

Vorspeisen

01. Miso suppe

Tofu, Lachs, Algensalat
5,90€

02. Wakamesalat

(Algensalat, Ingwer, Wasabi, Sesam und Teriyaki-Dip)

L) Lachs flambiert 12,90€
T) Thunfisch flambiert 12,90€
J) Jakobsmuscheln flambiert 15,90€

03. Saté

T) Tofu und Hoisin-Dip (5 Stk.) 5,90€
R) Rindfleisch und Erdnuss-Dip (2 Stk.) 6,90€
H) Hühnerfleisch und Erdnuss-Dip (2 Stk.) 5,90€
G) Riesengarnelen und Hoisin-Dip (3Stk.) 7,90€

04. Vietnamesische Frühlingsrollen

mit Ei, Hühnerfleisch, Gemüse, Sweet Chili-Dip (2 Stk.)
4,90€

05. Vegetarische Frühlingsrollen

mit Gemüse, Sweet Chili-Dip (5Stk.)
3,90€

06. Garnelen -Tempura

mit Sweet Chili-Dip (5Stk.)
7,90€

07. Gyoza

mit Gemüse, Hühnerfleisch, und Sweet Chili-Dip (4 Stk.)
4,90€

08. Tom Yum- Suppe

mit Kokosmilch, Gemüse und gegrilltem/n

T) Tofu 5,90€
H) Hühnerfleisch 6,90€
G) Riesengarnelen 7,90€

Vorspeisen

09. Sommerrollen

gefüllt mit Reismudeln, Kräutern, Gurke und Koriander
mit Hoisin-Dip oder Limetten-Vinaigrette

T) Tofu gegrillt 5,90€

H) Hühnerfleisch gegrillt 5,90€

G) Riesengarnelen gegrillt 6,90€

10. Fingerfood (Empfehlung für 2 Personen)

Sommerrollen mit Tofu, 2 gegrillte Riesengarnelen, 2 Gyoza, 2 Vegetarische Führungsrolle
dazu Sweet Chili-Dip, Erdnuss-Dip oder Hoisin-Dip,
15,90€

11. Edamame

5,90€

Kinder Menü

Kids Menü 1 9,00€

2 gegrillte Hühnerfleischspieße mit Teriyaki-Dip und
Süßkartoffeln

Kids Menü 2 11,00€

3 Garnelen Tempura mit Teriyaki-Dip und
Süßkartoffeln

Kids Menü 3 9,00€

mit kross gebackenem Hähnchen und Pommes + süß-
sauer

Kids Menü 4 9,00€

5 Stück Hähnchenbällchen und Pommes + süß-sauer

Hauptspeisen

12. Grüner Papayasalat
mit gegrillten Riesengarnelen, vietnamesischen Kräutern,
dazu hausgemachte Limetten-Vinaigrette, geröstete Erdnüsse
und knusprigem Reispapier
14,90€

13. Gemischter Salat
mit Mangowürfeln und hausgemachter Limetten-Vinaigrette 11,90€

H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€
G) Riesengarnelen gegrillt 5,50€
L) Lachs gegrillt 6,50€
T) Thunfisch gegrillt 7,00€
E) Ente frittiert 4,50€

14. Gebratener Reis mit Gemüse und Ei 11,90€

T) Tofu 3,00€
H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€
GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€
R) Rindfleisch 4,50€
G) Riesengarnelen 5,50€
E) Ente frittiert 4,50€

15. Gebratener Nudeln mit Gemüse und Ei 11,90€

T) Tofu 3,00€
H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€
GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€
R) Rindfleisch 4,50€
G) Riesengarnelen 5,50€
E) Ente frittiert 4,50€

16. Gebratene Udon-Nudeln mit Ei und Gemüse 11,90€

T) Tofu 3,00€
H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€
GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€
R) Rindfleisch 4,50€
G) Riesengarnelen 5,50€
E) Ente frittiert 4,50€

Hauptspeisen

17. Bun Met (lauwarm)

Traditionelle vietnamesische Reisnudeln
serviert mit frischem Kräutersalat und hausgemachter Limetten-Vinaigrette,
verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam 11,90€

