

jap. Chasoba (Grünteenukeln) mit gegrillten Hühnerspießen, frischem Saisonsalat und hausgemachter Teriyakisoße, serviert auf fliegenden Chopsticks.



### Vorpeisen

- Goi Cuon** [Sommerrollen] <sup>B,H,C,M</sup>  
 gefüllt mit Reisfadennudeln, Salat, Erdnüssen und Minze. Serviert mit einer Minzfischsoße oder einem Erdnussdip. Wählbar mit:
- Tom** gedämpfte Garnelen [2 Stk.] **3.8**
  - Ca** gegrilltes Lachsfilet [2 Stk.] **3.8**
  - Ga** gegrillte Hühnerbrust [2 Stk.] **3.8**
  - Dau** gebackener Biotofu [2 Stk.] **3.4**

- Nem Ran** [Frühlingsrollen] <sup>C,B</sup> **3.8**  
 goldbraun gebackene Reispapierrollen mit Hühnerbrust, Garnelen, Glasnudeln und vietnamesischer Gemüsefüllung, dazu unsere hausgemachte Minzfischsoße. [2 Stk.]

- Thit Sate Nuong** <sup>F,H,M</sup> **3.8**  
 gegrillte Hühnerspieße, mariniert nach traditioneller Sateart mit rotem Curry und Zitronengras, serviert mit gerösteten Sesamkernen und hausgemachter Erdnusssoße. [2 Stk.]

- Goi Mien** [Glasnudelsalat] <sup>H,M,C,B</sup> **3.8**  
 Salat mit Glasnudeln, eingelegte süß-saure Möhren, verschiedene Kräuter und Erdnüsse, serviert mit hausgemachtem Dressing. Wählbar mit Garnelen, Hühnerbrust oder Biotofu.

- Goi Xoai** [Mangosalat] <sup>H,M,C,B</sup> **3.8**  
 gemischter Salat mit frischer Mango, \*eingelegten Lotusstängeln, verschiedenen Kräutern und Erdnüssen. Wählbar mit gedämpften Garnelen, Hühnerbrust oder Biotofu, serviert mit hausgemachtem Dressing.

- Sup Dua** <sup>C,M,G</sup>  
 Kokosnussuppe mit frischen Champignons, Zitronengras, rotem Curry und Koriander nach südvietnamesischer Art. Wählbar mit:
- Tom** gedämpfte Garnelen **3.8**
  - Ga** Hühnerbrust **3.8**
  - Dau** Biotofu **3.4**

- Sup Mien Ga Xe** <sup>B</sup> **3.8**  
 Traditionelle Hanoi Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet in klarer Brühe, serviert mit Koriander und versch. Gemüse.

- Sup Hoanh Thanh** [Wan Tan Suppe] <sup>B,C</sup> **3.8**  
 hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Hühnerbrust dazu Gemüse in klarer Brühe, serviert mit Koriander.

- Miso Suppe** <sup>M</sup> **2.6**  
 Sojabrühre mit Seetang, Seidentofu und Frühlingszwiebeln

- Ochazuke** <sup>B</sup> **3.8**  
 Lachssuppe mit Reis und Seetang

- Ebi Furai** <sup>C</sup> **4.6**  
 goldbraun gebackene Großgarnelen

- Kaiso Sarada** <sup>M,F,K</sup> **4.6**  
 frischer Seetangsalat mit hausgemachtem Sesamdressing

### Hauptpeisen

- Pho** <sup>B,M</sup> **7.9**  
 klare 5-Gewürzbrühe mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, vietnamesischen Kräutern und Limetten. Nachträglich können die Suppen mit Hoisin- und Knoblauchhillisoße individuell abgeschmeckt werden. Wählbar mit:
- Bo** Rinderfilet
  - Ga** Hühnerbrustfilet
  - Dau** Biotofu

- Banh Canh Chua** <sup>C,B</sup> **7.9**  
 Bio-Vollkornreisnudeln und Wasserspinat in einer süß-säuerlichen Tamarindbrühe mit Hühnerbrust oder Garnelen.

- Bun Bung** <sup>C,B</sup> **7.9**  
 Reisfadennudeln in einer Brühe aus Tamarind und Kurkuma, Tagostangen und verschiedenen Kräutern mit Hühnerbrust oder Pangasiusfilet.

- Bun Thit Nuong** <sup>B,H,F</sup> **8.2**  
 gegrilltes Schweinefleisch auf Reisfadennudeln, abgestimmt mit unserer hausgemachten Minzfischsoße, dazu Saisonsalat, Koriander und Minze, serviert mit Sesam und Erdnüssen.

- Bun Bo Nam Bo** <sup>B,H,F,E</sup> **8.2**  
 mariniertes Rindfleisch mit Sellerie im Wok auf Reisfadennudeln, dazu Saisonsalat und verschiedene Kräuter, abgeschmeckt mit unserer hausgemachten Minzfischsoße und serviert mit Röstzwiebeln.

