



XIN CHÀO
VIETNAMESE & JAPANESE DINING

SPEISEKARTE
MENU







VORSPEISEN STARTERS

- | | | |
|-----|---|--------|
| 1 | Edamame gekochte & gesalzene Sojabohnen ^D  | 4,50 € |
| | Edamame cooked and salted soybeans | |
| 2 | Yasai Gyoza Gemüse-Teigtaschen ^A  | 4,00 € |
| | Yasai Gyoza vegetable dumplings | |
| 3 | Vegetarische Frühlingsrollen 7 Stk. knusprig gebacken mit Süß-Sauer-Dip ^A  | 3,00 € |
| | Vegetarian spring rolls 7 pieces. baked crispy with sweet and sour dip | |
| 5 | Ebi Tempura panierte Garnelen ^{A,B} | 6,00 € |
| | Ebi Tempura breaded shrimp | |
| 6 | Yakitori 3 Hähnchen-Spieße in Teriyaki-Sauce ^D | 5,50 € |
| | Yakitori 3 chicken skewers in teriyaki sauce | |
| 7 | Vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln & Gemüse | 4,50 € |
| | Vietnamese spring rolls with pork, glass noodles and vegetables | |
| 8 | Gyoza Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch ^A | 5,00 € |
| | Gyoza dumplings filled with chicken | |
| V9 | Mango Age gebackene Surimi & Mango in Seetang und Tempurateig ^{2,A,B} | 6,50 € |
| | Mango Age baked surimi & mango in seaweed and tempura batter | |
| V10 | Imo Age gebackene Süßkartoffel & Mango in Seetang und Tempurateig ^A | 6,50 € |
| | Imo Age baked sweet potato skin & mango in seaweed and tempura batter | |
| V11 | California Age gebackene Surimi & Avocado in Seetang und Tempurateig ^{2,A,B} | 6,50 € |
| | California Age baked surimi and avocado in seaweed and tempura batter | |
| V12 | Tsukune Hühnerhackfleisch Bällchen mit Teriyaki & Sesam am Spieß ^{D,J,A,B} | 5,50 € |
| | Tsukune minced chicken balls with teriyaki and sesame on skewers | |



SOMMERROLLEN / GOI CUON SUMMER ROLLS

Vietnamesische Sommerrollen in Reispapier ummantelt mit Salat und Hoisin - Dip ^{D,G}

Vietnamese summer rolls wrapped in rice paper with lettuce and hoisin - Dip

- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 9 | Avocado Sommerrolle Avocado summer roll | ✓ | 5,00 € |
| 10 | Hühnerbrust Sommerrolle Chicken breast summer roll | | 5,00 € |
| 11 | Scampi Sommerrolle Scampi summer roll | | 6,00 € |
| 12 | panierte Garnelen breaded shrimp | | 7,00 € |
| 14 | mit Entenbrust with duck breast | | 7,00 € |

SALAT SALAD

- | | | | |
|----|--|-----|--------|
| 13 | Wakame würziger Seealgensalat ¹ Wakame seaweed salad | ✓ | 4,50 € |
| 15 | Kimuchi scharfes koreanisches Kimchi Kimuchi spicy korean cabbage | ✓✓✓ | 4,50 € |

SUPPE SOUP

Thai Suppe Sauer-scharf Suppe mit Lemongras, Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln & Kokosmilch

Thai soup Sour-spicy soup with lemongrass, vegetables, coriander, Spring onions and coconut milk

- | | | | |
|----|---|----|--------|
| 16 | Tom Kar Gai mit Hühnerfleisch Tom Kar Gai with chicken | ✓✓ | 5,00 € |
| 17 | Tom Kar Gung mit Garnelen Tom Kar Gung with shrimps | ✓✓ | 6,00 € |

Miso Suppe Sojabohnensuppe mit Algen, Lauch Miso soup soybean soup with seaweed, leek

- | | | | |
|----|--|--|--------|
| 18 | Miso Tofu Tofu mit Pilzen ^D Miso tofu tofu with mushrooms | | 4,00 € |
| 19 | Miso Sake mit Pilzen & Lachs ^{B,D} Miso sake with mushrooms and salmon | | 5,00 € |



HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

SUPPENSPEZIALITÄTEN SOUP SPECIALTIES

PHỞ Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn & Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln & Koriander
Traditional Vietnamese flat rice noodles in a strong broth from soup chicken & beef, refined with spring onions & coriander

- | | | |
|----|---|---------|
| 20 | Phở Bò mit Rindfleisch Phở Bò with beef | 13,00 € |
| 21 | Phở Gà mit Hühnerbrust Phở Gà with chicken breast | 13,00 € |
| P1 | Phở Tofu mit Tofu Phở Tofu with tofu | 12,00 € |

UDON Japanische Weizennudeln Suppe mit Seetang, Gemüse, Pilzen ^A
Japanese wheat noodle soup with seaweed, vegetables, mushrooms

- | | | |
|----|--|---------|
| 22 | Inari Udon frittierte Tofutasche ^D Inari Udon fried tofu pocket  | 11,00 € |
| 23 | Tori Udon Hähnchen Teriyaki ^D Tori Udon Chicken Teriyaki | 13,00 € |
| 24 | Tempura Udon Garnelen Tempura ^A Tempura udon shrimp tempura | 13,00 € |

RAMEN Japanische Ramen- Nudelsuppe mit Hühnerbrühe, Lauchzwiebeln, Gemüse, Sojasprossen, Ohrappenpilz, Ei, Seetang ^{A,C,D}
Japanese ramen noodle soup with chicken broth, spring onions, vegetables, Bean sprouts, ear lobe fungus, egg, seaweed

- | | | |
|----|--|---------|
| 25 | Tonkotsu Teriyaki Ramen mit Hähnchen Teriyaki with Chicken Teriyaki | 13,00 € |
| 26 | Tonkotsu Ebi Ramen mit Garnelen ^B with shrimps | 15,00 € |
| 27 | Shoyu Teriyaki Ramen mit Hähnchen Teriyaki with Chicken Teriyaki | 13,00 € |
| 28 | Shoyu Ebi Ramen mit Garnelen ^B with shrimps | 15,00 € |
| 29 | Miso Teriyaki Ramen mit Hähnchen Teriyaki with Chicken Teriyaki | 13,00 € |
| 30 | Miso Ebi Ramen mit Garnelen ^B with shrimps | 15,00 € |

Tonkotsu: Fett, cremig, vollmundig und fast sahnige Brühe
Fat, creamy, full-bodied and almost creamy broth

Shoyu: Sojasaucen Ramen, eine klare, leicht salzige Brühe
Soy sauce ramen, a clear, slightly salty broth

Miso: fermentierte japanische Sojapaste, herzhaft und leicht süß
fermented Japanese soy paste, savory and slightly sweet



BÚN NAM BỘ - REISNUDEL - NAM BO STYLE RICE NOODLE

Auf warmen Reisnudeln mit frischem Salat, Röstzwiebeln & Erdnüssen in Lemon-Dressing ^{B,J,G}

On warm rice noodles with fresh salad, fried onions and peanuts in lemon dressing

31	Bún Nem mit Schweinefleisch-Frühlingsrollen with pork spring rolls	12,00 €
32	Bún Bò mit Rindfleisch with beef	12,00 €
33	Bún Gà mit Hühnerfleisch with Chicken	12,00 €
S2	Bún Gà Xù mit paniertem Hähnchen ^A with breaded chicken	14,00 €
S3	Bún Tôm mit Garnelen ^A with shrimp	15,00 €

PHỞ CURRY - Reisbandnudeln Kokos-Curry 🌶️ Flat rice noodles, coconut curry

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse und Salat auf vietnamesischen Reisbandnudeln ^{E,D}

Creamy coconut curry sauce with vegetables and salad on Vietnamese flat rice noodles

P2	Phở Curry Tofu mit Tofu with tofu 	11,00 €	P6	Phở Curry Tôm	15,00 €
P3	Phở Curry Gà	12,00 €		mit Garnelen ^B with shrimp	
	mit Hühnerfleisch with Chicken		P7	Phở Curry Cá	17,00 €
P4	Phở Curry Bò mit Rindfleisch with beef	13,00 €		mit Lachsfilet ^B with Salmon fillet	
P5	Phở Gà Xù mit paniertem Hähnchen ^A	14,00 €	P8	Phở Curry Vịt	15,00 €
	with breaded chicken			mit Ente ^B with duck	

