

*Year
in*



Edamame N **4.8**

gedämpfte Sojabohnen | Salz



Green Tatar I,N **7.5**

Avocado | Rote Beete | Ponzu

Goi Cuon - Sommerrollen A,B,C,H,I,N **4.9**

Reisfadennudeln | Salat | Erdnüsse |
Omelette | Minz-Fischsauce

Dau gebackener Tofu 

Bo Avocado (Hoisin Dip) + **0.3**

Ga gegrillte Hühnerbrust + **0.3**

Tom gedämpfte Garnelen + **0.5**



Vorspeisen

.....

Avocado Chien B,F,I,N **8.5**

gebackene Avocado |

Thunfischtatar

(leicht scharf) |

Dressing



Nem Ran - Frühlingsrollen

A,B,C,H,I **4.9**

Hühnerbrust |

Garnelen |

Glasnudeln |

Gemüse |

Minz-Fischsauce



Red Tataki

B,F,I,N **16**

Lachs und

Thunfisch

im Norimantel |

Mango-Paprika-Salsa |

Ponzu



Vorspeisen

Goi Xoai - Mangosalat B,C,G,H,N **4.9**

eingelegte Lotusstängel | frische Mango | Kräuter |
Erdnüsse | Dressing

Dau gebackener Tofu 

Ga gegrillte Hühnerbrust **+ 0.3**

Tom gedämpfte Garnelen **+ 0.5**

Goi Mien - Glasnudelsalat B,C,G,H,N **4.9**

eingelegte süß-saure Möhren | Glasnudeln | Gurke |
Kräuter | Erdnüsse | Dressing

Dau gebackener Tofu 

Ga gegrillte Hühnerbrust **+ 0.3**

Tom gedämpfte Garnelen **+ 0.5**

Mix Tatar B,F,N **8.5**

Lachs-Thunfischtatar | Avocado | Ponzu

Kaiso Mix A,F,L **4.9**

Meeresalgensalat | Sesam-Dressing

Ebi Furai C,F,I,N **5.5**

goldbraun gebackene Großgarnelen

Khoai Lang Chien A,F,I,N **4.9**

Süßkartoffeln-Crispy's | Sesam-Mayo-Dip

Dau Com A,I,N **4.9**

gebackener Tofu mit Reisflakes | Himbeer-Dip

Thit Sate Nuong B,F,H **4.9**

gegrillte Hühnerspieße Saté-Art | Erdnuss-Dip

Ochazuke B,F,I,N **4.5**

Lachssuppe | Reis | Nori

Sup Dua B,C,N **4.9**

Rote Curry-Kokosmilch-Suppe |
Champignons | Zitronengras |
Gemüse | Koriander

Dau gebackener-Tofu 

Ga gegrillte Hühnerbrust **+ 0.5**

Tom gedämpfte Garnelen **+ 0.8**



Sup Hoanh Thanh

B,C,I **4.9**

Teigtaschen gefüllt mit
Garnelen und Hühnerbrust |
Gemüse | Koriander

Starters

Goi Xoai - mango Salad B,C,G,H,N **4.9**

pickled roots | fresh mango | herbs |
peanuts | dressing

Dau baked tofu ✓

Ga chicken breast **+ 0.3**

Tom steamed prawns **+ 0.5**

Goi Mien - glass noodle salad B,C,G,H,N **4.9**

pickled sweet-sauce carrots | glass noodles |
cucumber | herbs | peanuts | dressing

Dau baked tofu ✓

Ga chicken breast **+ 0.3**

Tom steamed prawns **+ 0.5**

Mix tartare B,F,N **8.5**

salmon and tuna tartare | avocado | Ponzu

Kaiso Mix A,F,L **4.9** ✓

six kinds of seaweed salad | sesame dressing

Ebi Furai C,F,I,N **5.5**

golden brown baked king prawns

Khoai Lang Chien A,F,I,N **4.9** ✓

sweet potato crispy's | sesame mayonnaise dip

Dau Com A,I,N **4.9** ✓

baked tofu with rice flakes | raspberry dip

Thit Sate Nuong B,F,H **4.9**

grilled chicken skewers satay style | peanut dip

Ochazuke B,F,I,N **4.5**

salmon soup | rice | nori

Sup Mien Ga Xe

B 4.9

traditionelle
Hanoi-Glasnudelsuppe |
Hühnerbrustfilet |
Koriander | Gemüse



Miso Suppe

B,N 4.5 ✓

Wakame |
Seidentofu |
Frühlingszwiebel

Suppen

.....

PHO

B,N **10.9**

Klare 5-Gewürzbrühe | Reisbandnudeln |
Frühlingszwiebeln | Koriander | Sojasprossen |
vietnamesische Kräuter | Limette

Dau Tofu 

Ga Hühnerbrust + **0.5**

Bo Rinderfilet + **1**

.....

