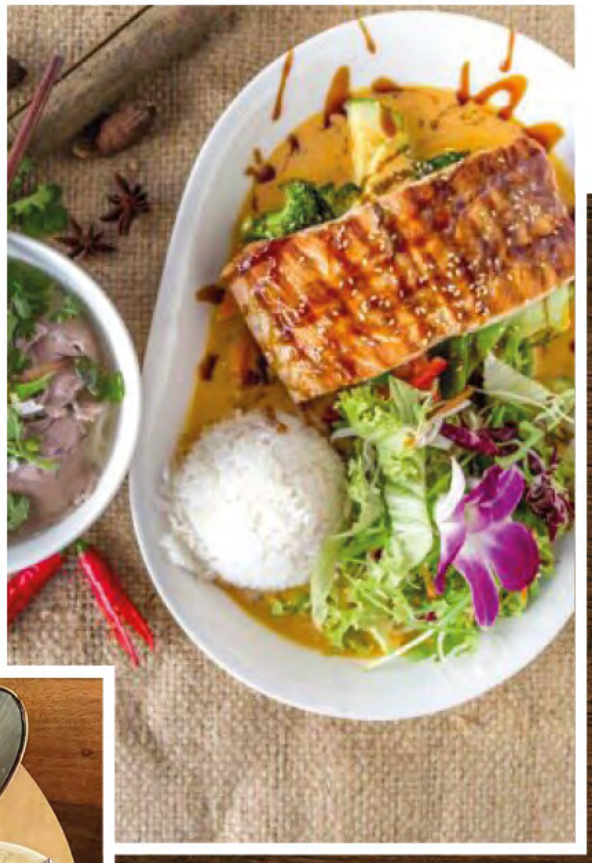
HERZLICH WILLKOMMEN



BENTO BOX / 11,50

Stellen Sie sich Ihre Bento Box nach Belieben zusammen. Wählen Sie 3 Gerichte aus der Mittagskarte, die Ihnen als kleine Portion in einem Bambuskörbchen serviert werden, dazu ein Softdrink oder heißer Tee gratis. Gratis-Getränk gilt nur von Montag bis Freitag zwischen 11:30 Uhr und 15:30 Uhr (außer Feiertage).
Jedes weitere Gericht zu einem Aufpreis von 4,00€.

Select your dishes for the Bento Box. Choose 3 dishes from the menu, which will be served as a smaller portion in a bamboo basket, to that 1 free Softdrink or hot tea. Free drink valid only from Monday to Friday between 11:30am and 3:30pm (excluding public holidays).
Every additional dish to a charge of 4,00€.

SELECT FOR YOUR BENTO BOX

DUMPLINGS / 4,50

4 hausgemachte leicht angegrillte Teigtaschen
mit Hähnchen- oder Süßkartoffelfüllung[1]
4 homemade, steamed and grilled dumplings
with chicken or sweet potato filling

VORSPEISEN / STARTERS

GOI CUON

Vietnamesische Sommerrollen mit Reisnudeln, Tofu, Salat,
Karottenstreifen, frischer Minze und Koriander.
Serviert mit einem Erdnuss-Hoisin-Dip.[3,5,6,7]
Vietnamese summer rolls with rice noodles, tofu, salad, carrot sticks,
fresh mint and coriander. Served with a peanut Hoisin sauce.

AUSWAHL:

Tofu[6] *tofu* / 4,50

Hühnerfleisch *chicken* / 4,50

Garnelen[2] *shrimps* / 4,90

gegrilltes Lachs[4] *baked salmon* / 4,90

SELECT FOR YOUR BENTO BOX

VORSPEISEN / STARTERS

MISO SUPPE / 4,50

Japanische Suppe mit Tofu, Meeresalgen, Zuckererbsen, Lauchzwiebeln. Auf Wunsch auch mit Lachs.[6]

japanese miso soup with tofu, seaweed, sugar peas and leek onions. On request also with salmon.

CHA GIO RE / 4,90

Drei knusprig gebackene Garnelenröllchen angerichtet mit gehackten Erdnüssen und knackigem Salat einer pikant süßer Chilisoße [2,3,5]

Three crispy baked shrimp rolls, served with chopped peanuts and a spicy and sweet chili sauce

NEM HAI SAN / 4,90

Zwei leckere Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen Morcheln, Glasnudeln, Süßkartoffeln, Zwiebeln und Karotten. Auf Wunsch auch vegetarisch.[2]

Two tasty spring rolls filled with ground beef, prawns, morels, glass noodles, sweet potatoes, onions and carrots. On request also vegetarian.