PHỞ DUNKLE SAUCE - Reisbandnudeln

Flat rice noodles with vegetables, salad and dark sauce

Reisbandnudeln mit Gemüse, Salat und dunkler Sauce ^{DM}

M2	Phở Tofu mit Tofu with tofu 	11,00 €	M6	Phở Tôm	15,00 €
M3	Phở Gà mit Hühnerfleisch with chicken	12,00 €		mit Garnelen ^A with shrimp	
M4	Phở Bò mit Rindfleisch with beef	13,00 €	M7	Phở Cá	17,00 €
M5	Phở Gà Xù	14,00 €		mit Lachsfilet ^A with salmon fillet	
	mit paniertem Hähnchen ^A with breaded chicken		M8	Phở Vịt	15,00 €
				mit Ente ^A with duck	



UDON NUDELN DUNKLE SAUCE Udon Noodles with dark Sauce ^{DM}

U2	Udon Tofu mit Tofu with tofu 	11,00 €	U6	Udon Shrimps mit Garnelen ^A with shrimp	15,00 €
U3	Udon Chicken mit Hühnerfleisch with chicken	12,00 €	U7	Udon Crispy Salmon mit knusprigem Lachsfilet ^A with crispy salmon fillet	17,00 €
U4	Udon Beef mit Rindfleisch with beef	13,00 €	U8	Udon Duck mit Ente ^A with duck	15,00 €
U5	Udon Crispy Chicken mit paniertem Hähnchen ^A with breaded chicken	14,00 €			

REISGERICHTE RICE DISHES

TERIYAKI SAUCE

34	Tori Teriyaki ^{DC} gegrilltes Hähnchen, Teriyaki Sauce, mit Salatbeilage & Reis grilled chicken, teriyaki sauce, with side salad & rice	14,00 €
35	Duck Teriyaki ^{DC} knusprige Ente, Teriyaki Sauce, mit Salatbeilage & Reis crispy duck, teriyaki sauce, with side salad & rice	15,00 €
36	Sake Teriyaki ^{DC} gebratenes Lachsfilet, Teriyaki Sauce, mit Salatbeilage & Reis fried salmon fillet, teriyaki sauce, with side salad & rice	17,00 €

DUNKLE SAUCE mit Gemüse und Salat, Reis ^{DM} DARK SAUCE with vegetables and salad, rice

W2	Tofu Dark mit Tofu Tofu dark Sauce with tofu 	10,00 €
W3	Chicken Dark mit Hühnerfleisch Chicken dark Sauce with chicken	11,00 €
W4	Beef Dark mit Rindfleisch Beef dark Sauce with beef	12,00 €
W5	Duck Dark mit Ente Duck dark Sauce with duck	15,00 €
W6	Scampi Dark mit Garnelen Shrimp dark Sauce with shrimp	15,00 €
W7	Crispy Chicken Dark mit paniertem Hähnchen Crispy Chicken dark Sauce with breaded chicken	13,00 €
W8	Salmon Dark mit Lachsfilet Salmon dark Sauce with salmon	17,00 €



ROTER CURRY



Cremige Kokosmilch, rotes Curry, Zitronengras, Gemüse und Salat, Reis ^{D,E}
 RED CURRY Creamy coconut milk, red curry, lemongrass, vegetables and salad, rice

37	Tofu Curry mit Tofu with tofu 	10,00 €
38	Chicken Curry mit Hühnerfleisch with chicken	11,00 €
39	Beef Curry mit Rindfleisch with beef	12,00 €
40	Duck Curry mit Ente with duck	15,00 €
41	Scampi Curry mit Garnelen ^B with shrimp	15,00 €
K2	Crispy Chicken Curry mit paniertem Hähnchen ^A with breaded chicken	13,00 €
K3	Salmon Curry mit Lachsfilet ^B with salmon	17,00 €

ERDNUSS CURRY

Cremige Kokosmilch, Salat & Gemüse, Erdnuss Curry, Erdnüsse, Reis ^{D,E,G}
 Peanut curry Creamy coconut milk, salad & vegetables, peanut curry, peanuts, rice