Banh Canh Chua

B,C,N **10.9**

Vollkornreisnudeln | süß-säuerliche
Tamarindenbrühe | Mini Pak Choi | Tomaten |
Ananas | Frühlingszwiebeln | Koriander

Dau gebackener Tofu 

Ga Hühnerbrust + **0.5**

Tom gedämpfte Garnelen + **1**

Bun Bung

B,C,N **10.9**

Reisfadennudeln | Brühe aus Tamarinde |
Kurkuma | grüner Rhabarber | Tomaten | Ananas |
Shiso

Dau gebackener Tofu 

Ga Hühnerbrust + **0.5**

Ca Pangasiusfilet + **1**



Banh Canh Chua

B,C,N **10.9**

wholegrain rice noodles | sweet sour tamarind broth |
mini pak choi | tomatoes | pineapple |
spring onions | coriander

Dau baked tofu 

Ga chicken breast + **0.5**

Tom steamed prawns + **1**

Bun Bung

B,C,N **10.9**

rice noodle | broth made of tamarind and
curcuma | green rhubarb | tomatoes | pineapple |
perilla

Dau baked tofu 

Ga chicken breast + **0.5**

Ca catfish filet + **1**

Banh Bao Bo

B,F,I,N **10.5**

(3 Stk)

**Gedämpfte Bao Buns mit
mariniertem Rindfleisch
in karamellierter Sauce |
Kimchi | Shiso | Melisse**

10.5

(3 pcs)

**steamed bao buns with beef marinated
in carameliz sauce | kimchi |
perilla | marjoram sweet**

• • • • • • • •



• • • • • •



Soratobu Soba

B,C,F,I,M,N 11.5

**Japanische Matcha-
Buchweizennudeln serviert auf
fliegenden Stäbchen | gegrillte
Hühnerspieße | Pflücksalat |
Thaibasilikum-Wasabi-Pesto |
karamellisierte Sauce**

Soratobu Soba

B,C,F,I,M,N 11.5

**Japanische Matcha-
Buchweizennudeln serviert auf
fliegenden Stäbchen | gegrillte
Hühnerspieße | Pflücksalat |
Thaibasilikum-Wasabi-Pesto |
karamellisierte Sauce**

Soratobu Soba

B,C,F,I,M,N 11.5

**Japanische Matcha-
Buchweizennudeln serviert auf
fliegenden Stäbchen | gegrillte
Hühnerspieße | Pflücksalat |
Thaibasilikum-Wasabi-Pesto |
karamellisierte Sauce**

**japanese matcha buckwheat
noodles served on flying chopsticks |
grilled chicken skewers | mixed salad |
thai basil wasabi pesto |
caramelized sauce**

All prices in euros including statutory VAT.

Nudelgerichte

Bun Thit Nuong B,F,H **10.9**

gegrilltes Schweinefleisch | Reisfadennudeln |
Minz-Fischsauce | Pflücksalat |
vietnamesische Kräuter | Erdnüsse

Bun Bo Nam Bo B,E,F,H **10.9**

mariniertes Rindfleisch | Reisfadennudeln | Minz-Fischsauce |
Sellerie | Röstzwiebeln | Pflücksalat | Koriander

Bun Ga Nuong Xa Ot B,F,H **10.9**

gegrilltes Hühnerfleisch mit Kaffir-Limettenblätter |
Zitronengras | | Reisfadennudeln |
Minz-Fischsauce | Pflücksalat |
Koriander | Erdnüsse

Cha Ca La Vong B,F,H **10.9**

goldbraun gebackenes Pangasiusfilet
mariniert mit Dillkräuter-Kurkuma |
Reisfadennudeln | Minz-Fischsauce |
Pflücksalat | vietnamesische Kräutern | Erdnüsse

Bun Dau B,F,H,N **10.5**

Reisfadennudeln | zarter Tofu in einer
Pfeffer-Koriander-Marinade |
Minz-Fischsauce | Pflücksalat |
Koriander | Minze | Erdnüsse

Dessert

Kem Mochi | **2.5**

Mochi mit einer Eiscremefüllung

Banh Chuoi Nuong H **4.9**

gegrillte Babybanane im Klebreismantel |
Erdnüsse | karamellisierte Kokossauce

Xoi Xoai Nep Than F **4.9**

gedämpfter Schwarzer Naturreis |
Mango-Kokossauce | Mango | Sesam

Mango Panna Cotta | **4.9**

Mango | Mangopüree

Noodles

Bun Thit Nuong B,F,H 10.9

grilled pork | rice noodles |
mint fish sauce | mixed salad |
vietnamese herbs | peanuts

Bun Bo nam Bo B,E,F,H 10.9

marinated beef | rice noodles | mint fish sauce |
celery | fried onions | mixed salad | coriander

Bun Ga nuong Xa B,F,H 10.9

grilled chicken with kaffir lime
leaves and lemongrass | rice noodles |
mint fish sauce | mixed salad |
coriander | peanuts

Cha Ca La Vong B,F,H 10.9

baked catfish marinated with dill and curcuma |
rice noodles | mint fish sauce |
mixed salad |
vietnamese herbs | peanuts

Bun Dau B,F,H,N 10.5

rice noodles | soft tofu marinated with
pepper coriander marinade |
mint fish sauce | mixed salad |
coriander | mint | peanuts

Dessert

Kem Mochi | 2.5

Mochi with an ice cream filling

Banh Chuoi Nuong H 4.9

grilled baby banana in a sticky coating | peanuts |
caramelized coconut sauce

Xoi Xoai Nep Than F 4.9

steamed black rice | mango coconut sauce |
mango | sesame

Mango Panna Cotta | 4.9

mango | mango pulp

Vegan

Green Tatar I,N 7.5 ✓

Avocado | Rote Beete |
Ponzu

Dau Com ✓

A,I,N 4.9
gebackener Tofu
mit Reisflakes |
Himbeer-Dip

.....

