



TAKUMI

RESTAURANT

RAMEN • SUSHI BAR • FUSION

ÖFFNUNGSZEITEN:

So. - Do.: 11:30 - 15:00
16:30 - 22:00

Fr. & Sa.: 11:30 - 15:00
16:30 - 22:30



LUNCH MENU

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 15:00
(außer Sonntag und Feiertage)

SUSHI

T0. 8 Stk. Veggie I.O.



- In: Avo., Mango, Gurke

8 Stk. Gurken Maki

2 Stk. Avocado Nigiri

13,50€

T3. Kross gebratene Tempura Rolls ⁱ
mit Avocado, Philadelphia, serviert
mit hausgemachter spezieller Soße.
Auswahl:

a. Lachs **13,50€**

b. Butterfisch **13,50€**

c. Thunfisch **13,50€**

T1. 8 Stk. Mango Maki



8 Stk. Gurken Maki

8 Stk. Avocado Maki

12,50€

T4. 8 Stk. Inside Out California

8 Stk. Gurken Maki

2 Stk. Lachs Nigiri ^{1,2,4,B,C}

13,50€

T2. 8 Stk. gegrillter Lachs Maki

8 Stk. Tuna Maki

8 Stk. Avocado Maki ^{B,F}

13,50€

T5. 8 Stk. Inside Out Alaska

8 Stk. Gurken Maki

2 Stk. Tuna Nigiri ^B

14,50€



vegetarisch



vegan

MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 15:00
(außer Sonntag und Feiertage)

WARME GERICHTE

T6. Frühlingsrollen ^{O,P,4}

knusprige Reispapierrollen
nach Oma's Rezept mit
Huhnfüllung ^A

5,90€

T7. Hanoi Pho ^{O,P}

traditionelle vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit
aromatischer Hühnerbrühe,
Frühlingszwiebeln, Koriander,
Sojasprossen, wahlweise mit:

Tofu	12,50€
Huhn	13,50€
Rind	14,50€

T8. Tofu ^{O,M}



mit frischem Saisongemüse, Ingwer,
Knoblauch, **Soja Sauce**, serviert
mit Duftreis

11,50€

T9. würzige gebratene Streifen von
Hühnerbrustfilet mit **Zitronengras**,
knackigem Salat und Limetten Dip ^O,
Erdnuss ^H, Koriander, serviert
mit Duftreis

12,90€

T10. **Mango - Curry Hühnerbrustfilet**
mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis

12,90€

T11. Ente kross ^{i,D,H}

gebraten in **Erdnuss Sauce** ^{D,H}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis

14,90€

T12. Ente kross ^{i,M,O}

gebraten in **Soja Sauce** ^{M,O}
mit frischem Gemüse der Saison,
serviert mit Duftreis

14,90€

T13. Mango Curry Ente Kross ⁱ

mit frischem Gemüse, knackigem Salat,
serviert mit Duftreis

14,90€

T16. Bangkok Spicy ^{B,O}

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam
Reisnudelsuppe mit Zitronengras,
Galgantwurzel, Tamarinde

a. **Lachs** ^B 15,90€

b. **Garnelen** ^C 15,90€

T17. Tempura Crunchy Vegi ^{A,i,F}

Spargel, Avocado, Gurke und
hausgemachte Soße

13,90€

 vegetarisch

 vegan

LUNCH MENU

Monday to Saturday: 11:30 - 15:00
(beyond Sunday and Holidays)

SUSHI

T0. 8 Stk. Veggie I.O.



- In: Avo., Mango, Cucumber

8 Stk. Gurken Maki

2 Stk. Avocado Nigiri

13,50€

T3. Crispy fried tempura rolls ⁱ with
avocado, cream cheese philadelphia,
served with special homemade sauce

Choose between:

a. **Salmon**

13,50€

b. **Butter fish**

13,50€

c. **Tuna**

13,50€

T1. 8 Stk. Mango Maki



8 Stk. Cucumber Maki

8 Stk. Avocado Maki

12,50€

T4. 8 Stk. Inside Out California

8 Stk. Cucumber Maki

2 Stk. Salmon Nigiri ^{1,2,4,B,C} **13,50€**

T2. 8 Stk. grilled Salmon Maki

8 Stk. Tuna Maki

8 Stk. Avocado Maki ^{B,F}

13,50€

T5. 8 Stk. Inside Out Alaska

8 Stk. Cucumber Maki

2 Stk. Tuna Nigiri ^B

14,50€



vegetarian



vegan

LUNCH MENU

Monday to Saturday: 11:30 - 15:00
(beyond Sunday and Holidays)

WARM DISHES

T6. Spring Rolls ^{O,P,4}

crispy rice paper rolls are made by grandma's recipe with chicken filling ^A

5,90€

T7. Hanoi Pho ^{O,P}

traditional Vietnamese rice noodle soup with aromatic chicken broth, spring onions, coriander, soybean sprouts, optionally with:

tofu	12,50€
chicken	13,50€
beef	14,50€

T8. Tofu ^{O,M}



with fresh seasonal vegetables, ginger, garlic, **soja sauce**, served with fragrant rice

11,50€

T9. spicy fried strips of **chicken breast filet** with **lemon grass**, crisp salad and lime dip ^O, peanuts ^H, coriander, served with fragrant rice

12,90€

T10. **Mango - Curry chicken breast filet**
with fresh vegetables, crisp salad,
served with fragrant rice

12,90€

T11. Crispy Duck ^{i,D,H}

fried in **peanut sauce** ^{D,H} with fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice

14,90€

T12. Crispy Duck ^{i,M,O}

fried in **soja sauce** ^{M,O} with fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice

14,90€

T13. Mango Curry Crispy Duck ⁱ

with fresh vegetables, crisp salad,
served with fragrant rice

14,90€

T16. Bangkok Spicy ^{B,O}

Sour-spicy & exotic Tom Yam
rice noodle soup with lemongrass,
galangal root, tamarind

a. **Salmon** ^B

15,90€

b. **Shrimps** ^C

15,90€

T17. Tempura Crunchy Veggie ^{A,i,F}

asparagus, avocado, cucumber
and homemade sauce

13,90€



vegetarian



vegan

KLEINE SUPPEN / LIGHT SOUPS

1. MISO SUPPE - Miso Soup ^{M,4,1}

Japanische Suppe mit Brühe aus Miso – fermentierter Sojabohnenpaste und Seetang, Frühlingszwiebeln

