



Lange Str. 6, 26122 Oldenburg
Tel.: 04415 704 333

SALATE

1. **WAKAME-SALAT** ^{A,F,K} 5,50€
Seetang, grüne Algen, Sesam
seaweed, green algae, sesame
2. **KIMCHI-SALAT** ^A 5,90€
Scharf eingelegter Chinakohl nach Japanischer Art
Spicy pickled Chinese cabbage Japanese style
3. **YAKITORI-SALAT** ^{A,F,K} 8,50€
Gemischter Salat mit Yakitori Hähnchen und Sesamdressing
Mixed salad with yakitori chicken and sesame dressing
4. **EBI TEMPURA-SALAT** ^{A,B,C,J,K} 10,50€
Gemischter Salat mit Garnelen Tempura und hausgemachtem Dressing
Mixed salad with shrimp tempura and homemade dressing
5. **SASHIMI-SALAT** ^{D,K}
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing, wahlweise mit
Mixed salad with homemade dressing, optionally with
 - a. **Lachs Sashimi** / *Salmon Sashimi* 12,90€
 - b. **Thunfisch Sashimi** / *Tuna Sashimi* 13,50€
6. **SALAT MIT ENTE - Salad duck** 13,90€
Gemischter Salat mit knuspriger Ente in Hoisinsoße
Mixed salad with crispy duck in hoisin sauce
7. **MANGO SALAT** ^{B,D,E}
Gemischter Salat mit Mangostreifen, Erdnüssen,
Chili-Knoblauch und hausgemachtem Dressing, wahlweise mit
 - a. **Ohne Fleisch** / *No meat* 8,50€
 - b. **Tofu** 8,90€
 - c. **Hühnerfleisch** / *Chicken* 9,50€
 - d. **Garnelen** / *Shrimp* 10,50€



VORSPEISEN - APPETIZERS

10. **EDAMAME**^F 5,50€
Babysojabohnen gedämpft mit Salz
Organic soybeans steamed with salt
11. **GYOZA**^A (4 Stk)
gegrillte japanische / *grilled Japanese*
a. **Vegetarisch** / *Vegetarian* 6,50€
b. **mit Hühnerfleisch** / *with chicken* 7,90€
12. **DIMSUM**^{A,B} (4 Stk)
gedämpfte teigtaschen gefüllt / *steamed dumplings filled*
a. **Vegetarisch** / *Vegetarian* 6,50€
b. **mit Garnelen** / *with shrimp* 8,50€
13. **EBI TEMPURA**^{A,B} (2 Stk) 6,90€
2 Großgarnelen knusprige bebacken
2 king prawns crispy baked
14. **YAKITORI**^{A,F} (2 Stk) 6,50€
2 gegrillte Hühnchenspieße, Teriyaki-Soße, Sesam
2 grilled chicken skewers, teriyaki sauce, sesame
15. **NEM CHAY**^A (6 Stk) 4,00€
Vegetarisch mini Frühlingsrollen mit Dip-Sauce
vegetarian mini spring rolls with dipping sauce
16. **HOIAN FRÜHLINGSROLLEN**^{A,B} (2 Stk) 6,50€
2 vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse, Schweinefleisch, Dip-Soße
2 Vietnamese spring rolls with vegetables, pork and dipping sauce
17. **SOMMERROLLEN**^C
Reispapierrollen, gefüllt mit Reismudeln, Salat, Koriander, Ei, wahlweise mit
Rice paper rolls filled with rice noodles, salad, coriander and egg, optionally with
a. **Gemüse** / *Vegetables* 6,00€
b. **Tofu**^F 6,50€
c. **Hühnerfleisch** / *Chicken* 6,50€
d. **Garnelen**^B / *Shrimp* 6,90€



HAUPTGERICHTE

20. PHO - REISBANDNUDELSUPPE ^A

Traditionelle Pho-Suppe mit Reisbandnudeln
Koriander und frische Kräutern. wahlweise mit
*Traditional Pho soup with rice noodles
coriander and fresh herbs. Optionally with*

- a. Tofu ^F 13,50€
- b. Hühnerfleisch 14,50€
- c. Rindfleisch 15,50€

21. PHỞ BÁT ĐÁ - HOT STONE POT ^A

19,90€

Spezielle Pho serviert in einer heißen Steinschale
mit aromatischer Brühe, zarten Reisnudeln, Koriander
frischem Kräutern und einem leicht pochierten Ei.
Die Nudeln und das Rindfleisch garen in wenigen Sekunden perfekt,
sobald sie in die dampfend heiße Steinschale getaucht werden.
*Special pho served in a hot stone bowl with aromatic broth, rice noodles, coriander
fresh herbs and a lightly poached egg. The noodles and beef cook to perfection
in seconds as soon as they're immersed in the steaming hot stone bowl.*

30. RAMEN SUPPE ^{A,C}

Traditionelle japanische Suppe mit Ramennudeln,
Gemüse, Ei, Nori, Koriander und frischen Kräutern, wahlweise mit
*Traditional Japanese soup with ramen noodles, vegetables,
egg, nori, coriander and fresh herbs, optionally with*

- a. Tofu ^F 13,50€
- b. Hühnerfleisch 14,50€
- c. Rindfleisch 15,50€
- d. Garnelen ^B 16,50€



