] Gegrilltes Lachsfilet (medium oder durch) mit saisonalem Gemüse und Teriyaki-Soße, serviert mit Reis	21,00
50	**VIT SOT TIEU** [N] Knusprige Ente mit frischem Gemüse der Saison, verfeinert mit Pfeffersoße, serviert mit Reis	20,00
51	**CA LACHS** [D] Gegrilltes Lachsfilet (medium oder durch) auf knackigem Gemüse der Saison, mit karamellisierter Sojasoße verfeinert, serviert mit Reis	21,00
52	**COM GA** Japanische Hähnchenspieße und frischem saisonalem Gemüse in einer dunklen Soße, serviert mit Reis	17,90

Nem spezialitäten

80 **MI WANTAN NUDELSUPPE** [B] — 16,90
Nudelsuppe mit Wantan Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Huhn, in einer leichten Brühe und Gemüse

81 **TOM NUONG** [B] — 22,00
Gegrillte Riesengarnelen auf knackigem Gemüse der Saison, Süßkartoffel-Pommes in einer hausgemachten dunklen Soße, serviert mit Reis

82 **SURF AND TURF** [B] — 24,00
gegrilltes Rindersteak (medium oder durch) mit Riesengarnelen, auf frischem Gemüse in dunkler Soße mit Süßkartoffel-Pommes und Reis

83 **CURRY RIESENGARNELEN** [B] — 22,00
Riesengarnelen, gebraten mit frischem Gemüse der Saison in einer rotem Curry Soße und Reis (leicht scharf)

84 **CA THU NUONG** [D] — 25,90
Medium gegrilltes Thunfischsteak ummantelt mit Sesam in dunkler Soße, dazu knackiges Gemüse der Saison, serviert mit Reis

85 **MIEN TRON GA** [E] — 17,50
Lauwarmer Glasnudelnsalat mit Hähnchenbrustfilet, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachtem Dressing

85a **MIEN TRON BO** [E] — 18,50
Lauwarmer Glasnudelnsalat mit Rindfleisch, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachtem Dressing

86 **PHO TRON GA** [E] — 17,50
Lauwarmes Reisbandnudelnsalat mit Hähnchenbrustfilet, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemachte Dressing

86a **PHO TRON BO** [E] — 18,50
Lauwarmes Reisbandnudelnsalat mit Rindfleisch, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Kräuter und hausgemacht Dressing

87 **VIT MANGO** [N] — 20,00
Knusprige Ente mit Mangosoße, frischem Gemüse, serviert mit Reis

87a **VIT CHUA NGOT** [N] — 20,00
Knusprige Ente mit Süß-Sauer-Soße, frischem Gemüse, serviert mit Reis

vegetarisch

70	**TOFU XAO THAP CAM** Gebratener Tofu mit gemischtem Gemüse der Saison, serviert mit Reis	14,90
71	**PAKCHOI XAO GUNG TOI** Pakchoi geschwenkt im Wok mit Knoblauch, Ingwer, serviert mit Reis	15,50
72	**GEMÜSE CURRY** Frischem Gemüse mit Currysosse, serviert mit Reis	15,90
73	**BUN CHAY** Reisnudelschale mit zart gebratenem Tofu, Salat und Kräutern, serviert mit Fisch-Limetten-Soße	15,50

Gerichte zum Selber-Rollen

Als Grundlage reichen wir Reispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salat, frische Kräuter sowie unsere Erdnuss-Hoisin-Soße und Fisch-Limetten-Soße

Als Beilagen stehen Ihnen zur Wahl:

Hähnchenbrustfilet	17,50
Rindfleisch	17,50
Lachsfilet [D]	18,50
Ente	18,50
Garnelen [B]	19,50

Extra Beilagen

SCHALE REIS	2,90
Gebratene Reis	4,00
SÜßKARTOFFEL POMMES FRITES	5,50
POMMES FRITES	4,00
KRABBENCHIPS	3,50

Neu bei uns

RAU XAO XA OT
Knackiges Gemüse der Saison scharf angebraten mit Limettengras und Chilli, serviert mit Reis
wahlweise mit:

402	**Hähnchenbrustfilet**	**15,90**
403	**Rindfleisch**	**16,90**
404	**PAKCHOI (asiatische Kohlart)** scharf gebraten mit Knoblauch, serviert mit Reis	**14,50**
406	**PAKCHOI DUCK** [N] Knusprige Ente auf Wok geschwenktem Pakchoi mit Knoblauch, serviert mit Reis	**20,00**
407	**VIT XAO RAU** [N] Knuspriger Ente mit auf Wok geschwenktem Gemüse, serviert mit Reis	**20,00**

