

Nhat Nguyet Quan - Tagesangebot

Getränke / drinks

- | | | |
|---|------------|-------------|
| 221. Mango Lassi | 0,3l 2,90€ | 0,4l 3,90€ |
| 222. Chanh Da | 0,3l 2,60€ | 0,4l 3,50€ |
| hausgemachte Limonade mit Rohrzucker & Eiswürfel
<i>homemade lemonade with cane sugar & ice cubes</i> | | |
| 222. Chanh Neo | 0,3l 2,90€ | 0,4l 3,90€ |
| hausgemachte Maracujalimonade mit Rohrzucker & Eiswürfel
<i>homemade maracuja lemonade with cane sugar & ice cubes</i> | | |
| 226. Wassermelonen Shake | | 0,4l 3,50€ |
| <i>watermelon shake</i> | | |
| 227. Trinkkokosnuss | | 5,00€ |
| <i>drink coconut</i> | | |
| 228. Bio Zisch | | 0,33l 2,50€ |
| 229. Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Bionade) | | |
| in 0,33l Glasflaschen | | 2,20€ |
| 230B. Banane Lassi | | 0,4l 3,20€ |
| 231B. Salt Lassi | | 0,4l 3,00€ |

Gerichte / dishes

Zu den Tagesangeboten gibt es jeweils ein kleinen Mango Lassi oder ein kleines Chanh Da gratis dazu!

For the daily specials there is a small mango lassi or a small chanh da for free!

400. Udon Nudeln 7,50€
gebratene, japanische Udon Nudeln in einer würzigen Sojabröhe mit Pak Choi und Lauchzwiebeln, serviert mit Ei und Rindfleisch
fried, japanese udon noodles in a spicy soy stock with pak choi with pak choi and spring onions, served with egg and beef
401. Special Menü 8,50€
2 Stück Sake Maki
6 Stück Kappa Maki
8 Stück Lachs Tempura
402. Bun Cha 8,90€
gegrilltes Schweinefleisch, Reisnudeln, viet. Kräutern, verschied. Gemüse & Fischsoße
grilled pork, rice noodles, viet. herbs, different vegetables & fish sauce
403. Bun Ca 8,90€
vietnamesischer gegrillter Fisch, Reisnudelsuppe und viet. Kräuter, verschied. Gemüse (leicht scharf)
vietnamese grilled fish, rice noodle soup and viet. herbs, different vegetables (mild spicy)

Suppen



1. Sauerscharf-Suppe 3,00€
sour-spicy soup

2. Sup Mien Ga 3,50€
Glasnudelsuppe mit zarter Hühnerbrust, frischem
Koriander und Lauchzwiebeln
*glass noodle soup with chicken breast, coriander and
spring onions*

3. Sup Wan Tan ^E 3,50€
hausgemachte Wan-Tan-Suppe (gefüllt mit Garnelen &
Hühnerfleisch)
homemade Wan-tan-soup (filled with prawns & chicken)

4. Sup Miso ^{L,M}
Wakame - Algen Suppe
- mit Tofu ^M 3,00€
- mit Lachs ^C / with salmon 3,50€

5. Tom Kha ^{G,I}
Tomaten, Champignons, Kokosmilch, Thai Kräuter (*leicht
scharf*)
tomatoes, mushrooms, coconut milk, thai herbs (mild spicy)

- K1. Pag ohne Fleisch / without meat 3,00€
- K2. Tofu ^M 3,00€
- K3. Gai Hühnerfleisch / chicken 3,50€
- K4. Gung ^E Garnelen / shrimps 3,90€
- K5. Pla ^C Lachsfilet / salmon filet 3,90€
- K6. Khoai ^{G,I,M} Süßkartoffeln / sweet potato 3,50€

Vorspeisen & Salate



- V1. Krabbenchips ^{D,E} 2,00€
- V2. Mini Frühlingsrollen ^{A,D} 2,50€
(8 Stück)
- V3. Sommerrolle mit Tofu ^{L,M} 3,00€
(2 Stück) / *summer rolls with tofu*
- V4. Sommerrollen mit Hühnerfleisch 3,50€
(2 Stück) / *summer rolls with chicken*
- V5. Sommerrollen mit Garnelen ^E 3,90€
(2 Stück) / *summer rolls with shrimps*
- V6. Nom Mien ^{B,E} 4,90€
Glasnudelsalat, Hühnerfleisch, Garnelen mit
Erdnusssoße (*leicht scharf*)
glass noodle salad, chicken, shrimps with peanut sauce
(*mild spicy*)
- V7. Nom Du Du ^{B,L} 4,90€
Papayasalat mit verschiedenen vietnamesischen
Kräutern, Erdnüssen
papaya salad with various viet. Herbs, peanuts
- V8. Nem Ran ^{A,D,J} 4,00€
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln,
Schweinefleisch, Garnelen und verschiedenem Gemüse
homemade spring rolls filled with glass noodles, pork,
shrimps and different vegetables