REISNUDELN GERICHTE

40. **BUN GA** ^{A,K,E} 13,50€
 Mit Hühnerfleisch, Koriander, frischen Kräutern, Erdnüssen, Sesam.
 Dazu gemischter Salat und vietnamesische Sauce
With chicken, coriander, fresh herbs, peanuts and sesame.
Served with mixed salad and Vietnamese sauce.
41. **BUN DAU PHU** ^{A,K,F,E} 13,50€
 Mit Tofu, Koriander, frischen Kräutern, Erdnüssen, Sesam.
 Dazu gemischter Salat und vietnamesische Sauce
With tofu, coriander, fresh herbs, peanuts and sesame.
Served with mixed salad and Vietnamese sauce.
42. **BUN NEM** ^{A,K,E} 14,50€
 Mit Frühlingsrollen aus Schweinehackfleisch, Koriander, frischen Kräutern,
 Erdnüssen, Sesam. Dazu gemischter Salat und vietnamesische Sauce
With spring rolls made from minced pork, coriander, fresh herbs, peanuts,
and sesame seeds. Served with mixed salad and Vietnamese sauce.
43. **BUN NEM CHAY** ^{A,K,F,E} 13,50€
 Mit vegetarische Frühlingsrollen, Koriander, frischen Kräutern,
 Erdnüssen, Sesam. Dazu gemischter Salat und vietnamesische Sauce
With vegetarian spring rolls, coriander, fresh herbs, peanuts and sesame seeds.
Served with mixed salad and vietnamese sauce.
44. **BUN CHA NUONG** ^{A,K,E} 14,90€
 Mit gegrilltem Schweinefleisch, Koriander, frischen Kräutern,
 Erdnüssen, Sesam. Dazu gemischter Salat und vietnamesische Sauce
With grilled pork, coriander, fresh herbs, peanuts, and sesame.
Served with mixed salad and Vietnamese sauce.
50. **MIEN TRON** ^{A,E}
 Glasnudeln mit Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander,
 frischen Kräutern und hausgemachte Dressing. Wahlweise mit
Glass noodles with lettuce, peanuts, fried onions, coriander,
fresh herbs and homemade dressing. Optionally with
- a. **Tofu** ^F 13,50€
 b. **Hühnerfleisch** / Chicken 14,50€
 c. **Ente** ^A / Duck 15,50€
 d. **Garnelen** ^B / Shrimps 15,90€



Thai Roter Curry Reisgerichte

Thai red curry rice dishes ^{G,L}

mit Duftreis und Bambus, Champignons, Zucchini, Paprika, Zitronengras,
Kokosmilch, Limettenblättern in Roter Curry-Soße (scharf) und:
*with rice and bamboo, mushrooms, Zucchini, peppers, lemongrass,
coconut milk, lime leaves in red curry sauce (spicy) and!* 🌶️

- | | |
|---|-------|
| 70. Gemüse (vegan) 🌿 | 10,50 |
| 71. Tofu ^F (vegan) 🌿 | 11,50 |
| 72. Hühnerfleisch gebraten - <i>Fried chicken</i> | 12,50 |
| 74. Hühnerfilet gebacken ^A - <i>Crispy chicken</i> | 13,50 |
| 75. Rindfleisch Beef | 14,50 |
| 76. Garnelen ^B Prawn | 15,50 |
| 77. Ente kross gebacken ^A - <i>Crispy duck</i> | 15,50 |



Erdnuss-Gerichte

Peanut Dishes ^{E,F,L}

mit Duftreis in Erdnussauce, Kokosmilch, Bambus,
Paprika, Champignons, Broccoli, Zucchini, grünen Bohnen und:
*with rice in peanut sauce, coconut milk, bamboo, bell pepper,
mushrooms, broccoli, zucchini, green beans and:*

- | | |
|--|-------|
| 140. Gemüse (vegan) 🌿 | 10,50 |
| 141. Tofu (vegan) ^F 🌿 | 11,50 |
| 142. Hühnerfleisch gebraten - <i>Fried chicken</i> | 12,50 |
| 144. Hühnerfilet gebacken ^A - <i>Crispy chicken</i> | 13,50 |
| 145. Rindfleisch - <i>Beef</i> | 14,50 |
| 146. Garnelen ^B - <i>Prawn</i> | 15,50 |
| 147. Ente kross gebacken ^A - <i>Crispy duck</i> | 15,50 |



Mango Gerichte

Mango dishes ^{G,L}

mit Duftreis, Champignons, Zucchini, Paprika, Zitronengras,
Kokosmilch, Blumenkohl, Aubergine in Mango-Soße dazu:
*with fragrant rice, mushrooms, zucchini, bell peppers, lemongrass,
coconut milk, cauliflower, and eggplant in mango sauce, served with:*

- | | |
|--|-------|
| 150. Gemüse (vegetarisch) 🌿 | 10,50 |
| 151. Tofu ^F (vegetarisch) 🌿 | 11,50 |
| 152. Hühnerfleisch gebraten - <i>Fried chicken</i> | 12,50 |
| 154. Hühnerfilet gebacken ^A - <i>Crispy chicken</i> | 13,50 |
| 155. Rindfleisch Beef | 14,50 |
| 156. Garnelen ^B Prawn | 15,50 |
| 157. Ente kross gebacken ^A - <i>Crispy duck</i> | 15,50 |



