



Buddha Lounge

Fine Sushi - Wok & Bowl



1664



Jägermeister

fritz-kola[®] Melitta[®]

DANZKA

ACQUA
MORELLI

granini[®]



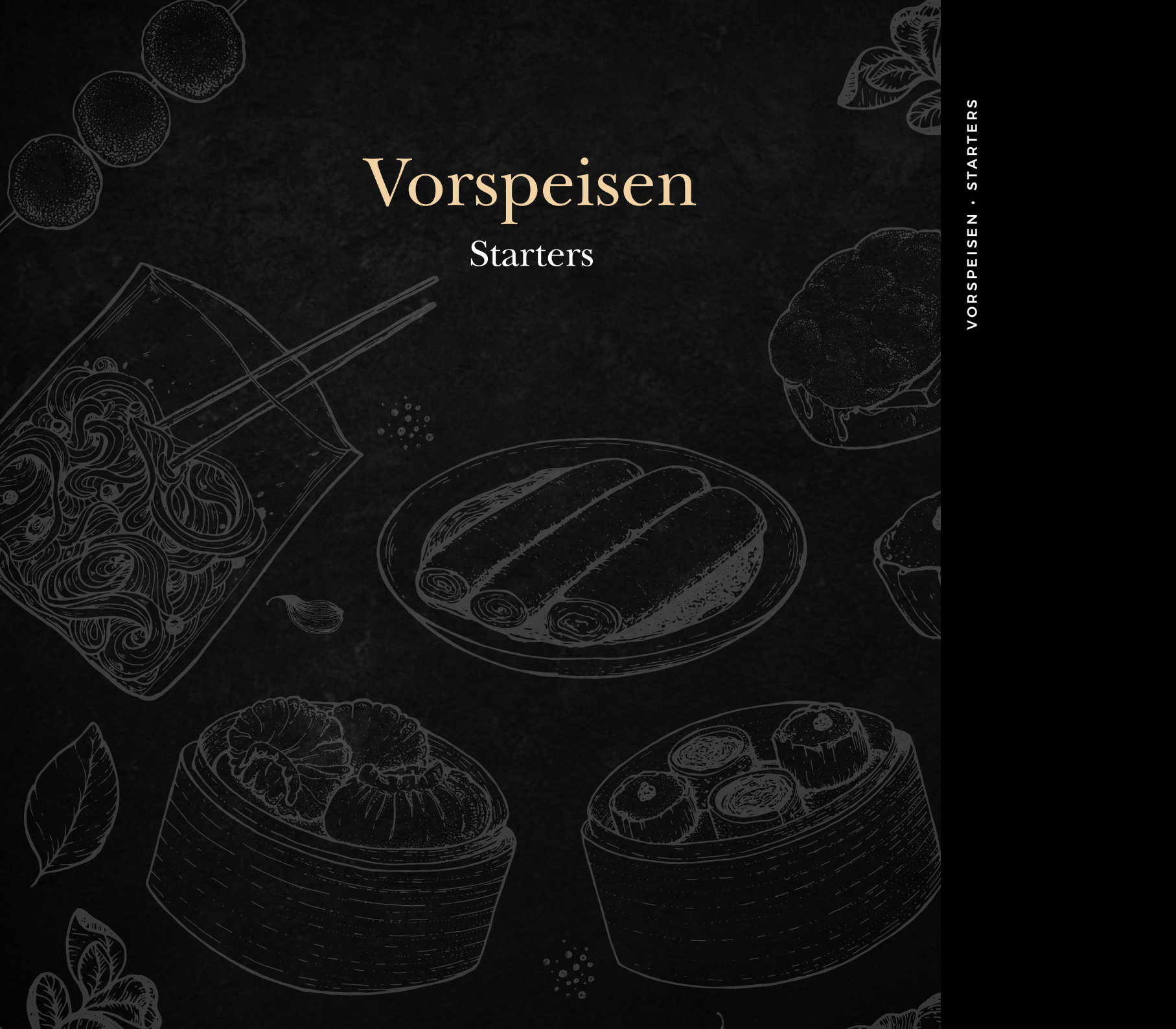
ANDALÖ



Vorspeisen

Starters

VORSPEISEN · STARTERS



Vorspeisen & kleine Suppen

1. **Miso Suppe - Miso Soup** ^m
Eine traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln und...
A traditional japanese soup with soybean paste, seaweed, spring onions and...
 - a. Tofu ^m  tofu 6,50€
 - b. Lachs ^b salmon 7,50€

2. **Kokos Suppe**
Coconut Soup
Kräftiger Kokos-Sud mit frischen Champignons, Tomaten, asiatischen Gewürzen und...
Strong coconut broth with fresh mushrooms, tomatoes, asian herbs and...
 - a. Tofu ^m  tofu 7,50€
 - b. Huhn chicken 7,90€
 - c. Garnelen ^c prawns 8,50€

3. **Zitronengras Suppe -**
Lemon Grass Soup
Pikantes Zitronengras, frisches Gemüse, Tom Yam Paste, Zitronenblätter, Limettensaft und...
Spicy lemon grass, fresh vegetables, tom yam paste, lemon leaves, lime juice and...
 - a. Huhn chicken 7,50€
 - b. Garnelen prawns ^c 8,50€

4. **Sommerrollen**
Summer Rolls ^h
Frischer Salat, grüne Gurke, Minze und Sesam, eingewickelt in Reispapier - serviert mit einem leichtem Limetten-Kräuter-Dip
Fresh salad, cucumber, mint and sesame, wrapped in rice paper - served with a light lime-herb-dip
 - a. Tofu ^m  tofu 7,50€
 - b. Huhn chicken 8,50€
 - c. Garnelen ^{c,i} prawn 9,50€

