

The logo for Tali is a large, elegant, black cursive script. The word 'Tali' is written in a fluid, flowing style with long, sweeping lines. The 'T' is particularly prominent, with a large loop that extends upwards and then curves back down. The 'a' and 'l' are also very fluid, with the 'l' having a long, thin tail that extends to the right. The 'i' is a simple, rounded dot with a short tail.

JAPANESE & VIETNAMESE DINING

Alle unsere Gerichte
werden erst bei Bestellung zubereitet,
weshalb es zu längeren Wartezeiten führen kann.
Wir bitten Sie dafür
vielmals um Verständnis.

Kartenzahlung ab 20,00 €

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.


STARTER WARM

A smaller version of the Tali logo, featuring the same cursive script as the main logo above. Below the script, the words 'JAPANESE & VIETNAMESE DINING' are written in a very small, sans-serif font.

11	<p><u>NEM THIT</u>^{A,B,C,H}</p> <p>Frühlingsrollen mit fein gehacktem Hühnchenfleisch, Garnelen, Morcheln, Karotten, Shiitake Pilze und Glasnudeln, Chili-Limetten- <i>homemade springrolls filled with minced chicken and crabs, morels, carrots and shiitake mushrooms, chili-lime-dip</i></p>	8,00
12	<p><u>THIT GA QUE</u>^E</p> <p>hausgemachte Hühnchen-Sate am Spieß mit Erdnuss Dip <i>homemade chicken-satay with peanut sauce</i></p>	7,50
13	<p><u>WANTAN CHIEN</u>^{C,G,F}</p> <p>knusprige Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnchen, Süß-Sauer-Sesam Dip <i>homemade deep-fried dumplings filled with chicken and shrimps sweet-sour- esam dip</i></p>	7,50
14	<p><u>GYOZA</u>^{G,F}</p> <p>gebratene Teigtaschen nach japanischer Art, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse <i>japanese dumplings filled with chicken and vegetables</i></p>	6,50
15	<p><u>SIU MAI</u>^{C,G,F}</p> <p>gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Garnelen <i>steamed dumplings filled with pork and shrimps</i></p>	5,00
16	<p><u>HA CAO</u>^{C,G,F}</p> <p>gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen <i>steamed dumplings filled with shrimps</i></p>	5,00
33	<p><u>GYOZA CHAY</u>^{G,F} </p> <p>gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse <i>steamed dumplings with vegetables</i></p>	5,00
23	<p><u>DUMPLINGS MIX</u>^{C,F,G}</p> <p>Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay <i>mixed dumplings: Wantan Chien, Gyoza, Siu Mai, Ha Cao, Gyoza Chay</i></p>	7,50
17	<p><u>NEM CHAY</u>^{G,F} </p> <p>hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, Süß- Sauer-Sesam Dip <i>homemade springrolls with vegetables and sweet-sour-sesam dip</i></p>	7,00
18	<p><u>EDAMAME</u></p> <p>ganze Schoten Sojabohnen mit Meersalz <i>soybeans with seasalt</i></p>	5,00
19	<p><u>COCO SUP TOM</u>^D</p> <p>Kokosmilch Suppe mit Garnelen, Ananas, Pilzen, Dill und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>) <i>spicy coconut soup with shrimps, pineapples, mushrooms, dill and scallions</i></p>	8,50
39	<p><u>COCO SUP GA</u>^D</p> <p>Kokosmilch Suppe mit Hühnchenbrustfilet, Ananas, Pilze, Koriander und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>) <i>spicy coconut soup with chicken, pineapples, mushrooms, coriander and scallions</i></p>	7,50

