

Ja, Vu!

JAVU Restaurant heißt Sie herzlich willkommen – ein Ort, an dem asiatische Aromen, moderne Küche und echte Gastfreundschaft zusammenkommen. Unser Ziel ist es, Ihnen nicht einfach nur ein Essen zu servieren, sondern ein Erlebnis zu schenken: frisch, kreativ und voller Leidenschaft zubereitet.

Mit über 12 Jahren Erfahrung in der Gastronomie und als überwiegend familiengeführtes Restaurant wissen wir, was gutes Essen ausmacht – Frische, Sorgfalt und Leidenschaft. Unsere Zutaten werden mit größter Präzision ausgewählt: Premium-Fisch, knackiges Gemüse und hochwertiger Reis bilden die Grundlage unserer Küche. Jedes einzelne Sushi wird frisch von Hand gerollt – mit Hingabe, Können und Respekt für traditionelle Zubereitung.

In unserer Küche treffen vietnamesische und japanische Einflüsse aufeinander – exotische aromatische Gerichte, hochwertige Zutaten und eine Komposition aus traditionellen Rezepten und zeitgemäßer Interpretation. Jede Speise erzählt eine kleine Geschichte aus Fernost, sorgfältig abgestimmt auf den Geschmack der heutigen Zeit.

Ob ein schneller Lunch, ein entspanntes Abendessen mit Freunden oder ein Take-away für zu Hause – im JAVU erwartet Sie ein rundum stimmiges Erlebnis. Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

- Ihr JAVU Team -



Getränke

– COLD DRINKS –

| | | |
|--|-----------|--------------|
| Coca Cola ^{1,3} / Zero ^{1,3} | Fl. 0,33l | 3,80€ |
| | 0,5l | 5,20€ |
| Sprite ^{1,3} / Fanta ^{1,3} | Fl. 0,33l | 3,80€ |
| | 0,5l | 5,20€ |
| Aqua Morelli (spudel) | Fl. 0,25l | 3,50€ |
| | Fl. 0,75l | 7,50€ |
| Aqua Morelli (still) | Fl. 0,25l | 3,50€ |
| | Fl. 0,75l | 7,50€ |
| Ginger Ale, Bitter Lemon ^{3,7,4} | 0,2l | 3,80€ |
| Tonic Water | Fl. 0,2l | 3,80€ |
| Vitamalz | Fl. 0,33l | 3,80€ |
| Mangosaft/ -schorle | 0,4l | 4,50€ |
| Lycheesaft/ -schorle | 0,4l | 4,50€ |
| Orangensaft/ Apfelsaft | 0,2l | 3,20€ |

— HOMEMADE DRINKS —

Chanh Da ⁴ 7,50€

mit frischen Limetten, Kumquats, brauner Zucker, Minze

Chanh Leo ⁴ 7,50€

mit frischen Limetten, Maracuja, Kumquats, brauner Zucker, Minze

Strawberry Limonade ¹ 7,50€

Erdbeere, Minze, Erdbeersirup, Soda

Zitronengras Limonade 7,50€

frische Zitronengras, Limette, Zitronengras Sirup, Soda

Shisho on Ice 7,50€

Sprudeliger Eistee mit Rosensirup, Limetten Kumquats Minze und Beeren



– TEE & KAFFEE –

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| Grüntee | 4,00€ | Kaffee ⁶ | 3,20€ |
| Jasmintee | 4,00€ | Espresso | 3,20€ |
| Ingwertee | 4,90€ | Cappuccino ^G | 3,50€ |
| Ingwer, Limetten, Minze, Kumquats, und Honig | | Latte Macchiato ^G | 3,80€ |
| Minztee | 4,90€ | JAVU Tee | 5,20€ |
| Minze, Limetten, Kumquats, und Honig | | Ingwer, Limetten, Minze, Rosenblüten, Gojibeeren, Kumquats und Honig | |
| Zitronengras Tee | 4,90€ | Vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch | 4,90€ |
| Zitronengras, Limetten, Kumquats, und Honig | | | |