5. **Frühlingsrollen**
Spring Rolls ^{c,i}
Gefüllt mit frischem Gemüse, asia. Gewürze - serviert mit pikantem Limetten-Chili Dip
Filled with prawns, fresh vegetables, asia herbs - served with spicy lime-chili dip
 - a. Vegetarisch  vegetarian 6,90€
 - b. Garnelen ^c prawns 7,90€

6. **Edamame**  6,50€
Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert
Green baby soybeans, cooked and served with sea salt

7. **Yakitori** ^{i,h}
Chicken Skewers 8,90€
2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Sauce und frischem Salat
2 grilled chicken skewers with peanut-sauce and fresh salad

Vorspeisen & kleine Suppen

8. **Ebi Tempura** c,i,m **9,90€**

3 große gebackene Garnelen im
Reisflocken auf Salat
*3 big baked prawns with
rice flakes on salad*

9. **Indochina Dumplings** i,m

Gedämpfte asiatische Teigtaschen,
serviert mit einer dunklen
Soja-Sauce, gefüllt mit
Gemüse und...

*Steamed asian dumplings ,served
with a dark soy sauce, filled with
vegetables and...*

a. Tofu m  *tofu* **6,90€**

b. Garnelen c *prawns* **7,90€**



11. **Tropical Salmon** m **11,90€**

Feines Lachs Carpaccio mit
Ingwer-Sojasauce und Sesam
*Fine salmon carpaccio with
Ginger soy sauce and sesame*

12. **Gemischte Vorspeise Platte**

Mixed Tapas c,i,m

Eine Variation aus unseren
Vorspeisen: Sommerrolle,
Frühlingsrolle, Ebi Tempura,
Indochina Dumplings

*A mix of our starters:
Summerrolls, springrolls, baked
prawns, indochina dumplings*

2 Personen *2 people* **17,00€**

jede weitere Person **+ 8,00€**

every further people

Salate

13. **Grüner Papaya-Salat** ^{b,h}
Green Papaya Salad  **12,50€**
Geschabte frische grüne Papaya,
Karottenstreifen, Tomaten, Chilis,
Erdnüsse, Limette, Süß-sauer
abgeschmeckt -
auf Wunsch scharf
*Scraped fresh green papaya, carrot
stripes, tomatoes, chili, peanuts,
lime, seasoned sweet-sour -
on request spicy*
14. **Mango-Salat**
Mango Salad ^{b,i,m} **13,50€**
Mangoscheibchen, Gartensalat,
asiatische Gewürze mit gegrillten
Hähnchenstückchen
*Mango slices, garden salad, asian
herbs with grilled chicken pieces*
15. **Sommer Salat**
Summer Salad ^{b,f}
Glasnudeln mit frischem
Kräutersalat und Erdnüssen,
serviert mit Limetten-Ingwer
Dressing und...
*Glass noodles with fresh herb-salad
and peanuts, served with lime-ginger
dressing and...*
a. Tofu  *tofu* **11,50€**
b. Huhn *chicken* **12,90€**
16. **Lotusstängel-Salat** **12,50€**
Lotus Nut Salad ^b
Lotusstengel, grüner Gurke,
Schalotten, Minze
mit geschälten Garnelen & Sesam
*Lotus stems, cucumber, shallots, mint,
with peeled prawns and sesame*
17. **Tatar Avocado** ^{d,i,m,f}
Gehackte Avocado,
Lauchzwiebeln, serviert mit
scharfer Wassabi und Soja-Sauce
*Minced avocado, onion springs,
served with wasabi and soy sauce*
a. mit rohem Lachs ^b **13,90€**
with raw salmon
b. mit rohem Thunfisch ^b **14,90€**
with raw tuna
18. **Seetang-Salat** **12,50€**
Seaweed Salad ^{i,m,f}
Mit flambiertem Lachs, Seetang,
frischem Ingwer, Chiliöl und
Soja-Balsamico-Sesam-Dressing
*With flambé salmon, seaweed,
fresh ginger, chili oil and
soy-balsamico-sesame dressing*



Hauptspeisen

20. **Hanoi Pho** ^b
Eine traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, kräftige Hühnerbrühe, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern, Koriander und...
A traditional vietnamese soup with rice noodles, strong chicken broth, onion springs, asian herbs, coriander and...
- | | | | |
|----|-----------------------|--------------|--------|
| a. | mit Tofu ^m | with tofu | 14,50€ |
| b. | mit Huhn | with chicken | 16,50€ |
| c. | mit Rind | with beef | 17,90€ |

21. **Bangkok Spicy** ^{b,c}
Pikante Meeressuppe "Tom Yam", Reisnudeln, frischem Gemüse, Ananas, Tomate, Zitronengras, Dill, Tamarinde, Chili, asiatische Kräuter und
Spicy sea soup "Tom Yam", rice vermicelli, fresh vegetables, pineapples, tomatoes, lemon grass, dill, tamarind asian herbs and...
- | | | | |
|----|-------------------------------------|---------------------|--------|
| a. | mit Tofu ^m | with tofu | 15,90€ |
| b. | Lachs ^b | with salmon | 18,50€ |
| c. | versch. Meeresfrüchten ⁿ | with mixed sea food | 18,50€ |

