

# TUMI

## NOODLE HOUSE



Berliner Straße 52b, 16321 Bernau bei Berlin



03338 9173299



[tumis.eatbu.com](https://tumis.eatbu.com)



[tumis.noodlehouse](https://www.instagram.com/tumis.noodlehouse)

[tumis.bubbletea](https://www.instagram.com/tumis.bubbletea)

# VORSPEISE

## 1. Summer in Rolls 5,50€ <sup>K</sup> <sup>G</sup> <sup>Ko</sup> <sup>Wz</sup>

2 Sommerrollen gefüllt mit Garnelen oder Tofu, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln.  
Serviert mit Hoisin-Erdnuss-Dips. (vegan möglich)

## 2. Spring in Rolls 5,50€ <sup>Wz</sup> <sup>G</sup> <sup>Ei</sup>

2 gold gebackene Rollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln, Möhren und Kohlrabi.  
Dazu Kimchi & Zitronen-Fisch-Soße zum Dippen.

## 3. Chicken Taco 6€ <sup>Ko</sup> <sup>Wz</sup> <sup>G</sup>

1 Taco aus Mais-Tortilla, gefüllt mit gebacktem Hähnchen, knackigem Salat, frischem Gemüse, und einem Schuss Chili-Süß-Sauer Soße.

## 4. Gyoza 5,50€ <sup>K</sup> <sup>Ses</sup> <sup>Wz</sup>

Japanische Teigtaschen – wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung: Garnelen, Hähnchen oder Gemüse.  
Anschließend wahlweise frittiert oder gedämpft zubereitet.

## 5. Ebi Tempura 6€ <sup>Wz</sup>

Knusprig frittierte Garnelen, serviert mit Chili-Mayo-Dip.

## 6. Wakame Salat 5€ <sup>Ses</sup>

Frischer Algensalat in Sesam-Dressing, leicht würzig und erfrischend.

## 7. Herbstgarten Salat 5,50€ <sup>K</sup>

saftige Mango-Julienne vermischt mit Möhrenstreifen, Garnelen oder Tofu, frischem Limettensaft, Minze, gerösteten Erdnüssen & Kräutern. Abgerundet mit Zitronen-Dressing. (vegan möglich)

## 8. Inchi Chicken 5,50€ <sup>Wz</sup>

frittiertes Hähnchenkeule nach japanischer Art. Chili-Mayo Dips.

## 9. Enoki 5,50€ <sup>Ses</sup> <sup>Wz</sup>

Frittierte Enoki Pilze, mit Teriyaki und Mayo Dip.s

## 10. Kimchi 4,50€ <sup>Ses</sup>

eingelegte Chinakohl nach koreanischer Art

## 11. Pho Suppe ( klein) 6,50€

Viet-Traditionelle Kräuter-Brühe serviert mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen.

## 12. Pommes 4€

Süßkartoffelpommes

## 13. Miso Suppe 5,50€

Traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Tofu, Wakame-Algen und Frühlingszwiebeln.

## 14. Mini Frühlingsrollen 5€ <sup>Wz</sup>

frittierte Mini Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, dazu Zitronen-Dressing.

## 15. Verde Mare Salat 7€ <sup>Su</sup> <sup>Sch</sup> <sup>K</sup>

Frischer Rucola-Salat mit zarten Garnelen, cremiger Avocado, fruchtiger Orange und Mango, verfeinert mit einem leichten Zitronen-Olivenöl-Dressing.

## 16. Kimchi Suppe 6 €

Würzige Kimchi-Suppe mit zartem Hähnchen und Champignons. Ein schmackhaftes und wohltuendes Gericht mit einem Hauch von Schärfe.

## 17. Wantan 5,50€ <sup>Wz</sup>

Knusprige frittierte Wantans, gefüllt mit saftigem Hähnchen und Garnelen. Ein köstlicher, goldbrauner Snack für zwischendurch oder als Vorspeise.

## 18. Edemame 5,50€

Gedämpfte junge Sojabohnen, leicht gesalzen – der perfekte Snack zum Start.

## 19. Gurkenstangen 3,50€ <sup>So</sup> <sup>Ses</sup>

FrISCHE Gurkenstangen mit hausgemachter Sesam-Sauce – leicht, knackig und aromatisch.

## 20. Tofu Magic Stick 5,50€ <sup>G</sup> <sup>Ses</sup> <sup>Er</sup> <sup>Wz</sup>

Knusprige Tempura-Tofu-Sticks mit cremiger Erdnussauce – außen goldbraun, innen zart.