DAU CHIEN GION / 4,50

Knusprig gebackener Tofu, serviert mit Sojasauce und Sesam.[6,11]

Crispy baked tofu with soy sauce and sesame.

EDAMAME / 4,50

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz, die gesunde Vorspeise aus Japan[6]

steamed soy beans with sea salt, the healthy appetizer from Japan

NOM XOAI / 6,90

frische Mangostreifen, Minze, Sojasprossen und Erdnüsse abgeschmeckt mit einer würzigen Ingwer-Limetten-Dressing, auf Wunsch mit[5,6]:

Fresh mango stripes, mint, soya sprouts and peanuts, seasoned with a ginger lime dressing, optional with:

Tofu[6] *tofu*

Hühnerbrust *chicken breast*

Garnelen[2] *shrimps*

SELECT FOR YOUR BENTO BOX

VORSPEISEN / STARTERS

AVOCADO SALAT / 9,90

Avocado auf Salarico, Radicchio, Rucola, Cherrytomaten und gebackener Tiger-Garnelen (3 Stk.), dazu Honig-Wasabi-Cocktail-Dressing

Avocado Salad: Avocado on salarico, radicchio, arugula, cherry tomato and tiger shrimps (pcs.), served with honey-wasabi-cocktail-dressing

KOKOSSUPPE / 5,50

Cremige Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander.

Creamy coconut milk soup with lemongrass, spring onions, tomatoes, galangal and Thai cilantro.

Wahlweise dazu: *With a choi of:*

a. Tofu *tofu*

b. Hähnchenbrust *chicken breast*

SCHOTTISCHE LACHSTATAR / 6,90

Feingehackter Lachs mit Avocado-Würfeln, Frühlingszwiebeln, Ingwer und hausgemachter Cocktail-Sauce

Nicely chopped salmon with pieces of avocado, spring onions, ginger and homemade soy-wasabi sauce

SELECT FOR YOUR BENTO BOX

HAUPTSPEISE / MAINCOURSE

DUMPLING-SOUP / 9,90

Eine große aromatische Hühnerbrühe mit Hähnchen-Dumplings, verfeinert mit asiatischen Kräutern, Karotten, Zucchini und frischem Koriander. Süßkartoffel-Dumplings werden mit einer aromatischen Gemüsebrühe serviert[1]

A large aromatic chicken stock with chicken-dumplings, refined with asian herbs, carrots, zucchini and fresh coriander. Sweet potato-dumplings are served in an aromatic vegetable stock

AVAN'S NUDELSALAT / 10,90

Frischer Salat auf Glasnudeln. Angemacht mit hausgemachten Teriyaki-Dressing, verfeinert mit frischem Koriander und Sesam.
Wahlweise mit Teriyaki-Chicken oder Tofu.[1,6,11]

Fresh salad on glass noodles. Dressed with homemade teriyaki dressing, refines with fresh coriander and sesame. Either with teriyaki chicken or tofu.

LAOTISCHES CURRY / 10,90

Ein mittelscharfes laotisches Curry, welches behutsam und langsam mit Hähnchenbrust und Kokosmilch gekocht wurde. Serviert mit Duftreis und frischem Salat, verfeinert mit grob gemahlenen Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischem Koriander. Wahlweise auch Tofu.[5,6,7]

A slightly hot laotian curry, which was cooked slow and carefully with chicken breast and coconut milk. Served with warm rice and fresh salad. Refined with coarsely ground peanuts, fried onions and fresh coriander. Also available with tofu

MIEN XAO THIT BO / 10,90

Warmer Glasnudelsalat mit würzigem Rinderhackfleisch. Überzogen mit einem hausgemachten Limetten-Dressing. Verfeinert mit frischem Koriander und Sesam.
Wahlweise auch mit Tofu.[6,11]

Warm glass noodle salad with spicy ground beef. Doused with a homemade lime dressing. Refined with fresh coriander and sesame. Also available with tofu[6,11]

DIE FOLGENDEN GERICHTE SIND NICHT FÜR BENTO BOX

THE FOLLOWING DISHES ARE NOT FOR BENTO BOX

BUN GA NUONG / 10,90

In Zitronengras und Limettenblättern mariniertes Hähnchenfleisch, serviert auf Reisnudeln und knackigem Salat, Möhren, Sojasprossen und Gurke. Verfeinert mit Erdnüssen, frischem Koriander und einem hausgemachtem Limetten-Dressing.[5,6]

Marinated chicken with lemon grass, lime leaves, served on rice noodles and crunchy salad, carrots, soya sprouts and cucumber. Refined with peanuts, fresh coriander and a home-made lime dressing