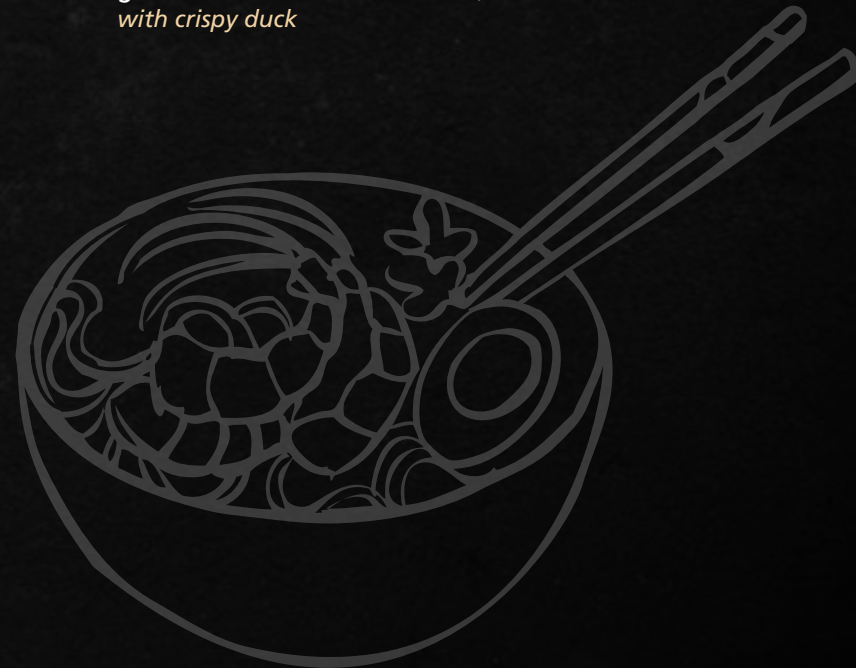
22. **Saigon Curry** ^{d,m,c}
Cremige Kokos-Curry-Sauce mit frischem verschiedenem Gemüse, asiatischen Kräutern & Erdnüsse, serviert auf frischem Salat, Reis und
Creamy coconut-curry Sauce with fresh various vegetables, asian herbs & peanuts, served with fresh salad rice and...
- | | | | |
|----|--|-------------------|--------|
| a. | mit Tofu  | with tofu | 15,90€ |
| b. | mit Huhn | with chicken | 17,90€ |
| c. | mit gebackener Ente ^{i,m} | with baked duck | 20,90€ |
| d. | mit gegrillter Ente ^{i,m} | with grilled duck | 22,90€ |
| e. | mit großen Garnelen | with prawns | 22,90€ |



Hauptspeisen

23. **Phnom Penh Peanuts**
Frisches Wokgemüse mit
leckerer Erdnuss-Kurkuma-Sauce,
knackiger Salat, Limetten Dip,
serviert mit Reis und...
*Fresh wok vegetables with delicious
peanut-curcuma Sauce, salad, lime dip,
served with rice and...*
- a. mit Tofu ^m 🌱 15,90€
with tofu
 - b. mit Huhn 17,90€
with chicken
 - c. mit gebackener Ente ^{d,i,m} 20,90€
with baked duck
 - d. mit gegrillter Ente ^{d,i,m} 22,90€
with duck
24. **Vientiane Style**
Mit frischem Saisongemüse,
Soja-Balsamico-Sauce, Avocadomus,
serviert mit Sesamreis und...
*With fresh seasonal vegetables,
soy-balsamico sauce, avocado puree,
served with sesame rice and...*
- a. mit Tofu ^m 🌱 15,90€
with tofu
 - b. mit medium Rind ^{d,i,m} 17,50€
with beef
 - c. mit gebackener Ente ^{d,i,m} 20,90€
with baked duck
 - d. mit gegrillter Ente ^{d,i,m} 22,90€
with grilled duck
 - e. mit gegrilltem Lachs ^{d,i,m} 22,90€
with grilled salmon

25. **Flying Singapore** ⁱ
"Fliegende Nudeln" mit Gemüse,
frischem Salat, hausgemachter
Erdnuss-Sesam-Kokos Sauce und...
*"Flying noodles" with vegetables,
fresh salad, homemade
peanut-sesame-coconut sauce and*
- a. Tofu ^m 🌱 15,90€
tofu
 - b. gegrillter Hühnerbrust ^{d,i,m} 18,90€
grilled chicken
 - c. Teig geb. Garnelen ^{d,i,m} 21,90€
tempura shrimp
 - d. gebackenem Ente kross ^{d,i,m} 21,90€
with crispy duck



Buddha Bowls

BUDDHA BOWLS sind eine natürliche, gesunde & farbenfrohe Mischung aus frischem rohem & gekochten Gemüse in einer großen Schale serviert.

Kalte & warme Zutaten, wie zum Beispiel viel Gemüse, Körner und Hülsenfrüchte, nährstoff- & vitaminreich gehören dazu.

Eine junge asiatische Küchenspezialität. Probieren Sie es doch einfach mal aus. Auf Wunsch mit Hühnerfleisch oder Fisch probieren

30. Veggie Bowl 14,90€

Gedämpfte Vielfalt an Gemüse - Süßkartoffel, Möhren, Broccoli, Mais und Edamame auf einem bunten Salatbett, serviert mit einer Hoisin-Erdnuss Sauce & schwarzem Reis

Various steamed vegetables - sweet potatoes, carrots, broccoli, corn and edamame in one colorful bed of lettuce, served with a hoisin-peanut sauce & black rice

31. Vita Bowl ^d 15,90€

Gebratener Tofu mit einer Vielfalt an Gemüse - Broccoli, Möhren, Mais, Edamame und Mango auf einem buntem Salatbett, serviert mit einer Mango-Kokos Sauce & schwarzem Reis

Fried tofu with various vegetables - broccoli, carrots, corn, edamame and mango on a salad bed, served with a mango-coconut sauce & black rice

32. Lucky Bowl ^{i,m} 15,90€


Vielfalt an Gemüse - Avocado, Broccoli, Edamame, Möhren, Mais und grüner Spargel einem Salatbett, serviert mit einem gekochtem Ei, Erdnuss-Kokos Sauce und schwarzem Reis,

Various vegetables - avocado, broccoli, red beet, edamame, bell pepper, corn, green asparagus on a salad bed, served with a cooked egg, peanut-coconut sauce & black rice

33. Power Bowl ^{i,m}

Gedämpfte buntes Gemüse - Edamame, Möhren, Broccoli, Süßkartoffel, Mais auf einem bunten Salatbett, serviert mit einer Sesam-Sojabohnen Sauce & schwarzem Reis

