

				Getränke			
				Warme Getränke			
				Tasse Kaffee, schwarz ⁷		3,30	
				Cappuccino ^{7G}		3,60	
				Espresso ⁷		2,50	
				Tasse Tee (Kamille, Pfefferminze, Schwarzer Tee)		3,30	
				Kännchen Tee, mit hochwertigem Jasmin- oder Grüntee		3,60	
				doppelter Espresso ⁷		3,60	
				Bier			
				Bitburger (vom Fass)	0,3 l	3,30	0,4 l 3,70
				Radler (süß / sauer)	0,3 l	3,30	0,4 l 3,70
				Colabier	0,3 l	3,30	0,4 l 3,70
				Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,50	
				Benediktiner (hell / alkoholfrei)			0,5 l 4,50
				Weisswein trocken			
				Lugana Delibori NordItalia	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Weißer Burgunder	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Chardonnay Viognier (Brume Saline)	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Rose Siegbert Bimmerle	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Gavi Il Pozzo Italy	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Weißweinschorle (süß / sauer)			0,25 l 4,20
				Rotwein			
				Pueblo Viejo Rioja	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Württemberg Schwarzriesling, leicht fruchtig	0,1 l	3,50	0,25 l 5,90
				Rotweinschorle (süß / sauer)			0,25 l 4,20
				Schnaps			
				Grappa Cellini			2 cl 3,50
				Bambusschnaps			2 cl 3,50
				Williams Christ Birnenbrand			2 cl 3,50
				Ramazotti			4 cl 4,50
				Sake (kalt / warm)			4 cl 4,50
				Spirituosen			
				Pflaumenwein			4 cl 3,50
				Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnungen			
				A : Glutenhaltiges Getreide, B : Krebstiere, C : Eier, D : Fisch, F : Soja,			
				G : Milch/ Laktose, H : Schalenfrüchte, I : Sellerie, J : Senf, K : Sesamsamen,			
				L : Schwefeldioxid, W : Alle Sushi-Gerichte werden mit Ingwer, Soja-Sauce und			
				Wasabi serviert, kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.			
				1 : mit Farbstoff, 2 : mit Konservierungsstoff, 3 : mit Antioxidationsmittel,			
				4 : mit Geschmacksverstärker, 5 : gewachst, 6 : mit Süßungsmittel(n)			
				Irrtümer & Druckfehler vorbehalten.			
				Alle Preise sind inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.			

APERITIF <i>Aperitif</i>		
1. Aperol Spritz	6,50	
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
2. Hugo	6,50	
Holundersirup, Limette, Prosecco, Soda, Minze		
3. Lillet-Berry	7,00	
Lillet Rose, Wild Berry, Minze, Beeren		
4. Pimm's Cup	7,00	
Pimm's No 1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Minze, Limette		
5. Sommer-Schorle	6,50	
Aperol, Prosecco, Rose, Tonic Water		

Vorspeisen

SUPPEN <i>Suppen</i>		
1. Peking-Suppe ^C	4,50	hausgemacht
2. Gemüsesuppe ^F	4,50	vegan
3. Thai-Suppe ^F scharf		
mit Hühnerfleisch		
mit Garnelen ^B		
4. Hühnerglassnudelsuppe ^F	4,50	vietn. Art
5. Ha Cao Suppe ^B	5,00	

FINGER FOOD <i>Finger Food</i>		
7. Mini Frühlingsrolle ^A	4,50	vegetarisch (6 Stk.)
8. Hausgemachte Frühlingsrolle ^A		
mit Hühnerfleisch-Füllung		
9. Krabbenchips ^B	4,50	
V3. Vietnamesische Frühlingsrollen		
mit Schweinefleisch-Füllung		
S1. Yakitori (2 Stk.)	5,00	
Jap. Hähnchenspieße		
S2. Ebi Tempura ^B (3 Stk.)		
frittierte Garnelen		
S3. Gyoza (3 Stk.)	5,00	
Teigtaschen mit Hühnerfleisch-Gemüse-Füllung		
S5. Shiro-Tapasplatte ^{ABFK} (für 2 Personen)		
Ebi Tempura, Gyoza, Sommerrollen, Frühlingsrollen, Mini-Frühlingsrollen, Yakitori und Salat		
	19,90	