T) Tofu 3,00€

H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€

R) Rindfleisch 4,50€

G) Riesengarnelen 5,50€

Fr) Veg. oder Vietnamesischen Frühlingsrollen 4,00€

auch gerne für 2 Personen serviert 24,90€

oder für 4 Personen 55,90€

18. Pho Ha Noi Style

Reisband Nudelsuppe verfeinert mit Thai-Basilikum, Koriander und Zwiebeln 13,90€

T) Tofu 3,00€

H) Hühnerfleisch 3,50€

R) Rindfleisch 4,50€

19. Pho Xao

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, verfeinert mit
gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln 13,90€

T) Tofu 3,00€

H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€

GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€

R) Rindfleisch 4,50€

G) Riesengarnelen 5,50€

E) Ente frittiert 4,50€

Hauptspeisen

20. Gelbes Curry

mit Mango und Gemüse in Kokosmilch serviert mit Jasminreis 11,90€

- T) Tofu 3,00€
- H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€
- GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€
- R) Rindfleisch 4,50€
- G) Riesengarnelen 5,50€
- E) Ente frittiert 4,50€
- L) Lachs 6,50€

21. Rotes Curry

mit Erdnusssoße und Gemüse in Kokosmilch serviert mit Jasminreis 11,90€

- T) Tofu 3,00€
- H) Hühnerfleisch gegrillt 3,50€
- GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€
- R) Rindfleisch 4,50€
- G) Riesengarnelen 5,50€
- E) Ente frittiert 4,50€
- L) Lachs 6,50€

22. Sweet-sauer-Chili sauce

mit Salat und Jasminreis 13,90€

- GH) Hühnerfleisch gebacken 3,50€
- R) Rindfleisch 4,50€
- B) Hähnchenfleisch Bällchen 3,00€

23. Bo-kho Vietnam (Vietnamesischer Gulasch)

mit Beilage Jasminreis oder Reismudeln 16,90€

24. My tom (Vietnamesische Ramen Suppe) 13,90€

- R) Rindfleisch 4,50€
- G) Garnelen 5,00€
- H) Hühnerfleisch 3,50€

Getränke/Drinks

Softdrinks

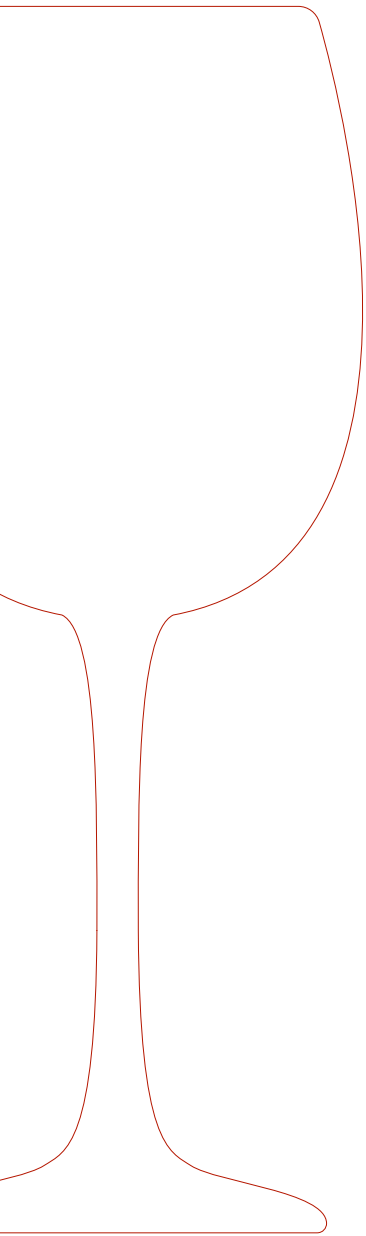
Coca-Cola	0,33l	3,00€
Coca-light	0,33l	3,00€
Coca-Zero	0,33l	3,00€
Spezi	0,33l	3,00€
Fanta	0,33l	3,00€
Sprite	0,33l	3,00€

Saft/ Schorle / juice

Mango	0,4l	3,50€
Kirsche	0,4l	3,50€
Banane	0,4l	3,50€
Pfirsich	0,4l	3,50€
Apfel	0,4l	3,50€
Lychee	0,4l	3,50€
Maracuja	0,4l	3,50€
Apfelschorle	0,4l	3,00€
Sprudel	0,4l	3,00€
Naturell Wasser	0,4l	2,50€