Steamed colorful vegetables - edamame, carrots, broccoli, sweet potato, corn on a colorful bed of lettuce, served with a sesame-soybean sauce & black rice

a. mit gebratenem Tofu  15,90€
with fried tofu

b. mit gegrilltem Huhn 16,90€
with grilled chicken



c. mit gegrilltem Lachs 21,90€
with grilled salmon

d. mit geb. Garnelen 21,90€
with baked prawns



Buddha Bowls

34. **Lemongrass Bowl**  b,i,m
Reisnudeln mit frischem Salat,
Erdnüssen, Koriander,
Fleischscheibchen mariniert in
Zitrongras-Honig, serviert mit einem
leichten Limetten-Kräuter Dressing
*Rice vermicelli with fresh salad,
peanuts, slices of meat marinated
with lemongrass-honey,
served with a light lime-herb dressing*
- a. mit gebratenem Tofu  **15,90€**
with fried tofu
 - b. mit gegrilltem Huhn **16,90€**
with grilled chicken
 - c. mit gegrilltem Rind **18,90€**
with grilled beef
 - d. mit gegrillter Ente **19,90€**
with grilled duck

35. **Poke Bowl**  i,m
Exotische hausgemachte Bowl mit
Mango, Avocado, Rettich, Edamame,
Salatgurke auf Sushireis mit einem
Sesam-Senf-Ahorn Dressing
*Exotic homemade bowl with mango,
avocado, radish, edamame,
cucumber on sushi rice
a sesame-mustard-maple dressing*
- a. mit gebratenem Tofu  **15,90€**
with fried tofu
 - b. mit gegrilltem Huhn **16,90€**
with grilled chicken
 - c. mit rohem Lachs **19,90€**
with raw salmon

Extra

- Gegrilltes Hühnerfleisch **6,00€**
- Gegrillter Lachs **10,00€**
- gebackene Ente kross i,m **10,00€**
- Roher Lachs **10,00€**
- Portion Reis oder Nudeln **2,00€**



Kinder Menü bis 16 Jahren



Gebratener Eierreis oder Eiernudeln ^{i,m}

K1 - mit Gemüse - *vegetables* 8,90€

K2 - mit Hühnerfleisch - *chicken* 9,90€

Dessert

Sweet Mango

6,90€

Mango Milchcreme Eis mit einer
Obstdekoration der Saison, mit veganer Sahne
*Mango milk cream ice cream with a
seasonal fruit decoration, with vegan whipped cream*

Sweet Passion

6,90€

Mango - Maracuja Sorbet mit einer
Obstdekoration der Saison, mit veganer Sahne
*Mango - Passion fruit sorbet made from fresh passion fruit
with a seasonal fruit decoration, with vegan whipped cream*

Matcha Eis ^d

6,90€

Grünteemilchcreme-Eis mit einer
Obstdekoration der Saison, mit veganer Sahne
*Green tea milk cream ice cream with a
fruit decoration the season, with vegan whipped cream*

Sesambällchen (4 Stk / 4 pcs) ⁱ

5,50€

Hausgemachte Sesambällchen gefüllt
grüner Bohnenpaste und Honig
homemade sesameball filled with green bean paste and honey

Kakao-Biskuit ^d

6,90€

hausgemachte Kakao-Biskuit
mit braunem Rum nach Tiramisu Art
home made Cocoa-biscuit with brown rum "tiramisu" style



Sushi



Nigiri

2 Stk./Pcs

N1. Abokado  Avocado - <i>Avocado</i>	5,40€	N11. Aburo Maguro Thunfisch flambiert - <i>flambé tuna</i>	7,40€
N3. Sake Lachs - <i>salmon</i>	6,40€	N12. Aburo Gai Jakobsmuscheln flambiert - <i>flambé scallops</i>	7,00€
N4. Maguro Thunfisch - <i>tuna</i>	7,00€	N14. Shizuka ^{i,m} Flambierter Lachs mit Spargel, Chili-Mayo, Unagi Sauce <i>Flambéed salmon with asparagus, chili mayo, unagi sauce</i>	7,00€
N5. Ebi eingelegte Garnelen - <i>pickled prawns</i>	6,00€	N15. Honoka ^{i,m} Flambierter Thunfisch mit Avocado, Chili-Mayo, Unagisauce <i>Flambéed tuna with avocado, chili mayo and unagi sauce</i>	8,00€
N8. Hotategai Jakobsmuscheln - <i>scallops</i>	7,00€		
N10. Aburo Sake Lachs flambiert - <i>flambé salmon</i>	6,40€		

Maki

8 Stk./Pcs

M20. Kappa  Gurke - <i>cucumber</i>	4,50€	M26. Ebi eingelegte Garnelen - <i>pickled prawns</i>	6,40€
M21. Avocado  Avocado - <i>avocado</i>	5,40€	M28. Salmonskin Lachshaut gebacken - <i>baked salmonskin</i>	5,40€
M24. Sake Lachs - <i>salmon</i>	6,40€	M30. Fry Ebi ⁱ gebackene Garnelen - <i>fried king prawn</i>	7,00€
M25. Tekka Thunfisch - <i>tuna</i>	7,40€		

Inside Out Sushi

8 Stk./Pcs

Auf Wunsch bereiten wir die Sushirollen mit schwarzem Reis statt weißem Sushireis zu (+1,00)