DESSERTS

GEBACKENE BANANEN / 5,90

mit Sesam, Honig und Vanille-Eis[1,7,11]

baked bananas with sesame, honey and vanilla ice cream

GEBACKENE ANANAS / 5,90

mit Sesam, Honig und Vanille-Eis[1,7,11]

baked pineapples with sesame, honey and vanilla ice cream

BANANENPUDDING / 5,90

mit Kokosnussmilch, Erdnüssen und Honig[5,7]

banana-pudding with coconut milk, peanuts and honey

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

SPEISEN ZWISCHEN 16.00 & 22.00 UHR
DIESE GERICHTE SIND NICHT FÜR DIE BENTO BOX

VIETNAMESE SPECIALTIES BETWEEN 4 P.M. & 10 P.M
THESE DISHES ARE NOT FOR THE BENTO BOX

PHO

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch oder Hähnchenfleisch und asiatischen Gewürzen.[6]

A traditional vietnamese rice noodle soup with beef or chicken and asian spices.

Tofu[6] *tofu* / 10,90

Hühnerfleisch *chicken* / 11,90

Rindfleisch *beef* / 12,90

RAU XAO

Im Wok geschwenktes Saison-Gemüse mit fein gehackten Zitronengras und Galangwurzeln. Dazu Reis.[6]

in wok panned vegetables with finely chopped lemongras and galgant. Served with warm rice.

AUSWAHL:

Tofu[6] *tofu* / 10,90

Hühnerfleisch *chicken* / 11,90

Rindfleisch *beef* / 13,90

gebackene Ente[1] *baked duck* / 13,90

Garnelen[2] *shrimps* / 14,90

gegrilltes Lachs[4] *baked salmon* / 15,90

BO LUC LAC / 14,90

im heißen Wok gebratenes Rindfleisch mit Paprika und Zwiebeln. Verfeinert mit frischem Koriander. Dazu Reis.

fried beef in a hot wok with red pepper and onions. Refined with fresh coriander. Served with warm rice.

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIALTIES

BUN BO LA LOT / 13,90

Rinderhackfleisch umwickelt mit Lalot-Blättern (vietn. Pfefferblätter) auf Reisfadennudeln und frischem Salat. Verfeinert mit einem hausgemachtem Limettendressing, frischem Koriander und grob gemahlenen Erdnüssen.[5]

minced beef wrapped in piper lolot leaves. Served with rice-noodles and fresh salad. Refined with a homemade dressing, fresh coriander and coarsely ground peanuts.

CARI DO

ein rotes Curry mit Gemüse der Saison und Kokosmilch. Dazu Reis.[7]

a red curry with vegetable sand coconut-milk. Served with warm rice. Refined with fresh coriander.

AUSWAHL:

Tofu[6] *tofu* / 10,90

Hühnerfleisch *chicken* / 11,90

Rindfleisch *beef* / 13,90

gebackene Ente[1] *baked duck* / 13,90

Garnelen[2] *shrimps* / 14,90

Gegrillter Lachs[4] *grilled salmon* / 15,90

AVAN BURGER / 14,90

vietnamesische Weizenmehlklöße mit gefülltem Hähnchen, Rindfleisch oder mit Tofu, Salat, Gurke, Tomaten, dazu Unagi und Mayonnaise-Soße, serviert mit Süßkartoffel-Pommes[1,3,6,7,11]

vietnamese wheat flour dumpling filled with chicken, beef or tofu with salad, cucumber, tomato along with Unagi and Mayonnaise sauce, served with sweet potato fries

UDON TERIYAKI SAUCE

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Zwiebeln, verschiedenem Gemüse, Pak Choi, Sojasprossen und hausgemachter Teriyaki-Sauce.
Wahlweise dazu:

Fried Japanese udon noodles with onions, mixed vegetables, pak choi, bean sprouts and homemade teriyaki sauce. With a choi of:

a. Tofu *tofu* / 12,90

b. gegrillte Hähnchenbrust *grilled chicken breast* / 13,90

c. Knusprige Entenbrust *grilled duck breast* / 18,90

d. Rinderhüftsteak *beef sirloin steak* / 18,90

e. Tiger-Garnelen *tiger shrimps* / 19,90

SPEZIAL FÜR 2 PERSONEN

SPECIAL FOR 2 PERSONS

49,90€

VORSPEISE

2 Stk. hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Garnelen und vegetarische Frühlingsrollen oder
2 kleine Schüsseln Hühnernudelsuppe mit Lauch und Kräutern