42	Tofu Peanut mit Tofu with tofu 	10,00 €
43	Chicken Peanut mit Hühnerfleisch with chicken	11,00 €
44	Beef Peanut mit Rindfleisch with beef	12,00 €
45	Duck Peanut mit Ente with duck	15,00 €
46	Scampi Peanut mit Garnelen ^B with shrimp	15,00 €
K4	Crispy Chicken Peanut mit paniertem Hähnchen ^A with breaded chicken	13,00 €
K5	Salmon Peanut mit Lachsfilet ^B with salmon fillet	17,00 €



SUSHI

NIGIRI

JE 2 STÜCK 2 pieces each

- 47 **Maguro** roter Thunfisch ^B red tuna  5,50 €
- 48 **Sake** Lachs ^B red 5,50 €
- 49 **Ebi** gekochte Garnele ^B cooked shrimp 5,50 €
- 50 **Ebi Gunkan** gehackte Garnele ^{B,C} chopped shrimp 6,00 €
- 51 **Tobiko Gunkan** Flugfisch Kaviar ^B Flying fish caviar 5,00 €
- 54 **Tuna Gunkan** gekochter Thunfisch ^{B,C} cooked tuna 5,50 €
- 55 **Unagi** gegrillter Flusssaal ^{B,B} grilled river eel 6,50 €
- 56 **Abo** Avocado avocado  4,50 €
- 57 **Sake Yaki Gunkan** gekochter Lachs ^{B,C} cooked salmon 5,50 €
- 58 **Aburi Sake** flambierter Lachs ^{B,C,D} Flambéed salmon 6,00 €
- 59 **Aburi Maguro** flambierter Thunfisch ^{B,C,D} Flambéed tuna 6,00 €

MAKI SUSHI



JE 6 STÜCK 6 pieces each

- 60 **Negi Ebi** gehackte Garnele ^{B,C} chopped shrimp 5,00 €
- 61 **Kappa Maki** Gurke, Sesam ^C Cucumber, sesame  4,00 €
- 62 **Avocado Maki** Avocado avocado  4,00 €
- 63 **Oshinko** eingelegter Rettich pickled radish  4,00 €
- 64 **Kampyo** eingelegter Kürbis ^D Pickled Pumpkin  4,00 €
- 65 **Negi Salmon** gekochter Lachs ^{B,C} cooked salmon 5,00 €
- 66 **Sake Maki** Lachs ^B salmon 5,00 €
- 67 **Hawaii Maki** Lachs, Avocado ^B salmon, avocado 5,00 €
- 68 **Tekka Maki** roter Thunfisch ^B red tuna 5,00 €
- 69 **Ebi Abo** Garnelen, Avocado ^B shrimp, avocado 5,00 €
- 70 **New York Maki** Räucherlachs, Frischkäse ^{B,E} Smoked salmon, cream cheese 5,00 €
- 71 **Negi Tuna** gekochter Thunfisch ^{B,C} cooked tuna 5,00 €