- V9. Yakitori ^L 3,90€
(3 Stück) Hähnchenspieße mit Unagi Soße & frischem Salat
chicken pies with Unagi sauce & fresh salad
- V10. Gai Sate ^L 3,90€
(2 Stück) Hähnchenspieße mit Erdnuss Soße & frischem Salat
chicken pies with peanuts sauce & fresh salad
- V11. Edamame ^M 3,50€
gekochte Sojabohnen
boiled soybeans
- V12. Seetangsalat ^L 4,50€
mit Wakame & frischem Salat
with Wakame & fresh salad
- V13. Ebi Tempura ^D 4,90€
(4 Stück) knusprige Garnelen in Teig gebacken & frischem Salat
crispy baked prawns & fresh salad
- V14. Wan Tan chien ^E 4,00€
(5 Stück) hausgemachte, gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Hühnerfleisch
homemade, baked dumplings filled with shrimps & chicken

Vietnamesische Gerichte



Reisbandnudelsuppe

Large rice noodles

Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, viet. Kräutern und ...
rice noodle soup with soy sprouts, viet. herbs and ...

6. Pho Dau ^M (große Schale / big bowl) 6,50€
... zartem Natur Tofu / natural tofu

7. Pho Ga ^M (große Schale / big bowl) 7,00€
... zarter Hühnerbrust / chicken breast

8. Pho Bo ^M (große Schale / big bowl) 7,50€
... mit feinen Rinderstreifen / fine beef strips

Reisnudelsalat

Rice noodle salad

Reisnudelsalat mit hausgemachter Erdnuss - Sesam - Soße & frischem Salat, viet. Kräutern und ...
rice noodle salad with homemade peanut - sesame - sauce & fresh salad, viet. herbs and ...

9. Bun Ga ^{B,L} 7,50€
... Hühnerfleischspießen / chicken spits

10. Bun Bo ^{B,L} 7,50€
... gebratenem Rindfleisch mit Zitronengras (*pikant*) / fried beef with lemon grass (*spicy*)

11. Bun Nem ^{B,L,M} 7,50€
... hausgemachten Frühlingsrollen / *homemade spring rolls*

12. Bun Dau ^{B,L,M} 6,50€
... gebratenem Tofu / *fried tofu*

Mangosoße

Mango sauce

hausgemachte Mangosoße, frischer Salat, Gartenkräuter,
Erdnüsse & Reis

*homemade mango sauce, fresh salad, garden herbs, peanuts
& rice*

13. Dau Xoai ^M 6,50€
mit gegrilltem Natur Tofu / *grilled natural tofu*

14. Ga Xoai 7,50€
mit Hähnchenbrustfilet in Teig gebacken / *baked chicken breast*

15. Vit Xoai ^D 8,50€
mit Ente Kross / *crispy duck*

Vietnamesische Gerichte



Süßkartoffeln

Sweet potato

Bio - Süßkartoffel, Kokosmilch, Curry, frischer Salat,
Gaertenkräuter, Erdnüsse & Reis (pikant)

organic sweet potato, coconut milk, curry, fresh salad,
garden herbs, peanuts & rice (spicy)

16. Dau Khoai ^M 6,50€
mit gegrilltem Natur Tofu / *grilled natural tofu*
17. Ga Khoai ^{B,D,G} 7,50€
mit Hähnchenbrustfilet in Teig gebacken / *baked
chicken breast*
18. Vit Khoai ^D 8,50€
mit Ente Kross / *crispy duck*

Ingwersoße

Ginger sauce

hausgemachte Ingwersoße, frischer Salat, Gartenkräuter,
Erdnüsse & Reis (pikant)

homemade ginger sauce, fresh salad, garden herbs,
peanuts & rice (spicy)

19. Vit Gung ^D 8,50€
mit Ente Kross / *crispy duck*
20. Tom Gung ^{B,E,M} 8,50€
mit Großgarnelen / *tiger prawns*

Nhat Nguyet Spezialitäten

Nhat Nguyet specialities

gebraten mit Zitronengras, versch. Gemüse,
vietnamesischen Kräutern, serviert mit Reis (*scharf*)
*fried with lemon grass, various vegetables, vietnamese
herbs, served with rice (spicy)*

- | | |
|--|-------|
| 21. Ga Xao Xa Ot | 7,00€ |
| mit Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | |
| 22. Bo Xao Xa Ot | 7,50€ |
| mit Rindfleisch / <i>beef</i> | |
| 23. Tom Xao Xa Ot ^E | 8,50€ |
| mit Großgarnelen / <i>tiger prawns</i> | |

Vietnamesische Gerichte



Pak Choi

Pak Choi

Pak Choi, Sojasprossen, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Reis
pak choi, soy sprouts, ginger, garlic, served with rice

