

## Starter

1. <b>Edamame</b>	5,5
2. <b>Gyoza</b> <sup>D, M</sup> oder <b>Vegane Gyoza</b>	5,5
2a. <b>Frühlingsrolle</b> <sup>A, C, D</sup> oder <b>Mini Frühlingsrolle</b> <sup>D, M</sup>	5,5
3. <b>Tempura Garnelen Salat</b> <sup>D, E, M</sup>	6,9
3a. <b>Wings of Vin-Cook</b> <sup>A, D</sup>	6
4. <b>Tori Karaage</b> <sup>A, D, M</sup>	5,5
4a. <b>Ha Cao</b> <sup>E, D, M</sup>	5,9

## Spezial Starter

5. <b>Salmon/ Tuna Tataki</b> <sup>C, M</sup>	7/9
6. <b>Tatar</b> <sup>A, M</sup>	7/9
7. <b>Ceviche</b> <sup>C, D</sup>	7,9
8. <b>Softshell Crab</b> <sup>D, E, L, N</sup>	9,9
9. <b>Beef- Carpaccio</b> <sup>D, M, L</sup>	9,9

## Salate

10. <b>Wakame Salad</b> <sup>B, M</sup>	5,9
11. <b>Kim Chi Salad</b> <sup>J</sup>	5,9
12. <b>Hourensou Gomadare</b> <sup>L</sup>	7,5
13. <b>Lachs Avocado Salat</b> <sup>C</sup>	8,5
14. <b>Vin- Cook Salat</b> <sup>A, J</sup>	7,9
15. <b>Summer in Roll Tofu</b> <sup>M</sup> / <b>Hühnchen/ Lachs</b> <sup>C, E, L, N</sup>	6,5/7,5/8,5
16. <b>Hokaido- Salat</b> <sup>C, E, G, L, N</sup>	7,9
17. <b>Misoshiru</b> <sup>M</sup>	4,9
18. <b>Misoshiru Sake</b> <sup>M, C</sup>	5,9
19. <b>Taleh Suppe</b> <sup>C, E, M</sup>	6,5
20. <b>Yaki- Tori Suppe</b> <sup>A, E, M</sup>	5,9/ 6,5

## Suppe

## I ♥ Phở

Phở Hanoi ist eine kräftige Suppe mit Reismudeln, Rindfleisch und Kräutern, gewürzt mit Kardamom, Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer. Dies ist das Originalrezept wie es heute noch in Hanois Straßenküchen serviert wird. Der Schwerpunkt liegt hier auf dem kräftigen und intensiven Fleischgeschmack der Brühe. Hier ein Original-Rezept für Phở Bò Tái Chin Hanoi. Tái ist rohes und Chin gekochtes Rindfleisch.

**Wahlweise mit:**

- **Hühnerfleisch** <sup>C, J</sup> **11,90**
- **Rindfleisch** <sup>C, J</sup> **12,90**
- **Tofu** <sup>M</sup> **10,90**

## I ♥ Bún

Das Bún Bò ist ein Klassiker der vietnamesischen Küche. Es ist ein sehr frisches Gericht, perfekt für den Sommer! Dies ist ein Salat aus Reismudeln. Die Reismudeln werden gekocht und kalt serviert mit rohem Gemüse wie Gurken, Salatblättern und vor allem vietnamesischen Kräutern wie Koriander, Thai-Basilikum. Dieser Salat wird von einer Sauce aus Fischsauce begleitet.

„Bò“ bedeutet auf Vietnamesisch „Rindfleisch“, daher der Name „Bún Bò“, wenn dieser Salat mit dünnen Rindfleischscheiben serviert wird. Im folgenden Rezept wird das Rindfleisch durch Frühlingsrollen ersetzt und wird daher „Bún Nem“ genannt.

**Wahlweise mit:**

- **Vegetarische Mini- Frühlingsrolle** <sup>B, D, M, C</sup> **11,90**
- **Vietnamesischer Frühlingsrolle** <sup>A, B, D, M, C</sup> **11,90**
- **Rindfleisch mit Zitronengrass** <sup>B, C</sup> **12,90**
- **Tofu** <sup>B, C, M</sup> **10,90**

## Hauptspeise

**Tamarinde Curry Sauce** <sup>C, L</sup>: Ein fruchtiger Geschmack, begleitet von einem sehr attraktiven Tamarinde Geschmack mit Saison Gemüse.

