

BNB Fusion 8 Stk./pcs.

Serviert mit Chili-Mayo^C, Teriyaki^F, Sojasoße^F
Served with chili-mayo^C, teriyaki^F, soy sauce^F

Menu

Serviert mit Chili-Mayo^C, Teriyaki^F, Sojasoße^F
Served with chili-mayo^C, teriyaki^F, soy sauce^F

- F30.

Salmon Crunch⁸

Lachs(vegan) |
Avo | Gurke | Mantel: Röstzwiebeln
Salmon(vegan) | avo | cucumber | outside: fried onions

12,50
- F31.

Maguro Crunch⁸

Thunfisch(vegan) |
Avo | Gurke | Mantel: Röstzwiebeln
Tuna(vegan) | avo | cucumber | outside: fried onions

12,90
- F32.

Veggie Crunch

Avo | Gurke | Mango | Paprika | Mantel: Röstzwiebeln
Avo | cucumber | mango | paprika | outside: fried onions

11,90
- F33.

Yaki Crunch^{A1,5}

Yakitori-Hähnchen |
Mango | Gurke | Mantel: Röstzwiebeln
Chicken skewer | mango | cucumber | outside: fried onions

13,50
- F34.

Tiger Crunch^{A1,B}

Panko-Garnelen |
Mango | Gurke | Mantel: Röstzwiebeln
panko prawns | mango | cucumber | outside: fried onions

13,90

Crunchy Rolls 10 Stk./pcs.

Serviert mit Chili-Mayo^C, Teriyaki^F
Served with chili-mayo^C, teriyaki^F

- C40.

Crunchy Veggie^{A1}

Avo | Gurke | Mango | Paprika | Frischkäse | Sesam
Avo | cucumber | mango | paprika | cream cheese | sesame

15,90
- C41.

Crunchy Tofu^{A1,F}

Tofu | Avo | Frischkäse | Sesam
Tofu | avo | cream cheese | sesame

15,90
- C42.

Crunchy Tekka^{A1,D}

Thunfisch-Crème | Avo | Frischkäse | Sesam
Tuna cream | avo | cream cheese | sesame

16,90
- C43.

Crunchy Chicken^{A1}

Hähnchen | Avo | Frischkäse | Sesam
Chicken | avo | cream cheese | sesame

16,50
- C44.

Crunchy Ebi^{A1,B}

Panko-Garnelen | Avo | Frischkäse | Sesam
Panko prawns | avo | cream cheese | sesame

16,90

Beilage

- Reis | rice2,00
- Udon Nudel | udon noodle2,00

Allgemeine Zusatzstoffe:
1) Stabilisator 2) Säuerungsmittel 3) Emulgator 4) Antioxidationsmittel 5) Geschmacksverstärker 6) Konservierungsmittel
7) Farbstoff 8) Gelier & Verdickungsmittel 9) Geschwärzt 10) Geschwefelt 11) Rauch 12) Koffeinhaltig 13) Süßungsmittel

Allergene:
A1) Weizen, B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Nüsse I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupinen N) Weichtiere / und daraus gewonnene Erzeugnisse

BNB Crunch

(lauwarm) | (lukewarm)

(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request)

80.

Crunch N Veggie^{A1}

Avo | Gurke | Mango | Paprika | Frischkäse | Sesam
Avo | cucumber | mango | paprika | cream cheese | sesame

18,90
81.

Crunch N Tofu^{A1,F}

Tofu | Avo | Frischkäse | Sesam
Tofu | avo | cream cheese | sesame

18,90
82.

Crunch N Tekka^{A1,D}

Thunfisch-Crème | Avo | Frischkäse | Sesam
Tuna cream | avo | cream cheese | sesame

19,90
83.

Crunch N Chicken^{A1}

Hähnchen | Avo | Frischkäse | Sesam
Chicken | avo | cream cheese | sesame

19,50
84.

Crunch N Ebi^{A1,B}

Panko-Garnelen | Avo | Frischkäse | Sesam
Panko prawns | avo | cream cheese | sesame

19,90

Nachtisch

Dessert

JOGHURT Bowls

Serviert mit Früchte & Schokosoße
Served with fruits & chocolate sauce

Sesambällchen^{A1,K}
– 6,50 –
3 Stk. mit süßer Bohnenpaste
3 pcs. sesame balls with sweet bean paste

Matcha Mochi
– 6,50 –
3 Stk/ 3 pcs.