2 pieces of homemade spring rolls with minced meat, shrimp and vegetarian spring rolls or
2 small bowls of chicken noodle soup with leeks and herbs

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Entenfleisch mit Basilikum, Zwiebeln, Brokkoli, Zuckererbsen, Paprika, in hausgemachter AVAN Teriyaki-Sauce, dazu Duftreis, serviert auf einer heißen Platte

Roasted duck with basil, onions, broccoli, mangetout, bell pepper, in AVAN's homemade teriyaki sauce, served with fragrant rice on a hot plate

NACHTISCH

Im Nachgang, ein Dessert bestehend aus gebackenen Bananen mit einer Kugel Vanilleeis und Erdnüssen
(auf Wunsch auch ohne Erdnüssen)

Followed by a dessert consisting of baked bananas with a scoop of vanilla ice cream and peanuts (without peanuts if desired)

GARNELEN SPEZIAL FÜR 2 PERSONEN

SHRIMP SPECIAL FOR 2 PERSONS

55,00€

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Ingwer-Limetten-Dressing
Mixed salad with ginger lime dressing

HAUPTSPEISE

Garnelen scharf angebraten mit Kräutern und Ingwer-Knoblauch-Pflaumensauce, dazu hausgemachtes Wasabi-Limetten-Dip und Chili, Süßkartoffelstäbchen auf Duftreis und Wok Gemüse mit Shiitake-Pilzen. Serviert auf einer heißen Platte.
Shrimps seared with herbs and ginger-garlic-plum sauce, with homemade wasabi-lime dip and chilli, sweet potato sticks on rice and wok vegetables with shiitake mushrooms. Served on a hot plate.

NACHTISCH

Gebackene Banane
Baked banana

JAPANESE SPECIALITIES

DIESE GERICHTE SIND NICHT FÜR DIE BENTO BOX
THESE DISHES ARE NOT FOR THE BENTO BOX

NIGIRI SUSHI

2 STÜCK 2 PIECES

S20 / **SAKE** / 4,20
Lachs[4] *salmon*

S21 / **MAGURO** / 4,50
Thunfisch[4] *tuna*

S22 / **UNAGI** / 4,50
Süßwasseraal[4] *river eel*

S23 / **EBI** / 4,50
Garnelen[2] *shrimps*

MAKI SUSHI

8 STÜCK 8 PIECES

SAKE MAKI / 4,50
Lachs *salmon*

MAGURO MAKI / 4,70
Thunfisch *tuna*

EBI MAKI / 4,50
Garnele *shrimp*

KAPPA MAKI / 4,20
Gurke *cucumber*

AVOCADO / 4,20
Avocado *avocado*

JAPANESE SPECIALITIES

INSIDE - OUT ROLLS

8 STÜCK 8 PIECES

ummantelt mit Fischrogen oder Sesam –
gefüllt mit Avocado und Gurke[9,a,c,d]
with roe or sesame outside –
avocado and cucumber inside

S30 / **SAKE I-O** / 8,50
Lachs[4] *salmon*

S31 / **EBI I-O** / 8,50
Garnelen, Mayonnaise[2,3,7] *shrimps, mayonnaise*

S32 / **UNAGI I-O** / 8,90
Süßwasseraal, Sesam[4,11] *river eel, sesame*

S33 / **SALMON SKIN I-O** / 8,50
gegrillte Lachshaut, Surimi, Lauch,
Mayonnaise[2,3,4,7,F,St,V]
grilled salmon skin, surimi, leek, mayonnaise

S34 / **TUNA I-O** / 8,90
Thunfisch, Mayonnaise, Lauch[3,4,7]
tuna, mayonnaise, leek

S35 / **EBI TEMPURA I-O** / 8,50
gebackene Garnelen[1,2] *baked shrimps*

S36 / **CALIFORNIA I-O** / 8,00
Surimi, Avocado[2,F,St,V] *surimi, avocado*

SASHIMI

SASHIMI MIX / 22,50
5 Stk. Lachs, 5 Stk. Thunfisch,
1 Stk. Surimi, 1 Stk. Garnele
5 pcs salmon, 5 pcs tuna, 1 pc surimi, 1 pc shrimp

SPEZIAL FRITTIERTE ROLLE

SPECIAL BREADED ROLLS

mit Chili, Mayonnaise und Sesam[1,3,7,11] *with chili, mayonaise and sesame*

S40 / TOKYO ROLL

Lachs, Süßwasseraal, Surimi, Gurke, Avocado, Lauch, Chili[2,4,F,St,V]
salmon. river eel, surimi, cucumber, avocado, leek, chili
6 Stk.: 6,50 / 10 Stk.: 12,00