49	<p><u>COCO SUP RAU</u>^D</p> <p>Kokosmilch Suppe mit Gemüse, Ananas, Koriander und Frühlingszwiebeln (<i>leicht scharf</i>) <i>spicy coconut soup with vegetables, pineapples, coriander and scallions</i></p>	6,50
34	<p><u>CANH CHUA CA</u></p> <p>Fischfond Suppe mit Lachs, Kirschtomaten, Pilze, Ananas, zartem Tofu, Dill, Frühlingszwiebeln <i>soup with salmon, tomatoes, pineapples, mushrooms, tofu, dill, scallions</i></p>	8,50
20	<p><u>MISO-SUPPE</u> </p> <p>japanischer Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln <i>japanese tofu, seaweed, scallions</i></p>	5,50
21	<p><u>SOFTSHELL CRAB</u>^G (2 Stk.)</p> <p>Butterkrebse in einer knusprigen Panade mit hausgemachtem Dip <i>coated softshell crabs with homemade dip</i></p>	18,00
22	<p><u>JAKOBSMUSCHELN</u> (3Stk.)</p> <p>Jakobsmuscheln verfeinert mit Frühlingszwiebeln <i>scallops seasoned with scallions</i></p>	14,00
41	<p><u>TOM COM</u>^G</p> <p>Black Tiger Garnelen umhüllt in grünem Reis, Mango-Chili-Limetten-Dip <i>black tiger shrimps coated in green rice, mango-chili-lime dip</i></p>	9,00
26	<p><u>RAU MUONG XAO</u>^B</p> <p>Wasserspinat angebraten mit Knoblauch <i>water spinach with garlic</i></p>	8,00
42	<p><u>BO LA LOT</u>^B</p> <p>Rindfleisch in Bettelblätter gewickelt <i>beef in betel leaves</i></p>	8,00

S T A R T E R / C O L D

24	<p><u>GOMA WAKAME</u>^F</p> <p>Seealgensalat mit Sesam <i>seaweed salad with sesame</i></p>	7,00
25	<p><u>GOI XOAI</u>^B</p> <p>Mangosalat, rote Zwiebeln, Koriander, knuspriger Fisch mit hausgemachtem Dressing <i>mango salad, red onions, coriander, crispy fish, homemade dressing</i></p>	9,00
35	<p><u>NOM SU HAO</u> </p> <p>eingelegter Kohlrabi und Karotten, Shiso, Erdnüsse (<i>leicht scharf</i>) <i>cabbage turnip and carrots, shiso, peanuts (little spicy)</i></p>	6,50
36	<p><u>GOI MIEN BO</u>^B</p> <p>Glasnudelsalat, Rindfleisch, rote Zwiebeln, Gurken, Koriander <i>vermicelli, beef, red onions, cucumber, coriander</i></p>	9,50

37	<p><u>HORENSO AKACHAN</u> </p> <p>Babyspinat in Miso-Sesam-Dressing <i>baby spinach with miso-sesam- sauce</i></p>	7,50
27	<p><u>GOI CUON TOM</u>^{E,G}</p> <p>Reispapier-Mantel mit Tempura Garnelen, Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Dip <i>rice paper rolls with tempura shrimps, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut dip</i></p>	8,00
28	<p><u>GOI CUON GA</u>^E</p> <p>Reispapier-Mantel mit Hühnchenbrustfilet, Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso, Erdnuss-Soße <i>rice paper rolls with chicken, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso peanut sauce</i></p>	7,50
29	<p><u>GOI CUON DAU PHU</u>^{E,H}</p> <p>Reispapier-Mantel mit zarten Tofu Reismudeln, Gurken, Salat, Koriander, Shiso Erdnuss-Soße <i>rice paper rolls with tofu, rice vermicelli, cucumber, salad, coriander, shiso, peanut sauce</i></p>	7,00
30	<p><u>SAKE CARPACCIO</u></p> <p>5 Feuer-Lachsscheiben in Ponzu Dressing, Tobiko, Schnittlauch <i>5 flambéed salmon in ponzu sauce, tobiko, chives</i></p>	13,50
31	<p><u>GEMISCHTES TATAR</u>^A</p> <p>Tatar aus Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Mango, Dill, Kürbis- und Pinienkernen <i>tartar from salmon, tuna, avocado, cucumber, mango, dill, pumpkin seeds, pine nuts</i></p>	17,00
40	<p><u>TUNA TATAR</u>^A</p> <p>Tatar aus Thunfisch, verfeinert mit Limettenblätter <i>(leicht scharf)</i> <i>tuna tartar with seasoned with lime leaves (little spicy)</i></p>	15,00
38	<p><u>GOI DU DU</u>^{B,E}</p> <p>grüner Papaya Salat, Garnelen, geröstete Erdnüsse, Koriander <i>green papaya salad with shrimps, peanuts and coriander</i></p>	11,00
32	<p><u>GEMISCHTE VORSPEISEN(kalte & warme) ab 2 Personen</u></p> <p>Nem Thit, Thit Ga Que, Wan Tan, Tom Com, Goi Du Du, Goi Xoai <i>mixed warm and cold starters from 2 person</i></p>	19,50 p.P.