24. Pak Choi 5,90€
Gemüse / *vegetable*

25. Pak Choi mit Rindfleisch 7,50€
Gemüse, Rindfleisch / *vegetable, beef*

Gebratene Reisnudeln, Glasnudeln, Reis, Reisbandnudeln, Eiernudeln

*Fried rice noodles, china noodles, rice, large rice noodles, egg
noodles*

mit Ei & Gemüse

with egg & vegetables

30. ohne Fleisch / *without meat* 5,50€

31. mit Tofu ^M 5,90€

32. mit Hühnerfleisch / *chicken* 6,90€

33. mit Hühnerfilet im Teig gebacken / *chicken filet baked in
dough* 7,50€

34. mit Schweinefleisch / *pork* 6,90€

35. mit Rindfleisch / *beef* 7,90€

36. mit Großgarnelen ^E / *tiger prawns* 8,50€

37. mit Ente Kross ^D / *crispy duck* 8,50€

Thailändische Gerichte



Curry Gerichte (mit Duftreis) 4 Sorten Curry zur Auswahl

Curry dishes (with aromatic rice) 4 kinds of curry at choice

- A. Roter Curry: mit frischem Gemüse, Kokosmilch, Basilikum (*scharf*)
Red curry: with fresh vegetables, coconut milk, basil (spicy)
- B. Grüner Curry: mit frischem Gemüse, Kokosmilch, Basilikum (*scharf*)
Green curry: with fresh vegetables, coconut milk, basil (spicy)
- C. Gelber Curry: mit frischem Gemüse, Kokosmilch, Basilikum (*leicht scharf*)
Yellow curry: with fresh vegetables, coconut milk, basil (mild spicy)
- D. Massaman Curry: mit frischem Gemüse und Erdnusspaste
Massaman curry: with fresh vegetables and peanut paste
40. ohne Fleisch / *without meat* 5,50€
41. mit Tofu^M 5,90€
42. mit Hühnerfleisch / *chicken* 6,90€
43. mit Hühnerfilet im Teig gebacken / *chicken filet baked in dough* 7,50€
44. mit Schweinefleisch / *pork* 6,90€
45. mit Rindfleisch / *beef* 7,90€
46. mit Großgarnelen^E / *tiger prawns* 8,50€

- | | |
|--|-------|
| 47. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i> | 8,50€ |
| 48. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i> | 7,90€ |
| 49. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper filet</i> | 7,90€ |

Pa Naeny (*mit Duftreis / with aromatic rice*)

mit versch. Gemüse, Ingwer, Kokosmilch (*scharf*)
with various vegetables, ginger, coconut milk (spicy)

- | | |
|--|-------|
| 50. ohne Fleisch / <i>without meat</i> | 5,50€ |
| 51. mit Tofu ^M | 5,90€ |
| 52. mit Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 6,90€ |
| 53. mit Hühnerfilet im Teig gebacken / <i>chicken filet baked in dough</i> | 7,50€ |
| 54. mit Schweinefleisch / <i>pork</i> | 6,90€ |
| 55. mit Rindfleisch / <i>beef</i> | 7,90€ |
| 56. mit Großgarnelen ^E / <i>tiger prawns</i> | 8,50€ |
| 57. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i> | 8,50€ |
| 58. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i> | 7,90€ |
| 59. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper filet</i> | 7,90€ |

Chinesische Gerichte



Chop Suey

mit verschiedenem Gemüse, Duftreis,
dunkler Soße

different vegetable, aromatic rice, dark sauce

70. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	5,50€
71. mit Tofu ^M	5,90€
72. mit Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	6,90€
73. mit Hühnerfilet im Teig gebacken / <i>chicken filet baked in dough</i>	7,50€
74. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	6,90€
75. mit Rindfleisch / <i>beef</i>	7,90€
76. mit Großgarnelen ^E / <i>tiger prawns</i>	8,50€
77. mit Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i>	8,50€
78. mit Tintenfisch ^N / <i>octopus</i>	7,90€
79. mit Rotbarschfilet ^C / <i>red snapper filet</i>	7,90€

Knoblauch (leicht scharf)

mit verschiedenem Gemüse, Duftreis, dunkler Soße
(pikant)

dishes with garlic - different vegetable, aromatic rice, dark sauce (mild spicy)

80. ohne Fleisch / <i>without meat</i>	5,50€
81. mit Tofu ^M	5,90€
82. mit Hühnerfleisch / <i>chicken</i>	6,90€
83. mit Hühnerfilet im Teig gebacken / <i>chicken filet baked in dough</i>	7,90€
84. mit Schweinefleisch / <i>pork</i>	6,90€

86. mit Großgarnelen ^E / tiger prawns	8,50€
87. mit Ente Kross ^D / crispy duck	8,50€
88. mit Tintenfisch ^N / octopus	7,90€
89. mit Rotbarschfilet ^C / red snapper filet	7,90€