Veggie Inside-Out

(8 Stk) A,F,I,N

Veggie Rolls | 8.8 ✓

Gemüsefüllung | Sesam

Lauch Rolls | 8.8 ✓

Lauch-Tempura | Avocado |
Frischkäse | karamellierte Soße |
Sesam

Midori Rolls | 9 ✓

Gemüsefüllung | Wakamemantel

Rucola Rolls | 9 ✓

Rucola | Avocado |
Frischkäse | Sesam

Yellow Rolls | 8.8 ✓

Gemüsefüllung |
Tofutaschemantel



Lovers —

37 Euro



Avocado Nigiri | 2.2 ✓

Avocado

Green Gunkan ✓

F.I. **2.2**

Wakame

Inari Nigiri F.I. **1.9** ✓

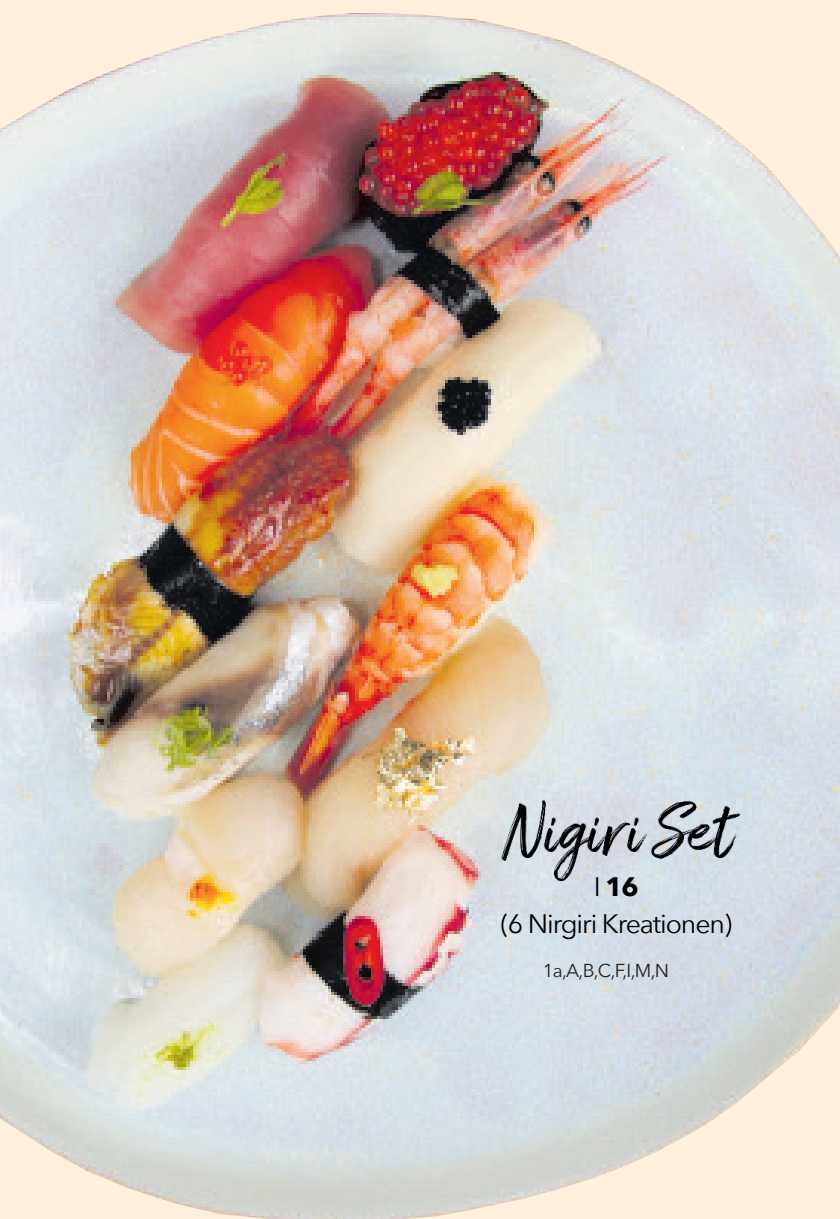
Tofu-Tasche

Red Rolls | 9.5 ✓

Gemüsefüllung |
Rote-Beete-Mantel

Green Rolls | 9.5 ✓

Gemüsefüllung |
Avocadomantel



Nigiri Set

| 16

(6 Nigiri Kreationen)