– BIER –



| | | |
|---|-----------|---------------|
| Krombacher Pils vom Fass | 0,3l | 3,80€ |
| | 0,5l | 5,80€ |
| Krombacher Pils Alkoholfrei | Fl. 0,33l | 3,80€ |
| Radler Alkoholfrei | Fl. 0,33l | 3,80€ |
| JAVU Biertower | 2l | 21,00€ |
| Krombacher Weizen Naturtrüb, Dunkel oder Alkoholfrei | Fl. 0,5l | 5,80€ |
| Saigon | Fl. 0,33l | 4,20€ |
| Tiger | Fl. 0,33l | 4,20€ |

— APERITIF —

Aperol Spritz ³ 7,90€

Scavy Ray Prosecco, Aperol, Organe

Lilet Wildberry 8,50€

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

Hugo 7,90€

Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze

Gin Tonic ^{3 7 4} 8,90€

4 cl Gin, Tonic Water

— WEIßWEINE —

Weißer Burgunder trocken ⁸ 0,2l 7,50€

Baden, fruchtig Aromen von Apfel und Birne, säurearm

Riesling halbtrocken ⁸ 0,2l 7,50€

Rheingau, feine Restsüße eingebunden in krätiger Säure

Ulisse Pecorino ⁸ trocken 0,75l 36,00€

Italien, helles Strohgelb, fruchtige Noten von weißem Pfirsich, Ananas und kandierten Zitrusfrüchten Am Gaumen mit viel Extrakt, frischer Säure und zarter Mineralität.

Chardonnay ⁸ trocken 0,75l 42,00€

Pfalz, Friedrich Becker, helles Gelb, feiner Duft von gelben Früchten, Butter und Birne Am Gaumen saftig, elegant

Sauvignon Blanc Kaitui ⁸ trocken 0,75l 42,00€

Plalz, Markus Schneider, Frische und eleganter Frucht, Aromen nach Stachelbeeren, Grapefruit und Limette unterlegt mit feinen Kräutertönen



— ROSÉ —

Rosé D'une Nuit ⁸ 0,2l **7,50€**
Rheinhessen, feiner, eleganter Frucht, trocken

— PROSECCO —

Scavy Ray Prosecco ⁸ 0,1l **5,50€**

— ROTWEINE —

Principe delle Rocche ⁸ trocken 0,2l **7,50€**
Italien, ausdrucksvoller, kräftiger, warmer Rotwein

Spätburgunder ⁸ halbtrocken 0,2l **7,50€**
Baden, Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren
samtig und kräftig

Primitivo Tank No32 ⁸ trocken Fl. 0,75l **29,50€**
Italien, köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen,
getrockneten Datteln, Feigen und Rosinen

Black Print Cuvée Merlot ⁸ trocken Fl. 0,75l **45,00€**
Pfalz, Markus Schneider, Tiefschwarz, dicht, elegant und geschmeidig
Aromen nach Cassis, Brombeere, Blaubeere

– SUPPEN & VORSPEISEN –



07. Seetang Salat mit Lachs 10,50€

08. Lachs Tataki ^h 13,90€

angebratenes Lachsfilet mit Sesamkruste
serviert mit Trüffelöl und hausgemachten Sauce

09. Tuna Tataki ^h 16,90€

angebratenes Thunfischfilet mit Sesamkruste
serviert mit Trüffelöl und hausgemachten Sauce

10. Lachstatar 10,90€

Tatar von Lachs, garniert mit Avocado, Mango,
Tobiko und einer hausgemachten Sauce

11. Wan-tan Suppe 6,50€

Wan-Tan mit Fleischfüllung, Chinakohl,
Zuckerschoten, Champignon

12. Kokos Suppe

Cremige Kokosuppe mit Tom Yum, Champignon,
garniert mit Schnittlauch, Dill und Koriander

a. Huhn 6,50€ c. Lachs 7,50€

b. Garnelen 7,00€ d. Tofu 6,50€

13. Gebackene Garnelen (5 Stück) 5,90€

serviert mit Beilagensalat und Sweet-Chili-Soße

14. Homemade Salmonball (4 Stück) 6,90€

hausgemachte Lachsbällchen mit Beilagensalat
Erdnüsse und Sweet-Chili-Soße



15. Minifrühlingsrolle (8 Stück) 5,90€

Gemüsefüllung und Sweet-Chili-Soße

16. Nem Ran ^e 7,50€

Traditionelle Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen, Schweinefleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Kohlrabi dazu Erdnüsse und einem Sweet-Chili-Soße, serviert mit Beilagensalat