Nachtisch

90	**MATCHA EIS** Eiscreme aus japanischem Grüntee (süß-herber Geschmack), mit frischen Früchten der Saison	5,90
91	**SESAM EIS** Eiscreme aus Sesam und Kokosmilch, mit frischen Früchten der Saison	5,90
92	**MOCHI** Klebereis-Bällchen, serviert mit frischen Früchten der Saison (Geschmackssorten auf Nachfrage)	6,50
93	**SESAM DANGO** Reiskuchen mit süßen roten Bohnen gefüllt, serviert mit frischen Früchten der Saison	5,90
95	**PANNA COTTA MANGO**	6,50
96	**CREME BRÜLLE INGWER**	6,50
94	**BANANENKUCHEN** Gewickelt mit Klebreis und Kokosmilch	6,50
97	**GEBACKENE BANANE** Verfeinert mit Kokosmilch und Erdnüssen	5,90

MATCHA „gemahlener Tee“ ist ein zu Pulver vermahlener Grüntee, der in der japanischen Teezeremonie verwendet wird. Er hat eine intensive grüne Farbe und einen lieblich-süßlichen, in späteren Pflückungen leicht herben Geschmack. Der Tee enthält Catechine sowie Carotine und die Vitamine A, B, C & E

Sushi Menüs

MENÜ 1 [D] — **22,50**
2 Lachs Nigiri, 8 Lachs Maki, 8 Alaska I.O., 8 Philadelphia I.O.

MENÜ VEGI — **17,90**
8 Avocado Maki, 8 Gurke Maki, 8 Mango Maki,
8 Edamame Maki

MENÜ INSIDE OUT MIX [D,L] — **21,50**
8 Lachs Sesam I.O., 8 California Tobiko I.O.,
8 Atlantic Cream Cheese I.O.

MENÜ MAKI MIX [D,B] — **21,00**
4 Avocado Maki, 4 Gurke Maki, 4 Thunfisch Maki, 4 Lachs Maki,
4 California Maki, 4 Alaska Maki, 4 Scampi Maki, 4 Surimi Maki

MENÜ CHICKEN TERIYAKI — **22,00**
8 Chicken Maki, 8 Chicken Roll I.O., 6 Crunchy Chicken Roll

MENÜ DELUXE FÜR 2 PERSONEN — **68,00**
Kreationen unseres Sushi-Meisters

MENÜ DELUXE FÜR 4 PERSONEN — **135,00**
Kreationen unseres Sushi-Meisters

MENÜ FÜR 2 PERSONEN [D,B] — **52,00**
6 Nigiri (2 Lachs, 2 Garnelen, 2 Thunfisch), 8 Thunfisch Maki,
8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki, 8 California Sesam,
6 Crunchy Lachs Avocado

MENÜ FOR 3 PERSON [D,B] — **79,00**
8 Lachs Maki, 8 Alaska I.O., 8 Crunchy Thunfisch, 8 Boston I.O.,
8 Avocado Maki, 6 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Flussaal)
6 Crunchy Lachs Avocado, 8 Ebi Tempura Salmon

MENÜ FOR 4 PERSON [D,L,B] — **92,00**
8 Nigiri (2 Flussaal, 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Garnelen),
8 Lachs Maki, 8 Alaska Tobiko, 8 Avocado Maki, 8 California Sesam,
8 Ebi Tempura, 8 Crunchy Lachs Maki, 8 Smoked Salmon,
kleine Lachs- und Thunfisch Sashimi

MENÜ FÜR 6 PERSONEN — **125,00**
12 Nigiri (Flussaal, Lachs, Thunfisch, Tamago, Jacobsmuscheln,
Garnelen), 8 Kani I.O. mit Tobiko, 5 Crunchy Roll mit Lachs, Avocado,
Frischkäse, 6 Crunchy Lachs Maki, 6 Crunchy Ebi Maki, 8 Sake Mango I.O,
kleine Lachs und Thunfisch Sashimi, Wakamesalat, Frühlingsrolle,
8 Avocado Maki, 8 Lachs Maki, 8 Thunfisch Maki, 8 Gurken Maki,
8 Ebi Tempura Avocado

sushi

Nigiri (2 Stück)