REISGERICHTE / RICE

51	<p><u>BO XAO XA OT</u>^B</p> <p>geschnetzeltes Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, dazu Reis (<i>scharf</i>) <i>beef with paprika, onions, scallions, lemongras, rice (spicy)</i></p>	16,00
52	<p><u>RAU MUONG XAO BO</u>^B</p> <p>Wasserspinat gebraten mit Rindfleisch und Knoblauch, dazu Reis <i>beef with water spinach, garlic and rice</i></p>	16,00
53	<p><u>PAKCHOI VIT</u>^{G,B}</p> <p>Pakchoi gebraten mit Ingwer, dazu knusprige Ente und Reis <i>crispy duck with pakchoi, ginger and rice</i></p>	19,00
54	<p><u>GA CURRY</u>^{D,E}</p> <p>gegrilltes Hähnchenbrustfilet in cremiger Ananas-Kokos-Curry Soße buntes Gemüse, Reis und gerösteten Erdnüsse (<i>scharf</i>) <i>grilled chicken in creamy coconut pineapple curry, vegetables, peanuts, rice (spicy)</i></p>	14,00
54a	<p><u>VIT CURRY</u>^{D,E,G}</p> <p>knusprige Ente, knackiges Gemüse, geröstete Erdnüsse in einer cremigen Ananas-Kokos-Curry-Soße, serviert mit Reis (<i>scharf</i>) <i>crispy duck in creamy coconut pineapple curry, vegetables, peanuts, rice (spicy)</i></p>	19,00
55	<p><u>GA LAC</u>^{D,E}</p> <p>gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse und Reis in Erdnuss-Soße <i>grilled chicken, vegetables, rice in peanut-sauce</i></p>	14,00
56	<p><u>DAU PHU CURRY</u>^{D,E,H}</p> <p>zart gebratener Tofu mit buntem Gemüse in einer cremigen</p>	12,50

	Ananas-Kokos-Curry Sauce mit Erdnüssen und Reis <i>(scharf)</i> tofu, mixed vegetables in creamy coconut pineapple curry, peanuts, rice <i>(spicy)</i>	
57	DAU PHU XAO XA OT  zarter Tofu gebraten mit buntem Gemüse, Zwiebeln und Zitronengras, abgeschmeckt mit Soja-Soße, serviert mit Reis <i>(scharf)</i> tofu and mixed vegetables with, onions, and lemongras, seasoned with soy sauce, rice <i>(spicy)</i>	12,50
58	TOM CURRY ^{D,E} Black Tiger Garnelen, buntes Gemüse, geröstete Erdnüsse, in einer cremigen Ananas-Kokos-Curry Soße, dazu Reis <i>(scharf)</i> black tiger shrimps, vegetables in creamy pineapple coconut curry, peanuts, with rice <i>(spicy)</i>	19,00
59	RAU XAO VIT ^{G,B} knusprige Ente gebraten mit knackigem Gemüse, verfeinert mit Soja-Soße, dazu Reis crispy duck with mixed vegetables, seasoned with soy sauce, rice	19,00
60	TOM XAO XA OT Black Tiger Garnelen gebraten mit Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Zitronengras, dazu Reis <i>(scharf)</i> black tiger shrimps with paprika, onions, scallions, seasoned with lemongras, rice <i>(spicy)</i>	19,00
61	LACHS TERIYAKI ^{A,G} gegrillter Lachs mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat mit Teriyaki-Soße, dazu Reis grilled salmon, sugar snap, oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce, rice	20,00
62	TUNA TERIYAKI ^{A,G} gegrillter Thunfisch mit Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl und Salat mit Teriyaki-Soße, dazu Reis grilled salmon, sugar snap, oyster mushrooms, chinese cabbage and salad with teriyaki sauce, rice	20,50
63	VIT XOAI knusprige Ente, Gemüse, und Mango in einer cremigen Mango-Kokos-Soße, dazu Reis crispy duck, vegetables and mango in creamy mango-coconut-sauce, rice	19,00