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| U31. Alaska | 11,90€ | U41. Kaori ⁱ  | 10,90€ |
| Lachs, Avocado und Tobiko
<i>salmon, avocado and fish roe</i> | | Spargel-Tempura, Mango,
Schnittlauch und Shiso
<i>asparagus tempura, mango, chives and shiso</i> | |
| U32. California ^{1,2,4} | 10,50€ | U42. Haruna ⁱ  | 11,50€ |
| Surimi, Avocado und Tobiko
<i>surimi, avocado and tobiko</i> | | Avocado, Mozzarella,
Rucola und schwarzer Sesam
<i>avocado, mozzarella,
arugula and black sesame</i> | |
| U33. Maguro | 12,50€ | U44. Sachiko | 10,90€ |
| Thunfisch, Avocado und Tobiko
<i>tuna, avocado and tobiko</i> | | Lachs, Mango, Gurken und Shiso
<i>Salmon, mango, cucumber and shiso</i> | |
| U36. Hotategai | 12,50€ | U45. Philadelphia | 10,90€ |
| Jakobsmuscheln, Avocado und Tobiko
<i>scallops, avocado and tobiko</i> | | Garnele, Rucola, Gurke,
Frischkäse und Sesam
<i>Prawns, arugula, cucumber,
cream cheese and sesame</i> | |
| U37. Salmonskin | 10,90€ | U46. Karaage | 10,90€ |
| Lachshaut gegrillt, Gurke und Sesam
<i>Salmonskin grilled, cucumber and sesame</i> | | Gebackenes japanisches Hähnchen,
Gurke, Mango, Frischkäse und Sesam
<i>japanese fried chicken, cucumber,
mango, cream cheese and sesame</i> | |
| U38. Ebi Tempura I.O ⁱ | 11,90€ | | |
| gebackene Garnelen, Avocado, Sesam
<i>fried tempura prawns, avocado and sesame</i> | | | |
| U39. Veggie  ⁱ | 10,90€ | | |
| Avocado im Tempuramantel mit Gurke,
Mango und Sesam ummantelt
<i>tempura avocado with cucumber,
mango and sesame</i> | | | |
| U40. Sayuri  | 10,90€ | | |
| Spargel, Gurke, Frischkäse, Rucola
und schwarzer Sesam
<i>Asparagus, cucumber, cream cheese,
arugula and black sesame</i> | | | |



Tempura Rolls L,I,M

Alle Crunchy Rollen werden mit Sakurakresse, Guacamole, Salsa Roja und Sesam Dressing serviert.

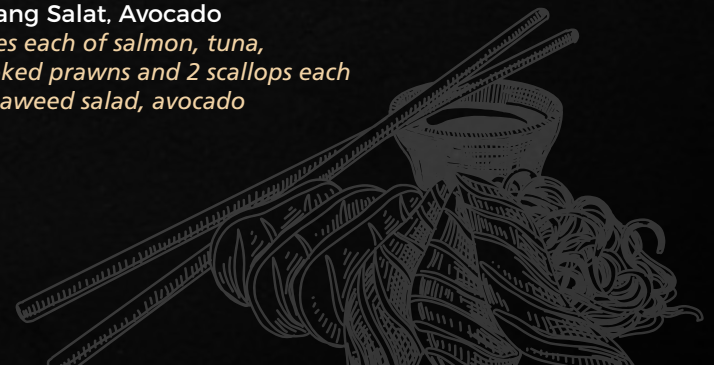
All Crunchy Rolls are served with Sakura daikon, guacamole, salsa roja and sesame dressing



- | | |
|--|---------------|
| T60. Crunchy Vegi  | 13,90€ |
| <i>Avocado, Gurke, Spargel - Avocado, cucumber, asparagus</i> | |
| T61. Aburi Salmon ^d | 16,90€ |
| <i>Lachs, Avocado, Frischkäse und Shizoblatt salmon, avocado, cream cheese</i> | |
| T62. Tunacado ^d | 17,90€ |
| <i>Thunfisch, Avocado, Frischkäse tuna, avocado, cream cheese</i> | |
| T64. Crunchy Ebi ^d | 15,50€ |
| <i>Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse prawns, avocado, cucumber and cream cheese</i> | |

Sashimi L

- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| S65. Sashimi Salmon | 21,90€ | S68. Aburi Tuna | 23,90€ |
| <i>8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakurakresse</i> | | <i>8 Scheiben Thunfisch flambiert auf Seetang Salat, Avocado</i> | |
| <i>8 slices of salmon on seaweed salad, avocado and Sakura daikon</i> | | <i>8 slices of tuna flambeed on seaweed salad, avocado</i> | |
| S66. Aburi Salmon | 21,90€ | S69. Deluxe Sashimi | 31,90€ |
| <i>8 Scheiben Lachs flambiert auf Seetang Salat, Avocado</i> | | <i>je 4 Scheiben Lachs, Thunfisch, und je 2 gekochte Garnelen und Jakobsmuscheln auf Seetang Salat, Avocado</i> | |
| <i>8 slices of salmon fired on seaweed salad, avocado</i> | | <i>4 slices each of salmon, tuna, 2 cooked prawns and 2 scallops each on seaweed salad, avocado</i> | |
| S67. Sashimi Tuna | 23,90€ | | |
| <i>8 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse</i> | | | |
| <i>8 slices of tuna on seaweed salad, avocado and Sakura Daikon</i> | | | |