100	TAMAGO [C]	Eierstich	5,50
103	SAKE [D]	Lachs	6,50
104	UNAGI	Flussaal[2,5,8]	8,50
105	EBI [B]	Garnelen	7,50
106	HOTETAGAI	Jakobsmuschel	7,90
108	AVOCADO	Avocado	5,50
112	THUNFISCH[D] flambiert	Thunfisch	7,90
113	LACHS[D] flambiert	Lachs	7,50
114	TEKKA[D]	Thunfisch	7,90

Norimaki (8 Stück)

120	KAPPA	Gurken	4,90
121	AVOCADO	Avocado	4,90
122	AVOCADO LACHS[D]	Avocado, Lachs	6,50
123	SAKE[D]	Lachs	6,90
124	TAMAGO	Eierstich	5,50
125	UNAGI	Flussaal[2,5,8]	7,50
126	TEKKA[D]	Thunfisch	7,90
127	EBI[B]	Scampi	7,50
128	EBI gegrillt[B]	Scampi	7,50
129	TORO CHILI[D]	Thunfisch & Chili	7,50
130	KANI	Surimi[2,6,8,10]	5,50
131	SAKE YAKI[D]	Gegrillter Lachs	7,50
132	SAKE YAKI[D]	Gebratene Lachshaut	7,50
133	TERIYAKI HÄHNCHEN	Hühnerfleisch	7,50
134	EDAMAME	Edamame, Frischkäse[G]	5,50
135	MANGO MAKI	Mango	5,50

Inside out (8 Stück)

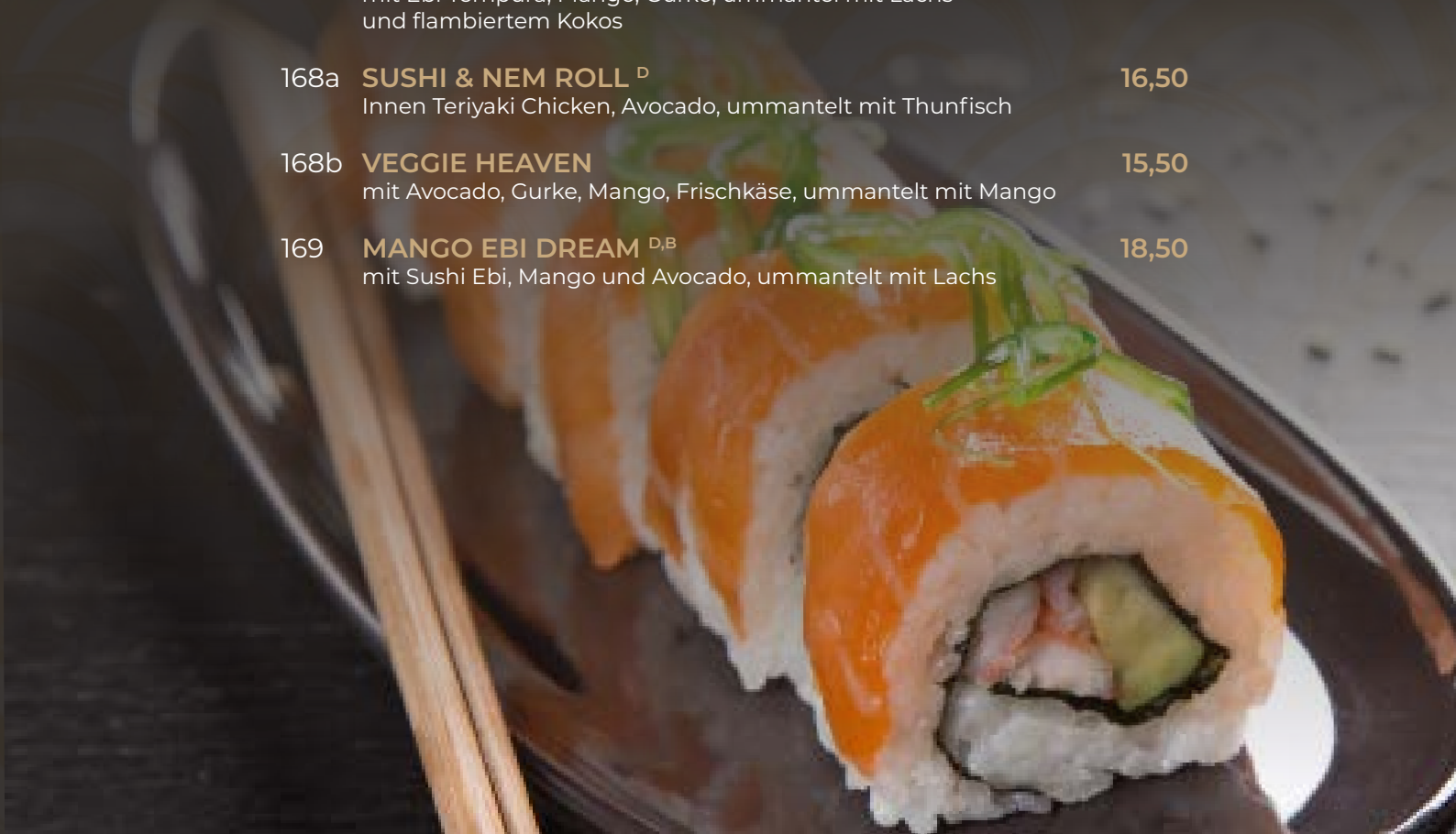
(Mit Fischrogen 1€ Aufpreis)