Beilagen und Extras:

Reis/ rice	3,00	gebrater Eierreis mit Gemüse fried rice with egg & vegetables	6,50
Div. Hausgemachte Dips various homemade dips	1,00	gebratene Reismudeln mit Ei und Gemüse	6,50

*fried rice noodles with egg and
vegetables*

Sushi Reis/ *sushi rice* 4,00

NUDELGERICHTE / NOODLES

- 71 **BUN BO NAM BO**^{B,E,H} 15,50
lauwarme Reismudeln, gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras,
dazu Salat, Sojasprossen, Koriander, Shiso, Erdnüsse
Chili-Limetten-Soße (*leicht scharf*)
*lukewarm rice vermicelli, beef with lemongras, salad, coriander,
shiso, peanuts, spring sprouts and chili-lime-sauce (slightly spicy)*
- 75 **BUN NEM**^{A,B,C,E} 14,00
Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnchen und Garnelen dazu lauwarme
Reismudeln, Salat, Koriander, Shiso, Sojasprossen und Erdnüsse
und Chili-Limetten-Soße (*leicht scharf*)
*spring rolls filled with chicken and shrimps with lukewarm rice vermicelli,
coriander, salad, shiso, spring sprouts and chili-lime-sauce (slightly spicy)*
- 73 **BUN CHAY**^{E,F,H}  11,50
zart gebratener Tofu mit lauwarmen Reismudeln, dazu Salat, Sojasprossen,
Koriander, Shiso, Erdnüsse, und hausgemachten Soßen
*soft tofu, lukewarm rice vermicelli, salad, coriander, shiso, peanuts,
spring sprouts and homemade sauces*
- 74 **UDON XAO BO**^{G,B} 16,00
Udon-Nudeln (Weizennudeln) gebraten mit geschnetzeltem
Rindfleisch und buntem Gemüse
udon noodles with beef and mixed vegetables

GROBE NUDELSUPPEN / BIG SOUPS

- 91 **SHOYU RAMEN**^{A,G,H} 14,50
Weizennudelsuppe auf Soja-Basis mit Pakchoi, Ei, Seetang und Rindfleisch

noodles with pakchoi, egg, seaweed and beef on soya base

92 **MISO RAMEN**^{A,G,H} 15,50

Weizennudelsuppe auf Miso-Basis mit Pakchoi, Ei, Seetang und Tempura- arnelen

noodles with pakchoi, egg, seaweed, tempura shrimps on miso base

PHO BO^B

traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

vietnamese noodle soup with beef, coriander, scallions, spring sprouts

93 groß/ *big* 14,50

83 klein/ *small* 8,50

PHO GA^B

traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Hähnchenfleisch, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen

vietnamese noodle soup with chicken, coriander, scallions, spring sprouts

94 groß/ *big* 14,50



84 klein/ *small* 8,50



95 **UDON CAY**^{C,D,G} 19,00

Udon-Nudeln (Weizennudeln) mit buntem Gemüse, Black Tiger Garnelen und Ananas in Kokos-Curry-Suppe (*scharf*)

udon noodles with mixed vegetables and black tiger shrimps, pineapple-coconut-soup (slightly spicy)

SUSHI MAKI (8 STK./Pcs.)