17. Wan-Tan gebacken ^e (5 Stück) 6,50€

gebackene Wan Tan mit zarter Fleischfüllung, dazu Beilagensalat und Erdnüsse und Sweet-Chili-Soße

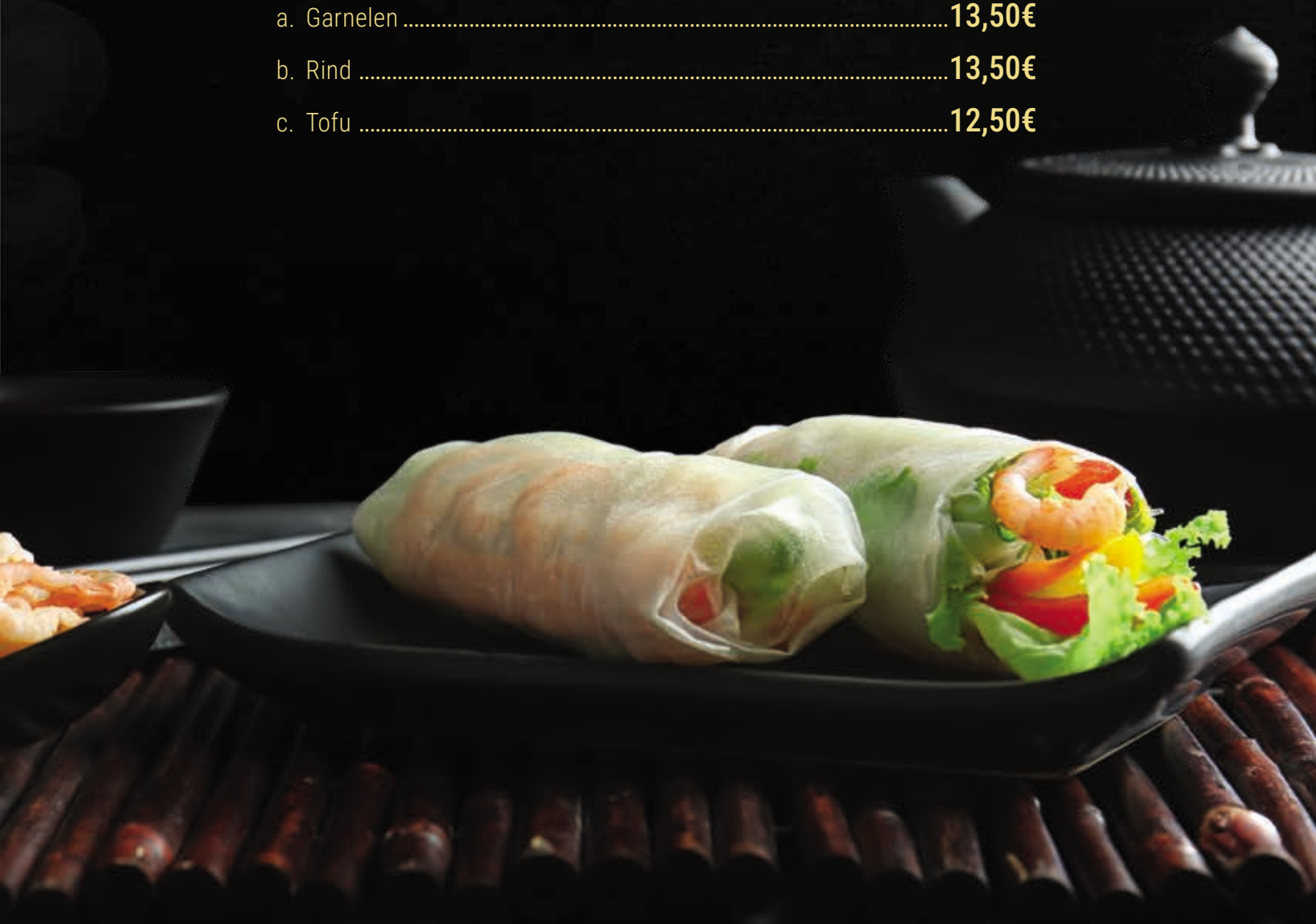
19. Sommerrollen ^e (4 Stück)