SALATE <i>Salate</i>		
90. Wakame ^K	5,00	Jap. Seetangsalat mit Sesam
Goma-Salat ^K gemischter Salat mit Sesamdressing		
93. vegetarisch	7,50	
96. mit Hühnchenbrust ^A	12,50	
94. mit Garnelen ^B	13,50	
V4. Sommerrollen - Goi Cuon (kalt)		
leichte Sommerrollen aus Reismudeln, Salat, Gurken, Mangostreifen und frischen Kräutern, umwickelt von hauchdünnem Reispapier. Serviert mit hauseigenem Dip und gerösteten Erdnüssen, wahlweise:		
mit Tofu		
mit knusprigem Hähnchenstreifen ^A		
mit Tempura-Garnelen ^B		
V8. Sommersalat - Nom	6,50	
Salat aus Karotten, Kohlrabi, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Angemacht in leichter Limettenvinaigrette		

Hauptspeisen

KLASSIKER <i>Klassiker</i>		
Gebratene Nudeln mit Eiern & Gemüse ^{ACF}		
Wahlweise mit:		
10. Gemüse	9,50	
16. Hühnerfleisch	12,50	
18. Knuspriges Hühnerfilet	12,90	
22. Knusprige Ente ^A	14,50	
24. Garnelen ^B	15,50	

Gebratener Reis mit Eiern & Gemüse ^C		
Wahlweise mit:		
11. Gemüse	9,50	
15. Hühnerfleisch	12,50	
17. Knuspriges Hühnerfilet	12,90	
21. Knusprige Ente ^A	14,50	
23. Garnelen ^B	15,50	

Chopsuey Sauce ^F		
Traditionelle dunkle würzige Soße mit frischem Gemüse & Jasminreis, wahlweise:		
12. Vegetarisch	10,50	
T1. Tofu	12,50	
30. Hühnerfleisch	12,50	
40. Knuspriges Hühnerfilet ^A	12,90	
50. Rindfleisch	13,50	
60. Knusprige Ente ^A	14,50	
70. Garnelen ^B	15,50	

Süss-Sauer Sauce ^{156A}		
Herzhafte Soße mit Gemüse-Früchte-Mischung & Jasminreis, wahlweise:		
31. Knuspriges Hühnerfilet ^A	12,90	
61. Knusprige Ente	14,50	
A1. Knuspriges Rotbarschfilet ^D	16,50	

Thai-Curry-Sauce ^{FG} scharf		
Cremiges Kokosmilchcurry mit frischem Gemüse & Jasminreis, wahlweise:		
14. Vegetarisch	10,50	
T2. Tofu	12,50	
32. Hühnerfleisch	12,50	
42. Knuspriges Hühnerfilet ^A	12,90	
52. Rindfleisch	13,50	
62. Knusprige Ente ^A	14,50	
72. Garnelen ^B	15,50	

Zitronengras-Chili-Sauce ^F scharf		
Frisches Gemüse in dunkler Soße, verfeinert mit dünn geschnittenem Zitronengras und scharfe Chilischote & Jasminreis, wahlweise:		
13. Vegetarisch	10,50	
T3. Tofu	12,50	
33. Hühnerfleisch	12,50	
43. Knuspriges Hühnerfilet ^A	12,90	
53. Rindfleisch	13,50	
63. Knusprige Ente ^A	14,50	
73. Garnelen ^B	15,50	

Mango-Curry-Sauce ^{FG} leicht scharf		
Pürierte Mango-Stücke, kombiniert mit pikantem Kokosmilchcurry, Gemüse & Jasminreis, wahlweise:		
25. Vegetarisch	10,50	
T5. Tofu	12,50	
35. Hühnerfleisch	12,50	
45. Knuspriges Hühnerfilet ^A	12,90	
55. Rindfleisch	13,50	
65. Knusprige Ente ^A	14,50	
75. Garnelen ^B	15,50	