Gerichte mit Süßsauersoße

mit verschiedenem Gemüse, Duftreis
different vegetable, aromatic rice

90. ohne Fleisch / without meat	5,50€
91. mit Tofu ^M	5,90€
92. mit Hühnerfleisch / chicken	6,90€
93. mit Hühnerfilet im Teig gebacken / chicken filet baked in dough	7,50€
94. mit Schweinefleisch / pork	6,90€
95. mit Rindfleisch / beef	7,90€
96. mit Großgarnelen ^E / tiger prawns	8,50€
97. mit Ente Kross ^D / crispy duck	8,50€
98. mit Tintenfisch ^N / octopus	7,90€
99. mit Rotbarschfilet ^C / red snapper filet	7,90€

Vegetarische Gerichte



Vorspeisen / starters

100. Canh Kokossuppe 3,50€
Kokosmilchsuppe mit Tofu, Cherrytomaten,
Zitronengras & Zucchini
*coconut milk soup with tofu, cherry tomatoes, lemon
grass & zucchini*
101. Chay Umi Goi Cuon 3,50€
2 Sommerrollen mit Tofu, Salat, Reissnudeln & Kräuter
2 summer rolls with tofu, salad, rice noodles & herbs
102. Chay Seitan Goi Cuon 3,90€
2 Sommerrollen mit Seitan, Salat, Reissnudeln &
Kräuter
2 summer rolls with seitan, salad, rice noodles & herbs
103. Nom Xoai Tofu 4,50€
mit frischer Mango, gemischtem Salat, Tofu, Balsamico
- Essig und gerösteten Erdnüssen
*with fresh mango, mixed salad, tofu, balsamic vinegar
and roasted peanuts*
104. Nom Xoai Seitan 4,90€
mit frischer Mango, gemischtem Salat, Seitan,
Balsamico - Essig und gerösteten Erdnüssen
*with fresh mango, mixed salad, seitan, balsamic
vinegar and roasted peanuts*

Hauptspeise / main course

Große Suppen / *big soups*

kräftige Gemüsebrühe, Pak Choi, Sojasprossen, Ingwer, Koriander & Reisbandnudeln mit ...

strong vegetable stock, pak choi, soy sprouts, ginger, coriander & rice noodles with ...

105. Bio - Tofu	6,50€
106. Seitan	6,90€
107. vegetarischem Chicken	6,90€
108. vegetarischem Rind / <i>veggie beef</i>	6,90€

Gerichte mit Glasnudeln & Reisnudeln / *dishes with glass noodles & rice noodles*

frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln & Sojasaße mit ...

fresh salad, herbs, peanuts, roasted onions & soy sauce with

...

109. Bio - Tofu	6,50€
110. Seitan	6,90€
111. vegetarischem Chicken	6,90€

Gebratene Reisbandnudeln / *fried rice noodles*

Pak Choi, Sojasprossen & anderem Gemüse mit ...

pak choi, soy sprouts & other vegetables with ...

112. Bio - Tofu	6,50€
113. Seitan	6,90€
114. vegetarischem Chicken	6,90€

Vegetarische Gerichte



Gerichte mit Mushrooms / *dishes with mushrooms*

Gemüse, Soße und Reis
vegetables, sauce and rice

115. Bio - Tofu	7,00€
116. Seitan	7,50€
117. vegetarischem Chicken	7,50€

Vegetarisches BBQ / *vegetarian BBQ*

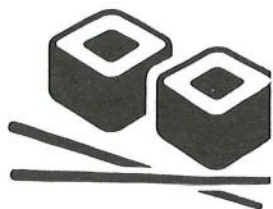
118. vegetarische Fleischbällchen / <i>veggie meatballs</i>	7,50€
119. vegetarische Shrimps	7,50€

Curry (leicht scharf) / *(mild spicy)*

Zitronengras, Kokosmilch, frischer Salat, Kräuter
lemon grass, coconut milk, fresh salad, herbs

120. Bio - Tofu	7,00€
121. Seitan	7,50€
122. vegetarischem Chicken	7,50€
123. vegetarische Fleischbällchen / <i>veggie meatballs</i>	7,50€
124. vegetarische Shrimps	7,50€
125. vegetarische Ente	7,50€

Japanische Gerichte - Sushi



Nigiri Sushi (1 Stück)

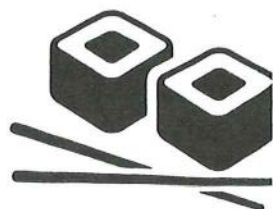
807. Avocado	1,40€
808. Tamago ^A	1,30€
809. Inari ^M	1,30€
810. Shiitake ^I	1,30€
811. Sake ^C	1,40€
812. Maguro ^C	1,50€
813. Spicy Tuna ^C	1,50€
814. Ebi ^E	1,50€
815. Unagi ^C	1,50€
816. Tobiko ^C	1,40€
817. Ikura ^C	1,90€
818. Ika ^C	1,50€
819. Tai ^C	1,50€
820. Butterfisch ^C	1,50€
821. Hotategai ^C	1,70€
822. Kani ^E	1,40€
823. Hokkigai ^C	1,70€