Mỳ Bay - Flying Noodles

“Fliegende Nudeln” mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse,
vietnamesische Curry Soße dazu

Flying noodles with fresh salad, steamed vegetables, Vietnamese curry sauce

- | | |
|--|-------|
| 160. Gemüse (vegetarisch) 🌿 | 11,90 |
| 161. Tofu (vegetarisch) ^F 🌿 | 12,90 |
| 162. Hühnerfleisch gebraten - <i>Fried chicken</i> | 13,90 |
| 164. Hühnerfilet gebacken ^A - <i>Crispy chicken</i> | 14,90 |
| 165. Rindfleisch - <i>Beef</i> | 15,90 |
| 166. Garnelen ^B - <i>Prawn</i> | 16,90 |
| 167. Ente kross gebacken ^A - <i>Crispy duck</i> | 16,90 |



SUSHI



NIGIRI 2 Stk.

- | | | |
|------|--|-------|
| 170. | SAKE ^D
Lachs <i>salmon</i> | 4,50€ |
| 171. | MAGURO ^D
Thunfisch <i>tuna</i> | 4,90€ |
| 172. | UNAGI ^D
Aal <i>eel</i> | 5,20€ |
| 173. | EBI ^B
Garnelen <i>shrimps</i> | 5,20€ |
| 174. | MAGURO ON FIRE ^D
Flambierter Thunfisch mit Grünspargel
<i>Flambéed tuna with green asparagus</i> | 5,70€ |
| 175. | SAKE ON FIRE ^D
Flambierter Lachs mit Grünspargel
<i>Flambéed salmon with green asparagus</i> | 5,70€ |
| 176. | AVOCADO ^K
Avocado, Sesam <i>avocado, sesame</i> | 4,50€ |
| 178. | INARI ^F
Tofutasche <i>tofu pocket</i> | 4,50€ |



MAKI 8 Stk.

- | | | |
|------|---|-------|
| 180. | SAKE ^D
Lachs <i>salmon</i> | 4,60€ |
| 182. | TEKKA ^D
Thunfisch <i>tuna</i> | 5,50€ |
| 183. | SPICY TEKKA ^D
gehackter Thunfisch, Chili, Lauch <i>minced tuna, chili, leek</i> | 4,90€ |
| 184. | EBI ^B
gekochte Garnelen <i>cooked shrimps</i> | 4,50€ |
| 185. | EBI AVOCADO ^B
gekochte Garnelen, Avocado <i>cooked shrimp, avocado</i> | 4,80€ |
| 186. | UNAGI ^{D,K}
Süßwasseraal, Sesam <i>freshwater eel, sesame</i> | 5,00€ |
| 187. | CALIFORNIA ^D
Surimi, Avocado | 4,40€ |
| 188. | SALMON SKIN ^{D,K}
Lachshaut gegrillt, Sesam
<i>grilled salmon skin, sesame</i> | 4,40€ |
| 189. | HOT SPICY SAKE ^D
Lachstatar, Lauchzwiebeln, Chili
<i>salmon tartare, spring onions, chili</i> | 4,90€ |
| 190. | AVOCADO ^K
Avocado, Sesam <i>avocado, sesame</i> | 4,50€ |
| 191. | KAPPA ^K
Gurke, Sesam <i>cucumber, sesame</i> | 4,30€ |
| 192. | OSHINKO ^K
Rettich, Sesam <i>radish, sesame</i> | 4,30€ |
| 194. | KAMPYO ^K
Paprika, Sesam <i>Paprika, sesame</i> | 4,30€ |
| 196. | RUCOLA ^{G,K}
Rucola, Cream Cheese, Sesam <i>rocket, cream cheese, sesame</i> | 4,30€ |



INSIDE OUT 8 Stk.

200. **CALIFORNIA I.O**^D 8,50€
Surimi, Avocado, Tobiko
surimi, avocado, tobiko
201. **ALASKA I.O**^D 9,00€
Lachs, Avocado, Tobiko
salmon, avocado, tobiko
202. **MAGURO I.O**^D 9,90€
Thunfisch, Gurke, Tobiko
tuna, cucumber, tobiko
203. **HOT SPICY TUNA I.O**^D 9,90€
gehackter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Gurke, Tobiko
Chili, minced tuna, chili, spring onions, cucumber, tobiko
204. **EBI I.O**^B 9,00€
gekochte Garnelen, Avocado, Tobiko
cooked shrimp, avocado, tobiko
205. **HOT SPICY EBI I.O**^{B,G,K} 9,90€
cooked shrimp, cucumber, chili, mayo,
tobiko, spring onions, cream cheese,
cooked shrimp, cucumber, chili, mayo, spring onions, cream cheese,
206. **UNAGI I.O**^{D,K} 9,90€
Gurke, Sesam, Aal
cucumber, sesame, eel
207. **EBI TEMPURA I.O**^{A,B} 9,90€
panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam
breaded shrimp, cucumber, cream cheese, sesame



INSIDE OUT 8 Stk.

