

CAYTRE

RESTAURANT

VORSPEISEN

01. EDAMAME Gedämpfte Edamame mit Meersalz Steamed edamame with sea salt		4.5
02. SOMMERROLLEN 1,2,4,6,11 Zwei Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern serviert mit ein Limetten Dressing und Tofu oder Topping Ihrer Wahl. Two summer rolls filled with rice noodles, lettuce and fresh herbs served with a lime dressing with tofu or a topping of your choice. chicken +0,5 shrimps +1		5
03. FRÜHLINGSROLLEN 1,2,4,6,11 Zwei knusprig frittierte Rollen aus Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Garnelen, Ei, Hackfleisch, frischen Kräutern und Limetten Dressing. Two crispy deep fried rice paper rolls filled with rice noodles, shrimp, egg, minced meat, fresh herbs and lime dressing.		5.9
TOFU TOFU HACKFLEISCH MINCED MEAT		
04. CRISPY EBI 1,2,3,4 Drei in Panko Mehl frittierte Garnelen, serviert mit einer Chilli Mayonnaise. Three shrimps fried in panko flour, served with a chili mayonnaise.		6.9
05. CHICKEN TERIYAKI 3,11 Hühnerbruststreifen gegrillt und mariniert mit einer Teriyaki Sauce, welche mit frischen Lauchzwiebeln verfeinert wird. Chicken breast strips grilled and marinated with a teriyaki sauce, which is refined with fresh spring onions.		6.9
06. PORK TERIYAKI 3,11 Schweinefleischstreifen gegrillt und mariniert mit einer Teriyaki Sauce, welche mit frischen Lauchzwiebeln verfeinert wird. Strips of pork grilled and marinated with a teriyaki sauce that is finished with fresh spring onions.		6
07. GYOZA 1,3 Drei handgemachte Gyoza gefüllt mit Hackfleisch, welche dann anschließend angebraten werden. Three handmade gyoza filled with minced meat, which are then fried.		6.5
08. TOFU LOVER 3 5.5 Pürierte Pilze mit Sahne und verfeinert mit Croutons und Schnittlauch Pureed mushrooms with cream and refined with croutons and chives		
09. KIMCHI fermentiertes Gemüse (scharf) Fermented vegetables (spicy)		4.5
SALATE		
10. MANGO NOM 4,1 Mango Salat mit Limetten Dressing, vietnamesische Kräutern und Erdnüssen. Mango salad with lime dressing, vietnamese herbs and peanuts	8.5	
11. SESAM AND ME 3,10,11 Baby Spinat mit einem Sesam Dressing und gerösteten Sesam. Baby spinach with a sesame dressing and toasted sesame seeds	6	
12. MARACUJA HEAVEN 3 Salat mit einem Maracuja Dressing verfeinert mit Granatapfel und Feta. salad with a passion fruit dressing refined with pomegranate and feta cheese.	6	
13. MIEN SALAT 1,4,12 Glasnudeln mit Limetten Dressing, Garnelen und frischen Koriander. Glass noodles with lime dressing, shrimps and fresh coriander	5.5	
SUPPEN		
14. MUSHROOM CREME 1,2,7 Pürierte Pilze mit Sahne, frischem Kräutern und Croûtons Pureed mushrooms with cream, fresh herbs and croutons		5.5
15. PUMPKIN SOUP 1,7 Kürbis Suppe mit Croûtons. Pumpkin soup with croutons.		5.5
16. MISO SOUP 6,b Suppe mit kleinen Tofustücken, Wakame und Frühlingzwiebeln. Soup with small pieces of tofu, wakame and spring onions.		4.5
17. KOKOS CHICKEN SOUP Kokos Suppe mit chicken und frischen Kräutern Coconut soup with chicken and fresh herbs		5.5

HAUPTSPEISEN

21. PHO 4

Herzhafte Suppe bestehend aus Pilz / Rinderknochenbrühe, Sternanis, Zimt, Kardamom, Ingwer und frischen Kräutern.
Hearty soup consisting of mushroom / beef bone broth, star anise, cinnamon, cardamom, ginger and fresh herbs.