Matcha Cream Cheese
– 7,50 –

70. Yo Pur^{G,H} – 9,90 –
mit Haferflocken, Edel-Nüsse-Mix, Bananenchips, Kokosscheiben, Kokosraspeln, Kondensmilch & Honig
with oat flakes, fine nuts mix, banana chips, coconut slices, coconut flakes, condensed milk & honey

71. Yo Tropi^{G,H} – 9,90 –
mit hausgemachtem Mangopüree, saisonale Früchte, Haferflocken, Edel-Nüsse-Mix, Bananenchips, Kokosscheiben, Kokosraspeln, Kondensmilch & Karamellsoße
with homemade mango puree, seasonal fruit, oat flakes, fine nuts mix, banana chips, coconut slices, coconut flakes, condensed milk & caramel sauce

72. Yo Berry^{G,H} – 9,90 –
mit hausgemachtem Beerenpüree, saisonale Früchte, Haferflocken, Edel-Nüsse-Mix, Bananenchips, Kokosscheiben, Kokosraspeln, Kondensmilch & Waldfruchtsoße
with homemade berry puree, seasonal fruit, oat flakes, fine nuts mix, banana chips, coconut slices, coconut flakes, condensed milk & forest fruit sauce

General additives:
1) Stabilizer 2) Acid 3) Emulsifier 4) Antioxidant 5) Flavor enhancer 6) Preservative
7) Coloring agent 8) Gelling & thickening agent 9) Blackened 10) Sulfurized 11) Smoke 12) Contains caffeine 13) Sweetener

Allergens:
A1) Wheat, B) Crustaceans C) Eggs D) Fish E) Peanuts F) Soybeans G) Milk H) Nuts I) Celery J) Mustard K) Sesame seeds
L) Sulfur dioxide and sulfites M) Lupins N) Molluscs / and products derived therefrom

Getränke

Drinks

SIGNATURE Drinks

LIMONADE (hausgemacht)

- Cafe Saigon^{12,G} (warm/kalt)
Klassik vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch
Classic Vietnamese filter coffee with condensed milk

5,90
- Cafe Kokos^{12,G} (warm/kalt)
Espresso mit Kokosmilch, Milch Kondensmilch, Kokosraspeln
Espresso with coconut milk, milk condensed milk, coconut flakes

6,90
- Kakao Kokos^{12,G} (warm/kalt)
Kakao mit Kokosmilch, Milch Kondensmilch, Kokosraspeln
Cacao with coconut milk, milk condensed milk, coconut flakes

6,90
- Matcha Kokos^{12,G} (warm/kalt)
Matcha mit Kokosmilch, Milch Kondensmilch, Kokosraspeln
Matcha with coconut milk, milk condensed milk, coconut flakes

6,90
- Matcha Mango/Berry^{12,G} (kalt)
Matcha mit Mango oder Berry, Milch hausgem. Sirup, Kokosraspeln
Matcha with mango or berry, milk homemade sirup, coconut flakes

6,90

- TEE

Grüner Tee¹²

Jasmin Tee¹²

Ingwer Tee

Minz Tee

Yuzu Tee^{1,2}

3,90

3,90

4,50

4,50

4,90
- KAFFEE

Kaffee-Crema¹²

Milchkaffee^{12,G}

Cappuccino^{12,G}

Latte Macchiato^{12,G}

Espresso¹²

Doppelter Espresso¹²

Heiße Schokolade^G

Chai Latte^{12,G}

Matcha Latte^{12,G}

Iced Matcha Latte^{12,G} (kalt)

Iced Coffee Latte^{12,G} (kalt)

3,50

3,90

3,90

4,50

3,50

3,90

4,50

4,90

5,50



Brews N Bowls

Taste of Asia

☎ 0261/ 39 05 23 06

Lieferung/ Catering/ Partyservice

Website

Bewerten Sie uns!

FOLLOW US ON

Bahnhofstr. 4, 56068 Koblenz
Mo.-Sa.: 11:30 - 15:00 / 17:00-22:00
So.-Feiertag: 12:00 - 22:00

EC (min. 20€) | CREDIT (min. 40€)
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt.
All prices are stated in € including VAT/TAX. TIP is not included.