Maki Sushi

824. Oshinko	2,40€
825. Rucola ^L	2,50€
826. Spargel ^L	2,80€
827. Avocado ^L	2,50€
828. Kappa ^L	2,40€
829. Shiitake ^{I,L}	2,80€
830. Inari ^{L,M}	2,50€
831. Tamago ^{A,L}	2,50€
832. Sake ^{C,L}	2,80€
833. Tekka ^{C,L}	3,00€
834. Ebi ^{E,L}	3,00€
835. Unagi ^{C,L}	3,00€
836. Salmonskin ^L	2,50€
837. California ^{C,L}	2,80€
838. Ikura ^{C,L}	3,00€
839. Gindara ^{C,L} (<i>Butterfisch</i>)	2,80€
840. gekochter Tuna ^{C,L}	2,80€

*Alle Maki Extrawünsche (z.B. extra Avocado, Gurke, Lauchzwiebel, Philadelphia) mit Aufpreis von 30 cent
all Maki special wishes (f.ex. avocado, cucumber, onion, philadelphia) with additional charge of 30 cents*

Japanische Gerichte - Sushi

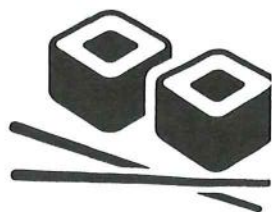


Inside Out (8 Stück)

841. Vegetarische I.O. ^{G,L} 4,50€
Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Sesam
avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in sesame
842. Rucola I.O. ^L 4,50€
Rucola, Avocado, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Sesam
arugular, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped in sesame
843. Salmon I.O. ^{C,L} 4,60€
Lachs und Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
salmon and avocado, wrapped with flyfish caviare and sesame
844. Rucola Salmon I.O. ^{C,G,L} 4,60€
Lachs , Rucola, Frischkäse, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
salmon, arugular, cream cheese, wrapped with flyfish caviare and sesame
845. Spicy Salmon I.O. ^{C,G,L} 4,80€
Lachs ,Gurke, Lauchzwiebeln, Spicy Sauce umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
salmon, cucumber, onion, spicy sauce, wrapped with flyfish caviare and sesame

846. Tuna I.O. ^{C,G,L} 5,50€
Tuna, Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
tuna, avocado, wrapped with flyfish caviare and sesame
847. Spicy Tuna I.O. ^{C,G,L} 5,50€
Tuna ,Gurke, Lauchzwiebeln, Spicy Sauce umhüllt mit
Flugfischkaviar und Sesam
*tuna, cucumber, onion, spicy sauce, wrapped with flyfish
caviare and sesame*
848. Ebi I.O. ^{E,G,L} 5,50€
Ebi, Gurke, Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und
Sesam
*ebi, cucumber, avocado, wrapped with flyfish caviare
and sesame*
849. California I.O. ^{E,G,L} 4,50€
Surimi, Avocado, umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
*surimi, avocado, wrapped with flyfish caviare and
sesame*
871. Salmonskin I.O. 4,60€
gegrillte Lachshaut, Gurken, Avocado, Frischkäse,
umhüllt mit Flugfischkaviar und Sesam
*grilled salmonskin, cucumber, avocado, cream cheese,
wrapped with flyfish caviare and sesame*

Japanische Gerichte - Sushi



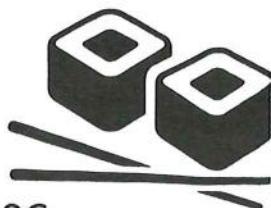
Sushi Baked

850. Mini - Baked (8 Stück)^{A,C,L} 3,50€
Auswahl: alle Maki Sushi (von 25 bis 40)
choice: all maki sushi (from 25 to 40)
851. Crispy Bigroll (7 Stück)^{C,D,L} 5,50€
gefüllt mit Lachs, Kani, Gurke, Avocado,
Frischkäse, Flugfischkaviar, im Teigmantel
gebacken, dazu Spicy Sauce & Salat
*filled with salmon, kani, cucumber, avocado,
cream cheese, flyfish caviare, baked in pastry,
served with spicy sauce & salad*
852. Vegetarian Crispy Bigroll^{G,I,L,M} 5,00€
(7 Stück) gefüllt mit Avocado, Gurke,
Shiitake, Inari, Sesam, Frischkäse, dazu Spicy
Sauce und Salat
*(7 pieces) filled with avoado, cucumber,
shitake, inari, sesame, cream cheese, served
with spicy sauce & salad*
853. Crispy Chicken / Duck Bigroll^{D,I,L} 5,50€
gefüllt mit Ente oder Hähnchen, Gurke,
Lauchzwiebeln, Shiitake, dazu Spicy Sauce
und Salat
*filled with duck or chicken, cucumber, onion
and shitake, served with with spicy sauce &
salad*