RIND | BEEF 14

HÜHNCHEN | CHICKEN 13

VEGETARISCH | VEGGI 12

22. BUN CHA HAI PHONG 4,11 14.5

Gegrilltes Schweinebauch mit Reisnudeln und Salat verfeinert mit einem Limetten Dressing.
Grilled pork belly with rice noodles and salad finished with a lime dressing.

23. BUN NEM 4 13.5

Reisnudeln mit Frühlingsnudeln, Salat, vietnamesische Kräuter und einem Limetten Dressing.
Rice noodles with spring noodles, lettuce, Vietnamese herbs and a lime dressing.

24. KOKOS CURRY 1

Knuspriges Filet mit Saisonalem Gemüse in einer Kokos Curry Sauce, welche mit Reis serviert wird.
Crispy fillet with seasonal vegetables in a coconut curry sauce, which is served with rice.

HÜHNCHEN | CHICKEN 15

ENTE | DUCK 16

TOFU | TOFU 12.5

25. JAPANESE FRIED RICE 3 12

Reispfanne nach Japanischer Art, mit fein gehackten Karotten und Ei

26. TIME FOR WOK 4,5,11 13

In Wok geschwenktes Rindfleisch mit Saisonalem Gemüse, serviert mit Reis und Kräutern.
Beef stir-fried with seasonal vegetables, served with rice and herbs.

27. UDON XAO

Udon Nudeln geschwenkt in einer Pfanne mit einer süß-sauer Sauce und Pak Choi und Paprika.
Udon noodles tossed in a pan with a sweet and sour sauce and pak choi and bell peppers.

HÜHNCHEN | CHICKEN 14

GARNELEN | SHRIMPS 15

28. ORANGE DREAM 1,3,4,6,7,11 17

Gegrilltes Lachsfilet mit Reis und frischem Gemüse, dazu eine aromatische Orangen Sauce
Grilled salmon fillet with rice and fresh vegetables, served with an aromatic orange sauce

29. UDON 3

Udon Nudel Suppe serviert mit Ei, saisonalem Gemüse und dünn geschnitten Rindfleisch
Udon noodle soup served with egg, seasonal vegetables and thinly sliced beef

RIND | BEEF 15

VEGETARISCH | VEGGI 13

30. BUN BO NAM BO 1,4,5,11 14

In der Pfanne angeschwitztes Rindfleisch serviert mit Reisnudeln, Sprossen, Salat und vietnamesische Kräuter.
Verfeinert wird alles mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und würzigem Dressing.

CAYTRE`S SPECIAL

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Seit vielen Jahren ist es bei der Familie Pham eine Art „Tradition“ geworden, Samstag mit der Familie, als auch Freunden zusammen zu kommen und gemeinsam zu essen. Das miteinander essen verbindet die Familie und jeder hat Zeit seine Erlebnisse auszutauschen. Erlebe auch DU ein unvergessliches Abendessen mit deinen liebsten !

For many years, it has become a kind of "tradition" for the Pham family to get together on Saturdays with family, as well as friends and eat together. Eating together unites the family and everyone has time to share their experiences.

You can also experience an unforgettable dinner with your loved ones!

PHAM`s SATURDAY ^{1,2,3,4,11}

p.P. 30

PHAM`s SATURDAY VEGGI

p.P. 25

Ein Vietnamesischer Hot Pot besteht aus einem köchelnden Topf mit selbst gemachter Brühe in der Mitte des Tisches, in dem verschiedene Zutaten wie Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Tofu und Nudeln gekocht werden.

A vietnamese hot pot consists of a simmering pot of homemade broth in the middle of the table, in which various ingredients such as meat, seafood, vegetables, tofu and noodles are cooked.

SHABU SHABU ^{1,2,3,4,11}

p.P. 35

SHABU SHABU VEGGI

p.P. 30

Ein Japanischer Hot Pot hat die Besonderheit, dass hauchdünne Fleischscheiben in der Brühe gekocht werden und anschließend in verschiedenen Saucen zu dippen. Die Brühe ist leicht süßlich und wird auch mit Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Tofu und Nudeln serviert.