Mittagsangebot

Business Lunch

Mo. -Fr.: 11³⁰ - 15⁰⁰ (Außer Feiertag)
Mon. -Fri: 11³⁰ - 15⁰⁰ (Except holiday)

BnB Lunch PLUS – 4,90
BNB-Lunch + hausgemachte Limonade
BNB-Lunch + homemade lemonade

L1. **BNB-Lunch 1 – 12,90**
SALMON BLISS ⁸ 
(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request)

Sesamreis | (Udon +1€), veganer marinierter Lachs, Cherrytomaten, Wildkräutersalat, Gurke, Karotte, Mais, Avocado, Mango, Edamame, Seetangsalat, Noristreifen, Röstzwiebeln, Sesam ^K. Serviert mit Teriyaki ^F und Sesamdressing ^{C,F,K}

Sesame rice | (Udon +1€), vegan marinated salmon, cherry tomatoes, wild herb salad, cucumber, carrot, corn, avocado, mango, edamame, seaweed salad, nori strips, fried onions, sesame ^K. Served with teriyaki ^F and sesame dressing ^{C,F,K}

L2. **BNB-Lunch 2 – 12,90**
BUN NEM ^{A1,B}

Reisnudeln mit Frühlingsrolle, Cherrytomaten, Wildkräutersalat, Gurke, Karotte, Koriander, Röstzwiebeln, Sesam ^K. Serviert mit hausgem. Sweet Soysauce ^F, Sesamdressing ^{C,F,K}

Rice noodles with spring rolls, cherry tomatoes, wild herb salad, cucumber, carrot, coriander, fried onions, sesame ^K. Served with homemade sweet soy sauce ^F, sesame dressing ^{C,F,K}

L3. **BNB-Lunch 3 – 12,90**
CRISPY CHICKEN CURRY ^{A1}

Sesamreis | (Udon +1€), frittierte Panko- Hähnchensfilet mit Kokoscurry, Cherrytomaten, Wildkräutersalat, Brokkoli, Zucchini, Paprika, Champignons, Sesam ^K. Serviert mit Chili-Mayo ^C, Teriyaki ^F, Sesamdressing ^{C,F,K}

Sesame rice | (Udon +1€), fried panko chicken fillet with coconut curry, cherry tomatoes, wild herb salad, broccoli, zucchini, paprika, mushrooms, sesame ^K. Served with chili mayo ^C, teriyaki ^F, sesame dressing ^{C,F,K}

L4. **BNB-Lunch DELUXE – 13,90**
Crunchy Sushi DELUXE ^{A1,C,F,K}

Serviert mit Chili-Mayo^C, Teriyaki^F, Sesam^K
Served with chili-mayo^C, teriyaki^F, sesame^K

Crunchy Chicken Roll ^{A1} 10 Stk. (Hähnchen | Avo | Frischkäse), Seetangsalat
Crunchy chicken roll ^{A1} 10 pcs. (chicken | avo | cream cheese), seaweed salad



Vorspeisen

Starters

(vegetarisch) oder
(vegan per Nachfrage)
(vegetarian) |
(vegan by request)



Serviert mit Wildkräutersalat, Sesam ^K, Chili-Mayo ^C, Teriyaki ^F, Sesamdressing ^{C,F,K}
Served with wild herb salad, sesame ^K, chili mayo ^C, teriyaki, sesame dressing ^{C,F,K}

1. **Yakitori** ^{A1,5} 3 Stk./pcs
Hähnchen-Spieß japanischer Art
Chicken skewer Japanese style

6,90

2. **Ebi Tempura** ^{A1,B} 3 Stk./pcs
Frittierte Panko-Garnelen
fried panko shrimp

6,90

3. **Gyoza Chicken** ^{A1} 5 Stk./pcs
Asia. Teigtasche mit Hähnchenfüllung
Asia. chicken dumpling

6,90

4. **Gyoza Veggie** ^{A1} 5 Stk./pcs
Asia. Teigtasche mit vegetarischer Füllung
Asia. vegetables dumpling

6,50

5. **Goma Wakame** 
Seetangsalat
Seaweed salad

5,50

6. **Frühlingsrolle** ^{A1,B} 5 Stk./pcs
mit Meeresfrüchte, Süß-Sauer-Soße
Springroll with seafood, sweet-sour-sauce

6,90

7. **Frühlingsrolle** ^{A1} 5 Stk./pcs
mit vegetarischer Füllung, Süß-Sauer-Soße
Springroll with vegetables, sweet-sour-sauce

6,50

8. **Mangosalat** 
Mango, Karotte, Paprika, Koriander, Röstzwiebel, Tomaten
Mango, carrot, paprika, coriander, roasted onions, tomatoes

6,50

9. **Taste of Asia** ^{A1,B,5} 19,90
Snack-Menu (2P.)