S41 / FUJI ROLL

gekochte Garnelen, Lauch, Mayonnaise, Chili, Gurke, Avocado[2,3,7]
cooked shrimps, lekk, mayonnaise, chili, cucumber, avocado
6 Stk.: 6,50 / 10 Stk.: 12,00

S42 / ALASKA ROLL

Thunfisch, Lauch, Mayonnaise, Chili, Gurke[3,4,7] *tuna, leek, mayonnaise, chili, cucumber*
6 Stk.: 6,50 / 10 Stk.: 12,00

S43 / TIGER & DRAGON KROSS ROLL

Süßwasseraal, Lachshaut, geröstete Zwiebeln, Gurke, Frischkäse[4,7]
river eel, salmon skin, roasted onions, cucumber, cream cheese
6 Stk.: 6,50 / 10 Stk.: 12,00

S44 / FRIED TUNA & SALMON ROLL

Thunfisch, Lachs, Lauch, Frischkäse, Gurke, Avocado, Chili[4,7]
tuna, salmon, leek, cream cheese, cucumber, avocado,chili
6 Stk.: 6,50 / 10 Stk.: 12,00

S45 / THE BEST ROLL

Lachs mit Fischrogen, Chili, Mayonnaise[1,3,4,6,7,F,Gv,S]
salmon with fish roe, chili, mayonnaise
6 Stk.: 6,50 / 10 Stk.: 12,00

SUSHI MENÜS

M1 / MENÜ 1 / 13,50

1 Misosuppe | 8 Sake Mini Tempura mit Chili, Mayonnaise und Sesam | 4 Tazuna mit Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Avocado[1,3,4,6,7]

1 miso soup | 8 sake mini tempura with chili, mayonnaise and sesame
4 tazuna with salmon, cucumber, avocado, cream cheese, coated with avocado

M2 / MENÜ 2 / 13,50

1 Misosuppe | 1 Tamago Nigiri
1 Radish Nigiri | 1 Avocado Nigiri
8 Kappa Maki | 8 Avocado Maki[6]

1 miso soup | 1 tamago nigiri | 1 radish nigiri
1 avocado | 8 kappa maki | 8 avocado maki

M3 / MENÜ 3 / 14,50

1 Misosuppe | 1 Sake Nigiri | 1 Maguro Nigiri
1 Kani Nigiri | 8 Tekka Spicy Mini Tempura mit Chili, Mayonnaise und Sesame[1,2,3,4,6,7,F,St,V]

1 miso soup | 1 sake nigiri | 1 maguro nigiri
1 kani nigiri | 8 tekka spicy mini tempura with chilli, mayonnaise and sesame

M4 / MENÜ 4 / 14,50

1 Misosuppe | 1 Maguro Nigiri (Tuna)
1 Ebi Nigiri | 8 Avocado Maki
8 Sake Maki[2,4,6,F,St,V]

1 miso soup | 1 maguro nigiri (tuna)
1 ebi nigiri | 8 avocado maki | 8 sake maki

M5 / MENÜ 5 / 25,50

1 Misosuppe | 2 Sake Nigiri | 2 Maguro Nigiri
2 Ebi Nigiri | 1 Unagi Nigiri | 1 Kani Nigiri
8 Sake Maki | 4 California I-O[2,4,6,F,St,V]

1 miso soup | 2 sake nigiri | 2 maguro nigiri
2 ebi nigiri | 1 unagi nigiri | 1 kani nigiri
8 sake maki | 4 california I-O

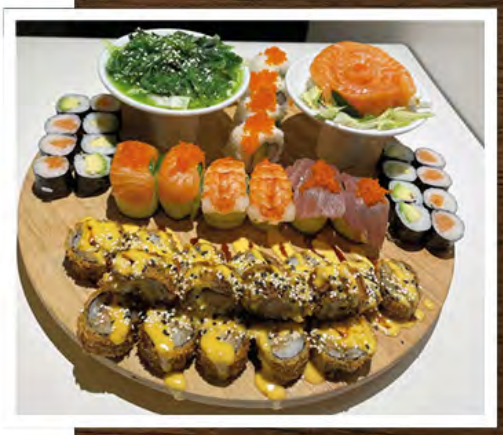
JAPANESE SPECIALITIES

SUSHI MENÜS

M6 / **MENÜ 6** / 45,50

für 2 Personen
2 Misosuppe + Seetangsalat | 6 Sake Sashimi
16 Sake Mini Tempura mit Chili, Mayo, Sesam
8 California Maki | 8 Sake Maki | 4 Cali I-O
2 Sake Nigiri | 2 Maguro Nigiri
2 Ebi Nigiri[1,2,3,4,7,11,F,St,V]

for 2 person
2 miso soup + seaweed salad | 6 sake sashimi
16 sake mini tempura with chili, mayo and sesame
8 california maki | 8 sake maki | 4 cali I-O
2 sake nigiri | 2 maguro nigiri | 2 ebi nigiri