1a,A,B,C,F,I,M,N

Maki

(6 Stk) A,B,C,F,I,M,N

California Krebsfleischimitat, Avocado **3.9**

Ebi Garnele **4.2**

Kani marinierter Flusskrebis (leicht scharf) **4.0**

Mutzu Butterfisch, Lauchzwiebeln **3.9**

Sake Lachs (Avocado + 0.5) **4.2**

Spicy Sake marinierter Lachs, leicht scharf **4.3**

Salmonskin gegrillte Lachshaut **3.8**

Tekka Thunfisch **4.5**

Spicy Tekka marinierter Thunfisch, leicht scharf **4.6**

Unagi gegrillter Aal **4.6**

Tamago japanisches Omelett **3.8** ✓

Kappa Gurke **3.6** ✓

Avocado Avocado **3.9** ✓

Kampyo Kürbissstreifen **3.4** ✓

Oshinko eingelegter Rettich **3.4** ✓

Rucola mit Frischkäse **3.4** ✓

Sushi

1a,A,B,C,F,I,M,N

Nigiri

(1 Stk) 1a,A,B,C,F,I,M,N

- Sake** Lachs **2.2** (flambiert +0.5)
Maguro Thunfisch **2.5** (flambiert +0.5)
Ebi Garnele **2.4**
Mutzu Butterfisch **2.2** (Flambiert + 0.5)
Ika Tintenfisch **2.1**
Hotategai Jakobsmuschel flambiert **2.5**
Ikura Kaviar **3.5**
Unagi gegrillter Aal **3.2**
Saba Makrele **2.4**
Hamachi Gelbschwanz **2.5**
Tamago japanischer Omelett **1.9** ✓
Amaebi Eismeergarnelen **3.5**
Tako Oktopus **3.0**

Nigiri

(1 pcs) 1a,A,B,C,F,I,M,N

- Sake** salmon **2.2** (flambéed + 0.5)
Maguro tuna **2.5** (flambéed +0.5)
Ebi prawn **2.4**
Mutzu butterfish **2.2** (flambéed + 0.5)
Ika squid **2.1**
Hotategai flambéed scallop **2.5**
Ikura caviar **3.5**
Unagi grilled eel **3.2**
Saba mackerel **2.4**
Hamachi yellowtail **2.5**
Tamago japanese omelet **1.9** ✓
Amaebi arctic shrimp **3.5**
Tako octopus **3.0**

Maki

(6 pcs) A,B,C,F,I,M,N

- California** surimi, avocado **3.9**
Ebi prawn **4.2**
Kani marinated crayfish (slightly spicy) **4**
Mutzu butterfish, spring onions **3.9**
Sake salmon (avocado +0.5) **4.2**
Spicy Sake marinated salmon, spicy **4.3**
Salmonskin grilled salmon skin **3.8**
Tekka tuna **4.5**
Spicy Tekka marinated tuna, spicy **4.6**
Unagi grilled eel F **4.6**
Tamago japanese omelet **3.8** ✓
Kappa cucumber **3.6** ✓
Avocado avocado **3.9** ✓
Kampyo pumpkin **3.4** ✓
Oshinko pickled radish **3.4** ✓
Rucola with cream cheese **3.4** ✓

Mmmhhh ...

Ebi Salmonskin Rolls B,C,I **15.5**

gegrillter Lachshaut | Avocado |
Garnelenmantel
Frischkäse



Red Rolls | **10.5**

Gemüsefüllung | Rote
Beete Mantel



Green Rolls | **10.5**

Gemüsefüllung |
Avocadomantel



Rainbow Rolls B,C,I **15.5**

marinierter Krebsfleisch |
Avocado | verschiedene
Fischmantel



Flame Rolls | **15.5**

Garnelentempura | Gurke | Frischkäse |
flambierter Lachs- und
Thunfischmantel



Unagi Ebiten Rolls B,C,F,I,N **15.5**

Garnelentempura | Gurke |
Unagisoße | Aalmantel



Salmon Avocado Rolls B **14.5**

Lachs | Gurke | Frischkäse |
Avocadomantel



Sushi



Sushi Platte More & More

1a,A,B,C,F,I,M,N **45** (40 Stk)

Salmonskin Maki | Avocado Maki | Mutzu
Crispy Rolls | California Rolls | Philadelphia
Rolls | 2 Sake | 2 Maguro |
2 Mutzu Nigiri

Mini Crispy Rolls

B,C,I,N

Sake

Lachs | Frischkäse **5,6**

Mutzu

Butterfisch | Lauchzwiebeln **5,6**

Kani

mariniertes Krebsfleisch **5,6**

Avocado ✓

Avocado | Frischkäse **5,4**

Tuna

gekochter Thunfisch |
Lauchzwiebeln **6,6**



All prices in euros including statutory VAT.

