



Vorspeisen

1. **Canh chua - Lachs sauer Suppe** 5,00
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Cherry-Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill ^{so}

2. **Miso Suppe** 4,00
Japanische Suppe mit Seidentofu, Lauchzwiebeln und Seetang ^f

3. **Coco Love** 4,50
Suppe mit Kokosmilch ^g, Cherry-Tomaten, Champignons und Thai Basilikum

- a. Tofu ^f 5,00
b. Hähnchen ^b 5,00
c. Garnelen ^b 5,50

4. **Sommerrollen** 4,50
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, Erdnuss serviert mit Limetten-Chilli -Vinaigrette, wahlweise mit:

- a. Tofu ^f 5,00
b. Hähnchen ^b 5,50
c. Garnelen ^b 5,50
d. Lachshaut ^b 5,00

5. **Vietnamesische Frühlingssrollen** 5,00
Vietnamesische Frühlingssrollen und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Limetten-Chilli-Dip, gefüllt mit Garnelen, Hähnchen und Gemüse ^{or}

6. **Edamame** 5,50
Japanische Baby-Sojabohnen mit Meersalz ^f

7. **Há Cáo** 5,00
Chinesische Teigtaschen aus Weizenmehl mit gehackten Garnelen und Gemüse ^{AB}

8. **Saté** 5,50
Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssoße ^{LG}

9. **Mango Salat** 8,00
Mango Salat serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Hühnerfleisch ^f

10. **Crew Love Tapas (für 2 Person)** 13,00
Verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vorspeisen Menü ^B

11. **Wakame Salat** 6,00
a. Seetang Salat 7,50
Seetangsalat mit Avocado & Sesam ^L

- b. Salmon Wakame 8,50
Flambierter Lachs auf Seetangsalat mit Soße ^B

- c. Tuna Wakame 8,50
Flambierter Thunfisch auf Seetangsalat mit Soße ^B



12. **Lachs-Tartar** 8,00
Gewürfelter Lachs mit Avocado auf Seetangsalat serviert mit gegrilltem Reispapier ^B

13. **Tuna-Tartar** 9,00
Gewürfelter Thunfisch mit Avocado auf Seetangsalat serviert mit gegrilltem Reispapier ^B

Hauptspeisen

- Pho**
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrühe, Zimt, Ingwer, Zwiebeln, Anis & Karambon, dazu Koriander und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

14. a. Tofu als Vorspeisen ^f 5,50
b. Tofu als Hauptspeisen ^f 10,50

15. a. Hähnchen als Vorspeisen 6,00
b. Hähnchen als Hauptspeisen 11,50

16. a. Rinder als Vorspeisen 6,50
b. Rinder als Hauptspeisen 12,50

17. **Curry ^{EGG}** 11,00
Cremiger Kokos-Curry, verfeinert mit Basilikum mit einem Salat auf Sesamreis und Erdnüssen (scharf)

- a. Gebratener Tofu ^f 12,00
b. Gebratenes Hähnchen 15,50
c. Gebratenes Rindfleisch 14,50

- d. Gebratene Garnelen ^B 15,50
e. Knusprige Ente ^A 15,50

18. **Mango** - Mango creme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Salat Salsa Roja & gerösteten Erdnüssen ^{LG}

- a. Gebratener Tofu ^f 11,00
b. Gebratenes Hähnchen 12,00
c. Gebratenes Rindfleisch 15,50

- d. Gebratene Garnelen ^B 14,50
e. Knusprige Ente ^A 15,50

19. **Süß-sauer Soße** 11,00
Soße aus Cherry-Tomaten, Apfel und Orange

- a. Gebratener Tofu ^f 12,50
b. Gebratenes Hähnchen 15,50
c. Gebratenes Rindfleisch 14,50

- d. Gebratene Garnelen ^B 16,00
e. Knusprige Ente ^A

Untere Gerichte behalten frisches Gemüse der Saison gebraten in einer hausgemachten dunklen Gewürzsoße serviert mit Reis und Salat.