INSIDE-OUT ROLL MIT SESAM ^J with Sesame

Oder mit Tobiko ¹ + 1,00 € / Rolle Aufpreis

Or with Tobiko ¹ + €1.00 / roll surcharge

JE 8 STÜCK 8 pieces each

- 72 **Kappaphila** Gurke, Frischkäse ^E Cucumber, cream cheese  7,00 €
- 73 **Abophila** Avocado, Frischkäse ^E avocado, cream cheese  7,00 €
- 74 **Okinawa** Mango, Frischkäse & Rucola ^E Mango, cream cheese and arugula  7,00 €
- 75 **Veggie** Gurke, Avocado, Kürbis, Frischkäse ^{E,D} Cucumber, avocado, pumpkin, cream cheese  7,00 €
- 76 **Green Mix** Avocado, Gurke, Paprika, Rucola ^{E,D} Avocado, cucumber, paprika, arugula 7,00 €
- 77 **California** Surimi, Avocado, Gurke, Mayo ^{2,B,C} Surimi, avocado, cucumber, mayo 9,00 €
- 78 **Alaska** Lachs, Gurke, Avocado ^B Salmon, cucumber, avocado 9,00 €
- 79 **Yakitori** Hähnchenteriyaki ^D Chicken teriyaki 9,00 €
- 80 **Atlantic** Thunfisch, Avocado, Gurke ^B Tuna, avocado, cucumber 9,00 €
- 81 **Spicy Salmon** Lachs, Gurke, Lauch, Chilli-Mayo ^{B,C}  9,00 €
- 82 **Mango Dream** Lachs, Frischkäse, Mango ^{E,B} Salmon, cream cheese, mango 9,00 €
- 83 **Spicy Tuna** Thunfisch, Gurke, Lauch, Chili-Mayo ^{B,C}  9,00 €
- 84 **Salmon Salad** gekochter Lachs, Avocado, Gurke ^{B,C} cooked salmon, avocado, Cucumber 9,00 €
- 85 **Osaka** Lachs, Avocado, Frischkäse ^{B,E} Salmon, avocado, cream cheese 9,00 €
- 86 **Salmonruco** Lachs, Gurke, Frischkäse, Rucola ^{B,E} Salmon, cucumber, cream cheese, arugula 9,00 €
- 87 **Cali Ebi** Scampi, Lachs, Avocado, Mayonnaise ^{B,C} scampi, salmon, avocado, mayo 9,00 €
- 88 **Tempora Roll** panierte Garnelen, Avocado, Chili-Mayonnaise ^{A,B,C}  9,00 €
- 89 **Tuna Salad** gekochter Thunfisch, Avocado, Gurke ^{B,C} cooked tuna, Avocado, cucumber 9,00 €



FRIED ONION ROLLS A,F2,C,D

Gekochte und vegetarische Sushi Rolls mit Röstzwiebelmantel, Mayo & Teriyaki Soße
Cooked and vegetarian sushi rolls with fried onion coating, mayo & teriyaki sauce

JE 8 STÜCK 8 pieces each

- | | |
|--|---------|
| F1 Veggi fried Paprika, Gurke, Avocado <small>Paprika, cucumber, avocado</small> ✓ | 8,00 € |
| F2 Green fried Paprika, Gurke, Avocado, Frischkäse, Rucola <small>Paprika, cucumber, avocado, cream cheese, arugula</small> ✓ | 8,00 € |
| F3 Tuna fried gekochter Thunfisch, Gurke, Avocado <small>cooked tuna, cucumber, avocado</small> 🌶️ | 10,00 € |
| F4 Salmon fried gekochter Lachs, Gurke, Avocado <small>cooked salmon, cucumber, avocado</small> 🌶️ | 10,00 € |
| F5 Kani fried Surimi, Gurke, Avocado <small>Surimi, cucumber, avocado</small> | 10,00 € |
| F6 Yakitori fried Hühnerfleisch, Avocado <small>Chicken, avocado</small> | 10,00 € |
| F7 Ebi fried panierte Garnelen, Avocado <small>breaded shrimp, avocado</small> 🌶️ | 10,00 € |

SPECIAL HOMEMADE ROLLS

CRUNCHY SUSHI ROLL A,F2,C,D

mit Gurke, Koriander, Teriyaki, Röstzwiebeln und knusprige Nuss-Panade-Mantel, (leicht scharf) und:
with cucumber, coriander, teriyaki, fried onions and crispy nut breading Coat, (slightly spicy) and:

JE 8 STÜCK 8 pieces each

- | | |
|--|---------|
| F9 Crunchy Green Mix Avocado, Paprika <small>avocado, paprika</small> ✓ | 12,00 € |
| 90 Crunchy Vegan Avocado <small>avocado</small> ✓ | 12,00 € |
| 91 Crunchy Salmon Lachs <small>salmon</small> 🌶️ | 13,00 € |
| 92 Crunchy Tuna Thunfisch <small>tuna</small> 🌶️ | 13,00 € |
| 93 Crunchy Ebi Garnelen <small>shrimp</small> 🌶️ | 13,00 € |