Big Crispy Rolls

(6 Stk) 1a,A,B,C,F,I,M,N

Sake | 8.4

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse

Maguro | 9.9

Thunfisch | Gurke | Lauchzwiebeln

Ebi Unagi | 8.9

Garnele | gegrillter Aal | Avocado | Gurke

Mutzu | 8.4

Butterfisch | Gurke | Avocado | Masago |
Lauchzwiebeln

Kani | 8.9

Mariniertes Flusskrebisfleisch (leicht scharf) | Gurke |
Avocado | Lauchzwiebeln

Veggie | 8.2 ✓

Gemüsefüllung

Inside-Out

(8 Stk) 1a,A,B,C,F,I,M,N

California Rolls | 8.5

Krebisfleischimitat | Avocado | Masago

Sake Rolls | 9.2

Lachs | Avocado | Masago

Maguro Rolls | 9.9

Thunfisch | Gurke | Masago

Salmonskin Rolls | 9.2

gegrillte Lachshaut | Gurke | Sesam

Kani Rolls | 9.5

mariniertes Flusskrebisfleisch | Avocado |
Lauchzwiebeln | Masago

Onion Rolls | 9.5

Lachs | Avocado | karamellisierte Sauce |
Frischkäse | Röstzwiebeln

Unagi Rolls | 9.9

gegrillter Aal | Gurke | karamellisierte Sauce | Sesam

Ebi Rolls | 10.5

gekochte Garnele | Avocado | Masago

Philadelphia Rolls | 10.5

Lachs | Avocado | Rucola | Frischkäse |
Sesam

Alaska Rolls | 12.5

Lachstatar | Lauchzwiebeln | Avocado |
Lachsmantel

Spicy Tuna Rolls | 12.5

scharf marinierter Thunfisch | Gurke |
Frühlingszwiebeln | Sesam

Ebiten Rolls | 12.5

Garnelentempura | Gurke | Masago

Big Crispy Rolls

(6 pcs) 1a,A,B,C,F,I,M,N

Sake | 8.4

salmon | avocado | cucumber | cream cheese

Maguro | 9.9

tuna | cucumber | spring onions

Ebi Unagi | 8.9

prawn | grilled eel | avocado | cucumber

Mutzu | 8.4

butterfish | cucumber | avocado | masago |
spring onions

Kani | 8.5

marinated crayfish (slightly spicy) | cucumber | avocado |
spring onions

Veggie | 8.2 ✓

vegetable filling

Inside-Out

(8 pcs) 1a,A,B,C,F,I,M,N

California Rolls | 8.5

surimi | avocado | masago

Sake Rolls | 9.2

salmon | avocado | masago

Maguro Rolls | 9.9

tuna | cucumber | masago

Salmonskin Rolls | 9.2

grilled salmon skin | cucumber | sesame

Kani Rolls | 9.5

marinated crayfish | avocado |
spring onions | masago

Onion Rolls | 9.5

salmon | avocado | caramel sauce |
cream cheese | fried onions

Unagi Rolls | 9.9

grilled eel | cucumber | caramel sauce | sesame

Ebi Rolls | 10.5

cocked prawn | avocado | masago

Philadelphia Rolls | 10.5

salmon | avocado | rucola | cream cheese |
sesame

Alaska Rolls | 12.5

salmon tatar | spring onions | avocado |
salmon on top

Spicy Tuna Rolls | 12.5

marinated tuna spicy | cucumber |
spring onions | sesame

Ebiten Rolls | 12.5

prawn tempura | cucumber | masago

Sashimi

B,C,M

Sake Lachs (5 Stk) **11.5**

Maguro Thunfisch (5 Stk) **15**

Moriawase Fisch-Varianten (15 Stk) **29**

Extra Reis | **3.5**

Sushi Menü

1a,A,B,C,F,I,M,N

Menü 1 | **10.5**

Sake Maki | 3 Sake Nigiri

Menü 3 | **15.5**

Sake Crispy Rolls | Sake Maki | 2 Sake Nigiri

Menü 4 | **16.5**

Maguro Crispy Rolls | Tekka Maki |

2 Maguro Nigiri

Menü 6 | **10.5** ✓

4 Veggie Rolls | Oshinko Maki | Kampyo Maki

Sushi Platte Celebration (25 Stk) **35**

Futo Special Maki | California Rolls | Sake Crispy Rolls |

Maguro, Sake, Ebi, Ika, Mutzu - Nigiri

Sushi Platte Big Meadow (30 Stk) **32** ✓

Avocado Maki, Kappa Maki | 6 White Rolls |

8 Black Rolls (Rucola, Gurke, Avocadotatar) |

Green Gunkan | Tamago, Avocado, Inari - Nigiri

Surprise Plate

für 6 Personen

(73 Stk) **92**

1a,A,B,C,F,I,M,N

Lasst euch von unserem Sushi-Experten

mit verschiedenen

Sushi Kreationen

überraschen!

Sashimi

B,C,M

Sake salmon (5 pcs) **11.5**

Maguro tuna (5 pcs) **15**

Sashimi Moriawase fish variations (15 pcs) **29**

Extra Rice | **2.5**

Sushi Menü

1a,A,B,C,F,I,M,N

Menü 1 | **10.5**

sake maki | 3 sake nigiri

Menü 3 | **15.5**

Sake Crispy Rolls | Sake Maki | 2 Sake Nigiri

Menü 4 | **16.5**

maguro crispy rolls | tekka maki |
2 maguro nigiri

Menü 6 | **10.5** ✓

4 veggie rolls | oshinko maki | kampyo maki

Sushi Platte Celebration (25 pcs) **35**

futo special maki | california rolls | sake crispy rolls |
maguro, sake, ebi, ika, mutzu - nigiri

Sushi Platte Big Meadow (30 pcs) **32** ✓

avocado maki | kappa maki | 6 white rolls |
8 black rolls (rocket, cucumber, avocado tatar) |
green gunkan | tamago, avocado, inari - nigiri

Surprise Plate

for 6 people

(73 pcs) **92**

1a,A,B,C,F,I,M,N

**Prepare to be
amazed by our sushi artist
inspiring and bold
sushi selection!**

Sushi



Sushi Platte Birthday Bash für 4 Personen

(59 Stk) **80**

1a,B,C,F,I,M,N

Ebi-Avo Maki | Sake Maki | California Rolls |
Rucola Rolls | Maguro Crispy Rolls | Ebiten
Rolls | 9 Sashimi Mix | 2 Sake | 2 Maguro |
2 Unagi | 2 Ebi Nigiri



In and Out 1a,B,C,F,I,M,N **20.5**

4 California Rolls |
4 Sake Rolls |
4 Ebiten Rolls |
4 Alaska Rolls

Alle Preise in Euro inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.