Traditionelle, hausgemachte Sommerrollen mit verschiedenem Salat, Radicchio, Rucola und Erdnüssen, gerollt in Reispapier mit einer Limetten-Ingwer-Sauce, serviert mit Salat

a. Garnelen 13,50€

b. Rind 13,50€

c. Tofu 12,50€



— NUDELSUPPE —

Der beliebte Klassiker in der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Rind und Huhn, garniert mit Schnittlauch und Koriander

- 23. Pho Ga (Huhn) 15,50€
- 24. Pho Bo (Rind) 16,90€
- 25. Pho Tofu 15,00€
- 26. Bun Ca 16,00€

Reisnudeln Suppe mit Salmonball
abgeschmeckt mit Limettensaft



— SALATE^e —

- 30. Hähnchenbrust gebacken 15,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 31. Argentinisches Hüftsteak 17,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 32. Knusprige Ente (medium) 18,50€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 33. Garnelen 17,90€

Knackige Salate, Radicchio, Rucola, Sprossen, geröstete Erdnüsse. Olivenöl und verfeinert mit der hausgemachten Chili-Limetten-Vinaigrette

- 35. Nom Du Du

Vietnamesisch grüne Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, Erdnüsse, Minze, Koriander abgeschmeckt mit hausgemachte Dressing

- a. mit Knusprigem Hähnchen 16,50€
- b. mit Garnelen 17,90€

– NUDELN –

40. Bun (Nem) ^e 17,50€

Warme Reismudeln mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Karotten, Morcheln) frischen, verschiedenen Salaten, Rucola und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

41. Knusprige Entenbrust (medium) ^e 19,90€

Warme Reismudeln mit frischen, verschiedenen Salaten, Rucola und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

42. Argentinisches Hüftsteak ^e 18,90€

Warme Reismudeln mit frischen, verschiedenen Salaten, Rucola und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

43. Bun Ca Hoi ^e 17,90€

Warme Reismudeln mit Lachsbällchen, frischen verschiedenen Salaten, Rucola und mit einem Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen



Main

– GEFLÜGEL UND RIND –

(unsere Entenbrust sind alle medium)

48. Chicken Teriyaki 18,50€

Knusprigem Hähnchenbrust mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, serviert mit Reis

49. Chicken-Noodle-Teriyaki 18,50€

Knusprigem Hähnchenbrust mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, serviert mit Reisbandnudeln

50. Curry Huhn ^e (gebratenes) 17,50€

Mit frischer Ananas, Champignons, Paprika, Kokosmilch, Salat, rotem Curry, Erdnüssen und verfeinert mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, serviert mit Reis

51. Cocos-Noodle-Chicken ^e 18,50€

Hühnerbrust gebacken mit Reisbandnudeln, Salat, Kokosmilch, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Zimt, Anis und Limetten-Ingwer-Dressing, Erdnüssen

52. Ente Curry (medium) ^e 20,50€

Knusprige Ente mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Kokosmilch, Krautsalat, rotem Curry, Erdnüssen und Kräutern, dazu Reis

53. Cocos-Noodle-Ente ^e 20,50€

Knusprige Ente mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten Krautsalat, Reisbandnudeln, Erdnüssen und Kräutern

54. Ente Teriyaki 20,50€

Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kräutern und Reis

55. Ente-Noodle-Teriyaki 20,50€

Knusprige Ente mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kräutern, dazu Reisbandnudeln

56. Beef Curry^e 19,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzeltes mit frischer Ananas, Paprika, Champignons, Kokosmilch, Krautsalat, Erdnüssen und rotem Curry, dazu Reis

57. Beef-Noodle-Curry^e 19,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzelt, mit Kokosmilch, rotem Curry, Zimt, Anis, Krautsalat, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Erdnüssen und Reisbandnudeln

58. Beef Teriyaki 19,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzelt, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit der Soja-Balsamico, serviert mit Reis

59. Beef-Noodle-Teriyaki 19,50€

Argentinisches Hüftsteak, geschnetzelt, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, abgeschmeckt mit der Soja-Balsamico, serviert mit Reisbandnudeln