**Teriyaki Sauce** <sup>M, L</sup> : Selbst hausgekochtes vegetarische Sojasauce dazu Saison Gemüse.

**Tasty Peanut Sauce** <sup>B, L</sup> : Cremige Erdnuss- Sauce aus Kokosmilch und sehr f eine gemahlene Erdnüssen, dazu Saison Gemüse.

**Maracuja Sauce** <sup>C, L</sup>: Der extreme hausgemachte fruchtige Maracuja Soße dazu Saison Gemüse.

**Sà - ớt - Sauce** <sup>M, L, N</sup> : Austern-soße mit Zitronengrass (leicht scharf) dazu Saison Gemüse.

**Serviert mit Sesam Reis, Salat Mix, Mango Dressing und Teriyaki Soße.**

<b>Tempura</b>	
1. Hähnchen Tempura <sup>A, D, L</sup>	<b>12,90</b>
2. Roasty Duck <sup>A, D, L, M</sup>	<b>14,50</b>
3. Garnelen Tempura <sup>A, C, D, E, L, M</sup>	<b>14,50</b>
<b>Gegrillt:</b>	
4. Angry Chicken <sup>L</sup>	<b>13,50</b>
5. Lachs Filet <sup>C, M</sup>	<b>16,50</b>
<b>Vegan</b>	
6. Tofu <sup>L, M</sup>	<b>11,50</b>
7. Vegan Ente <sup>D, L, M</sup>	<b>14,50</b>
8. Vegan Chicken <sup>D, L, M</sup>	<b>14,50</b>
9. Vegane Garnelen <sup>D, L, M</sup>	<b>15,50</b>
<b>Extra Beilagen:</b>	
+ Reis	<b>2,50</b>
+ Pommes	<b>4</b>
+ Süßkartoffel	<b>4,50</b>

## Reisbandnudeln auf asiatische Art angebraten mit oder ohne Eierstick, Tamarindenpaste, Gemüse.

- **Hähnchenbrust Tempura** <sup>A, D, L</sup> **13,5**
- **Roasty Duck** <sup>A, D, L, M</sup> **14,9**
- **Rindfleisch** <sup>A, L</sup> **14,5**
- **Black Tiger Garnelen** <sup>A, C, D, E, L, M</sup> **14,9**
- **Tofu** <sup>A, L, M</sup> **11,9**
- **Vegan Ente** <sup>A, D, L, M</sup> **14,9**
- **Vegane Hähnchen** <sup>A, D, L, M</sup> **14,9**
- **Vegane Garnelen** <sup>A, D, L, M</sup> **14,9**

## Desserts

*Das Dessert krönt ein Menü und überrascht Gäste oder Familie nach einem gelungenen Abendessen. Hier finden Sie eine große Auswahl an tollen Dessert-Rezepten:*

**Gebackene Banane** <sup>B, D</sup> **5,9**

**Matcha Eis mit Mochi** <sup>D, G</sup> **5**

**Sesambällchen (6 Stk.)** <sup>D, L</sup> **5,5**

## Maki (6stk.) (巻き)

60. <b>Avocado Maki</b>	4
61. <b>Kappa Maki</b>	4
62. <b>Shinko Maki</b>	4,2
63. <b>Rucola Maki</b>	4
64. <b>Aspara Maki</b>	4,5
65. <b>Tamago Maki</b> <sup>A</sup>	4,5
66. <b>Futo Maki (8stk.)</b> <sup>A, C, E</sup>	9,5
67. <b>Veggie Futo Maki (8stk.)</b>	8,5
68. <b>California Maki</b> <sup>E</sup>	4,2
69. <b>Sake Maki</b> <sup>C</sup>	4,5
70. <b>Sake Avocado Maki</b> <sup>C</sup>	5,2
71. <b>Sake Negi Maki</b> <sup>C</sup>	5,2
72. <b>Spicy Sake Maki</b> <sup>C</sup>	5,2
73. <b>Tekka Maki</b> <sup>C</sup>	5,5
74. <b>Tekka Negi Maki</b> <sup>C</sup>	5,5
75. <b>Spicy Tuna Maki</b> <sup>C</sup>	5,5
76. <b>Ebi Maki</b> <sup>E</sup>	5,5
77. <b>Ebi Avocado Maki</b> <sup>E</sup>	5,5
78. <b>Ebi Rucola Maki</b> <sup>E</sup>	5,5
79. <b>Spicy Ebi Maki</b> <sup>E</sup>	5,5