20. **Kamo Temptation** - Knusprige Ente 16,50
21. **Kuh auf der Weide** - Roastbeef 16,50

22. **Sweet Salmon** - Gegrillter Lachs ^B 17,50
23. **Maguro Power** - Gegrillter Thunfisch ^B 19,00

24. **Grüner Garten** 13,50
Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten, verfeinert mit Roja Balsamico garniert mit Wildkräutersalat & abgemixt Salsa Roja, serviert mit Sesamreis ^L

25. **Bún bò Nam Bò** 13,50
Mariniertes Rindfleisch gebraten auf Reisnudeln mit gemischtem Salat, Sellerie, Koriander. Dazu hausgemachtem Dressing

26. **Gebratene Udon-Nudeln** 11,50
Nudeln mit Ei, frischem Gemüse und Sesam ^{CL}

- a. Gebratener Tofu ^f 13,00
b. Gebratenes Hähnchen 16,00
c. Knusprige Ente ^A 15,00

- d. Gebratene Garnelen ^B 13,90
27. **Gebratener Lachs** mit Salat und Reis

28. **Gebratene Rindfleisch und Garnelen** 13,90
mit Salat und Reis

30. **Childhood 1** 7,90
Frittierte Süßkartoffel mit Hühnerspieße vom Grill oder hausgemachten Chicken Crispies, serviert mit Mayo und Ketchup ^G

31. **Childhood 2** 7,90
Pommes Frites mit frittierte Hühnerbrust, serviert mit Mayo und Ketchup ^G

Machtisch

- Mochi Grüntee 3,80
Mochi Mango 3,80
Matcha Eis 3,80
Gebackene Banane 3,80

Banane mit Honig und Kokosraspeln

ALLE PREIS IN EURO, INKL. MWST
Bilder dienen nur zur Veranschaulichung und sind den Gerichten ähnlich.
Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Stabilisatoren, 4. Phosphat

5. Geschmacksverstärker, 6. Antioxidationsmittel, 7. Süßungsmittel, 8. Konservierungsstoffe, 9. Chinin, 10. Säuerungsmittel, 11. Aromastoffe, 12. Emulgatoren, 13. Konservierungsstoffe, 14. Stabilisatoren, 15. Phosphat

16. Geschmacksverstärker, 17. Antioxidationsmittel, 18. Konservierungsstoffe, 19. Süßungsmittel, 20. Chinin, 21. Säuerungsmittel, 22. Aromastoffe, 23. Emulgatoren, 24. Konservierungsstoffe, 25. Stabilisatoren, 26. Phosphat

27. Geschmacksverstärker, 28. Antioxidationsmittel, 29. Konservierungsstoffe, 30. Süßungsmittel, 31. Chinin, 32. Säuerungsmittel, 33. Aromastoffe, 34. Emulgatoren, 35. Konservierungsstoffe, 36. Stabilisatoren, 37. Phosphat



Nigiri 2 Stk.

- N1. **Sake** - Lachs ^o 4,00
N2. **Aburi Salmon** - Flambierter Lachs ^B 4,50

- N3. **Maguro** - Thunfisch ^B 4,50
N4. **Aburi Tuna** - Flambierter Thunfisch ^B 5,00

- N5. **Ebi** - Gekochte Garnelen ^B 4,50
N6. **Kani** - Surimi ^B 4,00
N7. **Avocado** - Avocado 4,00

- N8. **Spicy Tuna** - scharfer Thunfisch ^B 5,50
N9. **Tobiko** - Fischrogen ^B 4,50
N10. **Anago** - Aal ^B 5,00

Maki 8 Stk.

- M11. **Kappa** - Gurke 3,50
M12. **Avocado** - Avocado 4,00

- M13. **Sake** - Lachs ^B 4,50
M14. **Maguro** - Thunfisch ^B 5,00
M15. **Ebi** - Gekochte Garnelen ^B 4,50

- M16. **Ebi-Tempura** - panierte Garnelen ^B 5,50
M17. **Hähnchen** 4,50
M18. **Unagi** - Aal ^B 5,50

- M19. **Salmónskin** - Lachstaut ^B 4,50
M20. **Mango** (Veg) 4,00

Insideout 8 Stk.