– FISCH UND GARNELEN –

- 60. Lachs Teriyaki** **23,50€**
Lachs gebraten, Chinakohl, Kräuterseitling, Dill, Schalotten, Soja-Balsamico Dressing, serviert mit Reis
- 62. Lachs-Noodle-Teriyaki** **23,50€**
Lachs gebraten, Chinakohl, Kräuterseitling, Dill, Schalotten, Soja-Balsamico Dressing, serviert mit Reisbandnudeln
- 63. Lachs-Noodle-Curry^e** **23,50€**
gebratener Lachs mit Kokosmilch, Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Krautsalat, Erdnüssen und Reisbandnudeln
- 64. Garnelen Curry^e** **20,50€**
Garnelen mit frischer Ananas, Champignons, Paprika, Kokosmilch, Salat, rotem Curry, Erdnüssen und verfeinert mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, serviert mit Reis
- 65. Garnelen-Noodle Curry^e** **20,50€**
Garnelen mit Kokosmilch, Curry, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten, Krautsalat, rotem Curry, Erdnüssen und Reisbandnudeln

– TOFU –

- 70. Tofu Curry^e** **15,90€**
Würziger Tofu mit Kokosmilch, Gemüse, rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reis
- 71. Tofu Noodle Curry^e** **15,90€**
Würziger Tofu mit Kokosmilch, Zimt, Anis, Kräuterseitling, Zuckerschoten rotem Curry, Salat, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Reisbandnudeln
- 72. Bun chay^e** **15,90€**
Reisnudeln mit Tofu und Salat, Ingwer-Limetten-Dressing, verfeinert mit Erdnüssen
- 73. Tofu Teriyaki** **15,90€**
Gebackener Tofu Teriyaki mit Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Reis
- 74. Tofu-Noodle Teriyaki** **15,90€**
Tofu Teriyaki, Chinakohl, Kräuterseitling, Kaiserschoten mit Reisbandnudeln

Sushi

— NIGIRI (2 STÜCK) —

Reis wird mit den Händen zu einer kleinen Rolle gedrückt und belegt,
und beinhaltet Unagi Soße und hausgemachte Mayo Soße

- N1. **Avocado** 4,50€
- N2. **Kani** ¹¹ 4,50€
Surimi
- N3. **Fire Sake** 5,50€
Feuerlachs
- N4. **Sake** 4,50€
Lachs
- N5. **Anago** 5,50€
gegrillte Aal
- N6. **Hotate Gai** 5,50€
Jakobsmuschel
- N7. **Ebi** 5,20€
eingelegte Garnelen
- N8. **Tobiko** 6,00€
Fischrogen
- N8a. **Maguro Gunkan** 6,00€
würziger Spicy Thunfisch
- N9. **Maguro** 5,50€
Thunfisch
- N10. **Fire Maguro** 5,90€
Feuer Thunfisch



— MAKI —

mit einer Bambusmatte gerollt in Reis und außen Noriblatt

- | | |
|-------------------------------|--------------|
| M11. Tuna | 7,90€ |
| würziger Spicy Thunfisch | |
| M12. Avocado | 6,90€ |
| Avocado | |
| M13. Sake | 7,90€ |
| Lachs | |
| M14. Ebi | 7,00€ |
| eingelegte Garnelen | |
| M15. Fry Ebi | 8,30€ |
| gebackene Garnelen | |
| M16. Tekka | 7,90€ |
| roher Thunfisch | |
| M17. Anago | 7,30€ |
| Salzwasseraal gegrillt | |
| M18. Kappa | 6,90€ |
| Gurke | |
| M19. Californi | 7,30€ |
| Surimi, Avocado | |
| M20. Salmon Skin | 7,30€ |
| Lachsbauch gebacken, Avocado | |



– INSIDE–OUT–ROLL (8 STÜCK) –

Mit einer Bambusmatte gerollt in Nori und außen Reis mit Sesam oder Tobiko

- | | |
|--|---------------|
| S1. Alaska | 13,50€ |
| Lachs, Avocado, Tobiko | |
| S2. California ¹¹ | 12,50€ |
| Surimi, Gurke, Frischkäse, Sesam | |
| S3. California 2 ¹¹ | 12,50€ |
| Surimi, Avocado, Tobiko | |
| S4. Unacado | 13,50€ |
| Aal, Avocado, Tobiko | |
| S5. Tekka Maguro | 14,50€ |
| roher Thunfisch, Avocado, Tobiko | |
| S5a. Spicy Tuna | 14,50€ |
| würziger Spicy Thunfisch, Gurke, Sesam | |
| S6. Hotategai | 13,50€ |
| Jakobsmuschel, Avocado, Tobiko | |
| S7. Salmon Skin | 12,50€ |
| gebackener Lachsbauch, Avocado, Mango, Sesam | |
| S7a. Ebi Tempura | 13,50€ |
| gebackene Garnelen, Avocado, Mango und Sesam | |