Japanese soup with broth made from miso – fermented soybean paste and seaweed, spring onions

a. mit Tofu ^M 	with tofu	5,90€
b. mit Lachs ^B	with salmon	6,90€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege. shrimps	6,50€

2. KOKOS SUPPE - Coconut Soup ^O

Cremige Suppe mit Brühe aus Kokosmilch, Champignons, Tomaten, Galgant, Zitronengras

Creamy soup with coconut milk broth, mushrooms, tomatoes, galangal, lemongrass

a. mit Tofu ^M 	with tofu	5,90€
b. mit Huhn	with chicken	6,90€
c. mit Garnelen ^C	with prawns	7,20€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege. shrimps	6,50€

3. ZITRONENGRAS SUPPE - Lemon Grass Soup ^{O,P,4}

Pikante sauer-scharfe Suppe mit Zitronenblättern, Limettensaft, Tamarinde

Spicy sour-hot soup with lemon leaves, lime juice, tamarind

a. mit Huhn	with chicken	6,90€
b. mit Garnelen ^C	with sprawns	7,20€
g. mit Gemüse 	with vegetables	5,90€
c. mit Tofu ^M 	with tofu	6,50€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege. shrimps	6,90€



vegetarisch



vegan

SALATE / SALADS

11. GRÜNER PAPAYA -

9,50€

Green Papaya ^{O,H}

Knackige grüne Papaya- & Karottenstreifen,
Tomaten, Erdnüssen, Limetten-Chili-Dressing,
- auf Wunsch scharf

*Crunchy fresh green papaya, carrot stripes,
tomatoes, peanuts, Lime-Chili-Dressing,
- by request spicy*

12. MANGO MIX ^O

10,50€

Knackige Mangostreifen, Gartensalat, frische
Kräuter, Limetten-Chili-Dressing und
gegrilltes Hühnerfleisch

*Crunchy mango stripes, garden salad,
fresh herbs, Lime-Chili-Dressing and
grilled chicken pieces*

13. SOMMER SALAT -

Summer Breeze ^{O,H,M}

Glasnudeln, Kräutersalat, Erdnüssen,
und Limetten-Ingwer-Dressing, dazu:

*Glass noodles, herb salad, peanuts,
and lime ginger dressing, with:*

a. mit Tofu ^M 

with tofu 9,90€

b. mit Huhn

with chicken 10,90€

15. TATAR AVOCADO ^{F,L,M}

Gehackte Avocado, Lauchzwiebeln,
serviert mit scharfem Wasabi & Sojasauce,
dazu:

*Minced avocado, spring onions, served
with spicy wasabi & soy sauce and:*

a. mit rohem Lachs ^B with raw salmon 9,50€

b. mit rohem Thunfisch ^B with raw tuna 10,50€

16. SEETANGSALAT -

8,90€

Seaweed Salad ^{B,F,M}

Seetang Streifen, flambierter Lachs,
frischer Ingwer, Chiliöl und Soja-Balsamico-
Sesam-Dressing

*Seaweed, flamed salmon, fresh ginger,
chili oil and Soy-Balsamico-Sesame-Dressing*

17. SEETANG VEGIE -

8,90€

 *Seaweed Vegi* ^{B,F,M}

Seetang-Streifen, frischer Ingwer, Chiliöl
und Tomaten

*Seaweed strips, fresh ginger, chili oil
and tomatoes*

18. MANGO TOFU SALAT -

9,90€

 *Mango Tofu Salat* ^O

Knackige Mango, Gartensalat, frische Kräuter,
Limetten-Chili-Dressing, mit Tofu

*Crisp mango, garden salad, fresh herbs,
lime-chili dressing, with tofu*

 vegetarisch

 vegan



MIX TAPAS

FINGER FOOD

4. SOMMERROLLEN - Sommer Rolls ^{M,F}

FrISChe Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Kräuter-Dip ^O und:

Fresh salad roll with rice paper, crispy lettuce, cucumber, mint, rice noodles, sesame, with lime-herb-dip and:

- | | | |
|--|--------------|-------|
| a. mit Tofu ^M  | with tofu | 6,50€ |
| b. mit Huhn | with chicken | 6,50€ |
| c. mit Garnelen ^C | with prawns | 7,20€ |

5. FRÜHLINGSROLLEN - Spring Rolls ^A

Knusprige Reispapierrollen nach Oma's Rezept, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße, dazu:

Crispy rice paper rolls with Oma's recipe, served with Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

- | | | |
|--|--------------|-------|
| a. mit Huhn | with chicken | 6,90€ |
| b. mit Garnelen | with prawns | 6,90€ |
| c. vegetarisch  | veggie | 5,50€ |

6. EDAMAME ^M

Grüne Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert

Green baby soybeans, cooked and served with sea salt

7. YAKITORI CHICKEN SKEWERS ^M

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss Soße ^{D,H} und frischem Salat

2 grilled chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

8. EBI TEMPURA ^{C,I} 7,20€

3 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura Teigmantel auf Salat, dazu Wasacado-Dip

3 big crispy prawns within tempura pastry crust and Wasacado Dip

9. INDOCHINA DUMPLINGS ^F

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße und:

Steamed rice flour dumplings served with Sweet-Sour-Chili-Sauce and:

- | | | |
|--|-------------------|-------|
| a. mit Tofu ^M  | with tofu (vegan) | 5,90€ |
| b. mit Garnelen ^C | with prawns | 6,90€ |

90. GYOZA ^F

japanische Teigtaschen für jeden Geschmack, dazu:

japanese dumplings for every taste and:

- | | | |
|--|--------------|-------|
| a. vegan  | vegan | 5,90€ |
| b. mit Huhn | with chicken | 6,90€ |