Home-made

Chan-Da (Limetten Limo)	0,33l	3,00€
Tee (Kamille, grüntee, Schwarztee, Ingwertee, Jasmintee)		3,00€



Sushi



MAKI ROLLS (8 Stück)

110 Shake-Maki Lachs	6,00€
111 Tekka-Maki Thunfisch	6,00€
112 Surimi-Maki Surimi	6,00€
113 Ebi-Maki Garnelen	6,00€
114 Huhn-Maki Crunchy Huhn, Mayonnaise	6,00€
115 Kappa-Maki Gurke	5,00€
116 Avocado-Maki Avocado	5,00€
117 Oshinko-Maki Eingelegter Rettich	5,50€
118 Piman-Maki Paprika	5,50€
119 Mango-Maki Mango	5,50€
120 Negisake-Maki Lachs, Lauch(scharf)	6,00€
121 Negitoro-Maki Thunfisch, Lauch (scharf)	6,00€
122 Spicy Ebi Garnele, Lauch (scharf)	6,00€
123 Lachs Rucola Lachs, Rucola, Frischkäse	6,00€
124 Thunfisch Rucola Thunfisch, Rucola, Frischkäse	6,00€
125 Lachs Avocado Lachs, Avocado, Frischkäse	6,00€
126 Thunfisch Avocado Thunfisch, Avocado, Frischkäse	6,00€
127 Lachs Gurke Lachs, Gurke, Frischkäse	6,00€
128 Thunfisch Gurke Thunfisch, Gurke, Frischkäse	6,00€

FUTO ROLLS (4 Stück)

Alle Futos werden mit Gurke, Avocado, Rucola, Frischkäse, Rettich und Sesam zubereitet + zusätzlich..

129 Futo Lachs	8,00€
130 Futo Tuna	8,00€
131 Futo Tempura Garnelen	8,00€
132 Futo Tempura Huhn	8,00€
133 Futo Veggie Mango, Paprika	8,00€
134 Futo Spezial Lachs Tuna, Frischrogen	8,50€

TATAR ROLLS (4 Stück)

Alle Tatar Rolls werden mit Gurke, Avocado, Rucola, Frischkäse, Rettich und Sesam zubereitet

135 mit flambiertem Lachs on Top	9,50€
136 mit flambierte Tuna on Top	9,50€
137 mit flambiertem Rindfleisch on Top	9,50€
138 mit flambiertem Lachs on Top und Garnelen Tempura	9,50€
139 mit flambiertem Rindfleisch on Top und paniertem Hähnchen	12,00€

INSIDE OUT ROLLS (8 Stück)

140 Alaska Inside out Lachs, Avocado, Sesam	9,50€
141 Boston Inside out Thunfisch, Avocado, Sesam	9,50€
142 California Inside out Surimi, Avocado, Sesam	9,50€
143 Ebi Avo Inside out Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam	9,50€
144 Alaska Rucola Lachs, Rucola, Frischkäse, Tobiko	9,50€
145 Boston Rucola Thunfisch, Rucola, Frischkäse, Tobiko	9,50€
146 Yakitori Inside out Crunchy Huhn, Gurke, Mayonnaise, Sesam	9,50€
147 Kappa Philadelphia (veg.) Gurke, Frischkäse, Sesam	9,00€

Sushi



NSIDE OUT ROLLS (8 Stück)

148 Avocado Philadelphia (veg.)	Avocado, Frischkäse, Sesam	9,00€
149 Mango Philadelphia (veg.)	Mango, Frischkäse, Sesam	9,00€
150 Piman Philadelphia (veg.)	Paprika, Salat, Frischkäse, Sesam	9,00€
151 Spicy-Lachs Maki	Lachs, Lauch, Gurke, Mayonnaise, Chilisoße, Sesam	10,50€
152 Spicy-Thunfisch Maki	Thunfisch, Lauch, Gurke, Mayonnaise, Chilisoße, Sesam	10,50€
153 Spicy-Surimi Maki	Surimi, Lauch, Gurke, Mayonnaise, Chilisoße, Sesam	10,50€

Rainbow roll (8 Stück)

Alle Rainbow Rolls außer Garnelle Avocado und Italiana werden mit Gurke und Frischkäse zubereitet + zusätzlich..