M8 / **MENÜ 8** / 14,50

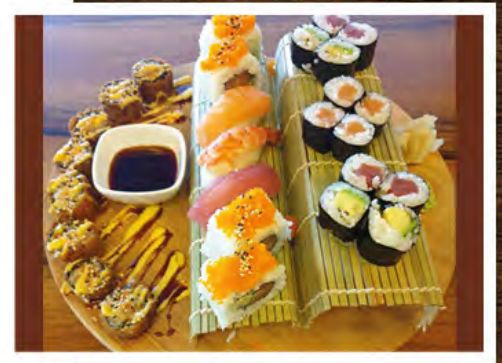
8 Kappa Maki | 8 Avocado Maki
8 Mango Arugala Maki | 4 Vegi I-O Roll[11]
8 kappa maki | 8 avocado maki
8 mango arugala maki | 4 veggie I-O rolls

M9 / **MENÜ 9** / 17,50

8 Stk. veget. I.O mit verschiedenem Gemüse
8 Stk. Avocado Rolls mit frittierter Gurke
8 Stk. Avocado Maki | 8 Stk. Gurke Maki[11]
8 pcs veggie I.O with different vegetables
8 pcs avocado rolls with fried cucumber
8 pcs avocado maki | 8 pcs cucumber maki

M10 / **MENÜ 10** / 19,50

4 Sake Avocado I-O | 4 Sake Maki
4 Avocado Maki | 8 Crispy Tuna Rolls
4 Tekka Maki | 1 Sake Nigiri |
1 Maguro Nigiri | 1 Ebi Nigiri[1,2,4]
4 sake avocado I-O | 4 sake maki
4 avocado maki | 8 crispy tuna rolls
4 tekka maki | 1 sake nigiri
1 maguro nigiri | 1 ebi nigiri



SUSHI MENÜS

M11 / **MENÜ 11** / 23,50

2 Avocado Nigiri | 2 Omelette Nigiri
8 Mango-Rucola Maki | 8 Mango-Möhren Maki
8 Breaded Vegi Rolls, mit Chili, Mayo und Sesam
8 Vegetable I-O mit verschiedenem Gemüse, Frischkäse, mit Sesam und Lauch ummantelt[1,3,7,11]

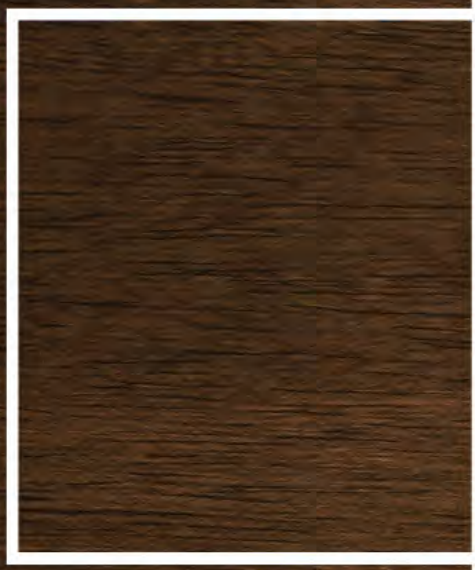
2 avocado nigiri | 2 omelets nigiri
8 mango rocket maki | 8 mango carrot maki
8 breaded vegi rolls, with chili, mayo and sesame
8 vegetable I-O with various vegetables, cream cheese, coated with sesame and leek

M12 / **MENÜ 12** / 25,50

8 Avocado Maki | 8 Sake Maki
8 Tekka Maki | 4 Sake Avocado I-O
8 Breaded Mini Sake-Avocado Rolls mit Chili, Mayo und Sesam
1 Sake Nigiri | 1 Maguro Nigiri
1 Ebi Nigiri[1,2,3,4,7,11,F,St,V]

8 avocado maki | 8 sake maki
8 tekka Maki | 4 sake avocado I-O
8 breaded mini sake avocado rolls with chili, mayo and sesame | 1 sake nigiri
1 maguro nigiri | 1 ebi nigiri

