



*Ob knackiges Gemüse und Bio-Geflügel aus
der Region, kreativ zubereitete Garnelen aus
Thailand und Lachs vom Hamburger
Fischmarkt, saftiges Rinderfilet aus
Argentinien oder traditionelle asiatische
Küche*

ALLE UNSERE GERICHTE

werden im Zeichen des Drachen per Hand
ausgewählten Zutaten frisch für Sie
zubereitet.



ALLE PREISEN IN EURO UND MENGEN IN LITER

Suppen

Drachen Suppe

extra große thailändische Garnelen mit
exotischen Ananaswürfeln, frischen
Lauchzwiebel, saftigen Tomaten und
würzigem Koriander
(3,B,0)

4,90

Wan-Tan Suppe

mit Krebs-/ Hühnchenfleischfüllung,
frische Lauchzwiebel und knackigem
Pak Choi
(3,A,B,C)

4,50

Hühnersuppe

mit Udon (traditionelle japanische
Nudelsorte), frischen Lauchzwiebel,
knackigem Pak Choi und würzigem
Koriander
(3)

4,50

Miso Suppe

*Exotischer Seetang aus Thailand mit
knackig-frischen Lauchzwiebel und
würzigem Koriander serviert mit*

Tofu oder Lachs
(3,F)

4,20

Salate

Drachen Salat

frischer Gartensalat aus der Region
mit gebratenen großen thailändische
Garnelen, knackige Paprika, würzigem
Koriander, Erdnüssen und geröstetem
Sesam
(2,B,E,N)

5,90

Mango Salat

saftige Mangostreifen mit frischem
Salat dazu gegrilltem Hähnchenfilet und
Erdnüssen
(2,E,N)

5,50

Goma Wakame Salat

exotischer Seetang Salat mit
asiatischen Morcheln und Sesam
(N,O)

5,00

Edamame

Knackige grüne Sojabohnen in
Salzwasser gekocht mit süßlich-
nussigen Geschmack als Snack oder
Vorspeise
(F)

4,00

weitere Vorspeisen

Haukau mit Mini-Rollen

gebackene vegetarische Teigtaschen
mit einer exotischer süß-sauer Sauce
(2,3,A,B,D,E,F)

4,50

Wan-Tan (5 Stück)

frisch gebackene Wan-Tans mit
Krebs-/ Hühnchenfleischfüllung und
exotischer süß-sauer Soße
(1,3,A,B,C)

4,20

Königsrolle

gebackene Frühlingsrolle mit
thailändischen Garnelen, knackiger
Paprika, würzigem Koriander,
aromatischen-delikaten Morcheln,
Lauchzwiebeln, Glasnudeln, Ei - serviert
mit der hausgemachte Kim Long Soße
(1,3,A,F,N,R)

2,90

Sommerrolle (2 Stück)

mit knackigem Salat, frische Rucola,
Gurken, gerösteter-aromatischer
Sesam, würzigem Koriander umhüllt
mit dem traditionellen Reispapier
aus Vietnam und dazu serviert mit:
(1,3,AB,E,F,N)

- mit große thailändische Garnelen 4,10
- mit saftigen Hähnchenfleisch 3,60
- mit asiatischer Tofu 3,20

**3 Vorspeisen für
11,90€**

wählen Sie 3 Gerichte aus der Kategorie: Suppen, Salate und weitere Vorspeisen.

Hauptgericht frei zusammenstellen

Sie haben die freie Auswahl!

Stellen Sie Ihre Speise aus einer - Hauptzutat, einer Sättigungsbeilage und einer hausgemachten Soße zusammen.

Die Speisen servieren wir mit:

Karotten, Brokkoli, Blumenkohl,
Champignons, Zucchini, Paprika und
Porree.

Vegetarisch



Pak-Choi mit Chinesischen Pilzen

Chinesische Pilze mit frischen
Pak-Choi

10,90



Tofu

frittierter Tofu
(F)

7,20



Gemüse Mix

6 Gemüsesorten die Sie frei
wählen können

6,90

Lammcarré vom Grill

zartes Lammcarré vom Grill

17,90

Thunfischfilet vom Grill

täglich frischer Thunfisch aus
dem Hamburger Hafen (D)

15,90

Rinderfilet vom Grill

gegrilltes zartes Rinderfilet

14,90

Garnelen paniert

panierte große Garnelen ohne
Kopf und Schale (B,R)

14,90

Garnelen gebraten

gebratene große Garnelen ohne
Kopf und Schale (B,R)

14,90

Garnelen vom Grill

extra große thailändische
Garnelen frisch vom Grill (B,R)

14,90

Lachsfilet vom Grill

täglich fangfrischer Lachs aus
dem Hamburger Hafen (D)