## Nigiri (2stk.) (にぎり)

40. <b>Sake Nigiri</b> <sup>C</sup>	4,9	46. <b>Tai Nigiri</b> <sup>C</sup>	4,9
41. <b>Sake Aburi</b> <sup>C</sup>	5,2	47. <b>Acovado Nigiri</b>	4,0
42. <b>Maguro Nigiri</b> <sup>C</sup>	5,2	48. <b>Kappa Nigiri</b>	4,0
43. <b>Maguro Tataki</b> <sup>C, 5</sup>	5,5	49. <b>Shinko Nigiri</b>	4,2
44. <b>Ebi Nigiri</b> <sup>E</sup>	5,2	50. <b>Tamago Nigiri</b> <sup>A</sup>	4,5
45. <b>Unagi Nigiri</b>	6,2	51. <b>Aspara Nigiri</b>	4,5

## Inside - Out (8stk.) (裏巻き)

80. <b>California I.O.</b> <sup>C, E, G, L, M</sup>	7,9
81. <b>Sake I.O.</b> <sup>C, G, L, M</sup>	8,9
82. <b>Spicy Sake I.O.</b> <sup>C, G, L, M</sup>	8,9
83. <b>Tuna I.O.</b> <sup>C, G, L, M</sup>	9,9
84. <b>Spicy Tuna I.O.</b> <sup>C, G, L, M</sup>	9,9
85. <b>Ebi I.O.</b> <sup>C, E, G, L, M</sup>	9,5
86. <b>Spicy Ebi I.O.</b> <sup>C, E, G, L, M</sup>	9,9
87. <b>Yaki-Tori I.O.</b> <sup>C, G, L, M</sup>	8,9
88. <b>Yakai I.O.</b> <sup>L, M</sup>	8,2

## Extreme Roll (8 Stk.)

**Serviert mit Salat-Mix, Edamame, Mango-Dressing und Teriyaki -Soße**

90. <b>Dragon Roll</b> <sup>D, E, G</sup>	13,5
91. <b>Crazy Salmon Roll</b> <sup>C, M, G</sup>	12,9
91a. <b>Geisha Roll</b> <sup>C, H, G</sup>	13,5
92. <b>Crazy Tuna Roll</b> <sup>A, C, G</sup>	13,5
92a. <b>Kiss The Lady</b> <sup>D, E, G</sup>	13,5
93. <b>Spider-Man Roll</b> <sup>D, E, N</sup>	14,9
93a. <b>Omasake Roll</b> <sup>E, G</sup>	15,9
94. <b>Rainbow Roll</b> <sup>C, E, G</sup>	13,9
94a. <b>Tropical Roll</b> <sup>E, G, N</sup>	15,9
95. <b>1987-Friends-Roll</b> <sup>D</sup>	11,9
95a. <b>Green Garden Delight</b>	11,9
96. <b>Green-Lady-Killer</b>	12,9
96a. <b>vegetable Temaki ( 1 stk.)</b>	10,9
97. <b>Butter-Cross-Roll</b> <sup>G, E, D</sup>	14,9
98. <b>VinCook-Beef-Roll</b> <sup>D, G</sup>	16,5

## Bowl

**Bowl wird leicht-warm serviert**

114. <b>Chicken Bowl</b> <sup>D, L, M</sup>	15,5
115. <b>Sake Bowl</b> <sup>C, L, M, G</sup>	14,9
116. <b>Tuna Bowl</b> <sup>C, L, M, G</sup>	15,9
117. <b>Unagi Bowl</b> <sup>M, G, L, N</sup>	19,5
118. <b>Sashimi Bowl</b> <sup>C, M, G, L, N</sup>	15,9
119. <b>Poke Salmon</b> <sup>G, C, M, L</sup> (leicht scharf)	14,9
119A. <b>Poke Veggie</b> <sup>L, M, G</sup>	13,9
119B. <b>Vegane Ente Bowl</b> <sup>D, L, M</sup>	15,5
119C. <b>Vegane Hähnchen Bowl</b> <sup>D, L, M</sup>	15,5
119D. <b>Vegane Garnelen Bowl</b> <sup>D, L, M</sup>	15,5

## Sashimi

110. <b>Sake Sashimi</b> <sup>C</sup>	15
111. <b>Tuna Sashimi</b> <sup>C</sup>	17
112. <b>Moriwasa Sashimi</b> <sup>C, E, N</sup>	20