100. LÁ LỐT ^A 7,50€

Gegrillte Betelblattrollen mit Rinderfüllung

grilled wild betel leaves rolls, filled with beef



vegetarisch



vegan

10. MIX TAPAS

Salatrolle mit Reispapier, knuspriger
Reispapierrolle ^{M,F}, Ebi Tampura ^{C,I} und
Indochina Dumplings ^{M,F}

*A mix of our appetizers: Summer Rolls,
Spring Rolls, Crispy Prawns, Indochina Dumplings*

für 2 Personen	<i>for 2 people</i>	15,90€
je weitere Person	<i>with every further person (each)</i>	+7,50€

10G. MIX TAPAS VEGAN

Salatrolle mit Reispapier, knuspriger
Reispapierrolle ^{M,F}, knusprigem Tofu ^{F,i}
und Indochina Dumplings ^{M,F}

*Salad roll with rice paper, crispy rice paper roll ^{M,F},
crispy tofu ^{F,i} and Indochina dumplings ^{M,F}*

für 2 Personen	<i>for 2 people</i>	14,90€
je weitere Person	<i>with every further person (each)</i>	+6,90€

GROßE GERICHTE / MAIN DISHES

20. HANOI PHỞ^{O,P}

Der Klassiker aus vietnamesischer Küche!
Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit
kräftig aromatischer Hühnerbrühe,
Frühlingszwiebeln, Koriander, Soja-
sprossen^F, vietnamesischer fluffig-
frittierter Brotstange^I, dazu:

*A classic noodles soup from vietnamese
cuisine! Rice band noodles soup with strong
aromatic chicken broth, spring onions,
coriander, soybean sprouts, vietnamese
fluffy fried bread stick*

a. mit Tofu^M	<i>with tofu</i>	13,90€
b. mit Huhn	<i>with chicken</i>	15,50€
c. mit Rind	<i>with beef</i>	16,50€
g. mit Gemüse	<i>with vegetables</i>	13,50€

21. BANGKOK SPICES^{O,P}

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam
Reisnudelsuppe mit Pak Choi, Paprika, Soja-
sprossen, Brokkoli, Spargel, Champignons,
Zuckerschoten, Koriander, Dill, Zwiebeln,
Lauchzwiebeln, dazu:

*Sour-Spicy & exotic Tom Yam rice noodle
soup with pak choi, peppers, soy sprouts,
broccoli, asparagus, mushrooms, sugar peas,
coriander, dill, onions, spring onions, and:*

a. mit Lachs^B	16,50€
<i>with salmon</i>	
b. mit ver. Meeresfrüchten^{B,C,N}	17,50€
<i>with seafood</i>	
e. mit Bangkok Garnelen^C	16,50€
<i>with big prawns</i>	
g. mit Gemüse 	14,50€
<i>with vegetables</i>	
h. mit veg. Garnelen^M 	15,50€
<i>with vegetarian shrimps</i>	

22. SAIGON CURRY^{D,O} (leicht scharf)

Cremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse,
Brokkoli, Paprika, Sojasprossen, Zucchini,
Karotten, Zuckerschoten, Sahne, frischem
Salat, Duftreis, dazu:

*Creamy coconut curry sauce with vegetables,
broccoli, peppers, bean sprouts, zucchini,
carrots, sugar peas, cream, fresh salad,
fragrant rice, with:*

a. mit Tofu^M 	13,50€
<i>with tofu</i>	
b. mit Huhn	16,50€
<i>with chicken</i>	
c. mit knuspriger Ente^I	18,50€
<i>with crispy duck</i>	
d. mit gegrillter Ente	18,90€
<i>with grilled duck</i>	
e. mit großen Garnelen^C	18,90€
<i>with big prawns</i>	
g. mit Gemüse 	12,90€
<i>with vegetables</i>	
h. mit veg. Garnelen^M 	17,90€
<i>with vegetarian shrimps</i>	

Knusprige Ente: paniert und frittiert

Crispy duck: breaded and fried

Gegrillte Ente: mit Haut gegrillt

Grilled duck: grilled with skin



vegetarisch



vegan

23. MEKONG LEMON GRASS ^{O,M}

lauwarme Reisfadennudeln mit Zitronengras, Erdnuss, Koriander, knackigem Salat und einem Limetten-Kräuter-Dressing, dazu:

lukewarm rice noodles with lemon grass, peanut crunchy salads, coriander, Lime-Herb-Dressing and:

a. mit Huhn	with chicken	16,50€
b. mit Rind	with beef	17,50€
c. mit Ente	with duck	18,90€
d. MIX Teller		18,90€

knusprige Reispapierrollen mit Huhnfüllung, gegrillten Lá Lôt - Betelblattrollen mit Rindfüllung, Tofu ^M

crispy rice paper rolls filled with chicken, grilled wild betel leaves rolles filled with beef, Tofu ^M

e. mit Tofu ^M  15,50€
with tofu

h. mit veg. Garnelen ^M  17,90€
with veg. shrimps

24. PNOM PENH PEANUTS ^{D,F,H}

Knackiges Wok-Gemüse in cremiger Erdnuss-Soße mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Zuckerschoten, Karotten, Sahne, frischem Salat und Duftreis, dazu:

Crunchy Wok vegetables in creamy peanut sauce with broccoli, peppers, zucchini, carrots, sugar peas, cream cheese, fresh salad and fragrant rice, with:

a. mit Tofu ^M 	13,50€
with tofu	
b. mit Huhn	16,50€
with chicken	
c. mit knuspriger Ente ⁱ	18,50€
with crispy duck	
d. mit gegrillter Ente	18,90€
with grilled duck	
g. mit Gemüse 	12,90€
with vegetables	
h. mit veg. Garnelen ^M 	17,90€
with vegetarian shrimps	

Knusprige Ente: paniert und frittiert

Crispy duck: breaded and fried

Gegrillte Ente: mit Haut gegrillt

Grilled duck: grilled with skin



FLYING SINGAPORE

25. VIENTIANE STYLE ^{F,M,I,O,4}

Saisongemüse in Soja-Sauce mit Pak Choi, Paprika, Sojasprossen, Brokkoli, Spargel, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Zuckerschoten, Knoblauch, serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Seasonal vegetables in soy sauce with pak choi, peppers, soy sprouts, broccoli, asparagus, zucchini, mushrooms, onions, sugar peas, garlic, served with sesame rice, with:

- a. mit Tofu ^M  **13,50€**
with tofu
- b. mit Medium-Rind **17,50€**
with medium beef
- c. mit knuspriger Ente ⁱ **18,50€**
with crispy duck
- d. mit gegrillter Ente **18,90€**
with grilled duck
- g. mit Gemüse  **12,90€**
with vegetables
- h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with vegetarian shrimps

Knusprige Ente: paniert und frittiert

Crispy duck: breaded and fried

Gegrillte Ente: mit Haut gegrillt

Grilled duck: grilled with skin

 **vegetarisch**

 **vegan**

26. PHUKET FISH ^{B,F,M,I,O,4}

Fisch nach eigener Wahl mit knackigem Saisongemüse, Pak Choi, Paprika, Sojasprossen, Brokkoli, Spargel, Zucchini, Zuckerschoten, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Lemon Stücke serviert mit Sesam-Reis, dazu:

Fish of your choice with crispy seasonal vegetables, pak choi, peppers, soy sprouts, broccoli, asparagus, zucchini, mushrooms, onions, garlic, sugar peas, lemon pieces, served with sesame rice, with:

- a. mit gegrilltem Lachs ^B **18,90€**
with grilled salmon
- b. mit gegrilltem Thunfisch ^B **20,90€**
with grilled tuna
- c. mit gegrilltem Butterfisch ^B **17,90€**
with grilled butterfish

27. FLYING SINGAPORE ^{D,H,F,I}

„Fliegende Nudeln“ mit frischem Salat, gedämpftem Gemüse, Erdnuss-Kräuter-Soße, dazu:

„Flying Noodles“ with fresh salad, steamed vegetables, delicious Peanut-Herb-Sauce and:

- a. mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet **16,50€**
with grilled chicken breast filet
- b. mit knusprigen Garnelen ^{C,i} **17,90€**
with crispy prawns
- c. mit knuspriger Ente ⁱ **18,90€**
with crispy duck
- d. mit Tofu ^M  **15,50€**
with Tofu
- g. mit Gemüse  **14,90€**
with vegetables
- h. mit veg. Garnelen ^M  **17,90€**
with vegetarian shrimps

28. GEBRATENE NUDELN ^{A,P,I} - Fried Noodles

mit Ei, Gemüse, frischem Salat, Koriander und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh salad, coriander, mayo and:

- | | |
|---|--------|
| a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M
<i>with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass</i> | 16,90€ |
| b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras
<i>with aromatic fried beef with lemon grass</i> | 17,90€ |
| c. Knusprige Ente ^I
<i>with crispy duck</i> | 18,90€ |
| d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras
<i>with fried duck and lemon grass</i> | 18,90€ |
| e. mit würzig gebratenem Tofu und Zitronengras ^M  | 15,90€ |
| h. mit würzig gebratenen veg. Garnelen und Zitronengras ^M  | 17,90€ |
| g. mit Gemüse 
<i>with vegetables</i> | 15,50€ |

29. GEBRATENER REIS ^{A,P} - Fried Rice

mit Ei, Gemüse, frischem Salat, Koriander und Mayonnaise, dazu:
with egg, vegetables, fresh salad, coriander, mayo and:

- | | |
|---|--------|
| a. Würzig gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zitronengras ^M
<i>with aromatic fried chicken breast filet with lemon grass</i> | 16,90€ |
| b. Würzig gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras
<i>with aromatic fried beef with lemon grass</i> | 17,90€ |
| c. Knusprige Ente ^I
<i>with crispy duck</i> | 18,90€ |
| d. Würzig gebratene Ente mit Zitronengras
<i>with fried duck and lemon grass</i> | 18,90€ |
| e. mit würzig gebratenem Tofu und Zitronengras ^M  | 15,90€ |
| h. mit würzig gebratenen veg. Garnelen und Zitronengras ^M  | 17,90€ |
| g. mit Gemüse 
<i>with vegetables</i> | 15,50€ |



KINDERMENÜ / KID'S MEAL

30. PFANNENNUDELN ^{A,I} - Wok Noodle

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch 	vegie	7,90€
b. mit Huhn	with chicken	8,90€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege shrimps	8,90€

40. PFANNENREIS ^A - Wok Rice

mit Ei und Gemüse, dazu:

with egg and vegetables and:

a. vegetarisch 	vegie	7,90€
b. mit Huhn	with chicken	8,90€
h. mit veg. Garnelen ^M 	with vege shrimps	8,90€

EXTRAS

111. Portion Duftreis	portion fragrant rice	2,90€
112. Portion Bratreis	portion fried rice	4,90€
113. Portion Nudeln	portion noodles	2,90€
114. Portion Bratnudeln	portion fried noodles	4,90€



vegetarisch



vegan

DONBURI

(Sushi-Schale / Sushi Bowl)

GLÜCKSSCHALE - Lucky Bowl

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon-eingelegtem Rettich, Wakame-japanischem Algensalat ^M, Edamame-japanischen jungen Sojabohnen, Gemüse, Avocado, Sesam, dazu:

Mix rice bowl with japanese rice, Daikon-pickled radish, Wakame-japanese algae salad, Edamame-japanese young soy bean, vegetables, avocado, sesame and:

- | | |
|---|---------------|
| D1. knusriger Tofu ^{A,M,F,D}  | 14,50€ |
| <i>fried tofu with Mayo Sauce</i> | |
| D2. Teriyaki Huhn ^F | 15,50€ |
| <i>Teriyaki chicken with Unagi-Mayonnaise-Sauce</i> | |
| D3. frischer Lachs ^{B,F} | 16,50€ |
| <i>fresh salmon with Unagi-Mayonnaise-Sauce</i> | |
| D4. frisches Thunfischfilet ^{B,F} | 17,50€ |
| <i>fresh tuna filet with Unagi-Mayonnaise-Sauce</i> | |
| D5. Teriyaki Aal ^{1,2,4,F} | 17,50€ |
| <i>Teriyaki eel with Unagi-Mayonnaise-Sauce</i> | |
| D6. frischer Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, gekochte Garnelen, knusprige Garnelen im Tempuramantel ^{1,2,4,B,C,F,I,M,N} | 20,50€ |
| <i>fresh salmon, tuna, scallops, cooked prawns, fried prawns covered in tempura coat</i> | |