Menue



Menü 2 B,I **12.5**

Sake Maki I Tekka Maki I
Sake, Maguro - Nigiri



Menü 5 1a,B,C,F,I,N **20.5**

California Rolls I Sake, Maguro, Ebi, Unagi,
Mutzu, Ika - Nigiri

Menü 7 A,F,I **14.5**

Veggie Crispy Rolls I
4 Veggie Rolls I
Tamago,
Inari - Nigiri



The Triplet 1a,B,C,F,I **19.5**

4 Onion Rolls I
4 Sake Rolls I
Sake, Maguro,
Mutzu - Nigiri flambiert

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Still / Sprudel | 0.3L | **2.8**

Preußen Quelle Still / Sprudel | 0.75L | **6.5**

Cola, Fanta, Sprite, Spezi | 0.3L | **2.9**

1,7,8,10 1,7,8 1,7,8 1,7,8

Ginger Ale ¹, **Tonic Water** ⁹ | 0.3L | **2.9**

Aloe Vera ¹ - E133,1a,4 | 0,3L | **3,1**

Das Getränk kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.

Säfte | 0.3L | **3.1**

Apfel naturtrüb | Ananas | Orange

Nektar ⁶ | 0.3L | **3.1**

Cranberry | Maracuja | Mango | Rhabarber |
Sauerkirsch

Fruchtsaftgetränk ⁶ | 0.3L | **3.1**

Guave | Litschi

Green Apple ^{1,6} **5.5**

Limette | grüner Apfel | Ginger Ale

Just Green ^{1,2,6} **5.5**

Avocado | Kokosnussmilch | Karamell

Green Latern ^{1,6} **5.5**

Grüner Apfel | Minze | Rohrzucker | Guavensaft

Summer Breeze ^{1,6} **5.5**

frische Ananas | Minze | Ananassaft | Zuckerrohr

Tee & Kaffee

Tra Xa Gung | **4.9**

Gesunder Tee mit frischem Ingwer | Zitronengras |
Kaffir-Limettenblätter | Limette | Honig

Tra Xanh | **4.5**

Grüntee aus drei Regionen Vietnams |
wirkt stark, leicht herb

Tra Nhai | **4.5**

Grüntee mit Jasminblüten | sehr weich im Geschmack

Tra Hoa Hong | **4.5**

Junge Rosenknospen | Oolong Tee |
aromatisiert, belebt die Sinne

Tra Que | **4.5**

Zimtstangen | Oolong Tee | intensiv, sehr aromatisch

Ca Phe Sua ^{6,8} **3.9**

Trung Nguyen Espresso | süße Kondensmilch

Ca Phe Sua Da ^{6,8} **4.9**

Trung Nguyen Kaffee | süße Kondensmilch | Eis

Non-alcoholic beverages

Mineral water plain / sparkling | 0.3L | **2.8**

Preußen Quelle plain / sparkling | 0.75L | **6.5**

Cola, Fanta, Sprite, Spezi | 0.3L | **2.9**

1,7,8,10 1,7,8 1,7,8 1,7,8

Ginger Ale ¹, **Tonic Water** ⁹ | 0.3L | **2.9**

Aloe Vera ⁴ - E133, E102 | 0,3L | **3.1**

The drink may affect children's activity and attention.

juice | 0.3L | **3.1**

Apple naturally cloudy | pineapple | orange

nectar ⁶ | 0.3L | **3.1**

cranberry | passion fruit | mango |
rhubarb | sour cherry

fruit juice drinks ⁶ | 0.3L | **3.1**

Guava | Lychee

Green Apple ⁶ **5.5**

lime | green apple | ginger ale

Just Green ^{1,2,6} **5.5**

avocado | coconutmilk | caramel

Green Latern ^{1,6} **5.5**

green apple | mint | cane sugar | Guava juice

Summer Breeze | **5.5**

fresh pineapple | mint | pineapple juice | cane sugar

Tea & Coffee

Tra Xa Gung | **4.9**

fresh ginger | lemongrass | kaffir lemon leaves |
lime | honey

Tra Xanh | **4.5**

green tea from three regions of Vietnam |
strong, slightly tart effect

Tra Nhai | **4.5**

green tea with jasmine blossom | soft in taste

Tra Hoa Hong | **4.5**

young rose blossom | Oolong tea |
flavored, invigorates the scenes

Tra Que | **4.5**

cinnamon sticks | Oolong tea | intense, very aromatic

Ca Phe Sua ^{6,8} **3.9**

Trung Nguyen espresso | sweetened condensed milk

Ca Phe Sua Da ^{6,8} **4.9**

Trung Nguyen espresso | sweetened condensed milk | ice

Beste Getränke



Tiger Beer vom Fass
0,3L | 3.9 | 0,5L | 5.2
Tiger Beer Flasche
0.33L | 3.9



Yuzu
Lemongrass 1,2,6 **5.5**
Yuzu | Zitronengrasssirup |
Soda



Vinpearl Ictea
6 **5.5**
eine Mischung aus
Oolong- Pan-
dantee | Frischen
Limetten | Roh-
zucker