151	KAPPA  Gurke/ <i>cucumber</i>	5,00	152	AVOCADO  Avocado	5,50
153	SAKE MAKI Lachs/ <i>salmon</i>	7,00	154	EBI MAKI gekochte Garnelen/ <i>cooked shrimps</i>	7,50
155	TEKKA MAKI Thunfisch/ <i>tuna</i>	8,00	156	UNAGI MAKI Salzwasseraal mariniert/	8,00






			<i>marinated eel</i>		
157	<u>EBI TEMPURA MAKI</u> ^G Garnelen in knuspriger Panade <i>shrimps in crispy panade</i>	8,00	158	<u>SALMONSKIN</u> gebratene Lachshaut/ <i>fried salmonskin</i>	6,00
159	<u>KANPYO</u>   eingelegter Kürbis/ <i>pickled pumpkin</i>	6,00	160	<u>KANI MAKI</u> ^{A,B,C,G,H} Surimi*	5,50

SUSHI NIGIRI (1 STK./Pcs.)

161	<u>KASAI MAGURO</u> Feuerthunfisch/ <i>flambéed tuna</i>	5,00	162	<u>KASAI SAKE</u> Feuerlachs/ <i>flambéed salmon</i>	4,50
163	<u>KASAI HOTATEGAI</u> Feuerjakobsmuscheln/ <i>flambéed scallops</i>	4,50	164	<u>WAKAME</u>   Seealgen mit Sesam/ <i>seaweed with sesam</i>	3,00
165	<u>SAKE NIGIRI</u> Lachs/ <i>salmon</i>	4,00	166	<u>UNAGI</u> Salzwasseraal mariniert/ <i>marinated eel</i>	4,50
167	<u>TAMAGO</u> ^A Eierstich/ <i>egg sting</i>	3,00	168	<u>MAGURO</u> Thunfisch/ <i>tuna</i>	4,50
169	<u>HOTATEGAI</u> Jakobsmuscheln/ <i>scallops</i>	4,00	170	<u>EBI NIGIRI</u> gekochte Garnelen/ <i>cooked shrimps</i>	4,50
171	<u>IKURA</u> Lachskaviar/ <i>salmon caviar</i>	5,00	172	<u>SHIROMI</u> Wolfsbarsch/ <i>loup de mer</i>	4,50

*Krebsfleisch Imitat/ *ground crab meat*

INSIDE-OUT MAKI (8 STK./ PCS)

			mit Sesam	mit Tobiko
181	<u>HORENSO GOMAAE</u>   Blattspinat mit hausgemachtem Sesamdressing <i>spinach and homemade sesamdressing</i>		6,50	7,50
182	<u>AVOCADO FRISCHKÄSE</u>   Avocado, Frischkäse und Rucola/ <i>avocado, cream cheese, rocket</i>		7,00	8,00
183	<u>KAPPA FRISCHKÄSE</u>  Gurke mit Frischkäse/ <i>cucumber, cream cheese</i>		6,50	7,50
184	<u>ALASKA</u> Lachs und Avocado/ <i>salmon and avocado</i>		8,50	9,50
185	<u>CALIFORNIA</u> ^{A,B,C,G,H} Surimi* und Avocado/ <i>surimi and avocado</i>		7,50	8,50