208. **SALMON SKIN I.O**^{B,G} 9,50€
gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Tobiko
grilled salmon skin, cucumber, cream cheese, tobiko
209. **SALMON TEMPURA I.O**^{B,G} 9,90€
Panierter Lachs, Gurke, Frischkäse, Sesam
breaded salmon, cucumber, cream cheese, sesame
210. **SAKE TORO I.O**^D 9,90€
Lachsbauch, Rucola, Tobiko
salmon belly, rocket, tobiko
211. **CHICKEN I.O**^{G,K} 9,90€
gegrillter Hähnchenfleisch, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Sesame
grilled chicken, avocado, cream cheese, spring onions, sesame
212. **VEGGIE I.O**^K 8,50€
Paprika, Gurke, Avocado, Sesam
Paprika, cucumber, avocado, sesame
213. **RUCOLA I.O**^{G,K} 8,50€
Rucola, Frischkäse, Sesam
rocket, cream cheese, sesame
214. **KAPPA I.O**^{G,K} 8,50€
Gurke, Frischkäse, Sesam
cucumber, cream cheese, sesame
215. **AVOCADO I.O**^{G,K} 8,90€
Avocado, Frischkäse, Sesam
avocado, cream cheese, sesame



TATAR SPEZIAL

220. **LACHS TATAR** ^{D,K,G} 7,50€
Lachs, Avocado Tobiko, Sesam, Cream Cheese
Salmon, avocado tobiko, sesame, cream cheese
221. **TUNA TATAR** ^{D,K,G} 8,00€
Thunfisch, Tobiko, Avocado, Sesam, Cream Chesse
Tuna, Tobiko, Avocado, Sesame, Cream Cheese
222. **LACHS-TUNA TATAR** ^{D,K,G} 8,50€
Lachs, Thunfisch, Tobiko, Avocado, Sesam, Cream Chesse
Salmon, tuna, tobiko, avocado, sesame, cream cheese

POKE BOWL ^{F,K}

Avocado, Gurke, gemischte Salat, Edamame,
Lauchzwiebeln, japanische Ingwer, Limetten, Mirin Wein,
Sesamöl, Sushireis, Sojassoße mit Topping..

*Avocado, cucumber, mixed salad, spring onions, Japanese ginger,
limes, mirin wine, sesame oil, sushi rice, soy sauce with topping..*

230. **POKE BOWL LACHS** ^D 16,00€
Lachswürfel
salmon cubes
231. **POKE BOWL TUNA** ^D 17,50€
Thunfischwürfel
tuna cubes
232. **POKE BOWL LACHS + TUNA** ^D 17,00€
Lachs- und Thunfischwürfel
salmon and tuna cubes
233. **POKE BOWL TOFU** ^F 14,50€
gebackene Tofuwürfel
baked tofu cubes



MINI CRISPY ROLL

8 Stk. mit Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße, Kresse,
8 pieces with cocktail sauce, teriyaki sauce, cress,

- | | | | |
|------|----------------------------------|-------------------------------|-------|
| 240. | SAKE ^{A,B} | Lachs <i>salmon</i> | 8,90€ |
| 241. | MAGURO ^{A,D,B,K} | Thunfisch <i>tuna</i> | 9,50€ |
| 242. | GARNELEN ^{A,B} | Garnelen <i>shrimp</i> | 8,90€ |

CRISPY ROLL

6 Stk. mit Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße, Kresse,
6 pieces with cocktail sauce, teriyaki sauce, cress,

- | | | | |
|------|--------------------------------------|---|--------|
| 250. | TORONTO ROLL ^{A,D,G} | Lachs, Avocado, Gurke, auchzwiebeln, Frischkäse
<i>salmon, avocado, cucumber, spring onions, cream cheese</i> | 10,90€ |
| 251. | FUJI ROLL ^{A,B,C} | Garnelen, Avocado, Gurke,
<i>shrimp, avocado, cucumber</i> | 10,90€ |
| 253. | NINA ROLL ^{A,D} | roher Thunfischsalat, Gurke, Lauchzwiebeln
<i>raw tuna salad, cucumber, spring onions</i> | 11,50€ |
| 254. | ASIA ROLL ^{A,D} | gegrillte Lachshaut, Surimi, Gurke, Lauchzwiebeln
<i>grilled salmon skin, surimi, cucumber, spring onions</i> | 10,90€ |
| 255. | CHICKEN ROLL ^{A,K} | gegrillte Hähnchenfleisch, Gurke, Sesam, Avocado
<i>grilled chicken, cucumber, sesame, avocado</i> | 10,90€ |
| 256. | BUDDHA ROLL ^{A,K} | Gurke, Sesam, Avocado, Rettich
<i>cucumber, sesame, avocado, radish</i> | 9,90€ |



SUSHI SPEZIAL ROLL

8 Stk. mit Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße und Kresse
8 pieces with cocktail sauce, teriyaki sauce and cress