SUSHI



TEMPURA ROLLS ^{i,F}

Alle Crunchy Rollen werden mit
Guacamola, Wakame Salat ^M,
Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

*All Crunchy Rolls are served with
Guacamola, Wakame salad ^M,
Unagi-Mayo-Sauce*

C35. CRUNCHY VEGI ^{A,i,F} 14,50€

Avocado, Gurke, Spargel, Mayo
Avocado, cucumber, asparagus, mayo

C36. TUNACADO ^{B,i,F} 16,50€

Thunfisch, Avocado, Philadelphia
Tuna, avocado, philadelphia

C37. ABURI SALMON ^{B,i,F} 16,50€

Lachs, Avocado, Philadelphia
Salmon, avocado, philadelphia

C38. HOTATEGI 17,90€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Jakobsmuscheln, Avocado,
Philadelphia
Scallops, avocado, philadelphia

C39. BUTTERFISCH 15,50€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Butterfisch, Avocado,
Philadelphia
Butter fish, avocado, philadelphia

C40. CHICKEN 16,50€

TEMPURA ^{N,i,F,D}

Hähnchen, Avocado, Philadelphia
Chicken, avocado, philadelphia

C41. GARNELEN 17,90€

TEMPURA ^{C,i,F}

Tempura Garnelen, Avocado, Sesam
Prawns, avocado, sesame

SASHIMI ^D

D55. SASHIMI TUNA ^B 20,50€

8 Scheiben Thunfisch auf
Seetang Salat
8 tuna slices on seaweed salad

D56. ABURI TUNA ^{A,B} 21,50€

8 Scheiben Thunfisch flambiert
auf Seetang Salat
8 tuna slices flamed on seaweed salad

D57. SASHIMI SALMON ^B 18,50€

8 Scheiben Lachs auf Seetang Salat
8 salmon slices on seaweed salad

D58. ABURI SALMON ^{A,B} 19,50€

8 Scheiben Lachs flambiert
auf Seetang Salat
8 salmon slices flamed on seaweed salad

NIGIRI

2 Stk./pcs.

A1. ABURO MAGURO^B 7,20€

Thunfisch flambiert
flamed tuna

A2. ABURO SAKE^B 6,90€

Lachs flambiert
flamed salmon

A3. ABURO GAI^B 7,50€

Jakobsmuscheln flambiert
flamed scallops

A4. KANI^{1,2,4,B} 5,90€

Surimi
surimi

A5. SAKE^B 6,50€

Lachs
salmon

A6. ANAGO^{1,2,4,B} 7,20€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

A7. MAGURO^B 6,90€

Thunfisch
tuna

A8. HOTATEGAI^N 7,20€

Jakobsmuscheln
scallops

A9. EBI^C 6,50€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

A10. AVOCADO 6,50€

Avocado

MAKI

8 Stk./pcs.

M21. AVOCADO 5,50€

Avocado 

M22. SAKE^B 6,30€

Lachs
salmon

M23. EBI^C 6,30€

eingelegte Garnelen
pickled prawns

M24. TEKKA^B 6,30€

Thunfisch
tuna

M25. ANAGO^{1,2,4} 6,90€

Salzwasseraal gegrillt
grilled sea eel

M26. FRIED EBIⁱ 7,30€

gebackene Garnelen
fried king prawns

M27. KAPPA 5,30€

Gurke
cucumber

M28. SALMON SKIN^B 6,30€

Lachshaut gebacken
grilled salmon skin

M29. MANGO 5,50€

Mango

INSIDE OUT ROLLS

8 Stk./pcs.

mit Mayo- und Unagi Soße

B30. CHICKEN^{B,F} 11,50€

Hähnchen, Gurke, Sesam
chicken, cucumber, sesame

B31. ALASKA^B 11,50€

Lachs, Avocado, Fischrogen
salmon, avocado, tobiko

B32. CALIFORNIA^{B,C,i,1,2,4} 11,50€

Surimi, Avocado, Fischrogen
surimi, avocado, tobiko

B33. MAGURO^B 11,00€

Thunfisch, Avocado, Fischrogen
tuna, avocado, tobiko

B34. ANAGO^{1,2,4,F} 11,90€

Salzwasseraal, Gurke, Sesam
sea eel, cucumber, sesame

B35. HOTATEGAI^{N,B} 13,50€

Jakomuscheln, Avocado,
Fischrogen
scallops, avocado, tobiko

B36. SALMON SKIN^{B,F} 11,50€

Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam
grilled salmon skin, cucumber, sesame

B37. EBI TEMPURA^{F,i,C} 11,50€

Gebackene Garnelen, Avocado,
Sesam
fried prawns, avocado, sesame

B38. VEGGIE^{F,i} 10,90€

Avocado im Tempuramantel,
Gurke, Mango und Sesam
ummantelt
avocado covered in Tempura coat, cucumber, mango and sesame

 vegetarisch

 vegan

SPEZIAL ROLLS

Alle Spezial Rollen werden mit Sesam ^F,
Unagi-Mayonnaise Sauce serviert

*All Special Rolls are served with
sesame ^F and Unagi-Mayo-Sauce*

D47. CRISPY TIGER ^{B,i,D} 16,90€

Garnelen im Tempuramatel, Mango,
Avocado, Philadelphia, bedeckt
im Feuerlachs

*prawns wrapped in tempura coat,
mango, avocado, philadelphia with
flamed salmon on top*

D48. SIZZLING TEMPTATION ^{B,i,D} 16,90€

Avocado im Tempuramatel, Mango,
Lachsmantel

*avocado wrapped in tempura coat,
mango with salmon on top*

D49. MAMA EBI ^{B,C,D,I} 16,90€

Frittierte Lachshaut, Mango, Avocado,
Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