186	HAWAII Thunfisch und Avocado/ <i>tuna and avocado</i>	9,50	10,50
187	HOTATEGAI gegrillte Jakobsmuscheln und Rucola/ <i>grilled scallops and rocket</i>	9,50	10,50
188	SAKE HIFU^A gebratene Lachshaut mit Gurken und Mayonnaise <i>grilled salmonskin, cucumber and mayonnaise</i>	8,50	9,50
189	SAKE FRISCHKÄSE^D Lachs, Frischkäse und Rucola/ <i>salmon cream cheese, and rocket</i>	8,50	9,50
190	EBI TEMPURA^G Tempura-Garnelen und Rucola/ <i>tempura shrimps and rocket</i>	8,50	9,50
191	EBIKA^A Garnelen und Avocado, Mayonnaise <i>cooked shrimps, avocado and mayonnaise</i>	9,00	10,00
192	SAKE MANGO^D Lachs, Mango und Frischkäse/ <i>salmon, mango, cream cheese</i>	8,50	9,50
		mit Sesam	mit Tobiko
193	PAPURIKA^D Paprika, Gurken, Lollo Rosso, Frischkäse <i>paprika, cucumber, lollo rosso, cream cheese</i>	6,50	7,50
194	SAKE NEGI^A Lachstatar, Mayonnaise, Chili, Dill, Gurken <i>salmon tartar, mayonnaise, chili, dill, cucumber</i>	8,50	9,50
195	MAGURO NEGI^A Thunfischtatar, Chili, Gurke, Limettenblätter und Schnittlauch <i>tuna tatar, chili, dill, cucumber, lime leaves and chives</i>	9,50	10,50
196	SAKE BOGEN^{A,B,C,G,H} Surimi*, Gurken und hausgemachte Soße, Schnittlauch, ummantelt mit Lachs und Avocado (<i>leicht scharf</i>) <i>surimi, cucumber, homemade sauce, chives</i> <i>coated with salmon and avocado (little spicy)</i>		12,00
197	SABOKADO^D Lachs, Avocado und Frischkäse/ <i>salmon, avocado, cream cheese</i>	9,00	10,00
199	SURUDOKU TUNA^{A,G} Tempura Garnelen, Avocado Chili, Thunfischtatar <i>tempura shrimps, avocado chili, tuna tartar</i>		12,50

JAVI SPEZIAL-SUSHI ROLLEN (5 STK.)

201	OGAWA ^{A,G,D} Garnelen in Tempura- antel mit Mango, Avocado, Frischkäse bedeckt mit Feuerlachs <i>tempura shrimps, mango, avocado, cream cheese, coated with flaméed salmon</i>	14,50
202	MATSUDA ^{A,D,G} gebratene Lachshaut, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit gekochten Garnelen, Daikon-Kresse, Tobiko und Reispapier <i>fried salmonskin, avocado, cream cheese, coated with black tiger shrimps, daikon, tobiko and ricepaper</i>	14,50
203	GOTO ^{A,D,G} Mango, Schnittlauch, Frischkäse und gebratene Lachshaut, ummantelt mit Feuerlachs <i>mango, chives, cream cheese, fried salmonskin, coated with flambéed salmon</i>	13,50
204	KONDO ^{A,C,D,G,H} Mango, Surimi*,Frischkäse und Schnittlauch, ummantelt mit Feuerthunfisch <i>mango, surimi, cream cheese, chives, coated with flambéed tuna</i>	14,00
205	MURAKAMI ^{A,B,C,D,G,H} Surimi*, Frischkäse, Gurken, Schnittlauch und Mango, ummantelt mit Lachs und Thunfisch <i>surimi, cream cheese, cucumber, chives, mango, coated with salmon and tuna</i>	14,00
206	SATO ^{A,D,G} Tempura-Garnelen, Frischkäse, Mango, Gurken und Schnittlauch, bedeckt mit Seeaal und Reispapier <i>tempura shrimps, cream cheese, mango, cucumber, chives, coated with seeael and ricepaper</i>	14,50

207	TANAKA ^{A,G} Butterkrebs, Karotten, Gurken, Chili und Mayonnaise <i>softshell crab, carrots, cucumber, chili and mayonnaise</i>	15,00
-----	---	-------

J A V I K N U S P E R R O L L E N *(crispy rolls 5 STK.)*

208	MIYAGI ^{A, B, C, D, G, H} Surimi*, Mango, Avocado, Frischkäse und Lachs in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with surimi, mango, avocado, cream cheese, salmon</i>	13,00
209	HAYASHI ^{A,D,G} Hähnchen, Avocado, Frischkäse und Mango in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with chicken, avocado, cream cheese, mango</i>	11,50
210	GENDA ^{A,D,G} Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Schnittlauch und Frischkäse in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with scallops, avocado, mango, chives, cream cheese</i>	14,50
211	HISAGI ^{A,D,G}  Avocado, Gurke, eingelegter Kürbis, Mango und Frischkäse in knusprigem Tempura-Mantel <i>crispy roll with avocado, cucumber, pickled pumpkin, mango, cream cheese</i>	11,00