260. **NEW YORK ROLL** ^{D,F} 14,50€
Innen: Lachs, Avocado, Gurke, Cream Cheese
Außen: Lachs und Tobiko
Inside: salmon, avocado, cucumber, cream cheese
Outside: salmon and tobiko
261. **TUNA ROLL** ^{D,F} 14,50€
Innen: Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse
Außen: Thunfisch umwickelt
Inside: tuna, avocado, cucumber, cream cheese
Outside: wrapped in tuna
262. **HOT SPICY TUNA ROLL** ^D 14,50€
Innen: hot spicy Thunfisch, Gurke
Außen: flambierter Thunfisch
Inside: hot spicy tuna, cucumber, Outside: flambéed tuna
263. **HOI AN ROLL** ^{D,F} 14,50€
Innen: Garnele Tempura, Avocado,
Außen: umhüllt mit flambierter Lachs
Inside: Prawns tempura, avocado, Outside: flambéed salmon
264. **CATEPILLAR ROLL** ^D 13,90€
Innen: Wasser Aal, Gurke - Außen: Avocado
Inside: water eel, cucumber - Outside: avocado
265. **BEAST 'S BELLY ROLL** ^{D,G} 13,90€
Innen: Lachsbauch, Rucola, Frischkäse
Außen: flambierter Lachs
Inside: salmon belly, rocket, cream cheese
Outside: flambéed salmon
266. **BLACK DRAGON ROLL** ^{B,G,K} 13,90€
Innen: panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse
Außen: gegrillter Aal, Sesam
Inside: breaded shrimp, cucumber, cream cheese
Outside: grilled eel, sesame



SUSHI SPEZIAL ROLL

8 Stk. mit Cocktail-Soße, Teriyaki-Soße und Kresse
8 pieces with cocktail sauce, teriyaki sauce and cress

267. **RED DRAGON ON FIRE ROLL** ^{D,G,K} **14,90€**
Innen: panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse
Außen: flambierter Lachs, Sesam, Tobiko
Inside: breaded shrimp, cucumber, cream cheese
Outside: flambeed salmon, sesame, tobiko
268. **SAKE PHILADELPHIA ROLL** ^{D,G,K} **13,90€**
Innen: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse. Außen: flambierter Lachs
Inside: salmon, avocado, cucumber, cream cheese. Outside: flambeed salmon
269. **UNAGI ON FIRE ROLL** ^{B,D,G} **14,50€**
Innen: panierte Garnelen, Avocado, Frischkäse
Außen: flambierter Aal
Inside: breaded shrimp, avocado, cream cheese
Outside: flambeed eel
270. **SALMON SKIN ROLL** ^{D,K} **13,50€**
Innen: gegrillte Lachshaut, Avocado, Gurke, Frischkäse
Außen: flambierter Lachs, Sesam
Inside: grilled salmon skin, avocado, cucumber, cream cheese
Outside: flambeed salmon, sesame
271. **INARI ROLL** ^F **12,90€**
Innen: Mango, Avocado, Gurke. Außen: Tofutaschen umwickelt
Inside: mango, avocado, cucumber. Outside: Wrapped tofu pockets
272. **AVOCADO ROLL** ^G **12,90€**
Innen: Mango, Gurke, Frischkäse. Außen: Avocado
Inside: mango, cucumber, cream cheese. Outside: avocado
273. **AVOCADO TEMPURA ROLL** ^{A,K} **12,90€**
Innen: panierte Avocado, Gurke, garniert mit Salsa, Salat
Außen: Sesam, Avocado
Inside: breaded avocado, cucumber, garnished with salsa, salad.
Outside: sesame, avocado



FUTOMAKI

(Big Roll 5 Stk.) (Big Roll 5 pcs.)

280. **SAKE FUTO**^D 8,50€
Lachs, Tobiko, Surimi, Avocado, Gurke
salmon, tobiko, surimi, avocado, cucumber
281. **MAGURO SPICY FUTO**^{D,K} 8,50€
hot spicy Tuna, Avocado, Lauch, Gurke, Sesam
hot spicy tuna, avocado, leek, cucumber, sesame
282. **EBI FUTO**^{A,B,G,K} 8,90€
panierte Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse, Sesam
breaded shrimp, cucumber, avocado, cream cheese, sesame
283. **VEGGIE FUTO** 8,50€
Avocado, Gurke, Paprika, Rettich
avocado, cucumber, paprika, radish

SASHIMI

290. **SAKE**^D (9 Stk. / 9 pcs.) 13,50€
Lachs *salmon*
291. **MAGURO**^D (9 Stk. / 9 pcs.) 14,50€
Thunfisch *tuna*
292. **MAGURO SPEZIAL**^D 16,50€
9 Stk. (medium rare) 9 pieces (medium rare)
kurz gegrillter Thunfisch mit Wildkräutersalat,
Salsa und Spezialsoße
briefly grilled tuna with wild herbs Salad, salsa and special sauce
293. **SALMON SPEZIAL**^D 15,50€
9 Stk. (medium rare) 9 pieces (medium rare)
kurz gegrillter Lachs mit Wildkräutersalat,
Salsa und Spezialsoße
briefly grilled salmon, wild herbs Salad, Salsa and special sauce