13,90

Rinderfleisch gebraten

gebratenes zartes Rinderfleisch

12,90

Entenfleisch knusprig

knusprige halbe Ente

12,5

Hühnerschenkel vom Grill

saftige Hühnerschenkelfleisch
direkt vom Grill (ohne Knochen)

11,50

Hähnchenbrust paniert

paniertes saftiges
Hähnchenfleisch

10,50

Hähnchen gebraten

gebratenes saftiges
Hähnchenfleisch

8,90

1 x Sättigungsbeilage

Gebratene Japanische Nudeln (Udon)

mit bissfesten Karotten,
frischem Porree, Eier
aus Freilandhaltung und
Sojasprossen gebraten (C,F,N) **+2,50**

Gebratener Jasminreis

mit bissfesten Karotten,
frischem Porree, Eier
aus Freilandhaltung und
Sojasprossen gebraten (C,F,N) **+2,00**

Asia-Bratnudeln

mit bissfesten Karotten,
frischem Porree, Eier aus
Freilandhaltung und
Sojasprossen gebraten (C,F,N) **+2,00**

Jasminreis

lockeres, weißes Korn und
blumiges Aroma **+0,00**

Hausgemachte Soße

- **Roter-Thai-Curry Soße** (1,3,A,F)
- **Kim Long Soße** (1,3,A,F)
- **Erdnusssoße** (1,3,E,N,F)
- **Süß-sauer Soße** (1,3)
- **Orange-Rahmensoße** (1,3)
- **Szechuan Soße** (1,3,A,F)

Extra Gemüsebeilage

Für jede weitere Gemüsesorte werden 70 Cent zusätzlich berechnet

- | | | |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------|
| • Gemüsezwiebeln | • Morcheln | • Spargel |
| • Porree | • Zuckerbohnen | • Sojasprossen |
| • Paprika | • Champignons | • Chinesische Pilzen |
| • Brokkoli | • Ananas | • Pak-Choi |
| • Blumenkohl | • Karotten | |
| • Zucchini | • Lauchzwiebeln | |

weitere Hauptgerichte

Drachenfreuer

eine harmonische zusammenstellung
aus gebratenes Rinderfilet aus
Argentinien, Hühnerfleisch aus der
Region, extra große Garnelen aus
Thailand mit verschiedenem knackigem
Gemüse und unsere einzigartige
hausgemachte Kim Long Soße
(1,3,A,F)

18,00

Gebratene Japanische Nudeln (Udon)

(C,F,N)

7,20

Gebratener Jasminreis

(C,F,N)

7,20

Asia Bratnudeln

(C,F,N)

7,20

- mit Garnelen

extra große thailändische
Garnelen (B,R)

+2,50

- mit Rinderfleisch

zartes Rinderfleisch

+1,50

- mit Hähnchenfleisch

saftiges Hähnchenfleisch

+1,00

- Komplett

extra große thailändische
Garnelen, zartes Rinderfleisch und
saftiges Hähnchenfleisch (B,R)

+3,50

Nachtisch

klassische Eis-Kugeln

(3 Kugeln)

zur Auswahl gibt es:

- Schokolade, Erdbeere, Vanille

(3,C,E,G)

4,50

Gebackene Banane

im Teigmantel gebackene
Banenenscheiben mit süßer Honig-
Glasur (A,C)

4,20

Gebackene Ananas

im Teigmantel gebackene
Ananaswürfeln mit süßer Honig-Glasur
(A,C)

4,20

Sushis

3 x Gunka-Maki, Hoso-Maki, Nigiri Sushi

wählen Sie insgesamt 3 Sushi-Gerichte
aus der Kategorie:

Gunka-Maki, Hoso-Maki oder
Nigiri Sushi

11,90

3 x Tempura, Ura-Maki, Sashimi

wählen Sie insgesamt 3 Sushi-Gerichte
aus der Kategorie:

Tempura, Ura-Maki oder Sashimi

19,90

4 x Gunkan-Maki, Hoso-Maki, Nigiri Sushi

1 x Sashimi

1 x Ura-Maki

wählen Sie insgesamt 3 Sushi-Gerichte
aus der Kategorie:

Tempura, Ura-Maki oder Sashimi

und jeweils ein Sushi-Gericht aus der
Kategorie:

Sashimi und Ura-Maki

26,90

Maki

ist die bekannteste Form von Sushi.
Sie werden mit einer Bambusmatte (Makisu) von Hand gerollt – dabei kann das Algenblatt (Nori) sowohl außen (Hoso-Maki, Futo-Maki) als auch innen (Ura-Maki) sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse.