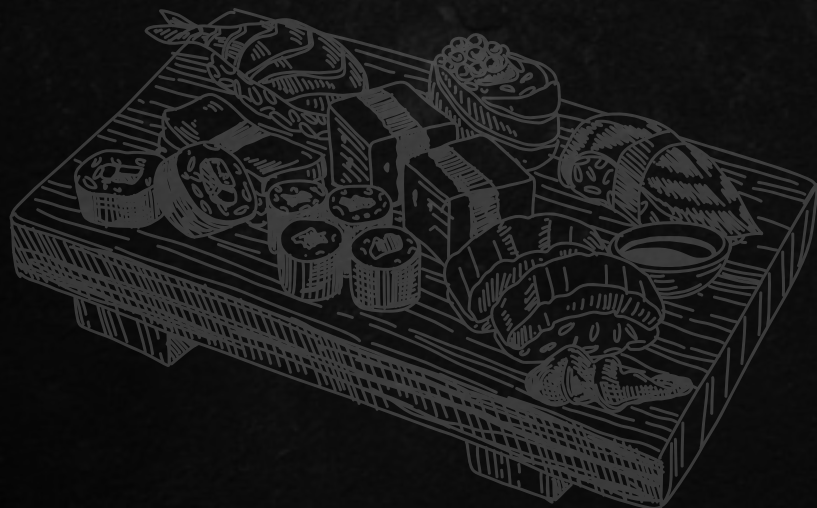
Special Sushi ^L

8 Stk./Pcs

- H47. **Crispy Tiger** ^{d,i} 17,50€
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs
Tempura prawns, mango, avocado, cream cheese, covered in flambé salmon
- H48. **Sizzling Temptation** ^{d,i} 16,90€
Avocado im Tempuramantel, Mango, Frischkäse und Lachsmantel
tempura avocado, mango, cream cheese covered in salmon
- H49. **Mama Ebi** ^{d,i} 16,50€
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Frischkäse und Garnelenmantel
grilled salmonskin, mango, avocado, cream cheese, wrapped with prawns
- H50. **Sake Fancy** ^{d,i} 16,50€
Frischkäse, Mango, Lachshaut, ummantelt mit Lachs, Tobiko
cream cheese, mango, salmonskin, covered in salmon, tobiko
- H51. **Balzing Tuna** ^{1,2,4} 18,50€
Surimi, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Feuerthunfisch
Surimi, mango, cream cheese, wrapped with flambé tuna
- H52. **Futo Maki** ^{i,m} 14,50€
5 Stück gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurke und Tobiko
5 pieces filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko
- H54. **Best ocean** ^{c,b,n,l} 20,90€
frischer roher Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, geko. Garnelen, Ebi Tempura auf warmen Sushi Reis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat.
raw salmon, tuna, scallops, cooked freshwater shrimp, tempura shrimps, served on warm sushi rice, wildflower bloom salads, guacamole & salsa roja
- H56. **Ebisu** ⁱ 17,50€
Garnelen, Gurke, Rucola, Mozzarella, Frischkäse mit Avocado umwickelt
Prawns, cucumber, arugula, mozzarella, cream cheese wrapped with avocado
- H57. **Teriyaki** 16,50€
japanisches Hühnchen, Gurke, Spagel, Teriyaki-Sauce mit Avocado umwickelt
Japanese chicken, cucumber, asparagus, teriyaki sauce wrapped with avocado
- H58. **Freestyle** 16,90€
Kreative Kreation unserer Sushi Chefs
our sushi cooks' creative creation

Sushi Menü

- | | | | | | |
|-----|---|--------|-----|---|---------|
| M1. | Maki Mix
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Tekka Maki
8 Stk. Avocado Maki | 16,90€ | M6. | Robu invasion ^{d,i}
4 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Alaska I-O Roll
8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Tuna Crunchy Roll
Seaweed salad | 64,90€ |
| M2. | Sake Tsunami
8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri | 18,90€ | M7. | Lovers Platte ^{d,i}
8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Lachs Tempura,
8 Stk Ebi Tempura I-O
24 Stk. Maki Mixed
Seaweed salad | 54,90€ |
| M3. | Crispy Rocket ^{d,i}
8 Stk. Sake Crunchy Roll
2 Stk. Nigiri
8 Stk. Kappa Maki | 21,90€ | M8. | Buddha Veggie ⁱ 
8 Stk. Crunchy Vegi Tempura Roll
16 Stk. Maki Mix (vegetarisch)
8 Stk. Veggie I-O Roll
Seaweed salad | 33,90€ |
| M4. | Blazing love ^{d,i}
8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri | 21,90€ | M9. | Happy Buddha ^{d,i}
8 Stk. Alaska I-O Roll
8 Stk. Crispy Tiger
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Sake Crunchy Roll
8 Stk. Tuna Crunchy Roll
16 Stk. Maki Mix (Avocado, Sake)
6 Stk. Nigiri (Sake, Maguro)
8 Stk. Sashimi Lachs
Seaweed salad | 109,90€ |
| M5. | Kamasutra ^{d,i}
4 Stk. Nigiri
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. Avocado Maki
Seaweed Salad | 46,90€ | | | |



Getränke

Beverages



Tee

Große Tasse Tee - *Large cup of tea*



Jasmin Tee - Jasmine Tea	4,00€
Grüner Tee - Green Tea	4,00€
Schwarzer Tee - Black Tea	4,00€
Frischer Ingwer Tee	4,40€
Frische Ingwerscheiben & Honig <i>Fresh Ginger Tea with ginger slices</i>	
Pfefferminz - Peppermint	4,40€
Frische Minze & Honig <i>Fresh mint tea with honey</i>	
Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee	4,40€
Frische Minze, Ingwerscheiben & Honig <i>fresh peppermint & ginger tea with mint leaves and ginger slices</i>	
Frischer Zitronengras & Limetten Tee	4,40€
Frisches Zitronengras, Limettenscheiben & Honig <i>fresh lemongrass & lime tea with lemongrass and lime slices</i>	
Shiso Blätter Tee	4,40€
frische Shiso Blätter mit Honig <i>fresh shiso leaves with honey</i>	

Kaffee

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*



Kaffee - Coffee	4,00€
Espresso	3,40€
Cappuchino	4,70€
Milchkaffee - Milk coffee	4,70€
Latte Macchiato	4,70€
Heiße Schokolade Hot Chocolate	4,70€
Kaffee Vietnam Coffee Vietnam	4,40€
Spezialität aus Vietnam - Frisch gebrühter Kaffee im kleinen Filter mit süßer Kondensmilch (auch ungesüßt möglich) <i>Vietnamese special coffee - freshly brewed from a small filter with sweet condensed milk (also available unsweetened)</i>	
Eiskaffee Iced coffee	5,00€
"Kaffee Vietnam" auf Eis <i>"Coffee Vietnam" on ice</i>	