A Japanese hot pot has the distinction of cooking paper-thin slices of meat in the broth and then then dipped in various sauces. The broth is slightly sweet and is also served with flesich, seafood, vegetables, tofu and noodles.

VIET DINNER ^{1,3,5,6,11}

p.P. 24

VIET DINNER VEGGI

p.P. 20

Ein Vietnamesisches Abendessen besteht aus Reis welches mit mehreren kleinen Gerichten auch „Tappas“ genannt gegessen wird. Die Gerichte sind verteilt auf dem Tisch und es wird sich alles geteilt.

Das Viet Dinner beinhaltet eine Suppe, Edamame, Omelett, Beef Wok und Gyoza.

A Vietnamese dinner consists of rice which is served with several small dishes also called "tappas".

Eaten. The dishes are spread out on the table and everything is shared.

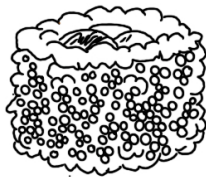
The Viet dinner includes soup, edamame, omelet, beef wok and gyoza.



MAKI.

übersetzt „gerollte Sushi“ sind die bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt, dabei kann das Algenblatt sowohl außen als auch innen sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Sushi-Reis und Fisch oder Gemüse nach Ihrer Wahl

translated "rolled sushi" are the most famous form of sushi. They are rolled by hand with a bamboo mat, and the seaweed sheet can be on the outside or inside. Maki are filled with soured sushi rice and fish or vegetables of your choice



INSIDE OUT ROLLS.

Hierbei werden die Zutaten wie Fisch Frischkäse und Gemüse direkt vom Noriblatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis dann mit Gomashio, Sesam oder Fischeiern verfeinert.

Here, the ingredients such as fish cream cheese and vegetables are wrapped directly by the nori sheet and the rice is on the outside of the roll. Usually the rice is then refined with gomashio, sesame seeds or fish eggs



TEMPURA ROLLS.

Die Besonderheit bei Tempura Sushi oder auch Crispy Rolls genannt liegt in der Zubereitung, denn anstatt Fisch und Gemüse roh zu servieren, wird die Rolle zuvor im Teigmantel paniert und anschließend mit leckeren Saucen serviert.

The special feature of Tempura Sushi or also called Crispy Rolls lies in the preparation, because instead of serving fish and vegetables raw, the roll is previously breaded in the dough coating and then served with delicious sauces.



CRUNCHY ROLLS.

Die Crunchy Rolle wird wie die Inside-Out Rolle zubereitet, im Anschluss wird die Rolle mit Mehlflöckchen umhüllt und mit Saucen garniert. Die Crunchy Rolle wird nicht frittiert.

The Crunchy Roll is prepared in the same way as the Inside-Out Roll, then the roll is coated with flour flakes and garnished with sauces. The Crunchy Roll is not deep-fried.



NIGIRI.

Bei dieser Sushiform wird eine kleine Menge Sushireis zu einer schmalen, fingerlangen Rolle geformt und dann mit Fisch oder Tamagoyaki (Omelett) und alternativ auch mit Gemüse belegt.

In this sushi shape, a small amount of sushi rice is formed into a narrow, finger-length roll and then topped with fish or tamagoyaki (omelet) and, alternatively, vegetables.

MAKI(6 stk.)

EBI [Garnelen | Shrimps]

TEKKA [Thunfisch | Tuna]

SURIMI [Krebs | Crab]

SAKE [Lachs | Salmon]

UNAGI [Aal | Eel]

5	KAPPA [Gurke Cucumber]	4
5.5	AVOCADO	4.5
4.7	EI	4
5	TOFU	4
6		

INSIDE OUT ROLLS(8 stk.)