## Sushi Menü

**Serviert mit Salat-Mix, Edamame, Mango-Dressing und Teriyaki-Soße**

120. <b>In-Out-Side Set</b> <sup>C, E, G, L, M</sup>	14,5	124. <b>Sushi Chef Tip</b> <sup>C, D, E</sup>	23,5
120a. <b>Maki Mix</b> <sup>C, E, G, L, M</sup>	12,5	124a. <b>Crunchy Mini Set</b> <sup>C, D, L</sup>	17,9
121. <b>Premium Set</b> <sup>C, E, G, D, L, M</sup>	14,9	125. <b>1987 Deluxe for 2p</b> <sup>C, D, E</sup>	41,5
121a. <b>Getsha Set</b> <sup>H, C, G, D, L, M</sup>	17,5	125a. <b>Veggie Deluxe for 2p</b> <sup>C, D, E</sup>	39,5
122. <b>Sake Set</b> <sup>C, G, L</sup>	16,5	126. <b>Veggie Set</b> <sup>L, M</sup>	15,5
122a. <b>Alaska Set</b> <sup>C, L, M, G</sup>	15,9	126a. <b>Veggie Mix</b> <sup>L, M</sup>	12
123. <b>Tuna Set</b> <sup>C, L, M, G</sup>	16,9	127. <b>Spezial Deluxe</b> <sup>C, E, G, M, L</sup>	55,5

## Crunchy Roll

**Serviert mit Salat-Mix, Edamame, Mango-Dressing und Teriyaki-Soße**

100. <b>Spezial Crunchy Roll</b> <sup>C, D, E, G</sup>	13,5	9 Stk	5 Stk
101. <b>Sake Crunchy Roll</b> <sup>C, D, G, M</sup>	11,9	7,9	
102. <b>Tuna Crunchy Roll</b> <sup>A, C, D, G</sup>	12,5	7,9	
103. <b>Ebi Crunchy Roll</b> <sup>C, D, E, G, M</sup>	13,9	7,9	
104. <b>Yaki-Tori Crunchy Roll</b> <sup>A, D, G</sup>	12,9	7,9	
105. <b>Crunchy Veggie</b> <sup>A, D, G</sup>	11	7	

## EXOTIC DRINKS

<b>Limette- Eistee</b>	7,5
<b>Beerenlimonade</b>	7,5
<b>Orangellimonade</b>	7,5
<b>Ingwerlimonade</b>	7,5
<b>Thai-Basilikum Limonade</b>	7,5
<b>Apfel-Maracuja-Eistee</b>	7,5

## UPSIDE/DOWN DRINKS

<b>City of Star</b>	9,9
<b>Summertime Freshness</b>	9,9
<b>Sober Moonlight</b>	9,9
<b>Flaming Lava</b>	9,9

## Aperitif

<b>Aperol Sprizz</b>	7,2
<b>Hugo</b>	7,2
<b>Lillet Wildberry</b>	7,2

## Rotwein(Trocken)

<b>Dornfelder</b>	0,2l	0,75l
	6	25

## Weißwein(Trocken)

<b>Grauburgunder</b>	0,2l	0,75l
	6	25

## Traditionell japanischer Art

**Ozeki Sake** 18cl **6,5**

## DRINKS

<b>Wasser/Still/Spritzig</b>	0,2l	0,4l	0,75l
<b>Schweppes Ginger Ale</b>	3	4	8
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	4		
<b>Schweppes Tonic Water</b>	4		
<b>Schweppes Wild Berry</b>	4		
<b>Cola/-Zero/Fanta/Sprite(0,33l)</b>	4,5		

## HEIßE-GETRÄNKE

<b>Kaffee</b>	0,2l	
<b>Espresso</b>	3,5	
<b>Latte Machiato</b>	2,9	
<b>Vietnamesisches Kaffee</b>	5	
<b>Vin-Cook Tee</b>	5,9	
(Serviert mit Hausgemacht Jasmin, Kamille, Ingwer, Minze, Honig)	6,2	
<b>Frische Pfefferminze oder Ingwer Tee</b>	4,5	
<b>Kännchen Grüner oder Jasmin Tee</b>	6,5	

## SÄFTE

<b>Apfelsaft</b>	3,3	5,5
<b>Maracuja</b>	3,3	5,5
<b>Kirschsaff</b>	3,3	5,5
<b>Bananensaft</b>	3,3	5,5
<b>Mangosaft</b>	3,3	5,5

## BIER

<b>Bitburger vom Fass</b>	0,33l	0,5l
<b>Bitburger Alkoholfrei</b>	4,5	4,2
<b>Benediktiner Hefeweizen</b>	5	4,9
<b>Benediktiner Alkoholfrei</b>	5,2	
<b>Saigon Bier</b>	5,2	
<b>Tiger Bier</b>	5,2	
<b>Kirin Bier</b>	5,2	

\*Alle Getränke extra mit Rum kombinieren, 3€ Aufpreis