## KINDER

### 76. Kid Menu 6,50€ <sup>Wz</sup>

Duftreis mit frittierten Hühnchen, Gemüse

# BEILAGE

- 90. Dips 1€
- 91. Reis 1,50€
- 92. Reismudeln/  
Reisbahnnudeln/ Glasnudeln 2,50€
- 93. Ramen/ Udon 3,50€
- 94. Soße 3€ (Curry, Teriyaki...)
- 95. Sushi 1€ (Ingwer, Wasabi)
- 96. frittierte Hähnchen 5€
- 97. frittierte Ente 8€
- 98. frittierte Tofu 5€

# NACHSPEISE

- 85. Chia mama 4,50€

Mango Chiasamen Pudding, Kokosmilch

- 86. Mochi Eis 5,50€

Feine Reiskuchenkugeln mit cremiger Eisfüllung – außen zart, innen eisgekühlt.

- 87. Cripsy Wantan 5€<sup>Wz</sup>

4 frittierte Wantan gefüllt mit süßen Bohnen, dazu Honig und Puderzucker.

- 88. Cake of the day 5€

- 89. Apfel Gyoza 5,50€<sup>Wz</sup>

frittierte Gyoza mit Apfel-Füllung

# HAUPTSPEISE( NUDELN UND TACO)

## 26. Udon Curry 13,50€ /14,50€ Wz G

Udon in Curry Soße, dazu Hokaido-Kürbis, Süßkartoffel, Karotten; serviert mit Kimchi, Brokkoli, Edemame, Champignons. Frittierte Hühnchen oder knusprige Ente zu wählen.

## 27. Yaki Udon 16,50€ Ses Wz

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, aromatischer Sauce und Spiegelei. Dazu kannst du zwischen Tofu, saftigem Hähnchen, knuspriger Ente oder Garnelen mit Bonito-Flocken wählen. Auf Wunsch ist das Gericht auch als Ramen-Variante erhältlich.

## 28. Japchae 13€ So Er

Glasnudeln nach koreanischer Art, mit Rindfleisch, Paprika, Sojasprossen, Salat, Karotten, Gurke. Dazu Kimchi. (vegan möglich)

## 29. Bibim Ramen 12,50€ Ei So Ses Wz

Ramen Nudeln in Miso-Soße, dazu Karotten, Gurken, Mais, Sojasprossen, ein halbes Ei, scharfes Schweinehackfleisch. (lauwarm) (vegan möglich)

## 30. Tantan Ramen 13€ Ei So Ses Wz

Japanischer Art: Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pakchoi, Mais, Frühlingszwiebeln, 1/2 Ei, dazu scharfes Schweinehackfleisch.

## 31. Chicken Ramen 13,50€ Ei So Wz Ses G

Japanischer Art: Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pakchoi, Mais, 1/2 Ei, Frühlingszwiebeln, dazu frittierte Hähnchenkeule.

## 32. Pho Bo 13€ So

Viet-Traditionelle Kräuter-Brühe serviert mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen.

## 33. Dry Pho 13€ Ko So Wz Er

Reisbandnudeln, Paprika, Sojasprossen, Salat, Karotten, Gurke, Char Siu (geschmortes Schweinefleisch nach kantonesischer Art), hausgemachte Süß-Sauer Soße. (lauwarm), Erdnüssen. (vegan möglich)

## 34 Bo Kho 13,50€ Ko

Geschmortes Rindfleisch, hausgemachte Soße, dicke Nudeln, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Kimchi und Koriander.

## 35. Fry Pho 13€/15€ So Wz Er

Reisbandnudeln mit Paprika, Sojasprossen, Salat, dazu gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Zwiebeln, oder Ente zu wählen. (vegan möglich)

## 36. Bun Nem 13€ Er

lauwarme Reisfadennudeln mit gebratenen Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch, dazu viet. Kräutern, serviert mit Zitronen-Dressing.

## 37. Bun Bo 13€ So Er

Lauwarme Reisfadennudeln mit geröstetem Knoblauch, Erdnüsse, Chili und Zwiebeln, dazu Zitronen-Vinaigrette, gebratenes Rindfleisch.