*fried salmon skin, mango, avocado,
philadelphia wrapped in tiger prawns*

D50. SAKE FANCY ^{B,F,D,I} 16,50€

Philadelphia, Mango, frittierte Lachshaut,
Avocado umwickelt mit Lachs, Sesam

*philadelphia, mango, fried salmon skin,
wrapped in salmon, sesame*

D51. BALZING TUNA ^{B,D,F,1,2,4} 17,50€

Surimi, Mango, Philadelphia, Avocado,
ummantelt mit Feuerthunfisch und Sesam

*surimi, mango, philadelphia, avocado,
wrapped in flamed tuna and sesame*

D52. FUTO NIJI ^{B,F} 17,50€

5 Stk. gefüllt mit Lachs, Thunfisch,
Mango, Avocado, Gurke

*5 pcs. filled with salmon, tuna, mango,
avocado, cucumber*

D53. FREESTYLE ^{1,2,4,B,C,F,i,M,N} 17,50€

geeignet für Nicht-Allergiker
fit for non-allergy sufferers

D54. FUTO VEGAN ^{F,I} 15,90€

Mango, Gurke, Tempura Avocado,
Spargel, Sesam

*mango, cucumber, tempura avocado,
asparagus, sesame*



SUSHI MENÜ

M30. MAKI MIX VEGIE ^F 15,50€

8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Avocado Maki

M31. VEGIE BE ^{i,F} 18,90€

8 Stk. Crunchy Vegi - Avocado, Gurke, Spargel
2 Stk. Avocado Nigiri

M32. VEGIE MIX ^{i,F} 21,90€

8 Stk. I.O. Vegie
8 Stk. Gurke Maki
8 Stk. Avocado Maki

M1. MAKI MIX ^B 18,50€

8 Stk. Salmon Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki

M2. SAKE TSUNAMI ^B 21,90€

8 Stk. Sake Maki
6 Stk. Sake Nigiri

M3. CRISPY ROCKET ^{B,i} 24,90€

8 Stk. Sake Crunchy Roll
4 Stk. Nigiri

M4. BLAZING LOVE ^{B,i,C} 24,90€

8 Stk. Crispy Tiger
4 Stk. Nigiri

M5. KAMASUTRA ^{B,i,1,2,4} 54,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

4 Stk. Nigiri
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Salmon Crunchy Roll
16 Stk. Maki Mix
Algensalat / Seaweed salad

M6. ROBU INVASION ^{B,i,1,2,4,F} 65,00€

für 3 Pers. / for 3 persons

6 Stk. Nigiri
8 Stk. Tuna Tempura
8 Stk. Freestyle Special Roll
8 Stk. Alaska Roll
24 Stk. Maki Mix
Algensalat / Seaweed salad

M7. LOVER PLATTE ^{B,i,1,2,4,F} 59,00€

für 2 Pers. / for 2 persons

8 Stk. Sashimi Lachs
8 Stk. Butterfisch Tempura
8 Stk. California Roll
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Kappa Maki
Algensalat / Seaweed salad

SUSHI MENÜ

M8. VEGIE PLATTE ^{i,F,M} 39,90€

für 2 Pers. / for 2 persons

16 Stk. Maki Mix (vegetarisch / vegie)
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
2 Stk. Avocado Nigiri
Algensalat / Seaweed salad

M9. BE VEGIE PLATTE ^{D,i,F} 59,90€

für 3 Pers. / for 3 persons

8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki
4 Stk. Avocado Nigiri
8 Stk. Veggie Inside Out Roll
8 Stk. Futo Vegie Spezial Roll
8 Stk. Crunchy Veggie Tempura Roll
Algensalat / Seaweed salad

M10. BE LUCKY PLATTE ^{B,i,l,2,4,F} 89,90€

für 4 Pers. / for 4 persons

8 Stk. Crunchy Chicken Roll
8 Stk. Tempura Aburi Salmon
8 Stk. Inside Out Chicken
8 Stk. Tempura Garnelen Maki
8 Stk. Gurken Maki
4 Stk. flambierter Lachs Nigiri
8 Stk. Crispy Tiger Spezial Roll
Algensalat / Seaweed salad

M11. BE SWEET PLATTE ^{B,i,l,2,4,F} 91,90€

für 4 Pers. / for 4 persons

4 Stk. Lachs Sashimi
4 Stk. Thunfisch Sashimi
8 Stk. Tempura Tunacado Roll
8 Stk. Freestyle Spezial Roll
8 Stk. Alaska Inside Out Roll
8 Stk. Thunfisch Inside Out Roll
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
Algensalat / Seaweed salad

M12. BE HAPPY PLATTE ^{B,i,l,2,4,F} 98,90€

für 4 Pers. / for 4 persons

8 Stk. Tempura Garnelen Crunchy Roll
8 Stk. Crunchy Vegie Roll
36 Stk. Maki Mix
3 Stk. Lachs Nigiri
3 Stk. Thunfisch Nigiri
8 Stk. Freestyle Spezial Roll
8 Stk. Futo Niji Spezial Roll
Algensalat / Seaweed salad



vegetarisch



vegan

DESSERTS / DESSERTS

31. MANGO AISU-SWEET MANGO ICE CREAM ^{A,D} 6,90€

3 hausgemachte Mango-Eiskugeln mit frischen Mangoscheiben

3 home-made mango ice cream balls with mango slices

32. MATCHA AISU-MATCHA ICE CREAM ^{A,D} 6,90€

3 Matcha-Eiskugeln

3 Green tea ice cream balls with different fruits

33. SESAMBÄLLCHEN ^{FI} - Sesame Balls 6,50€

4 hausgemachte Sesambällchen gefüllt
mit Bohnenpaste & Honig

4 home-made sesame balls filled with bean paste & honig

34. GEBACKENE BANANE ^{FI} - Fried Banana 6,50€

Hausgemachte gebackene Banane mit Honig

home-made fried banana with honig

35. MOCHI EIS ^{I,D} 6,90€

3 Eiskugeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen: **Mango - Matcha**

*3 ice cream balls with these flavors: **Mango - Matcha***



GETRÄNKE / DRINKS

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE / HOMEMADE DRINKS



LEMONADE

hausgemachte Fruchtsaft-Limonade 0,5L
homemade fruit juice lemonade 0.5L

210. GINGER 6,90€

Frischer Ingwer, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda, brauner Zucker-Sirup
fresh ginger, lime slices, passion fruit juice, soda,
brown sugar syrup