Mango Passion 1,2,6 **5.5**
Honigmangopüree | Ingwer |
Kokosnussmilch | Rohrzucker



White Beach
1,2,6 **5.5**
Litschi | Kokosnussmilch |
Holunderblütensirup | Litschisaft





**Coriander Dry
Smash** ^{6,9} **10**

Monkey 47 | Koriander |
Limejuice |
Zitronengrassirup |
Holunderblütensirup |
Tonic

Drunk Velvet

^{1,2,6,9} **10**

Monkey 47 | Himbeersirup
| Limejuice | Minze |
Waldfrüchte | Tonic



Hibi Sour ^{1,2,6} **10**

Bulleit Bourbon Whisky |
Hibiskus | Limejuice |
Apfelsaft



Pinapple Crush

^{4,6,7} **10**

Havanna Rum |
Weissburgunder |
Ananassaft |
Limejuice |
Rohrzucker

Alkoholische Getränke

Lammsbräu alkoholfrei | 0.33L | **3.9**

König Ludwig alkoholfrei | 0.5L | **5.5**
hell, kristall

Aperol Spritz 1,5,9 **8.9**

Prosecco | Aperol | Orange

Hugo 5 **8.9**

Prosecco | Minze | Limette | Holunderblütensirup

Lillet Vive 5,9 **8.9**

Lillet Blanc | Tonic | Minze | Gurke

Aperol Sour 1,5,6 **10**

Aperol | Limette | Rohrzucker

Reis Wodka 5,6,9,10 **10**

Nep Moi (Reiswodka) | Thymian |

Holunderblütensirup | Tonic

Nep Moi (Reiswodka) | 2cl | **3.6**

Roku Gin | 2cl | **4.5**

Sakura Blüte | Yuzuzeste | Sencha | Gyokurotee

Sundown Gin | 2cl | **4.5**

Orangenschale | Sanddorn | Wacholder |

Kardamon | Zitronenmelisse

Hibiki Harmony Whisky | 2cl | **5**

Rose | Litschi | Rosmarin | Holz | Honig |
weiße Schokolade

Fujisan Blended Japanese Whisky | 2cl | **5**

Vanille | Karamell | Tabak | Lakritze

Kuru Kirishima „Schwarze Nebelinsel“ | 2cl | **3.9**

Süßkartoffel Shoshu von der Insel Kyushu |

Aromen Schokolade | Rosine

Sake & Shoshu

Sake Tasting Set | 4cl | **14**

Kikumasamune Kimoto Junmai Sake | 0,1L | **9.9**

Beerenaroma | tiefer, runder, nussiger

Umami-Geschmack | trocken und knackig |

Serviertemperatur: kalt oder warm

Shirakawago Sasanigori Sake | 0,1L | **11.9**

ungefiltert | Vollmundig | Leicht süßer Geschmack |

Serviertemperatur: kalt

Tamano Hikari Junmai Daiginjo Sake | 0,1L | **14.9**

hergestellt aus Omachi-Reis |

Anis | Nashibirne | süßer Reis | Tiefer Geschmack |

Serviertemperatur: kalt

Alcoholic drinks

Lammsbräu non-alcoholic | 0.33L | **3.9**

König Ludwig non-alcoholic | 0.5 | **5.5**

light, crystal

Aperol Spritz ^{1,5,9} **8.9**

Prosecco | Aperol | orange

Hugo ⁵ **8.9**

Prosecco | mint | lime | elderflower syrup

Lillet Vive ^{5,9} **8.9**

Lillet Blanc | tonic | mint | cucumber

Aperol Sour ^{1,5,6} **10**

Aperol | lime | cane sugar

Rice Vodka ^{5,6,9,10} **10**

Nep Moi (rice Vodka) | thyme |

elderflower syrup | tonic

Nep Moi (Rice Vodka) | 2cl | **3.6**

Roku Gin | 2cl | **4.5**

Sakura flower | Yuzu peel | Sencha tea | Gyokuro tea

Sundown Gin | 2cl | **4.5**

orange peel | sea buckthorn |

juniper | cardamon | lemon balm

Hibiki Harmony Whisky | 2cl | **5**

rose | lychee | rosemary | wood | honey |

white chocolate

Fujisan Blended Japanese Whisky | 2cl | **5**

vanilla | caramel | tobacco | liquorice

Kuru Kirishima „Black Fog Island“ | 2cl | **3.9**

sweet potato Shoshu from the island Kyushu |

aromas of chocolate | Raisin

Sake & Shoshu

Sake Tasting Set | 4cl | **14**

Kikumasamune Kimoto Junmai Sake | 0,1 | **9.9**

berry aroma | deep, round, nutty umami taste |

dry, crunchy |

serving temperatures: cold or warm

Shirakawago Sasanigori Sake | 0,1 | **11.9**

unfiltered | full-bodied | slightly sweet taste |

serving temperatures: cold

Tamano Hikari Junmai Daiginjo Sake | 0,1 | **14.9**

made from omachi rice |

anise | nashi pear | sweet rice | deep taste

serving temperatures: cold

Weine

0,1L | 0,75L

2021er Pinot Blanc „100 Hügel“⁵ 4.8 | 30

Rheinhessen | Q.B.A. | Trocken

Weingut Wittmann

leicht und harmonisch | Mineralisch |

Reife Frucht, Basilikum, Minze

2021er Grauburgunder Vom Kalkstein⁵ 5.2 | 35

Pfalz | Q.B.A. | Trocken

Weingut Neiss

leicht, feinwürzig | Walnüsse, reife Äpfeln,