## 38. Udon Pasta 13€ Wz Er Ses G

Gojuchang Udon Pasta nach koreanischer Art, dazu Tempura Tofu, Kimchi, Edemame, Mais, Salat, Erdnüssen

## 39. Vegan Tantan Ramen 13€ So Ses

Gemüsebrühe, Miso und Sesam-Basis mit veganen Nudeln, Pakchoi, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Soja-Fleisch.

## 40. Rainbow Wok 15,50€ Wz G Ses

Bunte gebratene Bio-Gemüsenudeln, kombiniert mit frischem, saisonalem Gemüse, sorgfältig ausgewählt für eine farbenfrohe und aromatische Komposition. Wahlweise mit zartem Hähnchen oder proteinreichem Tofu – ein Genuss für alle, die Geschmack und Gesundheit verbinden möchten.

## 41. Beef Ramen 14,50€ Ei So Wz

Japanischer Art: Rinderbrühe, Soja-Sesam Basis, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Pakchoi, 1/2 Ei, gekochtem Rindfleisch, Mu-err Pilzen, Ingwer, Knoblauch.

## 42. Duck Ramen 16€

Japanischer Art: Hühnerbrühe, Miso und Sesam-Basis mit Sojasprossen, Pakchoi, Mais, 1/2 Ei, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, dazu knusprige Ente. (vegan möglich)

## 43. Tempura Udon 17€ Wz Ses

Japanische Udon-Nudeln in aromatischer Dashi-Brühe mit Frühlingszwiebeln und feinen Bonito-Flocken. Die Fleisch-Variante wird mit knusprigen Tempura-Garnelen, Seetang und zartem Rindfleisch serviert, während die vegetarische Variante mit japanischem Tofu, Tempura-Tofu und Seetang verfeinert wird.

## 82. Tumi Taco 13,50€ Wz So G

2 Tumi Taco gefüllt mit frittiertem Hähnchen, knackigem Gemüse, Beilage Süßkartoffelpommes. (vegan möglich)

## 83. Hot Pan Banh Mi 16,5€ So Wz Ei

Ein einzigartiges Pan-Style Sandwich mit Char Siu, zartem Rindfleisch, 2 Fleischbällchen, Patete, frischem Salat und einem perfekt gebratenen Spiegelei, serviert auf einer heißen Pfanne. Dazu ein knuspriges Baguette zum Eintauchen. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

# HAUPTSPEISE (REIS BOWL)

## 65. Oyakodon 17€ <sup>Wz</sup> <sub>Ei</sub>

Knusprig frittiertes Hähnchenfleisch, serviert auf warmem Reis mit einer herzhaften Eier-Zwiebel-Sauce – ein beliebter japanischer Klassiker in neuer Variante. Dazu gibt es eine aromatische Miso-Suppe als Beilage.

## 66. Bibimbap 13€ <sup>Ei</sup> <sub>So</sub>

Reis, Karotten, Gurken, Sojasprossen, Kimchi, Salat, und oben drauf ein Spiegelei, scharfes Hackfleisch

## 67. Teriyaki Lachs 15,90€ <sup>Wz</sup> <sub>Ses</sub>

gegrilltem Lachs mit Edemame, Kimchi, Brokkoli, Champignons, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis. (teriyaki Soße)

## 68. Deep Gold Beef 13€ <sub>Er</sub>

Medium sautierte Rinderspitzen und Sojasprossen mit Mango-Julienne, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronen-Dressing, gebettet auf Duftreis.

## 69. Curry Bowl 13,50€/14,50€ <sup>Wz</sup>

Rote-Kokos Curry dazu Hokkaido-Kürbis, Süßkartoffel, Karotten; serviert mit Kimchi, Brokkoli, Edemame, Champignons; auf Duftreis. Frittiertes Hühnchen oder knuspriger Ente zu wählen.

## 70. Monk Bibimbap 13€ <sup>Ses</sup> <sub>So</sub>

Reis, Karotten, Gurken, Sojasprossen, Kimchi, Salat, und oben drauf scharfes veganes Hackfleisch.

## 71. Nasu Dengaku 12,50€ <sup>Wz</sup>

gegrillte Aubergine mit Miso-Soße, Frühlingzwiebeln, Erdnüssen; dazu Reis, Champignons, Edemame, Kimchi, Babytomaten.

## 72. Dana Curry 13,50€ <sup>Wz</sup> <sub>G</sub>

Tempura Tofu im roten Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaido-Kürbis, Möhren, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Reis; dazu Brokkoli, Champignons, Edemame, Kimchi.