- U21. **Alaska** - Lachs, Avocado, Tobiko ^B 8,50
U22. **Maguro** - Thunfisch, Avocado, Tobiko ^B 9,00

- U23. **Ebi Tempura** - Gekochte Garnelen, Avocado, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{Los} 9,00
U24. **Unagi** - Aal, Gurke, Soße ^B 9,00

- U25. **Gebackenes Hühnerfleisch** 8,50
Gebackenes Hühnerfleisch, Avocado, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{Los}

- U26. **Salmónskin** - Gebackene Lachstaut, Gurke, Chili-Soße, Mayo, Unagi Soße ^{Los} 8,50
U27. **California** - Surimi, Avocado, Tobiko ^B 8,00

- U28. **Vegi-Roll** - Avocado, Gurke, Mango 8,50





Special Stone Made Rolls

8 Stk.

- H31. Crispy Tiger**
Ebi-Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, flambiertem Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße A.s.o.g.
- H32. Sizzling Temptation** a.s.
Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Lachs ummanteln
- H33. Sake Fancy**
Gegrillter Lachshaut, Mango, Tobiko, Frischkäse, mit Lachs ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße a.s.
- H34. Mama Ebi**
Gegrillter Lachshaut, Avocado, Mango, Frischkäse, Garnelen ummanteln. Serviert mit Chili-Mayo & süßer Unagi-Soße a.s.
- H35. Blazing Tuna**
Surimi, Mango, Gurke, Frischkäse, flambiertem Thunfisch ummanteln a.s.g.
- H36. Futo Futo (5 Stück)**
Lachs, Thunfisch, Avocado, Mango, Gurke
- H37. Rainbow Roll** A.s.g.
Ebi-Tempura, Gurke, Frischkäse, Avocado ummanteln
- H38. Rock n Roll**
Ebi-Tempura, Gurke, Lachs & Thunfisch ummanteln A.s.o.
- H39. Chef's Surprise Roll**
Eine Überraschung von unseren Sushis-Meister
- T41. Salmon Crunchy**
Lachs, Avocado, Philadelphia A.s.g.
- T42. Tūnacado Crunchy**
Thunfisch, Avocado, Philadelphia A.s.g.
- T43. Fly Ebi Crunchy**
Tempura Garnelen, Avocado, Philadelphia A.s.g.
- T44. Chicken Crunchy**
Gebäcktes Hühnerfleisch, Gurke, Philadelphia A.s.g.
- T45. Veggie Crunchy/Avocado, Gurke, Mango** A.s.g.
- a. 5 Stk. 6,00
b. 10 Stk. 10,00
- a. 5 Stk. 6,50
b. 10 Stk. 12,00
- a. 5 Stk. 6,00
b. 10 Stk. 10,00



Sashimi

- S51. Sashimi Salmon** a.s.
Lachs mit Seetangsalat, Avocado und Salat
- S52. Aburi Salmon** a.s.
Angebratener Lachs mit Seetangsalat, Avocado und Salat
- S53. Sashimi Tuna** a.s.
Thunfisch mit Seetangsalat, Avocado und Salat
- S54. Aburi Tuna** a.s.
Angebratener Thunfisch mit Seetangsalat, Avocado und Salat



Sushi Menu

- Menu 1.**
Maki Mix a.s.
8 Stk. Lachs Maki,
8 Stk. Tuna Maki,
8 Stk. Avocado Maki
- Menu 2.**
Sake Tsunami a.s.
8 Stk. Salmon Maki,
4 Stk. Nigiri Salmon,
4 Stk. Sashimi
- Menu 3.**
Crispy Rocket a.s.
10 Stk. Salmon Crunchy Roll,
2 Stk. Nigiri Lachs,
2 Stk. Tuna Nigiri
- Menu 4.**
Blazing Love A.s.o.
8 Stk. Crispy Tiger,
2 Stk. Nigiri Lachs,
2 Stk. Nigiri Garnelen
- Menu 5.**
Ms Roll / 2 Personen A.s.o.
8 Stk. Chef's Surprise Roll,
10 Stk. Crunchy Salmon,
8 Stk. Kappa Maki,
2 Stk. Nigiri Lachs, 2 Stk. Nigiri Tuna
- 12,00
15,50
17,50
18,00
37,00



Menu 6.