SPECIAL SUSHI ROLL

JE 8 STÜCK 8 pieces each

- | | | |
|-----|---|---------|
| 94 | Ebi Royal gehackte, marinierte Garnelen mit Avocado im Feuerlachs Mantel, leicht scharf ^{B,C,E,D}  | 16,00 € |
| | chopped, marinated shrimp with avocado in a fire salmon coating, slightly spicy | |
| 95 | Rainbow Surimi, Mango, Gurke umhüllt von zartem Lachs, Thunfisch, Avocado und Tobiko ^{1,2,D,E,I,C} | 16,00 € |
| | Surimi, mango, cucumber wrapped in tender salmon, tuna, avocado and tobiko | |
| 96 | Ebi Fancy Garnelen, Gurke, eingelegte Rettich, Koriander & Röstzwiebeln, bedeckt mit Avocado, leicht scharf ^{B,C,E,D}  | 16,00 € |
| | Shrimp, cucumber, pickled radish, coriander & fried onions, covered with avocado, slightly spicy | |
| 97 | Crispy Tiger Garnelen im Tempuramantel mit Mango, Gurke und Frischkäse im Lachs-Mantel ^{A,B,C,E,D} | 16,00 € |
| | Shrimp in a tempura coating with mango, cucumber and cream cheese in a salmon coating | |
| 98 | Helen Fire Panierte Garnelen mit Avocado im Feuerlachs-Mantel, leicht scharf ^{A,B,C,E,D} | 16,00 € |
| | Breaded shrimp with avocado in a fire salmon coating, slightly spicy | |
| 99 | Smoked Salmon Gegrillter Flusaaal, Frischkäse, Lachs, Gurke und Tokiko im geräuchertem Lachsmantel ^{B,C,E,D} | 16,00 € |
| | Grilled river eel, cream cheese, salmon, cucumber and tokiko in a smoked salmon coating | |
| 100 | Dragon Roll Panierte Garnelen mit Mayonnaise, Avocado und Gurke, umhüllt mit gegrilltem Flusaaal ^{A,B,C,D,E}  | 16,00 € |
| | Breaded shrimp with mayonnaise, avocado and cucumber, coated with grilled river eel | |
| 101 | Sweety Tunama Surimi, Frischkäse, Gurke, Avocado und gekochter Thunfisch mit Tofumantel ^{B,C,D,E,2} | 16,00 € |
| | Surimi, cream cheese, cucumber, avocado and cooked tuna with tofu coating | |
| 105 | Softshell Gebackene Weichschalenkrabbe mit Chili-Mayo, Avocado im Aalmantel, leicht scharf ^{B,C,D,E,2}  | 16,00 € |
| | Baked soft-shell crab with chili mayo, avocado in eel coating, slightly spicy | |

FUTO SUSHI - DICKE SUSHIROLLEN THICK SUSHI ROLLS JE 5 STÜCK 5 pieces each

- | | | |
|-----|---|--------|
| 102 | Futo Maki gemischte Zutaten ^B mixed ingredients | 7,00 € |
| 103 | Futo Ebi panierte Garnele mit Chili-Mayo, Avocado ^{A,B,C} breaded shrimp with chili mayo, avocado  | 7,00 € |
| 104 | Futo Chicken gebackenes Hühnchen & Gurke, Chilli Mayo ^{A,C} baked chicken and cucumber, chilli mayo  | 7,00 € |



BAKED ROLLS große frittierte Spezial Rolle im Tempuramantel large fried special roll in a tempura coating

JE 10 STÜCK 10 pieces each

106	Veggie Baked	Avocado, Mango mit Frischkäse ^{A,C,D,E}	Avocado, mango with cream cheese 	12,00 €
107	Salmon Baked	Lachs, Avocado mit Frischkäse ^{A,C,B,D,E}	Salmon, avocado with cream cheese	14,00 €
108	Torpedo Baked	panierte Garnelen & Avocado ^{A,C,B,D,E}	breaded shrimp and avocado 	14,00 €
109	Tuna Baked	Gekochter Thunfisch, Frischkäse, Avocado ^{A,C,B,D,E}	Cooked tuna, cream cheese, avocado	14,00 €
E2	Duck Baked	Ente Barbecue, Mango, Avocado ^{A,C,D,E}	Duck barbecue, mango, avocado 	14,00 €
E3	Chicken Baked	Hähnchenfleisch, Avocado ^{A,C,D,E}	Chicken, avocado 	14,00 €
E4	Negi Ebi Baked	gehackte Garnelen, Avocado ^{A,C,B,D,E}	chopped shrimp, avocado	14,00 €
E5	Sake Yaki Baked	gekochter Lachs, Mango, Avocado ^{A,C,B,D,E}	cooked salmon, mango, avocado	14,00 €