## 73. Schrimp on Fire 15,90€ <sup>KWz</sup>

Black Tiger Garnelen, Brokkoli, Edemame, Champignons, Kimchi, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis, Süß-Sauer Soße.

## 74. Teriyaki Ente 15€ <sup>Wz</sup>

Knusprige Ente mit Edemame, Kimchi, Brokkoli, Champignons, Baby-Tomaten, serviert mit Duftreis, Teriyaki Soße. (vegan möglich)

## 75. Hot Pan Bulgogi 16,50€ <sup>Ses</sup>

Zart mariniertes Bulgogi, wahlweise mit Rind oder Hähnchen (auch vegetarisch möglich), serviert auf einer heißen Pfanne. Kombiniert mit Glasnudeln, Zwiebeln, Karotten und Sesam, verfeinert mit authentischer koreanischer Bulgogi-Soße. Dazu süß-saure Gurken, Spiegelei und frische Baby-Tomaten – ein herzhaftes, aromatisches Highlight!

# POKE BOWL

## 500. Salmon Bowl

Frische Bowl mit Lachs (wahlweise flambiert oder roh), Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

15,0€

## 501. Tofu Bowl

Frische Bowl mit knusprig gebratenem Tofu, Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, bunt und voller Geschmack.

14,0€

## 502. Tuna Bowl

Frische Bowl mit Thunfisch (wahlweise roh oder flambiert), Mango, Gurke, Avocado, Wakame, Edamame und geröstetem Sesam – leicht, aromatisch und voller Geschmack.

16,50€

# SUSHI MENÜ

## 520. Veggie Mix Set

6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 6 Oshinko Maki

10€

## 521. Veggie Mix Set 2

6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 8 Avocado I.O (Nr.306)

11,50€

## 522. Lachs Set

8 Sake Avocado I.O (Nr.301), 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri

15€

## 523. Set For Two

6 Sake Big Roll (Nr.370), 8 Sake Avo I.O (Nr.301), 8 California I.O (Nr.300), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 2 Maguro Nigiri

35,50€

## 524. Tumi Set

6 Avocado Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Tamago Nigiri, 1 Ebi Nigiri

9,50€

## 525. Maki Mix Set

6 Gurke Maki, 6 Sake Maki, 6 Maguro Maki

11€

## 526. Tuna Set

8 Thunfisch Avocado I.O (Nr.304), 6 Thunfisch Maki, 2 Thunfisch Nigiri

16,50€

## 527. Set for 3

6 Sake Big Roll (Nr.370), 4 Dragon Fire Rolls (Nr.450), 8 California I.O (Nr.300), 8 Sake Mini Roll (Nr.350) 6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 2 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri

41€

## 528. Upper Class for 4

6 Sake Big Roll (Nr.370), 4 Lachs Sashimi, 4 Salmon Tempura Rolls (Nr.454), 4 Blazing Unagi Rolls (Nr.455) 8 California I.O (Nr.300), 8 Sake Mini Roll (Nr.350), 8 Philadelphia I.O (Nr.308), 6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 6 California Maki, 2 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 1 Avocado Nigiri

75€

## INSIDE OUT ROLLS

8 Stück

<b>300. California</b>	<b>8€</b>
Surimi & Avocado, Tobiko	
<b>301. Sake Avocado</b>	<b>8,50€</b>
Lachs Avocado, Tobiko	
<b>302. Sake Kappa</b>	<b>8,50€</b>
Lachs, Gurken, Tobiko	
<b>303. Maguro Kappa</b>	<b>9,50€</b>
Thunfisch, Gurken, Tobiko	
<b>304. Maguro Avocado</b>	<b>9,50€</b>
Thunfisch, Avocado, Tobiko	
<b>305. Ebi Avocado</b>	<b>8,50€</b>
Garnelen & Avocado, Tobiko	
<b>306. Avocado Kappa</b> 	<b>8€</b>
Gurken & Avocado, eingelegter Rettich, Sesam	
<b>307. Lachstatar</b> 	<b>8,50€</b>
Lachs scharf, Gurken, Tobiko	
<b>308. Philadelphia</b>	<b>8,50€</b>
Lachs, Gurken, Avocado, Rucola	
<b>309. Kappa Frischkäse</b>	<b>7€</b>
Gurken, Frischkäse, Sesam	
<b>310. frittierte Hähnchen</b>	<b>7€</b>
Gurken, Sesam,	

## SOMMERROLLEN SUSHI

8 Stück

<b>320. Sommer Surimi</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und Surimi.	
<b>321. Sommer Ebi</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und Garnele.	
<b>322. Sommer Lachs</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und Lachs.	
<b>323. Sommer Veggie</b>	<b>7,50€</b>
Frische Sommerrollen Sushi mit Salat, Gurke, Avocado und eingelegtem Rettich.	