160 Alaska	Lachs, Avocado oder Mango-Mantel	12,00€
161 Boston	Thunfisch, Avocado oder Mango-Mantel	12,00€
162 California	Surimi, Avocado oder Mango-Mantel	12,00€
163 Gurke Avocado	Rucola, Avocado oder Mango-Mantel	12,00€
164 Garnelen Avocado	Garnelen Tempura, Frischkäse, Avocado oder Mango-Mantel	11,50€
165 Italiana	Mango, Frischkäse, Rucola, Avocado-Mantel oder Mango Mantel	11,50€
166 Aburi Urumaki	Rucola, je 4 stk. bedeckt mit Lachs und Thunfisch, Avocado on top	16,00€
167 Flambierter Lachs	Rucola, Lachs-Mantel, Lauch, Tobiko, Sweet Spicy Mayo	18,50€
168 Thunfisch	Rucola, Thunfisch-Mantel, Lauch, Sweet Spicy Mayo	18,50€

Crunchy Sushi (6 Stück)

Alle Crunchy Rolls außer Veggie werden mit, Avocado, Lauch, Gurke, Frischkäse, Sesam, soße zubereitet

170 Crunchy Lachs		9,50€
171 Crunchy Thunfisch		9,50€
172 Crunchy Garnelen		9,50€
173 Crunchy Veggie	Avocado, Lauch, Gurke, Mango Rettich, Sesam	9,00€

Nigiri (2 Stück)

180 Tuna Nigiri	Thunfisch	4,50€
181 Lachs Nigiri	Lachs	4,50€
182 Ebi Nigiri	Ebi Garnelen	4,50€
183 Surimi Nigiri	Krebsfleisch	4,50€
184 Unagi Nigiri	Aal	7,50€
185 Avocado Nigiri	Avocado	4,00€
186 Flame Lachs Nigiri	Lachs flambiert	6,00€
187 Flame Tuna Nigiri	Thunfisch flambiert	6,00€
188 Ikura Nigiri	Tobiko	6,00€

Sashimi

190 Tuna Sashimi	8 Stück Thunfisch	19,90€
191 Lachs Sashimi	8 Stück Lachs	19,90€
192 Mix Sashimi	je 4 Stück Thunfisch und Lachs	19,90€

Sushi Menüs



Menü 200 Veggie Je 8 Maki: Gurke, Avocado, Rettich	12,00€
Menü 201 Veggie Je 4 Maki: Gurke, Avocado, Paprika, Mango 2 Stück Avocado Nigiri	13,00€
Menü 202 Veggie Je 4 Maki: Gurke, Avocado Je 4 Inside Out: Gurke, Avocado 2 Stück Avocado Nigiri	16,00€
Menü 203 Veggie (2-3 Personen) Je 4 Maki: Gurke, Avocado, Mango, Paprika Je 8 Inside Out: Kappa Philadelphia, Avocado Philadelphia 6 Stück Crunchy Veggie 4 Stück Avocado Nigiri	39,00€
Menü 205 Je 4 Maki: Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado Je 2 Nigiri: Lachs, Thunfisch	20,00€
Menü 206 Je 8 Inside Out: Avocado Philadelphia, Yakitori Huhn, Surimi Tobiko	22,00€
Menü 207 Je 8 Maki: Avocado, Lachs, Thunfisch	15,00€
Menü 208 Je 4 Inside Out: Alaska, Boston, Gurke, Avocado 5 Nigiri: Lachs, Thunfisch, Garnelen, Tobiko, Surimi	25,00€
Menü 209 (für 2 Personen) Je 8 Maki: Lachs, Thunfisch Je 4 Inside Out: Alaska, Tobiko, Boston Tobiko 10 Nigiri (je 2): Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi, Avocado	45,00€
Menü 210 (für 2-3 Personen) 12 Stück Nigiri: 3 Lachs, 3 Thunfisch, 2 Avocado, 2 Surimi, 2 Flussaal Je 8 Inside Out: Alaska, Boston Je 8 Maki: Gurke, Avocado	65,00€
Menü 211 (für 4-5 Personen) 18 Stück Nigiri: (je3) Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi, Flussaal, Avocado Je 8 Inside Out: Alaska Tobiko, Boston Tobiko, Gurke Philadelphia, Avocado Philadelphia Je 8 Maki: Lachs, Gurke, Avocado Je 6 Crunchy: Lachs und Veggie	99,00€