SAKE I-O

Lachs | Avocado | Frischkäse | Fischrogen
Salmon | Avocado | Cream cheese | Fish roe

8.5	EBI SPICY I- O	9.5
	Garnelen Gurke Mayonnaise Frischkäse Schnittlauch Sesam Shrimps Cucumber Mayonnaise Cream cheese Chives Sesame seeds	

SAKE SPICY I-O

Lachs | Avocado | Mayonnaise | Schnittlauch | Sesam
Salmon | Avocado | Mayonnaise | Chives | Sesame

8.5	CHICKEN I-O	8.5
	Knuspriges Hähnchen Avocado Frischkäse Sesam Crispy chicken avocado cream cheese sesame seeds	

TEKKA I-O

Thunfisch | Gurke | Frischkäse | Sesam
Tuna | Cucumber | Cream Cheese | Sesame

9	CALIFORNIA I-O	8.5
	Surimi Avocado Frischkäse Fischrogen Surimi Avocado Cream cheese Fish roe	

TEKKA SPICY I-O

Thunfisch | Schnittlauch | Gurke | Mayonnaise | Chili | Sesam
Tuna | Chives | Cucumber | Mayonnaise | Chili | Sesame

9.5	UNAGI I-O	9
	Aal Avocado Mayonnaise Schnittlauch Sesam Eel Avocado Mayonnaise Chives Sesame seeds	

EBI I-O

Garnelen | Avocado | Mayonnaise | Schnittlauch | Sesam
Shrimp | Avocado | Mayonnaise | Chives | Sesame seeds

9	VEGGI I-O	7
	Verschiedene Gemüse Tofu Frischkäse Sesam Assorted vegetables tofu cream cheese sesame seeds	

TEMPURA ROLLS

SALMON TEMPURA ROLL

Lachs | Avocado | Gurke | Frischkäse
Salmon | Avocado | Cucumber | cream cheese

9.5	CRUNCHY SALMON	8.5
	Lachs Avocado Gurke Frischkäse Salmon Avocado Cucumber cream cheese	

CHICKEN TEMPURA ROLL

Knuspriges Hähnchen | Avocado | Gurke | Frischkäse
Crispy chicken | Avocado | Cucumber | cream cheese

8.5	CRUNCHY CHICKEN	7.5
	Knuspriges Hähnchen Avocado Gurke Frischkäse Crispy chicken Avocado Cucumber cream cheese	

TUNA TEMPURA ROLL

Thunfisch | Avocado | Frischkäse | Mayonnaise | Schnittlauch
Tuna | Avocado | cream cheese | mayonnaise | chives

8.5	CRUNCHY TUNA	8
	Thunfisch Avocado Frischkäse Mayonnaise Schnittlauch Tuna Avocado cream cheese mayonnaise chives	

EBI TEMPURA ROLL

Garnelen | Avocado | Gurke | Frischkäse |
Shrimps | Avocado | Cucumber | Cream cheese

8	CRUNCHY EBI	7
	Garnelen Avocado Gurke Frischkäse Shrimps Avocado Cucumber Cream cheese	

VEGAN TEMPURA ROLL

Verschiedene Gemüse | Tofu
different vegetables | tofu

7	CRUNCHY VEGAN	6.5
	Verschiedene Gemüse Tofu different vegetables tofu	

NIGIRI(2stk.)

EBI

TEKKA

FIRE TEKKA [flambierter Thunfisch | flambeed tuna]

SAKE

FIRE SAKE [flambierter Lachs | Flambéed salmon]