Lassi's & Shakes

Hausgemacht 0,35L - *Homemade 0,35L*

Mango

Joghurt natur, Milch, Mango-Fruchtmark
Natural yoghurt, milk, mango pulp

5,90€

Kokos-Limette - Coconut Lime

Joghurt natur, Kokosmilch, Limettensaft
Natural yoghurt, coconut milk, lime juice

5,90€

Apfel-Minze - Apple Mint

Apfelsaft, Apfel-Fruchtstücke, frische Minze
Apple juice, apple fruit pieces, fresh mint leaves

5,90€

Ananas-Minze - Pineapple Mint

Ananassaft, Ananas Frucht, Minze
Pineapple juice, pineapple fruit, fresh mint leaves

5,90€



Limonade

Hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5l - *Homemade Fruit limonade 0,5l*

Mint Lemonade

Minze, Limettenscheiben,
Maracuja Saft, Soda
*Mint, lime slices, passion fruit fruit juice,
cranberry juice, soda*

6,50€

Lemon Grass Lemonade

Zitronengrass, Limettenscheiben,
Apfel-, Cranberrysaft, Soda
*Lemongrass, slices of lime, apple juice,
cranberry juice, soda*

6,50€

Shiso Lemonade

Shiso Blättern, Limettenscheiben,
Cranberrysaft, Soda
Shiso leave, lime slices, pomegranate juice, soda

6,50€

Ginger Lemonade

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,
Maracuja-, Cranberrysaft, Soda
Fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda

6,50€

Jasmine-Lime Lemonade

FrISChe Limetten, Jasmin Tee, Rohrzucker, Soda
Fresh lime, jasmine tea, cane sugar, ice cubes

6,50€

Sellerie-Gurke Lemonade

FrISChe Limetten, Sellerie, Gurke,
hausgemachter grüner Saft
*Fresh limes, celery, cucumber,
homemade green juice*

6,50€

Koriander Lemonade

FrISChe Limetten, Koriander, Lycheesaft, Soda
Fresh limes, coriander, lychee juice, soda

6,50€

Heidelbeer Limonade

Heidelbeeren, Limetten, brauner Zucker, Soda
Blueberries, limes, brown sugar, soda

6,50€

Softdrinks

Tafelwasser table water still oder sprudel <i>still or sparkling</i>	0,35l	4,40€	Fritz Kola	0,33Fl.	4,60€
Schweppes Tonic Water	Fl.0,2l	3,40€	Fritz Kola Bio	0,33Fl.	4,60€
Schweppes Bitter Lemon	Fl.0,2l	3,40€	Fritz Kola Super Zero	0,33Fl.	4,60€
Acqua Morelli Water Classic oder Naturell <i>Classic or sparkling</i>	Fl.0,25l	3,40€	Fritz Mischmasch - Kola Orange	0,33Fl.	4,60€
	Fl.0,75l	8,00€	Fritz Limo Orange	0,33Fl.	4,60€
			Fritz Limo Zitrone	0,33Fl.	4,60€

Fruchtsäfte

0,25L

Orangensaft Orange juice		4,40€
Apfelsaft Apple juice		4,40€
Ananassaft Pineapple juice		4,40€
Rhabarber Nektar Rhubarb nectar		4,40€
Mango Nektar Mango nectar		4,40€
Maracuja Nektar Passion fruit nectar		4,40€
Cranberry Nektar Cranberry nectar		4,40€
Lychee Nektar Lychee nectar		4,40€
Fruchtsaftschorlen	0,35L	4,70€
Fruchtsaft & Mineralwasser sprudel <i>Fruit juice & Sparkling mineral water</i>		

Bier

Biere - Beer

Carlsberg Pilsener vom Fass - <i>draft beer</i>	0,25l	3,70€
International Premium Lager nach Pilsener Art <i>International premium lager, Pilsen style</i>	0,4l	5,20€
Duckstein Rotblond Original vom Fass - <i>draft beer</i>	0,25l	3,70€
Obergärige Bierspezialität auf Buchenholz gereift <i>Top-fermented beer specialty matured on beech wood</i>	0,5l	5,40€
Duckstein Hefeweizen vom Fass - <i>draft beer</i>	0,3l	3,90€
Obergärige Bierspezialität auf Buchenholz gereift <i>Top-fermented beer specialty matured on beech wood</i>	0,5l	5,40€
Kronenbourg 1664 Blanc	0,33l	4,50€
Weißbier mit fruchtigem Körper und subtilen Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Koriander <i>Weissbier with a fruity body and subtle aromas of citrus, lemon and coriander</i>		
Alster / Radler	0,4l	4,90€
Carlsberg Bier mit Fritz Limo (Orangen oder Zitronen) <i>Carlsberg beer with Fritz Limo (oranges or lemons)</i>		
Erdinger Weizen Kristallklar - <i>crystal</i>	Fl. 0,5l	5,30€
Erdinger Weizen Alkoholfrei - <i>non alcoholic</i>	Fl. 0,5l	5,30€
Carlsberg (alkoholfrei/non-alcoholic)	Fl. 0,33l	4,50€
Singha Bier (Thai)	Fl. 0,33l	4,50€
Saigon Bier (Vietnam)	Fl. 0,33l	4,50€
Tiger Bier (Singapore)	Fl. 0,33l	4,50€
Kirin (Japan)	Fl. 0,33l	4,50€
Somersby Blackberry (Cider)	Fl. 0,33l	4,50€
Somersby Mango & Lime (Cider)	Fl. 0,33l	4,50€

Weine

Grauer Burgunder Weißwein *White wine*
trocken/ *dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Riesling Weißwein *White wine*
trocken/ *dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Chardonney Weißwein *White wine*
Kabinett trocken/ *dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Weißburgunder Weißwein *White wine*
feinherb/ *semi-dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Sauvignon blanc Weißwein *White wine*
trocken/ *dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Merlot Rotwein *red wine*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Spätburgunder Rotwein *red wine*
Spätburgunder trocken / *dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Cabernet Sauvignon Rotwein *red wine*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Rosé trocken/ *dry*