- Menu 6.**
Osaka / 3 Personen A.s.o.g.
10 Stk. Crunchy Tuna,
8 Stk. Chef's Surprise Roll,
8 Stk. Maki Kappa,
8 Stk. Lachs,
8 Stk. Alaska Roll,
6 Stk. Nigiri
(Tuna, Lachs, Garnelen)
- Menu 7.**
Fancy Goods / 2 Personen A.s.o.g.
10 Stk. Crunchy Lachs,
8 Stk. Crispy Tiger Rolls,
2 Stk. Nigiri Tuna,
3 Stk. Sashimi Lachs
- Menu 8.**
Veggie Menü
8 Stk. Veggie,
8 Stk. Avocado Maki,
8 Stk. Kappa Maki
- Menu 9.**
Rock The Mountain / 4 Personen A.s.o.g.
10 Stk. Crunchy Lachs,
5 Stk. Crunchy Tuna
8 Stk. Crispy Tiger,
8 Stk. Chef's Surprise Roll
8 Stk. California,
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Kappa Maki,
6 Stk. Nigiri,
3 Stk. Sashimi
- Menu 10.**
Love Mountain A.s.o.g.
5 Stk. Crunchy Lachs,
5 Stk. Crunchy Tuna,
8 Stk. Fry-Ebi Maki,
8 Stk. Kappa Maki,
3 Stk. Sashimi
- 48,00
36,00
15,50
82,00
22,50



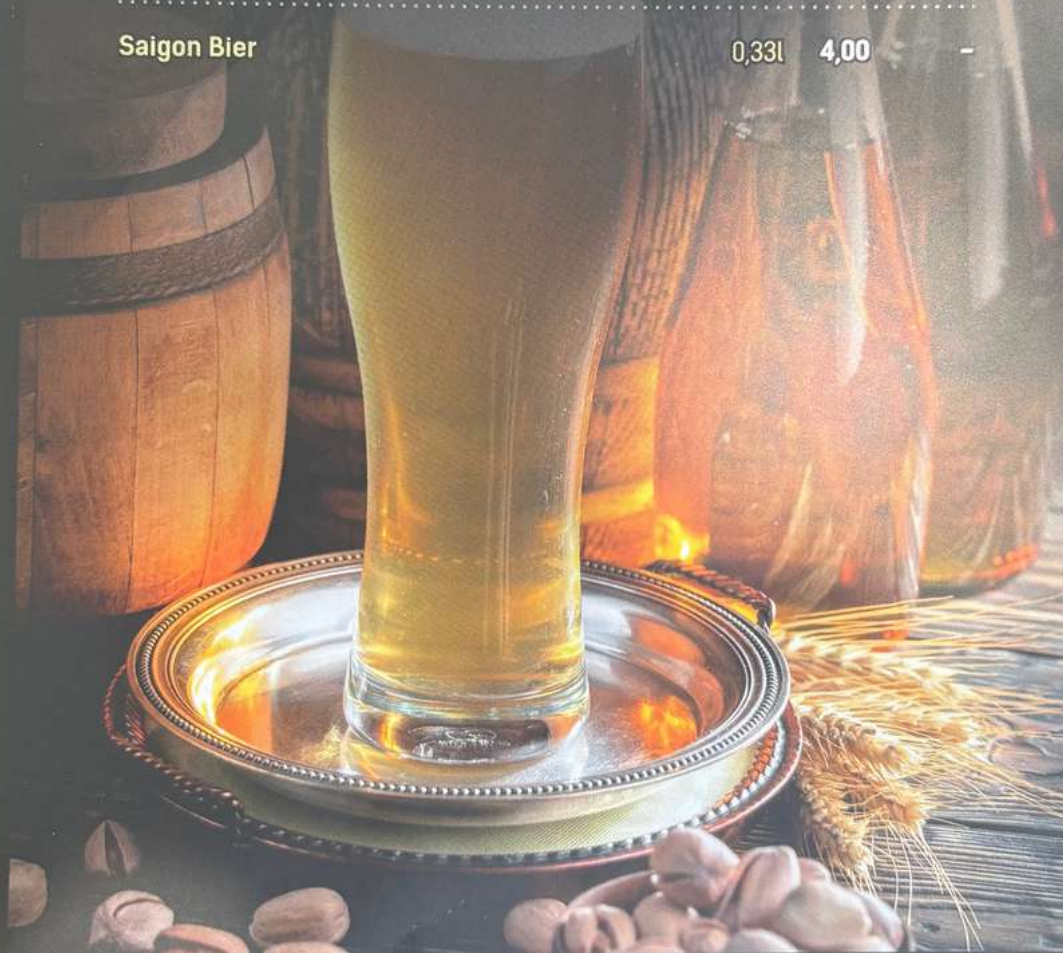
Breuelstrasse 15
49565 Bramsche
Tel.: 05461 - 9085 324