140	**HORENSO GOMAAE I.O.** [L] Spinat in Sesamsoße, ummantelt mit Sesam und Erdnusscreme	6,50
141	**ALASKA SESAM I.O.** [D, L] Lachs, Avocado mit Sesam	7,90
142	**KAPPA PHILADELPHIA I.O.** [L] Frischkäse[G], Gurke mit Sesam	6,90
143	**AVOCADO PHILADELPHIA I.O.** [L] Frischkäse[G], Avocado mit Sesam	6,90
144	**SAKE PHILADELPHIA I.O.** [D] Lachs, Avocado und Frischkäse[G]	8,50
145	**SAKE PHILADELPHIA I.O.** [D, L] Lachs, Mango und Frischkäse[G] mit Sesam	8,50
146	**BOSTON I.O.** [D, L] Thunfisch und Avocado mit Sesam	8,50
147	**CALIFORNIA SESAM I.O.** [L] Surimi[2,6,8,10] , Avocado, ummantelt mit Sesam	7,90
148	**CALIFORNIA TOBIKO I.O.** [L] Sesam, Surimi[2,6,8,10] , Avocado, ummantelt mit Fischrogen[2]	7,90
149	**KOJI GOMAAE I.O.** [D] Marinierter Thunfisch, Zwiebeln und Mayonnaise[c,e,g]	7,90
150	**ATLANTIC I.O.** [D. L] Thunfisch, Mango und fein geschnittene Gurken mit Sesam ummantelt	8,50
151	**UNAGI I.O.** [L] Flussaal[2,5,8], Gurke, Teriyaki Soße, ummantelt mit Sesam	8,90
152	**PACIFIC I.O.** [B, L] Garnelen, Avocado, Frischkäse ummantelt mit Sesam	8,90
153	**Chicken Teriyaki I.O.** [L] Chicken Teriyaki, Frischkäse, ummantelt mit Sesam	8,90

Nem special (8 Stück)

Alle Nem-Specials sind mit einer Teriyaki-, und einer Spicy-Sauce verziert

160	**SMOKED SALMON** [D,B] Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse[G], ummantelt mit flambiertem Lachs	15,00
161	**SMOKED TEKKA** [D] Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse[G], ummantelt mit flambierter Thunfisch	16,00
162	**EBI TEMPURA SALMON** [D,B] Innen leicht frittierte Garnelen, ummantelt mit flambiertem Lachs	16,00
163	**EBI TEMPURA AVOCADO** [B] Innen leicht frittierte Garnelen, ummantelt mit Avocado	16,00
164	**SMOKED HOT SALMON** [D] Gegrillter Lachs, Chili, Mayonnaise[c,e,g], Schnittlauch und Fischrogen[2]	16,00
165	**EBI TEMPURA** [B] Garnelen Tempura, Gurke, Teriyaki Soße und Fischrogen[2]	16,00
166	**BLACK TIGER ROLL** [B] Garnelen Tempura, Gurke, Fischrogen[2], Teriyaki Soße, ummantelt mit gegrilltem Flussaal[2,5,8]	17,00
167	**CRISPY SOFTSHELL ROLL** (6 Stk) mit Butterkrebs, Gurke, Avocado, Tokio und Teriyaki Soße	17,50
168	**COCO-SALMON MAKI** [B] mit Ebi Tempura, Mango, Gurke, ummantel mit Lachs und flambiertem Kokos	15,00
168a	**SUSHI & NEM ROLL** [D] Innen Teriyaki Chicken, Avocado, ummantelt mit Thunfisch	16,50
168b	**VEGGIE HEAVEN** mit Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Mango	15,50
169	**MANGO EBI DREAM** [D,B] mit Sushi Ebi, Mango und Avocado, ummantelt mit Lachs	18,50