211. LEMON GRASS 6,90€

Frisches Zitronengras, Limettenscheiben,
Maracujasaft, Soda, brauner Zucker-Sirup
fresh lemon grass, lime slices,
passion fruit juice, soda, brown sugar syrup

212. BASIL 6,90€

Thai Basilikum, Limettenscheiben,
Cranberry Saft, Soda, brauner Zucker-Sirup
thai basil, lime slices, cranberry juice, soda,
brown sugar syrup

213. MINT 6,90€

Minze, Limettenscheiben, Maracuja Cranberry
Saft, Soda, brauner Zucker-Sirup
mint, lime slices, passion fruit cranberry
juice, soda, brown sugar syrup

214. JASMINE-LIME 6,90€

Frische Limetten, stilles Wasser, Jasmin Tee,
Rohrzucker, Eiswürfel, brauner Zucker-Sirup
fresh lime, jasmine tea, still water, cane sugar,
ice cubes, brown sugar syrup

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE / HOMEMADE DRINKS



EISTEE *homemade iced tea 0,5L*

215. MANGO ERDBEER 6,90€

Mango, Erdbeere, Zitronen, Zucker, Tee, Eiswürfel

mango, strawberry, lemon, sugar, tea, ice cubes

216. LEMON GRASS 6,90€

Zitronengras, Maracuja Saft, Zucker, Tee, Eiswürfel

lemon grass, maracuja juices, sugar, tea, ice cubes

217. MANGO-RHABARBER 6,90€

Mango, Rhabarber, Zucker, Tee, Eiswürfel

mango, pieplant, sugar, tea, ice cubes

218. PFEFFERMINZ 6,90€

Pfefferminz, Limettensirup, Zucker, Tee, Eiswürfel

peppermint, lime syrup, sugar, tea, ice cubes

219. MULTIFRUIT EISTEE 6,90€

Mango, Ananas, Orange, Jasmin Tee

mango, pineapple, orange, jasmine tea

SODA DRINK *0,4L*

240. MANGO SODA 6,50€

241. MINT SODA 6,50€

242. MARACUJA SODA 6,50€

SOFTDRINKS ^{1,7,8,10,11}

Cola ^{1,10} / Cola Cola Zero / Fanta ² / Sprite ³ /
Spezi / Wasser (still / sprudel - sparkling)

0,2L / **3,50€** 0,4L / **4,90€**

Schweppes Tonic Water ² / Ginger Ale /
Schweppes Bitter Lemon

0,2L / **3,90€** 0,4L / **4,90€**

Mineral Wasser
Classic (sprudel - sparkling) / Naturell (still)

0,7L / **7,90€**

FRUCHTSÄFTE / JUICES

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber /
Maracuja / Cranberry / Mangonektar

Orange Juice / Apple Juice / Pineapple Juice /
Rhabarber Juice / Passion Fruit Juice / Cranberry
Juice / Mangonectar

0,2L / **4,20€** 0,4L / **5,50€**

FRUCHTSAFTSCHORLEN / SPARKLING FRUIT JUICES

0,2L / **3,90€** 0,4L / **5,20€**

LASSIS & SHAKES

hausgemacht / home-made 0,3L

200. MANGO LASSI **6,50€**

Frische Mango, Mango-Fruchtmark,
Natur-Joghurt, Milch

fresh mango, mango pulp, natural yoghurt, milk

201. KOKOS-LIMETTE **6,50€**

Limetten, Natur-Joghurt, Kokosmilch

lime, natural yoghurt, coconut milk

202. APFEL-MINZE **6,50€**

Apfelsaft, Apfel-Fruchstücke, frische Minze

apple juice, apple fruit pieces, fresh mint

203. ANANAS-MINZE **6,50€**

Ananassaft, Ananas Frucht, Minze

pineapple juice, pineapple fruit pieces, mint



TEE *pro Tasse / served per cup*

Frischer Ingwer Tee 4,90€

mit Ingwerstücke, Honig
fresh ginger tea with ginger slices & honey

Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee 4,90€

mit Honig
fresh peppermint & ginger tea, honey

Frischer Zitronengras & Limetten Tee 4,90€

mit Honig
fresh lemon grass & lime tea, lime slices, honey

Rosen Tee 4,90€

mit Rosenknospen
rose tea with rose buds

Kamillen Tee 4,90€

camomile tea

Jasmin- /Grüner- / Schwarzer Tee 3,50€

jasmin tea, green tea, black tea

MATCHA

der gesunde Wachmacher aus Japan -
Wir servieren Bio Matcha Tee
*a healthy awake keeper from Japan -
we serve only Bio Matcha Tea*

Matcha Latte ^{1,G} 5,50€

KAFFEE

Kaffee Spezialitäten - *Coffee Specials*

Black Kaffee - Black Coffee ^{1,9} 3,50€

Milchkaffee - Milk Coffee ^{D,9} 3,90€

Espresso ^{1,9} 3,50€

Cappuchino ^{1,9,D} 3,90€

Latte Macchiato ^{1,9,D} 4,40€

Vietnamesischer Kaffee ^{1,9,D} 4,40€

„Cà Phê“ - Vietnamese Coffee

Spezialität aus Vietnam - frischer
gebrühter Kaffee in einem kleinen Filter
MIT oder OHNE Kondensmilch

*A special from Viet Nam - fresh brewed
coffee in a small filter WITH or WITHOUT
condensed milk*

Vietnamesischer Eiskaffee ^{1,9,D} 5,00€

Vietnamese Ice Coffee



KOPFÜBER BIER / UPSIDE DOWN BEER

Asien Bier mit Sprite, 0,5L / 7,50€

Ananas, Cranberry Soft

*asien beer with sprite, pineapple,
cranberry juice*

BIER vom Fass / draft BEER

Krombacher Pilsener / *german pilsner beer*

0,3L / 4,50€

0,5L / 5,50€

Alster / Radler

*Bier mit Sprite oder Fanta
beer with sprite or fanta*

0,3L / 4,50€

0,5L / 5,50€

FLASCHENBIER / BOTTLES BEER

Krombacher Hefe Weizen Bier

(dunkel / hell / alkoholfrei)