JAPANESE SPECIALITIES



M13 / **MENÜ 13** / 52,50

Für 2 Personen
2 Stk. Lachs Nigiri | 2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Thunfisch Sashimi | 2 Stk. Lachs Sashimi
4 Stk. Lachs-Gurke I-O, umwickelt mit Avocado
4 Stk. Gebackene Garnelen, umwickelt mit Lachs
8 Stk. Lachs Avocado, ummantelt mit Fischrogen
8 Stk. Lachs Avocado Maki
8 Stk. Surimi Avocado Maki
8 Stk. gebackene Lachs Mini Rolls mit Chili-Mayonnaise und Sesam

For 2 persons
2 pieces salmon nigiri | 2 pieces tuna nigiri
2 pieces tuna sashimi | 2 pieces of salmon sashimi
4 pieces of salmon and cucumber I-O, wrapped in avocado
4 pieces of baked shrimps, wrapped in salmon
8 pieces salmon avocado, coated with fish roe
8 pieces salmon avocado maki | 8 pieces surimi avo maki
8 pcs baked salmon mini rolls with chili mayonnaise and sesame

M14 / **MENÜ 14** / 75,00

Für 3 Personen
2 Stk. Lachs Nigiri | 2 Stk. Thunfisch Nigiri
2 Stk. Lachs Sashimi | 2 Stk. Thunfisch Sashimi
8 Stk. Thunfisch-Gurke Maki
8 Stk. Lachs-Avocado Maki
8 Stk. Garnelen-Avocado Maki
4 Stk. gebackener Lachs, umwickelt mit Garnelen
8 Stk. Lachs-Gurke I-O umwickelt mit Avocado
4 Stk. gebackene Lachs-Avocado I-O umwickelt mit Wasseraal
8 Stk. Lachs Mini frittierte Rolle
6 Stk. Lachs-Thunfisch-Avocado-Gurke frittierte Rolle

For 3 persons
2 pieces salmon nigiri | 2 pieces tuna nigiri
2 pieces salmon sashimi | 2 pieces tuna sashimi
8 pieces of tuna cucumber maki | 8 pieces salmon avo maki
8 prawn avocado maki
4 pieces of baked salmon wrapped with prawns
8 pieces salmon-cucumber I-O wrapped with avocado
4 pieces of baked salmon avo i-o wrapped with water eel
8 pieces salmon mini fried roll
6 pieces salmon-tuna-avocado-cucumber fried roll

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE — ALCOHOL FREE BEVERAGES

WASSER KLEIN
Vöslauer mit oder ohne Sprudel
Water small with or without gas
0,25l: 2,90

WASSER GROSS
Vöslauer mit oder ohne Sprudel
Water big with or without gas
0,75l: 5,90

COCA COLA F,Ko,S
Fl. 0,2l: 2,90

COCA COLA ZERO F,Ko,S,Su
Fl. 0,2l: 2,90

COCA COLA LIGHT F,Ko,S,Su
Fl. 0,2l: 2,90

FANTA A,F,S / FL. 0,2L: 2,90

SPRITE S / FL. 0,2L: 2,90

GINGER ALE F / FL. 0,2L: 2,90

MANGO LASSI 7
aus Joghurt, Milch und Mango
from yogurt, milk and mango
0,4l: 4,90

HAUSGEMACHTER EISTEE
Frische Limette, Grüntee, Zitronengras, Zucker und Eiswürfel
Homemade ice tea with fresh lime, green tea, lemongrass, sugar and ice cubes
0,4l: 4,90

HAUSGEMACHTE LIMONADE
Frische Limette, Sprudel, Zucker und Eiswürfel
Homemade lemonade with fresh lime, sparkling water, sugar and ice cubes
0,4l: 4,90

ANANAS MINZ SHAKE
pineapple mint shake and whipped cream
0,4l: 6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE — ALCOHOL FREE BEVERAGES

TRA DAO CAM SA / 6,50

Hausgemachter Grüntee, frische Orange,
Zitronengras, Zucker und Eiswürfeln
Homemade green tea, fresh orange,
lemongrass, sugar and ice cubes

TRA CHANH LEO / 6,50

Hausgemachter Passionsfrucht-Eistee,
Zucker und Eiswürfeln
Homemade passion fruit iced tea,
sugar and ice cubes

TRA CHANH LEO CAM SA / 6,50

Hausgemachter Eistee mit frischer Passionsfrucht,
Orange, Zitronengras, Grüntee,
Zucker und Eiswürfeln
Homemade iced tea with fresh passion fruit, orange,
lemongrass, green tea, sugar and ice cubes

AVOCADO SHAKE / 6,50

Frische Avocado, Milch, Zucker,
Eis und Schlagsahne
Fresh avocado, milk, sugar, ice
and whipped cream