Bottle/Fl.0,75l **24,90€** 0,2l **6,50€**

Weinschorle *wine apritzer*

0,2l **5,90€**

Sake kalt oder warm / *cold or hot*
japan. Reiswein / *Japanese rice wine*

carafe/Karaffe **5,90€**

Prosecco trocken / *dry*

0,1l **4,50€**

Mionetto Spumante D.O.C. Brut Treviso

Prosecco Prosecco trocken / *dry*

Bottle/Fl.0,75l **26,90€**

Mionetto Spumante D.O.C. Brut Treviso



Spirituosen

Hochprozentiges - *Spirits*

2 cl

Danzka Wodka 44% Black

2 cl **3,90€**

Danzka Wodka 40% Silber

2 cl **3,90€**

Jonny Walker Black Label

2 cl **3,90€**

Hennessy V.S.O.P

2 cl **3,90€**

Jack Daniels Single Barrel 45%

2 cl **3,90€**

Jägermeister

2 cl **3,90€**

Jägermeister Orange

2 cl **3,90€**

Helbing Kümmel

2 cl **3,90€**

Mekong (Thai Whiskey)

2 cl **3,90€**

Nep Moi (Vietn. reisschnaps/rice liquor)

2 cl **3,90€**

Chivas Regal blended scotch 18y

2 cl **4,90€**

Hibiki Suntory Whisky blended

2 cl **4,90€**

Nikka Coffey Malt Whisky

2 cl **4,90€**

Hatoyaki Pure Malt blended

2 cl **4,90€**

Longdrinks & Cocktails

Andalö Spritz

Andalö Aperitif, Prosecco, Orangenscheibe
Andalö aperitif, prosecco, orange slice

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orangenscheiben
Aperol, Prosecco, orange slices

Campari & Orange

Campari, Orangensaft
Campari, orange juice

Gin & Tonic

Bombay Sapphire Gin, schweppes Tonic
Bombay Sapphire Gin, schweppes Tonic
mit/*with* Hendrick's Gin
mit/*with* Roku Gin (*japan*)

Danzka Wodka & Lemon

Danzka Wodka 40% & schweppes Bitter Lemon
Danzka Wodka 40% & schweppes Bitter Lemon

Fritz Kola & Whiskey

Jack Daniels & Fritz Kola

Fritz Kola & Wodka

Danzka Wodka 40% & Fritz Kola

Mojito

weißer Bacardi Rum, Limettensaft, Minze,
Rohrzucker & Sodawasser
*white Bacardi Rum, lime juice, mint,
cane sugar & soda*

Caipirinha

Pitu Cachaca Limette, brauner Rohrzucker, Eis
Pitu Cachaca, lime, brown cane sugar, ice

Long Island Iced Tea

Sierra Tequila, Danzka Wodka 40%, weißer Bacardi
Rum, Bombay Sapphire Gin, Fritz Kola
*Sierra Tequila, Danzka Wodka 40%,
Bacardi white Rum, Bombay Sapphire Gin, Fritz Kola*

8,90€ **Singapore Sling** 10,90€

Havana Club, Benediktiner Dom, Captain Morgan,
Ananas-, Mango-, Cranberry- und Limettensaft
*Havana Club, Benediktiner Dom, Captain Morgan,
pineapple, mango, cranberry and lime juice*

8,90€

8,90€ **Hanoi Mule** 10,90€

Danzka Wodka 40%, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup,
Sprite, Limettensaft, Gurkenscheiben
*Danzka Wodka 40%, ginger, lime, ginger syrup, sprite,
lime juice, slices of cucumber*

8,90€

9,90€ **Bangkok by Night** 10,90€

weißer Bacardi Rum, Limetten, Minze, Ingwerbier
white Bacardi Rum, lime, mint, ginger beer

9,90€

9,50€ **Cosmopolitan** 10,90€

Danzka Wodka 40%, Angers Cointreau,
Cranberry- und Limettensaft
*Danzka Wodka 40%, Angers Cointreau,
cranberry and lime juice*

8,90€

8,90€ **Jack Daniel's Lemonade** 10,90€

Jack Daniel's, Limettensaft, Cointreau, Sprite
Jack Daniel's, lime juice, cointreau, sprite

9,50€

8,90€ **Manifest Ginger** 8,90€

Jägermeister Manifest, Ginger Ale, Limette
Jägermeister Manifest, ginger ale, lime

9,50€ **Pink Dragon Coco** 10,50€

Coconut Rum, Minze, Guave-Drachenfruchtsaft
Coconut rum, mint, guava dragon fruit juice

10,90€

10,50€ **Pink Lotus Vodka** 10,50€

Wodka, Guave-Drachenfruchtsaft,
Zitronen, Ginger Beer
Vodka, guava dragon fruit juice, lemons, ginger beer

zur Info

Allergene / Zusatzstoffe

ÖFFNUNGSZEITEN

- 🕒 Mo - Fr : 11³⁰ - 14³⁰ Uhr
17⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Sa, So & : 13⁰⁰ - 22⁰⁰ Uhr
Feiertag

📍 AM GERMANIAHAFEN 1,
24143 KIEL

☎ +49 (0)431 88854358

✉ restaurant@buddhalounge-kiel-sushi-wok-bowl.com

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

🌿 Vegetarisch / vegetarian

a) Ei/ egg,
b) Fisch/ fish,
c) Schalentiere/ shellfish,
d) Milch/milk,
e) Sellerie,
f) Sesam/ sesame,
g) Sulfit/ sulfite,
h) Erdnüsse/ peanuts,

i) Gluten von Weizen/
gluten from wheat,
j) Lupine/ lupine,
k) Schalenfrüchte,
l) Senf/ mustard,
m) Soja/ soy,
n) Weichtiere/ univalve