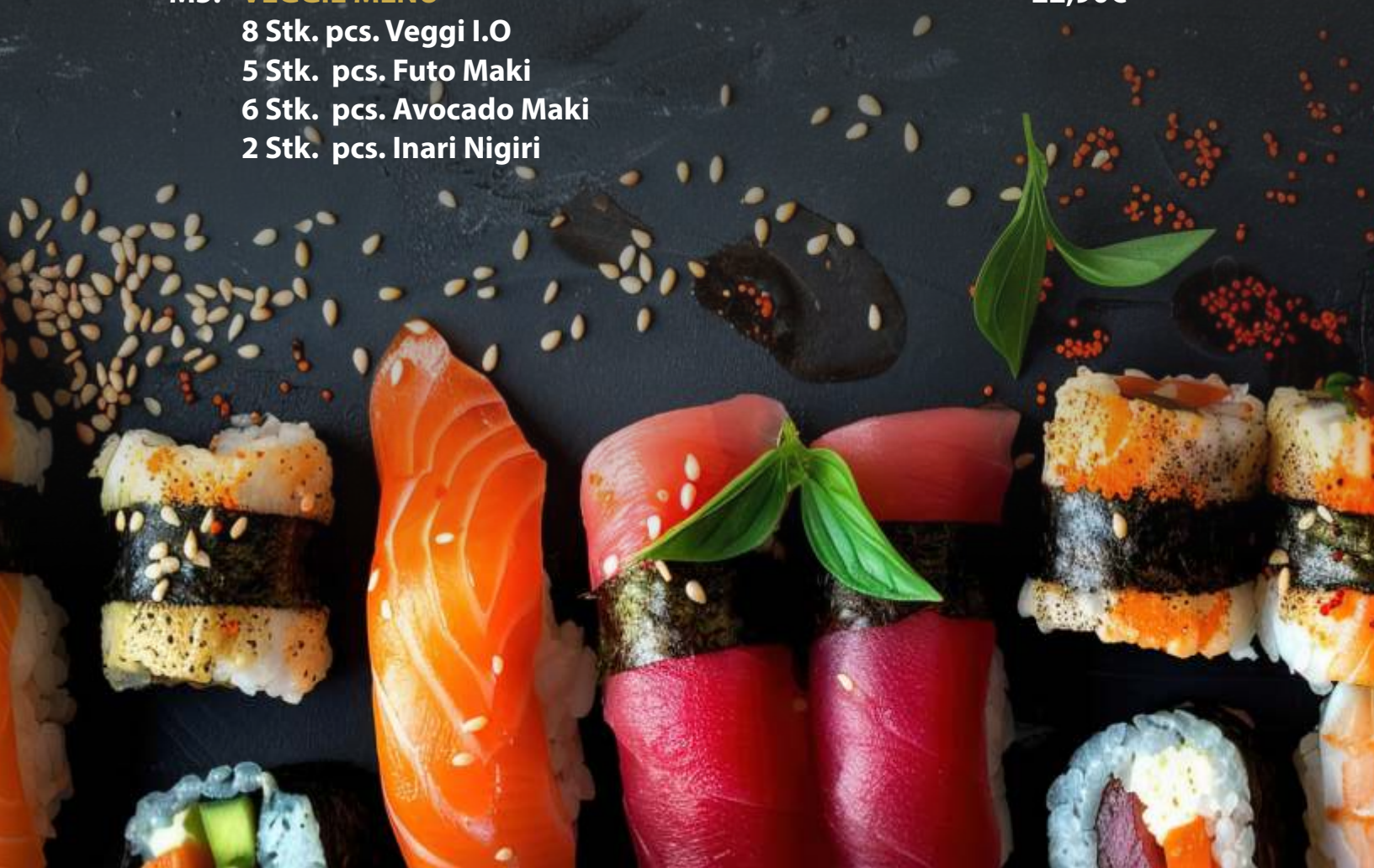


SUSHI MENU

* M1, M6, M7, M8, M9 serviert mit Kresse, Teriyaki Soße, Cocktailsoße

* M1, M6, M7, M8, M9 served with cress, teriyaki sauce, cocktail sauce

- M1. SAKE CRISPY MENÜ** *^{D,G} Lachs crispy **25,00€**
6 Stk. pcs. Lachs crispy
4 Stk. pcs. Sake Nigiri
6 Stk. pcs. Sake Maki
8 Stk. pcs. Sake I.O
- M2. MAGURO MENÜ**^D Thunfisch **24,90€**
8 Stk. pcs. Maguro (spicy) I.O
6 Stk. pcs. Maguro Maki
4 Stk. pcs. Maguro Nigiri
- M3. TOBIKO MENÜ**^D **26,90€**
8 Stk. pcs. Maguro Tobiko I.O
6 Stk. pcs. Sake Maki
4 Stk. pcs. Maguro Nigiri
- M4. SAKE / LACHS MENÜ**^D **21,50€**
8 Stk. pcs. Sake I.O
6 Stk. pcs. Sake Maki
4 Stk. pcs. Sake Nigiri
- M5. VEGGIE MENÜ**^{F,K} **22,90€**
8 Stk. pcs. Veggi I.O
5 Stk. pcs. Futo Maki
6 Stk. pcs. Avocado Maki
2 Stk. pcs. Inari Nigiri