Orange, Melone, Quitte

2021er Riesling Classic⁵ 5.5 | 39

Rheingau | Q.B.A. | Trocken

Weingut Jung

knackig | erfrischende Säurestruktur |

Mineralisch | Pfirsich, Aprikosen, Ananas, Papaya

2021er „Doktorspiele“⁵ 4.8 | 30

Rheinhessen | Q.B.A. | Trocken

Weingut Dr. Koehler

früh- und späburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon

fester Körper, Kraft, feine Struktur |

Kirsche, Himbeere, Granatapfel, Orange

2021er „Der Kleine Bär“⁵ 4.8 | 30

Pfalz | Trocken

Weingut Oliver Zeter |

Merlot, Cabernet Dorio | saftig, füllig |

Kirsche, Himbeeren, Holunderbeere

2019er Chai De Bordes⁵ 5.5 | 39

Bordeaux | Trocken

Weingut Cheval Quancard

Merlot, Cabernet Sauvignon

füllig, fleischig, fruchtige Note

Heidelbeere, Dörripflaumen, Dörrobst

Prosecco Spumante Brut „Insieme“⁵ 4.8 | 30

Prosecco | Glera | Trocken

Collezione Insieme | intensiv, saftig, delikat

Grande Cuvée De Aimery Crémant⁵ 40

Languedoc-Roussillon | Chardonnay,

Chenin Blanc, Mauzac | Sieur D'arques |

elegant, sehr harmonisch |

Pfirsich, reifer Apfel, Zitrus

Wines

0,1L | 0,75L

2021 Pinot Blanc "100 Hügel" ⁵ 4.8 | 30

Rheinhessen | Q.B.A. | dry |

winery Wittmann

light and harmonious | mineral |

aromas of ripe fruit, basil, mint

2021 Grauburgunder Vom Kalkstein ⁵ 5.2 | 35

Pfalz | Q.B.A. | dry |

winery Neiss

light and delicately spicy | aromas of walnuts,

ripe apples, orange, melon, quince

2021 Riesling Classic ⁵ 5.5 | 39

Rheingau | Q.B.A. | dry |

winery Jung

crisp | refreshing acid structure | mineral |

aromas of peach, apricots, pineapple, papaya

2021 "Doktorspiele" ⁵ 4.8 | 30

Rheinhessen | Q.B.A. | dry |

winery Dr. Koehler

Early and Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon

| firm body with power, fine structure | aromas of

cherries, raspberries, pomegranate, orange

2021 „Der Kleine Bär" ⁵ 4.8 | 30

Pfalz | Merlot, Cabernet Dorio | dry |

winery Oliver Zeter

Merlot, Cabernet Dorio | juicy and full

aromas of cherry, raspberry, elderberry

2019 Er Chai De Bordes ⁵ 5.5 | 39

Bordeaux | dry

winery Cheval Quancard

Merlot, Cabernet Sauvignon

full-bodied, fleshy with fruity notes

aromas of blueberries, prunes, dried fruit

Prosecco Spumante Brut „Insieme" ⁵ 4.8 | 30

Prosecco | Glera | dry

collezione insieme | intensive, fruity, delicate

Grande Cuvée De Aimery Crémant ⁵ 40

Languedoc-Roussillon | Chardonnay,

Chenin Blanc, Mauzac | Sieur D'arques |

elegant, very harmonious |

peach, ripe apple, citrus



Zusatzstoffe Allergieinformation

- 1** mit Farbstoff
- 1a** mit Farbstoff E102
- 1b** mit Farbstoff E122
- 2** mit Konservierungsstoff(e)
- 3** Antioxidationsmittel
- 4** Aromastoffe
- 5** enthält Schwefeldioxid, Taurin
- 6** mit Süßungsmittel(n)
- 7** mit Phosphat
- 8** Coffeinhaltig
- 9** Chininhaltig
- 10** Taurin
- 11** enthält eine Phenylalaninquelle

- A** Eier
- B** Fisch
- C** Krebstiere
- E** Sellerie
- F** Sesamsamen
- G** Schwefeldioxid & Sulfide
- H** Erdnüsse
- I** Glutenhaltiges Getreide
- K** Schalenfrüchte
- L** Senf
- M** Weichtiere
- N** Sojabohnen

Additives Allergy Information

- 1** colourings
- 1a** colouring E102
- 1b** colouring E122
- 2** preservatives
- 3** antioxidants
- 4** flavouring
- 5** sulfur dioxide, taurine
- 6** sweeteners
- 7** phosphate
- 8** containing caffeine
- 9** containing quinine
- 10** taurine
- 11** contains a phenylalanine source

- A** egg
- B** fish
- C** crabfish
- E** cellerie
- F** sesame seeds
- G** sulfur dioxide & sulphide
- H** peanuts
- I** gluten grain
- K** fruits
- L** mustard
- M** molluscs
- N** soybeans

 **vegetarisch - auf Wunsch auch vegan**

**Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unserer
Speise- und Getränkekarte, wenden Sie
sich bitte an unser Servicepersonal.**

**For questions about allergenic substances in
our foods and beverages, please contact our
service staff.**