## PANIERTE MINI ROLLS

8 Stück

<b>350. Sake</b>	<b>6€</b>
Lachs Gurke	
<b>351. Ebi</b>	<b>6€</b>
Garnelen & Avocado	
<b>352. Hähnchen</b>	<b>6€</b>
Gurken & frittierte Hähnchen	
<b>353. Veggie</b> 	<b>6€</b>
Gurken & Avocado	

## PANIERTE BIG ROLLS

6 Stück

<b>370. Sake</b>	<b>8,50€</b>
Lachs, Gurke, Frischkäse	
<b>371. Ebi</b>	<b>8,50€</b>
Garnelen & Avocado, Frischkäse	
<b>372. Hähnchen</b>	<b>8,50€</b>
Gurken & frittierte Hähnchen, Frischkäse	
<b>373. Veggie</b> 	<b>8,50€</b>
Gurken & Avocado, Frischkäse	

## SUSHI WAFFLES

<b>550. Sake Tatar</b>	<b>7,50€</b>
------------------------	--------------

Knusprige Reis-Waffel belegt mit Lachs, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

<b>551. Surimi Tatar</b>	<b>7,50€</b>
--------------------------	--------------

Knusprige Reis-Waffel belegt mit Surimi, Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

<b>552. Veggie</b>	<b>7,50€</b>
--------------------	--------------

Knusprige Reis-Waffel belegt mit Avocado, Gurke, Chili-Mayo, Schnittlauch, Sesam.

## ONIGIRI 2 Stück

<b>570. Sake Tatar</b>	<b>6€</b>
------------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit leicht scharfem Lachs-Tatar und umhüllt von Nori-Alge.

<b>571. Tamago Avocado</b>	<b>6€</b>
----------------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit gekochtem Ei und Avocado, umhüllt von Nori-Alge.

<b>572. Ebi Tatar</b>	<b>6€</b>
-----------------------	-----------

Dreieckig geformtes Reisbällchen, gefüllt mit Garnelen-Tatar, umhüllt von Nori-Alge.

# ABURI 7 Stück

- 400. Maguro Aburi (Thunfisch) 16,50€**  
In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch
- 401. Sake Aburi (Lachs) 15,50€**  
In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer, grüne Äpfel und Schnittlauch
- 402. Izumidai Aburi 15,50€**  
In hausgemachter Soße mit fein gehacktem Ingwer und Schnittlauch

## TUMI SPEZIAL ROLLS

	4 St.	8 St.
<b>450. Dragon Fire Roll</b>  Frittierte Garnelen, Frischkäse und Avocado garniert mit flambiertem Lachstatar, Pfeffer und Kartoffelchips, Teriyakisoße.	<b>8,50€</b>	<b>16,50€</b>
<b>451. Ocean Jewel Roll</b> Surimi, Avocado, Gurken und Frischkäse, Sesam ummantelt mit Sushi-Garnelen, Wakame, Tobiko.	<b>8€</b>	<b>16€</b>
<b>452. Golden Salmon Roll</b> Lachs, Avocado und Gurke mit Lachsscheiben umwickelt und einem feinen LachstatarKresse-Topping, Mayonnaise, leicht scharf, Sesame.	<b>9€</b>	<b>17€</b>
<b>453. Hokkaido Roll</b>  Süßkartoffel-Tempura, Gurken, Sesam, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Chilimayo, Schnittlauch.	<b>8€</b>	<b>16€</b>
<b>454. Salmon Tempura Roll</b> panierte Garnelen, Frischkäse, Avocado ummantelt mit Lachs, garniert mit Spicy Mayo, Teriyakisoße und Schnittlauch.	<b>7,50€</b>	<b>14,50€</b>
<b>455. Blazing Unagi Roll</b> panierte Garnelen, Gurken, Avocado, Frischkäse, Sesam, ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße und Schnittlauch.	<b>8€</b>	<b>16€</b>
<b>456. Buddha Roll</b>  Avocado, Gurken, eingelegter Rettich, Gurken, Sesam, Frischkäse im Tofumantel und Teriyaki Soße	<b>7€</b>	<b>14€</b>
<b>457. Unagi Salmon Roll</b> Lachs, Gurken, Avocado, Frischkäse, Sesam ummantelt mit gegrilltem Aal, Teriyakisoße und Schnittlauch.	<b>8€</b>	<b>16€</b>
<b>458. Hot &amp; Spicy Lachs</b> Scharfes Lachstatar, Gurken, Frischkäse, ummantelt mit Avocado und Sesam, Safron.	<b>8€</b>	<b>16€</b>