EMPFEHLUNG DES HAUSES <i>Empfehlung</i>		
A1. Knuspriges Rotbarschfilet ^{ADFG}		
mit frischem Gemüse & Jasminreis, wahlweise:		
Süss-Sauer-Soße ¹⁵⁶		
Thai-Curry Soße ^G		
Knoblauch-Soße ^F		
A2. Würziges Rindfleisch mit Zwiebeln ^F		
mit Jasminreis		
A3. Bun		
Frisches Gemüse angebraten an aromatischen Zitronengras, Erdnüssen, Reismudeln und Koriander, dazu hausgemachte Sauce, wahlweise:		
Vegetarisch		
Rindfleisch		
Garnelen ^B		
A4. Grilled Salmon ^{DFK}	22,90	
Gegrilltes Wildlachs mit gebratenem Gemüse der Saison in hausgemachten japanischer Teriyaki-Sauce und Jasmin-Reis		
A5. Grilled Prawn ^{DFK}	24,90	
Gegrillte Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse der Saison in hausgemachter japanischer Teriyaki-Sauce, serviert mit frischem Salat und Jasmin-Reis		
A6. Nam Tuyet leicht scharf (vegetarisch)	17,90	
Gebratene weißer Fungus mit Gemüse, knusprigem Tofu in Zitronengras-Chilli-Sauce und Jasmin-Reis		
A7. Tom Xao Sa Ot ^{BFK} scharf	19,90	
Gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse in Zitronengras-Chilli-Sauce und Jasmin-Reis		

A8. Pho Xào ^{CF}		
Gebratene Reisbandnudeln, frisches Gemüse, Koriander, Ei, Röstzwiebeln & Limette, wahlweise:		
Vegetarisch		
Hühnerfleisch		
Knusprige Ente		
Garnelen ^B		
A9. Udon in Tokyo ^{AFK}		
Japanische Udon-Nudeln, gebraten mit Kräuterseitling, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja-Balsamico-Soße, wahlweise:		
Tofu		
Knuspriges Hühnerfleisch ^A		
Knusprige Ente		
Rindfleisch		
Garnelen ^B		

EXTRAS <i>Extras</i>		
Reis		
Soße (Chopsuey, Curry, Kungpao)		
Gebratene Nudeln/Reis (nur für warme Speisen)		
Kleiner Beilagensalat		
Kinderportion gebratene Nudeln		
Knuspriges Hühnerfilet		
Knusprige Ente		

SUSHI <i>Sushi</i>		
Alle Sushi-Gerichte werden mit Ingwer, Soja-Sauce und Wasabi serviert, kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.		

MAKI „gerollte Sushi“ (6 Stück)		
Mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer ^W		
301. Avocado ^K	4,90	vegan
302. Gurke ^K	4,90	vegan
303. Mango ^K	4,90	vegan
304. California ^B (Surimi)	4,90	
306. Sake ^D (Lachs)	5,50	
307. Sake Avocado ^D (Lachs, Avocado)	5,50	
308. Ebi ^B (Blanchierte Garnelen)	5,50	
310. Maguro ^D (Thunfisch)	5,50	

NIGIRI Ballen-Sushi“ (2 Stück)		
Mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer ^W		
401. Sake ^D (Lachs)	5,50	
402. Avocado ^K	4,90	
403. Kani ^B (Krebsfleischimitat „Surimi“)	4,90	
404. Ebi ^B (Blanchierte Garnelen)	5,50	
405. Maguro ^D (Thunfisch)	5,50	

URA MAKI „Inside-Out-Rolls“ (8 Stück)		
Mit Sesam bestreut ^{BDFKW}		
601. California ^{BK}	9,00	
Avocado, Gurke, Surimi, Sesam		
602. Alaska ^{DK}	9,50	
Lachs, Avocado, Sesam		
603. Maguro ^{DK}	9,50	
Thunfisch, Gurke, Sesam		
604. Ebi Tempura ^{BGK}	9,50	
Gebackene Garnelen, Gurke, Philadelphia, Sesam		
605. Vegan Ball ^K	9,50	
Avocado, Gurke, Mango, Sesam		
606. Yakitori ^{AGK}	9,50	
Hähnchenspieße, Gurke, Mango, Philadelphia, Sesam		
701. Ducky Style ^{AGK}	13,50	
Knusprige Ente, Mango, Philadelphia, bedeckt mit Avocado		
702. Taiyo ^{BDK}	10,50	
Surimi, Avocado, Gurke, ummantelt mit Lachs		
703. Dragon Fire ^{BDGK}	12,50	
Tempura Garnelen, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Lachs		
704. Phönix Fire ^{BDGK}	12,50	
Tempura Garnelen, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Thunfisch		
706. Buddha Roll ^{AGK}	12,50	
Spargel, Mango, Gurke, Philadelphia, bedeckt mit Avocado		
707. Futo Maki ^{BDGK} (6 Stk.)	13,50	
Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi, Gurke, Mango, Philadelphia		