S U S H I D O N *(sushi bowl)*

226	SAKE DON ^{A,G} Avocado, Lachs, Schnittlauch, Seetang, Sakurakresse, dazu Teriyaki und Mayonnaise auf Sushi-Reisbett <i>salmon, avocado, seaweed, chives, sakura, teriyaki, mayonnaise on rice</i>	20,00
227	TEKKA DON ^{A,G} Thunfisch, Gurken, Schnittlauch, Seetang, Sakurakresse mit Teriyaki-Sauce und Mayonnaise auf Sushi-Reisbett <i>tuna, cucumber, seaweed, chives, sakura, teriyaki, mayonnaise on rice</i>	23,00
228	UNAGIDON ^{A,G} Seeaal, Gurken, Seetang, Sakurakresse mit Teriyaki-Sauce und Mayonnaise auf Sushi-Reisbett <i>seaeel, cucumber, seaweed, sakura, teriyaki, mayonnaise on rice</i>	23,00

SASHIMI (FISCHSPEZIALITÄTEN OHNE REIS)

221	MAGURO SASHIMI ^F Thunfisch, Goma Wakame, Avocado und Sakura-Kresse <i>tuna, goma wakame, avocado, sakura cress</i> groß/ <i>big</i> (10 Stk./ <i>pcs.</i>) klein/ <i>small</i> (5 Stk./ <i>pcs.</i>)	25,00 15,50
223	SAKE SASHIMI ^F Lachs, Goma Wakame, Avocado und Sakurakresse <i>salmon, goma wakame, avocado, sakura cress</i> groß/ <i>big</i> (10 Stk./ <i>pcs.</i>) klein/ <i>small</i> (5 Stk./ <i>pcs.</i>)	23,50 14,50
224	SAKE KASAI ^{A,F} 8 Scheiben Feuerlachs, Avocado, Goma Wakame und Lachstatar <i>8 slices flambéed salmon, avocado, goma wakame, salmon tatar</i>	23,50
225	GEMISCHTES SASHIMI ^F 5 Scheiben Lachs, 5 Scheiben Thunfisch, Goma Wakame, Avocado <i>5 slices salmon, 5 slices tuna, goma wakame, avocado</i>	24,00
	SASHIMI MORIWASE 3 Scheiben Thunfisch, 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Wolfsbarsch, 3 Jakobsmuscheln, Ama Ebi, Ikura, Tobiko <i>3 slices tuna, 3 slices salmon, 3 slices loup de mer, scallops, ama ebi, ikura, tobiko</i>	33,00