5.3	SURIMI	4.5
6	TOFU	4
6.2	AVOCADO	5
5.3	OMELETT	4
5.5		

SUSHI SETS

CAYTRE CLASSIC

2 SAKE NIGIRI | 6 SAKE MAKI | 6 CRUNCHY EBI

15

TUNA LOVER

2 TEKKA NIGIRI | 6 TEKKA MAKI | 6 TEKKA INSIDE OUT

16.5

ME AND MAKI

3 MAKI ROLLEN DEINER WAHL / 3 MAKI ROLLS OF YOUR CHOICE

14

AVOCADO DREAM

2 AVOCADO NIGIRI | 6 AVOCADO TEMPURA ROLLS | 6 AVOCADO CRUNCHY

15.5

KIDS MENU

2 EBI TEMPURA | 6 TEMPURA ROLLS

13.5

CAYTRE FOR TWO

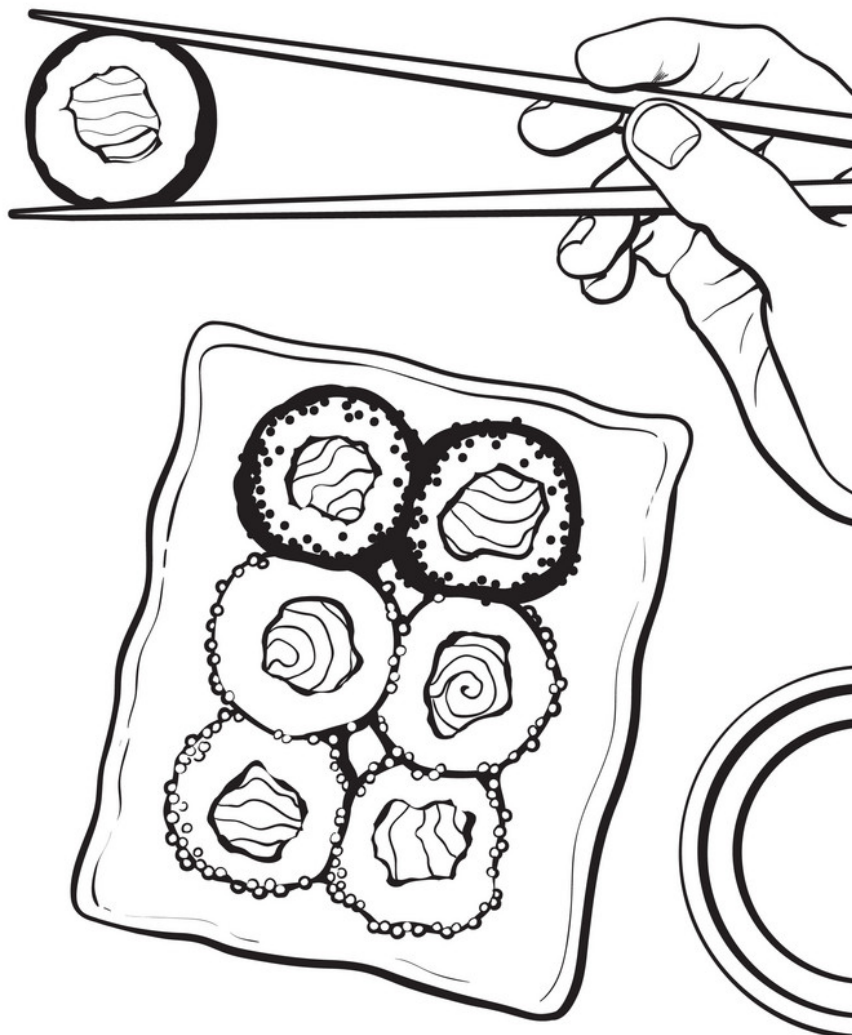
2 MISO SOUPS | 2 TOFU NIGIRI | 2 TEKKA NIGIRI | 6 EBI TEMPURA ROLLS | 6 CRUNCHY SALMON
6 SAKE SPICY I-O | 6 KAPPA MAKI | 6 AVOCADO MAKI

55

CAYTRE FOR FOUR

4 MISO SOUPS | 4 TOFU NIGIRI | 4 SAKE NIGIRI
6 EBI TEMPURA ROLLS | 6 CRUNCHY TEKKA
6 SAKE SPICY I-O | EDAMAME | 4 EBI TEMPURA
6 UNAGI I-O | 6 CHICKEN TEMPURA | 6 CALIFORNIA I-O
6 EBI MAKI | 6 TEKKA MAKKI | 6 AVOCADO MAKI