Gunkan-Maki

ist in schmale Streifen geschnittene Noriblätter, die zu niedrigen Rollen geformt werden. Auf einem Boden aus Reis im Inneren der Norirolle sind dann bevorzugt druckempfindliche Füllungen wie Fischrogen und Kaviar enthalten.

520	Negitoro Gunkan (3 Stück) Thunfisch, Lauch (D)	6,20
521	Negishake Gunkan (3 Stück) Lachstatar, Lauch (D)	5,90
522	Tobiko Gunkan Orange (3 Stück) Fischrogen (1,3,A,F)	5,90
523	Kani Gunkan (3 Stück) Surimi, Mayo (1,3,C,D)	4,50

Hoso-Maki

bei den Hoso-Maki wird ein Noriblatt (Algenblatt) halbiert und meist mit nur einer bis maximal drei Zutaten gefüllt.

530	Rainbow Maki (8 Stück) Lachs, Thunfisch, Surimi (1,3,D)	8,50
531	Golden Philadelphia Maki (8 Stück) Lachs- Tempura (1,3)	7,20
532	California Maki (6 Stück) Avocado, Surimi (1,3)	6,50
533	India Maki (6 Stück) Curry Frischkäse (1,3,4)	6,50
534	Tekka Maki (6 Stück) Thunfisch (D)	4,50
535	Kani Maki (6 Stück) Surimi (1,3)	4,50
536	Shake Maki (6 Stück) Lachs (D)	4,00
537	Avocado Maki (6 Stück) Avocado	3,00
538	Kappa Maki (6 Stück) Gurke	3,00

Ura-Maki

diese Maki sind auch unter dem Namen Inside-Out oder California-Rolls bekannt. Dabei werden die Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle.

Ura-Maki zählen nicht zu den traditionellen japanischen Sushiformen, sondern wurden von japanischen Einwanderern in den USA entwickelt.

540	Tuna Roll (8 Stück) Thunfisch (D)	8,50
541	Maguro Roll (8 Stück) Thunfisch, Spargel und Gurke (D)	7,20
542	Shake Roll (8 Stück) Lachs (D)	6,50
543	Tempura Roll (8 Stück) frittierte Garnelen, Gurke, Mayo (A, B, C, M, N)	6,50
544	Alaska Roll (8 Stück) Lachs, Frischkäse (3, D, N)	4,50
545	Teriyaki Chicken Roll (8 Stück) Hühnerfleisch, Salat, Avocado (3, 4, N)	4,50
546	Spicy Chicken Roll (8 Stück) Hühnerfleisch, Gurke, Mayo (C, M, N)	4,00

Nigiri-Sushi

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) belegt. Um dem Belag Halt zu verleihen, wird manchmal noch ein dünner Streifen Nori um das Nigiri gewickelt.

550	Unagi (3 Stück) Seeaal (D)	6,00
551	Maguro Nigiri (3 Stück) Thunfisch (D)	5,90
552	Ebi Nigiri (3 Stück) Garnelen (B)	5,90
553	Shake Nigiri (3 Stück) Lachs (D)	5,50
554	Kani Nigiri (3 Stück) Surimi (3)	4,50

Sashimi

ist die purste Form von Sushi. Hier wird komplett auf Reis oder andere Beilagen verzichtet. Sashimi ist lediglich der rohe, fein filetierte, ganz frische Fisch.

560	Maguro Sashimi (8 Scheiben) Thunfisch (D)	9,90
561	Sake Sashimi (8 Scheiben) Lachs (D)	8,90

Tempura

ist eine Zubereitungsvariante frittierte Speisen in der japanischen Küche. Mit einem Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser versehen werden diverse Fisch-, Pilz- und Gemüsesorten sowie Sprösslinge und junge Blätter in heißem (140 bis 190 °C) Öl zubereitet.

510 Fried Rainbow Maki (8 Stück)
Lachs, Thunfisch, Avocado
(3,A,DF) **9,20**

511 Fried Spicy Chicken Roll (8 Stück)
Hühnerfleisch, Gurke, Mayo
(3,A,C,F) **7,20**

512 Fried Unagi Maki (6 Stück)
Aal, Gurke
(3,A,F) **6,90**

513 Fried Shake (6 Stück)
Lachs, Maki
(3,A,D,F) **6,90**

Zusatzstoffe:

Glutenhaltiges Getreide (A)
Krebstiere (B)
Eier (C)
Fisch (D)

Erdnuss (E)
Soja (F)
Milch oder Laktose (G)
Schalenfrüchte (H)
Sellerie (L)
Senf (M)

Sesam (N)
Lupine (P)
Sulfite (O)
Weichtiere (R)
Farbstoff (I)
Süßungsmittel (2)
Geschmacksverstärker (3)

Akzeptierte Kartenzahlungen



ALLE PREISEN IN EURO UND MENGEN IN LITER