SASHIMI Meeresfrüchte ohne Reis. - Roh oder flambiert Seafood without rice. - Raw or flambéed

JE 9 SCHEIBEN 9 slices each

110	Sashimi Salmon	Lachs ^B	salmon	20,00 €
111	Sashimi Tuna	Thunfisch ^B	tuna	24,00 €
112	Sake Maguro	Lachs & Thunfisch ^B	salmon & tuna	22,00 €
114	Sashimi Salmon Aburi	Flambierter Lachs ^{J,D,B,C}	Flambéed salmon	20,00 €
115	Sashimi Tuna Aburi	Flambierter Thunfisch ^{J,D,B,C}	Flambéed tuna	24,00 €



SUSHI KOMBINATIONEN

- 116 **Niwa** 6 Maki: Lachs, Gurke, 4 California, 1 Lachsnigiri ^{2,B,C,I} 6 maki: salmon, cucumber, 4 California, 1 salmon nigiri **10,00 €**
- 117 **Sansai** 12 Maki : Gurke, Avocado, Rettich, Kürbis, Inside-Out: 8 Gurke- Avocado- Frischkäse-Rucola ^{E,I,D}  **11,00 €**
12 Maki: cucumber, avocado, radish, pumpkin, Inside-Out: 8 cucumber-avocado-cream cheese-rucola
- 118 **Salmon Mix** 6 Hawaii Maki, 2 Lachsnigiri, 4 Salmonruco ^{E,I,B} 6 Hawaii Maki, 2 Salmon Nigiri, 4 Salmon Ruco **12,00 €**
- 119 **Nara** 12 Maki: Hawaii, Surimi-Avocado, Sake, Tuna, 3 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnele ^{2,B} **15,00 €**
12 Maki: Hawaii, surimi avocado, sake, tuna, 3 Nigiri: salmon, tuna, shrimp
- 120 **Osaka** 6 Maki: Lachs, Gurke & 8 California Roll, 2 Nigiri: Lachs, Thunfisch ^{I,2,B,C} **15,00 €**
6 Maki: Salmon, Cucumber & 8 California Roll, 2 Nigiri: Salmon, Tuna
- 121 **Makiset** 12 Maki : Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Inside-Out: 4 Alaska -, 4 California Tobiko ^{I,2,1,B,C} **15,00 €**
12 Maki: salmon, tuna, avocado, cucumber, inside-out: 4 Alaska -, 4 California Tobiko
- 122 **Edo** 5 Nigiri: Sake, Feuerlachs, Tuna, Ebi, Unagi, 8 Inside Out: California2 -, Alaska Tobiko ^{I,2,1,B,C} **18,00 €**
5 Nigiri: Sake, Fire Salmon, Tuna, Ebi, Unagi, 8 Inside Out: California2 -, Alaska Tobiko
- 123 **Kuro (für 2 Personen)** 48 Stück gemischt aus Maki und Inside Out ^{I,2,1,B,C,E} **35,00 €**
(for 2 people) 48 pieces mixed from Maki and Inside Out
- 124 **Nagano (für 2 Personen)** 8 Scheiben Lachs-Tuna Sashimi, 12 Stück Maki, 6 Stk. Nigiri, 16 Stk. Inside Out ^{I,2,1,B,C,E} **50,00 €**
(for 2 people) 8 slices of salmon tuna sashimi, 12 pieces of maki, 6 pieces of nigiri, 16 pieces of inside out
- 125 **Bento Classic** Algensalat, Hähnchen Teriyaki, 1 Ebinigiri, 1 Sakenigiri, 3 Lachsmaki, 3 Avocadomaki, 4 California Tobiko, 1 Mochi ^{2,B,C,I,D} Seaweed salad, chicken teriyaki, 1 ebinigiri, 1 sakenigiri, 3 salmon maki, 3 avocado maki, 4 California tobiko, 1 mochi **16,00 €**
- 126 **Bento DeLuxe** Algensalat, Hähnchen Teriyaki, 3 Lachsmaki, 3 Tuna Maki, 4 California Tobiko, 1 Sake Nigiri, 1 Tuna Nigiri, 6 Lachs-Tuna Sashimi, 2 Mochi ^{2,B,C,I,D} Seaweed salad, chicken teriyaki, 3 salmon maki, 3 tuna maki, 4 California tobiko, 1 sake nigiri, 1 tuna nigiri, 6 salmon tuna sashimi, 2 mochi **22,00 €**
- 139 **Sushi for 3** 12 Stk. Maki, 24 Stk. Inside Out, 12 Stk. Nigiri, 12 Scheiben Lachs-Tuna Sashimi, 1 Baked Roll ^{I,2,1,B,C,E} **80,00 €**
12 pieces maki, 24 pieces inside out, 12 pieces nigiri, 12 slices of salmon tuna sashimi, 1 baked roll