SUSHI MENU

* M1, M6, M7, M8, M9 serviert mit Kresse, Teriyaki Soße, Cocktailsoße

* M1, M6, M7, M8, M9 served with cress, teriyaki sauce, cocktail sauce

M6. SPEZIAL VEGAN MENÜ * **26,50€**

- 8 Stk. pcs. Avocado I.O
- 6 Stk. pcs. Buddha Roll
- 4 Stk. pcs. Tofu, Avocado Nigiri

M7. 2 PERSONEN MENÜ * **55,50€**

- 8 Stk. pcs. Sake I.O
- 8 Stk. pcs. New-York Roll
- 6 Stk. pcs. Toronto Roll
- 6 Stk. pcs. Tekka Maki
- 6 Stk. pcs. Sake Maki
- 4 Stk. pcs. Sake, Maguro Nigiri

M8. 4 PERSONEN MENÜ * **110,00€**

- 6 Stk. pcs. Toronto Roll
- 6 Stk. pcs. Buddha Roll
- 8 Stk. pcs. New-York Roll
- 8 Stk. pcs. Ebi Tempura I.O
- 8 Stk. pcs. Beast's Belly Roll (Lachsbauch Salmon belly)
- 6 Stk. pcs. Tekka Maki
- 6 Stk. pcs. Ebi Maki
- 6 Stk. pcs. Sake Maki
- 8 Stk. pcs. Steak Sake Roll
- 8 Stk. pcs. Nigiri: 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Sake, 2 Tofu



DESSERT

- 300. BANH TROI TAU** ^{A,K} **6,00€**
4 heiße Reisbällchen mit Süßer Bohnenfüllung und Sesam
in Süßer Ingwerbrühe, verfeinert mit Kokosfreifen
*4 hot rice balls with sweet bean filling and sesame seeds
in sweet ginger broth, refined with coconut flakes*
- 301. BANH RAN** ^{A,K} **6,00€**
4 Sesambällchen mit Bohnenfüllung
4 sesame balls with bean filling
- 302. COCONUT BALL** ^A **6,00€**
4 heiße Kokosbällchen mit Kokosfüllung
4 hot coconut balls with coconut filling
- 303. MOCHI** ^A **5,00€**
Japanischer Reiskuchen mit verschiedenen Füllungen
Japanese rice cake with various fillings
- 304. MOCHI-EIS-PLATTE** ^{A,G} **7,50€**
Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Eis
(verschiedene Sorten) dazu Sahne und Obst
*Japanese rice cake filled with ice cream
(various flavors) served with cream and fruit*
- 305. HEIßER APFEL** ^{A,G} **7,00€**
Apfel im Teigmantel gebacken mit Honig und 1 Kugel Eis
Apple baked in pastry with honey and 1 scoop of ice cream
- 306. HEIßER BANANE** ^{A,G} **7,00€**
Banane im Teigmantel gebacken mit Honig und 1 Kugel Eis
Banana baked in pastry with honey and 1 scoop of ice cream
- 307. GRÜNTEE EIS** ^{A,E} **6,50€**
3 Kugeln japanisches Matcha Eis, Obst, Erdnüssen und Kokos
3 scoops of Japanese matcha ice cream, fruit, peanuts and coconut



Drinks



SOFTDRINKS

400. **WASSER** Spritzig / Medium / Still 0,2l **3,00€**
401. **KARAFFE WASSER** mit Limetten und Minze 0,75l **6,50€**
402. **Coca Cola, Coca Cola Zero** 0,33l **3,50€**
Fanta, Sprite, Apfelschorle, Eistee
403. **Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic,** 0,33l **3,90€**
404. **BIONADE** Holunder, Zitrone, Orange, Litschi 0,33l **3,50€**
405. **SÄFTE** Mangosaft, Apfelsaft 0,33l **3,90€**

BIER

406. **Tiger Bier, Saigonbier** 0,33l **4,50€**
407. **Beek's, Beck's Alkohlfrei, Beck's Blue, Beck's Lemon** 0,33l **3,90€**
408. **Erdinger, Erdinger Alkohlfrei** 0,5l **4,90€**

TEE

410. **JASMIN TEE** 6,00€
Grüner Tee mit Jasminblüten, Kännchen
411. **LIMETTEN-ZITRONENGRAS-TEE** 4,50€
Jasmin-Tee, Limettenspalten und Zitronengrasstreifen
412. **HEIßE ZITRONE** 3,50€
413. **HEIßER APFEL** 4,50€
Heißer Apfelsaft mit Zimt und Limettenspalten
414. **INGWER TEE** 4,50€
Frischer Ingwer, Orangenscheiben, Kännchen
415. **FRISCHER MINZ TEE** 4,50€
Frische Minzblätter und Limettenspalten, Kännchen

COFFEE

420. **COFFEE CREMA** 3,90€
421. **CAPPUCCINO** 4,90€
422. **LATTE MACCHIATO** 4,90€
423. **VIETNAMESISCHE KAFFEE** 5,50€
mit Kondensmilch



HOMEMADE

501. **TRÀ ĐÀO HẠT CHIA** 6,50€
Grüner Eistee mit Pfrisch, Limetten, Chiasam, Rohrzucker
502. **TRÀ ĐÀO DÂU CAM** 6,50€
Grüner Eistee mit Orangen, Erdbeeresirup, Pfrisch, Rohrzucker
503. **TRÀ ĐÀO CAM SẢ** 6,50€
Grüner Eistee mit Pfrisch, Orangen, Zitronengras, Rohrzucker
504. **TRÀ SẢ ĐÁ ZITRONENGRAS EISTEE** 6,50€
Zitronengras Eistee mit Limettensaft, Rohrzucker,