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: Ruhetag
Di.- Do.: 11.00 Uhr - 22.00 Uhr
Fr., Sa.: 11.00 Uhr - 23.00 Uhr
So.: 11.00 Uhr - 22.30 Uhr



BIER

Bier vom Fass	0,30l	0,50l
- Staropramen Premium	3,00	4,50
Diesel / Radler	2,90	4,50
Diebels Alt	2,90	-
Frankziskaner Weissbier / Dunkel	-	4,50
Frankziskaner Weissbier Alkoholfrei	-	4,50
Cola Weizen / Radler Weizen	-	4,50
Saigon Bier	0,33l	4,00



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Prosecco Aperol Spritz	0,25l	5,90
Sake	0,25l	4,90
Hugo	0,25l	6,50
Mojito	0,25l	7,00
Gin Tonic	0,25l	6,50
Moscow Mule	0,25l	7,00
Lillet Wildberry	0,25l	6,50
Lillet Tonic	0,25l	6,50
Weiss Wein		
- Riesling	0,20l	4,90
- Grauburgunder	0,20l	5,20
Rotwein	0,20l	4,90
Rosewein	0,20l	4,90
Weinschorle	0,20l	4,90

BRUNATE
1999

BAROLO
denominazione di origine controllata e garantita

VINIFICATO ED IMBOTTIGLIATO
ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA
ENZO BOGLIETTI
LA MORRA - ITALIA

0,75l e

NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE. FATA L'USO

BAROLO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

VIGNA DEL GRIS

Il Barolo di questa vigna è uno dei migliori prodotti di questa azienda agricola. È un vino di grande struttura, con un aroma intenso e persistente, che si evolve nel tempo.