2 Gyoza Chicken, 2 Gyoza Veggie, 2 Frühlingsrolle, 2 Ebi Tempura, 2 Yakitori-Spieße.
Dazu Wildkräutersalat, Cherrytomaten und Goma Wakame.

2 Gyoza Chicken, 2 Gyoza Veggie, 2 Spring Roll, 2 Ebi Tempura, 2 Yakitori Skewers.
Plus wild herb salad, cherry tomatoes and goma wakame.

Hauptspeisen

Main courses

BUN BOWLS

Reisnudeln (lauwarm)
Rice noodles (lukewarm)

(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request)

Reisnudel mit Wildkräutersalat, Gurke, Karotte, Mango, Koriander, Röstzwiebel, Sesam ^K. Serviert mit hausgem. Sweet Soysauce, Süß-Sauer-Soße, Teriyaki^F, Sesamdressing ^{C,F,K}

Rice noodle with wild herb salad, cucumber, carrot, mango, coriander, fried onions, sesame ^K.
Served with homemade sweet soy sauce, sweet-sour-sauce, teriyaki ^F, sesame dressing ^{C,F,K}

40. **BUN Tofu** ^F Tofu | Tofu

15,90

41. **BUN N Veg** ^{A1}
Teigtasche mit veg. Füllung | vegetables dumpling

16,50

42. **BUN N Chick** ^{A1}
Teigtasche mit Hähnchenfüllung | chicken dumpling

16,90

43. **BUN Nem** ^{A1,B}
Frühlingsrolle | Spring roll

16,90

44. **BUN Ga** ^{A1}
knusprige Hähnchen | crispy chicken

16,90

45. **BUN Bo**
argentinisches Rindfleisch | Argentinian beef

18,90

46. **BUN Vit** ^{A1}
knusprige Ente | crispy duck

17,90

CURRY BOWLS

(warm) | (warm)

(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request)

10. **Soya in Curry** ^F
Tofu | Tofu

15,90

11. **Crispy Tofu** ^{A1,F}
knusprige Tofu | crispy tofu

16,50

12. **Yaki Curry** ^{A1,5}
Hähnchenspieße jap. Art | Chicken skewer Jap. style

16,90

13. **Crispy Chicken** ^{A1}
knusprige Hähnchen | crispy chicken

16,90

14. **Crispy Duck** ^{A1}
knusprige Ente | crispy duck

17,90

15. **Ebi Curry** ^B
Königsgarnelen | king prawns

17,90

16. **Crispy Ebi** ^{A1,B}
panierte Ebi-Garnelen | breaded ebi prawns

17,90

17. **Beef Curry**
argentinisches Rindfleisch | Argentinian beef

18,90

Base zur Auswahl: Sesamreis | Zoodles | (Udon +1€)
mit Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Gurke, Karotte, Mango, Mais, Avocado, Edamame, Seetangsalat, Noristreifen, Röstzwiebel. Serviert mit Chili-Mayo ^C, Teriyaki ^K, Sesamdressing ^{C,F,K} & Sesam ^K

B N B BOWLS

(lauwarm) | (lukewarm)

(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request)

20. **Salmon Bliss** ^B
vegan mariniertem Lachs | vegan marinated salmon

16,90

21. **Tuna Tango** ⁸
vegan mariniertem Thunfisch | vegan marinated tuna

16,90

22. **Soya in Fire** ^F Tofu | Tofu

15,90

23. **Tofu Tempura** ^{A1,F}
knusprige Tofu | crispy tofu

16,50

24. **Veg N Bowl** ^{A1}
Teigtasche mit veg. Füllung | vegetables dumpling

16,50

25. **Chick N Bowl** ^{A1}
Teigtasche mit Hähnchenfüllung | chicken dumpling

16,90

26. **Eggcellent** ^C Eier | Eggs

15,50

27. **Spring N Roll** ^{A1,B}
Frühlingsrollen (Meeresfrüchte) |
Springroll with seafood