Special Rolls

854. Ebi Tempura Roll ^{C,D,E,G,L} 6,00€
gefüllt mit Ebi Tempura, Philadelphia, umhüllt
mit Flugfischkaviar & Sesame
*filled with ebi tempura, philadelphia, wrapped
with flyfish caviare & sesame*
855. Lachs Tempura ^{C,G,L} 5,50€
gefüllt mit Lachs Tempura, Philadelphia,
umhüllt mit Flugfischkaviar & Sesame
*filled with salmon tempura, philadelphia,
wrapped with flyfish caviare & sesame*
856. Grüne Roll ^{C,G} 6,00€
gefüllt mit Lachs, Philadelphia, Avocado,
umhüllt mit Gurkenscheiben
*filled with salmon, philadelphia, avocado,
covered with cucumber slices*
857. Dragon Roll ^{C,D,E,G} 7,50€
gefüllt mit Ebi Tempura, Philadelphia, umhüllt
mit Unagi
*filled with ebi tempura, philadelphia, covered
with unagi*
858. Rainbow Roll ^{C,E,L} 7,00€
gefüllt mit Avocado, Gurke, Kani, umhüllt mit Lachs,
Thunfisch, Tai, dazu Unagi Sauce, Sesame
*filled with avocado, cucumber, kani, covered with
salmon, tuna, tai, served with unagi sauce, sesame*

Japanische Gerichte - Sushi

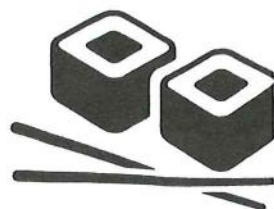


859. Tamago Roll ^{A,L} 6,00€
gefüllt mit Hähnchen, Gurke, Lauchzwiebeln, umhüllt mit Tamagoscheiben, dazu Spicy Sauce & Sesame
filled with chicken, cucumber, onions, covered with tamago slices, served with spicy sauce and sesame
860. Tiger Roll ^C 6,50€
gefüllt mit Lachs, Avocado, Gurke, umhüllt mit Lachs
filled with salmon, avocado, cucumber, covered with salmon
861. Tuna Spargel Roll ^{C,G} 6,50€
gefüllt mit Tuna, Spargel, Philadelphia, umhüllt mit Koriander, dazu Spicy Sauce und Salat
filled with tuna, asparagus, philadelphia, covered with coriander, served with spicy sauce and salad
862. Futo Maki (7 Stück) ^{C,E,G} 5,00€
gefüllt mit Kani, Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia, Flugfischkaviar
filled with kani, salmon, avocado, cucumber, philadelphia, flyfish caviare
863. Vegetarian Futo Maki ^{A,L,M} 4,80€
(7 Stück) gefüllt mit Avocado, Gurke, Inari, Tamago, Sesam
(7 pieces) filled with avocado, cucumber, inari, tamago, sesame

Sashimi

864. Temaki Salmon ^{C,L} 3,00€
gefüllt mit Lachs, Avocado, Sesame, Flugfischkaviar
filled with salmon, avocado, sesame, flyfish caviare
865. Temaki Spicy Tuna ^C 3,50€
gefüllt mit Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebeln,
Spicy Sauce, Flugfischkaviar
filled with tuna, cucumber, onion, spicy sauce, flyfish caviare
866. California Temaki ^{C,L} 3,00€
Surimi, Avocado, Flugfischkaviar, Sesam
surimi, avocado, flyfish caviare, sesame
867. Sashimi Maguro ^C 12,90€
(12 Stück) Thunfisch, frischer Salat & Reis
(12 pieces) tuna, fresh salad & rice
868. Sashimi Sake ^C 11,00€
(12 Stück) Lachs, frischer Salat & Reis
(12 pieces) salmon, fresh salad & rice
869. Sashimi Moriawase ^C 12,90€
gemischte Rohfischfilets, frischer Salat & Reis
mixed raw fish fillets, fresh salad & rice

Japanische Gerichte - Sushi



Menüs

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| 901. Buddha Menü | 7,00€ |
| 6 Stück Avocado Maki | |
| 1 Stück Tamago Nigiri | |
| 1 Stück Inari | |
| 1 Stück Avocado Nigiri | |
| 3 Stück vegetarische Crispy Rolls | |
| 902. Sohei Menü | 7,50€ |
| 6 Stück Kappa Maki | |
| 1 Stück Inari | |
| 1 Stück Tamago Nigiri | |
| 4 Stück vegetarische Inside Out | |
| 4 Stück Rucola Inside Out | |
| 903. Sakura Menü | 8,50€ |
| 6 Stück Avocado Maki | |
| 1 Stück Sake Nigiri | |
| 1 Stück Maguro Nigiri | |
| 4 Stück California Inside Out | |
| 4 Stück Sake Inside Out | |
| 904. Tokio Menü | 7,90€ |
| 3 Stück Sake Maki | |
| 3 Stück Maguro Maki | |
| 3 Stück Avocado Maki | |
| 3 Stück Kappa Maki | |
| 1 Stück Sake Nigiri | |
| 1 Stück Maguro Nigiri | |