GEMISCHTE SUSHIPLATTEN

411	IZUMI ^{A,B, C, D, G, H} 4x Nigiri: (2x Lachs, 2x Thunfisch), 8x California Maki mit Tobiko	17,50
-----	---	-------



	<i>4x nigiri: (2x salmon, 2x tuna), 8x California maki with tobiko</i>	
412	<u>KASHIWA</u> 8x Alaska Maki mit Tobiko, 8x Lachs Maki, 2x Lachs Nigiri <i>8x Alaska maki with tobiko, 8x salmon maki, 2x salmon nigiri</i>	17,50
413	<u>MATSUDO</u> ^{ABCGH} 4x Nigiri: (Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Scampi), Maki: 4x California mit Tobiko, 4x Lachs Maki, 4x Avocado Maki <i>4x nigiri: (salmon, tuna, loup de mer, shrimps)</i> <i>maki: 4x California with tobiko, 4x salmon maki, 4x avocado maki</i>	18,00
414	<u>CHIBA</u> ^D  Maki: 8x Avocado-Frischkäse-, 4x Paprika-, 4x Kürbis, 4x Spinat, 4x Gurken <i>maki: 8x avocado-cream cheese, 4x paprika, 4x pickled pumpkin</i> <i>4x spinach maki, 4x cucumber maki</i>	14,50
415	<u>SAPPORO</u> ^{ABCGH} (für 2 Pers.) 10x Nigiri: (2x Lachs, 2x Scampi, 2x Thunfisch, 2x Wolfsbarsch, 2x Eierstich), Maki: 8x California mit Tobiko 4x Lachs, 4x Thunfisch, 4x Avocado, 4x Gurken <i>10x nigiri: (2x salmon, 2x shrimps, 2x tuna, 2x loup de mer, 2x eggsting,</i> <i>maki: 8x California with tobiko, 4x salmon, 4x tuna, 4x avocado, 4x cucumber</i>	40,00
416	<u>OSAKA</u> ^{ABCGH} (für 2 Pers.) 4x Nigiri: (2x Lachs, 2x Lachskaviar), 2x Sake- Temaki, Maki: 8x Alaska mit Tobiko ,8x Lachs, 8x Sake Bogen Maki <i>4x nigiri: (2x salmon, 2x salmon caviar), 2x salmon temaki</i> <i>maki: 8x Alaska with tobiko, 8x salmon, 8x sake bogen</i>	42,50
417	<u>YOKOHAMA</u> ^{ABCGH} (für 2-3Pers.) 8x Nigiri: (2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Scampi, 2xWolfsbarsch) Maki: 8x California mit Tobiko, 4x Lachs, 4x Thunfisch, 4x Avocado, 4x Gurken, kleines gemischtes Sashimi <i>8x nigiri: (2x salmon, 2x tuna, 2x shrimps, 2x loup de mer))</i> <i>maki: 8x california with tobiko, 4x salmon, 4x tuna, 4x avocado, 4x cucumber</i> <i>small mixed sashimi</i>	51,00
418	<u>TOKYO</u> ^{ABCGH} (für 3-4 Pers.) 20x Nigiri: (4x Lachs, 4x Thunfisch, 4x Scampi, 4x Wolfsbarsch, 4x Eierstich), Maki: 4x Lachs, 4x Avocado, 4x Thunfisch, 4x Gurken, 8x California- Maki mit Tobiko <i>20x nigiri: (4x salmon, 4x tuna, 4x shrimps, 4x loup de mer, 4x eggsting)</i> <i>maki: 4x salmon, 4x avodado, 4x tuna, 4x cucumber, 8x California with tobiko</i>	63,00

D E S S E R T S

901	<u>NEM CHUOI</u> ^{D,G} Banane umhüllt in Teigmantel, serviert mit Vanilleeis und Früchte <i>banana coated in pastry crust, served with vanilla ice and fruits</i>	7,50
902	<u>COCO DUA</u> ^{D,G} Kokosbällchen gefüllt mit karamellisierten Kokosstreifen, dazu Vanilleeis und Früchte <i>coconut balls filled with caramelized coconut, with vanilla ice and fruits</i>	7,50
903	<u>CAFÉ VA KEM</u> ^D	5,00

eine Kugel Vanilleeis und Sahne mit Espresso¹
one scoop vanilla ice with whiped cream and espresso¹

904	MOCHIEIS^D (ab 2 Kugeln) japanisches Eis (Reismehl -Pralinen gefüllt mit Eiscreme) in den Sorten: Schoko, Erdbeer-Käsekuchen, Kokos, Mango, Matcha, Haselnuss <i>japanese ice: (rice flour filled with ice cram) sorts: chocolate, strawberry-cheesecake, coconut, mango, matcha, hazelnut</i>	3,00/Kugel
	<u>versch. EISSORTEN^D</u>	
911	Matcha/ <i>green tea ice</i>	4,00
912	schwarzes Sesam/ <i>black sesam ice</i>	4,00
913	Vanilleeis/ <i>vanilla ice</i>	2,50
905	<u>KEM THAP CAM</u> grüner Tee Eis, schwarzes Sesameis, Vanilleeis <i>green tea, sesam, vanilla</i>	8,00
906	<u>DESSERT MIX ZUM TEILEN</u> NEM CHUOI, COCO DUA, KEM THAP CAM <i>desserts for sharing</i>	19,00

Allergene: A= Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Erdnüsse= F= Sesam,
G=Glutenhaltig, H= Soja, I= Weichtiere
 = vegetarisch  = vegan