sashimi

Wahlweise roh oder kurz flambiert

170	**SAKE SASHIMI** [D] Lachs (10 Stk)	22,00
171	**MAGURO SASHIMI** [D] Thunfisch (10 Stk)	24,00
172	**SAKE MAGURO SASHIMI** [D] Lachs, Thunfisch (12 Stk)	25,00

crunchy roll

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

	GEBACKENE SUSHI [N,B,D] (6 Stk)	
180	**Mit Lachs, Avocado, Frischkäse** [G]	13,50
181	**Mit gegrilltem Thunfisch, Avocado, Frischkäse** [G]	13,50
182	**Mit Hähnchen, Avocado, Frischkäse** [G]	13,50
183	**Mit Ebi, Gurke, Lauch, Avocado & Spicysauce**	15,00
184	**Mit Avocado, Gurke, Frischkäse** [G]	12,50
185	**Mit gegrilltem Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse** [G]	15,50
186	**Thunfisch Maki** [D]	10,00
187	**Lachs Maki** [D]	10,00

Fusion sushi

190	**RAINBOW ROLL** [D] Innen Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse[G], außen Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado ummantelt	4 Stk 8 Stk	8,50 16,90
191	**CHICKEN TERRIYAKI ROLL** [D,C,F] Innen Hühnerfleisch, Avocado, außen Lachs ummantelt	4 Stk 8 Stk	8,50 16,90
192	**WHITE TIGER ROLL** [B] Innen Garnelen, Gurke, Frischkäse[G] außen Gurke ummantelt	4 Stk 8 Stk	8,50 16,90
193	**TAMAGO ROLL** [D,C] Innen Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse[G], außen mit Eimantel umwickelt	4 Stk 8 Stk	8,00 15,50
194	**TAMAGO SPICY CHICKEN** [C] Innen würzig gebratenes Hühnerfleisch, Gurke, Schnittlauch, außen mit Eimantel umwickelt	4 Stk 8 Stk	8,00 15,50
195	**MANGO ROLL** [D] Innen Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse[G], außen mit Mango umwickelt	4 Stk 8 Stk	7,50 15,00
198	**GUNKAN** [D] (Spezial neue Nigiri) Gunkan Tema, Lachs, gehackte Thunfisch, Spicysauce und Zwiebeln	2 Stk	7,50
199	**GUNKAN TUNA** [D] Gekochter Thunfisch, Spicysauce, Zwiebeln	2 Stk	8,50
200	**GUNKAN EBI** [B] Gekochter Riesengarnelen, Spicysauce, Zwiebeln	2 Stk	8,50
201	**SURF & TURF SUSHI** [B] Innen Tempura Garnelen, außen flambiertes Rindfleisch	8 Stk	15,00
202	**TRUFFLED SURF & TURF** [B] Innen Tempura Garnelen, außen flambiertes Rindfleisch und frischem Trüffel	8 Stk	19,50
203	**TRUFFLED SAKE** [B,D] Innen Lachs, Garnelen Tempura, Avocado mit frischem Trüffel	8 Stk	19,50
204	**TRUFFLED TEKKA** [B,D] Innen Thunfisch, Garnelen Tempura, Avocado mit frischem Trüffel	8 Stk	21,50
205	**TRUFFLED CHICKEN TERIYAKI** [D] Chicken Teriyaki, Avocado Trüffel, ummantelt mit Lachs und Thunfisch	8 Stk	19,50
206	**GRILLED SCALLOPS** [D] Innen flambierte Jacobsmuschel, Rucola, außen Lachs	8 Stk	18,50

Empfehlung des Hauses

MENÜ DELUXE 2 Chef's Selection für 2 Personen	**68,00**
MENÜ DELUXE 4 Chef's Selection für 4 Personen	**135,00**

Extras

GEBRATENE NUDELN	5,00
REIS	3,00
EXTRA INGWER	2,00
SPICY SAUCE	1,50
UNAGI SAUCE	1,50
EXTRA FÜLLUNG	1,50
EXTRA GEBRATENE REIS	5,00
EXTRA GEBRATENE NUDELN	5,00

Zusatzstoffe & Allergne

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 Krebfleischimitat

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

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

- scharf - vegetarisch