- Bun Ga Nuong Xa Ot** <sup>B,H,F</sup> **8.2**  
 gegrilltes Hühnerfleisch, mariniert mit Limettenblättern und Zitronengras, dazu Reisfadennudeln, Salat, Koriander und Minze, verfeinert mit einer Minzfischsoße, gerösteten Sesamkernen und Erdnüssen.

- Cha Ca La Vong** <sup>B,H,F</sup> **8.2**  
 Pangasiusfilet in einer Dillkräuter- und Zitronengrasmarinade, abgeschmeckt mit Minzfischsoße und roter Chili, in Begleitung mit Reisfadennudeln, Salat, frischen Kräutern, dazu Erdnüsse und Sesam.

- Bun Dau** <sup>B,H,F,M</sup> **8.2**  
 zarter Biotofu in einer Pfeffer-Koriandermarinade im Wok geschwenkt, serviert mit Reisfadennudeln, Salat, Koriander und Minze, abgestimmt mit hausgemachter Minzfischsoße, Sesam und Erdnüssen.



### Uramaki

- <sup>B,C,K,I,A,D</sup> **[8 Stk.]**
- California Rolls** Avocado, Fischrogen, Krebsfleischimitat **7.9**
  - Sake Rolls** Lachs, Avocado, Fischrogen **8.5**
  - Maguro Rolls** Thunfisch, Gurken, Fischrogen **9.0**
  - Salmonskin Rolls** gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam **7.9**
  - Kani Rolls** mariniertes Flusskrebisfleisch, Avocado, Lauchzwiebel, Fischrogen, Mayonaise **9.5**
  - Onion Rolls** Lachs, Avocado, karamalisierte Soße, Röstzwiebeln, Frischkäse **9.0**
  - Unagi Rolls** gegrillter Aal, Gurke, Sesam, karamalisierte Soße **9.5**
  - Veggi Rolls** versch. Gemüsefüllung, Sesam **7.9**
  - Lauch Rolls** Frühlingszwiebeltempura, Avocado, Frischkäse, Sesam, karamalisierte Soße **7.9**

### Crispy

- <sup>B,C,K,I,A,D</sup> **[6 Stk.]**
- Sake** Avocado, Lachs, Gurke, Lauch, Frischkäse **8.0**
  - Maguro** Thunfisch, Gurken, Lauchzwiebel **8.5**
  - Ebi Unagi** Garnelen, Avocado, Gurke, gegrillter Aal **8.5**
  - Mutzu** Butterfisch, Gurke, Masago, Avocado, Lauchzwiebel **8.0**
  - Kani Crispy** mariniertes Flusskrebisfleisch, Gurken, Avocado Lauchzwiebel, Mayonaise **8.5**
  - Veggi Spezial** gemischte Füllung, Avocado **7.8**

### Menüs

- <sup>A,B,C,F,K,L,M</sup>
- Menü 1** Sake Maki, 3 Stk. Sake Nigiri **7.5**
  - Menü 2** Sake Maki, Tekka Maki, Sake-, Maguro Nigiri **9.5**
  - Menü 3** 6 Stk. Sake Crispy Rolls, Sake Maki, 2 Stk. Sake Nigiri **12.5**
  - Menü 4** 6 Stk. Maguro Crispy Rolls, Tekka Maki, 2 Stk. Maguro Nigiri **13.5**
  - Menü 5** Caifornia Rolls Masago, Sake-, Maguro-, Ebi-, Unagi-,Mutzu-, Ika Nigiri **16.5**
  - Menü 6** 4 Stk. Veggie Rolls, Oshinko-, Kampyo Maki **7.5**
  - Menü 7** 6 Stk. Veggie Crispy Rolls, 4 Stk. Veggie Rolls, Tamago-, Inari Nigiri **11.9**

- Empfehlung „In and Out“** **14.9**  
 4 Stk. Cali Rolls, 4 Stk. Sake Rolls, 4 Stk. Ebiten Rolls, 4 Stk. Alaska Rolls
- Empfehlung „The Triplet“** **16.5**  
 4 Stk. Onion Rolls, 4 Stk. Sake Rolls, flambierte Sake-, Maguro- & Mutzu-Nigiri
- Sushi Platte „Celebration“** **33.0**  
 Sake-, Maguro-, Ebi-, Ika-, Mutzu Nigiri, Futo Special, California Rolls - Masago, Sake Crispy Rolls
- Sushi Platte „More & More“** **40.0**  
 2 Stk. Sake-, 2 Stk. Maguro-, 2 Stk. Mutzu Nigiri, Salmonskin Maki, Avo Maki, Mutzu Spezial, Crispy Rolls, California Rolls - Masago, Philadelphia Rolls - Sesam
- Sushi Platte „Big Meadow“** **22.0**  
 Green Gunkan, Tamago- und Inari Nigiri, 6 Stk. White Rolls, 8 Stk. Black Rolls (Ruccola, Gurke und Avocadotatar, mit schwarzem Sesam ummantelt)
- Sushi Platte „Birthday Bash“ [4 Pers.]** **48.0**  
 2 Stk. Sake-, 2 Stk. Ebi-Avo-, 2 Stk. Unagi-, 2 Stk. Ebi Nigiri, 6 Stk. Ebi-Avo-, 6 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Kani-, 8 Stk. Ruccola Rolls, 6 Stk. Maguro Crispy Rolls