## MAKI 6 Stück

200. Kappa 	4€
Gurken	
201. Avocado 	4€
202 Oshinko 	4,50€
Eingelegter Rettich	
203. Tamago	4,50€
Süßes Omelette	
204. California	4,50€
Surimi & Avocado	
205. Sake	4,50€
Lachs	
206. Sake Avocado	4,50€
Lachs Avocado	
207. Sake Kappa	4,50€
Lachs Gurke	
208. Maguro	5€
Thunfisch	
209. Maguro Avocado	5€
Thunfisch & Avocado	
210 Paprika 4,50€ 	4,50€
211. Unagi 4,50€	4,50€
Gegrillter Aal	
212. Mango Frischkäse	4,50€
213. Lachs scharf 	4,50€
214 Inari 	4,50€
Tofu	
215. frittierte Hähnchen	4€
216. Ebi	4,50€
Garnelen	
217. Ebi Avocado	4,50€
Garnelen & Avocado	
218. vegane Lachs 	4,50€
219. vegane Thunfisch 	4,50€

## NIGIRI 2 Häppchen

250. Avocado 	4,50€
251. Ebi	5€
Garnelen	
252. Inari	4,50€
Tofu	
253. Sake	4,50€
Lachs	
254. Tamago	4,50€
Süßes Omelette	
255. Maguro	5€
Thunfisch	
256. Izumidai Tilapia	5€
257. Unagi	5€
Gegrillter Aal	
258. Flambierte Lachs	5€
259. Flambierte Izumidai	5€
260. Tulips 	6,50€
Frischkäse oder scharfe Lachs umwickelt in dünnen Gurkenscheiben	
261. Hotategai	5€
Jakobsmuscheln	
262. Flambierte Hotategai	5€
Jakobsmuscheln	
263. Pfeffersalmon	5,50€
264. Pfeffertuna	6€
265. Gunkan Lachs scharf	5,50€
Lachstatar, Avocado, Spicy-Mayo, Fischrogen und Frühlingzwiebeln	
266. Gunkan Tobiko	4,50€
Fischrogen	
267. vegane Sake 	4,50€
vegane Lachs	
268. vegane Maguro 	4,50€
vegane Thunfisch	

## SASHIMI 5 Stück

290. Sake	13€
Lachs	
291. Maguro	17€
Thunfisch	
293. Mix	15€

# GETRÄNKE

## HOMEMADE

350ml / 5€

### 100. Galaxy Lychee

Lychee mit Butterfly pea tea

### 101. Da Chanh

Limettensaft, Rohrzucker und Minze

### 102. Thom Dua

Ananassaft und Kokosmilch

### 103. Tra Da

Grüntee mit Limettensaft, Rohrzucker

### 104. Red Sensation

Beeren Grüntee

### 105. Beeren Ade 4,50€

Beeren Soda

### 106. Mango Ade 4,50€

Mango Soda

### 110. Maracuja Ade 4,50€

Maracuja Soda

## KAFFEE

5€

### 125. (warm) Viet. Kaffee <sup>Ka</sup>

### 126. (kalt) Sapa Kaffee <sup>Ka</sup>

.....

G. Gluten	K. Krebstiere	Sch. Schalenfrüchte
Wz. Weizen	Ei. Eier	Man. Mandel
Ro. Roggen	F. Fisch	Has. Haselnüsse
Ge. Gerste	Er. Erdnuss	Wal. Walnüsse
Haf. Hafer	So. Sojabohnen	Ka. Kaschunüsse
Di. Dinkel	M. Milch	Pec. Pecannüsse
Kam. Kammut	Sel. Sellerie	Pa. Paranüsse
Ka. Kaffein	Sen. Senf	Pi. Pistazien
	Ses. Sesamsamen	Mac. Macadamia
	Su. Schwefeldioxid	
	Lu. Lupinen	
	W. Weichtiere	
	Ko. Konservierungstoff	

