



VORSPEISE

01. FRESH ROLLS

Salat und Reispapier

- Tofu 🌱 - 5.5
- Hühnerbrust - 6
- Garnelen - 6.5

02. EDAMAME 🌱

mit Meersalz

6.5

03. HANOI ROLLS 🌱 hausgemacht

mit Gemüse

6

04. CHICKEN SKEWERS

gegrillte Hähnchenstücke auf Spieße, Teriyaki Soße

7

05. GRÜNER SEETANG SALAT 🌱

6.5

06. DUMPLINGS

mit Garnelen

6.5

07. GYOZA

gedämpfte japanische Teigtaschen, wahlweise mit:

- Veggie 🌱 - 7
- Rinderfleisch - 7
- Kimchi - 7

08. CRISPY MUSHROOM 🌱

panierte Portobello Pilz

6.5



Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal





VORSPEISE

09. CHICKEN KARRAGE

panierte Hähnchenstücke

7

10. TAKO KARRAGE

panierte Oktopusstücke

8

11. SALAD MANGO 🍷

Mango, Gurke, Paprika, Minze, Erdnüsse
Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Wahlweise mit:

- Tofu - 7.5
- Garnelen - 8

12. CRISPY TACOS

knusprige Tacos mit Avocado, Rettich,
Salsa, Chili-Mayo

- Garnelen - 7
- Lachs - 7

13. BUDDHA GIFT 🌿

knusprige Tofu mit Tamarinden-Ingwe-Sauce,
Röstzwiebeln

6.5

14. SWEET POTATO BLISS 🌿

6

15. MANGO SALMON CEVICHE

Lachs, Mango, Zwiebeln, Koriander,
Limetten-Dressing

7,5

Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal





VORSPEISE

16. FRENCH KISS

knusprige Tempura Garnelen, paniertes Hokaido Kürbis

- Knusprige Tempura Garnelen - 7.5
- paniertes Spargel 🌿 - 7

17. PINK TATAR

Lachstatar, Avocado, Seetang

8

18. SPICY SOUR TATAR

Tunatatar, Avocado, Seetang

9

19. GREEN DELIGHT

Salat mit Sesam-Dressing, Salsa

- paniert Avocado 🌿 - 6.5
 - Lachs - 8
 - Tuna - 8

20. THAI FAVOURITE

klare Suppen mit Thai Geschmack

- Tofu 🌿 - 7.5
- Meeresfrüchte - 9

21. MIXTAPAS

verschiedene Vorspeisen unseres Menüs (Veggie möglich)

- Für 2 - 18
- Für 3 - 26



Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal





HAUPTSPEISEN

22. GOLDEN HOUR 🌶️

gegrillter Hokkaido-Kürbis serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce, Erdnüsse, Duftreis und gemischter Salat, wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- gebratenes Hähnchen - 16.5
- krossem Hühnerbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5
 - Lachs - 21.5

23. 2PM SOUL 🌶️🌶️

Chilli-Knoblauch-Sauce, Gemüse der Saison, Erdnüsse, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:

- Tofu - 13.9
- gebratenes Hähnchen - 16.5
- krossem Hühnerbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5
 - Lachs - 21.5

24. GREEN GARDEN 🌶️

Dunkle Pilz-Sauce, Gemüse der Saison, Erdnüsse, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- Gebratenes Hähnchen - 16.5
- krossem Hähnchenbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5
 - Lachs - 21.5

Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal









25. TROPICAL SWEET SOUR

Ein exotisches Gericht mit fruchtiger Ananas, Gemüse der Saison, Reis, Salat, Erdnüsse.

- Tofu 🌱 - 13.9
- gebratenes Hähnchen - 16.5
- krossem Hühnerbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5
- Lachs - 21.5

26. TWILIGHT TUNA

Leicht angebratenes Thunfischfilet, verfeinert mit einer Ponzu-Sauce aus Blutorange, Sojasauce und Zitrusnoten. Serviert mit Süßkartoffelpommes.

25

27. MAGURO POWER

gegrilltes Thunfischsteak auf dem gemischten Salat, serviert mit Reis, Guacamola, Salsa, Sesamsauce, Erdnüsse

25

28. CREAMY PEANUT

Sate-Erdnuss-Sauce serviert mit gemischter Salat, Gemüse der Saison und Duftreis, wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- krossem Hühnerbrust - 16.9
- Barbarie Ente - 19.5

Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal







NUDELN GERICHTE

29. MAMA MANGO

einer Mango-Kokosmilch-Sauce, serviert mit gemischtem Salat, Erdnüsse, Gemüse der Saison und Reisbandnudeln, wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- gebratenes Hähnchen - 16.5
- krossem Hühnerbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5
- Lachs - 21.5

30. BEEF JUNKIE

Rinderfleisch gebraten, Shoyu Ei, Lauchzwiebel, Karotten, dazu Springrolls serviert mit Duftreis oder Reismudeln.

20

31. BLESSING OF HOKKAIDO

Fein pürierter Hokkaido-Kürbis mit aromatischer Textur, serviert mit Süßpommes. wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- gebratenes Hähnchen - 16.5
- krossem Hühnerbrust - 16.9
 - Barbarie Ente - 19.5
 - Lachs - 21.5

32. DRY RAMEN

Ramen-Nudeln mit würziger Soße, Shoyu Ei, Brokkoli. wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- krossem Hühnerbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5



Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal







NUDELN GERICHTE

33. LEMONGRAS CHICKEN

Hühnerfleisch gebraten mit Zitronengras, dazu Springrolls serviert mit Duftreis oder Reismudeln, gemischtem Salat, Limetten-Dressing

17

34. PHO HA NOI

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, Lauch, Koriander, wahlweise mit:

- Tofu - 15
- Hühnerbrust - 15
- Rinderfleisch - 17

35. YAKI UDON

gebraten jap. Udonnudeln mit Shiitakepilz-Sauce und Gemüse, wahlweise mit:

- Tofu 🌱 - 13.9
- gebratenes Hähnchen - 16.5
- krosser Hühnerbrust - 16.9
 - Garnelen - 17.9
 - Rindfleisch - 19
- Barbarie Ente - 19.5
 - Lachs - 21.5



Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal





SUSHI SELECTION



MAKI (8 Stk.)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt

M1. SALMON

Lachs

5.9

M2. TUNA

Tuna

6.2

M3. EBI TEMPURA

Tempura Garnelen

6.5

M4. BUTTERFISCH

Butterfisch u. Schnittlauch

5.9

M5. GURKE

Gurke u. Philadelphia

5

M6. AVOCADO

Avocado u. Philadelphia

5.5



Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal





NIGIRI (2 Stk.)

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N11. SALMON
5.5

N12. THUNFISCH
5.9

N13. EBI
5.9

N14. ANAGO
6.5

N15. ABURI LACHS
(flambiert)
6

N16. ABURI TUNA
(flambiert)
6

N17. JAKOBSMUSCHELN
6.5

Zu Zusatzstoffen und Allergien fragen Sie unser Personal