### Nigiri

- <sup>L,B,C,A,M,K,I</sup> **[1 Stk.]**
- Sake** Lachs [flambiert + 0.50] **2.1**
  - Maguro** Thunfisch [flambiert + 0.50] **2.3**
  - Ebi** Garnele **2.3**
  - Mutzu** Butterfisch [flambiert + 0.50] **2.2**
  - Ika** Tintenfisch **2.1**
  - Hotategai** flambierte Jakobsmuschel **2.5**
  - Ikura** Kaviar **3.5**
  - Unagi** gegrillter Aal **3.0**
  - Tamago** jap. Omelett **1.9**
  - Inari** Tofutaschen **1.9**
  - Avocado** Avocado **1.9**
  - Green Gunkan** eingelegter Seetang **1.9**

### Maki

- <sup>L,B,C,A,M,K,I</sup> **[6 Stk.]**
- Sake** Lachs **3.2**
  - Ebi** Garnele **3.5**
  - Tekka** Thunfisch **3.5**
  - Spicy Tekka** marinierter Thunfisch, leicht scharf **3.8**
  - Spicy Sake** marinierter Lachs, leicht scharf **3.5**
  - Kani** mariniertes Flusskrebisfleisch **3.5**
  - California** Krebsfleischimitat, Avocado **3.1**
  - Salmonskin** gegrillte Lachshaut **3.1**
  - Mutzu** Butterfisch **3.1**
  - Unagi** gegrillter Aal **3.5**
  - Tamago** jap. Omelett **3.0**
  - Kappa** Gurke **2.6**
  - Avocado** Avocado **3.0**
  - Kampyo** Kürbistreifen **2.5**
  - Oshinko** eingelegter Rettich **2.5**
  - Rucola** Rucola mit Philadelphia **3.0**

### Special Roll

- <sup>B,C,F,K,D</sup> **[4 Stk.] [8 Stk.]**
- Alaska Rolls** Lachstatar, Lauch, Avocado, Lachsmantel **5.5 10.0**
  - Philadelphia Rolls** Lachs, Ruccola, Sesam, Frischkäse, Avocado **5.0 9.5**
  - Rainbow Rolls** Krebsfleisch, Avocado, Mayonaise, versch. Fischmantel **6.5 12.0**
  - Spicy Tuna Rolls** marinierter Thunfisch, [scharf] Gurke, Sesam, Frühlingszwiebeln, **5.5 10.0**
  - Ebiten Rolls** Garnelentempura, Gurken, Fischrogen **5.5 10.0**
  - Unagi Ebiten Rolls** Garnelentempura, Gurken, Aalmantel, Unagisoße **6.5 12.0**
  - Midori Rolls** versch. Gemüsefüllung, Wakame ummantelt **8.5**
  - Ruccola Rolls** Ruccola, Avocado, Frischkäse, Sesam **8.5**

- [5 Stk.]**
- Futo Special** paniertes Krebsfleischimitat, Avocado, Lachs, Frischkäse, Gurke **8.0**

### Sashimi

- <sup>B,C,L,F</sup>
- Vegan Chirashi** **8.0**
  - Sake Chirashi** **9.5**
  - Mix Chirashi** **10.5**  
 [ Chirashi = „Streu-Sushi“  
 Def.: Je nach Vorliebe werden Gemüse, Pilze, Fisch oder Shrimps in Scheiben mit Sushireis serviert. ]
  - Sake Sashimi** **13.5**
  - Maguro Sashimi** **15.0**
  - Sashimi Komori** **18.0**
  - Sashimi Moriawase** **22.5**

Auf Wunsch bieten wir auch Temaki an. Bitte wenden Sie sich an unseren Service.



\* Auf Wunsch auch vegan ● Vegan ● Vegetarisch

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt.

Allergieinformation  
 A Eier / B Fisch / C Krebstiere / D Milch / E Sellerie / F Sesamsamen / G Schwefeldioxid & Sulphide  
 H Erdnüsse / I Glutenhaltiges Getreide / K Schalenfrüchte / L Senf / M Weichtiere / N Sojabohnen