## SAFT

350ml 4€ / 250ml 2,70€

### 107. Ananassaft/ Schorle

### 108. Orangensaft/ Schorle

### 109. Apfelsaft/ Schorle

## SHAKE

350ml / 5€

### 116. Summer Breeze <sup>Haf</sup>

Ananassaft mit Hafer-Drink und Minze

### 117. Morgenrot

Beeren Shake

### 118. Mango Lassi <sup>M</sup>

Mango shake mit Sahne, Milch und Kokosmilch

### 119. Erdbeer Uyu

Erdbeer Marmelade mit Milch

## TEE

350ml / 5€ (alle mit Honig)

### 155. Herbstlaub

Zitronen, Minze, Ingwer, Kumquat und Zitronengras

### 156. Hanoi's Winter

Orange, Ingwer, Zitrone, Minze, Kumquat

### 157. Rose on Water

Rosenblüten Tee mit Jasmin-Grüntee, Zitrone

### 158. Zen Garten

Goji Beeren, Ingwer, Schwarztee

## SOFTDRINK

200ml/ 3,50€

**185. Cola** <sup>Ka</sup>

**186. Cola Zero** <sup>Ka</sup>

**187. Wasser Naturell**

**188. Wasser Naturell 750ml 5,50€**

**189. Wasser Classic 750ml 5,50€**

## COCKTAILS

300ml / 8,0€

**130. Hanoi Mule**

Absolut Vodka mit Ingwerbier, Limettensaft und Gurke

**131. Tumi Sour**

Gordon Gin, Limettensaft, Basilikum

**132. Espresso Martini**

Absolut Vodka, Espresso, Zucker, Kaffeelikör

**133. Sunset**

Sierra Tequila, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine

**134. Lychee Comfort**

Gordon Gin, Lycheesaft, Limettensaft

**135. Cucumer Mojito**

Havana, Gurke, Limettensaft, Zucker

**136. Blue Kamikaze**

Absolut Vodka, Limettensaft, Blau Curacao

## APERITIFS

300ml / 6,50€

**140. Hugo**

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette

**141. Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

**142. Beeren Lillet**

Lillet Blanc, Beerenmix, Soda, Minze, Lime Soda.

**143. Blue Pine Fizz**

Aperol, Ananassaft, Soda, Limettensaft,  
Blau Curacao

## BIER

0,33L / 4,50€

**145. Flasche Bier von Bernauer Brauerei**

**Helles/Schwars**

**146. Alkoholfreie Bier** <sup>G</sup>

**147. Radler** <sup>G</sup>

**148. Choya Sake 100ml**

**(Warm/kalt) 7,50€**

G

## WEIN

**150. Weißwein**

**Lugana DOC – Cantina Delibori, Italien**

Frisch, harmonisch und elegant. Dieser Lugana begeistert mit Aromen von weißen Blüten und Zitrusfrüchten. Ein trockener Weißwein vom Gardasee – perfekt zu Sushi, Sommerrollen, Fisch oder feinen Reisgerichten.

**0,2L – 6,90€**

**Sauvignon Blanc Friuli DOC – I Magredi, Italien**

Knackig und lebendig mit Noten von Stachelbeere, grünem Apfel und Zitrus. Ein charaktvoller Sauvignon Blanc aus dem Friaul, der hervorragend mit vietnamesischen Kräutern, Garnelen, Sushi und Salaten harmoniert.

**0,2L – 6,50€**

**151. Rotwein** <sup>Su</sup>

**Pinot Noir – Bouchard Aîné & Fils, Frankreich**

Ein feiner, fruchtiger Rotwein mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch Würze. Elegant und weich am Gaumen – ideal zu gegrilltem Fleisch, Ente, Rind in Pfeffersauce oder vietnamesischen Klassikern wie Bún Bò oder Frühlingsrollen.

**0,2L – 6,50€**

**152. Weinschorle 0,2L – 6€**

**153. Flasche Wine 0,75l**

Lugana 25€

Sauvignon Blanc 24€

Pinot Noir 25€

Rose 26,5€

**154. Rosewein 0,2L – 7€**

**Rosé „SELECTION“ – Weingut, Pfaffl, Österreich**

Fruchtig-frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren und roten Beeren. Trocken, lebendig und angenehm leicht – ideal als Aperitif oder zu Sushi, gebratenem Fleisch, würzigen Nudelsuppen und vietnamesischen Vorspeisen.