HEISSE GETRÄNKE

HOT BEVARAGES

TASSE / CUP OF **EPRESSO**[Ko] / 3,00

TASSE KAFFE / CUP OF **COFFEE**[Ko] / 3,00

CA PHE[7,Ko] / 3,50

Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondesmilch *Vietnamese espresso with sweet evaporated milk*

CA PHE DA[7,Ko] / 4,50

Vietnamesischer Espresso mit süßer Kondesmilch und Eiswürfeln *Vietnamese espresso with sweet evaporated milk and ice cubes*

JASMIN TEE / JASMINE TEA / 3,00

GRÜNER TEE / GREEN TEA / 3,00

ZITRONENGRAS-LIMETTEN TEE / 3,00

mit Honig *Lemongras-lime tea with honey*

INGWERTEE / 3,00

mit Honig *Ginger tea with honey*

ALOE VERA TEE / 3,00

mit Honig *Aloe Vera tea with honey*

AVAN'S SPEZIAL TEE / 3,50

frischer Limettensaft, Zitronengras, Ingwer und Honig *AVAN's special tea fresh lime juice, lemongras, ginger and honey*

INGWER-ORANGE-TEE / 3,50

mit Ingwer, Orange, Zitronengras und Honig *Ginger orange tea with ginger, orange, lemongrass and honey*

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC BEVERAGES

BIERE VOM FASS / DRAFT BEERS

KROMBACHER[1] / 0,3L: 3,50 / 0,5L: 4,90

FLASCHENBIERE / BOTTLED BEERS

WEIZEN HEFE[1] / 0,5L: 4,20

ERDINGER[1] / 0,5L: 4,20

alkoholfrei *non-alcoholic*

APERATIV

APEROL SPRITZ / 5,90

HUGO / 5,90

COCKTAILS

AVAN DAU TAY / 5,90

Erdbeere, Limette, Minze, Soda, Eis
Strawberry, lime, mint, soda and ice

AVAN STRAWBERRY MOJITO / 7,50

Erdbeere, Limette, Red Wodka, Minze, Soda und Eis
Strawberry, Lime, rice wodka, mint, soda and ice

MOJITO / 7,50

Zucker, Limette, Havanna Rum, Minze, Soda & Eis
sugar, lime, Havanna Rum, mint soda and ice

CUBA LIBRE[F,Ko,S,Su] / 7,50

Rum, Limettensaft, Coca Cola, Eiswürfel
Rum, Lime Juice, Coca Cola, Ice Cubes

VODKA SODA LONGDRINK / 7,50

Sash & Fritz Wodka, Schweppes Soda, Eis
Sash & Fritz Vodka, Schweppes Soda, ice

WHISKEY TUPBLE / 7,50

Jim Beam White, Zitronensaft, Kräuterzucker, Orangensaft und Eis
Jim Beam White, lemon juice, herbal sugar, orange juice and ice

GIN TONIC / 7,50

Humboldt Gin, Tonic, Eis *Humboldt gin, tonic, ice*

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC BEVERAGES

DIGESTIFS

NEP MOI 45% / 2CL 3,00

Vietnamesischer Reisschnaps aus Klebreis

Vietnamese rice spirit of sticky rice

LUA MOI 39% / 2CL 3,00

Vietnamesischer Jungreisschnaps aus Reis (Flasche 18,00)

Vietnamese young rice spirit (bottle 18,00)

WEINE / WINES

WEISSWEIN / WHITE WINE

RIESLING

0,20l: 6,10 / 0,75l: 24,90

GRÜNER VELTLINER

0,20l: 5,90 / 0,75l: 22,90

GRAUBURGUNDER VON KALKSTEIN

0,20l: 5,90 / 0,75l: 22,90

ROSÉ WEIN / ROSÉ WINE

TINA ST. LAURENT PINK ROSÉ

0,20l: 5,90 / 0,75l: 22,90

ROT WEIN / RED WINE

CABERNET SAUVIGNON

0,20l: 5,90 / 0,75l: 22,90

RIOJA

0,20l: 5,90 / 0,75l: 22,90

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

ALLERGENE

1	Enthält Weizengluten
1b	Enthält Gerstengluten
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeldioxid und Sulphite
13	Enthält Lupinen/-Erzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

A	Antioxidationsmittel (Antioxidans)
Ch	Chinin
F	Farbstoff – Lebensmittelfarben
GV	Geschmacksverstärker
K	Konservierungsmittel
Ko	Koffein
S	Säure, Säuerungsmittel
St	Stabilisator
Su	Süßungsmittel
V	Verdickungsmittel

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich.
Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.