Allergene: A=Weizen, B=Fisch & Krebstiere, C=Eier, D=Soja, E=Milch, F=Mandeln, G=Erdnüsse, I=Senf, J=Sesam, M=Austern & Muscheln, F2=Cashewnuss

Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe, 2=Krebstischimitat aus Fischmuskelleiweiß geformt, 3=Süßungsmittel, 4=Phenylalaninquelle, 5=Koffeinhaltig, 7=mit Konservierungstoffen, 8=mit Antioxidationsmittel, 10=Chininhaltig.
Preise inkl. MwSt. und Bedienung. Druckfehler vorbehalten.

Allergens: A=Wheat, B=Fish & Crustaceans, C=Eggs, D=Soy, E=Milk, F=Almonds, G=Peanuts, I=Mustard, J=Sesame seeds, M=Oysters & mussels, F2=Cashew nuts

Additives: 1=coloring, 2=imitation crab meat formed from fish muscle protein, 3=sweetener, 4=source of phenylalanine, 5=contains caffeine, 7=contains preservatives, 8=contains antioxidant, 10=contains quinine.
Prices include VAT and service. Subject to printing errors.



EXTRAS

Ingwer Ginger	1,00 €
Extra Sauce verschiedene Saucen different sauces	1,00 €
Currysauce oder Austernsauce Curry sauce or oyster sauce	2,00 €

DESSERT

127	Mochi jap. Reiskuchen mit cremiger Füllung ^{A,E,1}	5,00 €
	Japanese rice cake with creamy filling	
129	Panierte Bananen mit Honig & Mandeln ^{A,F}	5,00 €
	Breaded bananas with honey and almonds	
130	Sesambällchen mit roter Bohnenfüllung ^{A,J}	5,00 €
	Sesame balls with red bean filling	

GETRÄNKE DRINKS

Alkoholfreie Non-alcoholic	0,3 L
Cola ¹	3,00 €
Cola Zero ^{1,3,4,5}	3,00 €
Fanta ^{1,7,8}	3,00 €
Eistee ^{1,3,6} Iced tea	3,00 €
Sprudel Wasser Sparkling water	2,50 €
Stilles Wasser water	2,50 €
Flasche Wasser Soda Bottle 0,7L	5,50 €
Stilles Wasser water 0,7L	5,50 €

Säfte juices	0,3 L
Apfelsaft Apple juice	4,00 €
Apfelsaftschorle Apple juice with sparkling water	4,00 €
Lycheesaft Lychee juice	4,00 €
Lycheesaft Schorle Lychee juice with sparkling water	4,00 €
Mangosaft Mango juice	4,00 €
Mangosaftschorle Mango juice with sparkling water	4,00 €

Bier beer	0,3 L
Bier beer	3,50 €
Asiatisches Bier asian beer	4,00 €
Wein wine	0,2 L
Rotwein red wine	7,00 €
Weißwein white wine	7,00 €
Flasche Wein 0,75 L Bottle of wine 0,75 L	21,00 €
Vietnam Wolka 0,2 L	3,00 €

Warme Getränke Warm drinks

Kaffee coffee	3,00 €
Vietnamesischer Kaffee Cà Phê Sữa Đá	4,50 €
Minze Tee mint tea	3,00 €
Ingwer Tee ginger tea	3,00 €
Grüner Tee green tea	3,00 €





XIN CHÀO

VIETNAMESE & JAPANESE DINING

☎ **02832 - 97 516 66**

Bahn Straße 4 • 47623 Kevelaer

www.xin-chao-sushi.eatbu.com



xinchaorestaurant.kev



@xinchaorestaurant.kev