DETOX GETRÄNKE

510. **ENERGIE WASSER** 5,90€
frische Limetten, Gurken, Minze
511. **GREEN LANTERN** 5,90€
frische Limetten, Aloe-Vera, Chia-Samen
512. **DIE FETTVERBRENNUNG** 5,90€
frische Apfel, Zimt, Orange, Ingwer



FÜR FAHRER*INNEN

520. **LIMETTEN-LIMONADE** 6,50€
Limette, Rohrzucker, Soda, Minze
521. **ERDBEER-LIMONADE** 6,50€
Erdbeeren, Ingwer, Limette, Soda, Minze, Rohrzucker
522. **MARACUJA CRUSH** 6,50€
frische Maracuja, Maracujasaft, Mangosaft, Minze
523. **KUMQUAT CRUSH** 6,50€
frische Kumquat, Ingwer, Zitronengras, Rohrzucker, Soda, Minze
524. **CUCUMBER CRUSH** 6,50€
Gurke, Limette, Rohrzucker, Soda, Minze
525. **HOLUNDER LIMONADE** 6,50€
Limette, Orange, Holundersirup, Soda, Minze
526. **KOKOAN** 6,50€
Limette, Kokos, Ananassaft, Soda still, Minze
527. **MANGO LASSI** 6,50€
Mangopüree, Naturjoghurt, Milch, Sahne
528. **SWEET DATE MOJITO** 6,50€
Erdbeer-, Pfirsich- und Limettensaft, Rohrzucker, Minze
529. **OCEAN BLUE** 6,50€
Blue Curacao, Red Bull, Limette, Rohrzucker (+ Vodka 2,00€)
530. **HOIAN-PASSION** 6,50€
Maracuja-, Limetten- und Lycheesaft, Kokossirup, Minze



COCKTAILS

601. **PINK LADY** 9,50€
Gin, Himbeerlikör, Limetten- und Apfelsaft,
Mandel- und Mango- Sirup, Himbeeren, Zitronengras
602. **MOJITO** 8,50€
Bacardi, Limette, Rohrzucker, Soda, Minze
603. **PINK MOJITO** 9,00€
Bacardi, Limettensaft, Himbeersaft,
Himbeerepüree, Rohrzucker, Soda, Minze
604. **PIÑA COLADA** 9,00€
Bacardi, Ananassaft, Kokosmilch, Honigsirup
605. **KINGSTON** 10,00€
Malibu, Bols Apricot Brandy,
Maracujasaft, Erdbeersirup, Sahne
606. **MAI TAI** 11,50€
Rum Agricole, Cointreau, Limettensaft,
Mandelsirup, Rohrzucker
607. **GIN GIN MULE** 9,00€
Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Minze
608. **MOSCOW MULE** 9,00€
Absolut Vodka, Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke



APERRITIFS LONGDRINKS

611. **LILLET WILDBERRY** 7,90€
Lillet Rosé, Cranberrysaft, Schweppes WildBerry, Beeren
612. **HUGO** 7,90€
Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze
613. **APEROL SPRITZ** 7,90€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Gin, Tonic, Limette
614. **CUBA LIBRE** 7,90€
Havana Club 3 Años, Cola, Limette
615. **WHISKY COLA** 7,90€
Jim Beam Whiskey, Cola
616. **VODKA REDBULL** 8,50€
Absolut Vodka, Red Bull Energy
617. **VODKA LEMON** 7,90€
Absolut Vodka, Bitter Lemon
618. **GIN TONIC** 7,90€
Gin, Tonic, Limette



OFFENE WEINE

Flasche ebenfalls bestellbar

ROSÉ

700. **BARDOLINO CHIARETTO** trocken 0,2l 6,50€
701. **ROSÉ D' ANJOU** halbtrocken 0,2l 6,50€

ROTWEIN

702. **MERLOT** trocken 0,2l 6,50€
703. **PRIMITIVO** halbtrocken 0,2l 6,00€

WEIßWEIN

704. **CHARDONNAY** trocken 0,2l 6,00€
705. **RIESLING** halbtrocken 0,2l 6,50€
706. **PINOT GRIGIO** trocken 0,2l 6,50€
707. **SAUVIGNON BLANC** trocken 0,2l 8,50€
708. **GRAUBURGUNDER** trocken 0,2l 6,50€
709. **CHABLIS** trocken 0,2l 11,00€





Zusatzstoff: 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidationsmittel - 4 Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt -
6 geschwärzt - 7 Phosphat - 8 Milcheiweiß - 9 koffeinhaltig - 10 chininhaltig - 11 Süßungsmittel - 12 taurinhaltig - 13 gewachst
Allergene: A Glutenhaltiges - B Krebstiere - C Eier - D Fische - E Erdnüsse - F Soja(bohnen) - G Milch -
H Schalenfrüchte - I Sellerie - J Senf - K Sesamsamen - M Lupinen - N Weichtiere - L Geschmackverstärker