115



DESSERT

FLAN 3,7	6
gebackener Pudding, welcher mit einer Karamell Sauce, Sahne und frischem Obst serviert wird. baked pudding, which is served with a caramel sauce, cream and fresh fruit.	
MOCHI EIS 7	5
Eis, umhüllt von einem zarten Teig auf Reismehlbasis Ice cream coated with a delicate dough based on rice flour.	
VIETNAMESE YOGURT 7	5.5
Hausgemachter Joghurt, serviert mit frischem Obst und optional Honig. Homemade yogurt served with fresh fruit and optional honey.	
MATCHA EIS 7	4
Grüntee Eis mit Puderzucker, Sahne und Obst. Green tea ice cream with powdered sugar, cream and fruit.	
DRAGON EGG 1,3,11	6
Drei Frittierte Sesambällchen mit einer Mango Sauce Three fried sesame balls with mango sauce	

ALLGERNEN UND ZUSATZSTOFFE

- (1) enthält glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- (2) Krebstiere / crustaceans
- (3) Eier / eggs
- (4) Fische / Fish
- (5) Erdnüsse / peanuts
- (6) Soja / soy
- (7) Milch / milk
- (8) Schalenfrüchte / nuts
- (9) Sellerie / celery
- (10) Senf / mustard
- (11) Sesamsamen / sesame seeds
- (12) Weichtiere / molluscus
- (13) Sulfite / sulfites

- (a) Farbstoffe / colorant
- (b) Konservierungstoffe / preservatives
- (c) Antioxidationsmittel / antioxidants
- (d) Geschwefelt / sulphurized
- (e) Geschwärzt / blackened
- (f) Chininhaltig / contains quinine
- (g) Süßungsmittel / sweetener
- (h) Koffeinhaltig / containing caffeine

CAYTRE`S SPECIAL DRINKS

SUNTORY OLD FASHIONED

Suntory Whiskey | Muskatnuss

11

AGAVONI

Reposado Tequilla | Kaffee Infusionierter Campari | Vermouth

12

YUZU GIMLET

Roku Gin | Yuzu Honig | Agave | Limette

9

WASABI SOUR

Roku Gin | Wasabi | Gurke | Zitrone

7

HAI PHONG MULE

Reisvodka | Limetten | Gurke | Gingerbeer

7

LYCHEE MARTINI

Vodka | Kwai Feh | Limette

9

BLACK LYCHEE

Schwarztee | Lychee | Chia Samen

4.9

PANDAN REFRESHER

Pandan | Ingwer | Jasmin Tee | Chia Samen

4.9

RASPBERRY MOSKITO

Himbeere | Limette | Minze

5.5

EXOTICAL COCONUT

Mango | Kokosnuss | Limette

4.5

VEGAN LASSI

Mango | Kokosmilch

5.5

GETRÄNKE

APERITIF

APEROL SPRITZ [Aperol Prosecco Soda]	6.5
HUGO [Holunder Likör Prosecco Soda]	6.5
LILLET WILD BERRY [Lillet Wild Berry]	6.5

TEE

INGWERTEE [Ingwer Minze Zitrone Honig]	3.9
MINZ TEE [Minze Orange Agave]	3.9
JASMIN TEE	3.5
THAI SCHWARZTEE	3.5
GRÜN TEE	3.5

KAFFEE

VIETNAMEISCHER CA PHE	3.5
VIETNAMEISCHER CA PHE ICED	4.5
ESPRESSO	2.5
AMERICANO	3
CAPPUCCINO	3.5
LATTE MACCHIATO	3.9

SOFTDRINKS

COCA COLA	3.5
COCA COLA ZERO	3.5
FANTA	3.5
SPRITE	3.5
TONIC WATER	3.7
GINGERALE	3.7
GINGERBEER	3.7
BITTER LEMON	3.7

SAFT

APFELSAFT	3.9
ORANGENSAFT	3.9

BIER

TIGER BIER VOM FASS [0.33 0.5]	4 6
SAIGON BIER	5.5
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN HELL [0.5]	5.5
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN DUNKEL [0.5]	5.5
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI [0.5]	5.5

WASSER

TAUNUSQUELLE STILL [0.25 0.75]	3 6
TAUNUSQUELLE SPRUDEL [0.25 0.75]	3 6