Il questo vino sono stati prodotti
a 11.000 bottiglie

PRODUCT OF ITALY
RED WINE

Bottled by
ENZO BOGLIETTI
LA MORRA - ITALIA

L. 1240 ALC. 14% BY VOL.



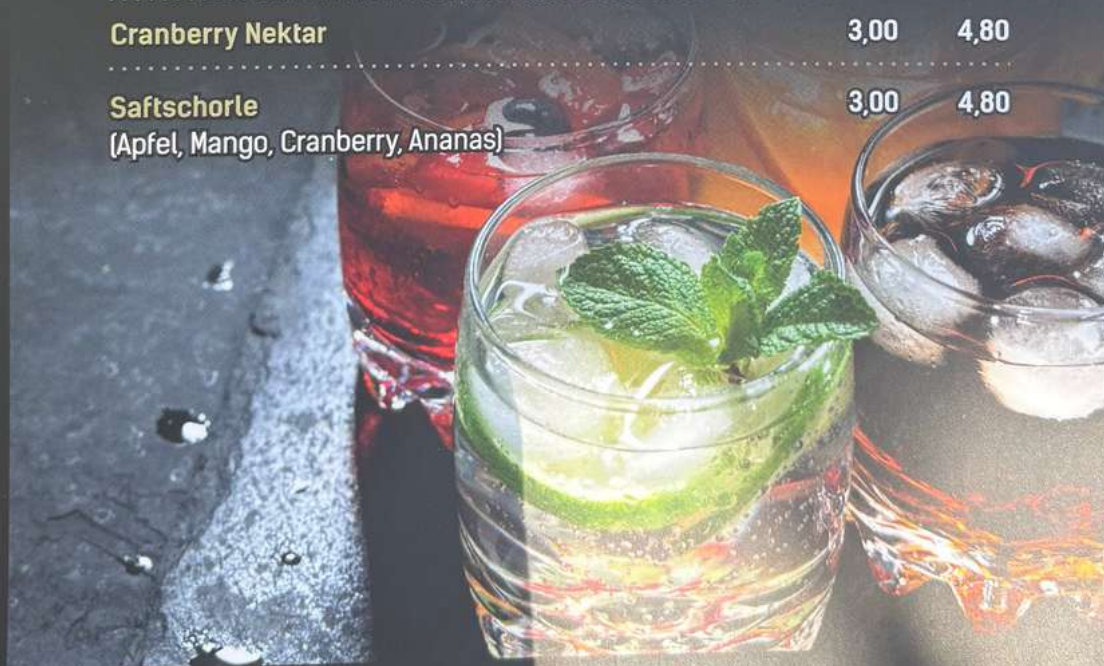
HAUSGEMACHTE LEMONADE

Mint Lemonade	5,80
Ananassaft, Limetten, Minze, Rohrzucker	
Ginger Lemonade	5,80
Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker	
Thai-Basil Lemonade	5,80
Basilikum, Limetten, Rohrzucker, Cranberry Nektar	
Apple Lemonade	5,80
Ingwer, Apfelsaft, Cranberry Nektar, Rohrzucker	
Chanh Da Lemonade	5,80
Kumquats, Limetten, Rohrzucker	
Mai Chi	4,90
Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Lychee, Honig	
Cam Dau	4,90
Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Orange	
Mango Love	4,90
Hausgemachter Eistee mit grünem Tee, Mangosaft	
Apple Tea	4,90
Grüne Tee, Apfel	
Strawberry	4,90
Grüne Tee, Erdbeere	
Peach	4,90
Grüne Tee, Pfirsich	
Watermelon	4,90
Grüne Tee, Wassermelone	



SOFTDRINK

Coca Cola ^{12,78}	0,25l	0,50l
	3,00	4,80
Coca Cola light ^{12,78}	3,00	4,80
Fanta ^{12,78}	3,00	4,80
Sprite ^{2,78}	3,00	4,80
Acqua Morelli Naturale oder Frizzante	0,25l	0,75l
	2,50	6,50
Ginger Ale ^{2,78}	0,20l	3,00
	-	-
Bitter Lemon	0,20l	3,00
	-	-
Russian Wildberry	0,20l	3,00
	-	-
Apfelsaft Trüb	0,25l	0,50l
	3,00	4,80
Ananassaft	3,00	4,80
Mango Nektar	3,00	4,80
Cranberry Nektar	3,00	4,80
Saftschorle	3,00	4,80
(Apfel, Mango, Cranberry, Ananas)		



WARMER GETRÄNKE

Kaffee ⁸	2,80
Espresso ⁸	3,30
Cappuccino ^{8,6}	3,50
Cafe Saigon mit Kondenmilch ^{8,6}	3,80
Grüner Tee	3,00
Jasmintee	3,00
Ingwer Tee mit frischem Ingwer, Orange, Kumquats, Honig	3,90
Minztee mit frischen Minze, Orange, Kumquats, Honig	3,90