Dessert



Gebackene Bananen

Knusprige Banane mit Honig und Erdnüssen
6,90€



Knusprige Apfeltaschen mit Vanillesauce (5Stk)
6,90€

Viet Tasty



Schoko Souffle

Warmer Schokokuchen serviert mit Vanillesauce

6,90€

ALLERGENZEICHNUNG

- A. Getreideprodukte (Glutenhaltig)
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & daraus hergestellte Erzeugnisse
- B. Fisch
Betroffen sind alle Süß- & Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc.
- C. Krebstiere
Garnelen, Hummer, Krebse, Scampis, Langusten & sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse
- D. Weichtiere
Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln & alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind
- E. Sellerie: Sowohl Knolle als auch Stauden
- F. Milch & Laktose
Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. & Produkte in denen Milch und/oder Laktose vorkommt
- G. Eier
Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin & so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren & natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt
- H. Senf
Senfkörner als auch Pulver & alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Aufstriche, Gewürzmischungen
- I. Soja
Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse also etwa Miso Sojasauce, Sojaöl, Marinaden, Suppen, Saucen, Dressing
- J. Sesamsamen
Egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressing
- K. Nüsse
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewnüsse), Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
- L. Erdnüsse
alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl & Butter
- M. Lupinenmehl, Milch, Tofu & Konzentrat
- N. Sulfite
Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Kartoffelprodukten
- O. Auch als Vegan

ZUSATZSTOFFE

- 1. Chininhaltig 2. Koffeinhaltig 3. Antioxidationsmittel 4. Konservierungsstoff
- 5. Süßungsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Geschwärzt 8. Farbstoffe
- 9. Phosphat 10. Phenylalaninquelle

Dessert	
Gebackene Banane	L
Schoko Souffle	F,L,G,I

Allergene / Zusatzstoffe

01 Miso Suppe	A,B,I,F,3
02 Wakame	A,I,J
03 Sate Spieß	D,L6
04 Vietnamesische Frühlingsrolle	G,6
06 Tempura Gamelen	A,C
07 Gyoza	A,I,J
08 Tom yum Suppe	B,H
09 Sommersrollen	L,G
10 Finger Food	A,C,I,N
11 Edamame	I
12 Hähnchenbällchen	
Menü 1	A,I,N
Menü 2	A,I,C,N
12 Papaya Salat	B,J,K,L
13 gemischte Salat	B,J,K,L
14/15 Gebraten Reis und Nudeln	N,G,B,
16 Gebratene Udon	B,K,G,N,
17 Bun Met	A,B,C,G,I,J,K,L

Viet Tasty

18 Pho Hanoi	B
19 Pho Xao	A,B,F,G,H,I,K,L
20 Gelbes Curry	B,F,H
21 Rotes Curry	B,E,F,H,J
22 Sweet Sauer	L
24 Bo-kho	G

151 Spicy-Thunfisch Maki	G,F,J
153 Spicy Surimi Maki	G,F,J
160 Alaska	F
161 Boston	F
162 California	F,C
163 Garnelen Avocado	F
164 Gurke Avocado	F
165 Italiana	F
166 Aburi Unmaki	F
167 Flamiert Lachs	F,G
168 Thunfisch	F,G
170 Crunchy Lachs	J,F,G
171 Crunchy Thunfisch	J,F,G
172 Crunchy Garnelen	J,F,G
173 Crunchy Veggi	J,F
182 Ebi Nigiri	C
183 Surimi Nigiri	C
188 Ikura Nigiri	B

25 Com Rang Thit sa xiu	G
-------------------------	---

Sushi

113 Ebi Maki	C
123 Lachs Rucola	F
124 Thunfisch Rucola	F
125 Lachs Avocado	F
126 Thunfisch Avocado	F
127 Lachs Gurke	F
128 Thunfisch Gurke	F
140 Alaska Inside Out	J
141 Boston Inside Out	J
142 California Inside Out	J,C
143 Ebi Avo Inside Out	J,C
144 Alaska Rucol	B,F
145 Boston Rucola	B,F
146 Yakitori Inside Out	J,O
147 Kappa Philadelphia	J,O
148 Avocado Philadelphia	J,O
149 Mango Philadelphia	J,O
150 Piman Philadelphia	J,O

Viet Tasty