905. Nhat Nguyet Menü 18,50€
 2 Stück Sake Nigiri
 2 Stück Maguro Nigiri
 2 Stück Ebi Nigiri
 6 Stück Sake Avocado Maki
 6 Stück California Maki
 8 Lachs Tempura Inside Out
906. Love Menü 8,50€
 2 Stück Sake Nigiri
 6 Stück Tekka Maki
 8 Stück Sake Inside Out
907. Dragon Menü 12,90€
 3 Stück Sake Maki
 3 Stück Maguro Maki
 3 Stück Avocado Maki
 3 Stück Kappa Maki
 1 Stück Sake Nigiri
 1 Stück Maguro Nigiri
 8 Stück gegrillte Lachshaut Inside Out (mit Frischkäse,
 umhüllt mit Sesam)
908. Super Roll Menü 30,90€
 6 Stück Kappa Maki
 6 Stück Avocodao Maki
 6 Stück Sake Maki
 6 Stück Maguro Maki
 8 Stück Sake & Avocado Inside Out
 2 Stück Sake Nigiri
 2 Stück Maguro Nigiri
 2 Stück Ebi Nigiri
 2 Stück Ika Nigiri
 2 Stück Ikura Nigiri

Nachtisch



60. Gebackene Bananen^F mit Honig & Sesam 3,50€
baked bananas with honey & sesame
61. Gebackenes Eis (1 Stück)^{A,D,G} 3,50€
baked ice cream (1 pieces)
62. Gebackener Apfel mit Honig & Sesam 3,50€
baked apple with honey & sesame
63. 3 Kugeln Vanille -, Schokoladen -, 4,50€
Erdbeer -, Mango - oder Bananeneis mit
frischem Obst
*3 scoops vanille -, chocolate-, strawberry-, mango -, or
banana ice cream with fresh fruits*

Alkoholfreie Getränke



200. Litschisaft ^{5,6} <i>lychee juice</i>	0,3l 1,90€	0,5l 3,20€
202. Cola ^{1,2,3,4}	0,3l 1,80€	0,5l 2,70€
203. Fanta ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l 1,80€	0,5l 2,70€
204. Sprite ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l 1,80€	0,5l 2,70€
205. Spezi ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l 1,80€	0,5l 2,70€
206. Mineralwasser <i>mineral water</i>	0,3l 1,60€	0,5l 2,30€
207. Apfelsaft <i>apple juice</i>	0,3l 1,60€	0,4l 2,60€
208. Orangensaft <i>orange juice</i>	0,3l 1,60€	0,4l 2,60€
209. Multi 12 <i>fruit juice</i>	0,3l 1,60€	0,4l 2,60€
210. Apfelschorle <i>apple sprizer</i>	0,3l 1,70€	0,5l 3,20€
211. Orangenschorle <i>apple sprizer</i>	0,3l 1,70€	0,5l 3,20€

212. Ginger Ale ^{1,3}	0,3l 1,70€	0,4l 2,90€
213. Ananassaft <i>pineapple juice</i>	0,3l 1,60€	0,4l 2,60€
214. Tonic Water ^{1,4}	0,3l 1,70€	0,4l 2,90€
215. Bitter Lemon ^{1,4}	0,3l 1,70€	0,4l 2,90€
216. Kiba ^{1,5,6}	0,3l 1,70€	0,4l 2,90€
217. Bananennektar ^{1,5,6} <i>banana nectar</i>	0,3l 1,70€	0,4l 2,90€
218. Kirschnektar ^{1,5,6} <i>banana nectar</i>	0,3l 1,70€	0,4l 2,90€
219. Mangojuice ^{1,5,6}	0,3l 1,90€	0,5l 3,20€
220. Mineralwasser <i>mineral water</i>	1l 3,50€	
221. Mango Lassi	0,3l 2,90€	0,4l 3,90€
222. Chanh Da hausgemachte Limonade mit Rohrzucker & Eiswürfel <i>homemade lemonade with cane sugar & ice cubes</i>	0,3l 2,60€	0,4l 3,50€
223. Avocado Lassi	0,3l 2,60€	0,4l 4,00€

Bier



230. Pils vom Fass ^D <i>beer from barrel</i>	0,3l 1,90€	
231. Pils vom Fass ^D <i>beer from barrel</i>		0,5l 2,90€
232. Erdinger Hefe / Kristall / Alkoholfrei ^D	0,5l 2,90€	
233. Becks / Alkoholfrei ^D	0,33l 1,80€	0,5l 2,20€
234. Alsterwasser	0,3l 1,80€	
235. Alsterwasser		0,5l 2,60€
236. Tiger, Saigon, Heineken, Tsingtao, Singha Bier ^D	0,33l 2,60€	
237. Budweiser	0,33l 2,00€	
238. Gösser Radler	0,33l 2,00€	
239. Vitamalz	0,33l 1,70€	