— SPECIAL ROLLS (8 STÜCK) —

- S8. Lachs Aburijaki** 18,90€
Lachsbauch gegrillt mit Avocado, Frischkäse Mango
bedeckt mit Feuerlachs
- S9. Aburijaki** 19,50€
Surimi, Avocado, Frischkäse, außen bedeckt mit Feuerlachs
- S10. Cripsy Tiger** 19,50€
Garnelen in Tempuramantel, Avocado, Mango außen bedeckt mit Aals
- S11. Tunacado** 18,90€
roher Thunfisch, Avocado bedeckt mit Lachs
- S12. Vulkan of Salmon Skin** 18,90€
gebackene Lachsbauch, Avocado, Mango bedeckt mit
Jakobsmuschel und Tobiko
- S13. Veggie Special** 17,50€
Avocado, Gurke, Mango Frischkäse bedeckt mit Avocado



— TEMPURA ROLLS (12 STÜCK) —

Eine frittierte Sushirolle, ummantelt mit Tempura.
Alle Rollen beinhalten Frischkäse, mit Unagi und hausgemachte Mayo Soße

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| T1. Tuna Tempura | 17,90€ |
| Thunfisch, Avocado | |
| T2. Salmon Tempura | 16,90€ |
| Lachs, Avocado | |
| T3. Hotategai | 16,90€ |
| Jakobsmuschel, Avocado | |
| T4. Fry Big Roll | 18,50€ |
| Lachs, Thunfisch, Avocado | |
| T5. Vegie Fry Roll | 14,90€ |
| Avocado, Gurke, Mango | |
| T6. Fry Ebi | 18,50€ |
| gebackene Garnelen, Avocado, Gurke | |

— SASHIMI —

- | | |
|--|---------------|
| S16. Lachs Sashimi (8 Stück) | 20,50€ |
| Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat, Rettich und Avocado | |
| S17. Thunfisch Sashimi (8 Stück) | 22,50€ |
| Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat, Rettich und Avocado | |
| S18. Sashimi Mix (15 Stück) | 26,50€ |
| Lachs, Thunfisch und Jakobsmuschel | |



– SUSHI MENÜ –

Menü 1  15,50€

8 Avocado Maki, 8 Paprika Maki, 8 Kappa Maki

Menü 2 17,50€

8 Tuna Thunfisch, 8 Lachs Maki, 8 Avocado Maki

Menü 3 17,00€

6 Lachs Nigiri, 8 Lachs Maki

Menü 4 20,00€


8 Stück Fry Big Roll gefüllt mit Thunfisch, Lachs, Avocado mit Tempura umgebacken. 4 Nigiris mit Thunfisch, Seeaal, Lachs, Surimi

Menü 5 21,50€

8 Stück Inside-out mit Lachsbauch, Avocado außen Sesam
6 Nigiris mit jeweils 2 Lachs, 2 Tuna, 2 Jakobsmuschel

Menü 6 21,50€

Javu Spezial Inside-Out mit gebackenen Garnelen, Avocado außen bedeckt mit Feuerlachs und 2 Lachs Nigiri

Menü 7  16,50€

8 Avocado Maki, 8 Insider-Out Roll mit Avocado, Gurke, Mango gefüllt

Sushi for 2 52,00€

12 Tempura Roll, 8 Stück Insider-Out, 8 Spezial bedeckt Roll Seetang Salat mit Lachs

Sushi for 3 75,00€

8 Javu Rainbow Roll, 12 Tempura Roll,
16 Inside-Out, Seetang Salat mit Lachs, 6 Nigiri

Bestfriend 4 ever 105,00€

| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 12 Tuna Tempura Roll | 8 Kappa Maki |
| 8 Vegie Tempura Roll | 8 Avocado Maki |
| 8 Javu Spezial Insider-out Roll | 8 Lachs Maki |
| 8 Alaska Insider-Out | 8 Nigiri |
| 8 Spicy Tuna Insider-Out | Seetang Salat mit Lachs |



Dessert

100. Matcha Eis 7,50€

101. gebackene Eis 7,50€

102. Crème brûlée^g 7,50€