(dark / pale / non-alcohol) 0,5L / 5,50€

alkoholfreies

Krombacher

alkoholfrei - non-alcohol

0,33L / 4,50€

Singha Bier (Thai)

0,33L / 4,90€

Saigon Bier (Vietnam)

0,33L / 4,90€

Tiger Bier (Singapore)

0,33L / 4,90€

Kirin (Japan)

0,33L / 4,90€

LONG DRINKS

220. GIN TONIC 7,90€

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. WHISKY COLA ^{1,10} 7,90€

Daniels Whisky & Cola

223. WODKA LEMON 7,90€

Wodka & Schweppes Bitter Lemon

224. CAMPARI ORANGE 7,90€

Campari & Orangensaft

225. APEROL SPRITZ ¹ 8,90€

Aperol Orange , Soda, Procecco
Aperol Orange , Soda, Procecco

226. CHOYA PLUM ON ICE 6,50€

Choya Plum Pflaumenwein auf Eiswürfeln
Choya Plum wine on ice cubes

227. SAKE (kalt oder warm) 5,90€
(cold or warm)

Japanischer Reiswein
japanese rice wine





COCKTAILS

230. MOJITO 10,50€

Barcadi Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser

Barcadi Rum, lime juice, mint, raw sugar, soda water

231. HANOI MOJITO 11,50€

Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps, Limettensaft, Minze, Rohrzucker & Sodawasser
vietnamese rice spirit, lime juice, mint, raw sugar, soda water

232. SINGAPORE SLING 10,50€

Gin, Sherry Brandy, Grenadine, Limettensaft, Fernet Branca

Gin, Sherry Brandy, grenadine, lime juice, Fernet Branca

233. LONG ISLAND ICE TEA ^{1,10} 10,50€

Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

234. HA NOI MULE 10,50€

Wodka, Ingwer, Limetten, Ingwer Sirup
Wodka, ginger, lime, ginger sirup

SPIRITUOSEN / LIQUOR 2cl

Wodka (37,5%)	3,70€
Malteser ¹ (40%)	3,70€
Johnny Walker Black Label ¹ (40%)	5,20€
Jack Daniels (40%)	3,90€
Havana Club ¹ (40%)	3,90€
Sambuca ⁵ (40%)	3,90€
Baileys Irish Cream ^{1,9} 4cl (17%)	4,50€
Bacardi (37,5%)	3,70€
Ramazotti ⁵ (30%)	3,70€
Jägermeister (35%)	3,70€
Fernet Branca (35%)	3,70€
Mekong (Thai Whiskey) (35%)	4,50€
Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps) (30%)	4,00€
Martini 4cl	4,90€



Offener Weißwein ^G / White Wine	0,2 l	0,75 l
Riesling trocken „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland	7,20€	24,90€
Noten vom saftigen Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader. <i>Notes of juicy peach and opulent mango, all permeated by a fine and fresh vein.</i>		
Grauburgunder „Großes Holz“ Gabel, Pfalz, Deutschland	7,50€	25,90€
Finesse, Filigranität und Eleganz. Die Nase erfreut mit Aromen von frischen Walnüssen, Mandelblüten, Birnen und Pfirsich. <i>Finesse, filigree and elegance. The nose delights with aromas of fresh walnuts, almond blossoms, pears and peaches.</i>		
Weinschorlen / Wine Spritzers	0,25 l	6,20€
Offener Rosé ^G / Rose		
Pinot Noir & Merlot Rosé trocken „aus einem Guss“ Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland	7,20€	24,90€
Betörend pink blinzelt er aus dem Glas, verheißungsvoll lockt sein Duft nach Walderdbeeren und Johannisbeeren mit einem Spritzer Weinbergpfirsich. <i>It blinks out of the glass in a beguiling pink, its scent of wild strawberries and currants with a dash of vineyard peach beckons promisingly.</i>		
Offener Rotwein ^G / Red Wine		
Cabernet Sauvignon & Merlot „aus einem Guss“ Kesselring, Pfalz, Deutschland	7,20€	24,90€
Klassische Bordeaux-Cuvée made in Pfalz: Ein Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern. Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe. <i>Classic Bordeaux cuvée made in the Palatinate: A scent of sloe, peppers and herbs. Attractive blend of spice, playfulness and depth.</i>		
Rioja „Lar de Sotomayor“ Domeco de Jarauta, Rioja, Spanien	7,20€	24,90€
Reine Duft nach Zwetschgenmus und Kirschholz. Am Gaumen anschmiegsam und herzlich zugleich: viel Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze. <i>Pure aroma of plum jam and cherry wood. On the palate, cuddly and hearty at the same time: lots of fruit, elegance, harmony and spice.</i>		
Prosecco ^G	0,1 l	0,75 l
Prosecco Collevento	4,50€	23,90€

*Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine
mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitäten*

*Experience the authentic asian cuisine
with a variety of home-made specials*

1= mit Farbstoffen / with colorants, 2= mit Konservierungsstoffen / with preservatives,
3= mit Antioxidationsmittel / with antioxidant, 4= mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancers,
5= geschwefelt / sulphuretted, 6= geschwärzt / blackened, 7= mit Phosphat / with phosphate,
8= mit Milcheiweiß / with milk protein, 9= koffeinhaltig / with caffeine, 10= chininhaltig / with quinine,
11= mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 12= enthält eine Phenylalanniquelle / contains a phenylalanni source,
13= gewachst / waxed, 14= mit Nitritpökelsalz / with Nitrite curing salt, 15= mit Taurin / with taurine,
16= Tartrazin / with tartrazine

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A. Eier / eggs | I. Gluten / gluten |
| B. Fisch / fish | J. Lupine / lupine |
| C. Schalentiere / shellfish | K. Schalenfrüchte / nuts |
| D. Milch / milk | L. Senf / mustard |
| E. Sellerie / celery | M. Soja / soy |
| F. Sesam / sesame | N. Weichtiere / molluscs |
| G. Sulfit / sulfite | O. Fischsoße / fish sauce |
| H. Erdnüsse / peanuts | P. Hühnerbrühe / chicken broth |

alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt. - all prices are given in Euro and incl. VAT.