Weine



Chinesische Aperitifs / *chinese aperitifs*

242. Sake 5cl 2,90€
Reiswein (warm) / *ricewine (warm)*

Spirituosen / *spirits*

247. Wodka 2cl 1,50€
248. Jägermeister 2cl 1,50€

Longdrinks

265. Bacardi / Cola^{1,2,3} 0,2l 3,50€
266. Whiskey / Cola^{1,2,3} 0,2l 3,50€
267. Gin Tonic^{1,2,3} 0,2l 3,50€

Rotweine / *red wines*

275. Mädchentraube lieblich 0,2l 3,00€ 1l 10,00€
276. Bordeaux trocken 0,2l 3,00€ 1l 12,00€
277. Chianti trocken 0,2l 3,00€ 1l 12,00€
278. Clos de Torribas 0,2l 3,00€ 0,75l 12,00€

279. Beaujolais trocken 0,2l 3,00€ 1l 12,00€

280. Chateau halbtrocken 0,2l 3,00€ 1l 12,00€

281. Bio Landlust 0,2l 3,00€ 1l 12,00€

Weissweine / *white wines*

282. Blancs de Blanc trocken 0,2l 3,00€ 0,75l 10,00€

283. (Bio -) Riesling 0,2l 3,20€ 1l 12,00€
halbtrocken & trocken

284. Portug. Weißherbst (*Rosé*) 0,2l 3,00€ 0,75l 11,00€

Sekt / *sparkling wine*

285. Rotkäppchen 0,2l 4,00€

286. Rotkäppchen 0,75l 11,00€

287. Rotkäppchen 0,1l 2,10€

Warme Getränke



- | | |
|--|-------|
| 290. Grüner Tee
<i>green tea</i> | 1,80€ |
| 291. Jasmin Tee
<i>jasmin tea</i> | 1,80€ |
| 292. Schwarzer Tee
<i>black tea</i> | 1,80€ |
| 293. Kaffee ²
<i>coffee</i> | 1,80€ |
| 294. Vietnamesischer Kaffee | 2,20€ |
| 295. Espresso ² | 1,80€ |
| 296. Pfefferminztee
<i>peppermint tea</i> | 1,80€ |
| 297. Kamillentee
<i>camomile tea</i> | 1,80€ |
| 298. frischer Ingwertee
<i>fresh ginger tea</i> | 2,00€ |
| 299. frischer Zitronengraste
<i>fresh lemon grass tea</i> | 2,00€ |
| 299B. Tra Cam Gung
<i>ginger camomile tea</i> | 2,00€ |

Cocktails



300. Cocos Sunrise 4,80€
Batida de Coco, Ananassaft & Kirschlikör
Batida de Coco, pineapple juice & cherry liqueur
301. Nhat Nguyet Ruby 4,80€
Wodka mit Preiselbeersaft
wodka with cranberry juice
302. Bonsai Dream 4,80€
Batida de Coco, Weißrum, Ananassaft, Limonensirup
Batida de Coco, white rum, pineapple juice, lemon syrup
303. Piña Colada 4,80€
Rum, Ananas, Kokos
rum, pineapple, coconut
304. Green Poison 4,80€
Batida de Coco, Weißrum, Curacao Blue, Zitronensaft & Maracujanektar
Batida de Coco, white rum, curacao blue, lemon juice & maracuja nectar
305. Mailakai 3,80€
erfrischender Drink
refreshing drink
306. Asia Blue 4,80€
Wodka, weißer Rum, Kokosnusscream, Sahne, Curacao Blue, Ananassaft
wodka, white rum, coconut cream, cream, curacao blue, pineapple juice

307. Planters Punch 4,80€
 der bekannte Punch aus Südamerika
well known punch from south america
308. Taifun 4,80€
 weißer Rum, brauner Rum, Aprikot Brandy,
 Zitronensaft, 75%iger Rum, Ananassaft
 white rum, brown rum, aprikot brandy, lemon juice, 75%
 rum, pineapple juice
309. Singapur - Sling 4,80€
 Gin - Sling
310. Gelbes Meer 4,80€
 weißer Rum, Galliano, Ananassaft, Zitronensaft
white rum, galliano, pineapple juice, lemon juice

*Gerichte können Spuren von Glutamat enthalten, auf Wunsch kann jedes Gericht auch glutamatafrei zubereitet werden

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff; 2. coffeinhaltig; 3. mit Antioxidationsmittel; 4. Säuerungsmittel; 5. mit Konservierungsmittel; 6. mit Süßstoff; 7. enthält eine Phenylalaninquelle; 8. chininhaltig; 9. Stabilisatoren; 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul; 11. Taurin; 12. enthält Sulfite

Allergene: A. Eier; B. Erdnüsse; C. Fisch; D. glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel); E. Krebstiere; F. Lupinen; G. Milch (Laktose); H. Schalenfrüchte; I. Schwefeldioxid & Sulfite; J. Sellerie; K. Senf; L. Sesamsamen; M. Soja; N. Weichtiere (Mollusken)