16,90

28. **Yaki Spear** ^{A1,5}
Hähnchen-Spieß jap. Art | Chicken skewer Jap. style

16,90

29. **Chicken Tempura** ^{A1}
knusprige Hähnchen | crispy chicken

16,90

30. **Duck Tempura** ^{A1}
knusprige Ente | crispy duck

17,90

31. **Ebi Spezi** ^{A1,B}
panierte Ebi-Garnelen | breaded ebi prawns

17,90

32. **Beef Blissful**
argentinisches Rindfleisch | Argentinian beef

18,90

RAMEN BOWLS

(warm) | (warm)

(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request)

50. **RAMEN Veggie** 
Gemüse | vegetables

15,90

51. **RAMEN Tofu** ^F
Tofu | tofu

15,90

52. **RAMEN N Veg** 
Teigtasche mit veg. Füllung | vegetables dumpling

16,50

53. **RAMEN N Chick**
Teigtasche mit Hähnchenfüllung | chicken dumpling

16,90

54. **RAMEN Tantanmen**
gebratene Schweinehackfleisch | fried minced pork

16,90

55. **RAMEN Yaki** ^{A1,5}
Hähnchen-Spieß jap. Art | Chicken skewer Jap. style

16,90

56. **RAMEN Ebi** ^B
Königsgarnelen | king prawns

17,90

57. **RAMEN Beef**
argentinisches Rindfleisch | Argentinian beef

18,90

(vegetarisch) | (vegan per Nachfrage)
(vegetarian) | (vegan by request) 

Sushi

Serviert mit Chili-Mayo^C, Teriyaki^F, Sojasoße^F
Served with chili-mayo^C, teriyaki^F, soy sauce^F

Maki 8 Stk./pcs.

M1. **Sake** | Lachs (veg.) | Salmon (vegan)

6,50

M2. **Maguro** | Thunfisch (veg.) | Tuna (vegan)

6,90

M3. **Avo** | avocado

6,50

M4. **Mango** | mango

6,50

M5. **Kappa** | Gurke | cucumber

5,90

M6. **Paprika** | paprika

5,90

M7. **Tekka Crème** | Thunfisch | Tuna cream ^{C,D}

6,50

M8. **Fry Ebi** | Panko-Garnelen | panko prawn ^B

6,90

Maki Mix 16|24 Stk./pcs.

M10. **Sake + Avo**
Lachs (vegan) + Avo | Salmon (vegan) + avocado

10,50

M11. **Sake + Maguro**
Lachs + Thunfisch (vegan) | Salmon + tuna (vegan)

11,50

M12. **Avo + Kappa + Paprika**
Avo + Gurke + Paprika | avo + cucumber + paprika

15,90

M13. **Fry Ebi + Kappa** ^B
Panko-Garnelen + Gurke | panko prawn + cucumber

12,50

M14. **Avo + Fry Ebi + Tekka** ^{B,C,D}
Avo + Panko-Garnelen + Thunfisch Crème |
Avo + panko prawn + tuna cream

17,50

Ura Maki 8 Stk./pcs.

U20. **Salmon Roll** ^{8,K}

9,90

Lachs (vegan) | Avo | Sesam
Salmon (vegan) | avocado | sesame

U21. **Tuna Roll** ^{8,K}

10,50

Thunfisch (vegan) | Avo | Sesam
Tuna (vegan) | avocado | sesame

U22. **Spicy Salmon** ^{8,K}
scharfer Lachs (vegan) | Avocado | Gurke | Sesam
spicy salmon (vegan) | avocado | cucumber | sesame

10,90

U23. **Love Veggie** ^K
Avocado | Mango | Gurke | Paprika | Sesam
Avocado | mango | cucumber | paprika | sesame

9,90

U24. **Love Tekka** ^{D,K}
Thunfisch-Crème | Gurke | Sesam
Tuna cream | cucumber | sesame

10,50

U25. **Spicy Tekka** ^{D,K}
scharfe Thunfisch-Crème | Avo | Gurke | Sesam
spicy tuna cream | avocado | cucumber | sesame

10,90

U26. **Love Fry Ebi** ^{A1,B,K}
Panko-Garnelen | Gurke | Sesam
panko prawns | cucumber | sesame

11,90

Kid Menu Serviert Teriyaki^F, Sesam^K
Served with teriyaki^F, sesame^K

K1. Reis, Hähnchen Tempura^{A1}, Avo+Gurke |
rice, chicken tempura^{A1}, avo+cucumber

9,90

K2. Maki Avo + Maki Gurke, mit Sojasoße^F |
maki avo + cucumber, with sojasauce^F

9,90